

Anche Fagagna ha vissuto la sua Notte Romantica, tra solidarietà e ottimi piatti

scritto da Luca Roncadin e Francesca Di Leo | 06/07/2018



Mercoledì 20 giugno anche l'antico borgo in provincia di Udine, ha aderito alla manifestazione nazionale con un'incantevole "Cena sotto le stelle" alla quale abbiamo avuto il piacere di partecipare.

La "[Notte Romantica](#)" anche quest'anno ha coinvolto moltissimi **Borghi più belli d'Italia** che si sono animati con oltre 1.000 eventi, 100.000 palloncini lanciati in volo e un notevole successo di pubblico che ha fatto registrare circa un milione di presenze in tutta la penisola.

Anche la Regione Friuli Venezia Giulia, per il secondo anno, ha aderito all'iniziativa proponendo un ricco calendario di appuntamenti nei suoi borghi suggestivi tra cui Clauiano (nel comune di Trivignano Udinese), Cordovado, Fagagna, Gradisca D'Isonzo, Poffabro (nel comune di Frisanco), Polcenigo, Sesto al Reghena e Valvasone Arzene.

Cena sotto le Stelle 2018, la Notte Romantica di Fagagna

Noi Soulfooders abbiamo avuto il piacere di partecipare alla **Cena sotto le stelle 2018** che si è svolta a **Fagagna**, in provincia di Udine, un evento organizzato da Comune, Pro Loco e associazione [I Borghi più Belli d'Italia FVG](#). I proventi della serata sono stati devoluti ad un progetto di sviluppo e cooperazione in Congo, gestito dall'Associazione OIKOS ONLUS.

La centralissima Piazza Unità d'Italia a Fagagna si è trasformata in un convivio al chiaro di luna e sono state coinvolte alcune realtà enogastronomiche del territorio come il ristorante "**Casale Cjanor**", l'osteria con cucina "**La Brente**", il laboratorio artigianale "**La Pasta Fresca**", il panificio "**Gusparo**", la pasticceria "**San Giacomo**", l'azienda di prodotti per celiaci "**Per tutti i Gusti**", i ristoranti "**Al Bàcar**" e "**San Michele**", la trattoria "**Al Norge**", i fioristi "**Complemento Oggetto**" e "**Di Fiore in Fiore**".

Complice una bellissima serata di vigilia del solstizio d'estate, ad accoglierci c'era un romantico *tableau mariage* con l'indicazione del numero del tavolo e dei posti a sedere. Su un tavolo allestito con una magistrale *mise en place* è stato servito un menù di 6 portate che è stato articolato sulla centralità delle [erbe spontanee](#)".

I ristoratori impegnati nella preparazione sono riusciti a proporre particolari accostamenti di sapori che hanno esaltato al meglio l'ingrediente principe. Al menù sono stati abbinati i vini delle aziende agricole **Martincigh** di Spessa (Ud), **Giovanni Venica** di Prepotto (Ud) e **Guerra Albano** di Torreano di Cividale (Ud).

Amuse bouche

Serviti da una schiera di giovani fagagnesi arruolati per l'occasione nelle vesti di camerieri, sono arrivati gli *amuse bouche*, preparati dal ristorante "Al Norge" e serviti in maniera inconsueta ossia in simpatici contenitori usa e getta. **Gambero rosso su crema vegetale**, **Mousse di formaggio alle erbe e ribes** e **Melanzane in agrodolce e pinoli tostati** sono state eccellenti.

Antipasti

Cullati dalla musica del **Maestro Gabriele Saro** e del suo ensemble, siamo passati all'antipasto presentato dal ristorante "La Brente": **speck d'anatra** con valerianella, mirtilli selvatici, croccante alle mandorle e lidric di mònt.

Il piatto è stato saporito, ben congegnato e bilanciato soprattutto nell'utilizzo delle erbe spontanee; il mirtillo selvatico e il lidric di mont (in italiano radicchio di monte) hanno esaltato sapientemente la dolcezza dello speck d'anatra.

A queste portate è stato abbinato una "**Ribolla gialla spumantizzata**" dell'Azienda Agricola Martincigh di Spessa (Ud), un vino elegante dal colore giallo paglierino con sfumature verdi, con note di fiori e di frutti bianchi come ananas e pesca noce. Al gusto asciutto, leggero e fresco, di buona persistenza.

Bis di primi piatti

Due i primi piatti. La prima proposta è stata una **lasagnetta** del pastificio "La Pasta Fresca" preparata inserendo erbe spontanee nell'impasto della sfoglia e un ripieno di mozzarella fiordilatte di Ovaro (Ud). Un piatto delizioso, profumato e leggero ma molto stuzzicante. Come seconda proposta è stato servito un **raviolone di patata** con ricotta di bufala, marinata di datterini cruda al

basilico e guanciale di Fagagna croccante. Entrambi i primi, sono stati accompagnati da una “**Malvasia**” dell’Azienda Agricola Giovanni Venica di Prepotto (Ud), un vino leggero e dissetante.

Secondo piatto

Interessante anche la **faraona al pelargonium**, erbe spontanee, fiori eduli e polenta di vinaccia di ribolla gialla e tortino di patate, abbinata al “**Cabernet Montine**” dell’Azienda Agricola Guerra Albano di Torreano di Cividale (Ud). Ottenuto da uva selezionate di vitigno Cabernet Franc, provenienti da vigneti del comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine), si tratta di un vino che conferisce al palato un gusto secco, leggermente tannico, morbido, con un aroma fruttato, intenso e persistente al naso in cui si percepiscono sentori di peperone maturo, pepe, mora di rovo e frutta rossa.

Dolce

La cena si è conclusa con il “**Segreto al mango**” della pasticceria San Giacomo, prima di far brillare il cielo con i fuochi d’artificio.