

Trattoria Da Miculan, una cucina in equilibrio tra estro e memoria

scritto da Kevin Feragotto | 18/03/2020



Nel cuore del Friuli più lento e tradizionalista, un barlume di creatività ancora incensurato

Siamo a **Tricesimo**, una cittadina di origine medievale ad un quarto d'ora da Udine che accoglie gloriosi esempi di architettura religiosa e numerose botteghe d'artigianato, espressione di vecchie, e inossidabili, tradizioni.

Ogni mattina, un intenso profumo di caffè e dolci fatti in casa aleggia tra le vie del centro, attirando frotte di golosi avventori, che si concedono alla piacevolezza di una colazione condivisa, mentre scorrono le notizie del giorno sul quotidiano locale, già sgualcito nelle sue pagine.

E così, dirigendoci verso Piazza Libertà, la seconda per dimensioni, incontriamo la **Trattoria Da Miculan** che, segnalata da una bella insegna in stile vintage, rappresenta un punto di riferimento per i cultori della [cucina del Friuli-Venezia Giulia](#).

Trattoria Da Miculan: descrizione del locale

L'edificio è stato di recente ristrutturato, ma conserva alcuni elementi del passato, materici testimoni di una storia che vale cent'anni. Varcata la soglia dell'ingresso si trova un piccolo bar, frequentatissimo dalla gente del posto; esso fa da "anticamera" a due salette, di cui una con tipico fogolar, arredate con semplicità e cura amorevole. Le luci calde e soffuse ammorbidiscono la ruvidità delle pareti in pietra, evocando un'atmosfera di calda intimità, leggermente raffreddata dall'assenza di un sottofondo musicale. In estate, invece, si può sedere all'aperto, nell'ampia terrazza esterna che regala una vista privilegiata sul parco adiacente.

La cucina: territorialità e creatività

In cucina c'è **Juri Riccato**, titolare dell'osteria e cuoco di comprovata esperienza che insegna i "trucchi" del mestiere al giovane e promettente **Eros Simeoni**, insieme al quale elabora - in chiave moderna e personale - gli ingredienti del territorio e azzarda uno stile di cucina che esula dai rigidi schemi imposti da una visione tradizionalista. L'intenzione, ben riuscita, è quella di dare spazio alla creatività attraverso abbinamenti cromatici e gustativi insoliti.

Sul menu trionfa la carne anche se non manca qualche divagazione sul pescato, soprattutto in concomitanza di ricorrenze speciali, come le Ceneri.

Si può quindi iniziare con dei **filetti di aringa affumicata**, adagiati su un letto di rafano grattugiato, e valorizzati da una mostarda alle mele. A seguire, un piatto fumante di **caserecce allo zafferano**, con gamberoni saltati e pesto di rucola.

Tra i secondi invece, merita l'assaggio il **bollito misto**, gustoso e abbondante, che accoglie tagli pregiati, come il cuore e la lingua, ben cotti e accompagnati da salse e creme fatte in casa.

Infine, il dolce: un **tris composto da tiramisù, semifreddo al croccante con salsa mou e tortino di mele**. Non si discute sulla sua bontà anche se ci saremmo aspettati, e ci avrebbe fatto piacere, una maggiore personalizzazione e sperimentazione.

L'**abbinamento cibo-vino** è curato da Michela, moglie di Juri e sommelier professionista, che attinge da una cantina ben fornita, dove riposano in prevalenza vini locali.

Servizio e prezzi

Gentilezza e discrezione, rendono il servizio estremamente piacevole, nonostante qualche piccola, e umana, imprecisione. La **Trattoria Da Miculan** è Bib Gourmand per la **Guida Michelin**, grazie al suo ottimo rapporto qualità-prezzo. Il conto infatti, si aggira sui **40 euro a persona, vini inclusi**.

Trattoria Da Miculan
Piazza Libertà, 16 - Tricesimo (Udine)
[Sito web](#) - [Facebook](#)