

un angolo di charme

la primula

NEI PRESSI DI PORDENONE C'È UN LOCALE ELEGANTE DOVE GUSTARE OTTIMO PESCE DELL'ADRIATICO

di francesca tagliabue

È un piccolo e grazioso borgo a 8 km da Pordenone, San Quirino: l'Antica Trattoria La Primula è dal 1873 in mano alla stessa famiglia, i Canton.

Lo storico locale (che al tempo del nonno del nonno era una semplice osteria), oggi è molto elegante e si affaccia sullo stesso cortile del piccolo albergo di charme - in tutto 8 stanze doppie - sempre di proprietà della famiglia. «Vi sono clienti che vengono dall'Austria e non solo», ci spiega lo chef Andrea Canton, «e spesso si fermano da noi l'intero week-end».

Rappresentante della quinta generazione Canton, lo chef è membro dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e - dopo un'esperienza di un anno con Gualtiero Marchesi a Milano, uno con Gianluigi Morini al San Domenico di Imola e successivi stage nazionali e internazionali - già 23 anni fa guadagnava una stella Michelin.

Andrea Canton ama proporre una cucina semplice nella sua concezione (sebbene spesso fantasiosa nella presentazione) che utilizza solamente prodotti e materie prime di qualità superiore. Obiettivo dello chef è di non sovrapporre i sapori ma di armonizzarli tra loro in modo che man-

tengano la loro individualità; i suoi piatti, creativi e con un marcato tocco individuale, presentano infatti due, massimo tre differenti gusti, impeccabilmente concertati.

Il menu, che lo chef cambia ogni mese, affianca sempre piatti nuovi a quelli intramontabili. Si può dire che c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Canton, che ama cucinare il pesce, in special modo quello dell'Alto Adriatico che arriva fresco da Grado o Caorle, consiglia un piatto composto particolare e scenografico come il *Falso anemone di mare*, un calamaro tagliato e fermato da striscioline di porro, accompagnato da tartara di seppia appena scottata con porcini e da un estratto di olive, funghi, pomodori secchi servito con seppioline e Montasio. Da segnalare in que-

sta stagione i *Tortelli di castagne con ragù di germano reale*, una delicatezza tutta autunnale al pari del *Lombo di capriolo con distillato di spezie*, un piatto profumato di selvaggina che recupera l'uso di spezie come la cannella, i chiodi di garofano, il ginepro in bacche e risulta saporito e delicato al tempo stesso. Le *Capesante alla salsa di zenzero con shiso rosso croccante* (pianta aromatica giapponese, ndr) sono delicatissime e imperdibili (nella foto in basso) così come il *Budino di crema al latte con croccante di cioccolato fondente e gelatina di fiori d'acacia* (che sono tipici locali, specie consumati fritti), un ottimo dessert (foto in alto)

La cantina del ristorante è superba, con 1.600 etichette selezionate da Pierangelo Dalmas, cognato di Canton ed esperto sommelier.



ANTICA TRATTORIA LA PRIMULA

Via San Rocco, 47- San Quirino (PN) - Tel. 0434.91005 - info@ristorantelaprimula.it
Coperti: 35 - Chiuso: la domenica sera e lunedì - Costo medio(vini esclusi): 50 euro.