

## UNA STORIA LUNGA PIÙ DI OTTANTA ANNI

**E**ra il 1939, prima che scoppiasse l'ultima grande guerra, che nonna **Maria**, appassionata di cucina, nella vecchia osteria di paese a Moimacco, piccolo borgo a metà strada tra Udine e Cividale del Friuli, dava in mescita il vino sfuso: *blanc e neri* e abbinava piatti della tradizione. Nelle giornate di festa andavano in scena le gare di bocce e la nonna per festeggiare cucinava l'anatra al forno che tutti apprezzavano.

Di seguito la figlia **Nerina**, assieme al marito, oltre all'osteria gestiva l'attività agricola che comprendeva seminativo, stalla e vigneti. Oggi incontro la figlia **Meri** che ha preso il testimone.

È poco propensa alle interviste, classica donna friulana tutta di un pezzo, grande lavoratrice; allora mi viene in aiuto la giovane figlia **Maria** e, grazie a lei, Meri mi racconta che da giovane la sua passione erano i dolci e il lavoro agricolo e la decisione di dedicarsi alla cucina è stata inevitabile, poiché l'osteria di famiglia era diventato un punto di ritrovo e non voleva deludere l'affezionata clientela. L'approccio è quello di una grande famiglia dove ognuno devi sentirsi a casa propria.

Oltre ai piatti della tradizione fra i quali il frico della nonna e gli gnocchi al ragù della mamma, Mari ama proporre la pasta fatta in casa, la selvaggina, le verdure del suo orto e tutti i fornitori sono a chilometro zero. L'anatra è un *must*: ogni anno a ferragosto la propone nelle diverse versioni: crostini con il patè, le frattaglie con le tagliatelle e il sugo con gli gnocchi di patate.

# MERI DA BARBIAN ostessa a Moimacco

di **Patrizia Pittia**



“Amo fare il baccalà alla mia maniera – dice – al forno con il pomodoro, che trova molti consensi”.

Da Meri ci sono anche le incursioni fuori regione. “Un piatto che amo proporre – dice – sono i “ravioli del plin”, una ricetta piemontese. Sono ripieni con tre carni: coniglio, costicine di maiale e manzo che faccio stufare al forno quattro ore, poi le trito assieme alla scarola per il ripieno. I ravioli vengono infine saltati in padella con il fondo del sugo”.

In aiuto a Meri ora ci sono i due figli. **Maria**, diplomata all’istituto alberghiero Bonaldo Stringher di Udine, è una tuttofare: in sala, organizzatrice e al banco, dove propone diverse etichette di vini regionali da lei selezionati, mentre il vino della casa è il frutto del loro vigneto. **Mattia** aiuta la mamma in cucina con i secondi piatti, apportando una nota giovane.

La mission della famiglia, mi dice Meri, è accompagnare i clienti, cercando di comprendere i loro gusti e le loro esigenze, regalare emozioni e come noi in famiglia anche la clientela si tramanda da generazioni”.

Da poco il locale si è trasferito di fronte alla vecchia osteria, dove in passato c’era il deposito degli attrezzi ora c’è una *location* in mezzo al verde con grandi vetrate a vista sul giardino estivo. La cucina è più spaziosa e c’è un ampio banco, dove ogni mattina per l’aperitivo vengono proposte le ghiotte polpette alla carne di Meri.

Ai progetti futuri, mi dice Meri rispondendo a una mia domanda, ci penseranno le nuove generazioni; saranno loro, a cominciare da Maria e Mattia, che dovranno realizzare i loro sogni nella continuità di una storia lunga più di 80 anni che dovrà conoscere giusta innovazione senza dimenticare la tradizione.



## La Ricetta dell'anatra al forno

### Ingredienti

Un’anatra intera da circa 2,5 kg,  
1 spicchio d’aglio, 3 fette di guanciale,  
6 foglie di salvia, olio di semi di mais,  
sale e pepe q.b.

### Procedimento

Massaggia l’anatra esternamente e interiormente con uno spicchio d’aglio precedentemente messo in infusione nell’olio di semi di mais per qualche ora; sala e pepa; inserisci all’interno la salvia e lo spicchio d’aglio; lega l’anatra incorporando le ali e all’esterno

metti altre foglie di salvia; adagiavi sopra 3 fette di guanciale, irrori con abbondante olio e inforna per 90 minuti a 150°C. Infine falla rosolare per 10 minuti a 200°C.

Tagliala in quattro porzioni e servirla su un letto di polentina morbida.

*In apertura: Meri con i figli Mattia e Maria.  
In questa pagina: uno scorcio della luminosa sala da pranzo e dell’ingresso in cucina.*

