

Osterie a Udine: 3 indirizzi per mangiare e bere bene, spendendo il giusto

scritto da Michele Baroncini | 09/02/2024



A fine Ottocento c'erano 170 osterie a Udine, solo dentro le mura; ciò dimostra il gradimento e l'attaccamento degli autoctoni a questi luoghi di ristoro del corpo e dell'anima. E oggi? Dove mangiare e bere bene nella Capitale della medievale Patria del Friuli? Ecco una triade, non esaustiva e non risolutiva, di osterie cittadine scelte per antichità e fama. Tappe che meritano una visita, uno o più tagli e, insieme, la narrazione d'una storia

«*Anin a bevi un tai*», questa la frase (risoluta e categorica) che, facendosi amico un Friulano verace e ruvido, il viandante potrebbe con ogni probabilità sentirsi rivolgere a Udine, piccola e veneranda capitale dell'antico Patriarcato d'Aquileia.

Osterie a Udine: il rituale del “tajùt”

Proprio così: «**Andiamo a bere un taglio**». Ma niente paura, non finirà a coltellate (forse), poiché per “**taglio**” s’intende un semplice calice di vino (auspicabilmente buono). Quello di osteria e di bassa gradazione che, anticamente, gli osti solevano “tagliare” con vini più corposi per “darla a bere” alle strozze degli avventori più a lungo e a buon mercato. Altri ritengono che il termine “taglio” derivi, invece, dalla tacca sul bicchiere che determinava la misura giusta (più facilmente per l’oste che per l’avventore) di riempimento.

Di certo c’è che **difficilmente lascerete Udine senza aver preso parte al rituale del “tajùt”**, celebrato da oltre un millennio nelle osterie cittadine, templi del buon bere e, sovente, rustica anticamera del girone dei golosi.

A Udine l’osteria è forma di ospitalità peculiare che trascende l’esser semplice luogo fisico per divenire filosofia di valori. In osteria si suggellano amicizie e anche rivalità, si sanciscono affari col rito della stretta di mano e la discussione valica i confini della convenzione e della maniera, confermando in modo non di rado spettacolare quel che già i nostri maggiori ben sapevano: “*in vino veritas*”.



Piazza San Giacomo a Udine.

Dove mangiare e bere a Udine, spendendo il giusto

A fine Ottocento v'eran 170 osterie a Udine, solo dentro le mura. Il dato dovrebbe render manifesto il gradimento e l'attaccamento degli autoctoni a questi luoghi di ristoro del corpo e

dell'anima. E dunque si vuol qui dar breve conto d'una prima triade, non esaustiva e non risolutiva, di osterie cittadine (con cucina e non) scelte per antichità, fama e contiguità geografica, tappe che meritano una visita, uno o più tagli e, insieme, la narrazione d'una storia.

Osteria Al Canarino (già "Alla Croce Rossa")

Nata sul principio dell'Ottocento come luogo di sosta e ristoro per carradori e genti del contado chiamate in città dagli affari, sino al 1883 fu nota con l'insegna "*alla Croce Rossa*" per la sua vicinanza con un dispensario militare dell'istituzione di soccorso. Quindi divenne "*al Canarino*" e, dal 1967, è gestita dalla famiglia Boel di cui l'oste Andrea e il figlio Sebastiano, chef, sono gli attuali e degni eredi.

Varcando la soglia del Canarino ci si trova al cospetto della sala, nuda e immutata lungo gli anni e le generazioni, e si respira l'incanto d'un **passato quantomai vivo che profuma di polpette e baccalà** e ha la bellezza desueta della gran copia di foto, immagini e quadri appesi alle pareti.

Un tempo osteria senza cucina, e pertanto vocata alla somministrazione di alimenti umili e di rapido consumo, è divenuta poi **osteria con cucina e infine trattoria**, pertanto luogo dove desinare e cenare con i **semplici e sostanziosi piatti della cucina friulana** che, schiettamente rurale, segue la stagionalità, mantenendo un forte legame con la terra. Ma senza dimenticare il mare.

Qui al Canarino si potrà gustare, infatti, dagli *gnocchi di patate ai cjarsons*, passando per le *sarde in saôr* e il *baccalà con la polenta*, sino ad arrivare all'imprescindibile *frico*, preceduto o accompagnato dalla vastissima gamma dei formaggi, freschi e "vecchi", e dei salumi, insaccati e non. Banco fornitissimo di tartine da pronto consumo per far "zavorra" al Cabernet. **Degni di menzione** la *minestra d'orzo & fagioli*, i *moscardini al sugo* e i *sottoli*.

Vino della casa sempre onestissimo con **etichette della tradizione friulana**, ma con la possibilità di sorseggiare anche ottime bottiglie nazionali ed estere.

Non c'è menù, al Canarino, e tutto è deciso dall'oste "*alla giornata*", formula che potrebbe esser, felicemente, anche motto del locale.



Particolari dell'Osteria Al Canarino di Udine (Foto © Michele Baroncini).

Osteria "al Canarino"

Via Cussignacco, 37 - Udine | www.facebook.com

Coloniali "Da Pozzo"

Chi ne varchi la soglia non potrà fare a meno di notare l'avvallamento del gradino di marmo d'Aurisina su cui poggia il battente, profondamente liso, in oltre un secolo, dall'incessante via vai di avventori sinceramente devoti all'iddio Bacco. Come una sacra reliquia consunta dal tocco dei fedeli quel gradino è certamente il blasone del luogo, bastevole da solo ad annunziarne l'antica nobiltà.

Nata all'inizio del secolo non come osteria, ma come semplice rivendita di generi alimentari (anche provenienti dalle colonie) "da Pozzo" ("là di Pozzo", alla friulana) prende il nome dai fratelli che ne furono primi gestori che col tempo ebbero anche l'autorizzazione alla mescita.

All'interno uno spazio fuori dal presente, delimitato da pavimenti d'inizio Novecento, vecchie ghiacciaie a motore, scansie colorate, ganci da beccaio, senza una sedia o un tavolo eguale all'altro, ciascuno fieramente renitente a ogni criterio estetico e di proporzione.

Qui non v'è cucina e Sua Maestà il Majale la fa da padrone, offrendosi ai Suoi sudditi crudo e declinato in cento e più maniere, tagliato grosso o fine, adagiato su tartine o crostini, in dadolate di mortadella o in voluttuosi flutti di lardo.

Soppressa con e senz'aglio, salame *fumât*, crudo di San Daniele e speck di Sauris, lardo alle erbe, cotto alla triestina col rafano (kren), solo a titolo d'esempio. Ma in ossequio all'antica formula

nordica per cui la bocca non è “stracca” se “non sa da vacca”, **Coloniali da Pozzo offre anche una gran varietà di formaggi** (freschi e “vecchi”) provenienti, come tutto il resto, solo da produttori del contado. Asino e Montasio, [gorgonzola](#) e latteria invecchiato, formaggio ubriaco, formaggio morbido, *formadi frant...* Il tutto da accompagnarsi a una nutrita varietà di sottoli e, per “sgrassare” un po’, giardinere, sottaceti e peperoncino dolce.

Vino della casa di pronta beva e di bella maniera. Bottigliera fornitissima con nomi di tutto rispetto, locali e nazionali, e opzioni per ogni tasca e palato (Felluga, Jacuss e Villa Russiz per menzionarne solo alcune).

Tipicità (in perfetto connubio con la semplicità) è dunque la cifra del Coloniali da Pozzo, com’è giusto sia per un ambiente che raccoglie un’antica eredità, tutta locale.



Da Pozzo non c’è cucina, quindi molti affettati e formaggi (Foto © Michele Baroncini).

Osteria “Coloniali da Pozzo”

P.le Gio Batta Cella, 8 - Udine | www.facebook.com

Osteria Al Marinaio, Udine

Tavoli in legno scuro, archi di mattoni, le classiche tovaglie a scacchi bianchi e rossi. Buon segno.

È così che ci accoglie l’antica osteria “al Marinaio” di via Grazzano. Alle pareti scatti ingialliti e fascinosi d’una Udine che in gran parte non c’è più, insieme a strumenti da cucina, quadri e vecchie stampe.

E le lavagne. Sì, perchè qui non c'è la carta e il menù si legge su grandi lavagne aggiornate regolarmente dagli osti.

In queste stanze si beve verosimilmente dal Settecento, ma la presenza di un'osteria è documentata con certezza solo dall'inizio del secolo. Il nome è in un certo qual modo esotico se si pensi che siamo nel centro di Udine, in una conca alluvionale a una cinquantina di km buoni dall'Adriatico. Certamente è legato alla presenza di un uomo di mare colà ritiratosi, forse il titolare dello spaccio e mescita di vini pugliesi che, dal 1905, si trova sotto la loggetta di quest'antico edificio di Borgo Grazzano ove già nel Quattrocento si riuniva la ricca confraternita dei calzolai.



L'esterno dell'Osteria Al Marinaio (Foto © Michele Baroncini).

Gianni e Adriana, gli attuali gestori del Marinaio, portano avanti con convinzione la tradizione d'un tempo che fu e, grazie a loro, sarà ancora. *Tagliatelle e numerosi ragù*, classici e di selvaggina, *brovada & musetto di rigore*, *aringa* declinata in tutte le formule (cipolla, lardo e persino arancia), *frico* (classico e al forno), *anguilla*, *baccalà e sarde in saôr* (in doveroso omaggio al nome del luogo). Senza contare i *gulasch*, il *coniglio*, le *polpette*, l'*insalata di nervetti* e, naturalmente, gl'immane *affettati e formaggi locali*.

Qui si fa accoglienza alla maniera d'un tempo, quando la piastra era sempre accesa per scaldare la polenta e un buon pezzo di "formadi", senza cedimenti a velleità turistiche e orpelli estetizzanti, ma col rigore di chi ama l'arte della cucina e ha il coraggio di puntare su ciò che offrono il territorio e la tradizione.

Moralmente necessario chiudere col "*bujadnik*", antichissimo dolce della Val Resia e dalla ricetta ignota, rustico, speziato e sublime, da secoli prodotto con farina di segale e granturco e fatto

cuocere nelle braci del “*fogolâr*”, avvolto da una foglia di verza.

Anche stavolta il *taglio* è d’obbligo: ma di Verduzzo.



Osteria Al Marinaio: gli interni, il frico e le lavagne per il menu (Foto © Michele Baroncini).

Osteria Al Marinaio

Via Cisis, 2/a - Udine | trattoriaalmarinaio.business.site

Tenendo sempre ben a mente che a Udine è meglio non parlare di “ultimo taglio”, locuzione in odor di eresia, preferendo nel caso dileguarsi in sordina e col favor della notte, poiché non appena accennerete alla vostra volontà di andarsene qualcuno vi chiederà, severo e vagamente risentito:

«Vino di lassasi cussì... come cjans, cence bevi l’ultin?»*

*(trad.: “dobbiamo lasciarci così, come cani, senza bere l’ultimo?”)