

Ai tre amici l'ospitalità è di casa

Piatti secondo stagione, semplici e rivisitati

FABIANA ROMANUTTI

Domenica d'estate. Voglia di uno spuntino. Siamo in zona Mortegliano, mentre cerchiamo qualcuno a cui chiedere informazioni per la grigliata che ci attende a casa di amici (niente navigatore e ci siamo persi). Nel centro del paese spicca un affollato gruppo di persone sedute ai tavolini sul marciapiede o in piedi sulla porta: un invito a entrare.

**La specialità
è la griglia: piatto
per tutte le stagioni.
Qui ce ne sono due: una
all'interno e una
all'esterno**



L'insegna è quella di Ai tre amici. Lo spazio che precede il ristorante serve polpette, frittate e gustosi crostini con vini sfusi locali (1 calice, 1 euro!). Ci piace la vivacità

del posto. Amiamo i ristoranti che conservano l'usanza delle trattorie di un tempo di ospitare nel corso del giorno gli avventori locali: garanzia certa fra l'altro di genuinità e buoni prezzi.

Quel ricordo d'estate di un ristorante piacevole e di un'affabilità straordinaria già sperimentata al banco mescite ci hanno spinto a ritornare. E a nominare Ai Tre Amici il nostro ristorante del cuore del mese di settembre. Il perché è presto detto e si legge nella foto dove vedete la signora Laura e il figlio Manlio.

Scopriamo che Ai Tre amici è un locale storico, gestito dal 1954 dalla famiglia Tirelli, e precedentemente osteria di paese. Il ristorante, recentemente rinnovato con sobria eleganza, è legato alle tradizioni friulane

nella presentazione dei piatti in una cornice di accoglienza dal sapore familiare. La signora Laura, classe 1932, è ancora l'anima del locale, che ha contribuito a



creare con il marito Alfredo. Suoi sono piatti celebri come le trippie e il baccalà in bianco, i cui segreti ha trasmesso ora allo chef Stefano Lombardi. Le facciamo i complimenti per come porta la sua età e ci rivela un segreto: (perdonateci la traduzione in italiano) "mi sono sposata il 14 febbraio, non sapevamo che era la festa degli innamorati.

Mia mamma mi ha dato due pizzicotti sulle guance per farmi venire un po' di colore, ero bianca come il vestito, non ho mai messo niente sul viso. E ho sempre lavorato qui, tutti i giorni!".

La carne alla brace è la specialità del locale, ci racconta il figlio Manlio, che gestisce tutta la complessa attività ed è sempre presente ad accogliere, consigliare, suggerire.

I suoi due fratelli, Giuseppe e Luca, fanno altre professioni, ma tutti e tre insieme prendono le decisioni più importanti come la nuovissima cucina, l'ampliamento del ristorante con due nuove salette curate nei dettagli e la splendida corte esterna, vero angolo di architettura rurale friulana.

Menù invitante e appetitoso, tutto secondo stagione e con attenta

ricerca dei fornitori (patate di Paularo, olio d'oliva di Sedilis, senza dimenticare i formaggi della latteria locale e la farina di Blave di Morteàn per polenta e polentine). Bolliti misti, pernici, petti di faraona accompagnati da Rosa di Gorizia, funghi, zucca.

Lo chef, Stefano Lombardi, coinvolto in prima persona nel progetto dei tre fratelli Tirelli: cucina vera, cucina buona

L'autunno è in tavola. Il menù varia secondo i prodotti disponibili quindi meglio scoprirlo di volta in volta. Prezzi invitanti! Per definire Ai Tre Amici basta una frase: un ritorno al meglio del passato ma con occhi nuovi.

AI TRE AMICI
via Cavour 17
Mortegliano

tel 0432 760069 - 761643
fax 0432 761643
www.aitreamici.com