

Cosa cambia e cosa resta della **tradizione friulana**

San Quirino è un piccolo centro ricco di storia. Situato nel cuore della famosa zona di Grave del Friuli, oggi è noto a gastronomi esigenti ed attenti alla filosofia del buon mangiare anche per la presenza di un'antica trattoria-osteria, datata addirittura 1873.



ANTICA TRATTORIA "LA PRIMULA" • Via San Rocco 47 • 33080 San Quirino (PN) • Tel. 0434 91005 - Fax 0434 917563
www.ristorantelaprimula.it • e-mail: info@ristorantelaprimula.it • Chef: Andrea Canton • Chiusura settimanale: domenica sera-lunedì
Carte di credito: tutte • Coperti: 30/35 • Menu a partire da: 40 euro v.e. • Cantina: oltre 1.700 etichette

Il locale, nel corso degli anni, si è ampliato e migliorato: l'osteria c'è sempre, è ancora più bella, si chiama **"Alle Nazioni"** ed è condotta con piglio "artistico" da Roberto Canton. I figli Andrea ed Emanuela (con i quali siamo alla 5° generazione), lui ai fornelli e lei in sala, hanno invece preso le redini del rinomato ristorante **La Primula**, aperto nel 1951 da Roberto e dalla moglie Lidia, rimasta in cucina con la sorella Daniela.

Pier, marito di Emanuela, esperto sommelier, cura la cantina, il suo regno.

Migliaia e migliaia di bottiglie, 1700 etichette scelte tra la ricca tradizione vinicola friulana e italiana, con incursioni in quella internazionale. Il locale è raffinato, senza sbavature né eccessi; atmosfera tranquilla e rilassata, acco-

glienza cordiale e professionale. Andrea propone il menu degustazione, con piatti a base di specialità di stagione. Essendo un creativo e un perfezionista, ama ricercare nuovi piatti ed accostamenti, ma sempre restando ancorato al suo magnifico territorio. *Zuppa d'aglio ai frutti di mare; aragostina sauté con pomodori canditi profumata al basilico; zuppetta di crostacei con timballino di patate novelle; cubi di manzo con distillato di spezie; anguilla croccante con polentina profumata al pepe nero.*

Pani e dolci sono fatti in casa, tra cui *gelatina di pere croccanti con zabaione al cioccolato e canditi d'arancio*. Il locale, da qualche anno, è anche grazioso albergo a tre stelle, con nove stanze al piano superiore.

