# 24 ore con Dom Carella tra i cocktail bar di Udine

20250110183602dom-carella-775a1907

Quando il mondo dell'alta gastronomia sbarca in Friuli-Venezia Giulia, l'evento che da 25 anni porta la scena enogastronomica internazionale a Udine, **Ein Prosit**, non è solo una vetrina per le eccellenze mondiali, ma anche **un'occasione per esplorare la vibrante scena del fuori casa della città**. Giornalisti e appassionati da tutto il mondo, i migliori chef dei cinque continenti si ritrovano per cinque giorni a Udine e dintorni.

*Ein Prosit* è diversa da tutte le altre manifestazioni legate al mondo del cibo. Ci sono anche qui laboratori e masterclass, ma nessun palcoscenico, nessun congresso. Il fulcro sono le cene, dove Claudio Tognoni, coadiuvato oggi da Paolo Vizzari e Manuela Fissore, riescono a condensare il meglio dell'alta cucina internazionale in uno spirito giocoso e sempre rilassato.

"*Da 25 anni Ein Prosit* - sottolinea in una nota stampa il Vice Sindaco e Assessore alle attività produttive del comune di Udine, **Alessandro Venanzi** - *offre la chance di assaporare il meglio delle creazioni dei grandi chef proprio qui nella nostra regione. Avere questa rassegna a Udine consente ai gourmand di apprezzare il lavoro dei tanti talenti internazionali della cucina ma anche di scoprire la qualità dell'offerta del nostro territorio. Udine ha per vocazione lo spirito dell'accoglienza e del buon cibo; perciò, faccio un plauso alla grande qualità garantita dei nostri ristoratori. Anche per questo ci siamo già candidati come capofila per un progetto di valorizzazione della nostra produzione, coinvolgendo tutto il Friuli*".

Ma c'è di più: la manifestazione è diventata anche un'occasione per richiamare nel capoluogo friulano bartender di fama internazionale, da quando è entrato in partita Dom Carella, co-founder Carico e Ultra a Milano, F&B developer Arkana Consulting e Drink & Beverage Coordinator di *Ein Prosit*. È lo stesso Dom Carella, nostro "Virgilio" per un giorno, ad accompagnarci per le strade della città alla scoperta di nuovi format e imprenditori appassionati. "Una vera e propria maratona gastronomica, solo per fisici allenati", ci avverte prima di partire Carella.

**TANTO DI CAPPELLO**

La nostra esplorazione inizia da un'istituzione di Udine, **Al Cappello**, osteria con cucina e locanda, in centro, dove la tradizione si fonde con il comfort e la convivialità. Il locale, con il suo soffitto decorato da cappelli provenienti da tutto il mondo, è ricavato all'interno di un palazzo del 1500 e posizionato nel pieno centro storico della città di Udine (Via Paolo Sarpi, 5, 33100 Udine UD, http://osteriaalcappello.it ).

"*Il Cappello è uno di quei posti che ancora respira l'aria di un tempo*", racconta Carella mentre sorseggiamo un Venezia Giulia Ribolla Gialla IGT "Anfora" Gravner. "*Valentina Gortan Cappellari è la quarta generazione di una famiglia che ha fatto del locale un punto di riferimento per tutti coloro che cercano un'esperienza autentica, tra vino e piatti tipici*". Splendido il frico che abbiamo assaggiato, accompagnato da Prosciutto D'Osvaldo di Cormons.

"*Il comfort food* - aggiunge Carella - *è la tendenza del momento, una risposta alla ricerca di rassicurazione da parte dei consumatori, seguita alla grande sperimentazione post-pandemia*".

**MASTERCLASS CON ESPERTI**

Rifocillati, ci incamminiamo verso la nostra prossima destinazione: il **Ginger Bar** (Via Poscolle, 5, 33100 Udine UD), passando da Piazza Matteotti, intitolata nel dopoguerra a Giacomo Matteotti, è oggi una delle piazze più significative della città, punto di vivace incontro commerciale. Ad attenderci il **Mastro Fermentatore, Federico Pasian**, un giovane promettente che sta sperimentando nuove frontiere nel mondo delle fermentazioni. Ci facciamo largo tra il pubblico già seduto per assistere alla masterclass. L'argomento sta molto a cuore a Carella, che con passione e lucidità ci parla delle sfide che un tale processo comporta.

"*Fare fermentazioni non è semplice come molti pensano*", spiega. "*Spesso vediamo molta approssimazione, e se non si seguono con rigore i giusti processi, i risultati sono disastrosi."* Un messaggio chiaro: **la fermentazione è un'arte delicata che va studiata**. Occorre avere gli strumenti giusti. *"Oggi che abbiamo misuratori di PH, frigoriferi adatti per fare le cose fatte bene. Mentre continuiamo a fare errori*", avverte Carella, con un sorriso che lascia intuire l'esperienza di chi ha visto molte tendenze andare e venire.

Il tempo di passare in hotel e siamo di nuovo al Ginger per l'aperitivo. "*A Udine l'aperitivo è un rito, dove il cicchetto si mescola ai cocktail e ai vini di grande qualità. La gente di Udine* - racconta Dom - *ha l'abitudine di andare da un bar all'altro per assaporare un bicchiere di vino, uno Spritz o un*

*Americano. Intanto si fa serata*”.

**NUOVI FORMAT**

Un rito a cui non ci siamo sottratti, ça va sans dire. Così dal Ginger ci spostiamo a Il **Bu.chetto** (Via Fabio Asquini, 33, 33100 Udine UD), cocktail bar situato all'interno del cinema Visionario. L’idea nasce dal desiderio di Simone Maion e del team BU.CO di portare un’esperienza unica, in cui il fast food incontra la qualità e il grande schermo. La specialità sono infatti gli smash burger con un bun eccezionale realizzato da Mamm ciclofocacceria. Che non manchiamo di assaggiare accanto ai signature drink di **Fabio Fanni, bar manager de Il Locale di Firenze**.

“*Un’idea straordinaria* - commenta Carella - *un mix perfetto di cocktail e food in un’atmosfera giovane e informale. Il Bu.chetto è un vero e proprio hub creativo, dove giovani e meno giovani si ritrovano per godersi un buon drink prima o dopo il film. La proposta food, come l’hamburger gourmet, è pensata per soddisfare il palato con piatti semplici ma ricercati, e offre un’alternativa golosa al tradizionale pasto da cinema. La formula sembra funzionare: il locale è frequentato da una clientela variegata, che va oltre la tipica fascia di giovani, il che conferma che c’è spazio per idee nuove anche in una città come Udine*”.

**IL VALORE DELLE GUEST**

La nostra maratona prosegue senza sosta. Ci spostiamo di nuovo al centro di Udine al **Mo-Mart** (Via Paolo Sarpi, 15/A, 33100 Udine UD), stile francese, con un grande bancone in legno contornato da pareti verdi e un bel retro-banco a tutto muro (il nome deriva dalle feste che il patron, Max Bernardi, organizzava al tempo dell'osteria Al Barbe, in vicolo Gorgo). Il locale è pieno zeppo e non a caso. Dietro il banco uno straordinario **Francesco Galdi, Corporate Beverage Manager Buddha Bar**, che accoglie gli ospiti con il suo savoir-faire e coordinando il lavoro dei ragazzi al banco. “*Al di là di ciò che una guest può portare al locale in termini di traffico, per i ragazzi è un momento importante di formazione. Si fanno incontri, si crea networking*”, racconta Carella.

Tempo di bere un drink e ci spostiamo al **P911** (Via Pelliccerie, 10/A, 33100 Udine UD) per la guest di **Matteo Fornaro, bar manager del cocktail-restaurant nikkei di Torino Azotea**, che ci sfodera il suo Azotea Nitro Coffee a base di Amaretto Adriatico, Veritas, illy cold Brew e fave di cacao.

**L'AFTER PARTY AL CAFFE' CONTARENA**

Non c’è modo migliore per concludere una giornata all’insegna dell’enogastronomia e dei drink che partecipare all’after party al **Caffè Contarena** (Via Cavour, 1, 33100 Udine UD), progettato a fine Ottocento dall'architetto Raimondo D'Aronco, affacciato sulla centrale piazza Libertà al piano terra del palazzo municipale e aperto solo in occasione di Ein Prosit.

“*Con Claudio Tognoni abbiamo voluto far rivivere questo storico caffè con un after party che fosse simbolo della convivialità e dello scambio di idee*”, racconta Dom. Ogni sera durante Ein Prosit, dietro il bancone si alternano bartender di fama, tra cui alcuni dei più grandi nomi del settore. L’atmosfera è elettrica, i cocktail fluiscono come il buon vino e gli chef cucinano fino a tarda notte.

"*È il momento del networking, ma anche del puro divertimento, dove le competenze si mescolano con il piacere di stare insieme*”. Lo stesso Carella ci spoilera di lavorare da tempo per far rivivere lo storico caffè. E siamo certi che in futuro ne sentiremo parlare.

**COSA ABBIAMO IMPARATO**

Cosa abbiamo imparato in queste 24 ore con Dom Carella tra i cocktail bar di Udine? Che la città è un laboratorio vibrante dove tradizione e innovazione convivono armoniosamente. L’aperitivo a Udine non è solo un rito da consumare, ma un’esperienza che racconta una storia, fatta di ingredienti locali, influenze internazionali e una capacità di adattamento che pochi altri posti possiedono.

“*Udine è una città che non si ferma mai*”, conclude Carella. “*Soprattutto quando si parla di buon bere, è una città che sa fare il salto dal piccolo locale alla proposta internazionale, senza perdere il suo fascino autentico*”. E con Ein Prosit, Udine si conferma non solo capitale dell’alta gastronomia, ma anche un punto di riferimento per chi vuole vivere un’esperienza enogastronomica indimenticabile.