



La magia inizia con il rito del pane spezzato con le mani !!!!
Mentre godi il lecca lecca al formaggio, arrivano le sorprese di benvenuto. Un diorama della vendemmia: un piede di vite, il croccante di barbera, pop corn come neve, il muschio, caramelle, tutto appeso al filare con mollette per il bucato. Quando eravamo bimbi ci davano le caramelle: dentro le caramelle di Tomaz c'è salmone e in accompagnamento una zuppetta a sorpresa. Il primo assaggio giunge tra i fumi di una affumicatura fatta sul posto: un boccone di trota, purè al limone e olio al prezzemolo. Gran vortice di sapori.
Barocchissimo l'effetto all'occhio e al palato di quei gnocchi bianchi, morbidissimi, che s'ammantano di una manteca che allappa, per tenere la consistenza e di radicchio che dà verticalità. Lucido, pulito invece il gusto di ciò che viene cotto sulla pietra di sale e rinfrescato da chiare, fresche verdure: zucchini, mela, finocchio.
Finalmente il capolavoro: un formaggio fresco, del luogo; un sensazionale uovo del contadino: cotto magistralmente. Integro nell'ovalità e nel tatto., Dolcezze e salagioni. Sospiri. Crostini con frutta secca, frutti di bosco, peperoni, spinaci, mele. con miele, tartufi e tabacco di sigari cubani e addirittura – orrore dei vegani - orso alla cacciatora!
Ma il prestidigitatore attende il momento per mettere in scena la sua idea di ospitalità: il sorbetto al gin tonic al profumo di ginepro. Esso emerge da una coltre di fumo Come un bimbo, sei felice del giuoco. Eppure questa è l'introduzione a qualcosa di ben più complesso - eppure semplice - come la "minestra" un dolce (eufemismo chiamarlo "dolce/dessert") fatto di 7 frutta e 5 verdure. Ancora teatro, con le foglie secche per l'autunno, la neve sintetizzata al momento direttamente sul tavolo.... Alla fine, sei sazio d'occhi e di tutto.

SABATO 28 NOVEMBRE 2015 – ORE 12.30

SCOTTO DA VERSARE, DIRETTAMENTE AL RISTORATORE, €.65.

ALLE ORE 10.30 UN PULMAN ASPETTERA' GLI OSPITI , CHE AVEVANO PRENOTATO , NEL PARCHEGGIO DEL TEATRO GIOVANNI DA UDINE IN VIALE UNGHERIA A UDINE ; SEGUIRA' UNA FERMATA A RICHIESTA AL MUNICIPIO DI CORNO DI ROSAZZO ED A GORIZIA, ALLA CASA ROSSA, DOVE SALIRANNO IN PULMAN ALCUNI CAMERIERI CHE OFFRIRANNO UN APERITIVO , DURANTE IL VIAGGIO VERSO IL RISTORANTE , A TUTTI "I NOBILI VIAGGIATORI". GLI ORARI DELLE VARIE FERME SARANNO COMUNICATI ALLA PRENOTAZIONE .

Prenotazioni alla segreteria del Ducato: cell. 333 2877292 oppure con messaggio indicando il nominativo del Nobile e il numero dei partecipanti oppure ducatovinifriulani@yahoo.it



Se non usate il pulman - Ristorante Pri Lojzetu -

Giunti a Gorizia – Casa Rossa, passare in Slovenia e continuare lungo la statale fino a Vipacco (Vipava). Usciti dalla statale svoltare subito verso Vipacco e Aidussina (Ajdovščina). Dopo circa due chilometri girare a sinistra per la strada che si inerpica sulla collina Zemono.

Oppure prendere l'autostrada, il raccordo Villesse-Gorizia, proseguire in Slovenia (con vignetta) fino a Vipava. Uscire dall'autostrada, prendere sulla destra la Goriska cesta e dopo circa 1 km girare a dx per Zemono.