

# Vitello d'oro, storica meta culinaria a Udine

3 Febbraio 2023



*Testo di Alessandra Piubello*

*Foto di Fabrice Gallina*

Non farti ingannare dal nome di questo luogo, in realtà scelto come simbolo beneaugurante di fecondità, abbondanza, energia e ricchezza. Qui al Vitello d'oro, infatti, si viene soprattutto per mangiare il pesce: fu il primo ristorante di pesce di tutta Udine nel 1964 (fu addirittura stellato per dieci anni, dal 1975 al 1985). La sua storia risale al 1849, come testimonia un documento ufficiale che recita: "Il Trattore al Vitello d'oro avverte que' signori, i quali si degneranno onorarlo di loro frequenza, che saranno serviti con tutta

sollecitudine...".



Caratteristica che, nonostante il locale sia passato di mano in mano fino all'arrivo della famiglia Sabinot nel 1987 (attuale proprietaria), resta ancora una prerogativa. Antonio Sabinot comincia nel 1964 come cameriere e riesce, dopo ventitré anni, a rilevarlo insieme alla moglie Gigliola.





Nel 1990 arriva poi in cucina il figlio Massimiliano, dopo avere lavorato per quattro anni in diversi ristoranti in Italia e all'estero. Gianluca, il fratello, lo raggiunge nel 1991, per occuparsi della sala. "I nostri figli – commenta Gianluca – probabilmente seguiranno le nostre orme: mia figlia lavora in sala e il figlio tredicenne di mio fratello vuole fare lo chef. Ha sempre girato fin da piccolo per ristoranti e ha alimentato in sé (io toglierei in sé) questa passione".



Già all'ingresso si respira un senso di calda familiarità, trasmesso dall'accoglienza professionale e cordiale: la sensazione è di sentirsi a casa. L'ambiente è moderno ed elegante, con diversi quadri di arte contemporanea ed è dislocato su tre sale collegate: una più piccola con travi a vista; la centrale con lucernario sul soffitto; e infine una con il camino, dalla quale si può sbirciare la rossa cucina Inox con Massimiliano all'opera insieme ad Artjon Camolli, suo sous chef da quindici anni, e la brigata.



In quest'ultima sala c'è persino un privé con un tavolo di platano di centonovanta anni, un vero capolavoro, illuminato dalle lampade Gervasoni dorate di rara bellezza. Siamo in un palazzo dell'Ottocento e un lato del ristorante poggia sulla seconda cinta muraria cittadina del XIV secolo. La ristrutturazione del 2019 ha sia valorizzato l'antica cinta, con un muro di sassi a vista e altri dettagli storici, che dato un tocco di contemporaneità al luogo creando un gioiello di design. Peraltro il locale vanta una delle poche terrazze all'esterno in centro, godibile nel periodo estivo.



Ci accomodiamo nella sala con il camino e iniziamo le danze culinarie. Partiamo con *Datemi una sarda*, con burrata e sarde marinate nella 'nduja e finocchietto, pomodorini e acqua di cetriolo. Un piatto sapido, anche un po' spinto nei sapori, che viene attenuato dall'acidità del pomodoro e dalla freschezza dell'acqua di cetriolo. *Il riso di gamberi & gamberi*, mantecato perfettamente, punta sull'alternanza di gamberi cotti e crudi e sulla bisque, bilanciando delicatezza e profondità.



Poi è il turno de *Il branzino*, in crosta di pane al prezzemolo, salsa mugnaia, funghi porcini, pak-choi e sarda piccante, piatto che gioca con diversi sapori e consistenze. Chiudiamo con la crema al cioccolato, nocciole caramellate, gelato alla vaniglia e crema al caffè: un dolce goloso che non vi dimenticherete mai più. Ripreso dal ricettario di Alain Ducasse è in carta dal 2006 ed è sempre molto richiesto. Massimiliano propone anche due menu degustazione: Espressioni e Tradizione. La carta dei vini si muove prevalentemente fra proposte regionali – con un focus particolare sui vini bianchi e sulle bollicine – ma non tralascia le principali etichette nazionali.



“Non sento la fatica – racconta Massimiliano – e non mi fermo mai: continuo con vari stage e giro per ristoranti a provare i menu dei colleghi. La mia soddisfazione più grande è far star bene i nostri ospiti e soddisfarli”. Il sorriso di Max, come lo chiamano gli amici, ci accompagna all'uscita mentre penso che la sua cucina un po' lo rispecchi: è allegra,

curiosa e ambiziosa al punto giusto, senza mai esagerare.



Vitello d'Oro

Via Erasmo Valvason, 4

33100 Udine (UD)

Tel: +39 0432508982

[www.vitellodoro.com/](http://www.vitellodoro.com/)