

# Dopo quattro anni riapre la "Speziaria" di via Poscolle

La storica enoteca e il resto della palazzina sono stati acquistati dall'azienda agricola Aquila del Torre. A gestirla sarà una coppia di coniugi friulani rientrati dall'Alto Adige: lui è chef, lei una sommelier

di Luana de Francisco

Dello storico nome ha conservato il titolo di "speziaria", a gestirla saranno di nuovo uno chef e una sommelier e l'ambiente sarà ancora quello intimo e qualificato di sempre. In cantina, invece, la selezione sarà più rigorosa: vini prodotti e imbottigliati da una sola azienda friulana, l'"Aquila del Torre", di Savorgnano, accanto a una serie di altre etichette di punta del panorama enologico nazionale e a un angolo riservato alla degustazione di grappe e rhum. Già, perchè a riportare in vita una delle più antiche enoteche udinesi, questa volta, è stata proprio una famiglia di viticoltori. E così, a quattro anni da quello che sembrava ormai un addio definitivo, il prossimo 12 settembre la vecchia "Speziaria dei Sani" di via Poscolle riaprirà, rinnovata seppur nel solco della tradizione, sotto l'insegna di "Speziaria dal 1929". Con un richiamo preciso, cioè, al momento in cui, dentro quelle mura, si diede il via alla mescolta del vino.

L'avventura è cominciata l'anno scorso, con la decisione del capofamiglia, papà Claudio Ciani, di acquistare la palazzina al civico 13, un edificio lombardesco su quattro piani, già ufficio veneto del saggio dell'oro, adiacente all'imponente palazzo Muratti. «Il nostro obiettivo», spiega la figlia Francesca, che del progetto segue la parte commerciale - era di individuare e assegnare ai prodotti dell'azienda una sede di riferimento nel cuore di Udine. Non un luogo qualsiasi, bensì un posto di prestigio, con una propria storia e un legame preciso con la città. Un locale, nel quale creare un connubio tra i vini dell'"Aquila del Torre" e la cucina di qualità,



A sinistra, la famiglia Ciani, titolare dell'azienda di Savorgnano. A destra, lo chef Pietro Greco e sua moglie Ilenia Vidoni. Sotto, l'ingresso dell'enoteca



## L'inaugurazione del locale e la presentazione dei vini il 12 settembre



L'appuntamento è per lunedì 12 settembre, alle 17, naturalmente in via Poscolle 13.

L'inaugurazione della "Speziaria dal 1929" sarà l'occasione non soltanto per mostrare alla città il locale nella sua rinnovata veste, ma anche per presentare ai clienti la nuova linea di etichette dell'azienda "Aquila del Torre". Quella che segna il passaggio dell'intera produzione al biologico. Una scelta che i vignaioli di casa Ciani

illustreranno attraverso la degustazione delle ultime annate di vini. E che i gestori dell'enoteca non mancheranno di fare risaltare, accompagnando i calici all'assaggio degli stuzzichini preparati nella stessa cucina dell'annesso ristorante. Poi, conclusi i festeggiamenti, l'attività prenderà il via ufficialmente, proponendosi come luogo di incontro per gli aperitivi, ma anche per colazioni, pranzi veloci e cene a 360 gradi.

per restituire al Friuli quel punto di incontro e degustazione che rischiava di andare perso per sempre». La ristrutturazione, della quale si sta occupando l'altro figlio, Michele, e che è stata effettuata nel rispetto dei vincoli imposti dalla Sovrinten-

denza ai beni culturali, è avvenuta a due velocità: più rapida per il pianterreno e la saletta superiore, riservata alle cene, ancora da terminare per la restante parte, destinata a residenze.

Il timone dell'enoteca è stato invece affidato a persone ester-

ne alla famiglia: una coppia di coniugi affiatati tanto nella vita privata, quanto in quella professionale. Lui si chiama Pietro Greco e di mestiere fa lo chef, lei Ilenia Vidoni e al collo porta il tastevin dei sommelier. Entrambi friulani, dopo una lunga

esperienza nella ristorazione internazionale - in particolare, in Alto Adige - hanno deciso di tornare nella loro "piccola Patria", proprio per assumere la gestione della speziaria. E riesumare così dalle ceneri almeno uno dei "lati" del famoso "triangolo della morte", andato disfacendosi di pari passo con la chiusura dei suoi tre locali di riferimento: la vecchia enoteca, appunto, "Il lepre" e "Il Roma". Prima di loro, dal 1991 e per 11 anni, erano stati Valentino Zanutto, cantiniere e chef, e sua moglie Marinella Gori, sommelier, a tenere alto il nome dell'enoteca. Poi, nel 2002, la gestione era passata al pordenonese Roberto Romanello, che l'aveva mantenuta fino al 7 maggio di quattro anni fa. Quando, in maniera sibillina, aveva "Chiuso per ferie". Ma il cartello, rimasto appeso ben più a lungo di una vacanza, aveva finito per ingiallire.