

GOLDEN BOOK RESTAURANTS

Restaurant L'Ultimo Mulino

presenta

Restaurant L'Ultimo Mulino

Fiume Veneto ~ Pordenone



www.lultimomulino.com



Facebook

Grazia
Gironella
Amaro
caffè





Da oggi finalmente anche il settore ristorativo di qualità partecipa all'attività del nostro gruppo con l'iniziativa **Libri in Tavola**, un mix di promozione, prodotti e servizi curati con la distinzione e l'accuratezza che caratterizzano ormai da venti anni il nostro lavoro.

L'obiettivo è di creare sotto questo marchio un circuito ristorativo "sui generis", riconoscibile per eccellenza di immagine e servizio, aderendo al quale il ristoratore attento potrà:

- ❖ offrire a clienti/amici/contatti il suo personalissimo e-book – proprio come questo – con un racconto scritto "su misura" da uno dei nostri valenti autori freelance, che avrà il compito di ambientare la storia tra i tavoli, la cucina, le ricette e i personaggi del locale, che sarà così il protagonista assoluto, unico e irripetibile del racconto stesso;

- ❖ utilizzare per promuoversi i molteplici canali di visibilità e comunicazione già adottati dal nostro gruppo: - inserimento sul portale associativo - pubblicità nell'elenco Soci su libri ed e-book di tutte le strutture del gruppo - interazione con gli alberghi Soci - presentazione

E U R E K A !

GOLDEN BOOK HOTELS



*offerte ed eventi su RSS - presenza attiva su principali social network: **Facebook, Twitter, Youtube** - presentazione libri/autori in struttura;*

❖ incrementare la sua clientela: a) inducendo i fruitori del circuito a collezionare letture e ricette in dono; b) organizzando sistemi di sconto collegati all'e-book, anche in accordo con altre strutture associate;

❖ decidere all'occorrenza di trasformare il suo racconto da e-book in cartaceo, nelle quantità utili e desiderate.

*L'elenco completo di tutti i **Golden Book Restaurants** e il link ai loro siti sono riportati alla fine di questo e-book: un'opportunità di conoscere luoghi "eletti" in cui si incrociano magicamente la cultura del cibo e quella letteraria, per iniziare o arricchire la propria collezione virtuale di nuove storie e ricette... e la Vostra vita di reali emozioni. Buona lettura!*

IL PRESIDENTE

E U R E K A !

GOLDEN BOOK HOTELS



www.goldenbookhotels.com



© NIKE EDIZIONI

Tutti i diritti riservati.
Vietata qualsiasi duplicazione del presente ebook.

Amaro caffè

Inserti in pietra a vista sulle pareti giallo dorato. Tende drappeggiate sui toni del giallo-rosso che lasciano entrare la luce di settembre dalle quattro finestre affacciate sul giardino. Bello l'effetto, mi piace, così come l'accostamento con il pavimento in cotto grezzo e la semplice eleganza dei nove tavoli. Sopra la porta antica in legno scuro c'è un fascio di spighe in stile provenzale, e poco più in là un grande camino a parete. Ma io vedo molto più di questo. Il mio sguardo scorre sulle dieci righe alternate bordeaux e ocre nei cuscini delle panche, sulle tre travi di legno che fungono da colonne sopra i muretti divisorii, sulle due piccole orchidee bianche del rametto a centrotavola. È qualcosa di molto vicino all'armonia assoluta, in compagnia delle suonate di Allevi e di una buona bottiglia di Tazzelenghe.

Ho tutto il tempo che voglio per i dettagli visto che pranzo da solo a questo tavolo dell'**Ultimo Mulino**, e niente può impedirmi di ammirare. E di contare, che per me è la stessa cosa. Dire che sono solo, però, non

è esatto: il tavolo alle mie spalle è occupato e posso seguire la conversazione della coppia come se fossi seduto al loro fianco.

Di solito detesto mangiare fuori casa senza compagnia; non so dove appoggiare lo sguardo, ed è spiazzante non avere nessuno con cui condividere i pensieri o le piccole frasi insignificanti che reggono ogni conversazione; ma oggi è diverso. Non sono qui per caso, ho un appuntamento con il futuro. La mia mente è affollata di pensieri al punto che se potessi spalancare le sue porte li vedrei ruzzolare fuori come decine e decine di biglie colorate che correrebbero sul tavolo, rimbalzerebbero sul pavimento con piccoli suoni secchi, e nella sala sarebbe impossibile camminare o anche solo restare in piedi. Tutto per colpa dei miei pensieri. Vedi quanto lontano mi porta la fantasia quando non sono impegnato a contare. Sempre troppo dentro le cose, o troppo fuori.

Mentre studio le composizioni geometriche del pavimento mi vengono serviti un sorriso e l'antipasto, un tris friulano di prosciutto di San Daniele, *pitina* della Val Tramontina e *frico* con le pere; qualcosa di deliziosamente materiale con cui occupare i miei sensi e mettere in sordina il cervello.

Bella apertura, gustosa e per niente banale. Proprio

come il giorno in cui ho conosciuto Anna, e già da subito si capiva che non sarebbe stato un incontro come tanti. Lei correva al parco, iPod pinzato alla giacca della tuta celeste e auricolari alle orecchie. I capelli color miele sventolavano nella sua scia come la criniera di un animale selvaggio, questo ho pensato mentre la guardavo; e quando mi è inciampata addosso – forse mi ero avvicinato un po' troppo – ha reagito proprio con la stessa veemenza.

«Cosa ci fai qui in mezzo, deficiente? Non guardi dove vai?»

Avrei potuto dirle che in realtà era lei a non guardare dove andava, visto che in pratica mi aveva travolto, ma i suoi occhi erano di un azzurro così chiaro, come se le lacrime li avessero lavati da poco, e allora sono restato zitto. Era bellissima, come il mosaico dell'obelisco davanti al municipio, millequattrocentoventisei tessere verde e oro. Uno splendore, insomma. Poi mi ha sorriso.

«Scusa, non dovrei prendermela con te. Questi aggeggi fanno perdere i contatti con il mondo esterno», ha detto indicando gli auricolari.

Stava per entrare nel *mio* mondo, Anna, ma ancora non lo sapeva.

Dietro di me la coppia discorre del più e del meno. Seguo per un po' le battute della loro conversazione: l'ufficio, un problema con il riscaldamento, amici che si sono fidanzati o lasciati, o forse entrambe le cose. Tra loro hanno voci educate e gentili, piacevoli da ascoltare come un duetto di uccelli ben addestrati cui però manca ogni calore. Quante cose restano non dette... i silenzi sono piccoli quadretti bianchi sparsi qua e là tra le loro parole.

Mentre osservo i movimenti voluttuosi dei tendaggi gonfiati dallo scirocco, mi vengono serviti i *cjarsons* ripieni di susine con burro fuso, cannella e ricotta fumé. Inizio a masticare piano, apprezzando l'armonia dei sapori. Il pranzo entra nel vivo, proprio come i miei ricordi di Anna.

Prima che il *jogging* se la portasse via, le ho domandato se voleva uscire con me. Sul momento la sua risata mi ha fatto temere di avere sbagliato a chiederglielo così presto; anche se poi presto non era, visto che ci conoscevamo già da otto minuti. Però ha accettato.

Quella volta siamo andati a teatro. Io adoro l'opera lirica, i suoi sentimenti potenti, i personaggi tanto più grandi dalla gente che incontri ogni giorno in strada, all'ufficio postale, al supermercato. L'Aida, poi... come

si fa a non piangere quando lei e Radamès vengono murati nella cripta?

Anna si è stupita delle mie lacrime. Ha detto che gli uomini di solito non piangono o lo fanno di nascosto, e che questa mia caratteristica mi rendeva speciale. *Speciale*, dice il dizionario: *aggettivo: che riguarda la specie, contrapposto a generale; particolare, non comune; di qualità ottima, scelto*. Allora ho capito che le piacevo.

Nel tavolo dietro di me qualcosa è cambiato. Le voci adesso si alternano con toni imprevedibili, striduli e lamentosi e accusatori. I quadretti bianchi tra le parole sono diventati piccoli abissi di silenzio. Nove in un minuto. Ventitré in due minuti. Gli argomenti sono tanti e aggrovigliati, faccio fatica a capire quale sia più importante, se una donna di nome Barbara o la vacanza annullata alle Maldive oppure i figli che lei vorrebbe ma lui nemmeno contempla per il futuro più lontano. Il sapore dei *cjarsons* è sfumato da poco nelle mie papille quando mi trovo in compagnia del petto d'anatra con fichi profumato alle spezie. È una nuova ondata di sapori, e di ricordi.

Non è straordinario come ogni momento abbia un suo gusto particolare, proprio come i cibi? Quella volta al lago, per esempio, quando i raggi di sole giocavano tra

le fronde dei pioppi e Anna rideva di me perché avevo un occhio chiaro e uno scuro, sapeva di millefoglie alla crema. La polka alla festa di San Rocco, invece – quella che abbiamo ballato anche se nessuno dei due la sapeva ballare – mi ricordava i bucatini all'amatriciana; e al mare, quando passavamo il tempo a raccogliere conchiglie e correre dietro ai cani, era di tagliolini al tartufo il sapore che sentivo in bocca.

Ha così tanto tempo a disposizione, Anna, con quel marito sempre assente. Già, c'è un marito. Ogni rosa ha la sua spina, si dice, anche se in realtà in ogni rosa ne trovi un numero variabile da tre a sette. Di un marito però ci si può sempre liberare, e magari è persino più facile che togliere le spine alle rose. Puoi ucciderlo o farlo eliminare da un sicario, per esempio – soluzioni che si sentono spesso nei notiziari – oppure semplicemente divorziare: mi sei piaciuto ma non mi piaci più, perciò decidiamo chi deve tenere i soldi, e arrivederci. Anna non ama quell'uomo. Se lo amasse non mangerebbe gelati con me, non canterebbe sottovoce mentre camminiamo nel parco, né mi porterebbe in biblioteca per contare i libri sugli scaffali. Lo dice lei stessa che non è mai stata tanto felice come in mia compagnia. Per questo le ho detto di lasciarlo. A che le serve

quell'uomo, se quando parla con lui si fa scura in viso e sembra invecchiare di colpo? Essere felici è un dovere, non solo un diritto; questo l'ho letto da qualche parte. Quindi deve lasciarlo perdere, punto. Non sarò ricco, ma posso darle tutto quello che le serve per stare bene.

La cameriera accenna a portare qualcosa al tavolo dietro il mio, ma si ritira dopo pochi passi - cinque, mi pare - nel sentire il loro vociare farsi più concitato. La vedo attendere dietro le porte della cucina un momento più propizio.

Capisco dai sospiri che ora lei piange. Lui tace. Il suo è un silenzio cattivo, di quelli che fanno male. Detesto gli uomini che fanno piangere le donne. Vorrei fare qualcosa, forse picchiarlo o sputargli addosso o farlo sparire; ma non devo intromettermi, qualunque cosa succeda. Sono fatti loro, e sta a loro portarli a termine come devono. Meglio tornare a seguire il filo dei miei pensieri.

Sul ricordo del bacio, con perfetto tempismo mi arrivano i ravioli alle pere e uva fragola ai due cioccolati. Eravamo al cinema a vedere Shrek. Anna sedeva alla mia sinistra e io continuavo a bisbigliarle nell'orecchio per farle notare qualche dettaglio che magari si stava

perdendo, lei che lo vedeva per la prima e non per la quarta volta. A un certo punto lei si è inclinata verso di me; ho sentito il suo alito caldo sul collo.

«Taci almeno un minuto, Giulio?»

Non sapevo che Giulio fosse un nome così musicale.

Poi mi ha baciato. Allora sì, sono restato in silenzio almeno per ventuno minuti, se non ventidue. Mi sembra di sentire ancora adesso il sapore delle sue labbra; ma forse è l'uva fragola, ed è comunque indimenticabile.

Quella stessa sera mi ha detto: «Lo lascio.» Io sono rimasto zitto, perché non c'era niente da dire. Era una cosa tanto ovvia fin da quando Anna mi era inciampata addosso al parco e aveva gli occhi così chiari. Per questo adesso aspetto. La fine, e l'inizio.

Al tavolo dietro il mio i singhiozzi sono cessati dopo quattro minuti. Non ci sono parole e nemmeno quadretti bianchi... solo un silenzio che non capisco. Mi volto? Non posso. Ma devo. Ecco, mi volto appena quel tanto che basta a lanciare un'occhiata sopra la spalla.

Si stanno baciando.

Qualcosa si spezza dentro di me. I capelli color miele di Anna scendono come una cortina a coprirle il viso, ma forse è meglio così. Non voglio vedere i suoi occhi

chiari sorridere a questo sconosciuto dall'aria arrogante. I ricordi si allontanano da me a velocità vertiginosa, figure sempre più piccole in fondo a un viale spazzato dal vento.

«Caffè?», mi domanda la cameriera, sorridendo.

Ci penso un attimo prima di accettare.

Ma sì, vada per il caffè. Anche se so che non importa quanto zucchero ci metterò, questa volta sarà comunque amaro, troppo amaro.



Grazia Gironella

(1963)



Nata a Bologna, interprete e traduttrice, si è da poco trasferita in provincia di Pordenone con la famiglia. Ama la lettura, le arti marziali e le escursioni a contatto con la natura, ma soprattutto ama scrivere. Ha al suo attivo tre romanzi inediti e diversi racconti, alcuni dei quali premiati ai concorsi letterari e pubblicati su antologie.

E U R E K A !

GOLDEN BOOK HOTELS



RESTAURANT L'ULTIMO MULINO ~ FIUME VENETO (PN)



Cjarsons di susine con burro fuso e cannella

Si dice che le mogli dei venditori ambulanti friulani festeggiassero il ritorno a casa dei mariti, dopo i lunghi periodi di viaggio, raccogliendo ciò che era rimasto sul fondo dei cassettoni, mischiandolo insieme e formando così il ripieno dei cjarsons. Si tratta di una delle ricette più tradizionali del Friuli Venezia Giulia. Ed è una ricetta antica che ogni famiglia o ogni zona prepara con qualche variante, ma che rappresenta l'intera regione. Infatti il ripieno si crea ad ispirazione, non ci sono dosi precise, e da villaggio a villaggio il gusto varia leggermente.

INVOLUCRO: PATATE E FARINA, TUORLO D'UOVO E PIZZICO DI SALE.

Lessare le patate, sbucciarle e poi passarle con lo schiacciapatate. Quando sono ancora tiepide, si mischiano con la farina, il sale e il tuorlo, fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo.

RIPIENO: SUSINE, UVA PASSA AMMOLLATA, MANCIATA DI PINOLI, CANNELLA A PIACERE (SI PUÒ FARE ANCHE CON SPINACI E UVETTA, O CON BISCOTTI E MELA)

Stendere la pasta dello spessore di due millimetri, ricavando dei cerchi con un bicchiere. Deposare in ogni cerchio un cucchiaino di ripieno, chiudere i cerchi a mezzaluna schiacciando il bordo con le dita. I cjarsons vanno lessati in acqua bollente salata finché non vengono a galla. Passarli poi in padella con burro fuso e abbondante cannella.

Restaurant L'Ultimo Mulino

Via Molino, 45 - Fiume Veneto (PN) ► [MAP](#)

Tel. +39 0434 957911

restaurant@lultimomulino.com

www.lultimomulino.com

ORARIO DI APERTURA

- Chiuso domenica sera e lunedì



Facebook

Restaurant L'Ultimo Mulino



MOSTARDE DELLA CASA PER IL TAGLIERE DI FORMAGGI LOCALI





GAMBERI FARCITI DI PITINA DELLA VAL TRAMONTINA IN COTOLETTA





CAPESANTE CROCCANTI MARINATE SU CREMA DI PISELLI





GLI CHEF GIOVANNA E DAVIDE







GOLDEN BOOK RESTAURANTS 2012



QUARANTUNO RISTOWINEBAR Alessandria www.quarantuno.org



RISTORANTE LA CASCINA Arona (NO) ristorantelacascina.jimdo.com



RISTORANTE DEI POETI Portovenere (SP) www.royalsporting.it/lhotel/ristorante



L'ULTIMOMULINO Fiume Veneto (PN) www.lultimomulino.com/it/restaurant.htm

www.goldenbookhotels.com