

Enoteca di Buttrio Ristorante, quando il pesce è di casa

16 Maggio 2023

Tempo di lettura: 4 minuti



Testo di Alessandra Piubello

Foto di Fabrice Gallina

L'esterno dell'edificio è impresso con le scritte *Enoteca di Buttrio* e *In vino veritas*. Parrebbe un'enoteca, invece non lo è. L'apparenza inganna... Basta entrare per capire di essere in un ristorante, e in particolare in un locale di pesce. Sembra un controsenso, ma non lo è. Quando Matteo Berengo prese in locazione l'antica Enoteca di Buttrio, ormai chiusa da un paio d'anni, nel 2013, gli imposero per contratto di non cambiare nome. E così quell'associazione di produttori, che venne fondata e che poi si sciolse, ha lasciato le sue

tracce sui muri esterni. "All'inizio – racconta Berengo – molti entravano per comprare del vino o anche per bere un bicchiere e non si aspettavano un ristorante. Ormai son passati dieci anni e la clientela viene appositamente dall'estero, facendo tappa da me in un percorso enogastronomico regionale o arriva da varie parti del Friuli".



Al pianterreno si continua comunque a servire un *tajut* (bicchiere di vino in friulano) al banco, da una selezione di vini di medio-alto livello, mentre nella sala al primo piano e nel dehor, i tavoli, apparecchiati accuratamente, accolgono gli amanti del buon pesce. L'ambiente è accogliente: la sala ristorante dal tetto in legno, le pietre a vista, il parquet e le bifore che filtrano una luce che illumina i pochi tavoli, mette a proprio agio dal primo istante.



Matteo Berengo, capelli e barba brizzolati, fisico slanciato, esce dalla piccola cucina per darci il benvenuto. La sua storia con il pesce inizia a tredici anni, quando aiutava in cucina i genitori, che avevano un ristorante di pesce a Chialminis, Al Bernadia. Padre veneziano, il DNA marino si trasmette da padre in figlio. "All'inizio – racconta Berengo, che ha passato 33 dei suoi 46 anni impregnato di vapori culinari – aiutavo la famiglia; la passione è venuta dopo. Il pathos mi ha spinto verso un apprendimento e una ricerca continua, che perseguo ancora oggi. Quando ho sentito che era arrivato il momento di seguire un mio percorso, una cucina ittica non usuale ma figlia del mio viaggio tecnico e interiore, ho cercato il luogo che potesse dare benessere alle persone. E l'ho trovato qui. Credo che chiunque entri in un ristorante, debba trovare soddisfazione nella proposta enogastronomica, ma debba anche trovarsi in un ambiente che lo faccia sentire accolto, coccolato il giusto e che il locale gli comunichi un senso di serenità.





Berengo ama il pesce al punto di farsi tatuare (il tatuaggio è una sua passione *ndr*) una piovra sulla schiena, un tonno sul gomito e, fra il pollice e l'indice, una chela di granchio, che sembra muoversi quando si muove le dita"). Prende la maggior parte del pesce dall'Adriatico: "È un mare che ci dà così tanto!", afferma convinto. Grado, Marano, Chioggia. Si rifornisce due, tre volte alla settimana. Sceglie pesci molto grandi per la specie, dove possibile e ne utilizza tutto. Appena arriva il pescato, vengono rimosse le parti deperibili e poi viene abbattuto.



Il suo (stile è pulito, nel piatto non ci sono decorazioni, ogni ingrediente ha un senso

coerente nel piatto. Berengo prende dalla tradizione, in cui crede, la rivisita, la snellisce dal passato e lascia la sua impronta. Una cucina tradizionalmente creativa, potremmo definirla.



Assaggiamo un *antipasto di capesante, finocchio, sedano croccante, cenere di limone*, preparazione che alterna sensazioni sapide, acidule e leggermente pungenti, con consistenze ben modulate. Come primo piatto, mangiamo degli *gnocchetti di farina, ragù di granceola, salicornia, cren*: ottima la consistenza dello gnocco, ogni sapore si percepisce netto, e nell'insieme si avvicendano delicatezza, acidità, un tocco di piccantezza, arrivando ad un armonico linguaggio espressivo.



La carta dei vini al 90% vede la presenza del Friuli Venezia Giulia, il restante proviene dall'estero (Slovenia, Germania, Austria). Berengo ci presenta la sua squadra in cui crede molto: seppur piccola, la ritiene sulla stessa lunghezza d'onda, quella della passione e della ricerca.

Enoteca di Buttrio Restaurant and WineBar

Via Cividale, 38

33042 Buttrio (UD)

Tel: +39 0432 674131

+39 333 7593832

www.enotecadibuttriorestaurant.com