

## Masticate friulano! Consiglio di Lady chef

Silvana Mozzon e la sua cucina tipica friulana

Fiammetta Mosca

**"M**asticate friulano" è proprio il motto che **Silvana Mozzon** ha fatto stampare sul biglietto da visita del suo locale. Ma, dopo averla conosciuta e aver percepito il suo carattere forte, sembra più un ordine rivolto agli avventori della "Taverna al frico" o piuttosto uno slogan per promuovere le tradizioni locali.

**Originaria di Piancavallo**, la piccola località scissica collocata sotto la vetta del Monte Cavallo, Silvana si è accorta poco dopo i vent'anni della sua passione per la cucina. Così, nel 1981 - da **autodidatta** - inizia a lavorare con lo zio alla "Frasca" a Pordenone. Soddisfatta e carica di entusiasmo per le creazioni culinarie, continua la sua attività prendendo la "Baracca del Sauc", che all'epoca della costruzione della prima strada per raggiungere la montagna pordenonese, era diventata il ristoro degli operai delle imprese edili impegnate lassù.

Dopo dieci anni a 1215 metri sul livello del mare, a preparare robusti piatti montani ideali dopo una giornata passata sulle piste o nel bosco, arriva il momento di scegliere: o sistemare la baracca a Col Sauc o cambiare. Pronta a mettersi sempre in discussione, Silvana decide di cambiare (ma senza scendere sotto i mille metri) e così si sposta all'agriturismo Valli Caolana, in quel di Barcis, firmando per ben cinque anni un menù tipico friulano e in particolare di montagna, ricercando sempre nelle sue ricette un tocco di originalità, ma utilizzando soprattutto i prodotti che l'azienda produceva: pecorino, ricotta, ortaggi e frutta di stagione, pitina e altri salami e insaccati.



**Anche per una donna** di Piancavallo 15 anni di montagna erano un pochino troppi, le figlie erano cresciute, un anno sabbatico se lo meritava e rimane a casa a maturare insieme a Silvia e a Giulia la scelta di prendere il locale a Polcenigo.

La "Taverna al frico" è aperta da giovedì a domenica, perché bisogna anche vivere, non solo lavorare, e soprattutto il lavoro fatto a ritmo serrato non è più un piacere, fatto con passione. Anche gli altri giorni Silvana li dedica in parte al cibo, alla cucina. Dal '98 è entrata a far parte di "Peccati di gola", una scuola di cucina nata a Mestre per volontà di Roberta Molari, e ora è responsabile della sede di Pordenone, in cui organizza corsi di cucina il martedì e il mercoledì. "I corsi sono di carattere amatoriale - sottolinea

Silvana -, le trucidatrici non imparano solo come cucinare (perché troppo prese dal lavoro e dalla carriera), ma approfittano di questi momenti per avere contatti con altre persone, per lasciarsi coccolare, per fare nuove amicizie in un ambiente quasi familiare. Sono grandi emozioni che non hanno prezzo". Impastare per 8 ore e fare 10 kg di biscottini è un sistema per non pensare, per rilassarsi.

Tante allieve sono "figlie del '68" e ai corsi apprendono ciò che non hanno imparato a casa, quei segreti di cucina che non hanno ricevuto. "Il cibo è un aspetto insostituibile dell'esistenza umana. E io che mi sento friulana e molto italiana - continua Silvana -, lo unisco alla cultura del bello, dello stare insieme, così organizzerò in primavera *Masticare friulano*, *Avviare italiano*: tre sabati

di cucina piemontese, toscana e siciliana."

Grazie a *Peccati di gola* ha fatto anche un'esperienza interessante e irripetibile con due *stagiste* giapponesi, che insegnano cucina italiana nel loro Paese e lì a Polcenigo sono rimaste due mesi, a stretto contatto con Silvana, ma sempre senza pesare, disponibili, discrete. "Delle vere professioniste, capaci di lavorare per ore senza reagire alla fatica, portatrici di una cultura e di una filosofia così affascinanti e così diverse dalle nostre. Alla fine ci hanno tenuto una fantastica lezione sul tè! Quando ho conosciuto Roberta (la fondatrice della scuola) ho avuto l'impressione che avrebbe trasformato la mia vita..." Ma non si fermano qui gli impegni della nostra cuoca del mese! Da dieci anni fa parte del gruppo *Lady chef*,

L'associazione fondata all'interno dell'Unione cuochi del Friuli Venezia Giulia, che l'anno scorso ha esteso questo nome a tutto il territorio nazionale. In questo ruolo di depositaria del nobile incarico di tutelare e valorizzare l'antica e preziosa tradizione culinaria regionale, appartenente alla cultura sia colta che popolare, Silvana ha parte attiva e perciò è stata premiata pochi mesi or sono. Frequentando questi due socializi ha avuto notevoli contatti fuori regione, esperienze

formative, conoscendo Gualtiero Marchesi e apprezzando sopra tutti Mauro Uliassi.

**Nel portico** della sua Taverna, mi fa assaggiare una delle sue specialità, il **frico**, bello gonfio, gustoso, che assaporo guardando il campanile della chiesetta di Mezzomonte sbucare fra gli alberi e accompagnandolo con un calice di Cabernet franc. Vino della zona di Pramaggiore, come tutti i vini che Silvana propone, a prezzo contenuto. L'altro piatto

preferito è il **"Porcomaiale"**: una bisteccina, parte della coscia del prosciutto, che mi basta vedere per saziarmi! "Tranne questi, gli altri miei piatti sono stagionali, dal salame cotto nell'aceto al melone a pezzettini con prosciutto crudo leggermente essiccato, dalle mele con lo speck alla pitina, dal formaggio *subriajo* a quello affumicato con le pere grattugiate sopra..." Insomma, piatti tradizionali che prepara per i suoi affezionati clienti, quelli che l'hanno conosciuta in montagna,

o per i turisti che si fermano a Range, oppure per gli allievi i corsi che, andando da lei, sai di stare in famiglia. "La creatività in cucina è per far contenti gli altri... ma anch'io mi diverto lavorando" conclude la Lally. Una frase letta tempo fa è rimasta in mente: "Se il lavoro fai ti piace, non lavorerai mai un giorno". ●●●

Nella pagina precedente: Silvana Mozzon con la figlia Silvia



### Frico

**Ingredienti:** 300 g di Montasio fresco, 1/2 patata lessa, 1 cucchiaino di erba cipollina

**Preparazione:** in una padella da 18 cm antiaderente, versarvi dentro 1/3 dose del formaggio grattugiato; aggiungere la patata lessa schiacciata e l'erba cipollina. Coprire con il rimanente formaggio.

Cucinare per 10 minuti a fuoco medio. Giratelo con una pala e terminate la cottura. Servire con la polenta.

**Vino consigliato:** Tocai friulano

### Tortino di patate con cipolla all'aceto di vino

**Ingredienti** (dosi per 1 persona): 1 patata di ussita grossolana, 1 cipolla bianca, aceto, olio, sale q.b.

**Preparazione:** Pulire e sbucciare la patata. A crudo tagliarla a fiammifero e immergerla nell'acqua. Brasare la cipolla tagliata sottile per 15 minuti; a fine cottura

aggiungere l'aceto di vino. Con un pentolino piccolo friggere la patata, sgocciolata e asciugata, formando una frittatina croccante. Comporre il piatto con la

patata croccante e la cipolla al centro.

**Vino consigliato:** Cabernet franc

### Dolce salame

**Ingredienti:** 100 g di ricotta fresca, 50 g di burro, 50 g di cacao amaro, 50 g di zucchero a velo, 1 tuorlo d'uovo, 1 tazzina di caffè ristretto, 1 cucchiaino di crema, 150 g di biscotti secchi, 50 g di nocciole

**Preparazione:** Montare il tuorlo con zucchero. Incorporarvi la

ricotta, il burro fuso, il cacao amaro, le nocciole, i biscotti tritati, il caffè ed il rhum. Amalgamare bene il tutto, formare il salame, avvolgerlo nella stagnola ed in frigo per circa 1 ora. Servire con panna.

**Vino consigliato:** Prosecco

