

Il locale

A San Quirino, nel Pordenonese, la stessa famiglia gestisce da 140 anni l'attività di ristorazione. E Andrea Canton, lo chef, è stato un visionario che 35 anni fa - folgorato da Gualtiero Marchesi - cominciò a cambiare la storia della ristorazione friulana

Claudio De Min

Un secolo e mezzo, o quasi, 140 anni, sempre qui, sopra queste pietre e davanti alla chiesa. E dentro questa tempo enorme pezzo di tempo, partendo dal 1873 - cioè da un altro mondo - e passando per due guerre per arrivare al nuovo millennio, c'è stata sempre la stessa famiglia, i Canton. Da quando c'erano i cavalli e le carrozze, e nei campi uomini e animali faticavano assieme, mentre per San Quirino - San Quarin, in friulano, sulla strada per Pordenone - passavano i Templari e i Cavalieri di Malta, e i veneziani, e i pellegrini diretti verso i Balcani. Prima degli anni cinquanta La Primula era frasca e osteria e pare si chiamasse Alle Nazioni, come l'osteria - sempre dei Canton - riaperta nei primi anni novanta. Più tardi, ai pellegrini si sostituirono i cavaatori di pietre del Cellina e i carrettieri.

Quando sia nata di preciso, l'osteria, non si sa, ma già nel 1873 c'erano tracce di un posto di ristorazione. Prima Angelo e poi Osvaldo servivano polenta e renga, trippe e baccalà in inverno, polenta, fagioli, erbe cotte in estate, erano i tempi in cui - anche in trattoria come a casa - cucinavano le donne, non come oggi che in cucina ci stanno gli uomini. E quello che cucinavano, le donne, lo avevano imparato dalle mamme e le mamme dalle nonne. Donne ai fornelli e in sala. Donne ovunque, a faticare, a sfamare.

Anche Andrea Canton, che a 22 anni, nel 1983 è stato uno dei più giovani a conquistare la



Precursore e innovatore, un caso raro di profeta in patria

La dinastia dei Canton «La storia siamo noi»

stella Michelin (in pratica dopo due anni e poco più di lavoro), e oggi, che ne ha 57, è uno dei grandi cuochi friulani, quando ha iniziato a condurre il ristorante, dopo aver assolto i doveri di leva, nel 1980, era circondato da donne, mamma Lidia, le zie Betta e Daniela: «Non è stato facile, all'inizio, ma mi sono fatto spazio in fretta». Ma prima ancora c'era la nonna, Giannina, ostetrica del paese, che nei ritagli di tempo serviva all'osteria e la bisnonna. E adesso la moglie che lo affianca in cucina (ma cura anche allestimenti, menu e colazioni), e la sorella.

Sono passate le guerre e il terremoto, il Vajont e il fascismo, l'epidemia di spagnola e le an-



In alto lo staff de La Primula a San Quirino e uno dei piatti

gustie del dopoguerra, nonni e bisnonni, mamme e papà, figli che sono diventati genitori, generazione dopo generazione, hanno tenuto duro, messo da parte, acquistato, allargato, costruito. Il tempo è scivolato via, piano, e la miseria si è diradata.

Roberto, il papà di Andrea, era moderno, guardava avanti e vedeva cose che gli altri non volevano vedere, e alla fine, contro tutti, dall'osteria alla buona e dal negozio di alimentari, è nato il ristorante (siamo nel '64). Poi Andrea, che a 14 anni faceva le stagioni a Lignano e a 19 era in cucina, ed è nato in questa piazza e in questa casa, ed è ancora qui.

Dopo aver imparato da maestri assoluti, Gualtiero Marche-

si a Milano e Gianluigi Morini al San Domenico di Imola, alta, altissima scuola, aristocrazia del gusto, è tornato e ha messo in pratica: «Nessuna rivoluzione, all'inizio, solo la voglia, di fare le cose per bene, con cura, precise». I piatti che uscivano dalla cucina avevano (e hanno) una bellezza che a quei tempi spaventava: «alla Primula se magna poc e se paga tant» dicevano. «Ma non è mai stato vero - ribatte Andrea con un sorriso - L'eleganza del piatto ingannava, ma la sostanza era la stessa».

Adesso si può dire che La Primula ha aperto la strada dell'alta cucina friulana, oggi diffusa, da Ruda a Udine, da Dolegna del Collio a Colloredo, da Rivignano a Cormons, ma 35 anni fa non era facile, ci voleva coraggio e sguardo aperto. E ancora oggi questa bella casa è un approdo felice e sicuro, di cucina intelligente, moderna ma comprensibile, cucina molto di mare (ma non solo) e comunque cucinata («Ogni tanto, d'estate, cediamo alla tentazione del pesce crudo, ma un piatto, non di più. Io sono cuoco e cucino»), appagante. E poi La Primula è storia a sé e di per sé, 140 anni, la più antica famiglia friulana a gestire ininterrottamente un locale. Una saga del gusto.

QUI SI SERVIVANO
POLENTA E RENGÀ
TRIPPE E BACCALÀ
PER I PELLEGRINI CHE
ANDAVANO VERSO I
BALCANI O I CAVATORI