

## La Primula, quando storia e creatività si incontrano

Andrea Canton, riferimento culinario per tutto il Friuli-Venezia Giulia

Testo di

[Alessandra Piubello](#)

Foto di

[Anna Corai](#)



**San Quirino**, in provincia di **Pordenone**, è un paese di circa quattromila trecento anime. I templari qui si stabilirono: rimangono sullo stemma comunale e in una rievocazione storica. Sul santo della cittadina poco si sa. Subì il martirio spinto nel fiume con una pietra al collo: la sua chiesa è forse l'unico patrimonio artistico, insieme a Villa Cattaneo. Siamo nei Magredi o "terre magre", dal suolo arido e povero di vegetazione e di certo questa fu terra di emigrati. Un racconto che evoca sensazioni di

fatica, sacrificio, perseveranza.

Da questo quadro friulano spunta una primula, simbolo di primavera, di rinascita, di amicizia. Preannuncia, con la sua fioritura prematura, l'arrivo della bella stagione, della gioia del tepore primaverile, in nuce contempla la vitalità dei sogni da realizzare. Chissà se **Roberto Canton** quando suggerì questo nome nel **1952** per l'osteria di famiglia, nata forse prima del 1873 ma da questa data documentata, prevedesse già il futuro. **La Primula** in tutti questi anni, non solo non è mai sfiorita, ma è diventata il primo motivo per recarsi a San Quirino: un viaggio colorato e memorabile nelle pagine della nostra vita.

Già la storia di questo locale è rara: sin da quando esistono tracce certe della sua esistenza, è rimasto sempre nelle mani della stessa famiglia, i Canton. E si è evoluto, seguendo lo spirito del tempo: da frasca per i pellegrini diretti ai Balcani a ristorante gourmet radicato nel territorio. È lo stellato più longevo di tutto il Friuli-Venezia Giulia e anche l'unico inserito nella Michelin in provincia di Pordenone per quarantatré anni consecutivi.



All'inizio la cucina era il regno delle donne: nonne, zie, mamme, mogli, centrata sui piatti della tradizione. Roberto Canton inizia a introdurre la sua visione innovativa nel 1950, portando la televisione, la macchina per il caffè espresso, il jukebox, la pista da ballo, tutte grandi novità a San Quirino. Nel 1964 inaugura un ristorante rimodernato, al passo con i tempi. Fu tra i primi sommelier della regione, intuendo l'importanza del vino nella ristorazione. Aveva molti progetti, Roberto. Il più importante si realizza nel 1980 quando il figlio **Andrea**, dopo esperienze professionali da Gualtiero Marchesi, al San Domenico di Imola e in Francia, torna in famiglia, entusiasta di portare il suo contributo.

**Andrea trasforma il locale, soprattutto la cucina.** Il suo stile è pulito, ricercato ma mai eccessivo, il rispetto per le materie prime è essenziale. Lavora con prodotti del territorio ma non solo, la sua creatività è vivace e le ottime basi tecniche gli permettono di sperimentare e osare. Canton è un precursore: l'inizio non è semplice, la sua arte culinaria non viene subito capita dai compaesani. La guida Michelin invece, ad appena tre anni dal suo insediamento e all'età di soli ventidue anni, gli dedica la prima stella, che brilla ancora intatta da allora. Giungono clienti da fuori città e il prestigio si consolida negli anni. Canton è capofila in regione per l'alta ristorazione e indica la strada ad altre insegne che pian piano lo seguiranno in questo rinnovamento.

Nel 1991 arriva il fidato cognato, **Pierangelo Dal Mas**, che struttura la cantina, un gioiello che attualmente si attesta sulle milleseicento etichette, con molta presenza regionale ma anche dal resto della Penisola e dal mondo. I clienti affluiscono in quegli anni non solo da Pordenone o dalla regione, ma anche dall'Italia decretando il successo del ristorante. I Canton (l'unica famiglia che in paese non ha un soprannome, cosa assai rara per i friulani e forse il motivo sta nella loro "stirpe avanguardista") con spirito pionieristico – era il 1993, mentre oggi è quasi consuetudine – **affiancano allo stellato l'Osteria delle Nazioni, in modo da diversificare l'offerta.** Dell'Osteria se ne occuperà **Emanuela**, sorella di Andrea e zia Daniela, che, con il supporto di Andrea, offrirà una cucina di tradizione, alleggerita per i tempi moderni, con prodotti tipici locali.

**Sono poche le famiglie che “narrano” cibi da almeno 153 anni, e non è neppure scontato che il loro racconto diventi pietra miliare nella storia della ristorazione.**

---

I Canton ci sono riusciti con semplicità e tanto sacrificio, con la forza di essere una

famiglia a disposizione dell'ospite, senza mai spettacolizzare il proprio lavoro, rifuggendo da manierismi, ma continuando a essere concentrati sul dare il meglio a tavola in modo comprensibile, innovando e facendo stare bene le persone.

Non appena entri nell'ospitale sala (appena venticinque coperti) con l'immane 'fogolar', il caminetto nella tradizione friulana, mentre il sorriso del giovane Marco Canton, figlio di Andrea e maître ti accoglie, ti senti subito a casa. Cominciamo un percorso degustativo che dimostra il talento di Canton, ancora puro nella sua maturità. Ogni preparazione mostra personalità, estro nella ricerca degli equilibri, pur richiamando sapori anche contrastanti. Nella raffinatezza della rodatura tecnica, le ricette trasmettono una gioia epicurea che invoglia l'attesa della portata successiva.

Le *Mazzancolle con cavolo nero e riduzione di curry* solleticano le papille con quell'alternanza dinamica fra amarezza, piccantezza e dolcezza che trovano un rinnovato equilibrio. Lo *Gnocco di patata fondente di Montasio, cipolla e olio al timo*, un omaggio in chiave *cantoniana* al frico, colpisce per la perfetta consistenza e la sapidità infiltrante di goduria immediata. Succulento ed estremamente morbido, tanto che sembra sciogliersi in bocca, il *Vitello cotto a bassa temperatura, con salsa di yogurt, rafano, gelée di mirtilli rossi e capperi*. Un piatto all'apparenza semplice, eppure, ricco di stimoli gustativi diversi, ma incredibilmente assonanti insieme.

Soddisfatti da questi e altri piatti, dall'ambiente e dal calore umano di questa straordinaria famiglia, ci dirigiamo nelle nostre stanze, proprio a fianco del ristorante. I Canton hanno previsto anche questo: poche camere eleganti e confortevoli per chiudere gli occhi su una storia antica ma ancora pulsante di energia, per sognare di tornarci presto.