

Ai tre amici di Mortegliano



Pasqua. Per tutta una serie di motivi non la trascorro insieme alla mia famiglia a Bergamo, ma resto a Udine e mi fa compagnia un caro amico. I programmi non sono ben definiti e molto hanno a che fare col tempo e il desiderio di riposare: se fosse bel tempo si potrebbe andare in Austria, a Villach, sul lago, e pranzare là, oppure andare alle terme, oppure ...

Insomma finisce che sono le undici della domenica di Pasqua, siamo a casa e non abbiamo deciso niente. Mi accingo a tirare fuori dal frigorifero un delizioso taglio di agnello comprato nella mia macelleria di fiducia: mal che vada in un'ora e mezza potremo metterci a tavola. Ma l'amico non è d'accordo, dice che io cucino sempre, e il giorno di Pasqua invece sarebbe bello che qualcuno cucinasse per me, solo che dove trovare un ristorante che accetti due pellegrini dell'ultima ora in una giornata notoriamente affollata?

Chiamo per primi dei ristoranti che conosco bene, ma sono tutti pieni, poi mi metto su internet a cercare i numeri di altri locali di cui conosco il nome ma in cui non sono mai stata, e anche lì, picche, poi inizio a cercare un po' a caso.

Mi capita sotto gli occhi una pagina in cui ci si riferisce al ristorante "Ai tre amici" a Mortegliano, ne ho sentito parlare piuttosto bene, e sono solo una quindicina di chilometri, provo a chiamare.

La prima telefonata sta in mezzo tra il comico e il drammatico. Al secondo squillo una voce maschile risponde "(parola incomprensibile) di Mortegliano" "Buongiorno, è possibile prenotare per due oggi a pranzo?" un attimo di silenzio, e poi "Carabinieri di Mortegliano" a questo punto l'attimo di silenzio, assai imbarazzato, tocca a me, dopo di che molto rapidamente mi scuso e riattacco, si sa che l'Arma è dotata di tutto tranne che di senso dell'umorismo ...

Rifaccio il numero con maggior attenzione, rendendomi conto di aver fatto uno zero di troppo, e a questo punto mi risponde la simpatica voce di una donna anziana, alla mia richiesta dice che sì, hanno ancora un ultimo tavolo da due posti, e poi aggiunge, con un tono che non so se è una minaccia o un incitamento: "Però c'è il menù, dovete mangiare tutto" "Mangeremo tutto" prometto io, e la simpatica signora si congeda dicendo che il pranzo inizia alla una.

Alla una meno un quarto arriviamo al ristorante, siamo i primi, e ci fanno accomodare al tavolino riservato.

L'ambiente è elegante, curato, chiaro e piacevole, un ambiente di quella middle class danarosa ma che non ostenta, e che se non va più nei locali tradizionali non per questo rinuncia alla

tradizione. Man mano che arrivano gli altri ospiti la mia impressione è confermata dalla composizione dei tavoli, e dagli abbigliamenti sfoggiati. Dalla nostra posizione non possiamo vedere la sala nella sua interezza, ma il campionario che finisce vittima delle nostre osservazioni è abbastanza variegato.

C'è una attempata emula di Carla Bruni, con gli stessi occhi tra lo slavato e l'intrigante, perle al collo, alle dita e ai polsi, vestita con un abito bianco etnico chic, il cui essere una parvenù esplose quando si alza per andare in bagno permettendoci di ammirare il collant a rete color marrone e i Vaqueros.

Il marito poi non slaccia la giacca per quasi tutto il pranzo, è un uomo di carnagione scura, con abito di buon taglio e ottime calzature, solo che la mano sempre in tasca per porre in evidenza il rolex e la cravatta di maglia blu a righe azzurre, in perfetto

stile 1980 non depongono a favore del suo buon gusto.

A un altro tavolo è seduta una coppia anziana, lei è in giallo a righe orizzontali nere.

In un primo momento la ribattezzo Ape Maia, prima di rendermi conto che pare di più uno strano, grosso canarino di cui chiedere la specie a Umberto, esperto di volatili.

Il marito a parte l'aspetto da grosso cane da pastore sarebbe ok,

se non che a un certo punto il pantalone si solleva, e tra l'orlo dello stesso e la scarpa elegante di vacchetta nera spunta un calzino corto della nike ... resto senza parole.

E poi ci sono scarpe improbabili, abitini in maglia a sfidare degli esemplari di culotte de cheval che farebbero invidia a un lipizzano, code di cavallo a stringere capelli canuti ... middle class danarosa, come dicevo, gente che soldi di sicuro ne ha, ma gusto ... come dice il mio amico, non pervenuto.

E il cibo? Beh, quello è tutto un altro discorso. La media del pranzo intero, e le portate erano dieci, è sicuramente tra l'otto e il nove, con due punte da dieci e lode.

I vini io non li bevo, sono notoriamente astemia, ma li annuso, e devo dire che mi hanno dato delle ottime sensazioni, e il prezzo è risultato di 20 euro inferiore alle nostre aspettative.

Alla fine del pranzo, prima di andarcene, ormai alle sei passate di sera, chiedo a una cameriera chi fosse la signora anziana che mi aveva risposto al momento della prenotazione, e lei mi dice che era la mamma del titolare.

La prego di portarle un messaggio: abbiamo mangiato tutto!

Menù:

- Aperitivo di benvenuto con sfogliatine
- Involtini di manzetta affumicata, punte di asparago e ovetti di quaglia
- Frittatine alle erbe con crudité ed essenza di agrestum
- Crostatina di asparagi e Montasio con guanciale croccante
- Risotto con sclopit e urticions
- Agnolotti ripieni di anatra con ragù di asparagi verdi
- Lasagnetta gratinata con tarassaco, prosciutto di San Daniele e nocciole
- Millefoglie di vitello con asparago e salsa alle erbe con insalata di spinacino
- Capretto al forno con patate novelle
- Dolce Pasquale

Vini:

Brut Rosè di Fantinel
Tocai Brigai di Ermacora
Cabernet franc di Rodaro