

TRATTORIA

Baita Santa Lucia

via Santa Lucia 4
tel. 0464 591290



chiuso il lunedì
65 coperti

Uno splendido chalet immerso nel verde della Val di Ledro, tra i prati e i boschi che nel 1866 videro Giuseppe Garibaldi sconfiggere gli Austriaci e poi inchinarsi con il fatidico «Obbedisco» al generale La Marmora, che gli intimava di arrestare la marcia verso Trento. La Baita Santa Lucia è amata da quei buongustai che ai voli pindarici della *nouvelle cuisine* preferiscono un tipo di cucina "ruspante" fatta di piatti legati alla tradizione e al territorio: *canederli*, *strangolapreti*, *carne salada*, *gulasch* solo per citare alcune specialità. La gestione è familiare: papà Guido Pregli con il figlio Claudio ai fornelli, la moglie Orietta, la figlia Annelise e la nuora Dana in sala, sempre sorridenti e cordiali. Le pantagrueliche abbuffate cominciano sempre con un prelude di antipasti della casa: *salumi*, *prosciutti*, *speck*, *lardo*, *carpaccio di carne salada*, *formaggi di malga*, *pane nero*, *burro aromatizzato al ginepro*, *funghi sottolio*. Proseguono poi con i *canederli* (nella triplice versione: *in brodo*, *con il ragù di cervo*, *pressati con il formaggio e serviti con il burro fuso*), gli *strangolapreti* (nella duplice versione *al burro fuso* e *al ragù di cervo*), gli *gnocchi di mari* (grano saraceno) *al burro versato*, la *minestra d'orzo*. Per palati e appetiti robusti anche i secondi: lo *spezzatino di cervo con la polenta di patate*, il *gulasch con la polenta gialla di Storo*, lo *stinco al forno con i crauti*, il *carre di maiale affumicato con il cren*, il *formaggio fuso*. Casarecci anche i dolci della casa: *strudel*, *torta di carote*, *crostate di frutta*.



Tra i piatti più apprezzati dai buongustai va segnalata la *polenta di patate con il formaggio vezzena*.



Prevalenza di etichette trentine e, come digestivo, i distillati della premiata Farmacia Foletto di Pieve di Ledro.



Il costo medio di un pranzo con menu tipico della casa (antipasti, primi, secondi e dessert) si aggira sui 25 euro, vini esclusi.



A Bezzecca merita una visita il museo garibaldino e a Molina di Ledro il Museo delle palafitte (risalenti all'età del bronzo).



TRATTORIA

Paeto

via Trevisani 15
tel. 0424 590318, www.paeto.it



chiuso il lunedì
115 coperti interni, 50 esterni

L'antica casa che all'inizio dello scorso secolo fungeva da fermata per il ristoro e il cambio dei cavalli dei viandanti e della posta, è oggi trattoria di lunga tradizione dove, da sempre, le specialità sono le *carni equine*. La storia del locale, iniziata nel 1906 con Augusto e Marianna Basso prosegue, dopo quattro generazioni, grazie alla passione di Roberto e Riccardo, e della signora Vally, la madre. Il locale è grande e ha una terrazza per i mesi estivi. Soprattutto nei giorni di festa è difficile trovare posto, complice anche la vicinanza di un parco faunistico. Il consiglio è dunque di visitarlo durante la settimana, soprattutto se si desidera quel clima di tranquillità che favorisce una degustazione, come merita la trattoria. Ecco allora che, tra gli antipasti, si potrà subito scegliere il piatto della casa, con *salame ai ferri con polenta, sfilacci di carne affumicata, speck del Trentino e carne in tartare*, il tutto ovviamente di *puledro e cavallo*. Tra i primi ecco i *bigoli* (ma anche gli *gnocchi* e le *fettuccine*) con il *ragù equino* oppure conditi con *burro e sfilacci*. Ma è con i secondi che la proposta diventa larghissima. Tra le carni ai ferri, oltre alla *grigliata mista*, ricordiamo la *costata* (anche con l'osso), il *filetto*, la *bistecca* e la *straeca* (un taglio molto morbido) di puledro e ancora la *tartare* e lo *spezzatino con polenta* (cotto assieme a vino e aromi). Infine i contorni, soprattutto *fagioli in salsa* (con cipolla e sardine) e *verdura cotta*. Attigua al ristorante c'è la macelleria equina, gestita dalle cugine di Roberto e Riccardo.



Tra tutte le specialità equine ne scegliamo una: la *tagliata di puledro al rosmarino*. La carne viene passata sugli aromi e sull'olio e poi grigliata. Si serve condita con aceto balsamico.



La cantina di Riccardo, grande appassionato di vini, è in costante crescita: ora annovera circa 60 etichette.



Il conto: per le canoniche quattro portate si spendono in media dai 25 ai 30 euro, senza le bevande.



A due passi dalla trattoria c'è l'ingresso del parco-zoo di Cartigliano, affollatissimo soprattutto la domenica.



ENOTECA RISTORANTE

De Feo

via Ristori 29

tel. 0432 701425, www.enotecadefeo.it

chiuso il lunedì

34 coperti interni, 16 esterni



Due piccole sale – una tavernetta e un soppalco – dagli arredi molto curati, una cantina importante, che custodisce i migliori vini friulani, e un ambiente intimo, ideale per chi ama le atmosfere rilassate e la riservatezza. Siamo all'Enoteca De Feo, il ristorante che Dario Ermacora, noto vignaiolo dei Colli Orientali, ha riaperto insieme alla moglie Elsa l'estate di tre anni fa, dopo averne rilevato la proprietà. Qui viene proposta una cucina attenta ai prodotti locali (come i salumi e i formaggi) e legata al variare delle stagioni (il menu cambia ogni quindici giorni), fatta di piatti dalla veste moderna ed elegante, che esaltano i sapori del territorio e della tradizione senza stravolgimenti. Ecco allora, per iniziare, la *lonza di maiale marinata con crudità di zucchine*, oppure, a primavera, gli *asparagi bianchi al vapore con mimosa di uova sode*. Tra i primi, la *vellutata di asparagi di Fossalon con raviolo al confenon* (germogli di papavero raccolti nei prati), l'*orzotto alla crema di sclopit (erba silene) con guazzetto di lumache nostrane*, i *ravioli al caprino di Pegliano* (piccolo paese delle valli del Natisone) *con ragù al timo*. Si prosegue con *guancette di vitello stufate alla birra*, oppure con la *coda di rospo alle verdure di campo in camicia di San Daniele su crudo di spinaci novelli*. Al momento dei dessert vengono proposti, tra gli altri, i dolci tipici di queste zone: gli *strucchi lessi su crema di mele con zucchero di canna* e il *semifreddo alla gubana* preparato da un gelataio del luogo.



Il locale è vivace interprete anche della cucina marinara. Molto apprezzata è la sua *insalata di polipo al sedano verde con olive taggiasche e pomodorini siciliani di Pachino*.



600 le etichette presenti in cantina, il 70 per cento delle quali proviene dai Colli Orientali. Ma ci sono anche il resto del Friuli e le altre regioni. Vini al calice suggeriti in abbinamento ai piatti.



Il conto: per un pranzo o una cena dalle canoniche quattro portate si parte in media dai 35-45 euro, vini esclusi.



Merita una visita tutto il centro storico di Cividale del Friuli, antica cittadina ricca di storia e di testimonianze del passato (info www.cividale.net).