

PARADISO DI POCENIA (UD), TRATTORIA AL PARADISO, LA RAFFINATA ELEGANZA DI UNA CUCINA DI STAGIONE



Categories: [Hotel - B&B](#) - [Spa](#) - [Ristoranti](#), [News](#)

Lo scenario naturale costituito dalla parte di territorio friulano ricompreso tra **Palmanova** ad est e **Pocenia** a sud, caratterizza anche la zona di **Paradiso**, frazione di Pocenia. Uno spicchio di terra situata nella zona delle residue risorgive, in cui le acque della falda freatica affiorano dal suolo attraverso sorgenti, all'interno in uno dei paesaggi più suggestivi della campagna friulana, dove i monti incontrano la pianura ed ospitano specie vegetali ed animali di grandissimo valore naturalistico.



In questo scenario di grande fascino è incastonata la **Trattoria al Paradiso**, ubicata accanto alla Villa gentilizia dei Caratti-Fraccaroli, che dal 1972 **Anna Maria Mauro** assieme al marito, **Aurelio Cengarle**, ha rilevato, rinnovandone gestione e denominazione. Ecco allora Trattoria "Al Paradiso", della cui attività in seguito ha iniziato ad occuparsene anche la figlia Federica. Con l'obiettivo della famiglia di

riscoprire e promuovere le terre di Paradiso e della zona delle risorgive; così Aurelio si dedica alla ricerca e selezione delle materie prime oltre che della griglia, mentre Anna Maria sovrintende con competenza e passione alla cucina adesso interpretata dallo chef, **Matteo Contiero**. Mentre, della sala e della cantina si occupa Federica, che segue la vocazione di una famiglia, fatta di tradizione del locale e dell'incanto di questo territorio.

La cucina proposta, che è riflessa nelle terre di Paradiso, nelle limpide acque dello Stella, fiume di risorgiva, utilizza a piene mani l'abbondanza delle numerose e profumate erbe spontanee, di funghi, di bacche e radici, ma anche di radicchi, asparagi e tartufi. Senza tralasciare gustosa carne di animali da





cortile, selvaggina da piuma e da pelo e di pesce, sia di acqua dolce che di laguna. Da cui ne derivano piatti che rappresentano vere scoperte gastronomiche, che chef Contiero rilegge e reinterpreta nel rispetto di ritrovate tradizioni, fatte con ingredienti che rispettano l'alternarsi naturale delle stagioni anche a tavola.

Ma, oltre al menu giornaliero che varia continuamente, momenti di eccellenza enogastronomica sono proposti anche nel corso di serate speciali. Eventi con menu a tema, appositamente dedicati alla scoperta oppure della riscoperta di un ingrediente od anche di una sua particolare

lavorazione.

Oltre ad una carta dei vini frutto di un'attenta e personale selezione, dovuta all'appassionata conoscenza delle migliori espressioni del territorio friulano ma anche di eccellenze vinicole di altre cru come della Franciacorta e francesi.

www.trattoriaparadiso.it

(Piergiorgio Felletti)