



Agli Amici 1887: Emanuele Scarello conferma le due stelle Michelin, tra certezze in sala e solidità tecnica in cucina

Nonostante le aperture di nuove insegne e qualche cautela di troppo, il ristorante di Godia resiste sul podio dei migliori in Friuli-Venezia Giulia, con un menu poliglotta ma fedele alle proprie radici

La sua è stata una delle prime “stelle” a brillare su quel lembo di terra storicamente conteso fra Italia, Austria e Slovenia, che fu teatro di “scontri e incontri”: il **Friuli-Venezia Giulia**. Con la consacrazione della Rossa occorsa all'alba del nuovo millennio, infatti, lo chef **Emanuele Scarello** è considerevole – ad onor del vero – un “veterano” del fine-dining in regione e con la doppietta messa a segno nel 2013, ha dimostrato di “saper giocare” nei campionati più importanti, facendosi subito notare anche a livello internazionale.



La nuova anticamera (futuristica) del ristorante Agli Amici 1887 (Foto © Kevin Feragotto).

Ristorante Agli Amici: a Udine dal 1887

Un'energia innovatrice che continua a rinnovarsi ancora oggi, più di vent'anni dopo, in quel locale che è esempio d'ospitalità dal 1887: **Agli Amici**.

Situato a Godia, in posizione defilata dalla città di Udine, il ristorante non si svela facilmente a curiosi e gourmand, almeno fino a quando **Michela Scarello** non ne apre le porte – o ancor meglio, il sipario – con un caloroso benvenuto, che vi accompagnerà inizialmente nell'anticamera del ristorante. Quello che, fino a un anno fa, rappresentava la formula bistrot de Agli Amici – **Gnocchi Kitchen Bar** – si è ora trasformato in una “quinta teatrale” dal design futuristico.



La sala e la mise en place (Foto © Kevin Feragotto).

Un invito mascherato a godersi il presente, dimenticando momentaneamente l'ordinario per abbandonarsi all'unicità dell'istante. Qui, infatti, è possibile condividere un aperitivo, scegliendo da una lista in continuo aggiornamento di cocktail e cicchetti, che farà da prologo all'esperienza vera e propria.

La cucina come abbraccio fra culture gastronomiche

È con l'accesso alla sala principale, infatti, che si ha la certezza di essere ospiti in **Casa Scarello**: un ampio "salotto", vestito da lunghe tende in lino e illuminato da luci soffuse, che accolgono una cucina che è sempre più "abbraccio e fusione" tra culture – anche grazie a una **brigata internazionale di 13 giovani ragazzi**.

Un menu dagli equilibri millimetrici e manifesta sicurezza tecnica, declinato in **due percorsi di degustazione**: ***Nuovamente Agli Amici*** e ***Nuovamente Vegetale***, entrambi scanditi in 6 portate.



Una entr   dello chef Emanuele Scarello (Foto   Kevin Feragotto).



Ostrica, germoglio di fico marinato, gin e piselli crudi (Foto © Kevin Feragotto).

Il primo menu, **Nuovamente Agli Amici**, è una rappresentazione in fotogrammi di esperienze vissute, che confluiscono in abbinamenti – alcuni sicuri e collaudati, altri più funambolici – dalle marcate suggestioni orientali, con qualche accenno al territorio. Speculare, in tal senso, l'aragosta che diventa occasione d'espressione per due forme d'arte di derivazione giapponese, l'**Ikebana** e l'**Oshibana**, legate ad un differente utilizzo degli elementi vegetali (fiori ed erbe).

Ikebana: la coda del crostaceo, adagiata su un pil pil di aglio orsino e “vestita” da erbe spontanee di primo raccolto – dalla tenera silene, alla piccante rucchetta selvatica – sistemate secondo precisi criteri estetici; **Oshibana**: le chele con frutta fresca, nascoste sotto due veli di [daikon](#), compressi ad “immortalare” i petali di delicati fiori eduli, per un elegante resa visiva – tra punti di colore e trasparenze – che conferma la sua finezza anche al palato. Un climax percettivo, che inizia con la delicata dolcezza dell'aragosta e culmina in note spiccatamente erbacee, tanniche.



Oshibana: chele, frutta e sedano rapa (Foto © Kevin Feragotto).

La cultura nipponica influenza anche la **costina di manzo con salsa allo yuzu e crema di mandorle dolci**, dove si unisce alla tradizione bolognese nel “bombolone” ripieno al ragù di frattaglie. Un sodalizio riuscito, di sorprendente concentrazione gustativa, che si allunga in un piacevole finale dolce-amaro.



Costina di manzo arrosto con il suo ristretto, salsa allo yuzu e crema di mandorle dolci (Foto © Kevin Fera)



Il bombole bolognese, con ragù di frattaglie (Foto © Kevin Feragotto).

Meno incisivo – seppur tecnicamente impeccabile – l'**uovo di gallina Araucana con asparagi, erbe di campo e caviale di storione bianco**, dove le sferzate acido-sapide dell'acetosella prima e del caviale poi, faticano a controbilanciare l'intrinseca grassezza del tuorlo fondente. Si tratta, in ogni caso, di una proposta gastronomica rilevante e articolata, esaltata a tavola da una carta dei vini di rara profondità e da un servizio programmatico, imperniato su comportamenti codificati ma non per questo impersonali, la cui cifra è riconoscibile in ogni nuova apertura degli Scarello: da Rovigno, al JW Marriott di Venezia.



Centrolofo viola arrosto con olive e alghe, corallo della ventresca e beurre blanc (Foto © Kevin Feragotto).



Uovo, asparagi, erbe di campo e caviale (Foto © Kevin Feragotto).



Risotto alla coppa di testa, limone, pepe di Giava e kefir (Foto © Kevin Feragotto).



Musetto alla fava tonka e bergamotto, con lenticchie beluga e caffè (Foto © Kevin Feragotto).



Fagioli di Platischis sciroppati, crema di kombucha all'uva fragola, levisitico, gelato all'olio e pepe (Foto © Kevin Feragotto).

Un'attenzione premurosa verso il commensale – e le sue eventuali intolleranze/allergie – che riconferma Agli Amici come “modello di ospitalità”, in Friuli-Venezia Giulia, in Italia e all'estero.

Ristorante Agli Amici 1887

Via Liguria, 252 – Udine | Tel. +39 0432 565411

www.agliamici.it

Data di creazione

18/08/2023

Autore

kevin-feragotto