

Nel cuore di Milano serviti, in un anno, 1.500 kg di frico

Alla Osteria della Stazione, l'udinese d'origine Gunnar Cautero resta ambasciatore della cucina friulana: nel 2018 preparate 1.300 porzioni di cjarsons

Milano, 18 settembre 2019 – Numeri da record per **Gunnar Cautero** e il suo ristorante di Milano, **L'Osteria della Stazione – l'Originale**. Nel corso del 2018 ha preparato 1.300 porzioni di **cjarsons** fatti in casa, così come 1.500 chilogrammi di **frico** e 1.400 porzioni di **baccalà**, abbinando a queste pietanze della tradizione friulana anche squisitezze quali 1.000 porzioni di **tartare di toro al tartufo** e 900 porzioni di **cosce d'oca**. E per finire, l'oste ha proposto ai suoi affezionati clienti e a quelli che lo hanno scoperto di recente anche 150 **gubane** fatte in casa, il dolce tipico delle Valli del Natisone da abbinare magari a una grappa di qualità proveniente proprio dal Friuli, dove le distillerie di alto livello non mancano.

Un ambasciatore della cucina triveneta, in particolare quella friulana, nel cuore di Milano. Lui è Gunnar Cautero, anima dell'Osteria della Stazione – L'Originale, che si trova in via dei Popoli Uniti nella città meneghina, a due passi dallo scalo ferroviario. Gunnar, uomo poliedrico dalle radici udinesi, con le sue proposte frizzanti, in sette anni di gestione dello storico locale meneghino ha saputo conquistare fette crescenti di consensi.

Il legame con la sua terra d'origine, oltre che con le proposte gastronomiche, è ancora più forte anche grazie all'amicizia e alla sinergia con **Luigi Faleschini**, il pioniere del biologico in Valcanale noto anche come **Gigi Verdura**. Faleschini, con la sua azienda Savors di Cjase, a Ombrico (Comune di Maborghetto-Valbruna) ha il suo "quartier generale"

della produzione, mentre nel laboratorio di Pontebba nascono delizie tutte da scoprire quali verdure sott'olio, in agrodolce (imperdibile il radic di mont, una primizia in grado di conquistare proprio tutti), una fantastica ratatuia, confetture, sciroppi e succo di mela, soltanto per citare alcune tra le numerose referenze a catalogo. Dalla Valcanale, il filo si snoda fino a Milano, dove le meraviglie griffate Gigi Verdura approdano sulle tavole dell'Osteria della Stazione. Dall'unione delle forze due imprenditori, Gunnar e Luigi, si schiudono nuovi orizzonti di gusto. Tutti da scoprire.