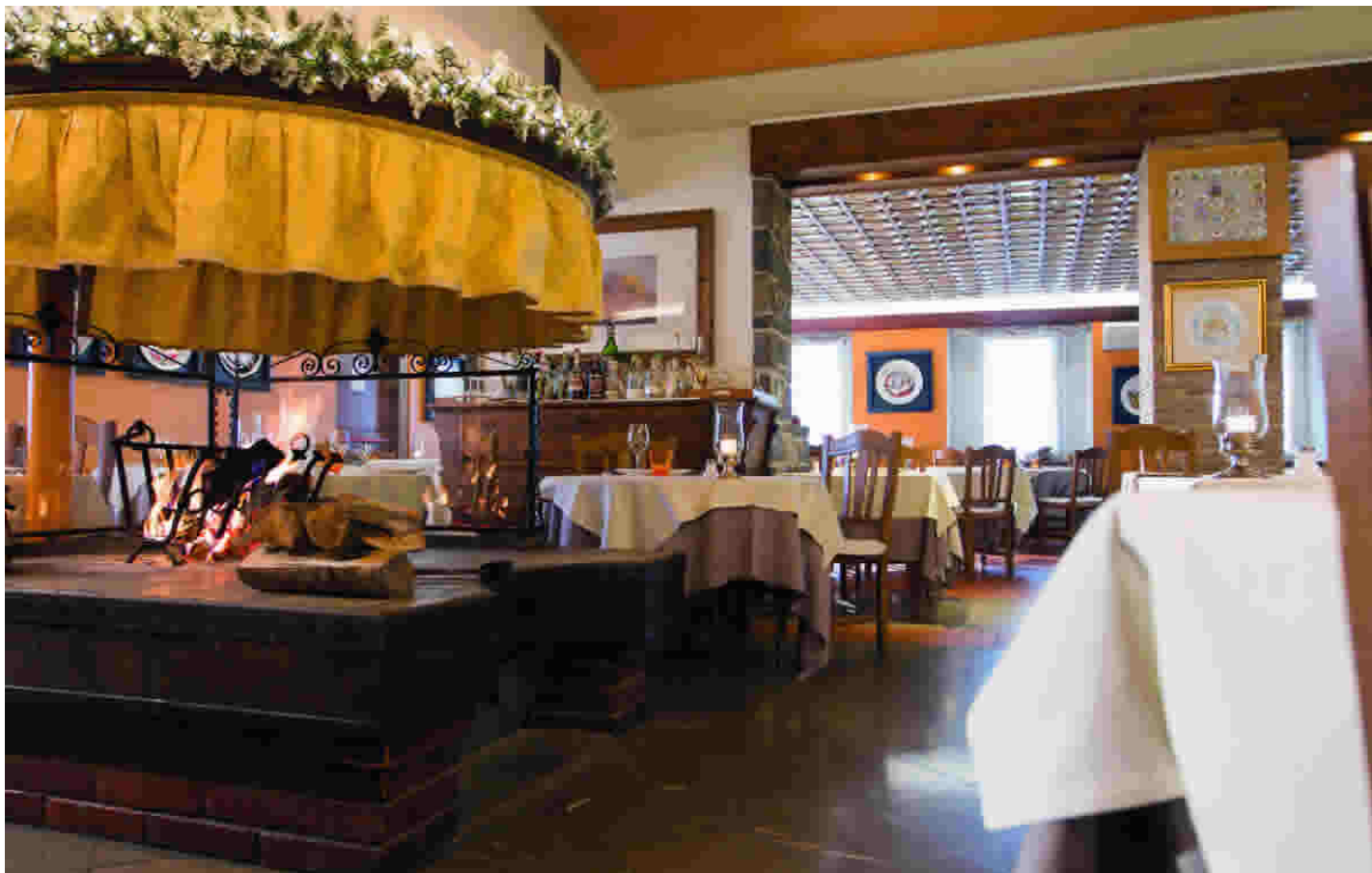


## Il Fogolar di Udine, modernità e tradizione nel ristorante dell'Hotel Là di Moret

**Un nome, una garanzia. Conosciutissimo a Udine, dove è ubicato, ma anche in Friuli e oltreconfine, l'albergo con annesso ristorante si distingue per la cordiale ospitalità, l'ottima cucina e un'intrigante area wellness con angolo relax e tisaneria.**



La sala del Ristorante Il Fogolar a Udine.

Della tradizione intesa come recupero e valorizzazione di antichi saperi e sapori, l'**Hotel Là di Moret** ha fatto il suo cavallo di battaglia, sia nella proposta enogastronomica sia nei percorsi beauty & wellness della Blu Moret SPA.

La stessa storia della **famiglia Morini**, cioè i Morèt (quelli dai capelli scuri), proprietaria dell'hotel da generazioni, rivela un forte legame con il territorio d'origine, che si esprime nell'accoglienza generosa e schietta, unita agli standard internazionali.



La famiglia Morini, proprietaria dell'Hotel Là di Moret e del ristorante Il Fogolar.

## **L'emozionante percorso sensoriale del Ristorante Il Fogolar a Udine**



Lo chef Stefano Basello.

La formula adottata si è rivelata vincente, come dimostrano l'incremento della clientela e una migliore distribuzione nell'arco dell'anno.

Ma qual è il segreto del **Best Western Plus Hotel Là di Moret Udine**? Coccolare gli ospiti, garantire servizi eccellenti, offrire una ristorazione di livello. A partire dalla cucina del **Ristorante "Il Fogolar"**, il cui nome evoca il piacere dello stare insieme a tavola, mentre il caminetto acceso riscalda gli animi dei commensali.

L'eleganza sobria degli arredi e la perfetta organizzazione a cura del **maître Renato Gazzola**, completano l'insieme. Fin da subito il viaggio del gusto diventa un "**emozionante percorso sensoriale**" nell'interpretazione di **Stefano Basello**, chef executive dal 2010.

Dal territorio, fonte di ispirazione per Basello, arrivano le [erbe](#) e le piante selvatiche (cortecce, licheni, gemme di pino, rabarbaro selvatico) inserite nel menù, sottolineando l'innovazione e la modernità della ricca proposta gastronomica.

L'utilizzo di prodotti locali e stagionali, in accordo con la filosofia dello chef, regala antichi sapori e gusti irripetibili: come il delicatissimo **Pindule** (carne di maiale essiccata ed affumicata della Val Tramontina) e la [Cipolla di Cavasso](#) presidio Slow Food, formaggio salato e zafferano Fiore del Natisone.

Tra i primi, spiccano gli **Gnocchi di patate allo Stravecchio**, crema di fagioli di Platischis, pancetta, Treviso e rosmarino; tra i secondi l'**Asado di manzo** cotto a 68° per 18 ore con consistenza di sedano rapa.



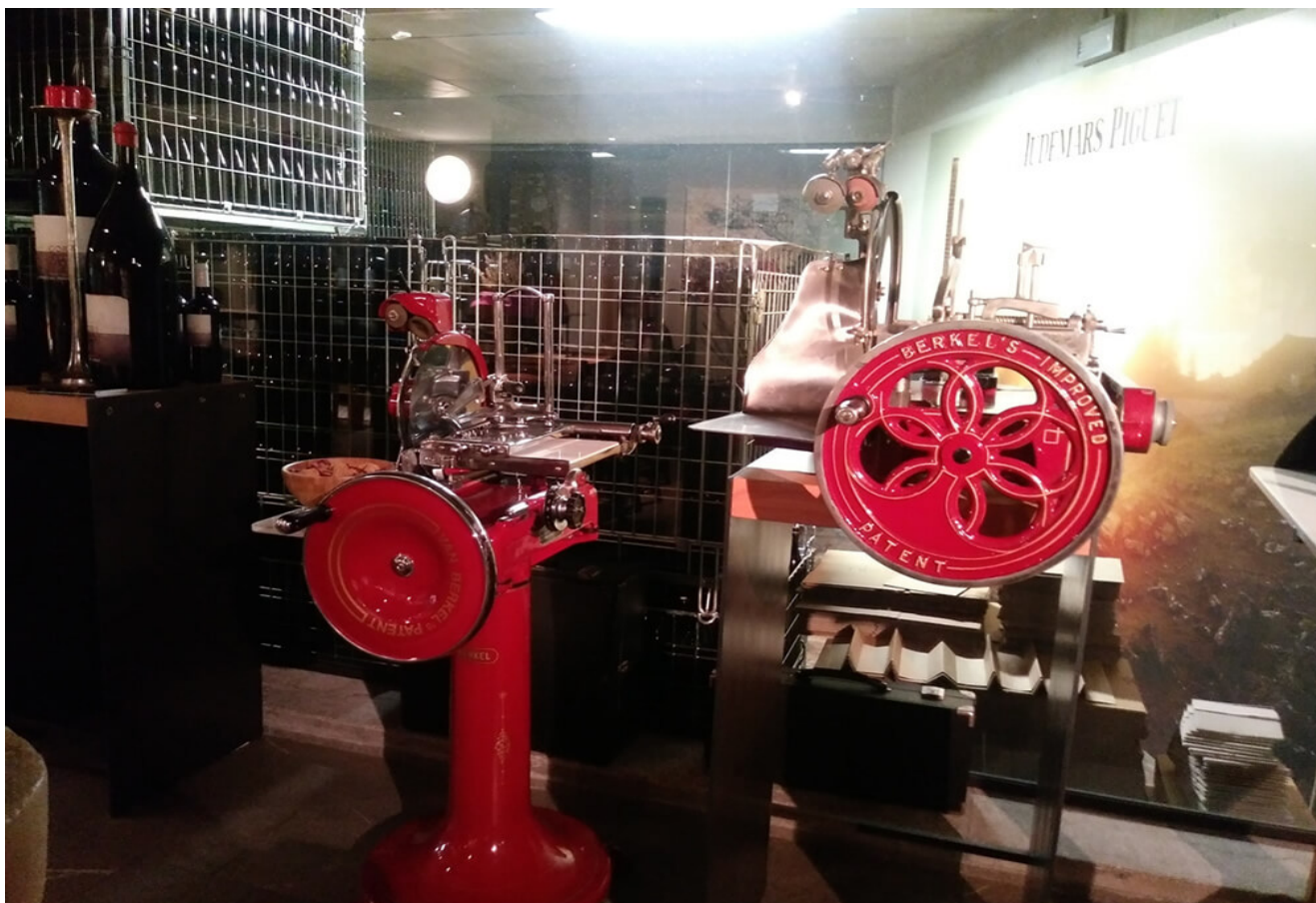
Alcune Preparazioni dello chef Stefano Basello.

Per i vini, la selezione proposta da Juri Cossa premia ancora il territorio, con una forte presenza di etichette friulane e grande attenzione anche per le piccole realtà.

**Hotel Là di Moret**  
Via Tricesimo, 276, Udine  
[Sito web](#)

### **Cantina Gori: una tappa consigliata**

A pochi chilometri dall'hotel, merita sicuramente una visita la **Cantina Gori a Nimis**, nella zona dei Colli Orientali del Friuli. Disposta su tre livelli che favoriscono "un processo di lavorazione per gravità senza l'ausilio di attrezzature meccaniche", l'azienda è gestita con passione dall'eccentrico Giampiero Gori, strenuo difensore della propria terra.



L'interno della Cantina Gori a Nimis, Udine (Foto © Cinzia Dal Brolo).

I suoi vini pregiati: Memas I (Pinot Nero), Redelbosco (Refosco dal Peduncolo Rosso), TitaG (Schioppettino), complessi ed eleganti, sono perfetti per accompagnare carni, salumi e formaggi locali.

Tra i vini bianchi il Bomblanc (friulano), il Busseben (Sauvignon), il Giùgiù (Chardonnat) sono caratteristici della regione, che vanta anche un grande patrimonio culturale e storico-artistico.

**Gori Agricola srl**  
via G.B. Gori – Nimis (Ud)  
[Sito web](#)

**Data di creazione**

29/11/2018

**Autore**

cinzia-dalbrolo