

Mortegliano. A breve l'inaugurazione di una ventina di nuove stanze nello storico locale "Ai tre amici"

Turismo, aumenta la ricettività alberghiera



La locanda a Mortegliano

MORTEGLIANO. Aumenta la capacità alberghiera a Mortegliano: il locale storico "Ai tre amici" a breve inaugura 20 stanze, fino a raggiungere in totale 56 posti letto, cioè il 50 per cento del servizio ricettivo nel Comune.

In tempi non favorevoli, l'iniziativa testimonia uno sviluppo positivo del settore: e i fratelli Manlio, Giuseppe e Luca Tirelli, titolari della Sas, annunciano risultati che fanno ben sperare.

Ma chi utilizza gli alberghi di Mortegliano? «Nei week end - spiegano i Tirelli - capitano in paese comitive di tedeschi, che vengono apposta per assaggiare vini e gustare piatti

tipici. Sono gruppi di amici e famiglie; trovano un ambiente familiare, che abbina l'ospitalità del ristorante, con pietanze tradizionali friulane, dal baccalà secondo la ricetta di mamma Laura, alla selvaggina, oltre alla serata dedicata al pesce, a un pernottamento accogliente». Si svolgono scambi, infatti, anche con gli altri ristoranti del posto, in primis "Da Nando", che attira palati fini ma mette a disposizione solo 8 camere. Altrettante ce ne sono al B&B Geron, qualcuna a Lavariano e poco altro, visto che "Al ponte" è in standby.

La sinergia all'interno dell'offerta turistica gastronomica

è quindi una carta vincente, ma "Ai tre amici" apre le camere anche dal lunedì al venerdì alle esigenze del mondo produttivo: dirigenti d'impresa, rappresentanti, operai per manutenzione. Pure gli eventi del territorio comportano domanda di ospitalità, dalle partite di calcio femminile a Chiasiellis, alle gare mondiali di speedway a Terenzano, le manifestazioni a Rivolto delle Frece tricolori, concerti e mostre in zona. D'estate, spiegano i titolari, non mancano gli emigranti che fanno una capatina in paese. Ospite d'eccezione, il canonico vaticano monsignor Canciani, appassionato di "bruade e muset".

"Ai tre amici" è riferimento per il paese (non si rinuncia al "taiut" nel giorno di mercato, grazie alla corte che si affaccia quasi alle bancarelle) fin dai tempi in cui papà Alfredo e zio Francesco, ex emigranti, si fecero ristoratori. Undicesimo tra i posti più amati nella classifica "Il Friuli in tavola" promossa dal Messaggero Veneto, la locanda (conserva questo titolo nonostante l'investimento di oltre 2 milioni di euro) si propone come risorsa nell'ambito di progetti di sviluppo turistico, quali l'ippovia del Cormor, il Piano delle strategie nel Codroipese.

Paola Beltrame