

Il Rognone con la polentina appena abbrustolita, la stessa ...

Il Rognone con la polentina appena abbrustolita, la stessa che accompagna una succulenta Trippa alla Parmigiana, è una goduria (come la trippa, del resto). La vellutata di sedano rapa e porro, delicata e gustosa. La crema al mascarpone che accompagna la leggera sfoglia (siamo al dessert) si fa apprezzare anche alla fine di un pranzo non leggerissimo, cominciato con l'antipasto della casa, nel quale spiccava il cestino di Frico con crema di Asino (formaggio della Val d'Arzino) e finito con una profumata grappa alla frutta, arrivata (offerta) assieme al caffè.

Trattoria vera, di quelle di una volta, in pieno Friuli, con campo di bocce e bar all'ingresso, infilata fra Spilimbergo, San Quirino e Sequals. Ambiente semplice ma cucina di livello dove anche il baccalà (strano, ma vero) è un protagonista, in insalata (col radicchio di Treviso), mantecato e alla vicentina: garantisce nonna Gina, 88 anni. E poi soppressa, musetti, carni alla brace. Dal 1971 i padroni di casa sono Luciano Pietrella e la moglie Rita, poi sono scesi in campo i figli Mauro (cantina e bar) e Carla (cucina), e la nuora Elisa in sala. Piccola carta dei vini, ma a questi prezzi non è il caso di fare i difficili. Averne di posti così. Dimenticavo: in febbraio, occhio alla Festa dell'aringa: imperdibile.

Claudio De Min

IL CONTO - Per un pasto completo si fatica ad arrivare ai 25 euro (vini esclusi), ma già con 15 ci si può sfamare con soddisfazione.

L'INDIRIZZO - Trattoria agli Amici, via Giulia, 4 - **Istrago** (PN) - Telefono: 0427/2155. Chiuso lunedì sera e mercoledì.

Gazzettino 15 01 2008