



Ristorante Morgenleit di Sauris, gusto ad alta quota

Un menu che segue le stagioni e utilizza soprattutto prodotti locali. L'idea che la cucina debba attenersi alla tradizione, ma senza chiudere le porte all'innovazione. Un angolo di gusto a 1200 metri sul livello del mare



L'esterno dell'Albergo Morgenleit (Foto © Web).

A Sauris (UD), il **Ristorante Morgenleit** è al piano terra dell'omonimo albergo, a pochi passi da una chiesa del XIV sec., intitolata al patrono inglese Sant'Osvaldo che continua ad attrarre frotte di pellegrini.

In questa piccola e curata località montana, all'estremo lembo della Carnia, l'edificio richiama lo **stile rustico del centro cittadino**, dove elementi grezzi, ruvidi e in certi casi anche consumati, riflettono un passato di stenti, di miseria.

Ancora oggi, nonostante le maggiori comodità, la vita oltre i 1200 metri non è affatto semplice; le risorse tendono a scarseggiare, soprattutto quando le temperature diminuiscono e la natura cede all'inerzia invernale. Una sfida tra uomo e territorio dunque, in cui l'ingegno e l'adattabilità fanno la differenza.



Un panorama di sauris di Sotto (Foto © Web).

Ristorante Morgenleit: la sala e il menù

Ma è proprio quando la neve ricopre tutto di bianco, che ci si rifugia nelle calde e accoglienti stanze del **Morgenleit**, abbellite con eleganti tende ricamate. La **sala da pranzo**, arredata con gusto, può ospitare fino a sessanta persone ed è gestita con simpatia e rara gentilezza da **Loris Petris**, che offre anche buoni consigli sull'abbinamento cibo-vino.

Dietro ai fornelli invece, c'è **Alessia Burzotta**, cuoca giovane e appassionata, che propone un'idea di cucina tradizionale, debolmente influenzata dalle culture confinanti e con qualche sporadica allusione contemporanea.

Il **menu** rispetta il ritmo delle stagioni e utilizza in larga misura i prodotti del territorio, dalle erbe di campo ai funghi freschi e quindi all'ormai ben noto [prosciutto di Sauris](#). Si può quindi iniziare con del **petto d'oca affumicato a freddo**, **ruchetta selvatica** e **aceto di lamponi**, per poi passare a dei deliziosi **"ravioli" di patate, trota e pesto di pomodori secchi**. Infine, non ci si può alzare da tavola, senza aver prima assaggiato la **pannacotta ai frutti di bosco**, con abbondanti mirtilli selvatici, raccolti a mano a fine estate nei prati limitrofi.



Petto d'oca affumicato a freddo, ruchetta selvatica e aceto di lamponi (Foto © Kevin Feragotto).



Ravioli di patate, trota e pesto di pomodori secchi (Foto © Kevin Feragotto).

La maggior parte dei primi e dei dolci sono fatti in casa e sul momento, come garanzia di freschezza e genuinità ai clienti. La **carta dei vini** è chiara ma di dimensioni ridotte, con una selezione di etichette in prevalenza regionali, anche se non mancano alcune referenze d'oltralpe. La spesa media è sui **35 euro a persona**; la scelta del vino ovviamente, comporta sensibili fluttuazioni.

Nelle limpide giornate di sole, è poi possibile accomodarsi nell'ampio terrazzo esterno, per uno spuntino veloce oppure per una buona birra, mentre lo sguardo volge verso un seducente paesaggio, con il lago a fondovalle e le impervie cime dolomitiche che lo circondano.



Il conto per due persone (Foto © Kevin Feragotto).

Albergo Morgenleit a Sauris: un affaccio sulla natura

L'**Albergo-Ristorante Morgenleit**, che in saurano si traduce "*pendio esposto al sole mattutino, costa di levante*", assieme alle altre realtà e alla natura del luogo, che è complice, rende **Sauris un'ambita oasi di gusto e di relax**, facilmente raggiungibile anche con i mezzi pubblici, sia da Tolmezzo che da Villach.

Un borgo che ha saputo preservare la propria unicità nel tempo, facendo di antiche pratiche e semplici abitudini quotidiane un valore aggiunto.

Albergo Ristorante Morgenleit
Via Sauris di Sotto, 59 – Sauris (UD)
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

07/01/2020

Autore

kevin-feragotto