

# **I ristoranti Margò dell'Hotel La Perla di Ravascletto e La Torre di Spilimbergo new entry in FVG Via dei Sapori**

Due new entry in Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori: i ristoranti Margò dell'Hotel la Perla di Ravascletto e La Torre di Spilimbergo sono stati ammessi a far parte del gruppo portabandiera del livello di assoluta eccellenza della gastronomia del Friuli Venezia Giulia. Salgono così a 21 i ristoranti associati al consorzio presieduto da Walter Filiputti, nato 17 anni fa per volere di un gruppo di ristoratori, ed oggi composto complessivamente da 57 aziende (fra ristoranti, cantine e produttori agroalimentari), raro esempio di promozione virtuosa del binomio territorio-enogastronomia, un'operazione talmente riuscita da essere diventata un caso di studio presso l'Università Bocconi di Milano.

**L'Hotel La Perla è uno degli indirizzi storici dell'ospitalità in Carnia. Si trova a Ravascletto, a 963 d'altitudine, immerso tra pascoli e boschi, a pochi passi dalla partenza della funivia che sale sullo Zoncolan, montagna mitica per i ciclisti – definita il Kaiser – da quando la sua durissima salita è stata inserita nel Giro d'Italia. Frequentato da una clientela internazionale, con piscina coperta e un accogliente centro benessere, è di proprietà della famiglia Polo, albergatori da tre generazioni. Sara Polo – perfetta padrona di casa, appassionata conoscitrice di erbe, fiori, tradizioni che ama condividere con gli ospiti – ha da poco inserito, accanto alla cucina tradizionale per la quale è già ben rinomato il ristorante dell'hotel, quella creativa del Ristorante Margò, nome del piccolo torrente che passa accanto. La**



## Ristorante Margò

cucina del Margò è affidato all'entusiasmo e alla bravura di Stefano Buttazzoni, friulano di Ragogna-San Daniele, ma che si definisce carnico, tanto si è innamorato di questa terra, dove lavora dal 1995. Certamente il suo stile, la sua capacità di rileggere la cucina locale, unite alla volontà di ricerca e di valorizzazione dei prodotti della montagna, ne fa il degno seguace del grande Gianni Cosetti, la cui immensa opera in cucina, dopo la sua scomparsa, pareva non trovare seguito. Ora ciò sarà possibile. Un esempio? La "Verticale di frico", deliziosa reinterpretazione del più classico piatto carnico. Servizio particolarmente curato, fiori di campo a colorare i tavoli, Margò ha una sala riservata, con la possibilità di due romantici tavoli, in perfetta solitudine, nella sala del camino. Ottima la cantina, in maggioranza del Friuli Venezia Giulia, ma non solo. ([www.laperlahotel.eu](http://www.laperlahotel.eu))

**Per arrivare al ristorante La Torre di Spilimbergo (la città del mosaico in provincia di Pordenone) si attraversa piazza del Duomo (1284), la cui visita può diventare un imperdibile**



La Torre di Spilimbergo

**aperitivo culturale.** Poi il Castello del XII secolo con lo splendore del Palazzo Dipinto, affrescato nel 1544. Al piano terra ricevono gli ospiti il sommelier Massimo Botter e lo chef Marco Talamini, che insieme conducono questo gioiello ricco di atmosfera, con due intime salette dall'arredamento sobrio ed elegante. Marco così racconta la sua cucina: "Seguo la filosofia del tre: la miglior cottura per l'ingrediente base e altri due per creare armonia". Partendo sovente da prodotti di territorio. Il tutto valorizzato da una Carta dei vini di prim'ordine, che riesce a soddisfare anche i più attenti conoscitori. Il ristorante La Torre aveva aperto i battenti, grazie a Stefano Zannier, nel 1983 nella vecchia sede (che ora è un'importante enoteca), per trasferirsi nel 1992 nella prestigiosa ed unica cornice attuale. ([www.ristorantelatorre.net](http://www.ristorantelatorre.net))