

Trattoria Al Paradiso: cucina di oggi e ospitalità di ieri

scritto da Kevin Feragotto | 03/06/2019



Un menù scandito dal ritmo delle stagioni in cui le materie prime della campagna friulana sono adoperate con prudenza e rispetto. Nel ristorante di Pocenia, lo chef Matteo Contiero riesce nobilitare anche i sapori più semplici, incuriosendo e conquistando ogni gourmet.

La **Trattoria "Al Paradiso"** è stata ricavata da un vecchio edificio del '600 situato nel minuscolo borgo rurale di Paradiso, una delle frazioni in cui è diviso il **comune di Pocenia** (UD). Ci troviamo nella **"Bassa Friulana"**, in quel territorio pianeggiante e ricco di fiumi, fertile e pieno di colture agricole, reso unico da una natura rigogliosa. In questo luogo ameno, dove la campagna muta la sua natura e la terra cede alle acque, si stabilirono i **nobili Caratti**, la cui splendida dimora è visibile ancora oggi. ©

Trattoria Al Paradiso di Pocenia (UD): una storia di famiglia dal 1972

La storia del ristorante ha inizio nel 1972, quando una giovane cameriera di nome **Anna Maria Mauro**, insieme al marito **Aurelio Cengarle**, decide di prenderne le redini. Alcuni anni dopo, si unisce a loro anche la figlia Federica che, da allora, accoglie i propri ospiti con sorriso sereno e garbato.

L'ambiente interno, suddiviso in sale e salette, è stato sapientemente ristrutturato e arredato con gusto; molti i **dettagli legati alla tradizione friulana**, dai paioli in rame alla stufa (o "stube" in ladino) raffigurante scene di caccia. Il bellissimo giardino consente di godersi la natura e intrattenersi per un semplice aperitivo oppure sceglierlo come teatro di occasioni speciali che meritano un rinfresco di classe.

Un menù che segue le stagioni

Il menù della Trattoria Al Paradiso è **scandito dal ritmo delle stagioni** e rende protagoniste le materie prime della campagna friulana, sempre adoperate con prudenza e rispetto. Lo **chef Matteo Contiero**, forte di una buona tecnica e di una spiccata creatività, riesce nobilitare anche i sapori più semplici, incuriosendo e conquistando gourmet esigenti.

Vi consigliamo di provare la deliziosa **soppressa** preparata da Aurelio, abbinata ad alcuni vini della **DOC di Latisana**, come il **Pinot Grigio** o il **Traminer Aromatico**.

In primavera, i piatti dello chef Contiero si tingono di color pastello e fanno un uso sapiente delle erbe che crescono nei campi limitrofi. Tra gli antipasti, meritano un assaggio gli **asparagi delle risorgive con uova e caprino**. Seguono i **cjarsons alle erbe con pinoli croccanti e limone salato**, una stuzzicante interpretazione della tradizione carnica.

È il turno, poi, del succulento **agnello di Cherso**, cotto lentamente e accompagnato da agretti e polline di fiori.

Il **sorbetto al distillato di erbe e rabarbaro**, rinfresca il palato e lo prepara ad una dolce sinfonia: il **cremoso al cioccolato con zafferano di San Quirino, melissa e fragole**.

Il servizio è sorridente e cortese. La carta dei vini è valida e curata con una prevalenza di etichette locali. Si spendono senza rimpianti **57 euro per il menù degustazione** (vini inclusi) e circa **45 euro per quello alla carta**.

Trattoria Al Paradiso

Via Sant'Ermacora, 1 - Paradiso di Pocenia (UD)

[Sito web](#) - [Pagina Facebook](#)