

ANTICA TRATTORIA BOSCHETTI

ANTICA TRATTORIA BOSCHETTI

Typisch friaulische Gaumenfreuden in Tricesimo

Rivivono a Tricesimo delizie tipiche friulane

CHRISTA HANTEN



Vieles weist auf die historische Bedeutung des reizenden Orts nördlich von Udine hin, nicht nur die vielen Kirchen aus dem 16. Jahrhundert. Schon der Ortsname Tricesimo meint verkürzt: „30 Kilometer vor Aquileia“, das ein wichtiger „Verkehrsknotenpunkt“ vom Römischen Reich bis ins Mittelalter war. Und an der Adresse der gemütlich-eleganten „Antica Trattoria Boschetti“ befand sich ehemals eine Poststation. 1953 vom Großvater der heutigen Besitzer Rinaldo und Guia Kruiuoj angekauft, erreichte das Lokal in den 1980er Jahren eine Hochblüte - mit zwei Michelin-Sternen und Stammgästen bis nach Wien. 1990 wurde das Konzept grundlegend geändert: Rinaldo reiste nach Mailand in die Michelin-Redaktion und sagte: „Bitte keine Sterne mehr!“. 1997 wurde umgebaut, seither liegt das Hauptaugenmerk auf typisch friulanischer Küche mit Grundprodukten aus der Umgebung. Besonders zu empfehlen sind die Fischgerichte, denen auch ein eigenes Menü gewidmet ist. Die Fische kommen frisch aus Istrien und Kroatien (sie werden persönlich in Triest eingekauft), das Lammfleisch und die Pilze (sie sind auf der sommerlichen Speisekarte ein Muss) aus Carnia, der Prosciutto (den gibt's natürlich rund ums Jahr) aus Sauris oder Görz. Guia ist gemeinsam mit dem Pâtissier für fantastische Schleckereien zuständig, auch ihre Mostarda aus Äpfeln oder Birnen ist köstlich. Selbstverständlich wird auch täglich frisch gebacken, denn ohne Weißbrot und Grissini ist die italienische Tisch- und Tafelkultur undenkbar. Damit es nicht zu trocken zugeht, wartet ein gut gefüllter Weinkeller mit Schwerpunkt Friaul und ein exklusives Sortiment von etwa 120 Spirituosen. Hier spannt sich der Bogen von regionalen Grappe über Rum, Whisky und alte Cognacs bis zu perfekt gereiften Ports. Also: Hinfahren und genießen - vom Aperitif an der Bar über die fair kalkulierten Menüpreise bis zu den einladenden Gästezimmern.

Sono molte le cose che sottolineano il significato storico dell'incantevole paese a nord di Udine, e non soltanto le molte chiese del sedicesimo secolo. Già il nome "Tricesimo" significa in breve "30 chilometri prima di Aquileia", importante "nodo viario" dai tempi dell'impero romano fino al medioevo. E all'indirizzo dell'accogliente ed elegante "Antica Trattoria Boschetti" un tempo si trovava una stazione di posta.

Nel 1953 venne acquistata dal nonno degli attuali proprietari Rinaldo e Guia, e il locale ottenne negli anni '80 una notevole fioritura - con due stelle Michelin e clienti provenienti sin da Vienna. Ma nel 1990 l'idea venne completamente modificata: Rinaldo andò alla redazione Michelin di Milano e disse: "Per piacere, basta stelle!". Nel 1997 venne rinnovato e da allora rappresenta il fiore all'occhiello della cucina friulana tipica con prodotti provenienti dalla campagna circostante. Da suggerire, i piatti a base di pesce, ai quali è dedicato un menu a parte. Il pesce giunge fresco dall'Istria e dalla Croazia (viene acquistato direttamente a Trieste), la carne di agnello e i funghi (un vero must nel menu estivo) dalla Carnia, il prosciutto (che ovviamente c'è tutto l'anno) da Sauris o Görz. Assieme al Pâtissier, Guia è responsabile per le squisite golosità, tra le quali la sua mostarda di mele o di pere, davvero deliziosa. E ovviamente si cuoce il pane tutti i giorni, perchè senza pane bianco e grissini la cultura della tavola italiana è impensabile. E per non rimanere con la gola secca, c'è una fornitissima cantina - dove il Friuli è maggiormente rappresentato - e un assortimento esclusivo di circa 120 alcolici: grappe regionali, rum, whisky, vecchi cognac e porto perfettamente invecchiati.

Dunque: andate e godetene - dall'aperitivo al bar, ai menu dal costo ragionevole, fino alle invitanti stanze per gli ospiti.



Antica Trattoria Boschetti
Pzza Mazzini 10
33019 Tricesimo (Udine) Italia
Tel.+39 (0) 432 851509
www.ristoranteboschetti.com

