

Città Fiera Comic Convention

VENERDÌ 1 NOVEMBRE 2019
MESSAGGERO VENETO

CRONACA DI UDINE 27

Costume & Società

<p>DA ARTICO Via Pascoffe, 58 tel. 0432/507847 bis di gnocchi di zucca e garsans con burro fuso e ricotta di capra abbinati ad un calice di vino bianco € 7,50</p>	<p>OSTERIA AL COLLIO Via Ag. Jusa, 88 tel. 349/1893317 orzo e fagioli con calice di vino dolcissimo a scelta bianco o rosso € 6,00</p>	<p>QUINTO RECHINTO Largo del Picchio, 3 tel. 327/237412 piatto bollito: risotto mantecato alla trapanese con piselli, fagge, masetto e wicstet di cinghio con verdure e calice bianco o nero. € 12,00</p>	<p>OSTERIA DA LUCA Via D'Arcazio, 11 tel. 0432/787189 fritto di fritto di pesce con calice di Friulano € 10,00</p>	<p>EX PROVINCIALI Via Della Prefettura, 3 tel. 0432/512673 salame con castagne in saor e Pinot grigio con macerazione breve. € 10,00</p>	<p>AL CANARIN O Via Dossena, 47 tel. 0432/504716 Arvicola in umido con polenta e calice di Pinot grigio. Agr. Luca Mariani del Friuli € 9,00</p>
<p>GRAPPOLO D'ORO via Strinbar, 5 tel. 0432/501328 salsiccia con fagioli in "treci" e polenta con calice di Cabernet Franc. Az. Arcenzani di Campeggio € 8,00</p>	<p>LA TORATE piazza del Pozzo, 20 tel. 028/2585488 pi di fritto con ragù d'oca e uva di 19064 € 5,00</p>	<p>TAGLI E TAGLIERI via D'Arcazio, 12 tel. 0432/792947 pepperoni al ragù d'oca con calice di bianco o rosso € 12,00</p>	<p>AL FAGIANO via Zanone, 7 tel. 348/7932448 polenta e fagioli con Merlot della zona € 5,00</p>	<p>AL PAVONE via Zanone, 82 tel. 338/792842 tartine con baccalà mantecato e calice di Friulano di Spessa oppure tartine con salsiccia di Ortogiano con calice di Merlot di Spessa € 3,50 <i>preparato</i></p>	<p>AI BARNABITI piazza Carlo R. 3/A tel. 0432/251817 fritto con baccalà con Merlot Barnabiti € 10,00</p>
<p>OSTERIA MULINIS via Pascoffe, 65 tel. 028/8681883 salame con fritto abbinato a calice di Cabernet Franc. Az. Friulano Scavini € 8,50</p>	<p>AL LEPRE «GUSTÀ via Pascoffe, 29 tel. 0432/513172 cappi di lina inzoccati con polverino morbido di Montebelluno e polenta di fardo. Vini di fardiz. Refettorio di S. Agostino/Mario € 20,00</p>	<p>AL VECCHIO STALLO via Vinta, 7 tel. 0432/21238 mezza porzione di fagioli misti con polenta con calice a scelta tra Cabernet/Merlot/Friulano € 6,00</p>	<p>ALLE VOLTE via Zanone, 23 tel. 0432/760901 crostini con ragù d'oca e riduzione di pere con calice di Cabernet Sauvignon Le Tulle € 8,00</p>	<p>CIN CIN BAR via Zanone, 23 tel. 348/3081842 - 338/7784828 cappi alla parmigiana e calice di Cabernet di Scavini € 8,00</p>	<p>ALLA GHIACCIAIA via Zanone, 31/A tel. 0432/307873 piatto di fritto con calice di Sauvignon az. D. J. di Propretto € 5,50</p>

Rivive lo spirito di Friuli Doc: tre giorni in osteria con prodotti tipici

Il comitato lancia la rassegna in occasione di San Martino Dal 7 al 9 novembre piatti tradizionali e menu autunnali

Lo spirito originario di Friuli Doc rivive dal 7 al 9 novembre in diciotto osterie della città. Il Comitato friulano difesa osterie, insieme a Comune, Confesercenti, Bute Friuli nel Mondo e Tulliano Pvg ha lanciato "L'estate di San Martino in osteria", prima edizione di un evento che punta a far scoprire la genuinità dei locali storici di Udine, dove tradizione, storia e fratellanza si fondono. L'iniziativa è stata presentata ieri a palazzo D'Arcazio dal presidente del Comitato, Enzo Mancini, da presidente di Confesercenti Udine Marco Zoratti, dal sindaco Piero Fontanini e dall'assessore Maurizio Franz.

«Pensiamo di aver fatto una cosa buona per la città - ha esordito Mancini -. Lo scopo della manifestazione è quello di mantenere vive le tradizioni culinarie friulane unitamente al piacere e al gusto del buon bere, facendo conoscere ai giovani avventori sapori a volte loro sconosciuti e offrendo, nel contempo, ai turisti in visita alla città, un'esperienza gastronomica unica».

L'evento, in effetti, nasce per riscoprire le osterie e i sapori autunnali a prezzi calmierati. Giovedì 7, venerdì 8 e sabato 9 novembre diciotto locali di Udine, più quattro della provincia, apriranno le porte per offrire sapori decisi e un buon taglio di vino. «Il mondo delle osterie è fatto di qualità, di tradizione e di tante storie - ha commentato il sindaco Fontanini -.

Quella del Comitato è senza dubbio una bella iniziativa per mangiare bene e a basso costo. Trovo azzeccata anche la scelta di San Martino come periodo per questa "fiesta delle osterie", per il significato che ha per la comunità contadina e per la storia del nostro Friuli». Anche l'assessore Franz si è soffermato sulla valenza delle tradizioni cittadine legate al mondo agreste e alle osterie. Al presidente di Confesercenti Zoratti è toccato ringraziare gli sponsor dell'evento, tra i quali spiccano Civibank, Aste Giudice e Prosciutto di San Daniele.

Come detto, ripiche di stagione le proposte enogastronomiche delle osterie. Da Artico propone bis di gnocchi di zucca e garsans con burro fuso e ricotta di capra con un calice di vino bianco (7,50 euro), l'Osteria al Collio "risponde" con orzo e fagioli con calice di vino della casa a scelta (6 euro). Al Quinto Rechinto con verdure e calice di vino (12 euro), all'Osteria di Luca frumina mista di pesce con calice di Friulano (10 euro). Agli ex Provinciali salame con castagne in saor e Pinot grigio con macerazione breve (10 euro), Al Canarino si-



Enzo Mancini «Vogliamo far scoprire ai giovani i piatti del nostro territorio»



Maurizio Franz: «L'idea? Valorizzare le tradizioni legate al mondo agreste»

nello in umido con polenta e bicchiere di Merlot (9 euro), al Grappolo d'Oro salsiccia con fagioli in treccia e polenta abbinati a un Cabernet (8 euro), a La Torate polenta con ragù d'oca e uva di 19064 (5 euro), al Tagli e taglieri pappardelle al ragù d'oca e calice di bianco o rosso (8 euro). Al Fagiano di via Zanone pasta e fagioli con Merlot di casa (5 euro), Al Pavone tartine con baccalà mantecato e Friulano (3,50 euro), Ai Barnabiti fritto con polenta e Merlot (10 euro), all'Osteria Mulinis salame con fritto con calice di vino (6 euro), Al Lepre cocca d'oca in confit con polentina morbida di Montebelluno e patate al forno abbinati al Refosco (20 euro). Al vecchio stallo mezza porzione di fagioli misti con polenta e vino (6 euro), all'Osteria alle Volte crostini con petto d'oca e mostarda di pere con Cabernet Sauvignon (8 euro), al Cin Cin Bar trippa alla parmigiana e Cabernet, Alla Ghiacciaia gnocco di Susina e Saravignone (5,50 euro). A chiudere la proposta ci sono La Zibretta di San Daniele, la Trattoria da Toni di Gradiscutta di Varmo, l'Antica Bettola da Maria di Rodano e l'Osteria Da Afro di Spilimbergo. Alessandro Cesari

I "cartoni animati" invadono per due giorni il Città Fiera

Oltre 4 mila metriquadri espositivi, due palchi con un programma di oltre 52 spettacoli in due giornate, oltre venti special guest, sette anteprime, un wrestling show, un contest, questi i numeri che anticipano la terza edizione di Città Fiera Comic Convention. Il più grande evento gratuito a tema Cosplay, in agenda sabato 9 e domenica 10 novembre a Città Fiera.

Una terza edizione ricca di novità che trasformerà il centro commerciale per accompagnare il visitatore nel mondo comics attraverso spettacoli, workshop, videogaming, roleplaying, tavole di carte, una grande mostra mercato a tema, un'area interattiva dedicata alla fumettistica, un'area dedicata ai "combattimenti", sfilate in costume e molto altro. Gli spazi vestiranno a tema

il primo piano del centro commerciale con la presenza di oltre 35 espositori. Non solo prodotti cosplay, ma anche tanti contenuti dimostrativi per accedere a chi ancora non conosce questo mondo, e ne è incuriosito, tutti i suoi segreti e curiosità. Tantissimi saranno i prodotti in esposizione: dai gadget fantasy ai gioielli in tema medioevale, action figures, collezionismo, videogiochi e



Alcuni dei protagonisti dell'edizione 2018 del Cosplay contest

giochi da tavolo, una penultima 360° quando per appassionati e curiosi. L'evento più atteso è il Cosplay Contest in programma domenica 10 novembre a partire dalle 15: anche per la

terza edizione si conferma un'alta partecipazione e interesse di cosplayer da tutta Italia, in palio una settimana in Giappone per due persone. Nel 2018 sono stati oltre 60 gli iscritti alla gara che ha vi-

sto sul podio Linda Guarise, costumista già vincitrice di importanti competizioni a livello internazionale tra cui un secondo posto all'International Cosplay League (ICL) 2018 di Madrid, un terzo posto all'International Cosplay Contest 2019 di Basilea e la partecipazione alla finale del Cosplay World Master (Cwm) 2019 al Jethro. Novità di quest'anno il Wrestling Show "Rising Slam" in programma in piazza Show Ronchi sabato 9 novembre alle 16, organizzato in collaborazione con il Bologna Wrestling Team. Lo spettacolo vedrà protagonisti i campioni europei e otto atleti giapponesi, sette delle quali al debutto inedito in Europa. —