

[REGIONE](#) [UDINE](#) [PORDENONE](#) [GORIZIA](#)[HOME](#) [ATTUALITÀ](#) [SPORT](#) [PERSONE](#) [SPECIALI](#) [PARTECIPA](#) [MULTIMEDIA](#) [GUIDA UTILE](#) [ANNUNCI](#) [ASTE-APPALTI](#) [LAVORO](#) [MOTORI](#) [NEGOZI](#) [MOBILE](#)

## ARCHIVIO Messaggero Veneto dal 2003

# Ai tre amici fra brace, pesce e piatti locali

Messaggero Veneto — 13 gennaio 2008 pagina 09 sezione: UDINE

Una trattoria che risale ai primi del Novecento, legata alle tradizioni friulane che ne hanno fatto la fortuna in termini di soddisfazione dei clienti. Tanto da decidere che entro due mesi l'attività sarà ampliata. È racchiuso qui il successo del ristorante-locanda "Ai tre amici" di Mortegliano, gestita dalla famiglia Tirelli da 54 anni e oggi ai primi posti nella classifica de "Il Friuli a tavola" e quindi nel gradimento dei lettori. Sorta un secolo fa, dunque, la trattoria fu rilevata da Alfredo Tirelli e dalla moglie Laura nel 1954 e oggi, grazie a un passaggio generazionale che risale ai primi anni 90, è gestita dal figlio Manlio. La carne alla brace è la specialità del locale, che da un paio d'anni ha però inserito anche le proposte di pesce, il venerdì, con il pescato del giorno. «Mantenendo fede al nome – racconta Manlio – abbiamo creato un locale a gestione familiare basato sui piatti della tradizione friulana con l'abbinamento dei migliori vini, rigorosamente friulani e di ampia scelta. I nostri piatti più richiesti sono fiorentine e costate, ma in genere tutti i piatti di carne alla brace». Ma "Ai tre amici" non ha rinunciato nemmeno alle ricette di antipasti e primi piatti rigorosamente tradizionali o realizzati con prodotti locali. E su tutti primeggiano gli gnocchi, fatti in casa con la ricetta originale di mamma Laura. «Abbiamo introdotto da un paio d'anni le proposte di pesce – continua Manlio – il venerdì o su prenotazione, opzione che i nostri clienti apprezzano molto. Ma tra i nostri piatti andiamo molto orgogliosi di diverse ricette, come l'antipasto di petina (un insaccato tipo il salame) della Val Tramontina con polenta o la polentina con crema di montasio, tutte polente, naturalmente, cucinate con la blave di Mortean. E poi ci sono gli gnocchi, proposti al ragù o con prodotti di stagione come il radicchio e i funghi». Tra le pietanze che Manlio suggerisce, però, ci sono anche piatti come la rosa di Gorizia con pernici o petti di faraona. Nel novembre del 2004 "Ai tre amici" ha festeggiato il 50° anno d'attività, ricevendo un riconoscimento dal Comune, una soddisfazione simile a quella di questi giorni per il posto raggiunto in classifica. «Ci sorprende e ci fa molto piacere – prosegue Manlio – e la motivazione è forse per la gestione che rispetta lo stile tradizionale friulano nelle pietanze e nello stile di accoglienza. E poi questo concorso ha toccato il cuore della gente, che ogni giorno chiede informazioni sull'andamento della gara. A novembre abbiamo ricevuto il nostro primo riconoscimento, poi l'anno scorso siamo divenuti "locale storico" riconosciuto dalla Regione e oggi abbiamo anche questo riconoscimento dai clienti, tutte soddisfazioni che ogni giorno ci spronano a continuare e che ci stimolano verso l'ampliamento del locale che prenderà forma tra febbraio e marzo». Alle 9 attuali camere, quindi, "Ai tre amici" ne affiancherà altre 19, mentre i coperti che oggi sono 110 arriveranno a 160, più i 40 posti nel giardino d'estate. Anna Buttazzoni