



Cambio di stagione alla Locanda Orologio

Il 21 Giugno la festa di presentazione della cucina di Paolo Migliore

* di Nicolò Gambarotto

Al termine del primo giro solare Marco e Debora hanno festeggiato un anno di intensa attività dedicato soprattutto a consolidare il patrimonio di clientela e lo stato di benessere della Locanda All'Orologio di Brazzano di Cormons. Un'attività per molti aspetti non visibile fatta di organizzazione e gestione sia delle camere che della cucina mentre in sala sono state affinate le qualità di accoglienza, servizio e offerta gastronomica. Ora è necessario dare una immagine del luogo più personale. La Locanda ha così assunto da qualche settimana una sua fisionomia che la rende più vicina al carattere dei suoi gestori che, sin dall'inizio lavorano per trasmettere la conciliazione tra il mondo rurale legato alle tradizioni gastronomiche della regione e la freschezza delle innovazioni che contaminano le ricette della nonna mettendo in tavola piatti comunque educati. Un lavoro importante che si riflette sul percepito dei clienti. Una visibilità dell'impegno assunto che diviene evidente nel menù servito in tavola e che origina da un nuovo direttore d'orchestra in cucina. Paolo Migliore è arrivato alla Locanda all'Orologio e da subito ha iniziato a leggere un nuovo spartito che racconta



In alto da sinistra:
Marco, Debora
e Paolo:
qui sopra:
XXXXXXXXXX
XXXXXXX
XXXXXX
Foto:
Editoriale Top

di anni di lavoro che oggi assumono l'importanza dell'esperienza messa a disposizione dei fornelli di Brazzano. Paolo ama la sua terra d'origine e per questo ha deciso di girarla e frequentarla attraverso i locali dove è cresciuto professionalmente, di assaporarla, mangiarla e lavorarla andando a cercare le erbe di primavera, i salumi della norcineria del Basso Friuli e della Carnia, le paste e i ragù di cortile e i piccoli produttori di formaggi che da secoli rendono la cucina di questo lembo d'Italia unica e irripetibile. Paolo è però un cuoco contemporaneo che nell'umiltà dell'artigiano ama vivere la terra senza vincolarsi ai confini. Così senza vincolarsi ai dogmi delle antiche ricette della tradizione sposta l'attenzione del cliente al prodotto nuovo magari di origini lontane che con delicatezza inserisce nell'equilibrio tra acidità e dolcezza di una polentina di carote aromatizzandola con lo zenzero. Mano ferma e consapevolezza nel creare garbatamente piatti che vogliono mantenere alto il livello di attenzione di chi li assapora. Non passano così inosservate consistenze, differenze di temperatura e gusti innovativi abbinati a classici della cucina nostrana quali il vaso in vetro con schiuma di carote allo zafferano



abbinata alle verdure croccanti di stagione, bri-ciole di pasta alle ortiche insaporite da una generosa grattugiata di ricotta affumicata carnica, le magnifiche costole d'agnello cotte al rosa con panure di erbe aromatiche, spinacine croccanti e cipolline caramellate o gli antipasti di fiori di zuccina ripieni ai formaggi delle Valli del Natisone dolcemente adagiati su crema fresca di zucchine e terra di patate, con scorza di piselli, fiori eduli e croccante di polenta soffiata. Paolo è un nuovo traduttore di passato e presente. Declina scuole di cucina che dalle pignatte della nonna poste ai margini dello spolert, primo vero esempio della moderna cucina a bassa temperatura, si raccontano attraverso delicate spume e ingredienti che richiamano la voglia di conoscere di sperimentare e rendere comunque piacevole e non banale il desinare. Appuntamento dedicato al nuovo corso della Locanda All'Orologio il 21 giugno. Una data che vuole essere benaugurante per il nuovo solstizio d'estate e per il prosperare del nuovo progetto gastronomico di Marco e Debora. Sarà una bella occasione per incontrare tanti amici e poter assaggiare il nuovo menù dell'Orologio in un confronto che vale per chi lavora in sala e in cu-



In alto:
XXXXXXX
XXXXXXX
Qui sopra:
XXXXXXX
Foto: Editoriale Top

LOCANDA
OROLOGIO
BRAZZANO DI CORMONS

LOCANDA OROLOGIO
Viale XXIV Maggio 34
Brazzano
di Cormons GO
Tel. +39 0481 60028
info@locandaorologio.it
www.locandaorologio.it
chiuso domenica sera
e lunedì

cina e vale ancor più per chi i ristoranti li frequenta soprattutto per piacere. Occasione ancor più intrigante e motivante l'abbinamento ai piatti di Paolo dell'ultimo nato in casa Livio Felluga; il Rosè. Livio Felluga Rosè è un modo nuovo per rappresentare il carattere del terroir del Friuli vitivinicolo, che si coglie al primo assaggio. Un Merlot e Pinot Nero accattivante i cui profumi spaziano dal floreale al minerale. L'intreccio di frutta matura e sentori di rosa, lampone e leggera cannella lo rendono gradevolmente complesso. È un vino strutturato, vellutato ed avvolgente con un corredo acido che riporta freschezza e persistenza. Piacevoli aromi di ribes si avvertono in finale. Il 21 giugno lo godremo anche come aperitivo, ma si abbina perfettamente alla cucina di Paolo che non disdegna le carni bianche alle quali è particolarmente vocato e i formaggi. Nella scheda tecnica proposta dall'azienda non mancano le segnalazioni di accompagnamento ad ostriche, spaghetti alla bottarga e ricci di mare. Non rimane che dare fiducia ai piatti di Paolo definiti non a caso educati, all'impegno di Marco e Debora e ritrovarci per l'inizio d'estate alla Locanda All'Orologio di Brazzano di Cormons. ■