

La tradizione dell'Ostarie Da Barbian

“La ristorazione deve essere dinamica”: lo dice Maria Vicenzutti, che da anni gestisce un ambiente storico in provincia di Udine e nato nel 1939. Un luogo magico tramandato di generazione in generazione

di Riccardo Sada

L'Ostarie Da Barbian è un locale improntato su un'atmosfera calda e familiare, e i suoi gestori ci tengono tanto a precisarlo. Siamo lontanissimi dalle metropoli fumose e dalle regole ferree del marketing, qui, a Moimacco, piccolo borgo a metà strada tra Udine e Cividale del Friuli. Nel 1939, prima che scoppiasse la grande guerra, nonna Maria, appassionata di cucina, nella vecchia osteria di paese dava in mescola il vino sfuso facendo involontariamente *food pairing*: abbinava bianchi e neri locali ai piatti della tradizione. Nelle giornate di festa andavano in scena le gare di bocce. Per festeggiare, nonna Maria cucinava l'anatra al forno, che tutti ovviamente apprezzavano. Il piatto principale dagli anni '50 era l'anatra e così tutto è rimasto. “Fu solo un caso. Nei primi anni era il pollo il protagonista ma, terminato, un di rimasero le anatre e tutti iniziarono ad apprezzare questo piatto e questo tipo di carne”, racconta Maria Vicenzutti.

Tutto è rinato nel 2006, passo dopo passo.

Abbiamo iniziato a fare i pranzi, grazie alle commissioni delle aziende vicine. **Le persone arrivano oggi anche da fuori regione** e la sera vengono maggiormente le famiglie. Abbiamo un microclima e una temperatura ideale, spesso migliore della città. **Abbiamo iniziato ad ampliare il menù e ad accontentare sempre più persone. Ora proseguiamo a mantenere la tradizione**, facciamo i tagliolini al San Daniele e il frico.

Come viene influenzata l'offerta, il menù?

Con gli ingredienti disponibili. La pasta è fatta in casa, le verdure sono a chilometro zero, la carne arriva dal macellaio di fiducia e, soprattutto, puntiamo sulla semplicità.



Come dovrebbe essere un fornitore ideale?

Facile: corretto nella proposta. Come noi siamo attenti a cosa mettiamo nel piatto, la stessa cosa un fornitore dovrebbe farla alla qualità e alla selezione.

Quanto conta l'estetica in una locazione?

Design, look, lo stile quando contano nella vostra struttura?

Si dice che si mangi prima con gli occhi, quindi abbiamo dato molta importanza al look utilizzando elementi essenziali. La trasparenza del vetro, il calore del legno e infine l'eleganza dell'acciaio per quel tocco di modernità. Da noi anche all'interno si ha la sensazione di mangiare immersi nella natura.

Creare un'identità nella ristorazione, a tavolino, spesso è folle, soprattutto nella provincia e in modo particolare in zone come queste, dove l'animo friulano tira fuori il meglio di sé: onestà, cultura e tradizioni.

Non abbiamo quel genere di clientela che cerca la cosiddetta *experience*. Da noi vengono per-





sone semplici. Ricordiamo che siamo un'osteria e siamo un punto di incontro, qui c'è il *convivio* come si intendeva una volta. Tutti cercano di strafare ma si dimenticano di fare, oggi: invece, la ristorazione contemporanea deve essere dinamica. Bisogna riscoprire il territorio e i suoi valori.

Squadra che vince, inoltre, non si cambia. Soprattutto quando è ben avviata e abile nel gestire il flusso di lavoro. All'Ostarie Da Barbian sono due in cucina e due in sala.

Siamo organizzati bene, i coperti che facciamo noi magari in altri ristoranti li gestiscono con il doppio del nostro personale. La brigata in cucina in realtà è una coppia: **Mattia Vicenzutti** ai secondi e **Meri Barbiani** ai primi. Per crescere un domani sicuramente avremo bisogno di una ventata di aria fresca. L'obiettivo però resta lo stesso: senza snaturare quello che è stato fatto fino a oggi.

E senza ricorrere a una comunicazione moderna, senza social insomma.

Crediamo fermamente al **passaparola** e



quando uno parla bene della tua attività allora tre quarti del lavoro secondo noi è stato fatto. Il locale è dotato di una pagina facebook quale ulteriore strumento di comunicazione. Inoltre, viene data profonda considerazione ai giudizi della nostra clientela tramite le recensioni pubblicate su Google, per noi elemento di riflessione per un continuo miglioramento.

La pandemia qui l'hanno vissuta come un'opportunità. Si sono buttati intensamente sull'asporto.

Abbiamo iniziato a cucinare *wiener schnitzel*, *würstel*, *hamburger*, fritti vari, e anche ora manteniamo questa offerta. Sotto ogni festività le prime tre ore le dedichiamo al *take-away*.

E per mettere d'accordo qualità medio-alta con prezzi accessibili?

Bisogna essere più indipendenti ed evitare di usare i semilavorati.

Senza poi farsi condizionare da quello che la tivù e la Rete propongono.

Succedere che qualche cliente voglia conoscere chi lavora in cucina. Guardando i programmi tivù però bisogna ammettere che la gente sia maggiormente attenta a quello che consuma.

E un domani?

Amplieremo lo spazio interno con una nuova stanza e all'esterno creeremo una pergola con vetrate, utilizzabile anche d'inverno e come *privée*. ☺

L'ANATRA QUI È TUTTORA UN MUST

Ogni anno a Ferragosto viene proposta stelle diverse versioni: crostini con il patè, le frattaglie con le tagliatelle e il sugo con gli gnocchi di patate. L'approccio all'Ostarie Da Barbian è quello di una grande famiglia, dove ognuno devi sentirsi a casa propria. Oltre ai piatti della tradizione, fra i quali il frico e gli gnocchi al ragù, Meri dalla cucina ama proporre la pasta fatta in casa, la selvaggina, le verdure del suo orto. E precisiamo: tutti i fornitori sono a chilometro zero. I bisnonni di Maria Vicenzutti, colei che ci porta in questo viaggio, ovvero Eugenio Barbiani e Maria Sione, hanno sempre tenuto alla centralità del cibo e allo stile della classica osteria di paese.

Contatti

Ostarie Da Barbian

Via Roma, 112/B
33040 - Moimacco (UD)
Tel. 0432 722110
Orari: domenica chiuso
Coperti: 40 interni e 60 esterni

Info ristorante

<https://www.facebook.com/al.chiosco.7/>