

## San Quirino, Pordenone

# La Primula un creativo al fogolàr

**D**a cinque generazioni la famiglia Canton gestisce **La Primula**, indirizzo storico della cucina friulana, a San Quirino, in provincia di Pordenone. Dal 1875, per esattezza, ossia da quando il locale si chiamava *Alle Nazioni*. La prima svolta innovativa si deve a Roberto e Lidia, ma dal 1980 a spingere sull'acceleratore è il loro figlio Andrea, chef che si misura con le nuove frontiere culinarie.

Ed è proprio ad Andrea che si deve la ventata di novità. Suo è l'uovo in camicia sigillato da una sfoglia croccante di prosciutto crudo e asparagi. E sue sono le rivisitazioni di ricette di tradizione contadina, per esempio lo **gnocco ripieno di peverelle**, ossia germogli di rosolaccio (papavero) che si vanno a cogliere nei prati, sul quale versa una fonduta di *formadi frant*, un formaggio antico e di "recupero",



*Qui sopra: soufflé di zucca con montasio e pancetta croccante, tra i piatti innovativi proposti dal ristorante ispirandosi alla cucina tradizionale rivisitata. Sotto: la sala da pranzo dello storico locale, aperto dal 1875.*

### NEI DINTORNI

In visita a Pordenone Città d'acqua, dai latini battezzata *Portus Naonis*, l'antico porto sul fiume Noncello, Pordenone ha un bel centro storico ritagliato da stradine strette che portano al Palazzo Comunale del XIV secolo. Si può passeggiare sotto i portici affrescati del corso principale e raggiungere il Duomo di San Marco che vanta uno dei più bei campanili d'Italia e racchiude affreschi di valore come la *Risurrezione di Cristo* di Giovanni Antonio de Sacchis detto Il Pordenone, massimo esponente del Rinascimento friulano.



**Andrea, Emanuela e Pier, gestori del ristorante.**



ottenuto miscelando resti di vari formaggi e panna. I menu cambiano con cadenza mensile a seconda della reperibilità dei prodotti. Il tutto si assapora nelle sale affacciate su un ampio porticato nelle quali si avvicendano Emanuela, sorella di Andrea, con il marito Pier. La **cantina** è eccezionale e contempla il meglio della produzione regionale e internazionale. È con un Verduzzo che si può accompagnare il dessert, nella fattispecie il tortino con

fave di cacao, pere gratinate e cioccolato. Attigua al ristorante è l'osteria *Alle Nazioni*, con menu più economico e tradizionale. Conserva, oltre al nome, gli alari in ferro battuto del 1875 che ornano il *fogolàr*, il grande camino intorno al quale ruotava, e ancora ruota, la cucina di queste zone.

■ La Primula, via San Rocco 47, San Quirino (PN), tel. 0434-91005; [www.ristorantelaprimula.it](http://www.ristorantelaprimula.it)  
Prezzo medio: 50 € vini esclusi.