

## La ricetta dello chef Canton «Puntare sui prodotti locali»

Il suggerimento del titolare della Primula: l'alta qualità per rilanciare Pordenone  
«Più sinergia tra ristoratori, che dovrebbero essere colleghi e non concorrenti»

di Laura Pigani

Il rilancio di Pordenone passa anche per il palato. Andrea Canton, proprietario e chef stellato del ristorante La Primula di San Quirino, ha creato la sua personale "ricetta attrattiva". Gli ingredienti di cui si compone sono principalmente due: la valorizzazione («anche maggiore di quella attuale») dei prodotti locali e una sinergia tra ristoratori che dovrebbero «cercare di essere colleghi e non concorrenti».

Una sfida difficile e questo Canton lo sa. «La ristorazione di alta qualità - sottolinea lo chef - crea un richiamo, ma da sola non basta per rilanciare una provincia. Quella di Pordenone ha sempre funzionato grazie all'industria, lasciando un po' da parte la cultura contadina e la produzione di prodotti primari come ad esempio quelli lattiero caseari. È importantissimo promuovere culturalmente una zona, ma bisogna cercare qualcosa di solo nostro e che sia "forte". Pordenonelegge.it - indica Canton - è una manifestazione che funziona, ma si propone per un tempo limitato. Ha avuto successo anche la fiera Cucinare e tutto questo porta turismo: bisogna continuare su questa direzione».

Ecco perchè si rivela vincente puntare sulla produzione locale, legata alla tradizione ma capace anche di guardare e andare oltre. «Servono piatti innovativi - chiarisce lo chef della Primula -, realizzati con prodotti tipici, ma modificati per i gusti di oggi».

La gastronomia del Friuli occidentale vanta molti prodotti sui quali vale la pena investire. Si pensi, ad esempio, alla pitina, al formaggio salato, alle farine di polenta e di granturco. Ma anche al montasio, alle coltivazioni di mele (anche se non presenti



Andrea Canton, proprietario e chef del ristorante stellato La Primula di San Quirino

in misura massiccia come in Alto Adige) o agli allevamenti di pezzata rossa. In quest'ultimo caso, Canton suggerisce di «selezionare meglio gli allevamenti per produrre carni più valide», puntando per esempio «sulla carne di scottona, che si caratterizza per una particolare tenerezza». Non da ultimo, il titolare del ristorante stellato di San Quirino ritiene importante valorizzare «gli allevamenti ovis» e le «colture vegetali, come l'asparago bianco di Raucedo e della zona di Ovedo (dove si producono anche le patate».

È se un'ottima materia prima fornisce le basi per una ristorazione di alta qualità, il suo mantenimento passa per un necessario «rispetto dei colleghi, che - sottolinea Canton - devono cercare di non essere concorrenti». In che modo? «È un bene che ci sia una ristorazione vasta - conclude lo chef -, ma non è opportuno cercare a tutti i costi di abbassare i prezzi. Questa non è la strada giusta: a lungo andare in questo modo viene meno anche la qualità dei piatti».

### Quasi un secolo e mezzo di storia per il locale stellato di San Quirino

La Primula di San Quirino vanta, in provincia di Pordenone, il primato per essere il più antico ristorante direttamente gestito e condotto dalla stessa famiglia, quella dei Canton. Nato nel 1873, il locale ha resistito a due guerre e, agli inizi del boom economico, grazie alle intuizioni e al coraggio di Roberto Canton (nella foto con Paola De Pellegrin al bancone del locale nel 1960), e alla creatività del figlio Andrea, ha fatto il salto di qualità, ottenendo nel 1984

anche l'ambita stella Michelin, confermata anche per il 2015. Lo chef e titolare del ristorante, che si trova a metà strada tra Pordenone e Aviano, ha partecipato di recente anche a "Cucinare", il salone dedicato al mondo del food e ai professionisti dell'ospitalità che ha richiamato in viale Treviso migliaia di visitatori. La prima giornata della kermesse che puntava i riflettori sull'eccellenza del Pordenonese è stata gestita dallo chef della Primula di San Quirino. Canton è stato il protagonista di un seguitissimo show coking nell'Arena Stars Cooking. Stella Michelin da oltre 30 anni, Canton ha puntato dritto sui prodotti del territorio. E così, al pubblico durante la manifestazione ha presentato agli occhi attenti del pubblico piatti, per esempio, come il Caviale di aringa e patate di Ovedo abbinato all'Osè della Tenuta Tomasella.

