

Ristorante Agli Amici di Udine, le stelle del firmamento per i 130 anni di attività

scritto da Luca Roncadin e Francesca Di Leo | 25/05/2018



Il 7 maggio si è svolta una grande cena che ha concluso un lungo anno di festeggiamenti per il raggiungimento dell'ambito traguardo per la famiglia Scarello, artefice di una famosa cucina stellata in Friuli Venezia Giulia.

A Godia, piccola località alle porte di Udine famosa per l'ottima qualità delle patate, si trova "[Agli Amici](#)", un ristorante stellato ricco di storia e presente sul territorio da 130 anni. Diventato un gioiello della raffinatezza gastronomica del [Friuli Venezia Giulia](#) il locale è stato fondato nel lontano 1887 e - da cinque generazioni - propone una cucina creativa ma fedele alla cultura e alle tradizioni locali con una selezione attenta delle materie prime, sempre di altissimo livello. L'attività, oggi guidata dallo **chef Emanuele Scarello**, è annoverata come unico Relais & Châteaux della regione ed è stato insignito delle ambite 2 stelle Michelin nonché di numerosi premi e riconoscimenti internazionali.

Fiore all'occhiello del ristorante è la sua cantina, con oltre **500 etichette nazionali e internazionali** che affiancano perfettamente i piatti dello chef Scarello i quali esprimono l'essenza

di un territorio in cui il mare incontra la montagna e la lambisce creando gusti e profumi inebrianti. Ad esaltare la maestria una mano già naturalmente dotata, hanno contribuito i viaggi di questo artista della cucina, le esperienze maturate e gli incontri professionali ed umani.

Ristorante Agli Amici Udine, festa dei 130 anni con 13 chef stellati

Le celebrazioni per i 130 anni di storia del **Ristorante Agli Amici**, sono iniziate ad aprile 2017 con un calendario di eventi composto da numerose attività e incontri per concludersi con la prestigiosa kermesse dello scorso 7 maggio che ha raccolto 130 ospiti divisi in 13 tavoli ad ognuno dei quali è stato servito un menù preparato da altrettanti grandi chef, per un totale di 23 stelle Michelin. La concessionaria Autostar di Tavagnacco (Ud), luogo scelto per la cena conclusiva, rappresenta anch'essa i valori di impegno, innovazione e cura del cliente ed è sembrato un partner perfetto per la famiglia Scarello.

I 13 chef che hanno cucinato in occasione di quest'esperienza di grande impatto, sono intervenuti in rappresentanza dei seguenti ristoranti: **La Sommità di Ostuni** (1 stella Michelin), **Locanda Don Serafino di Ragusa** (2 stelle), **Don Alfonso a Sant'Agata sui due Golfi** (2 stelle), **Vespasia a Norcia** (1 stella), **Enoteca Pinchiorri di Firenze** (3 stelle), **Arnolfo a Colle Val d'Elsa** (2 stelle), **Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano** (2 stelle), **L'Albereta di Erbusco**, **Da Vittorio a Brusaporto** (3 stelle), **Mirazur a Mentone** (2 stelle), **Villa Cordevigo di Cavaion Veronese** (1 stella), **Da Guido a Costigliole di Santo Stefano Belbo** (1 stella) e **Borgo San Felice a Castelnuovo Berardenga** (1 stella).