



Al Fogolar 1905: la “nuova” cucina territoriale di Stefano Basello

All'interno di uno degli hotel più iconici di Udine, lo chef propone una cucina personale, in grado di combinare conoscenza e rispetto per il territorio, priva di inutili orpelli e dalle ottime potenzialità, ora che la strada è stata finalmente tracciata



Lo chef Stefano Basello mentre serve la piccola pasticceria (Foto © Kevin Feragotto).

Nel 1905 il **ristorante Fogolar 1905 di Udine** era una semplice osteria, dove ci si recava a fine giornata per il tradizionale *tajùt*, solitamente accompagnato da uno o più stuzzichini – una fetta di prosciutto crudo, una scheggia di formaggio stravecchio oppure del pane abbrustolito – da condividere con gli amici, lasciandosi spesso coinvolgere da chiacchiere nostalgiche e chiassosi tornei di briscola.

Storia dell'Hotel Là di Moret

E intanto le ore si rincorrevano sotto un velo di fumo biancastro, che lentamente saliva da quelle sigarette di cui non ci si stancava mai. Poi, con l'avvento della seconda generazione della **Famiglia Marini** – soprannominati affettuosamente i "moretti", per via dei capelli color mogano – l'ambiente è stato completamente rinnovato, trasformandosi in un elegante hotel, la cui insegna illumina le Porte di Udine ormai da oltre un secolo. E l'odore pungente del fumo è stato lentamente sostituito da quello confortante del legno massello, che ancora oggi aleggia nelle sale dell'edificio, creando un'atmosfera quasi museale.

Eppure, non tutto è cambiato. L'ospitalità, ad esempio, è rimasta quella di allora e negli anni ha saputo conquistare numerose personalità dello sport, dello spettacolo e della politica, oltre che del mondo religioso, come il **Papa** e il **Dalai Lama**. Un passato glorioso quello dell'**Hotel Là di Moret**, il cui ricordo è reso eterno da istantanee in bianco e nero, che concorrono a dare un senso di raffinata tranquillità, avvertibile anche nelle camere – ben 86, di cui 5 *suites* – e all'interno del

centro benessere, nonché nel curato ristorante **Fogolar 1905**.

Ristorante Fogolar 1905 di Udine: il locale

Una luminosa scritta al neon di colore rosa – simile a quelle che ravvivavano l’America degli anni 70’, quando il *Rock’n Roll* era il genere musicale più diffuso – introduce a due sale, arredate di tutto punto. La prima, più ampia e storica, presenta al centro l’immane *fogolar* e in alto vecchi piatti in ceramica dipinti a mano, raffiguranti scene di caccia.

La seconda sala, più piccola e intima, è stata inaugurata appena l’anno scorso e conta pochi tavoli di forma circolare, allestiti in modo minimale, con bianche tovaglie a sfioro pavimento ed esili bicchieri in vetro, attraversati da sottili e calde “lame” di luce. Una **linearità coerente con le “nuove” ambizioni della cucina**, divenuta nel tempo più matura ed identitaria, dopo essersi spogliata del superfluo in favore di quella che è la vera essenza delle materie prime – soprattutto locali – che esulano dal semplice ruolo di ingrediente, per raccontare “sensorialmente” storie di vite vissute, dalla montagna al mare.

Il menù dello chef Stefano Basello, piatti tra mare e montagna

Il menù del **Ristorante Fogolar 1905 di Udine** riflette l’amore dello **chef Stefano Basello** per il Friuli-Venezia Giulia e per la sua ricchezza ecologica – che solo poche altre regioni possono vantare – e rivela altresì un’encomiabile capacità di accettare ed assimilare le “critiche” che, per quanto inizialmente dolorose, si sono trasformate in un’occasione di miglioramento, costante e continuo, guidato da una curiosità non più fanciullesca; una rivoluzione mentale prima che imprenditoriale.

È possibile scegliere alla carta oppure seguire uno dei **tre percorsi di degustazione** proposti – “*Ove il Mare Brilla*”, “*Sorella Terra*” e “*Dai 1245 ai 2000 m.s.l.m.*” – che esprimono, con assoluta fedeltà, l’eterogeneità ambientale friulana. E anche se oggi il menù è stato digitalizzato, nel rispetto delle normative vigenti, la versione cartacea introduce un’idea brillante: oltre a essere completamente biodegradabile, infatti, contiene **piccoli semi** da interrare e annaffiare con regolarità per ottenere **profumate piante aromatiche e officinali**, secondo il **principio dell’[up-cycling](#)**, a cui sempre più ristoranti aderiscono.



Finta noce a base di trota e Cipolla di Cavasso e della Val Cosa agrodolce (Foto © Kevin Feragotto).

Tornando alla tavola, l'esperienza inizia con una convincente entrée, composta da cinque assaggi, tra cui spicca la "*Finta noce a base di trota e Cipolla di Cavasso e della Val Cosa agrodolce*" che illude lo sguardo ed "eccita" il palato; si prosegue su note iodate con i fragranti "*Tagliolini al nero di seppia, seppia cruda, salicornia e zottoli*", che riportano il pensiero alla Laguna e ai suoi profumi.



Tagliolini al nero di seppia, seppia cruda, salicornia e zottoli (Foto © Kevin Feragotto).

Dal mare si passa alla montagna con l'arrivo delle "Sfere di patate al [Cuç di Mont](#) e ragù di Timau" in cui la sapidità del ragù è vestita da una trama affumicata che rimanda alla più genuina tradizione carnica.



Sfere di patate al Cuç di Mont e ragù di Timau (Foto © Kevin Feragotto).

Sul versante dei secondi, invece, merita l'assaggio l'**anguilla, cotta prima in forno e poi sulla griglia**, e guarnita con una setosa **crema a base di porro e avocado**, del **gel di aceto di sambuco**, una fogliolina di [*shiso rosso*](#) ed una di nasturzio che, con la sua gradevole acidità, smorza la sensazione grassa tipica dell'anguilla.



Anguilla, cotta prima in forno e poi sulla griglia, guarnita con crema di porro e avocado (Foto © Kevin Fera)

Tecnica, ricerca e soddisfazione del palato

L'utilizzo di materie prime "ancestrali", quali **corteccia e licheni** – nel pane – oppure le stesse erbe spontanee, testimonia un importante lavoro di studio e ricerca – dei gusti e dei profumi – che trascende dalla buona tecnica, sulla quale non v'è alcun dubbio. Talvolta, infatti, non è la sola tecnica a rendere grande un cuoco ma anche la sua capacità di dar vita ad autentiche emozioni palatali, come accade con il **pre-dessert a base di latte, miele e salvia**, servito all'interno di un uovo in ceramica, che poggia su un nido di paglia, avvolto in una suggestiva nuvola di azoto liquido.



Pre-dessert a base di latte, miele e salvia (Foto © Kevin Feragotto).

Quella di Stefano non è una cucina egotica, mossa soltanto dalla volontà di apparire, ma una cucina “pura”, intrisa di amore per il proprio mestiere che tiene conto, tra l’altro, anche di eventuali intolleranze. E quandanche ci fossero ancora delle debolezze, nel tempo, diventeranno preziosi punti di forza, grazie all’umiltà dell’ascolto e dell’apprendimento, oltre che al lavoro coeso di una squadra affiatata – anche in sala – che ha dimostrato di reagire alla pandemia per guardare con ottimismo al futuro, nell’ottica di raggiungere risultati sempre più importanti. Oggi al **Fogolar 1905** è possibile provare una “nuova” cucina, al prezzo di circa 60 euro, vini locali compresi.

Ristorante Fogolar 1905
Viale Tricesimo, 276 – Udine (UD)
Sito web – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

31/03/2021

Autore

kevin-feragotto