

44

L'usignolo delle Vigne del Mimik



10

Walter Dri
chef green

28

Identità Golose 2019
tra nuove memorie e futuro

42

Vinitaly 2019
quando il mondo ci guarda

58

Romantiche crociere
nella Riviera del Brenta

Pura Classe

Dolomia, l'acqua delle Dolomiti.



Acqua Dolomia sgorga all'interno del Parco Naturale Dolomiti Friulane, Patrimonio Mondiale UNESCO.

Acqua Dolomia nasce in alto da nevi perenni e dopo essere filtrata nella montagna riposa per decenni al suo interno a contatto con la roccia dolomia, dalla quale assume oltre al nome anche i più nobili componenti.

* di Mariella Trimboli

Identità Golose 2019 a Milano ha segnato un punto nel definire come evolve il mondo della ristorazione e quanto sia importante la custodia della memoria passata e futura e come ancora stravinca la tradizione a tavola. Italiani, eccellenti creativi, conservatori di memorie quando si tratta di cibo. Cibi sani, dalle origini certe, sostenibili, abbinati poi alle tecnologie ma mai privi di quel valore inestimabile dettato dal ricordo. Le app nel mondo della ristorazione, un successo dichiarato, permettono al fruitore del servizio di rimanere aggiornato su quanto di nuovo si affaccia sul macrocosmo della cucina. Il mantra è creare “momenti esperienziali e socialmente condivisibili”. E se il cibo cambia, cambia anche il vino e Vinaly 2019, ne siamo certi, segnerà il passaggio al vino che sa parlare. Perché se il miglior vino va abbinato a un cibo altrettanto superlativo quel che è migliore o superlativo cambia e sta cambiando molto. Le etichette raccontano: spiritose, accattivanti, fluorescenti, che cambiano colore in quanto termosensibili, parlano graficamente – con un taglio contemporaneo – zone vinicole e storie di famiglie che raggiungono il consumatore attraverso un’etichetta. L’enologia scopre la necessità di essere fantasiosa, risulta fondamentale fondere terroir e design estetico, in un mix che va sotto il nome di marketing creativo per realizzare prodotti di grande appeal. Anche noi siamo convinti che un buon cibo della tradizione ovvero quel piatto che è nel nostro cuore per il ricordo dei profumi e sapori di quando eravamo bambini abbinato a una bottiglia, il cui contenuto vale più del vestito, siano ancora un obiettivo da raccontare tutti i mesi.

Tutte le informazioni di servizio
di aperture, chiusure, orari e prenotazioni sul sito:

www.top-tasteofpassion.it



— ACCOMODATEVI,
— È TUTTO PRONTO
— PER VOI.

piatti e porcellane | posateria | cristalleria | tovagliato
sedute | tavoli | attrezzatura da cucina | finger food
accessori da sala | arredo esterno | complementi luminosi

GLOBUS SRL via A. Sello, 4 fraz. Percoto
33050 Pavia di Udine (UD)
tel. 0432 756594 | fax 0432 1610589 | cell. 327 7051192
info@globuscatering.it | www.globuscatering.it

SERVIZI DI NOLEGGIO PER catering | banqueting | cerimonie
manifestazioni | eventi privati e aziendali | conferenze



Globus

www.globuscatering.it

[f facebook.com/globuscatering](https://facebook.com/globuscatering)

- 3 Editoriale - MARIELLA TRIMBOLI*
- 6-7 Friuli Venezia Giulia Appuntamenti*
- 8-9 Veneto Appuntamenti*
- 10-11 Walter Dri, chef green ricercatore innovativo - MARIELLA TRIMBOLI*
- 12-13 Vegetarismo, una scelta diffusa fra gli uomini di genio - TITA MENOTTI*
- 14 Antiche mele dell'Alto Friuli - GIANNA BUONGIORNO E FILIPPO BIER*
- 15 Gourmet*
- 16-17 Non solo caffè ma anche supertuberi a colazione - PAOLA VALDINOCI*
- 18-19 Il regno gioioso di "Re Caprone" - TIZIANA FIORENTINO*
- 20-21 La Schultar e la colazione timavese - VERONA DEFILIPPIS*
- 22-23 Una famiglia, un agriturismo e tantissime oche - GIANNA BUONGIORNO*
- 24 Nel cuore del Medioevo a Zumelle - ANNA TURCHET*
- 25-26-27 Piacevoli incontri a Identità Golose 2019 - FRANCESCA CASALI*
- 28-29 Gianfranco Fontanel: il Poeta dei Fiori - RAFFAELLA LENARDUZZI*
- 30 Arriva la Primavera... ed arriva il vino. Una questione di sensi PIETRO ALOISIO*
- 32 Wine Day 2019*
- 34 Strategia e tecnologia*
- 36-37 Tutti i gusti della musica - OMAR MANINI*
- 38-39 "SaMarc de bocui"*
- 40 Far East Film Festival - OMAR MANINI*
- 41 Gemona del Friuli svela i misteriosi sotterranei del Duomo - CARLOTTA KOVATSCH*
- 42-43 Vinitaly: quando il mondo ci guarda - RODOLFO RIZZI*
- 44-45 Il canto dell'usignolo tra le Vigne del Mirnik - STEFANO COSMA*
- 46-47 Vinitaly, il Friuli si presenta - CLAUDIO FABBRO*
- 48-49 Chiaretto, l'antidoto al formalismo - MICHELANGELO TAGLIENTE*
- 51 Diego, calzolaio filosofo - STELIO SMOTLAK*
- 53-54-55 Montebello: Percorso Vitae - A CURA DI TOP*
- 56-57 L'abito su misura per la vostra casa*
- 58 Il Burchiello - A CURA DI TOP*
- 59-60-61 L'ultima impiraressa - ELISA CALLIGARIS*
- 62 Gourmet*
- 63 Europa*
- 64-65 Il designer dei sogni - MARTA GAMBAROTTO*
-

Friuli Venezia Giulia

Appuntamenti

- > *Domenica 7 aprile 25° - Festa delle Rondini - Gonars UD Piazze e vie del paese - Mercato di ambulanti, espositori e hobbisti, stand enogastronomici, musica e ballo - www.progettogonarsvivo.org*
 - > *Da venerdì 12 a domenica 14 aprile - International Street Food Festival Gorizia*
 - Evento dedicato al cibo di strada con le migliori specialità di streetfood - Tel.+39 347 5792556*
- > *Sabato 13 aprile - 4° Mercato FVG dei Vignaioli Indipendenti - Cormons GO Piazza XXIV Maggio*
Botti d'assaggio e acquisto vino al prezzo di cantina.
Degustazioni accompagnate dal pane del "Patto della farina del Friuli orientale" - Tel.+39 0523 602711
- > *Giovedì 25 aprile - Aglio e Capretto Binomio perfetto - Val Resia UD - Degustazione a base di Aglio di Resia (Presidio Slow Food) e Capretto di Resia in alcune attività ricettive della Valle - www.resianet.org*
- > *Da Venerdì 26 Aprile a Domenica 5 Maggio - Ecomaratona del Collio - BRDA 2019 Cormons GO*
Per gli amanti della natura, del running e per i winelover,
la corsa transfrontaliera tra le più belle d'Italia - www.colliobrdatrail.it
- > *Ogni domenica fino al 23 maggio - Tè al Castello di Buttrio - Dalle 15.00 alle 18.00 tè o caffè con dolci fatti in casa. Torte vegane ed estratti di frutta e verdure di stagione - www.castellodibuttrio.it*

Sabato 6-13 domenica 7-14 aprile
Udine incontra il Mondo
Udine e Gorizia Fiere
Via della Vecchia Filatura 10/1
Martignacco UD
udineincontrailmondo.it

Un evento internazionale, un giro del Mondo all'insegna dell'allegria, della musica, dell'enogastronomia, delle tradizioni di alcuni dei paesi più affascinanti al Mondo. Un viaggio itinerante tra cultura, arte, tradizioni, folklore, musica e sapori! Un viaggio attraverso l'intero continente tra le suggestive atmosfere celtiche, ballare le coinvolgenti danze irlandesi, assaporare le delizie della Spagna, ascoltare un concerto country, farsi trasportare da un sensuale ballo latino, o gustare i piatti tipici della cucina argentina. E ancora tanto altro è Udine incontra il Mondo. Dalle 10.30 alle 24.00. ■

Da lunedì 22 aprile a domenica 5 maggio
Apertura straordinaria
Crali e il Futurismo. Avanguardia culturale.
Galleria Comunale d'Arte Contemporanea
Piazza Cavour 44 Monfalcone GO
galleria@comune.monfalcone.go.it

La mostra presenta oltre ottanta opere di Tullio Crali (Igalò 1910 - Milano 2000), noto in Italia e nel mondo soprattutto per la sua bravura di aeropittore, ultimo, coerente e irriducibile futurista. Un'antologia di arte e vita di un grande artista, nato in Dalmazia e a lungo vissuto a Gorizia, che presenta soprattutto dipinti, ma pure disegni a matita, penna e flowmaster e litografie, provenienti per la maggior parte dal fondo personale dell'artista, per documentare 70 anni di creatività. Tra le novità di aprile, opere di Balla e De Pero. Aperto tutti i giorni 10-13/16-19. ■

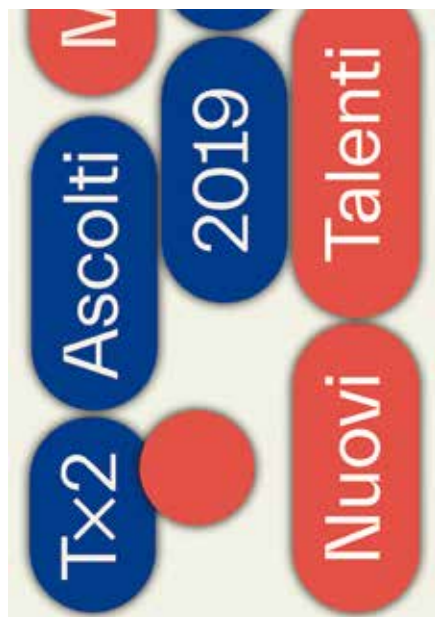
Da lunedì 22 aprile a domenica 5 maggio
Apertura straordinaria
MuCa - Il Museo della Cantieristica
Via del Mercato 3 Panzano Monfalcone GO
www.mucamonfalcone.it

Con sede al pianterreno dell'ex Albergo operai del Villaggio di Panzano, la "company town" sorta attorno al cantiere navale su iniziativa dei primi proprietari, i Cosulich, il MuCa racconta la storia del cantiere e della città attraverso un percorso espositivo articolato in sezioni. Unico museo italiano specificamente dedicato alla cantieristica e al suo impatto sul territorio, il MuCa affronta, attraverso testimonianze e documenti, oltre un secolo di storia, utilizzando un linguaggio contemporaneo e servendosi delle più moderne tecnologie multimediali. Aperto tutti i giorni dalle 10 alle 18. ■

Venerdì 12 e sabato 13 aprile
WUSICA! 1° edizione
Palio Musicale Studentesco
Teatro Palamostre / Teatro S. Giorgio
www.cssudine.it

Sabato 13 e domenica 14 aprile
Il Salotto dell'Asparago
Piazza della Vittoria
Cordenons PN
www.pordenonewithlove.it

Sabato 13 e domenica 14 aprile
In Primavera: Fiori, Acque e Castelli
Castelli di Strassoldo
Via dei Castelli, Strassoldo UD
www.castellodistrassoldo.it



Sulla scia di uno degli appuntamenti più sentiti dalla città di Udine, CSS - Teatro stabile di innovazione del FVG ha creato un happening destinato sicuramente a diventare un format di ottimo successo. Visto il grande bisogno di musica dal vivo e di nuovo ossigeno sulla scena, ecco che è nato WUSICA! un contest che promuove le esperienze musicali dal vivo e fornisce ai giovani partecipanti un'importante occasione di crescita. Grazie a WUSICA!, gli iscritti a tutte le scuole secondarie di secondo grado di Udine potranno esibirsi nella due giorni di musica nei teatri del CSS. Parallelamente a WUSICA! nasce anche il nuovo Blu Jazz Club: tra aprile e maggio alcuni studenti del Conservatorio "J. Tomadini" si esibiranno al Palamostre, a fine spettacolo, con calde sonorità jazz. ■

ConCentro, Azienda Speciale della CCIAA Pordenone e Udine e il Comune di Cordenons organizzano il Salotto dell'Asparago, che promuove il territorio e il tesoro bianco, eccellenza della regione FVG, che ha ottenuto la Denominazione Comunale DE.CO. Partecipano all'evento i 7 produttori di asparago, i ristoratori e le cantine del territorio che propongono le loro interpretazioni con piatti a base di asparago. Si coltivano oltre 15 ettari di asparago, per una produzione di circa 1,5 quintali l'anno. Da oltre 2 secoli in tutta la regione, i produttori lavorano per affinare le tecniche di coltivazione, grazie al terreno, al microclima e alla ventilazione, gli asparagi assumono caratteristiche uniche, di gusto, profumo ed estetica. ■

I Castelli di Strassoldo di Sopra e di Sotto aprono al pubblico, occasione per entrare in due maniere normalmente non accessibili. Si inizia dai giardini ricchi di varietà floreali fino agli interni tra mobili e suppellettili pieni di storia. Nel brolo, una ricca esposizione con importanti vivaisti e rare collezioni. Nel cortile del castello di Sopra verranno proposti dei piatti di stagione e l'Azienda Barone Ritter de Záhony, presenterà il suo Prosecco, sempre nel brolo l'Associazione Friulana Avicoltori allestirà una mostra di galline ornamentali, nella cappella di San Marco la maestra Emanuela Battigelli eseguirà dei mini-concerti d'arpa. Per finire, nel parco del Castello di Sopra, la prof. Cinzia Lodo lo riunirà un gruppo di artisti per una mostra d'arte contemporanea. ■

Veneto

Appuntamenti

-
- > *Da venerdì 5 a domenica 7 aprile - Vinitaly and The City 2019 - Bardolino VR Villa Carrara Bottagisio Degustazioni, incontri, convegni, showcooking concerti, installazioni artistiche durante la tre giorni bardolinense - www.bardolinotop.it*
 - > *Da sabato 6 a lunedì 8 aprile - VinNatur Tasting 2019 - Gambellara VI Margraf Show Room 180 produttori provenienti da sei paesi (Italia, Francia, Belgio, Portogallo, Slovenia e Spagna) che hanno in comune la passione per la produzione del vino in modo naturale. www.vinnatur.org/events/vinnatur-tasting-19/*
 - > *Da domenica 7 a mercoledì 10 aprile - Vinitaly 2019 - Verona Verona Fiere - Salone Internazionale dei Vini e dei Distillati - Tra le novità, il nuovo salone Vinitaly Design e l'Organic Hall. La Vinitaly Directory Official Catalogue & Business Guide amplia le lingue a disposizione dei buyer - www.vinitaly.com*
 - > *Da sabato 13 a lunedì 15 aprile - Gourmandia 2019 - Treviso Opendream Ex Pagnossin - Nuova location per la 4° edizione dell'evento sul cibo e l'artigianato ideato da Davide Paolini. Protagonisti gli artigiani del gusto con prodotti di altissima qualità - gourmandia.gastronauta.it*
 - > *Da giovedì 25 a domenica 28 aprile - Un weekend Strabiologico - Stra - Riviera del Brenta VE Villa Loredan - XIX edizione che quest'anno avrà come tema "Le paste artigianali d'Italia". Ricca proposta di prodotti biologici, tipici e tradizionali, salutistici e di artigianato naturale, incontri culturali e gastronomici, spettacoli, laboratori - www.venetoatavola.it*
-

Fino a domenica 28 aprile
Canova - George Washington
Gypsotheca e Museo Antonio Canova
Via Canova 74 - Possagno TV
www.museocanova.it

La mostra ripercorre la storia del capolavoro perduto, forse l'opera pubblica meno conosciuta fra quelle di Canova. Per la prima volta si vedono insieme il modello preparatorio in gesso a grandezza naturale, quattro modellini preparatori, i relativi disegni e le incisioni di traduzione. Completeranno l'esposizione due busti di Jefferson e Washington realizzati da Hudon, due ritratti dipinti dei due presidenti americani, le prime idee di sviluppo per un monumento presidenziale e tutta la letteratura conosciuta su questo capolavoro. Curata da Mario Guderzo in collaborazione con Xavier F. Salmon, Chief Curator della Frick Collection. ■

Fino a domenica 30 giugno
Orsi&Uomini
Una preistoria dei Colli Berici
Museo Naturalistico Archeologico
Contrà Santa Corona 4 Vicenza
www.museicivivicenza.it/it/mna/

La mostra racconta la vita degli uomini preistorici presenti nei Colli Berici e la loro convivenza nel territorio con gli orsi: prede che potevano convertirsi in un pericolo per l'uomo in un'epoca in cui le specie viventi erano spesso molto più grandi di quelle attuali. Il titolo "Orsi & uomini" riflette non solo una pluralità numerica, ma anche una pluralità di specie presenti nel nostro territorio tra i 200.000 e i 23.000 anni fa. Hanno collaborato all'allestimento tre studenti del liceo Quadri nell'ambito dell'alternanza scuola lavoro, mostra inserita nel Poft, Piano dell'offerta formativa territoriale. ■

Fino a giovedì 18 agosto
Letizia Battaglia
Fotografa come scelta di vita
Casa dei Tre Oci

Via Giudecca 43 Venezia - www.treoci.org
 Il percorso espositivo, ordinato tematicamente, si focalizza su quegli argomenti che hanno costruito la cifra espressiva più caratteristica di Letizia Battaglia, che l'ha portata a fare una profonda e continua critica sociale, evitando i luoghi comuni e mettendo in discussione i presupposti visivi della cultura contemporanea. I ritratti di donne, di uomini, di animali, o di bambini, sono solo alcuni capitoli che compongono la rassegna; a questi si aggiungono quelli sulle città come Palermo, e quindi sulla politica, sulla vita, sulla morte, sull'amore e due filmati che approfondiscono la sua vicenda umana e artistica. ■

Fino domenica 28 aprile
The Women's Burden - Valeria Costa
 Palazzo Contarini del Bovolo
 Corte Contarina del Bovolo VE
www.valeriacosta.org

Fino a domenica 30 giugno
Giostre! Storie, Immagini, Giochi
 Palazzo Roverella
 Via G. Laurenti 8 Rovigo
www.palazzoroverella.it

Fino a domenica 30 giugno
Etiopia. La bellezza rivelata
 Museo di Storia Naturale
 Lungadige Porta Vittoria 9 Verona
www.labellezzarivelata.com



La mostra presenta le opere pittoriche dell'artista Valeria Costa (1912-2003) realizzate tra la fine degli anni '60 e l'inizio degli anni '80 ed è stata allestita privilegiando quelle dalle quali emerge la sofferenza della donna in tutte le sue declinazioni: tema molto caro alla Costa. Nascita, maternità, famiglia, morte, guerra, paura, difesa, sono le parole chiave che ispirano questa selezione di dipinti che costruiscono una sorta di percorso dantesco al femminile, in dialogo con il grande bozzetto raffigurante il Paradiso di Jacopo Tintoretto in cui viene celebrata l'incoronazione di Maria in cielo, appartenente alle collezioni I.R.E. Curata da Pier Paolo Scelsi e Valentina Gioia Levy, in collaborazione e con il supporto di Valeria Costa Piccini Heritage Fund. ■

Divertente e completamente dedicata alle fantasiose iconografie delle giostre: vuole suscitare nel visitatore un vero e proprio effetto giostra, tra il gioco più semplice e genuino che rimanda all'infanzia e la riflessione sulla vita e il tempo che passa. I ricordi dell'infanzia si intrecciano con il destino e la vita che gira e va avanti. Un'esposizione fotografica, con scatti di Gabriele Basilico, Henri Cartier-Bresson, Robert Doisneau, Eliot Erwit, Luigi Ghirri, Paolo Gioli, David Seymour. Un viaggio multisensoriale: dai dipinti di grandi artisti del Novecento – come Balla e Campigli – ai variopinti manifesti dell'Ottocento e dei primi anni del Ventesimo secolo, fino alla scoperta di preziosi giocattoli antichi e di una curiosa installazione contemporanea. ■

Un viaggio immaginario assieme ad alcuni degli esploratori che maggiormente hanno contribuito alla conoscenza dell'Etiopia, cercando di far rivivere al visitatore il sentimento di meraviglia che spesso traspare dalle pagine che ci hanno lasciato. Partendo dalle descrizioni contenute in alcune loro opere, le cui edizioni – spesso di gran pregio – sono conservate presso la Biblioteca della Società Geografica, la ricchezza ambientale e culturale dell'Etiopia sarà evocata da bellissime fotografie e filmati di Carlo e Marcella Franchini, da numerosi oggetti etnografici e reperti zoologici della prestigiosa collezione del Museo di Storia Naturale di Verona. Grazie ai documenti, oggetti e immagini sarà possibile apprezzare le culture di un Paese dalle millenarie radici. ■



Walter Dri, chef green ricercatore innovativo

* di Mariella Trimboli

Walter lo conosco dai tempi del Tiglio di Moruzzo, un'osteria di paese che l'ha reso famoso grazie al suo esprimersi sempre in modo innovativo e alla cura prestata sia in cucina sia in sala. Sono passati circa dieci anni dalla chiusura (2008) di quel locale e in questo periodo si è poi dedicato ad altre attività. Chi lo conosce, sicuramente ricorda a Udine in via Volturmo il bar che si è ampliato sotto la sua regia diventando anche gastronomia per asporto, un locale in cui se volevi sederti dovevi rispettare la fila. Dopo tre anni la mole di lavoro aumenta al punto tale da fargli decidere di passare la mano e così assume l'incarico di chef tecnico dell'azienda Jolanda de Colò Spa, dove si occupa di fornire consulenze ai clienti ristoratori su tutto il territorio italiano. Terminato questo periodo ritiene di dover dare una svolta alla sua vita, proprio nel momento in cui le intolleranze entrano a far parte del quotidiano in cucina. Intraprende così un percorso di studio personale per approfondire, comprendere, scegliere di modificare un po' di cose nel suo modo di alimentarsi passando dall'essere onnivoro a vegetariano; il passo è breve, diventa poi vegano. Vuole conoscere e capire quali sono gli effetti di questo cambiamento su se stesso prima di proporsi ai suoi clienti. Scopre che privandosi di alcuni alimenti si sente decisamente meglio e opta



In alto: Walter Dri.
Qui sopra:
Tacco erudisti
di zucchine e semi
di lino farciti con
verdure e pico de
gallo (pomodorini e
erba cipollina)

di modificare i piatti, riproponendoli dal suo punto di vista, non limitandosi a prendere come campione la cucina Vegan in quanto tale ma adattandola a un gusto che potrebbe essere gradito ai più. Nel 2014 incontra Michele Mareschi che gli propone di aprire il Ristorante Farroni a San Daniele del Friuli, immaginando una proposta di piatti alternativi, anche se nella patria del prosciutto in menu non può mancare un'eccellenza locale; "L'importante è distinguersi" e questo per Walter non è mai stato un problema. Arriva poi una proposta allentante dall'Udinese Calcio che gli offre la gestione della cucina dei giocatori. Realizza così un menu pensato appositamente per gli sportivi, lavorando in collaborazione con lo staff medico; piatti mirati che abbiano un apporto nutrizionale bilanciato per chi pratica sport a livello agonistico. Dopo un anno e mezzo le soddisfazioni sono tante, la sfida è stata proporre anche piatti vegani senza raccontarli e scoprire che erano più che graditi. Il Camembert di anacardi ne è l'esempio, così come l'erborinato, provare per credere. Poi Mosca chiama, tramite Udinese Calcio, e l'esperienza si ripete con lo Spartak, proprio mentre Osteria Casa Mia inizia a prender vita. Un periodo straordinario ma penalizzante per il ristorante perché Walter, una settimana su tre, deve volare a Mosca. Così sceglie Casa Mia. Conclusa la stagione cal-



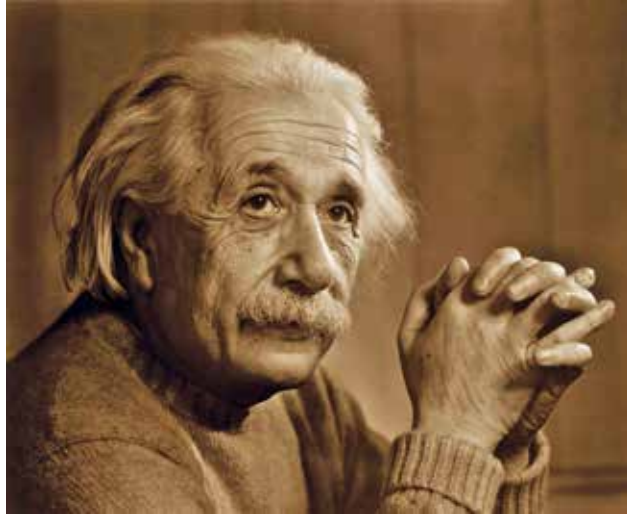
cistica rientra a Martignacco dove si può dedicare totalmente alla sua attività. Scatta la rivoluzione. La sua cucina vuole mettere insieme quegli ingredienti che diano un risultato gustativo e al tempo stesso facciano bene alla salute. Ha eliminato alcune tecniche e ne ha apprese delle altre, inserendo anche Fusion e Japan sempre in un'ottica di benessere fisico e mentale. Quindi niente magie. La scelta della materia prima è di assoluta qualità e la ricerca richiede dedizione e tempo e nonostante tutto Walter, come quando era al Tiglio, ha mantenuto i prezzi in linea con la sua filosofia che consiste nell'offrire a più persone l'opportunità di conoscere il suo mondo. Nel menu di Casa Mia c'è tutto il suo trascorso proprio per evitare di tirare su una barriera nei confronti di vegani e onnivori; i diffidenti possono orientarsi su un piatto di carne della tradizione italiana, semplicemente rivisitato, nell'ottica di renderlo più leggero. Una grande forma di rispetto nei confronti di chiunque: il messaggio è far comprendere che un piatto di verdure può essere altrettanto buono quanto un piatto di carne. Non siamo alle solite verdure! Le noci e le mandorle precedentemente messe a bagno (per renderle più digeribili), asciugate, essiccate e poi lavorate, le germinazioni (www.ideegreen.it), utili al mantenimento di tutte le proprietà di un prodotto, il pane senza glutine, la granola... nulla è lasciato



In alto da sinistra:
Quinoa in rosa con erbette rosse, verdure, emulsione di lime e senape.
Torta Pistocchi in versione Vegan con panna di mandorle.
 Qui sopra:
Rosa di Gorizia con yogurt di anacardi, emulsione di datteri e toast.
 Foto: Walter Dri

OSTERIA CASA MIA
 Via G. Delser 48 / 1
 Martignacco UD
 Tel. +39 0432 677336
 Venerdì, Sabato,
 Domenica.
 Mattina: 8.30 - 15.00.
 Pomeriggio:
 17.30 - 23.00
www.walterdri.it

al caso. Un alimento germogliato, rispetto a quello cotto al vapore o al forno, dà più energia, sali minerali e vitamine. Mi racconta orgoglioso che da poco, un piccolo orto è entrato a far parte della produzione Casa Mia, un ulteriore impegno per Walter che se ne occupa personalmente: la cucina è sacra e tutto deve avere una logica. La sua vuole essere una proposta salutare e leggera perché gli ospiti, a fine pasto, devono stare bene e non sentirsi appesantiti. Oggi in menu sono stati anche inseriti nuovi piatti crudisti. Attenzione estrema anche per quanto riguarda il servizio in sala, le ragazze, Miriam e Andree, oltre ad accoglierti con un sorriso, manifestano la giusta competenza nel descrivere piatti e vini. I tavoli, pochi e curati, fanno del luogo il salotto di casa. La scelta dei vini, in linea con l'ambiente, è ricaduta anche su produzioni biodinamiche. La domenica mattina per la colazione c'è la fila; si perché un brunch dolce salato all'Osteria Casa Mia è preludio di un'ottima giornata. Brioches Vegan farcite con le creme, muffin e pancakes con lo sciroppo d'acero e la panna, infusi, estratti, le Uova di Cocò con il bacon. C'è tanta gente che prenota... Solo la domenica dalle 8.30 e ora, con la bella stagione, anche nel giardino esterno. Seguo Walter da 20 anni e penso che non smetterò di farlo. Progetti futuri? "Salute per tutti!" ■



Vegetarismo, una scelta diffusa fra gli uomini di genio

* di Tita Menotti

La masticazione dell'uomo è, come per i ruminanti, orizzontale. Ovvero: serve a macerare i vegetali. È dunque contraria alla masticazione dei carnivori, che è verticale e dotata di lunghi e affilati canini; denti poco sviluppati nell'uomo che, come accertato, scoprì la carne in epoca tarda rispetto alla sua comparsa sulla Terra. Fino a quel giorno, dunque, si nutrì grazie alla raccolta di bacche e frutta. Detto questo, la pratica del "vegetarismo", in tempi più recenti, è una scelta che si è diffusa con i credo religiosi e si è imposta come misura igienico-sanitaria. Le prime testimonianze di questo costume risalgono al VI secolo a.C., associate alla nascita dei primi grandi movimenti: l'Induismo, lo Zoroastrismo, il Giainismo, il Buddismo e il Taoismo. In passato furono molti gli uomini di scienza che sostennero il vegetarismo con ferma convinzione e tra questi Pitagora, che si scagliò con fervente passione contro l'abitudine di cibarsi di animali. Ecco cosa scrisse: "Smettetela, uomini, di profanare i vostri corpi con cibi empì! Ci sono le messi, ci sono alberi stracarichi di frutti,



In alto:
Albert Einstein.
Qui sopra:
Pitagora

ci sono turgidi grappoli d'uva sulle viti! Ci sono erbe dolci e tenere. Avete a disposizione il latte e il miele profumato di timo. La terra nella sua generosità vi propone in abbondanza blandi cibi e vi offre banchetti senza stragi e sangue. Che enorme delitto è ingurgitare viscere altrui nelle proprie, far ingrassare il proprio corpo ingordo a spese di altri corpi, e vivere, noi animali, della morte di altri animali!". Stando alle testimonianze di Marco Porcio Catone, inoltre, i romani sarebbero stati sani per 600 anni grazie a un'alimentazione prevalentemente vegetale. Secoli dopo anche Plutarco fece la medesima scelta e scrisse: "ma voi, uomini d'oggi, da quale follia e da quale assillo siete spronati ad aver sete di sangue, voi che disponete del necessario con una tale sovrabbondanza? Perché calunniate la terra, come se non fosse in grado di nutrirvi? Non vi vergognate di mischiare i frutti coltivati al sangue delle uccisioni? Dite che sono selvatici i serpenti, le pantere e i leoni, mentre voi stessi uccidete altre vite, senza cedere affatto a tali animali quanto a crudeltà. Ma per loro il sangue è un cibo vitale, in-

vece per voi è semplicemente una delizia del gusto. Mi domando con stupore in quale circostanza e con quale disposizione spirituale l'uomo toccò per la prima volta con la bocca il sangue e sfiorò con le labbra la carne di un animale morto; e imbandendo mense di corpi morti e corrotti, diede altresì il nome di manicaretti e di delicatezze a quelle membra che poco prima muggivano e gridavano, si muovevano e vivevano. Come poté la vista tollerare il sangue di creature sgozzate, scorticate, smembrate, come riuscì l'olfatto a sopportarne il fetore? Come mai quella lordura non stornò il senso del gusto, che veniva a contatto con le piaghe di altre creature e che sorbiva umori e sieri essudati da ferite mortali?". Parole forti contro i carnivori furono quelle di San Giovanni Crisostomo: "Ci comportiamo come lupi, come leopardi, anzi peggio di loro, perché la natura ha previsto che essi si nutrano in quel modo, ma noi, ai quali Dio ha dato la parola e il senso della giustizia, siamo diventati peggio delle belve feroci". Leonardo Da Vinci rincarò la dose: "Colui che non rispetta la vita non la merita. Moltissimi cuccioli di questi animali verranno portati via, squarciati e massacrati barbaramente". Ad essere d'accordo con Porcio, molti secoli più tardi, è il geniale Albert Einstein che affermò: "La scelta di vita vegetariana, anche solo per i suoi effetti fisici sul temperamento umano, avrebbe un'influenza estremamente benefica sulla maggior parte dell'umanità". In Inghilterra il vegetarianismo porterà, nella prima metà dell'Ottocento, alla nascita di un movimento che faceva capo alla Vegetarian Society, fondata il 30 settembre 1847. Sull'esempio inglese, sorsero poi numerosi altri movimenti come, ad esempio, quello fondato dal teologo Eduard Baltzer che, nel 1867, fondò la prima società in Germania, oppure la Société Végétarienne de France alla fine del XIX secolo e l'Associazione Vegetariana Italiana nella seconda metà del Novecento. Anche oltre oceano il costume di mangiare esclusivamente vegetale ebbe il suo momento di gloria e, negli Stati Uniti, sempre nel XIX secolo, il vegetariano trovò terreno fertile nel nascente movimento per i diritti delle donne. Fu la scrittrice Harriet Beecher Stowe ("La capanna dello zio Tom"), che portò avanti il messaggio. Sulla stessa lunghezza d'onda fu la giornalista Margaret Fuller che affermò come l'integrazione della donna nella vita pubblica avrebbe portato ad una femminilizzazione della cultura, la quale avrebbe posto fine ad ogni forma di sofferenza, compresa l'uccisione degli animali per l'alimentazione umana. Scrisse, invece, il filosofo e scrittore Henry David Thoreau: "È vergognoso che l'uomo sia carnivoro. È vero: egli può vivere e vive sfruttando gli altri animali, ma questo è un bel misero modo di vivere, come sanno coloro che mettono in trappola un coniglio o uccidono agnelli, e colui che insegnerà all'uomo a convertirsi a una dieta sana e non violenta sarà considerato un benefattore per l'umanità". Stando alle parole dello scrittore Lev Tolstoj, sembra proprio che il rispetto degli animali stesse prendendo piede anche nei paesi dell'Est Europa: "Uccidendo, l'uomo sopprime anche in se stesso le più alte capacità spirituali, l'amore e la compassione per le altre creature viventi e, sopprimendo questi sentimenti, diventa crudele". E a proposito di uomini eccezionali, anche la voce di Gandhi si aggiunse al coro: "Bisogna correggere la falsa credenza che la dieta vegetariana ci renda deboli, passivi e abulici. Io davvero non credo che la carne sia assolutamente indispensabile per nessun motivo. Sento che il nostro progresso spirituale ci porterà inevitabilmente a smettere di uccidere gli animali per soddisfare esigenze materiali". Più filosofiche, infine, le osservazioni di George Bernard Shaw: "La domenica noi preghiamo che la luce illumini il nostro cammino! Siamo stanchi di guerre, non vogliamo combattere, e tuttavia ci nutriamo di morte. Io dimostro la mia età, sono gli altri che sembrano più vecchi. D'altra parte, che cosa vi aspettate da gente che si nutre di cadaveri?". ■



Rodolfo II in veste di Vertunno, 1590-1591
di Giuseppe Arcimboldo



Antiche mele dell'Alto Friuli

* di Gianna Buongiorno e Filippo Bier

La melicoltura in Friuli Venezia Giulia ha storia antica, già dal periodo della dominazione romana si coltiva questo frutto. Tra la fine del '700 e gli inizi del 900 la produzione aumenta in modo considerevole, tanto che dalla fine dell'800 fino alla prima guerra mondiale importanti quantitativi vengono esportati in Austria, in Egitto e negli Stati Uniti d'America. Le varietà sono tantissime, alcune autoctone, altre portate in Friuli da emigranti al rientro in patria, tutte molto compatibili con il nostro clima e con il nostro territorio. La maggior parte delle colture delle antiche piante sono state quasi completamente abbandonate nel secondo dopoguerra per dare spazio a poche varietà molto più commerciali, redditizie e coltivate con metodi intensivi. Qualche antica pianta è sopravvissuta e molte sono state seminate negli ultimi anni grazie ad alcuni produttori appassionati che si dedicano con grandissimo impegno; sono piante robuste e resistenti prive di trattamenti chimici. Tra le varietà conservate e tuttora coltivate troviamo la mela Di Corone che si raccoglie tardivamente e si mangia fresca, la Striato Dolce, la Rosso Invernale così chiamata perché è di colore rosso intenso e al gusto risulta molto meno dolce delle altre, la Gialla di Priuso anche qui il nome è



In alto: melo in fiore.
Qui sopra:
varietà di mele.
Foto: Borgo delle
Mele

dato dal colore giallo dorato della buccia e il sapore è piuttosto acidulo, poi c'è la Ruggine Dorata molto dolce gialla/marrone rugosa, la Balancon gialla e lucida con forma conica, la Chei di Rose di colore giallo e rosato, la Naranzinis grande di colore rosso e rosa che si mangia fresca ma è adatta anche alla conservazione, la Marc Panara decisamente più grande anzi grandissima e per finire ancora molto diffusa la mela Zeuka dolce croccante succosa. Il merito va soprattutto a Slow Food che grazie alle opportune ricerche storiche e al sostegno nei confronti di tutti i produttori, le mele antiche sono diventate un Presidio e ora sono conosciute in tutta Italia e in alcune parti del mondo. In questo periodo i meli sono tutti in fiore e lo spettacolo è qualcosa di incredibile. I frutti si raccolgono da settembre ad ottobre secondo la varietà. La vendita è immediata per il prodotto fresco mentre una grande parte viene utilizzata per la conservazione. I produttori in tutto il Friuli Venezia Giulia sono undici, di cui tre in provincia di Pordenone e i restanti otto in provincia di Udine. Alcuni agricoltori conservano gli scarti di lavorazione, derivanti dalle trasformazioni, per produrre delle farine di mela da utilizzare nella pasta e nei dolci ma di questo parleremo in una prossima puntata. ■



Presidio Slow Food®
I Presidi sono progetti
di Slow Food
che tutelano piccole
produzioni di qualità
da salvaguardare,
realizzate secondo
pratiche tradizionali.
www.presidislowlowfood.it

Crocchette di “Frico” di Ciuc di Mont con salsa di mele antiche dell’alto Friuli



Ingredienti per 4 persone

300 g Formaggio di malga 3 mesi a scaglie grosse
 300 g Patate di Ovoido lessate e schiacciate con la forchetta
 30 g guanciale affumicato a julienne sottile
 Pan di Sorc grattugiato per impanare
 3 uova sbattute
 100 g farina 00
 1l olio Evo per friggere
 Sale e pepe
 1 cipolla di Cavasso e Val Cosa a julienne
 2 Mele antiche pulite a tocchetti
 1 cucchiaino di zucchero

Ricetta dello chef Federico Mariutti dell’Osteria Turlonia di Praturone (PN)

PREPARAZIONE

Cuocere le mele con una noce di burro, lo zucchero e mezzo bicchiere d’acqua fino a che si saranno sfaldate e frullare fino a ottenere una crema. Amalgamare il formaggio con le patate e il guanciale, formare delle piccole palline del peso di circa 30g e far riposare in frigorifero per mezz’ora. Impanare nel modo tradizionale utilizzando il Pan di Sorc grattugiato. Friggere in olio caldo fino a quando risultano dorate, deporre su carta da cucina. Rosolare la cipolla con un cucchiaino di zucchero.

COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE

In un piatto rettangolare versare 5 cucchiaini di salsa di mele ben distanziati l’uno dall’altro, posare sopra le crocchette calde e adagiare sopra ognuna un po’ di cipolla per decorare. Servire caldo. ■

Strudel di mele rivisitato



Ingredienti

LA SALSA VANIGLIA

6 Rossi d’uovo
 130 g Zucchero
 0,500 l Panna
 1 Stecco di Vaniglia

IL RIPIENO

Mele
 Cannella
 Burro
 Uva Sultanina
 Amaretti

LA CIALDA

50 g Bianco d’uovo
 50 g Farina 00
 50 g Zucchero a velo
 50 g Burro

Ricetta del Ristorante Da Nando di Mortegliano (UD)

PREPARAZIONE

La salsa vaniglia

Montare i rossi d’uovo con lo zucchero. Far bollire la panna con il bacello di vaniglia e versarla nel composto quando intiepidita. Cucinare a fuoco moderato fino a raggiungere gli 80 °C, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

La cialda

Impastare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema densa.

Su un foglio di carta forno stendere delle strisce d’impasto di circa 15x5 cm.

Infornare a 190° per circa 4 minuti, a cottura ultimata avvolgere la striscia ancora calda attorno a un oggetto cilindrico in modo che questa raffreddandosi assuma tale forma.

Il ripieno

Tagliare le mele a fettine sottili di circa 4 mm e cucinare per qualche minuto con poco burro e zucchero, aggiungere la cannella in polvere, gli amaretti sbriciolati grossolanamente e l’uva sultanina precedentemente messa in ammollo nella grappa, mescolare il tutto.

COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE

In una fondina versare al centro un cucchiaino di salsa vaniglia, disporre sopra la cialda cilindrica e al suo interno adagiare una pallina di gelato alla vaniglia e posare sopra un cucchiaino del ripieno alle mele. Terminare con una spolverata di zucchero a velo e della granella di noci. ■



Non solo caffè ma anche supertuberi a colazione

* di Paola Valdinoci, Dott.ssa in Fitoterapia Medica e Nutrizione

È difficile capire se il caffè sia più un rito, un'abitudine o un vizio, ma di certo un buon caffè è sinonimo di risveglio, buonumore e italianità anche se è una bevanda ormai usata a tutte le latitudini seppur con diverse tipologie di tostatura e di preparazione. La diffusione europea del caffè è avvenuta grazie a Venezia che per prima lo ha importato dal vicino Medio Oriente nel XVI secolo quando era già diffusissimo da Istanbul a Damasco fino al Cairo. Dal 2015 è Trieste la città del caffè. Pianta tropicale originaria dell'Africa dove sono presenti 600 generi botanici e oltre 13000 specie di cui un centinaio di interesse commerciale, usiamo 4 varietà principali, arabica, robusta, canephora e liberica. In Etiopia sono iniziati l'uso e la diffusione della varietà arabica, poi coltivata nello Yemen a Mokha e approdata in Medio Oriente. Dalla parola araba qahwa che si riferiva originariamente ad una bevanda eccitante dal colore rosso scuro estratta dai semi, si è passati alla tostatura artigianale e alla parola turca kahve, l'etimo più vicino alla parola caffè. Olandesi, britannici e francesi hanno avviato piantagioni su larga scala nel 1700 nelle loro colonie, dal Brasile all'A-



In alto:
foto Pixabay.
Qui sopra:
la Dott.ssa
Paola Valdinoci

merica centrale a Giava, colture che ai nostri giorni interessano 20 milioni di contadini nel mondo. Le multinazionali la fanno da padrone e l'Etiopia dal 2005 si batte invano contro questi colossi per riuscire a brevettare 3 delle sue migliori varietà oltre alla nativa arabica, ossia Sidamo, Harar e Yirgacheffe che permetterebbero al Paese di uscire dalla povertà. Può sorprendere il fatto che esista una varietà di caffè, la Coffea charreiana originaria del Camerun, naturalmente priva di caffeina ma ancora non in commercio e che il caffè più pregiato sia il Kopi luwak ingerito, predigerito e anche espulso con le feci dal luwak, zibetto indonesiano delle palme, un processo che a parere degli esperti, conferisce al caffè aromi particolari. Oggi ovviamente viene prodotto commercialmente con procedimenti enzimatici lasciando in pace le povere bestiole. Ma perché beviamo caffè? La prima risposta è ovvia: contiene caffeina che eccita il nostro sistema nervoso rendendoci più svegli e vigili, ma è vero che il caffè aiuta anche a digerire? Innanzitutto bevuto di mattina stimola con i suoi composti amari ad aprire meccanicamente gli sfinteri digestivi e a secernere più bile e succhi gastrici in modo da svuotare una volta



per tutte lo stomaco dai residui digestivi della sera prima se troppo abbondanti. Assunto dopo pranzo invece, inibisce l'assorbimento intestinale del glucosio grazie ai suoi acidi clorogenici abbassando così il picco glicemico post prandiale. Non tutti però tollerano il caffè, gli acidi clorogenici infatti possono essere troppo aggressivi per alcune membrane digestive creando malessere e se utilizzato con troppa frequenza può favorire stati infiammatori articolari, senza menzionare la caffeina, sostanza stimolante troppo energica per alcuni. Essendo però solubile in acqua, la caffeina si può eliminare facilmente fino al 98% proprio con il vapore acqueo, evitando così l'utilizzo di solventi tossici per la decaffeinizzazione come l'etilmetilchetone in voga fino agli anni 2000. La nostra abitudine peggiore coincide sfortunatamente con un nostro grande, italianissimo vanto: il cappuccino. Tanto buono quanto indigeribile, nel caffè mescolato al latte bollente, il calore fa precipitare gli acidi tannici con la caseina del latte formando un composto insolubile e indigeribile: il tannato di caseina. Per molti il caffè liscio risulta troppo forte e tendiamo ad addolcirlo. L'aggiunta di latte o zucchero al caffè contribuisce



In alto:
mandorle di terra.
Qui sopra: horchata.
Foto: Editoriale Top

a renderlo meno amaro e più bevibile, tanto che quest'anno verrà lanciato un nuovo prodotto, Atomo, un caffè molecolare ottenuto senza chicchi di caffè ma capace di replicare il gusto, l'aroma e la palatabilità del vero caffè senza le note amare e privo di acrilammide, la sostanza tossica che si forma durante il processo di tostatura e quindi presente anche nei surrogati del caffè come orzo o cicoria. Il tannato di caseina però ha anche un altro ruolo ossia la capacità di bloccare la fame proprio perché indigeribile. Una soluzione ci sarebbe abbinando il caffè al latte vegetale di chufa, il piccolo supertubero conosciuto come mandorla di terra o zigolo dolce. Digeribile, ricco di potassio e zinco, contiene fibra vegetale capace di gonfiarsi nel nostro sistema digerente creando sazietà. Dalla chufa introdotta in Spagna dagli arabi, si ottiene l'ottima bevanda valenciana, l'Horchata ma anche farina da potere utilizzare per le più svariate preparazioni culinarie. Un supertubero a colazione? Perché non provare? ■

Siti web di riferimento:
CAFFÈ DECAFFEINATO AD ACQUA:
www.lepiantagionidelcaffè.com
CHUFA: www.chufa.it



Il regno gioioso di “Re Caprone”

* di Tiziana Fiorentino

E come ogni anno in prossimità di Pasqua non mancano le polemiche su agnelli e capretti, caldeggiate poi da un tam-tam di foto e video, truci e violenti, che invadono la rete a sostegno del no, portando alla ribalta sofferenze e maltrattamenti subiti dalle povere bestie, non solo nella macellazione ma denunciando anche gravi carenze igieniche e condizioni di vita indegna anche per i peggiori malviventi. Scontro frontale tra “umanità carnivora” a favore della tradizione che sembra non poter rinunciare al capretto per il pranzo pasquale ed i “fondamentalisti” del “no carne”, che talvolta divengono persino aggressivi nei confronti dei primi. Alla domanda capretto sì o no rispondo con un “ni” anche alla luce di un’interessante testo, di Roberta Schira* (scrittrice, giornalista e critica gastronomica che racconta di cibo attraverso diverse sfumature: costume, psicologia, narrativa e condizione femminile) che ho letto da poco nel suo “Manifesto dei nuovi onnivori” dove sono sanciti i sacrosanti comandamenti che vedono in primis la libera scelta di ogni commensale. Ogni credo alimentare è un qualcosa di cui parlare civilmente,



In alto: Ettore.
Qui sopra: Sarah e Nerina



* “I nuovi onnivori” di Roberta Schira. Edizione Vallardi

non certo un motivo d’attacco. La prima regola è il buon senso nell’acquisto dei prodotti evitando quindi allevatori, trasformatori e macellai scellerati e inqualificabili, per far sì che la gioia divenga l’ingrediente principale di ogni tavola. Esiste una via capace di soddisfare un po’ tutti? Se esiste di certo passa dall’Azienda agricola “Re Caprone” a San Giovanni di Polcenigo, in quella pedemontana pordenonese, territorio ricco di risorse naturali, zona di acque sorgive che ha visto insediamenti umani e animali dalla preistoria come testimoniano i ritrovamenti archeologici del Palù: sito Unesco dal 2011. L’azienda, nata dalla passione contadina del padre Renato Pasut, che si è sempre occupato nel tempo libero di animali da cortile e della coltivazione di qualche vigneto, dal 2016 vede alla guida la giovanissima figlia Sarah che dopo il diploma, qualche corso sulla trasformazione casearia e molteplici esperimenti ha dato vita lo scorso aprile 2018 a questo mini-caseificio con un vorticoso crescendo di consensi per la qualità dei prodotti ottenuti. Entri in azienda e questa dolce musica di belati, centinaia di occhi neri vispi e curiosi come quelli dei proprie-

tari ti accolgono, ti vengono incontro, in un ambiente talmente ordinato e pulito che ti senti in colpa se a casa tua hai tralasciato qualche granello di polvere con le faccende domestiche. Sveglia per entrambi la mattina alle quattro, Renato munge e lei nutre i piccoli con il latte fresco erogato da appositi abbeveratoi dai quali si alimentano a sazietà, eccezion fatta per due pigrone che deve alimentare personalmente con il biberon. Poi Renato corre al suo lavoro ufficiale per rientrare la sera e ripetere la mungitura. Rimane Sarah, sola e audace, a ripulire e dispensare fieno di prima scelta per garantire il miglior stato di salute possibile degli animali ed ottenere un prodotto di assoluta qualità (non vengono impiegati insilati nell'alimentazione) e carezze, tante carezze ad ognuna di loro e ce ne sono più di 200 tra adulti e piccoli e poi via a fare i formaggi. Nel caseificio dotato di grottino per la stagionatura e di punto vendita aperto al pubblico producono ricotte fresche, caciotte anche speziate, formaggi stagionati da latte crudo, creme di formaggio con erbe aromatiche, budini e panna cotta... Ho assaggiato un po' di tutto e l'unico aggettivo che trovo è "indimenticabili". Ogni regno ha il suo Re; Ettore il caprone più anziano alloggia in un appartamento super lusso; un intero box per cavalli a sua disposizione. La regina, Bella la più vecchia e talvolta pretenziosa, vuole esser munta da sola scalzando via le altre. La nuova mascotte Nerina, una capretta giovanissima e vispa, curiosa che, come tutte le altre ti viene incontro, ti lecca, ti mordicchia gli abiti... animali maltrattati mai avrebbero questa reazione all'avvicinarsi dell'essere umano, anzi se la darebbero a gambe levate e anche da questo si capisce lo stato di vita e la cura che son riservate a queste bestie.

Arriviamo alla domanda dolente "Vendete anche animali macellati?"

"Sì e mi piange sempre il cuore separarmi da loro, afferma Sarah. Li accompagna in braccio al macello ma del resto non possiamo tenere in vita milioni di capi, in cuor mio so per certo che gli abbiamo garantito una vita forse migliore di quella che riserviamo a noi stessi".

E qui c'è il punto d'incontro sancito dal Manifesto di cui parlavo prima; scegliete i formaggi se il vostro è un credo vegetariano, anche perché i prodotti di capra son molto digeribili e adatti pure agli intolleranti al lattosio, se invece siete carnivori optate per animali di questo tipo e son certa che non faranno male se portati in tavola, hanno semplicemente fatto il loro corso nel modo migliore possibile come dalla notte dei tempi accade. In cantiere c'è il completamento di una struttura per l'agriturismo tutto in pietra a vista e travi in legno, con uno spazio per la fattoria didattica o la celebrazione di eventi privati. Io ci aggiungerei qualche camera, ve lo immaginate cosa può voler dire svegliarsi alla musica di dolci belati? L'unica vera indecenza è che per questi ragazzi giovani ed i loro sogni non vi siano contributi o aiuti dallo stato a sufficienza. ■



Dall'alto: stagionati e ricottine.
Sotto: stagionatura.
Foto: Tiziana Fiorentino



SOCIETÀ AGRICOLA RE CAPRONE S.S.
Località Dietro Pianta 14 (23,71 km)
33070 San Giovanni di Polcenigo PN
Tel. +39 348 120 7488
www.terrefvg.it/it/Re-Caprone



La Schultar e la colazione timavese

* di Veronica Defilippis

Inizio con il presentarmi, mi chiamo Veronica Defilippis e sono una *food finder*. Un termine molto curioso, che mi è stato attribuito un paio d'anni fa da un amico giornalista e gastronomo, e che inizialmente mi aveva lasciata alquanto perplessa, un po' perché essendo italiana, friulana e più precisamente carnica avrei sicuramente preferito descrivermi con un termine appartenente alla mia lingua e un po' perché non avevo ancora capito il significato profondo di queste due parole, ma poi con il passare del tempo ascoltandolo e ripetendolo mi sono resa conto che effettivamente ben rappresentavano la mia più intima essenza, un termine che neanche a farlo apposta calzava proprio a pennello. Una delle mie caratteristiche è senza dubbio la curiosità, da sempre sono appassionatamente curiosa di scoprire il mondo e di farlo attraverso il cibo, attraverso i prodotti che la terra generosa ogni giorno ci regala, attraverso le mani operose degli artigiani del gusto e attraverso i profumi e i sapori più autentici. Assaggi di gusto, bocconi di sapore che con forchetta alla mano raccontano territori e tradizioni a volte ancora inviolate, ricette che hanno



In alto: la Schultar.
Foto: Foto Max di Mattia Serratore.
Qui sopra:
Veronica Defilippis.
Foto: Veronica Defilippis

radici profonde, ben ancorate alla terra che le ha nutrite e che le ha viste crescere e modificarsi adeguandosi a gusti più attuali e moderni. Oggi il mio viaggio gastronomico ci porta in Carnia! La Carnia si trova all'estremo nord del Friuli Venezia Giulia, tra le splendide Alpi Carniche, confina a Nord con l'Austria, a sud con la provincia di Pordenone a Ovest con la regione Veneto e ad est con il Canal del Ferro. Quando parliamo di Carnia, non può che venirci alla mente una parola: verde! Un territorio incontaminato, di straordinaria bellezza, dove la natura, in molte zone ancora selvaggia, ci regala vette mozzafiato e valli di raro incanto da scoprire sotto un cielo azzurro e un'aria frizzantina. Anche dal punto di vista gastronomico possiamo dire che la cucina carnica, povera per definizione ma di lunghissima tradizione è senz'altro unica nel suo genere, ricca di sapori che esaltano gli ingredienti locali impreziositi dai profumi di fuochi a legna. L'ultimo paesino della Carnia a confine con l'Austria è Timau, una piccola frazione del comune di Paluzza che conta circa 500 abitanti, ed è proprio in questo caratteristico borgo dove sembra che il tempo si sia

fermato che oggi faremo colazione, la particolarissima colazione pasquale timavese. Timau ancora oggi isola linguistica tedesca, secondo la leggenda fu fondata da un gruppo di minatori carinziani, che oltre a lasciare in eredità il dialetto ha dato vita a un'interessante contaminazione gastronomica tra due tradizioni culinarie molto diverse ma che fondendosi ci hanno regalato piatti e prodotti unici che ancora oggi è possibile degustare. Tra le tante la *Schultar*, che nasce proprio con la storia di Timau e con i suoi minatori. Pietanza pasquale, la *Schultar* è la spalla del maiale, che come da tradizione ogni famiglia conservava speziata, salata, affumicata e lasciata asciugare da dicembre a Pasqua, quando dopo essere stata benedetta dal sacerdote del paese durante la messa pasquale veniva riportata a casa, fatta bollire per diverse ore, lasciata raffreddare col suo osso e tagliata a fette, accompagnata dalla tradizionale focaccia dolce e dal vermouth. Il perché dell'utilizzo della spalla è molto semplice. Quest'ultima è un taglio che si differenzia rispetto al prosciutto (coscia) per avere una maggior quantità di tessuto connettivo e una maggior quantità di grasso di marezzatura. Ecco quindi che queste due caratteristiche rendono perfettamente adattabile questo taglio anatomico a svariate tipologie di preparazioni in particolar modo per cotture prolungate e ricette particolarmente speziate. Ma è ancora possibile assaggiare questa specialità? Certo che sì, presso l'azienda Salumi e Sapori di Timau dove la famiglia Mentil, macellai da tre generazioni vi aspetta nella loro storica macelleria nel cuore di Timau per farvi assaggiare questo e moltissimi altri prodotti che preparano con cura e dedizione, rispettando i tempi naturali di stagionatura e restando fedeli all'antica tradizione di famiglia. ■



In alto: altre due immagini della Schultar.
Foto: Foto Max di Mattia Serratore.

RICETTA DELLO CHEF STEFANO BUTTAZZONI DELL'OSTERIA GRAPPOLO D'ORO - ARBA PN

Per la Schultar (ricetta per 4 persone):

600 g di spalla di maiale affumicata

3 foglie di alloro

1 cipolla

1 gambo di sedano

4 cucchiaini di rafano

Olio extra vergine di oliva q.b.

Fate bollire la schultar per circa 90 minuti in abbondante acqua salata aromatizzata con alloro, cipolla e sedano. A cottura ultimata tagliatela a fettine piuttosto spesse e spolverate con il cren appena grattugiato e un filo d'olio extra vergine di oliva.

Per la focaccia carnica:

200 g di zucchero

120 g di burro

20 g di lievito di birra

4 uova

60 ml di latte intero

150 g di frutta candita

150 g di uvetta sultanina

1 arancia

Vaniglia

Farina q.b.

Preparazione del primo lievito: sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido, aggiungere 1 uovo, 30 g di zucchero e farina q.b. da creare un impasto morbido ed elastico. Lasciare riposare in un luogo caldo coperto dalla pellicola.

Preparazione secondo lievito: all'impasto precedente aggiungere 2 uova, 60 g di zucchero, 60 g di burro a flocchi e farina q.b. da ricreare un'impasto morbido ed elastico. Mettere a lievitare per 40 min.

Preparazione terzo lievito: sciogliere in un bicchiere di latte 100 g di zucchero, aggiungere 60 g di burro a flocchi, i canditi, l'uvetta, la vaniglia e la scorza grattugiata di un'arancia.

Aggiungere questo composto all'impasto precedente e farina q.b. da ricreare un'impasto morbido ed elastico. Lasciare riposare per 50 min.

Spennellare la focaccia con tuorlo d'uovo, creare un taglio a croce su di esso e infornare a 170 gradi per 40 min. Se intingendo un coltello all'interno, questo ne uscirà asciutto allora la focaccia sarà pronta.

DEFILIPPIS VERONICA
verodefilippis@hotmail.it
www.cuciniamocon.it
Fb: Defilippis Veronica
Instagram: verodefilippis



Una famiglia, un agriturismo e tantissime oche

* di Gianna Buongiorno

Tra le colline Venete vicino al lago di Tarzo laghi di Revine o meglio Lago di Lago e Lago di Santa Maria, nell'omonima via troviamo l'Agriturismo Mondragon da dove si vede appunto il monte Mondragon. Narra la leggenda che la principessa Teodora fosse stata tenuta a lungo prigioniera nel monte da un drago, da qui il nome "Mondragon", forse di origine francese. L'agriturismo nasce esattamente nel 1978 per volontà di Tina e Roberto entrambi professori di scuola superiore che, dopo aver messo in piedi un progetto "Linea Vacca-Vitello" con la stalla sociale di Monastier, necessitavano di un luogo dove far svernare le vacche. Trovano quindi la casa di Mondragon e vi si stabiliscono. In quegli anni nascono anche i tre figli Manuela, Giovanni e Andrea, che crescono in un ambiente molto naturale, dedicato al buon cibo, alla natura e soprattutto alla passione per quella casa e per quel posto così bello. Successivamente i bovini vengono sostituiti con le oche, perché possono dare maggiori risulta-



In alto: Manuela tra le sue oche. Qui sopra e a sinistra nella pagina a fianco, le oche dell'Agriturismo. A destra: la "Zanzega". Foto: Agriturismo Mondragon

ti in termini produttivi, sono di facile allevamento e nessuno più le alleva in zona (l'Oca del Mondragon diventerà poi un Prodotto Agricolo Tradizionale del Veneto) riprendendo le vecchie tradizioni, quando in tempi lontani, nelle campagne venete, era frequente trovare allevamenti di oche. Si usava macellarle a novembre, periodo in cui la campagna non richiedeva particolari interventi e lasciava tanto tempo a disposizione soprattutto alle donne. C'è un detto popolare ancora in uso: "chi no magna oca a San Martin no fa el beco de un quattrin" (chi non mangia oca a San Martino non fa quattrini). Delle oche si utilizzavano tutte le parti e si ricavano salumi e prosciutti, ma soprattutto veniva cucinata con erbe aromi e vino rosso e la si riponeva in un orcio di terracotta o vetro con l'aggiunta del suo grasso, esisteva anche la versione cruda che veniva riposta nel vaso alternando i pezzetti di carne al grasso fuso e foglie di alloro, completando l'ultimo strato con il grasso e chiudendo poi il vaso ermeticamente. Questa



lavorazione detta “in onto” permetteva una lunga conservazione delle carni che venivano consumate durante l’estate o al bisogno; si prendeva dall’orcio la quantità di oca che serviva per scaldarla o cuocerla e servirla in sugo o come secondo piatto. Ora l’agriturismo è condotto da Manuela e Andrea che se ne occupano a tempo pieno, con l’incoraggiamento dei genitori sempre presenti e del fratello Giovanni. Manuela è laureata in agraria, Giovanni e Andrea sono agrotecnici. Andrea si occupa di una grande vigna che produce un ottimo prosecco e diverse varietà di vini a bacca rossa, poi ci sono circa settecento oche bianche romagnole pesanti e qualche maiale, alcuni asini tra cui Brasato, regalo di laurea a Manuela. In azienda “Oche-Vino” è il punto vendita dove si possono acquistare i vini aziendali, e i trasformati di oca prodotti nel laboratorio di artigianato alimentare; da non perdere “l’oca in onto” diventata presidio Slow Food la cui ricetta di Manuela prevede che: l’oca tagliata a pezzi venga fatta sobbollire con aromi e vino locale, vengano poi aggiunte bacche di ginepro e alloro (perché hanno proprietà antiossidanti e conservative) e successivamente passata nei vasi e pastorizzata. Manuela ci tiene a raccontarmi che il papà Roberto è uno storico, appassionato della prima guerra mondiale. Per l’apertura del centenario dell’adunata triveneta alpina di Vittorio Veneto, celebrata lo scorso anno, l’ha aiutata a scrivere un musical che si è tenuto all’apertura dell’evento dal titolo “Anna, Matta di Guerra”. Ora i nonni si dedicano soprattutto ai nipotini Margherita e Tobia, figli di Manuela a cui stanno trasmettendo tutta la passione di questa splendida famiglia. ■

ZANZEGA

(ricetta esclusiva del Mondragon preparata per la trasmissione televisiva “La Zanzega”)

INGREDIENTI

Pasta sfoglia - Petto d’oca affumicato
Tarassaco - Olio evo - Uno spicchio di aglio
Sale e pepe qb

PREPARAZIONE

Su un foglio di pasta sfoglia ritagliare dei quadrati, spennarli con dell’uovo precedentemente sbattuto e metterli in forno ventilato per circa 12 minuti a 180°.

Una volta che si sono gonfiati lasciarli raffreddare e successivamente tagliarli a metà. Nel frattempo mettere a scaldare dell’olio evo con uno spicchio di aglio dentro, salare e pepare. Lavare e asciugare accuratamente il tarassaco precedentemente raccolto e metterlo sul cofanetto di pasta sfoglia aperto a metà. Tagliare a fette sottili il petto d’oca adagiarlo sul tarassaco e versarci sopra l’olio aromatizzato molto caldo. Chiudere il cofanetto di pasta sfoglia e servire.

AGRITURISMO MONDRAGON

Località Mondragon di Arfanta 1
31020 - Tarzo TV
Tel. +39 0438 933021
www.mondragon.it



Nel cuore del Medioevo a Zumelle

* di Anna Turchet

Il castello di Zumelle si erge imponente, come ogni buon maniero che si rispetti, a strapiombo sul torrente Terche, nel comune di Borgo Valbelluna (BL). La sua storia è molto antica: il primo insediamento risale all'epoca romana (I sec. d.C.) ma è il periodo medievale quello che vede questa fortificazione protagonista. Infatti, sebbene dopo la conquista da parte di Venezia fosse diventato militarmente poco strategico e caduto quindi in una progressiva rovina, è il periodo comunemente definito dei "secoli bui" quello che ancora oggi si respira visitando questo edificio, il meglio conservato della Valbelluna. Numerose attività coinvolgono il visitatore nel corso dell'anno con lo scopo di far rivivere le lontane atmosfere di poco meno di un millennio fa. La sensazione è davvero quella di fare un salto nel passato quando, in occasione di alcuni eventi, si cammina tra gli artigiani, i cavalieri e le dame che animano il villaggio medievale o quando si accede alla massiccia torre dove sono stati accuratamente ricostruiti i tipici ambienti di una casatorre medievale. Questo genere di edifici, molto



In alto, l'esterno del castello di Zumelle con la massiccia torre. Qui sopra: l'interno della cucina. Foto: Anna Turchet

diffuso in quasi tutta Europa dal X secolo, aveva sia funzione difensiva che abitativa, come suggerisce il nome stesso. Solitamente al pianterreno si trovava la bottega-laboratorio, al piano superiore la sala di rappresentanza e poi, verso l'alto, i vari ambienti riservati alla vita familiare come la camera da letto o la cucina. E a tal proposito, per chi volesse provare i gusti medievali, la taverna offre un menù storico a base di salumi, formaggi, legumi e selvaggina. Non lontano dal castello vi è un'antica chiesa a pianta unica con tre absidi la cui fondazione risale all'Alto Medioevo. È dedicata a San Donato, un santo molto diffuso nel culto di epoca longobarda. Sono quindi molte le attrattive offerte da questo luogo ricco di storia, una storia sapientemente valorizzata dall'Associazione Sestiere Castellare cui è affidata la gestione del castello di Zumelle e delle sue attività – didattiche, naturalistiche e storiche – e dei numerosi eventi che qui vengono organizzati. ■

CASTELLO DI ZUMELLE

Via San Donà, 4 - 32026 Borgo Valbelluna, Loc. Mel (BL)
info@castellodizumelle.it - www.castellodizumelle.it

PIACEVOLI INCONTRI A IDENTITÀ GOLOSE 2019

* di Francesca Casali



Antonia Klugmann

Donna di passione e contaminazioni

Arrappresentare il Friuli Venezia Giulia a Identità Golose 2019, evento che si è tenuto a Milano dal 23 al 25 marzo, c'è Antonia Klugmann, volto noto sia grazie alla sua competenza in cucina che le ha riconosciuto la stella Michelin nel 2016, sia per la sua partecipazione a MasterChef nel 2017. Molti gli appuntamenti che l'hanno vista sul palco, tra cui quello inserito in Contaminazioni, l'hub dedicato agli chef che stanno "al di là delle frontiere" e che rappresentano un sentimento (anche culinario) di confine. Il suo ristorante a Dolegna del Collio (GO) si chiama L'Argine e in cucina lo spirito "contaminato" che guida le sue ricette è mosso da influssi provenienti dalla vicina Slovenia, dalla storica Austria e da tutta la cultura gastronomica dell'Europa occidentale.

Antonia, con il suo fare introverso ma deciso e un sorriso contagioso, ci parla del Friuli Venezia Giulia e di ciò che pensa della cucina di oggi.

"Sono figlia del mio tempo e mi sento estremamente fortunata di appartenere a quest'epoca, perché non è mai esistita una regione così piccola e al tempo stesso così variegata. Si valorizza nella sua identità, in modo facile. Penso che, dal punto di vista culinario, per il Friuli Venezia Giulia sia importante saper valorizzare soprattutto le varietà, intese anche nelle differenze che riscontriamo tra una provincia



In alto e qui sopra:
Antonia Klugmann.
Foto in alto di
Francesca Casali.
Foto in basso:
Brambilla-Serrani

e l'altra, tra la zona montana e quella di pianura e di mare."

Dopo le molte esperienze sotto i riflettori, dopo le soddisfazioni arrivate da riconoscimenti importanti, c'è sempre e comunque qualcosa ancora da conquistare o un sogno nel cassetto ancora da realizzare.

"Mi rendo conto che per me ora è difficile dire quale sia un sogno ancora da raggiungere. Mi sento in continuo cambiamento come cuoca e come donna. Mi metto sempre in discussione, è una mia prerogativa. Sono felice di ciò che faccio, del mio ristorante, del mio lavoro. L'Argine è una mia creazione, e ciò che si modifica in me modifica anche lei."

Il motivo più forte che ha fatto decidere ad Antonia di chiudere l'avventura a MasterChef è stata la necessità di vivere appieno la routine del proprio ristorante, che reclamava la sua presenza.

"Mi sveglio verso le 7.30 e mi occupo delle colazioni. Poi mi dedico ad uno dei momenti più importanti, ovvero la spesa per il ristorante. Subito torno in cucina per il pranzo che finisce verso le 16. Dato che tenersi in forma è fondamentale, vado a correre. La cena mi occupa dalle 18.30 fino all'1 di notte. Questo accade praticamente tutti i giorni. Ci vuole fisico! Infatti sono dimagrita, grazie alla corsa. L'attività sportiva diventa indispensabile per mantenere un corpo in salute e con il lavoro che faccio devo sempre sentirmi al meglio." ■



Jeremy Chan

Sperimentatore dall'anima complessa

Jeremy Chan ha 32 anni, nato a Hong Kong da padre cinese e madre canadese. Ha viaggiato molto tra Canada, Regno Unito e Stati Uniti e si è stabilito a Londra dove ha aperto nel 2017 con l'amico e socio Ire Hassan-Odukale, nigeriano, il ristorante Ikoyi. Chan è uno sperimentatore e quest'anima complessa e contaminata da culture differenti, personali e amiche, gli ha riconosciuto nel 2018 la stella Michelin. La sua cucina si basa su una forte impronta africana, sebbene non gli piacciono le etichette e non ami identificarsi esclusivamente con un tipo specifico di approccio. Adora rifugiarsi nella creatività personale e nell'interpretazione di colori e sapori, per poi trasferirli nei piatti in modo immediato e impattante.

Jeremy Chan ha scelto Londra per avviare la sua attività.

“È un grande mercato in cui si può trovare e comprare qualsiasi prodotto o ingrediente. È una città viva, ricca di culture diverse, cosmopolita, una delle più grandi del mondo. Geograficamente riesco a vederla quasi nel centro del cosmo, vicino al contesto europeo e asiatico molto di più degli Stati Uniti. New York non mi dà lo stesso tipo di sensazione, perché troppo lontana dall'ambiente culinario europeo.”

Le parole chiave nei piatti di Chan sono “ricerca” e “sperimentazione”.



In alto e qui sopra:
Jeremy Chan.
Foto in alto di
Francesca Casali.
Foto in basso:
Brambilla-Serrani

“La ricerca è qualcosa che faccio nella mia testa, è come una riflessione astratta di un'impronta estetica, di un sapore che voglio creare, o un'idea o ossessione con una consistenza. Partendo da qui cerco di creare il modo di concretizzare il prodotto e l'immagine. È una contemplazione personale.”

Durante la sua sessione dedicata alle Contaminazioni, ha portato il piatto Sedano rapa e polpo su salsa di melanzane bruciate, cipolla confit e polvere di caffè.

“Questo piatto non è soltanto il risultato di una ricerca, ma di un processo intuitivo basato sulla sfida. Cosa succederà dopo, quando tutto si sarà mescolato insieme? La salsa in particolare: ho pensato alla melanzana bruciata, al gusto della cipolla confit, dell'amaro del caffè. Come mixare tutti questi sapori e usarli con il polpo e il sedano rapa? Il risultato è incredibile.”

Il mestiere del cuoco non si inventa, o forse sì.

“Era un periodo in cui non stavo lavorando e un mio amico mi disse “Vuoi aprire un ristorante?”, e io ho risposto “Ok”. Non ho mai pensato di poter essere così... Ho scoperto l'originalità di questo mestiere, è stata un'esplosione nella mia testa. Ora mi sento una bestia mentale, gioco con la creatività, penso alla qualità e all'integrità del prodotto e lo trasformo. In Italia trovo moltissima ispirazione, perché c'è umiltà, il gusto reale delle cose. La mia cucina non è strana, ha un sapore profondo, è tangibile.” ■



Fabrizio Nonis

Identità di Carne

L'edizione 2019 di Identità Golose (Milano, 23-25 marzo) ha inaugurato una nuova sezione dedicata alla carne e moderata in tutto il percorso da Fabrizio Nonis, conosciuto come El Beker. Volto noto della TV (dalla Prova del Cuoco in Rai a numerosi programmi in Gambero Rosso Channel), Nonis è da anni portavoce della cultura culinaria a base di carne, in particolare dei diversi modi di presentare questo prodotto nel piatto a seconda delle zone e delle tradizioni italiane (e non solo).

Oggi si parla molto di cucina vegetariana e vegana, ma la carne resta per molti un ingrediente fondamentale della propria dieta.

“Essere vegetariani e soprattutto vegani è una scelta spesso influenzata da un mood spinto da un momento di moda. Ci sta l’impegno sociale ma sembra quasi adattarsi alla tendenza degli ultimi anni, non è un qualcosa che deriva da una grande storia passata. E lo si scopre anche dal fatto che tutti i grandi chef, da Cracco, a Bottura, a Cedroni continuano a cucinare piatti di carne. Essere stato chiamato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni per moderare tutti gli appuntamenti di Identità di Carne è stato un onore. Sono stato l’unico “traghettatore” all’interno del programma tematico, con in mano la presentazione di numerosi cuochi come Diego Rossi, Massimo Minutelli, Oliver Glowig, Simone Cozzi, Matteo Baronetto, Giovanni Porro, Carlo Galloni.”

Accomunati dalla passione della carne, si creano



In alto e qui sopra:
Fabrizio Nonis.
Foto: Fabrizio Nonis

particolari sinergie.

“Fra tutto ho sentito una particolare sintonia con Diego Rossi del ristorante Trippa di Milano. Appena saliti sul palco c’è stato dialogo e scambio. Abbiamo lo stesso modo di pensare sull’utilizzo della carne in cucina, attento e mirato.”

Identità Golose è un evento che trascina ancora dopo 15 anni, comunica valori importanti e forse necessita di cambiamento.

“No, io credo che abbia generato veramente un’innovazione continua e abbia saputo cambiarsi e rinnovare i vestiti negli anni. Solo Identità Golose riesce a portare una concentrazione di personaggi, idee, trasformazioni, confronti, aziende e prodotti in Italia. Una manifestazione così di successo avrà sempre un futuro.”

A settembre (23-25) ci sarà la 10ª edizione di Identità Golose New York.

“Probabilmente ci sarò. Ci sono già andato l’anno scorso, ho già partecipato a tre edizioni. Durante la prima mia partecipazione ero l’unico ad aver fatto un servizio televisivo per l’Italia. A giugno sarò nella Grande Mela per rappresentare la nostra nazione all’evento Summer Fancy Food Show, dove porteremo anche i prodotti del Veneto e del Friuli.”

Fabrizio Nonis non si ferma mai.

“No, finché ho questa energia, cavalco. Poi quando mi verrà a mancare ne riparleremo, magari mi fermerò. Intanto vado come un treno.” ■



Gianfranco Fontanel: il Poeta dei Fiori

Messaggio ricevuto...

* di Raffaella Lenarduzzi

Inizia con: “messaggio ricevuto” la storia che vi voglio raccontare: quella di Gianfranco Fontanel, poeta dei fiori. Era il 1995 e Gianfranco lavorava al chiosco dei fiori del cimitero di Udine: in una giornata apparentemente come tante, che si sarebbe rivelata poi l’inizio di una bella storia, regala una rosa ad una signora, non una rosa qualunque ma della varietà *message*. La signora, dopo qualche giorno, torna al chiosco e rivolgendosi a Gianfranco dice: “messaggio ricevuto. Vorrei chiederti di occuparti dei decori di casa mia”. Si tratta in realtà di un nuovo inizio perché Gianfranco è nato con i fiori, è cresciuto tra i fiori, si è letteralmente nutrito di fiori. I fiori sono la sua passione, sono il legame con le sue origini e con gli affetti.

Domanda di rito: Gianfranco come si diventa il poeta dei fiori?

“Coltivando il loro seme dentro di sé prima che sul terreno. Questo seme me l’ha regalato mia nonna con la quale ho condiviso sin da piccolo questa passione. Sono nato in un contesto rurale legato alla



In alto:
Gianfranco Fontanel.
Qui sopra:
still life

natura, alla semplicità, alla quotidianità fatta di riti e di gesti ripetuti. I fiori di cui sono appassionato appartengono a questo ambiente, sono i fiori degli orti, dei prati che mi circondano.”

Quale è stato il tuo percorso?

“Ho sempre saputo di voler lavorare con gli elementi naturali in generale e con i fiori in particolare, ma il percorso non è stato tutto lineare. Avevo intrapreso gli studi di ragioneria ma dopo tre anni ho deciso di cambiare: non era quello il mondo dove esprimere il mio essere, il mio profondo sentire. Successivamente sono diventato commesso vetrinista. Il passo successivo è stato quello di aprire un negozio da fiorista.”

Finalmente nel tuo mondo?

“Finalmente a contatto con i fiori, ma non ancora realmente nel mio mondo.”

Puoi spiegarmi meglio? quale è il tuo mondo?

“Il mio mondo è l’Ottocento, è il Romanticismo. Sono sempre stato attratto da questo periodo storico e artistico e dai canoni che l’hanno governato. Secondo le idee romantiche la natura era il principale motore del-

la realtà; la natura era vista come la fonte ispiratrice dei sentimenti. I sentimenti a cui mi riferisco sono quelli del *sublime* ovvero di quel senso di smarrimento che l'uomo avverte davanti alla grandezza del creato; del *pittoresco* nell'accezione di rifiuto della precisione e di esaltazione invece dell'istintività e della mancanza di una logica scontata, tipica della natura. Un altro aspetto a me molto caro, ben espresso dagli artisti del tempo, era ed è il concetto di *rovina* o meglio di *decadenza* nel significato dell'inevitabile trascorrere del tempo e del fascino che questo trasmette a uomini e cose. Sono sempre stato legato a questi sentimenti e ho trovato naturale esprimerli nelle mie creazioni. Queste, pertanto, hanno sempre incarnato i canoni del periodo romantico e ne sono stata espressione attraverso la scelta del tipo di fiori, degli elementi che li hanno accompagnati, del contenitore che li ha raccolti. Il mio modo di creare è sempre stato istintivo, legato quasi esclusivamente ai miei stati d'animo e alla necessità di inviare dei messaggi. Le composizioni sono la mia personale risposta agli stati d'animo di chi cerca me e i miei manufatti."

Come si fa a conciliare questo straordinario lavoro introspettivo con l'attività di un negozio più legata ai meccanismi commerciali e alle leggi di un mercato in continuo mutamento?

"Confesso che trovare l'equilibrio nelle dinamiche che hai sottolineato non è stato facile. Come ti dicevo la mia è "un'arte circolare" che fonda sulla sintonia fra il mio stato d'animo e quello del destinatario del messaggio; solo quando il messaggio arriva a destinazione ed è capito raggiungo il mio obiettivo, chiudo il cerchio. All'interno di quel negozio non è sempre stato così: mi sono sentito molto spesso incompreso, fuori dal tempo. Il giorno che un mazzo di peonie, uno dei fiori che amo tantissimo, mi tornò indietro perché si era ritenuto che fosse "troppo sbocciato" ho capito che quello non era più il mio tempo né il mio spazio."

Cosa hai fatto, dunque?

"Ho chiuso il negozio e mi sono dedicato ad altro. Ho ripreso a studiare, ho affinato alcune tecniche. Ho sentito la necessità di dare ascolto alla mia natura: non ero disposto a sottomettermi a regole che non riconosco. Ho iniziato poi a lavorare al chiosco dei fiori del cimitero di Udine, fino al giorno in cui, dopo aver regalato una rosa message, il destinatario del dono mi ha risposto che il messaggio era arrivato a destinazione."

Come sono andate le cose da quel giorno?

"Da quel giorno, grazie alla persona che aveva capito la natura della mia arte solo da un gesto, mi si sono aperte nuove opportunità. Ho iniziato a lavorare in maniera completamente diversa, entrando nelle case delle persone che mi chiamavano ad interpretare e valorizzare i loro momenti, non solo di festa. Ho avuto la possibilità di lavorare rispettando la natura, valorizzandola secondo i canoni della semplicità e del rispetto. Ho potuto lavorare con Rose, Viole ciocche, Violette, Zinnie, Dalie, Astri: questi fiori che conosco da sempre e che sono i fiori che coltivava mia nonna. Mi sentivo fortunato per la possibilità di esprimermi senza artifizii per chi nella semplicità dei miei lavori sapeva ascoltare il messaggio che volevo inviare. Un messaggio inviato talvolta grazie al profumo dei fiori, talvolta al tipo di fiore, altre volte attraverso la scelta del contenitore per il fiore. Tutto questo grazie anche ad una costante che mi ha sempre accompagnato e cioè la capacità, tipica dei fanciulli, di stupirmi ogni giorno di fronte alla bellezza offerta dalla natura".

Da quel giorno Gianfranco Fontanel ha saputo, con la sua sopraffina sensibilità, inviare molti messaggi e raggiungere tanti destinatari, dagli stati d'animo più vari e da quel giorno opera in un nuovo spazio naturale, il suo show room, o meglio il suo speakeasy di San Martino al Tagliamento, che non a caso, si chiama "Romantico": non ci sono vetrine, non ci sono insegne, chiedete di Franco. ■



In alto: Gianfranco Fontanel.
Qui sopra: Dolomia.
Foto: Gianfranco Fontanel

FRANCO FONTANEL
Via Maggiore, 34
San Martino al Tagliamento PN
Tel. +39 0434 88400
Cell. +39 348 1030098
www.francofontanel.it



Arriva la Primavera... ed arriva il vino. Una questione di sensi

*Anche gli alberi a primavera scrivono poesie.
E gli stupidi pensano che siano dei fiori. (Donato Di Poce)*

* di Pietro Aloisio, Presidente Assenso

Il ritorno della primavera, e del Vinalty, ci proietta e immerge nelle nuove annate di vini. Se qualche anno addietro si discettava se il vino fosse un alimento o un piacere oggi siamo oltre. I vini, sono piacere di un momento o di un evento. Nella cultura italiana il vino è legato a momenti di felicità condivisa o intimistica, il bicchiere in mano strumento per socializzare. Il vino arcaica tradizione mediterranea ma con minacce che incombono nell'era della globalizzazione. Siamo pronti con le nostre produzioni ad emozionare il mondo? Parlare di emozioni è il grande tema per distinguere i prodotti vinicoli italiani da altri. Copiare, si copiare, dai nostri cugini francesi che non hanno legato il piacere e l'emozione solo al vino ma anche, e soprattutto al territorio. Champagne e Bordeaux nel percepito universale sono sinonimo di qualità e piacere dell'attesa di portare alle labbra il sinuoso nettare. In Italia siamo ancora in ritardo e la nostra rincorsa alle bollicine francesi con il Prosecco rischia di annebbiare la vista dei tanti produttori che ancora oggi pensano di fare un vino pensando che essere rispondenti ad un disciplinare DOC sia sufficiente. E' l'ora delle scelte, fare Marketing attingendo alle neuro scienze per ottenere strumenti di



In alto:
un particolare della
Primavera di Sandro
Botticelli.
Qui sopra:
Pietro Aloisio.
Foto: Palagurmé

assenso
ASSOCIAZIONE NAZIONALE ANALISI SENSORIALE

Via Roveredo 22/B
33170 Pordenone
Tel. 335 6375575

verifica della bontà delle proprie azioni che siano attendibili ed affidabili. Una nuova generazione di consumatori che con un click gira il modo e cerca, trovandoli, prodotti ed esperienze e sensazioni che lo coinvolgano completamente. Il vino è cultura e in quanto tale dobbiamo cambiare il nostro approccio. Basta che ciascuno di noi sappia utilizzare i propri sensi per indirizzare nuove forme di acquisto. In questi giorno ho sperimentato in prima persona come possa essere utile indirizzare a nuove forme di consapevolezza dei propri sensi nelle esperienze di acquisto e l'ho fatto in una scuola professionale nel padovano, con un gruppo di adolescenti che sono misurati con il rigore scientifico dell'Analisi Sensoriale dando delle risposte alle sollecitazioni interessanti ed emozionanti. E se un giovane studente oggi è stato pronto ed abile a capire i meccanismi delle percezioni domani potrà essere uno Chef ancora più preparato, un pasticciere più apprezzato o un barman ricercato. E per una volta ringrazio io dell'esperienza vissuta con Serena, Iuri, Recel, Martina, Aurora, Angelica e Benedetta. Siete il futuro, quel futuro che tante volte noi adulti facciamo fatica a scorgere. Siete la bellezza e citando Fedor Dostoevskij "La bellezza salverà il mondo". ■



Cuvée
PIÈ DI MONT[®]
Millesimato



Wine Day 2019

*Eccellenze, cultura e degustazioni guidate
al servizio dei professionisti Ho.re.ca.*

Grande successo per Wine Day, l'appuntamento annuale dedicato a tutti i gestori di locali, professionisti della ristorazione e dell'ospitalità organizzato da Eurobevande, che si è tenuto lunedì 1 Aprile. Giunto alla sua undicesima edizione, il Wine Day 2019 è oramai divenuto l'evento punto di riferimento che apre la stagione estiva con novità in termini di prodotti, presentazioni e occasioni di confronto e lavoro per chi opera nel settore Ho.re.ca. Il Wine Day è la giornata dedicata alla formazione e alla degustazione, dove oltre un migliaio di partecipanti hanno avuto occasione di scoprire territori, gusti e sapori unici attraverso un percorso guidato per conoscere a fondo vino, food e birra, dialogare con una settantina di produttori e confrontarsi con i colleghi. Le aree tematiche da esplorare sono state suddivise in modo da creare una sorta di riproduzione della giornata tipo del consumatore finale: le cantine si sono potute degustare secondo un ideale filo rosso che è andato dai vini frizzanti, vini freschi e leggeri fino ai vini



In alto e qui sopra
due momenti
del Wine Day

EUROBEVANDE
Via Nuova di Corva 82
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 570304
info@eurobevande.it
www.eurobevande.it

importanti e strutturati; degustazioni guidate hanno messo uno chef accanto ai visitatori al fine di rendere unico servizio e proposta in ogni momento della giornata, dalla colazione alla carne selezionata, dal formaggio protagonista del piatto agli snack veloci e golosi; birrifici con birre selezionate e artigianali hanno interpretato le esigenze più specifiche degli appassionati del luppolo. Si sono arricchiti i contenuti, ma la prestigiosa location non è cambiata. Villa Manin di Passariano è rimasta la prestigiosa cornice scelta per far vivere esperienze professionali uniche e per immergersi completamente nell'atmosfera del Wine Day, dove i sensi si sono intrecciati con competenze per dare vita ad emozioni, nuove idee e soluzioni professionali per gestori di bar, ristoranti e alberghi. Wine Day ha confermato anche quest'anno di non essere solo un evento aziendale, ma un appuntamento di formazione, incontro e crescita per tutti gli operatori del settore Ho.re.ca. all'insegna di tutti i valori per cui "con Eurobevande è più semplice". ■



Il tuo sommelier

I vini selezionati da Il Tuo Sommelier sono la risposta a chi vuole soddisfare i propri clienti.

Ti forniamo le schede prodotto con le caratteristiche dei vini, prepariamo la carta dei vini personalizzata e organizziamo la degustazione presso il tuo locale per offrirti tutto il supporto necessario.

Contattaci per avere maggiori info:
marketing@eurobevande.com | Tel 0434570304



Strategia e tecnologia

Gli ingredienti della linea perfetta nella cucina professionale

Il buon funzionamento di un ristorante, come di ogni attività produttiva e di trasformazione, si basa in genere su una regola fondamentale: vendere bene significa, innanzitutto, comprare bene. Una delle funzioni più importanti di un'attività ristorativa, che pone al riparo da sgradevoli sorprese in fase di bilanci consuntivi, è gestire in maniera consapevole le spese e lo stoccaggio delle materie prime. In un ristorante la decisione sugli acquisti da fare non può che partire dalla carta del menù, ossia dai prodotti che si vogliono offrire alla clientela. La natura dei prodotti scelti, ovvero la loro durata e deperibilità condiziona, poi, le modalità di acquisto, continuamente legate alle frequenti e imprevedibili oscillazioni del mercato esterno. A queste condizioni diventa fondamentale per uno Chef o per un manager di un ristorante conoscere e soprattutto gestire la *shelf-life*, ovvero il periodo che dura dalla produzione alla vendita, dei prodotti acquistati e offerti. La *shelf-life* è il tempo massimo raccomandato entro il quale i prodotti possono essere distribuiti, e nel corso di cui la



In alto: *shelf-life*.
Qui sopra:
la sede a Pordenone.
Foto: Palagurmé

PALAGURMÉ
Via Nuova di Corva 80
33170 Pordenone
Tel. 320 6418418
info@palagurme.it
www.palagurme.it

qualità della merce rimane indenne. La costruzione di una perfetta linea in cucina serve ad avere una gestione intelligente e controllata delle attività, ad allungare la vita degli alimenti e preparati e a facilitarne gli acquisti e lo stoccaggio. Conseguenza di una buona organizzazione è la possibilità di variare il menù con offerte sempre nuove. La corretta ed efficace gestione della *shelf-life* si raggiunge grazie alla tecnica della sincronizzazione del forno e dell'abbattitore: i veri alleati di uno Chef! Trasformare forno e abbattitore in strumenti chiave della cucina significa dare valore alle attrezzature acquistate. L'uso combinato di questi strumenti tecnologici consente di creare menù vari e rispondere alle esigenze di clienti sempre più esigenti; di fare una cucina sana; di risparmiare tempo programmandoli per il lavoro in autonomia e addirittura notturno; di rendere più agevoli i grandi servizi e i banchetti, di pianificare gli acquisti e organizzare gli stoccaggi di tutti i ristoranti, ma soprattutto di quelli di grosse strutture alberghiere agevolando l'organizzazione del lavoro anche nei picchi stagionali. ■

*Vieni a vivere
un'esperienza unica!*

Scopri tutti gli eventi
e i corsi Palagurmé
della nuova stagione

www.palagurme.it





Tutti i gusti della musica

Incontro con Selma Pasternak

* di Omar Manini

Selma Pasternak (con l'accento sull'ultima vocale, nda) è una delle nostre più belle voci operistiche. Il cognome della soprano lascia presagire la sua nobile discendenza artistica; “è un onere e un grande onore essere la discendente di Boris Pasternak” ci rivela “da piccola il peso per le aspettative era forte perché a quella età devi sempre dimostrare qualcosa. Poi, essendomi fatta strada come cantante lirica, questo è venuto meno e non sono più solo la pronipote di Boris, ma Selma, *anche* la pronipote!” (ride). Affabile, d'una raffinata eleganza che non si tramuta mai in distacco, curiosa e pronta a sperimentare, ha un passato udinese di studi scientifici, ma è stata rapita dal sacro fuoco dell'arte fino a laurearsi in canto lirico e ora “ogni volta che salgo su un palco, dentro di me divampa il fuoco”.

Divisa tra Liceo Scientifico e una fulgida carriera artistica...

“Io avrei voluto laurearmi in fisica quantistica, ma la vita è lunga, no?!” (ride)

Ha un carattere molto solare!

“Grazie! Sì, penso sia un connubio di tante etnie convogliate dentro di me e questo mi dà la carica!”

Nella sua professione penso che le emozioni si vivano in maniera totalizzante. Come riesce a gestirle, prima e sul palco?



In questa pagina e nella foto in basso a destra, Selma Pasternak.

Foto gentilmente concesse da Selma Pasternak

“Noi siamo al tempo stesso avulsi dalle emozioni e diamo emozioni. È come se fossimo un canale. Certamente la scuola di vita è molto importante perché ti aiuta a gestire la paura di dimenticare, sbagliare... Comunque, alla fine, è come fare esercizi di matematica: più si fanno e più diventi una scheggia! Io sono dell'idea che l'emozione, anche di paura, è una nostra alleata: se sappiamo farcela amica non prenderà mai il sopravvento, ci andremo a braccetto.”

C'è un segreto? una formula?

“Il mio segreto è quello di cercare sempre la perfezione tenendo presente la consapevolezza del qui e ora, del fatto che tutto è perfettibile e niente è perfetto! E poi cercare di interpretare appieno il personaggio: ricordo che al mio debutto con il “Don Pasquale”, nel 2004 a Cesena, il regista mi mise a cantare la mia aria in una vasca da bagno. In quel momento mi dissi “bene, adesso cosa faresti nella vasca? Ok, pensa che ora sei a casa!”... così misi un piede fuori e iniziai a giocherellarci come facevo da bambina; è piaciuto talmente tanto che la regista parlò di “magia, naturalezza, rapimento”. Ecco, bisogna prendere atto del fatto che il palcoscenico non è così distante dalla nostra normalità. Più sappiamo liberarci, essere veri, più



evitiamo di diventare macchietta: il pubblico percepisce la distanza e lì si rischia di creare un muro di gomma che non fa passare nulla!”

La musica viene spesso archiviata, a seconda dei generi, in “alta” e “bassa”. Cos’è la musica per lei?

“Secondo me non c’è una musica più colta o meno colta; c’è la bella o la brutta musica. La scelta è anche molto soggettiva e dipende da come ti fa vibrare dentro: se ti fa vibrare situazioni belle, ricordi, illuminazioni, stati d’animo. Per esempio, tre anni fa a Udine, in Casa Cavazzini, ho fatto una serata in cui la musica lirica si sposava con quella elettronica: fu una prima esperienza di approccio e alla fine – wow! – è stata un’assoluta magia! Purtroppo abbiamo dei retaggi da Conservatorio e pensiamo che siano tutti dei dj; molti di questi nuovi artisti, invece, sono fior fiore di musicisti con un grande curriculum! Bisogna andare oltre i pregiudizi... Quando me l’hanno proposto ho pensato: beh, vediamo cosa viene...”

E cosa ne è uscito?

“È stato un omaggio a David Bowie con “Space Oddity” cantata da me e suonata da Giovanni De Benedetto. Io mi sono stupita di me stessa, di come il volermi confrontare senza pregiudizio mi abbia



In alto: una scena da “Il Castello Incantato”.

Foto: Rolando Paolo Guerzoni.
Foto concessa da Ufficio Stampa Teatro Verdi, Trieste

aperto le porte dello stupore e della bellezza.”

Recentemente, Pino Donaggio (TOP, febbraio 2019, nda) mi ha detto che il difficile nel creare una colonna sonora per film è inventarsi una musica che nella vita non esiste; ma è proprio così?

“Io penso che la natura stessa sia una colonna sonora: stamattina, proprio passeggiando nel nostro strepitoso Friuli, ho sentito il canto degli uccellini: ecco la colonna sonora della primavera! Quanto più uno rimane aperto a quello che accade, vuole scoprirsi, viaggiare in se stesso, più coglie la musica della vita. Anche i momenti “no” svaniscono e lasciano musica di vita!”

La musica ha un valore sociale?

“Sì, può insegnare tantissimo. Nella nostra professione, ad esempio, emerge il valore del gruppo, ognuno è complementare e “implementare” grazie alla forza del singolo. Ogni individuo è un universo a se stante, ma gravita insieme agli altri. Possiamo non condividere, ma dobbiamo accettarne i pensieri diversi che non ledono le altre persone. Anche perché, dopotutto, un’orchestra non è fatta di strumenti totalmente differenti tra loro che, con un buon suono d’insieme, danno una resa catartica?!”. ■



“SaMarc de bocui”

La rievocazione di un rito antichissimo e misterioso.

Monfalcone celebra la festa degli innamorati

Da giovedì 25 a domenica 28 aprile in Piazza Granda (Piazza della Repubblica)

La rievocazione storica del rito antichissimo e misterioso della festa degli innamorati, promossa dall'Associazione Gruppo Incontri Bisiachi e il Comune di Monfalcone, ritorna dal 25 al 28 aprile nella centrale Piazza Granda (Piazza della Repubblica). “In occasione del SaMarc de bocui (San Marco dei Boccioni), la festa dei “morosi bisiachi” nata dall’usanza di donare una rosa rossa alla donna del cuore, durante la ricorrenza del 25 aprile, festa di San Marco” – afferma l’Assessore alla Cultura e alla Promozione Territoriale del Comune di Monfalcone, Luca Fasan – “proponiamo un ricco calendario di eventi culturali, storici ed enogastronomici in memoria di questo rito antichissimo, le cui origini sono ancora sconosciute. Per la prima volta, viene ricordato anche il “Magnar da Doxe”, l’unico giorno in cui tutta la città di Venezia mangiava insieme al Doge il piatto tradizionale dei “Risi e Bisi”.

Un rito legato a due leggende

Come si legge in una ricerca curata da Aldo Buc-



In alto: la rievocazione storica.
Qui sopra: il drappo della manifestazione.

carella, durante l’amministrazione della Serenissima, Monfalcone apprese il rito e l’assimilò alle proprie usanze, celebrandolo con uguali fasti di quelli veneziani, fino al passaggio della città al dominio dell’Austria, che abolì la festa perché considerata di spirito irredentista. SaMarc de bocui è legato a due leggende: la prima narra che dal sangue del santo martirizzato fossero fioriti dei boccioli di rosa, mentre la seconda concerne una storia d’amore ispirata al “Romeo e Giulietta” shakespeariano. Il mito vuole che un roseto, donato al marinaio Basilio per aver trafugato e riportato a Venezia le spoglie del santo, delimitasse, alla morte dell’uomo, le case dei due figli eredi. Un giorno, in seguito a dei dissapori, le due famiglie si inimicarono e il roseto cessò di fiorire, fino al 25 aprile di parecchi anni dopo, quando i rispettivi figli s’innamorarono, ricongiungendo i due lembi spezzati del legame. Il roseto, per coronare l’unione, produsse tanti boccioli rossi, uno dei quali venne donato dal fidanzato all’amata.

Il programma

La rievocazione storica ha inizio giovedì 25 aprile, alle ore 10.30, con il ricordo delle contadine che venivano in città a offrire le rose rosse (Gloriet de le rose), e alle 12.00 con l'apertura dello stand enogastronomico in Piazza Granda. Alle 12.30 segue l'assaggio con le autorità del "Magnar da Doxe", i "Risi e Bisi", piatto della tradizione locale, che viene poi servito (dalle 13.00 alle 15.00) durante il "Pranzo in Famea".

Venerdì 26 aprile, dalle 16.00 alle 18.00, sono organizzati dei "Zughi de 'na volta", giochi dedicati ai bambini di ieri e di oggi (come al zercio, le figurine, al canpanon, i quattro cantoni, al ziro d'Italia cu i tapi) mentre dalle 17.00 è riproposto il "Magnar da Doxe" durante la "Zena in Famea", con accompagnamento musicale. Dalle 20.00 alle 24.00 al Mini Max (su prenotazione) è proposto il "Bal de la Rosa", la rievocazione del ballo che veniva organizzato la sera della vigilia della festa, con cena a lume di candela. Sabato 27 aprile, oltre ai consueti appuntamenti con i giochi di una volta e i piatti della tradizione enogastronomica, al Teatro Comunale di Monfalcone va in scena (alle 17.30) la commedia dialettale "I Rusteghi" di Carlo Goldoni, con la compagnia "La Rinascita Teatrale d'arte" di Paese (Treviso) e la regia di Renzo Santolin.

Domenica 28 aprile, dalle 10.45 alle 13.00 è in programma la rievocazione storica con l'esibizione in corteo del Gruppo Storico Città di Palmanova e del Gruppo spontaneo "Nobiltà Mofalconese" e i rappresentanti degli "Alabardieri", i "Popolani", i "Nobili", i "Tamburini", i "Picchieri" e gli "Sbandieratori di Cordovado".

Dopo il consueto "Pranzo in Famea", dalle 16.00 alle 20.00, Piazza Granda ospita il "Bal de la Rosa" per rievocare la festa popolare che veniva organizzata il pomeriggio sui prati davanti a Porta Palma, dopo le feste civili e religiose.



In alto: una pianta carnivora.
Qui sopra: "Monfalcone in Fiore".
Foto: Comune di Monfalcone - Assessorato alla Cultura

Monfalcone in Fiore

Piazza della Repubblica si veste di colori

Dal giovedì 25 a domenica 28 aprile la IX edizione, con tante novità

Nelle stesse giornate (e nell'uguale splendida location di Piazza della Repubblica) della rievocazione storica "SaMarc de bocui", dal 25 al 28 aprile, il Comune di Monfalcone – Assessorato Promozione Territoriale, insieme all'Associazione Nord Est Evolution, con la collaborazione della Camera di Commercio di Gorizia, di Ascom Monfalcone e Mandamento e del Consorzio Vivacentro Monfalcone, promuove la manifestazione "Monfalcone in Fiore", giunta quest'anno alla sua IX edizione.

"Rispetto alla precedente edizione" – sottolinea Alfredo Nicolini, presidente dell'Associazione Nord Est Evolution – "Monfalcone in Fiore 2019, oltre alla bella esposizione tradizionale, a cura dei fiorai Karma e Fiori Aurelia e dei vivai Camolese e Sciannameo, propone alcuni spazi espositivi con delle novità assolute, dedicate ai fiori della Liguria (provenienti direttamente dal vivaio Fantino Enrico), alle piante grasse e succulente (Carnivorous plants FVG di Cividale), alle piante carnivore (vivaio Orlando di Cividale), a svariate piante di agrumi e ulivi, ai derivati delle piante e alle piante aromatiche (Giove officinali, dal Trentino)". Tra le altre novità, si segnalano la presenza da Magnano in Riviera del prof. Alfredo Carnesecchi con "01 Zafferano," il più grande e prestigioso produttore di zafferano e derivati del Nord Est, e da Treviso l'azienda Feltrin con i suoi liquori, estratti, creme e grappe aromatizzate e da Udine la Julia Srl con i suoi derivati alimentari di cosmesi, oli e prodotti a base di canapa, con vendita di piante da appartamento certificate a norma di legge.



Far East Film Festival

Unico, nell'incoscienza di essere libero

* di Omar Manini

Udine è un'anomala città universitaria che si è costruita una "leggendaria" fama per la sua anti "movida" settimanale, frutto d'una totale discrepanza di intenti sull'asse amministratori-imprenditori-residenti. Se si stanno aprendo alcuni difficoltosi spiragli, e se Udine è qualcosa di più della fede bianconera, ciò è sicuramente merito di alcune vetrine culturali dal respiro internazionale che da anni dettano l'esempio (pro)positivo per una città sostenibile, colorata, intellettualmente vivace e appetibile. Totalmente consapevoli del presente, ma con il tenace, febbrile desiderio di un futuro che tragga profitto dalle differenze e dall'interscambio di idee. Tra queste, menzione d'onore va assegnata al Far East Film Festival, giunto non senza difficoltà alla sua ventunesima edizione. Difficoltà che ogni anno nascono dalla miopia di certe controparti politico-sociali reazionarie che smuovono l'italiota residuo d'orgoglio per la difesa di un'unità e una mutualità del tutto retorica (che nel nostro Paese non si respira realmente neanche tra frazioni limi-trofe!). E siamo fieri di questa realtà festivaliera, ormai una tradizione che rompe con il tradizionalismo, anche perché la mente e il cuore pulsante di questa iniziativa – che ogni anno richiama frotte di giovani appassionati e professionisti del settore, mettendo in moto per una settimana l'altrimenti arrugginito centro cittadino con mostre, mercati, danze, concerti, eventi a tema, occasioni di approfondimento e incontro – sono proprio due friulani doc: Sabrina Baracetti e Thomas Bertacche. Il Far East è un non luogo che fa respirare il grande polmone artistico del Teatro Nuovo "Giovanni da Udine", sua sede d'elezione, con proiezioni quasi ininterrotte dal mattino a notte inoltrata, conferenze, numerose occasioni socializzanti, divertimento e un clima di totale serenità difficilmente riscontrabile in altre occasioni. Un evento libero, democratico e antidivistico che è anche l'occasione irripetibile per giovani, studenti e non, di confrontarsi con il mondo del lavoro, assorbendone le coordinate, tra diritti e doveri. Certo, il nucleo pulsante sono i film, circa un'ottantina, provenienti dalle classiche cinematografie cino-giapponesi, ma anche dalle piccole e interessantissime Cambogia, Filippine, Indonesia, Thailandia, Vietnam. Senza dimenticare la famiglia cinefila che spesso regala le sorprese meno catalogabili e più esplosive: quella della Corea del Sud. Molto interessanti anche le retrospettive che permettono di scoprire veri e propri totem di un passato che noi abbiamo colpevolmente snobbato, accumulando le scorie di una presunta superiorità di cui ora paghiamo lo scotto in ogni settore. Ecco cos'è: il Far East è prima di tutto un antidoto all'idiozia di un mondo vissuto con l'aria di superiorità che si respira troppo spesso anche nella vita reale. Una ventata di ottimismo e libertà che si aspetta tutto l'anno come un'inusitata brama d'ossigeno. ■



In alto:
"Floating free",
il manifesto della
nuova edizione
del Festival,
di Roberto Rosolin.
Qui sopra: immagine
tratta dal film
"Still Human"
con A. Wong,
Gelso d'Oro 2019.
Gentile concessione
Ufficio Stampa,
CEC Udine

**FAR EAST
FILM FESTIVAL 21**
Udine, 26 aprile -
4 maggio 2019
Contatti & info:
Centro Espressioni
Cinematografiche
Tel. +39 0432 299545
www.fareastfilm.com
www.visionario.movie



Gemona del Friuli svela i misteriosi sotterranei del Duomo

* di Carlotta Kovatsch

Gemona del Friuli, 4 agosto 2008 – ha inizio la campagna di scavo nella “cripta” sottostante la sacrestia del Duomo. L’emozione è tanta! Sotto la supervisione dell’archeologo Davide Casagrande, i volontari della locale Associazione Storico-Archeologica-Culturale “Valentino Ostermann”, armati di tanta passione per la propria terra e la propria storia, dopo aver asportato la pavimentazione di questo ambiente coperto da soffitto a volta, iniziano a scavare per oltre 4 m di profondità, fino al raggiungimento del basamento. Durante gli scavi emergono numerosi resti ossei umani appartenenti ad un numero di defunti compreso tra 6.000 e 16.500, assieme ad oggetti d’uso quotidiano ascrivibili ad un lasso di tempo che va dal XIII al XIX secolo, ed oggi conservati presso la sala espositiva della Canonica Vecchia: si tratta di frammenti di ceramica decorata, fibbie, anelli, orecchini, medagliette votive, rosari, monete, crocifissi ed altro, che costituiscono le testimonianze di vite passate, rimaste troppo a lungo celate dall’ammasso di fredda e dura terra. Dall’analisi strutturale e dallo studio dei documenti d’archivio è emerso che l’ambiente era in origine una torre difensiva, probabilmente risalente alla dominazione longobarda (VII-VIII sec.), convertita in ossario all’incirca nel XIII



In alto: affreschi del Sacello dei Santi Michele e Giovanni.

Qui sopra: opera di risanamento dell’ossario realizzata dall’arch. A. Antonelli. Foto: Carlotta Kovatsch

secolo, quando divenne parte integrante di una piccola chiesetta dedicata a San Michele, della quale oggi sopravvivono le arcate d’ingresso, murate nel perimetro esterno del Duomo. Sopra l’ossario vi era poi l’ambiente coperto da volta a botte e pavimento ligneo, che probabilmente funse da battistero. Questa antica chiesetta comprendeva anche un’altra stanza sotterranea, comunicante con il vano-torre e sita proprio al di sotto l’antisacrestia del Duomo: il Sacello dei Santi Michele e Giovanni, per il quale si è ipotizzato un impiego come cappella funeraria, o come Santo Sepolcro durante la liturgia Pasquale. Di questo ambiente rimangono oggi ben visibili gli affreschi alle pareti, raffiguranti santi e, nella parete di fondo, la Crocifissione tra Michele Arcangelo e san Cristoforo; e il cielo stellato che decora la volta, nel quale campeggiano dei tondi con raffigurati all’interno Cristo e i simboli degli Evangelisti. Nonostante debbano ancora terminare i restauri pittorici, è possibile comunque visitare questi ambienti ipogei. Una volta scesa la scala a chiocciola che conduce all’ossario, rimarrete stupefatti dell’opera di risanamento realizzata dall’architetto Alberto Antonelli: centinaia di teschi ed ossa sono disposti ordinatamente lungo una parete verticale quasi a formare un’opera d’arte contemporanea. ■



Vinitaly: quando il mondo ci guarda

* di Rodolfo Rizzi, Presidente Assoenologi FVG

Giunto oramai alla 53° edizione, il Vinitaly è la più grande e importante rassegna internazionale dei vini e distillati. La città di Verona, dal 7 al 10 aprile, accoglie oltre 140.000 operatori del settore, provenienti da ogni parte del mondo. Gli incontri, tra i professionisti del vino, non avvengono solo all'interno degli spazi espositivi ma, da qualche anno, ci si trova anche nel "Fuori Salone" dove, interessanti eventi enoici, si fondono magicamente all'ombra dell'imponente arena romana. È dunque il Vinitaly, l'appuntamento più atteso per quanti si occupano di vino, al fine di conoscere le molteplici offerte enologiche che vengono presentate dai tanti espositori presenti in Fiera. Anche i produttori del Friuli Venezia Giulia, che da anni occupano gli spazi espositivi del Padiglione 6, si preparano a ricevere il pubblico di esperti, non solo con la qualità dei vini proposti, ma anche con la serietà professionale che da sempre li contraddistingue. La nostra Regione, che ricopre appena il tre per cento della produzione vitivinicola nazionale si candida, anche quest'anno, tra i protagonisti di questa importante manifestazione con la consapevolezza che il mercato del vino è in forte evoluzione. Dato l'esiguo peso, in termini di volumi, dobbiamo concentrare gli sforzi verso precise dire-



In alto, foto Pixabay.
Qui sopra:
Rodolfo Rizzi.
Foto:
Claudio Fabbro

zioni di sviluppo. L'autorevolezza dei vini friulani dovrà crescere necessariamente sfruttando le "Reti d'Impresa" tra i produttori, per far sì che l'impegno di ognuno produca benefici a l'intero settore. In particolare, le leve per innalzare il nostro prodotto dovranno essere, tra le tante: l'innovazione tecnologica, la difesa delle denominazioni, il marketing mirato, l'apertura ai nuovi mercati esteri, l'attenzione all'ambiente e il rispetto del patrimonio naturalistico. Infatti, oggi il vignaiolo sta acquisendo sempre più consapevolezza che la moderna agricoltura deve posare le proprie basi sulla sostenibilità ambientale, etica ed economica. Un concetto questo di fondamentale importanza e di grande responsabilità, per i nostri produttori, che dev'essere finalizzato sia alla conservazione del paesaggio che alla salvaguardia delle tante biodiversità prodotte. Un atteggiamento che dovrà coinvolgere indistintamente tutte le aziende anche perché, a chiederlo sono soprattutto le nuove generazioni. Una sfida senza precedenti che vedrà l'intero comparto in prima linea e dove già oggi, la nostra Regione, è all'avanguardia. Infatti, grazie ad una decennale collaborazione tra l'Università di Udine e il Centro Ricerche dei Vivai Cooperativi di Rauscedo, è nato il progetto delle "Varietà Resistenti". Questi



nuovi vitigni sono il risultato di una lunga e attenta selezione in campo, al fine di ottenere delle piante di vite resistenti agli attacchi delle principali malattie fungine. Con queste varietà si potranno ridurre drasticamente gli interventi anticrittogamici sul vigneto, apportando un notevole beneficio a tutto il territorio. Ma non sarà solo la sostenibilità ambientale, l'unico biglietto da visita che presenteremo al Vinitaly, parleremo anche di Ribolla Gialla, del Concorso Mondiale del Sauvignon e della nuova "Via della Seta". Al fine di evitare i noti problemi occorsi al Tocai Friulano, che dopo il cambio del nome il consumatore lo ha relegato nell'oblio, per la Ribolla Gialla le cose si stanno prospettando in maniera diversa. Infatti, è già iniziato l'iter per tutelarne il nome affinché, questa varietà non possa venire coltivata in altre Regioni. Successivamente, il vino di Ribolla Gialla, sia nella versione tranquilla che spumante, verrà inserito all'interno della D.O.C. Friuli, regolamentandone la produzione con norme più restrittive a favore dell'aumento qualitativo. Questo nuovo progetto, dedicato alla Ribolla Gialla, sarà accompagnato da un'adeguata campagna di marketing per permettere, ai nostri vignaioli, di acquisire importanti quote di mercato non solo in Italia ma anche all'estero dove oggi, questo in-



In alto, foto Pixabay.
Qui sopra: lo stand FVG al Vinitaly di una precedente edizione.
Foto: Editoriale Top

teressante vino, latita fortemente. Se la tutela della Ribolla Gialla coinvolge moltissimi produttori, non da meno lo è stata la risonanza mediatica ottenuta grazie al "Concorso Mondiale del Sauvignon", ritornato dopo cinque anni nella nostra Regione. È stato un vero successo, sia di aziende partecipanti che di premi riservati ai produttori friulani, creando così un notevole interesse commerciale per questo vino. Una sfida non facile se pensiamo che tra i nostri "avversari" c'erano vignaioli di Francia, Austria e Nuova Zelanda, ma grazie alla caparbieta dei produttori nostrani e all'alta vocazione territoriale, siamo riusciti in una vera impresa che lascerà certamente il segno tra i tanti operatori del settore. Ma durante questo Vinitaly sarà curioso percepire anche le reazioni degli operatori asiatici – su tutti i cinesi – dopo l'accordo, firmato a Roma nei giorni scorsi, e denominato la "Via della Seta". Anche se in questi accordi non si parla espressamente di vino, con i nuovi corridoi commerciali si potranno aprire delle nuove opportunità anche al nostro settore. Un Vinitaly quindi che sarà fortemente motivante per tutti, con tanti obiettivi da consolidare e innumerevoli proposte da offrire, soprattutto rivolte ai nuovi mercati. È proprio vero, al Vinitaly il mondo ci guarda. ■



Il canto dell'usignolo tra le Vigne del Mirnik

* di Stefano Cosma

Che il Collio sia da sempre un territorio famoso ed apprezzato per i vini bianchi è noto a tutti. Anche la nonna di Gianni Sgubin, morta alla veneranda età di 102 anni, gli raccontava che fino ai suoi primi 20 anni, a Restoncina, non aveva mai visto, né assaggiato, un rosso. Solo Tocai e Sauvignon! La Ribolla, l'uvaggio Bianco del Collio, la Malvasia e, in passato, il Cividino predominavano. Tuttavia si produceva Refosco, come pure Corvino. Dalla seconda metà dell'800 sono stati introdotti il Merlot e i Cabernet, talvolta il Carmenère. Lo stesso Sgubin, prima di farci scoprire il "bordolese" a modo suo, ci fa assaggiare un ottimo Pinot bianco, orgoglioso di essere fra quella ventina di vignaioli del Collio che lo producono: una varietà molto elegante. Fra fette di prosciutto crudo (di Rivignano), grissini e formaggi della Borgogna – "L'ami du Chamberlain" da latte crudo –, ecco fare la sua comparsa il "Mirnik", anzi "Vigne del Mirnik". Un nome che proviene dal toponimo indicato al Catasto e che richiama la località in cui ci troviamo, Mernico. "Proviene da vigneti che sono in piano, ai piedi



In alto: foto di gruppo dell'Azienda Ferruccio Sgubin

**SOCIETÀ AGRICOLA
FERRUCCIO SGUBIN s.s.**
Loc. Mernico, 2
34070 Dolegna
del Collio GO
Tel. +39 0481 60452
Fax +39 0481 634356
info@ferrucciosgubin.it
Gianni Sgubin
www.ferrucciosgubin.it

delle colline, dilavate da secoli e che sono costituite sempre dalla "ponca". Sono in un canalone che collega Prepotto a Mernico". Alvise Comel ne *I terreni del Collio*, pubblicato nel 1927, catalogava questa zona come composta da marne e arenarie, calcari arenacei e marnosi. La zona è ventilata e si possono fare appassimenti sulla pianta delle uve di Merlot, a maturazione avvenuta. A seguire le parti agronomiche, dal 2010, c'è Giovanni Bigot, che cura questi bei vigneti che hanno dai 25 ai 30 anni di età, dove le varietà del Merlot e del Cabernet Sauvignon vivono e fruttificano affiancate. Le uve di questa seconda vite sono raccolte dopo la surmaturazione: "Si può fare perché hanno la buccia dura", ci spiega Sgubin. Anche al Congresso enologico, svoltosi a Gorizia nel 1891 lo descrivevano "con acini nerastro turchini, rotondi, con buccia di particolare sapore di erba, la quale può stare sul ceppo lungamente senza avvizzire e senza marcirsi". Aggiungevano anche che il Cabernet Sauvignon riesce benissimo nelle parti basse del Collio, proprio come queste *dulà al cjante il rusignùl*. Producono un chilo, un chilo e mezzo per



pianta. “Abbiamo iniziato in maniera professionale solo dagli anni 2000, prima avevamo qualche vigneto per produrre vino che era consumato al ristorante. Oggi ho 20 ettari fra Dolegna, Mernico e Lonzano, più 2 ettari di Schioppettino a Prepotto”. Dallo scorso anno l’enologo dell’azienda “Ferruccio Sgubin” è Gianni Menotti, che questo Rosso Doc Collio lo ha solo imbottigliato. Sono suoi i ritocchi, ma non è figlio suo, anche se si sente il tocco da maestro! Il “Mirnik” ha un bel colore rosso carico, vellutato in bocca, si sente subito il Cabernet Sauvignon, che dopo un’ora nel bicchiere, piano piano, lascia il posto al Merlot. Gianni Sgubin è orgoglioso del suo Rosso: “Il Collio ha 1.550 ettari, è come la Borgogna – afferma mentre continuiamo a tagliare il delizioso formaggio *affiné au Marc de Bourgogne* – e questo vino dai tannini morbidi, con pochissimi zuccheri, sta bene con un cinghialotto, un capriolo, una nostra bistecca alla griglia. Anche con un Montasio vecchio”. Parola di ristoratore. Non ci svela tutto subito, ma alla terza bottiglia, il “Redmont”, Sgubin rivela i segreti del “Mirnik” 2016 Rosso Doc Collio. Merlot



In alto: Gianni Sgubin titolare dell’Azienda Ferruccio Sgubin e Gianni Menotti enologo dell’Azienda Ferruccio Sgubin. Qui sopra: Ferruccio Sgubin fondatore dell’Azienda Sgubin. Foto: Editoriale Top

al 50% e Cabernet Sauvignon l’altro 50%, esce solo nelle annate migliori. Fa una lunga macerazione, due anni in *tonneaux* di rovere, poi altri sei mesi in bottiglia. Ne produce 2.000 bottiglie in tutto. Mentre il Merlot 2015 “Redmont” è nella bottiglia Collio, dall’inconfondibile formato, il nostro “Mirnik” riposa, invece, in una bordolese. Un rosso piacevole e vellutato in bocca, in piena armonia col naso, che ci fa supporre che il toponimo derivi dallo sloveno “*mir*” che significa “pace”. Come ogni appassionato che lo assaggerà, soddisfatto e sereno, sempre che non esageri. Perché allora canterà tutta la notte come un usignolo. “L’usignolo lo senti cantare anche quando hai bevuto” ci dice Gianni. Poi vediamo sull’etichetta il simbolo della certificazione Sqnpi, il Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata: un’ape. “A proposito di api, ho appena aderito al progetto di mettere le arnie nei miei vigneti, che ci ha proposto il Consorzio Collio, nato dalla creatività di Mariagrazia De Belli”. Andate a Vinitaly e anche voi potrete assaggiare – per secondi – questo rubino del Collio. ■



Vinitaly, il Friuli si presenta

Fra scontate bianche “bandiere” e rosse sorprese.

* di Claudio Fabbro

Dai “Cenatori a Vita” proposte suggestive controcorrente

Friuli, terra (anche) di grandi vini bianchi e rossi invecchiati? La presenza del “Vigneto Friuli Venezia Giulia” all’annuale Vinitaly di Verona è imprescindibile occasione, per gli addetti ai lavori di mezzo mondo, per aggiornarsi su novità e conferme ed iniziative varie, sia di aziende new entry che storiche. Se ci si basa su un anno di osservazione e valutazione solo di numeri e trend di mercato pare scontato che in ogni stand i protagonisti saranno il Pinot grigio, il frizzante Prosecco e soprattutto la vivace Ribolla gialla, rigidamente provenienti da raccolto 2018 (1.900.000 ettolitri prodotti in regione, +25% rispetto al 2017) raccolto generoso nei numeri ma, curiosità di non poco conto, anche nella splendida qualità che sia enologi che consumatori confermano. Che poi il Grigio e la Ribolla, soprattutto nelle colline goriziane ed orientali trovino interessanti diversificazioni in “ramato” e “macerato”, e talvolta si registrino eleganti sfide a colpi di fioretto ma anche confronti a suon di



In alto:
10 magnifici rossi.
Qui sopra:
Pierluigi Zamò.
Foto: Claudio Fabbro.

sciabolate da parte di produttori un po’ più caldi della media, ciò contribuisce a rinviare a data da destinarsi l’inflazionato adagio “fare sistema” poiché sempre di più il solco divide i vignaioli “collinari” (e “carsolini”) dalle aziende regionali dei grandi numeri, “GDO” e cooperazione del “Medio Friuli” e “Riviera friulana”. Nel variegato mondo degli amanti del buon bicchiere non mancano alternative meritevoli d’ascolto, non in quanto depositari della verità o di filosofie controcorrente per principio o per cercare la rissa, ma soprattutto perché la proposta nasce da osservazioni nel lungo periodo. Se negli anni ’70 bianchi e rossi in regione si equivalevano, da un lustro a questa parte l’estirpazione di vigneti di Merlot e Cabernet franc è stata tale da quantificare oggi il vigneto a bacca rossa in superficie inferiore al 25% dei circa 25.000 ettari complessivi! Ma quel che fa saltare la mosca al naso di chi mastica vitivinicoltura friulana è la convinzione generalizzata che il vino che ne deriva (sia esso bianco o rosso) debba essere bevuto giovane o addirittura nel pieno della sua infanzia.



“Cenatori a Vita” controcorrente

Ma per fortuna ci sono personaggi autorevoli che alzano la voce. Alle “Vigne dal Leon”, azienda storica dei Colli Orientali fondata da Tullio Zamò in quel di Ippolis di Premariacco, si è rinnovato venerdì 15 marzo scorso l’incontro dei “Cenatori a Vita”, sodalizio di tecnici, viticoltori, enogastronomi, professionisti ed imprenditori, che si ritrova periodicamente per testare vini regionali che abbiano almeno 10 anni. In estate si confrontano diversi bianchi (vini di 10-15 anni hanno spesso sorpreso non poco per l’eccellente tenuta!); in inverno è la volta dei rossi. Il gruppo è eterogeneo, con un nucleo centrale di professionisti e imprenditori (citiamo per tutti Alessandro Calligaris e Pierluigi Zamò, il quale ha fatto gli onori di casa), alcuni vignaioli (Jermann, Pali del Castello di Spessa, Toròs, Livon, Raccaro) ristoratori (Josko Sirk di La Subida di Cormòns) e vari giornalisti di settore. Fra questi anche Ben Little, irlandese trapiantato a Tarcento, laureato in economia al Trinity College e ideatore di un progetto (di cui parleremo in altra occasione) legato al Pignolo, grande rosso autoctono da lui rintracciato in ben 60 aziende! Ricca e costrut-



In alto:
un momento
dell’incontro dei
“Cenatori a Vita”
alle “Vigne dal Leon”
di Ippolis
di Premariacco.
Da sinistra:
Luca Vidoni,
Josko Sirk,
Dario Raccaro
e Franco Toros.
Qui sopra:
da sinistra: Filippo
e il papà
Dario Macorig
del Ristorante
Campiello

tiva la discussione di fine lavori, con interventi del padrone di casa Pierluigi Zamò, dell’avv. Alessandro Beltrame e del dr. Giulio Colomba, coordinatore dell’incontro e grande esperto. ■

ECHI DI UNA VERTICALE ALLE “VIGNE DAL LEON”

I vini degustati, nell’ordine:

Vendemmia 2009 Merlot Raccaro, Ronco Severo, Aldo Polencic, poi Vigne di Zamò Rosso Rosazzo Ronco dei Roseti e Pignolo e Jermann Pignaculusse.

Vendemmia 2008: Rodaro, Merlot.

Vendemmia 2007: Rodaro, Refosco “Romain”.

Vendemmia 2003: Castello di Spessa Rosso (uvaggio Merlot, Cabernet sauvignon e franc).

Vendemmia 2002: Toròs, Merlot.

Vendemmia 2000: Castello di Spessa Merlot Torriani e Moschioni, Schioppettino.

Vendemmia 1996: Dorigo, Montsclapade.

Vendemmia 1994: Roncùs, Merlot “Val di Valus”.

VINI e SAPORI

Dario Macorig del “Campiello” (San Giovanni al Natisone) ha curato la cucina. Nell’occasione è stato servito un prosciutto crudo da maiali allevati allo stato brado insieme ad altri insaccati e formaggi d’artigianato. Poi i piatti, legati alla stagione, a partire con petto d’oca, seguito da risotto con sugo di “selvaggina da piuma”, capponi, formaggi di fossa ed altro ancora. In chiusura, con diversi dolci, è stato servito un classico passito friulano, Le Vigne di Zamò.



Chiaretto, l'antidoto al formalismo

* di Michelangelo Tagliente

“Il Chiaretto è l'antidoto al formalismo”. Le parole sono di Mattia Vezzola, che oltre ad essere l'enologo di Bellavista è anche il titolare di Costaripa, azienda di Moniga del Garda che produce il Molmenti, incoronato nel 2018 dal Gambero Rosso come miglior Rosé d'Italia. Ho trovato folgorante questa definizione di Mattia Vezzola perché il Chiaretto, nelle sue definizioni migliori di Bardolino o Valtènesi, che sono molteplici, è soprattutto sostanza. Questo sicuramente emerge dagli assaggi di un'annata molto espressiva come la 2018, che ho avuto modo di testare alla recente Anteprima a Lazise, ma, soprattutto, dagli assaggi dei Chiaretto con qualche anno sulle spalle. Perché sì, signori, non mi stancherò mai di ripeterlo, il Chiaretto non è propriamente un vino d'annata, da bersi subito, ma esprime tutta la sua forza dopo qualche anno di sosta in bottiglia. Ecco un altro luogo comune da sfatare; il Chiaretto, a patto che sia vendemmiato nel suo momento migliore, ovvero quando le uve hanno raggiunto la perfetta maturità fenolica, non è mai un vino facile dove per facile intendo banale, semplice, il famoso vino leggero per l'estate, il Chiaretto è tutt'altro. Si deve bere durante tutto l'anno ed è molto versatile negli abbinamenti, e smettiamola anche con la lita-



In alto:
Mattia Vezzola
e Angelo Peretti.
Qui sopra:
promozione della
presentazione
“L'anteprima del
Chiaretto” tenuta
il 10 marzo a Lazise,
Dogana Veneta VR

nia che il Chiaretto trova il suo abbinamento perfetto con la Pizza; sicuramente ma questo vino non merita di essere banalizzato. Enotecari, ristoratori, librai, moci dagli stereotipi e dalla noia, cominciamo a dare al vino rosa, termine più appropriato per definire il Chiaretto del Garda di rosato che invece a più senso in Puglia o in Calabria, il posto che merita nello scaffale e nelle carte dei vini, proponiamolo ai clienti al pari di un vino rosso o bianco. Non a caso la rivista statunitense *Wine Enthusiast* ha inserito, unica zona italiana, il lago di Garda, la terra del Chiaretto e del Bardolino, tra le dieci destinazioni vinicole al mondo da vedere nel 2019. Risultato entusiasmante se si pensa che la *Rosé Revolution* è iniziata solo nel 2014.

Il Chiaretto di Bardolino

Il Chiaretto di Bardolino o Chiaretto, ottenuto da uve Corvina Veronese utilizzata fino al 95% nell'uvaggio, fatta salva una quota minima del 5% di Rondinella, è un vino rosa chiaro prodotto sulle rive del Lago di Garda. Secondo la tradizione, le origini del Chiaretto risalgono al XIX secolo quando Pompeo Molmenti, avvocato e scrittore che aveva un vigneto sul lago di Garda, iniziò a produrlo. Era il 1896. Tuttavia, il più antico documento locale che menzionava



la parola “Chiaretto” legata al vino è il vocabolario “Crusca Veronese” stampato a Verona 90 anni prima, nel 1806. Nel 1968 il bardolino Chiaretto fu tra le prime denominazioni in Italia a ricevere la DOC. Dalla vendemmia 2014, i viticoltori del Chiaretto hanno messo in atto la *Rosé Revolution*, conferendo al vino un colore rosa molto pallido, note più aromatiche e floreali ed una precisa identità, rivoluzione che è stata ampiamente premiata dal mercato internazionale. Nel 2018 l’Assemblea dei Soci del Consorzio di tutela ha richiesto il riconoscimento di una doc autonoma per il Chiaretto di Bardolino, staccandolo dalla doc Bardolino, della quale faceva parte sin dall’approvazione del primo disciplinare, nel 1968.

I numeri del Chiaretto di Bardolino

Soci del Consorzio Tutela del Chiaretto e del Bardolino. 1029. (795 viticoltori, 120 vinificatori, 114 imbottigliatori). Estensione del vigneto della Doc: 2576 ettari, di cui 1000 ettari di Chiaretto. Bottiglie di Chiaretto prodotte nel 2018: 10 milioni. Resa per ettaro: 12 tonnellate.

Il Chiaretto Valtènesi

Il Valtènesi Chiaretto, il cui vitigno principale è il

In alto:
Dogana Veneta,
banchi d’assaggio.
Foto:
Michelangelo Tagliente.
www.lastanzadelvino.it

Groppello con saldo, in ordine di importanza di marzemino, Barbera e Sangiovese è un autentico vino di territorio nato da una vocazione antica codificata nel 1986 dal senatore veneziano Pompeo Molmenti: poche ore di contatto tra il mosto e le bucce delle uve rosse seguito dal rito della svinatura notturna. Il 14 febbraio di ogni anno, giorno di San Valentino, viene dedicato al *débloccage* della nuova annata.

I numeri del Chiaretto Valtènesi

Il Consorzio Valtènesi associa 96 produttori: due terzi dei quali sono imbottigliatori presenti sul mercato con proprio marchio, mentre un terzo della base sociale è composta da produttori di uva. La superficie vivata è di poco inferiore ai 1000 ettari di cui 800 destinati alla produzione di uve a bacca nera per la produzione di Chiaretto e rossi. La produzione complessiva di uva DOC è pari a circa 50 mila qli/anno, per una produzione di 32 mila ettolitri di vino. La capacità produttiva è pari a 4,6 milioni di bottiglie di cui attualmente sul mercato con la DOC arriviamo a 3,3 milioni. Alla produzione di vino rosa vengono destinati circa 25 mila quintali di uva, per un totale di 15 mila ettolitri di vino e circa 2 milioni di bottiglie in costante crescita. ■





Diego, calzolaio filosofo

* di Stelio Smotlak

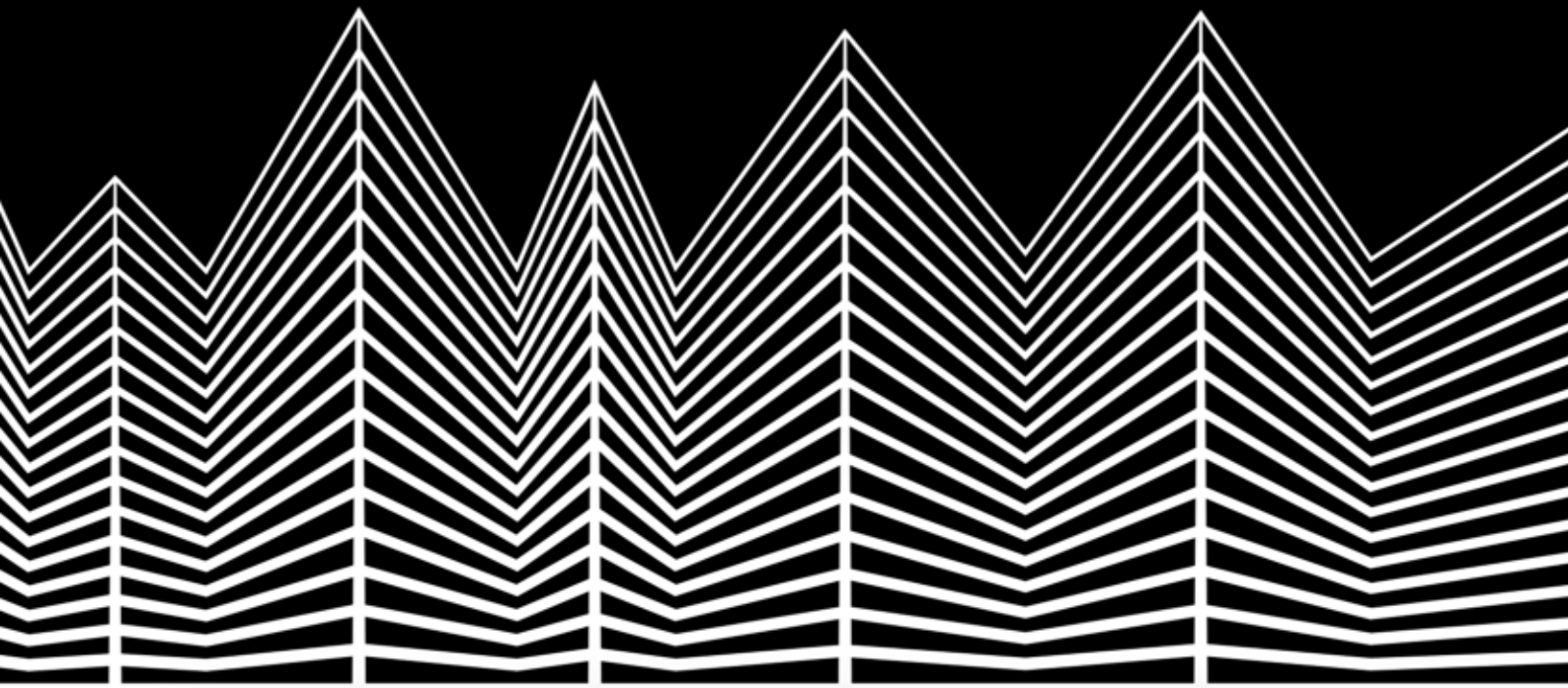
Bottega d'altri tempi quella di Diego. Vi si respira una sorta di caos primordiale. Gli odori di colla e cuoio solleticano il naso. Sono qui, nel rione di San Giovanni a Trieste, per farmi sistemare le scarpe al volo. Certo sono vissutissime, risuolate almeno due volte, ma ci sto così bene. Le uso anche con abiti eleganti. Qualche amica mi critica, però a me piace così. D'altra parte credo che stile e gusto, ovvero bellezza e bontà, nascano da una piccola imperfezione. Da un dettaglio, pure leggermente sgrammaticato. Diego non apre prima delle nove. Spesso rimane chiuso a lavorare fino a mezzanotte, innamorato di quello che fa. Un pane duro. "Il pane sono le mie mani. Pane che viene riscaldato dai clienti che considero amici. Non lavoro in base all'orologio. Come artigiano vero do il cuore e il mio tempo. Una convivialità che la fabbrica non può offrire." Sente di essere uno degli ultimi calzolai, parte di una categoria in via di estinzione. Di questi tempi le scarpe si comprano a basso prezzo e una volta rovinate non si riparano più, si gettano. "Oggi troppo spesso le persone non sanno fare. Noi siamo gli ultimi custodi di un saper fare antico, umano." Io nel frattempo sono



A sinistra: Diego Degrassi al lavoro. In alto: sandalo realizzato ex novo. Qui sopra: alla macchina da cucire. Foto: Stelio Smotlak

seduto su una panchetta, con le sole calze. Qui si fa servizio alla persona. "La scarpa va rifinita alla presenza del cliente, al momento della consegna. Una coccola. Così lo rendi partecipe del tuo lavoro. E inizia un dialogo confidenziale. Si stabilisce una relazione che perdura virtuosa." Arriva un ricordo struggente. Mi racconta di quando diverso tempo fa aveva riparato le pale di un ventilatore utilizzando la latta di un barattolo di pelati. I ricambi erano introvabili. Un ventilatore comperato da tale Rosetta a Venezia, in viaggio di nozze molti anni prima. Caro ricordo del marito. Ebbene, la signora gli aveva lasciato pagato il caffè al bar per un intero anno quale segno di riconoscenza. Certi gesti non hanno prezzo. "Le persone ti danno qualcosa da aggiustare in piena fiducia. Un pezzo della loro vita, quasi una parte di sé. Quando ritirano vedo nei loro occhi la gioia. Questo è il mio premio giornaliero". Diego sistema di tutto. Ricuore tappezzerie, tendaggi per esterni, tendalini da barca, e anche vele strappate. Saltuariamente fa borsette e sandali ex novo. È pur vero che i miei li aspetto dalla scorsa estate. Ma questa è un'altra storia. Forse non sono da un calzolaio bensì da un filosofo. ■

RONCO DEI PINI



RONCO DEI PINI

Prepotto - UD - Italia

T +39 0432 713239 - info@roncodeipini.it - www.roncodeipini.it



Montebello: Percorso Vitae

* a cura di Top

Vieni, c'è una quercia nel bosco, io la strada conosco.... Parafrasando la nota canzone del 1943 vogliamo raccontarvi di una bella passeggiata a Dolegna del Collio in località Mernico per godere di aria buona e un pizzico di conoscenza in più della vite e del mondo del vino.

Il bosco che guarda dall'alto Mernico e la Valle del Judrio, localmente noto con il nome di "Montebello", rappresenta un unicum non solo paesaggistico, botanico ed avifaunistico ma conserva memorie importanti di quella che fu l'agricoltura primordiale ed in particolare della coltivazione della vite. Unisce il passato ed il presente, il ricordo tramandato da padre in figlio e che, come nel caso della Famiglia Sgubin, ha in nonno Ferruccio il custode di vicende ed aneddoti che i suoi figli, Gianni e Lucia, si impegnano a trasferire all'agriturista ed a chiunque ami la natura ed il mondo contadino. Sarà Ferruccio ad accompagnare idealmente l'Ospite attraverso il bosco, soffermandosi con Lui in alcune stazioni e laboratori, per ricordare...



In alto, il tabellone di partenza del Percorso Vitae. Qui sopra: Giovanni Bigot, co-ideatore del percorso di Montebello.

La viticoltura ancestrale.

Le origini dalla *Vitis Vinifera Silvestris* alla Sativa

Prima c'era La Vitis Vinifera Silevetresi, dioica (piante di genere maschile e di genere femminile). Circa 10.000 anni fa alcuni biotipi ermafroditi sono stati messi in coltivazione dai primi agricoltori dando origine alla vitis vinifera sartiva; la vite che oggi coltiviamo. La vitis vinifera sartiva veniva coltivata dalla Mesopotamia all'Egitto, dai Greci agli Etruschi, agli Eneti. Già molti anni prima di Cristo gli Eneti (i paleo veneti), popolo dedito all'agricoltura e primi abitanti di queste terre, conobbero la vite dagli Etruschi che a loro volta la importarono dalla Grecia e così l'agricoltura locale, che a quel tempo era costituita da boschi, prati e frumento, si arricchì di questa importante pianta. Della vite e del vino in queste terre si trovano testimonianze legate alla presenza dei Carni – una tribù dei Celti – stanziatisi in Friuli verso la fine del V° secolo a.C.



La vite rampicante: Montebello e la viticoltura dell'antichità (periodo romano e greco)

Un tempo la vite passava la sua esistenza in compagnia di tutori vivi e cioè essenze arboree già presenti localmente che avevano il duplice incarico di produrre frutta e consentire alla vite un percorso fisiologico ottimale. Ecco allora che la stessa – rampicante per vocazione – ben volentieri un tempo si univa al ciliegio ed al susino, rinviando di decenni la sostituzione degli stessi con pali d'acacia o altre essenze esotiche o pali di cemento o metallici, come avviene attualmente. E tale sistema di coltivazione arrivò all'Epoca imperiale con viti maritate ad alberi.

Montebello: la vite del recente passato (il 1900 in Friuli).

Percorrendo i viottoli del bosco si notano tuttora quelle terrazze che secoli addietro ospitavano la vite. Ora la vegetazione ha in gran parte ricoperto quelle preziose opere attuate esclusivamente con la forza delle braccia ed in assenza pressoché assoluta di meccanizzazione. Con il piccone e la vanga si procedeva allo scasso (oltre un metro di profondità) e, sistemati i gradoni, si procedeva all'impianto delle viti. Come ricorda Ferruccio Sgubin, fino alle devastazioni (1888 e seguenti) dovute alla Fillossera, in Montebello, si coltivavano varietà autoctone



In alto: foto di gruppo dell'Azienda Ferruccio Sgubin

quali Ribolla gialla, Malvasia, Garganega, Glera, Refosco ma non mancavano viti di Pika, Trzarka, Pogrozdnicia e Pocalza (Ribolla nera o Schioppettino), rosse francesi ribattezzate dal contadino con nomi curiosi (Bordò e Borgogna) e ricordi mitteleuropei (Riesling e Franconia). Varietà meno nobili ma sicuramente più resistenti al parassita erano i cosiddetti "Ibridi produttori diretti" e cioè il Clinton, il Bacò, l' Isabella (uva "Fragola") ed altre ancora...

Montebello: le forme d'allevamento della vite

Se terrazze di ampie dimensioni consentivano un allevamento della vite con sistema cosiddetto "alla Cappuccina" ovvero "Capovolto" (singolo o doppio) la necessità di conciliare spazi risicati e forti pendenze nel bosco di Montebello portavano più frequentemente ad adottare il cosiddetto "Archetto laterale", tale da permettere il passaggio dell'uomo e dei buoi, sia per le arature che per i trattamenti antiparassitari. Questi ultimi erano un tempo necessari per combattere almeno la Peronospora (Solfato di rame o verderame o poltiglia bordolese) e l'Oidio o "Mal bianco" (Zolfo in polvere).

La fonte di Montebello

Una falda naturale consentiva l'approvvigionamento idrico in tutti i mesi dell'anno, non solo per



gli abitanti del borgo ma anche di frazioni vicine che venivano a riempirne i secchi poi riportati, con grande fatica e lunghi percorsi, alle proprie abitazioni sulle spalle, sorretti da un legno curvo (“Bucin”).

Montebello: la vite del futuro che guarda al passato. La vite nel Collio nel 2000 III millennio

Nel ricordo di una viticoltura ancestrale che veniva coltivata nel rispetto totale della natura più per necessità che per scelta si è ritenuto interessante riproporre varietà storicamente radicate nel territorio che la ricerca scientifica (leggasi “genomica”) ha selezionato riconoscendone le peculiarità per un percorso fisiologico diverso, con meccanismi di autodifesa che consentano di evitare interventi fitosanitari non solo contro le tradizionali avversità parassitarie ma anche verso quelle di nuova generazione, rese più virulente dall’ingentimento della vite, conseguenza di un uso continuato e spesso eccessivo della chimica. Tuttavia l’alta qualità dei vini prodotti in questo territorio, allora come ora, dipende certamente dal microclima e dalla mano dell’uomo ma soprattutto dalla natura del terreno, calcareo e ricco di marna ed arenarie localmente denominati “ponka” che conferiscono, ai vini bianchi in particolare, note organolettiche di livello superiore.



In alto:
il sentiero
del Percorso Vitae.
Qui sopra:
la terrazza sulla
collina Montebello.
Foto: Editoriale Top

Montebello: l’Osteria degli Onesti

Alla fine del percorso didattico attraverso i secoli e le vicende che hanno scandito la vita del contadino di Montebello l’agriturista si ferma a riflettere su quali sacrifici e sofferenze abbiano caratterizzato generazioni che, stringendo i denti, tuttavia non hanno voluto gettare la spugna. L’ospite brindi idealmente alla salute di questi custodi di un patrimonio naturale irripetibile, simbolicamente e parzialmente riportato alla luce per offrire un semplice esempio visivo che consenta di riflettere. Contribuisca – secondo sua libera scelta ed apprezzata generosità- a tenere in vita questo laboratorio, che ha la presunzione di ricordare qualcosa alla terza età ed offrire ai giovani un’occasione d’esperienza da toccare con mano. ■

Sintesi delle stazioni

L’energia secondo natura
Vigneto ancestrale
Le viti maritate
La fonte
Vigneto del 900
Le terre del Collio (Pizzin)
La vigna del presente
Osservatorio
Enososta



L'abito su misura per la vostra casa

Nuova Emitech di Ioan Enrico & C. s.n.c. è un'azienda con sede a Cervignano del Friuli, in Via Trieste 27, specializzata nella vendita e nel montaggio di finestre, infissi e serramenti. È la volontà concreta di mettere in gioco le esperienze di due generazioni – padre e figlio – attraverso la ricerca di soluzioni innovative, sicure e rispettanti le normative vigenti. Dinamica e all'avanguardia, Nuova Emitech pone l'accento sulla valore e la precisione della posa in opera per garantire ai clienti soluzioni personalizzate che coniugano qualità, eleganza e funzionalità.

Perché le persone dovrebbero scegliere Nuova Emitech?

“Perché la nostra azienda nasce da una pregressa esperienza familiare, iniziata negli anni 80, nella produzione e posa in opera di serramenti in alluminio; pertanto abbiamo visto evolvere l'intero settore e possiamo considerarci degli esperti. Ma soprattutto, scegliere noi significa scegliere dei consulenti di vendita e non dei venditori.”

Cosa intendete per consulenti di vendita?

“Ci poniamo come partner per il cliente: il nostro obiettivo è quello di offrirgli la soluzione migliore al suo problema; soluzione che si compone del prodotto di qualità accompagnato da una posa in opera progettata specificatamente e garantita.”

Ciò vuol dire che non è sufficiente un buon prodotto per soddisfare il cliente?

“Esattamente! È la posa in opera che incide un



In alto:
Enrico Ioan.
Qui sopra:
alcune sezioni
di serramenti.

buon 70% sull'efficienza del prodotto. Molte persone acquistano serramenti con caratteristiche ottime ma si trovano con veri e propri problemi, che fanno pensare di aver investito male il proprio denaro: muffa, condensa, infiltrazioni d'acqua e scarso isolamento acustico sono solo alcune delle problematiche che sorgono quando non viene valutato correttamente il serramento e non viene progettata la posa in opera in maniera adeguata.”

Parliamo delle soluzioni che offrite al cliente. Che prodotti trattate?

“Innanzitutto, i prodotti che vendiamo ed installiamo sono fabbricati in Italia. Tra i nostri punti di forza ci sono le finestre prodotte dall'azienda SPI. Forse non tutti sanno che le finestre rappresentano la principale fonte di dispersione termica nelle abitazioni, con conseguente aumento di costi per riscaldare d'inverno e rinfrescare d'estate. Per questo offriamo diverse soluzioni con elevati gradi di isolamento termico per evitare lo spreco energetico e far risparmiare: trattiamo finestre in alluminio, in alluminio/legno ed in pvc. Importante precisare, che tutte le nostre finestre rispondono alla prestigiosa certificazione VOC A+ che attesta l'assenza di composti organici volatili, nocivi per l'uomo. Altro nostro punto di forza sono le porte blindate ad alte classi di antieffrazione, realizzate dalla Vighi Security Doors, che uniscono sicurezza e bellezza estetica, potendo scegliere tra un de-



sign classico o contemporaneo. Le porte blindate diventano vere e proprie opere d'arte donando alla vostra casa autenticità, fascino, armonia e personalità: esse infatti possono accogliere sul loro supporto immagini, scatti fotografici, nonché rivestimenti in tessuto. Al design creativo e al passo coi tempi, si uniscono le diverse tipologie di chiusura e apertura elettronica (mediante utilizzo di applicazioni di comando sullo smartphone, impronta digitale ecc.) o tipo cassaforte, capaci di rendere la porta blindata il top dell'affidabilità, impedendo a malintenzionati di violare le vostre abitazioni e i vostri affetti. Siamo anche in grado di garantire sicurezza agli edifici storici, il cui portone d'ingresso in pregiato legno lavorato deve essere preservato: recuperiamo il pannello esistente per farlo restaurare e applicarlo su una struttura blindata. Nell'ambito delle porte, vendiamo e installiamo anche portoncini d'ingresso in alluminio o in pvc, anch'essi dotati di serrature antieffrazione, porte interne in legno, laminato o in vetro, dalle diverse tipologie di apertura e portoni sezionali e basculanti della De Nardi con pannelli in acciaio o in legno e possibilità di apertura manuale o motorizzata. Altri prodotti di completamento che trattiamo sono gli avvolgibili, gli scuretti in alluminio, zanzariere, inferriate, tende da sole e recinzioni."

Grazie a questa vastità di prodotti possiamo dire che la vostra azienda è capace di farci veramente "sentire a casa", garantendoci protezione ed isolamento a 360°. Dicevamo che in qualità di partner non vi limitate a vendere un semplice prodotto, ma una soluzione personalizzata di qualità. Come fate a rendere efficace questo concetto?

"Semplicemente dando valore a ciò che facciamo. Diamo garanzie non solo sui nostri prodotti, ma anche sul nostro lavoro. Per un preventivo studiamo un piano di lavoro in base alla situazione specifica quindi, dopo un sopralluogo dedicato, individuamo la soluzione che fa al caso e la personalizziamo in base al gusto del cliente, creando una sorta di "abito su misura". Offrendo un servizio pre e post vendita, che si basa principalmente sull'ascolto delle esigenze e delle problematiche del cliente, diamo certezze, rendendo consapevole il cliente stesso di investire al meglio il proprio denaro, anche in un'ottica futura di risparmio." ■

Da sinistra: una porta blindata e una porta interna

NUOVA EMITECH

di Ioan Enrico & C. s.n.c.
Via Trieste 27- 33052 Cervignano del Friuli UD
info.nuovaemitech@gmail.com
Tel. +39 349 5395890

Partners:





Il Burchiello

Una romantica crociera tra le Ville Venete della Riviera del Brenta

* a cura di Top

Ogni anno, da marzo a ottobre è possibile prendere parte a una romantica minicrociera, tra le Ville Venete della Riviera del Brenta, da Padova a Venezia e viceversa, tra arte e storia, lungo il percorso dell'antico Burchiello veneziano del '700. Il Burchiello era una tipica imbarcazione veneziana per trasporto passeggeri, dotata di una grande cabina in legno, con tre o quattro balconi, finemente lavorata e decorata. Il Burchiello veniva utilizzato dai ceti veneziani più facoltosi per raggiungere dalla città le loro ville in campagna. Come un tempo, ancor oggi il Burchiello, quale servizio di linea di gran turismo, ripercorre la Riviera del Brenta da Padova a Venezia e viceversa; erede delle antiche tradizioni, solca le acque del Brenta con lento incedere, mentre le guide a bordo illustrano la storia, la cultura e l'arte testimoniata dalle ville del Brenta. Il Burchiello oggi è una moderna e confortevole imbarcazione, dotata di cabina con comodi divani, di un ponte panoramico che consente ai passeggeri la massima visibilità, di aria condizionata, di bar e servizi igienici. I programmi prevedono la navigazione da Padova verso Venezia (Padova, Stra, Dolo, Mira, Oriago, Malcontenta, Fusina, Venezia) o da Venezia verso Padova (Venezia, Fusina,



In alto: Villa Foscari a Malcontenta VE. Qui sopra: Padova, porta del Portello.

Foto:
www.ilburchiello.it

Malcontenta, Oriago, Mira, Dolo, Stra, Padova) e la visita interna guidata di alcune ville Venete, famose residenze estive dei nobili veneziani del '700, ricche di affreschi. La minicrociera d'intera giornata, consigliata per meglio apprezzare la straordinaria bellezza della Riviera del Brenta, comprende la navigazione, la guida a bordo, la visita guidata agli interni di Villa Foscari detta La Malcontenta, uno dei capolavori del genio di Andrea Palladio, di Villa Widmann di Mira, tipica residenza estiva del '700 con il suo delizioso parco; un vero gioiello della Riviera del Brenta e di Villa Pisani di Stra, il famoso Palazzo Ducale di terraferma, nonchè la sosta per il pranzo facoltativo al famoso ristorante Il Burchiello di Oriago, dove il battello attracca. Una minicrociera suggestiva che, attraversando nove ponti girevoli e cinque chiuse, veri e propri "ascensori ad acqua", permette al turista di scendere, o risalire, il dislivello acqueo di ben 10 metri esistente tra Padova e Venezia, terminando il viaggio a Venezia nel fantastico marmoreo scenario del Bacino di San Marco. ■

Per informazioni e prenotazioni
Il Burchiello® - via Porciglia, 34 - 35121 Padova
Tel. +39 049 8760233 - Fax +39 049 8763410
info@ilburchiello.it



L'ultima impiraressa

* di Elisa Calligaris

Nel Sestiere di San Marco, a pochi passi da Palazzo Pesaro degli Orfei, imboccando Calle della Mandola, si trova *Venetian Dreams*, bottega artigiana di *bijoux* realizzati con le perle di vetro veneziane dalle sapienti mani di Marisa Convento. Varcando la soglia del laboratorio, ci si addentra in una piccola *wunderkammer* privata, un contenitore di oggetti sorprendenti: sonanti perline di conteria, corsetti finemente ricamati, opulenti broccati. Un'ensemble affascinante che fa da sfondo al racconto appassionato di Marisa, che ci conduce alla scoperta dell'incredibile storia delle perle di vetro veneziane.

Com'è nato il suo interesse per le perle di vetro veneziane?

“Ho cominciato collezionando antiche perle veneziane, poi la passione e la curiosità mi hanno spinto ad affrontare un percorso di studio per conoscerne



In alto:
Marisa Convento.
Qui sopra:
L'interno della
bottega artigiana
Venetian Dreams

la storia e apprendere le tecniche di lavorazione. Quando ho sentito di padroneggiare il mestiere e ho compreso che la mia missione sarebbe stata quella di tramandarlo alle prossime generazioni, solo allora ho deciso di definirmi un'impiraressa.”

Che cosa vuol dire essere un'impiraressa?

“*Impiraressa* è un termine veneziano che si riferisce all'azione dell'*impirare*, dal termine dialettale *impirar*. Le impiraresse avevano il compito d'infilare le minuscole perline di conteria su un filo, attraverso lunghi aghi metallici, e unirle in mazzi di dimensioni specifiche per agevolarne il trasporto verso i mercati di tutto il mondo. L'origine delle perle di vetro si perde nella notte dei tempi: il loro uso è noto fin dall'antichità, prima in Egitto e poi in epoca romana. Le prime perle prodotte a Venezia risalgono al XIV secolo e costituiscono per la Serenissima una preziosa merce di scambio ed esporta-



zione verso Africa, America e Indie. Per secoli la perla è stata un mezzo di colonizzazione per questo è riuscita a raggiungere i luoghi più remoti della Terra, acquisendo presso le popolazioni locali un valore sia economico sia culturale e religioso.”

Quali sono le diverse tipologie di perle?

“Le perle di *conteria* e le *rosette*, dette anche *chevron*, sono perle a canna tirata prodotte in fornace da un bolo di vetro incandescente, soffiato e tirato a caldo in lunghi cilindri forati, che poi erano tagliati e modellati. Nel caso della perla *rosetta* si sovrapponevano diversi strati di colore, modellandoli secondo la forma di una stella dai tradizionali colori bianco, rosso e blu. Sono perle che non vengono più prodotte nelle fornaci di Murano. Le perle *al lume*, invece, sono create ancora oggi in piccoli laboratori, non solo a Murano ma in tutta Venezia e in terra ferma. Si tratta di perle realizzate fondendo una canna di vetro pieno e avvolgendola attorno ad una bacchetta metallica. Una volta staccata, la perla al lume si presta a ogni sorta di decorazione: a mosaico millefiori, fiorata, sommersa.”

La creazione e la lavorazione delle perle sono attività profondamente legate alla storia della città, in modo particolare al lavoro femminile. Qual è stato il ruolo delle donne nella creazione e trasformazione delle perle?

“È necessario distinguere in due categorie le donne



In alto:
Corallo.
Qui sopra:
sossola e aghi

che hanno lavorato nel mondo della perla di vetro veneziana: le *perlere* o *perlaie*, ossia coloro che fabbricavano le perle, e le *impiraresse* che invece si limitavano a farne dei mazzi per la spedizione. Si trattava di mestieri nettamente distinti che non si sono mai incrociati se non in epoca contemporanea. E fu proprio una donna, Marietta Barovier, figlia del celebre vetraio muranese Angelo Barovier, a inventare nel Quattrocento una delle perle più preziose e ricercate, la *rosetta* o *chevron*. L'invenzione si rivelò talmente redditizia da convincere le autorità della Serenissima a concederle il permesso di aprire una sua fornace.”

Nel 1904 le impiraresse scioperarono per denunciare le ingiuste condizioni lavorative alle quali erano sottoposte. Si trattò di uno dei primi casi di sciopero indetto dalle donne in Italia. Cosa le spinse a scioperare?

“L'infilatura delle conterie costituiva l'ultimo passaggio prima della spedizione, le impiraresse non beneficiavano di alcuna forma contrattuale ed erano sottoposte al rigido controllo di una *mistra*, incaricata dalla fornace. Esasperate dalle inique condizioni di lavoro, le impiraresse riuscirono a organizzarsi e a protestare, dando luogo a una rivolta.”

Lei è vicepresidente del comitato per la Salvaguardia dell'Arte delle Perle di Vetro Veneziane, la cui



missione è la candidatura e la successiva iscrizione del saper fare le perle di vetro veneziane e della sua cultura correlata nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Intangibile dell'Umanità. Quali azioni ponete in atto per raggiungere quest'obiettivo?

“La candidatura, che vede lo sforzo congiunto di Italia e Francia, sarà presentata fra pochi giorni, grazie all’impegno della Presidente Cristina Bedin e dell’antropologa Claudia Cottica, che hanno redatto un dossier che sarà sottoposto alla Commissione esaminatrice. È una candidatura che acquista una dimensione universale poiché le perle di vetro veneziane costituiscono un *trait d’union* che lega Venezia al resto dell’umanità. Inoltre, si tratta di un mestiere tradizionalmente locale, intessuto in maniera inestricabile nella storia e nella società veneziana, la cui valorizzazione rappresenterebbe un motore economico in grado di generare profitti in maniera sostenibile e coerente con l’identità della città.”

Quali sono le altre attività che il Comitato svolge?

“Si tratta di attività volte alla promozione dell’arte delle perle veneziane presso la comunità locale affinché la memoria di questo immenso patrimonio non vada perduta. Come Vicepresidente, ho contribuito all’organizzazione di “passeggiate patrimoniali” alla scoperta dei luoghi, dove tuttora sono create le perle di vetro; inoltre, durante l’ultima



In alto:
particolare
di pectorina.
Qui sopra:
rosa moceniga.
Foto: Claudia Rossini

VENETIAN DREAMS
3805/A, Calle
della Mandola,
Venezia
Tel. +39 041 5230292
www.marisaconvento.it

Venice Glass Week abbiamo creato delle occasioni ludiche, rivolte ai bambini e alle loro famiglie.”

Nel 2015 è stata il volto, assieme ad altri artigiani veneziani, di una campagna di comunicazione promossa da Confartigianato Venezia dallo slogan emblematico “Non sono una comparsa, io sono Venezia”. La campagna mirava a denunciare la progressiva omologazione dell’offerta commerciale cittadina a causa del turismo di massa.

“Dagli anni Cinquanta del Novecento a oggi, le imprese artigiane situate a Venezia sono diminuite della metà e, sebbene il comparto artistico riesca a opporre maggiore resistenza rispetto a quello dei servizi diretti alla popolazione, resistere è molto difficile. Il turismo è sempre più frettoloso, sempre più persone giungono in città per rimanervi poche ore e non hanno né il tempo né gli strumenti necessari per approfondire la conoscenza delle eccellenze artigianali.”

Quale futuro prospetta per l’artigianato artistico a Venezia?

“Nonostante le attuali difficoltà, sono convinta che Venezia sia pronta per un nuovo Rinascimento delle arti e dei mestieri in cui gli artigiani potranno svolgere un ruolo da protagonisti poiché sono loro i custodi del seme necessario a far rifiorire la città, ma vanno sostenuti, e la prima rivoluzione deve farla il mercato.” ■

Acquisti preziosi e squisiti pranzi nella laguna veneta... di Tiziana Fiorentino

Trattoria dall'Antonia

*Via Argine del Novissimo destro, 75
Portomenai di Mira VE
Tel. +39 041 5675618
www.trattoriadallantonia.it*

Trattoria alla Maddalena

*Via Mazzorbo, 7/B
Burano Mazzobordo VE
Tel. +39 041 735230
www.trattoriamaddalena.com*

Società Cooperativa Mareadentro

*Via Corner, 15
Chioggia VE
Tel. +39 340 5473805
www.mareadentro.it*



Trent'anni di storia e punto fermo della ristorazione della Riviera del Brenta, situata a ridosso del canale Novissimo a Mira, una delle ultime opere fluviali della grande repubblica della Serenissima. L'imperativo di Antonia è da sempre pesce fresco di ottima qualità; offerta secondo le disponibilità del mercato e in quantità abbondanti. Il "Menu primo giro" propone una miriade di antipasti di pesce (escludendo primi e secondi): polentina con schie e baccalà, crostacei al vapore, moscardini, saor di sarde, gamberi e molto altro, secondo stagionalità, mentre il "Menù tradizionale" propone, oltre agli antipasti, risotto alla marinara o al nero di seppia, casarecci dell'Antonia e grigliata mista come secondo. Simpatia, cucina di qualità ed ospitalità, prezzi decisamente corretti. ■

Nel 1954 Giulio Simoncin e la moglie Giulia aprirono l'allora piccola locanda. La gestione oggi è nelle mani due famiglie isolate che continuano a far scoprire la tradizione dei sapori del luogo. Un pranzo sotto il pergolato di viti regala scenari incomparabili sulla laguna e il suo lento incedere alle maree. Parola d'ordine, pesce fresco approvvigionato dai pescatori dell'isola, in stagione le tipiche "castrare" (piccoli carciofi violetti) e selvaggina di palude. Imperdibile il "risotto coi Gò" pesci poveri ma oramai introvabili al mercato, le granseole lessate, le moeche fritte in stagione, le sarde in saor, il baccalà mantecato, gli antipasti caldi, l'anguilla rosta. Vin santo e "Buranelli" i biscotti impastati a mano a forma di S secondo ricetta dell'isola. ■

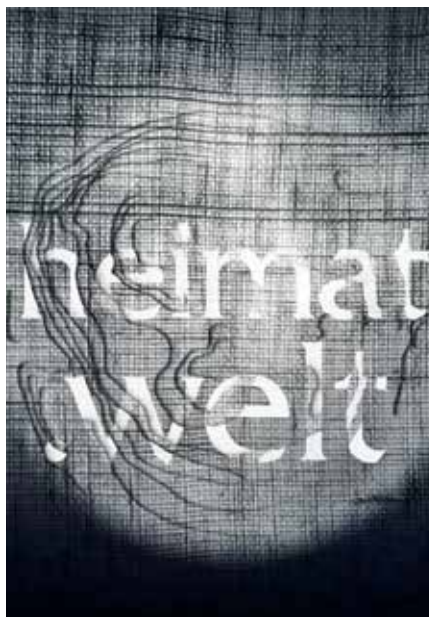
La cooperativa, costituita da molte donne, organizza grandi eventi e fiere per avvicinare il pubblico alla storia del mare e di Chioggia. In una cucina di soli uomini troviamo Silvia Carro, prima chef. Piatti tipici locali come sarde in saor, fritti, cozze, fasolari, pavarasse, seppie in umido, baccalà, pasticci di pesce, spaghetti allo scoglio. La specialità di Silvia durante la Festa del pesce azzurro a Sottomarina sono le seppioline con il miele di barena. Le barene sono aree salmastre della Laguna di Venezia che vengono sommerse quasi interamente durante le alte maree e si ricoprono di vegetazione. È dal limonio (*Limonium vulgare*), chiamato in dialetto "ea fioreta de barena" che si ricava questo miele ricercatissimo e oramai di difficile produzione. ■

SAVUDRIJA INNSBRUCK MILANO

Kempinski Hotel Adriatic
 Alberi 300-A, 52475 Savudrija - Croazia
 Tel. +385 52 707 000
www.kempinski.com/istria

Da sabato 6 aprile a domenica 21 aprile
Osterfestival Tirol
 Hall in Tirol, Innsbruck - Austria
www.osterfestival.at

AMOR
 Corso Como 10
 20154 Milano
www.alajmo.it/amor



Ha riaperto il 1° marzo l'hotel 5 stelle dove lusso e attenzione al cliente accolgono e accompagnano durante tutto il soggiorno. Circondato da pittoreschi uliveti e vigneti, paradiso appartato che gode di una vista mozzafiato sul Mar Adriatico. Un rilassante centro benessere di 3.000 mq, la Carolea SPA, un campo da golf a 18 buche e ottime proposte gastronomiche nei due ristoranti gourmet, Dijana e Kanova, rendono il Kempinski Hotel Adriatic, il luogo ideale per gli amanti del benessere, dello sport e per le famiglie. Sia che si decida di trascorrere una vacanza attivamente o momenti di completo relax in spiaggia, l'atmosfera istriana renderà il soggiorno comunque e sicuramente indimenticabile. Meta degli sposi in viaggio di nozze e delle coppie in cerca di una romantica fuga d'amore. ■

Ogni anno L'Osterfestival Tirol il Festival di Pasqua del Tirolo riunisce le più diverse forme di espressione artistica sotto un unico motto. Musica, performance d'arte, danza, letture, dialoghi e film. È considerato, nell'ambito del territorio austriaco, uno dei più rinomati eventi di questo periodo. Le location delle manifestazioni sono altrettanto diverse quanto i singoli punti del programma: chiese, teatri, università, antiche saline si trasformano in palcoscenici. Nella veneranda Chiesa di corte di Innsbruck, per esempio, risuonano le note della musica antica dei tempi dell'Imperatore Massimiliano. Nelle sale della facoltà di teologia, invece, ci si confronta in un podio di discussione. Due intense settimane tra cori gregoriani, danze espressive o ensemble vocali. ■

Il Gruppo Alajmo, già proprietario di 10 locali tra Padova, Venezia e Parigi, in collaborazione con il creativo Philippe Starck, apre AMOR il prossimo 10 aprile. Un locale dal concept completamente nuovo, fast casual, che si rivolge sia alla frenetica tribù metropolitana sia agli amanti della cucina d'autore. Il menù è incentrato sulla pizza al vapore brevettata da Massimiliano Alajmo, resa più leggera e salutare. Ispirato dall'innovazione di Massimiliano, Starck ha immaginato il design di AMOR, utilizzando nuove tecnologie per accompagnare l'elemento centrale di questo straordinario pezzo veneziano. "AMOR è il luogo dove è possibile fare una pausa veloce ma al contempo gratificante, salutare e leggera.", aggiunge Raffaele Alajmo, CEO e maître des lieux del Gruppo Alajmo. ■



Il designer dei sogni

* di Marta Gambarotto

Sono le 8 di sera e sono in ritardo. Come spesso succede, mi sono confusa sull'orario. "Questa è Londra – mi dico – un modo lo troverò". La strada è particolarmente vuota, eppure nel vociferare delle persone che ho affianco percepisco la stessa eccitazione che sento dentro di me e capisco che andiamo tutte nella stessa direzione. Arrivata mi soffermo per un istante a fissare il portone grigio, forse il più alto che io abbia mai visto, composto di riccioli di rame e controllato da un signore in una giacca fluorescente gialla che mi guarda e sorride alla mia ammirazione. Nulla di particolare, è solo un ingresso. Eppure per me, se lo guardo bene, quelle due porte enormi sembrano farmi l'occhiolino, furbe custodi di preziosi antichi segreti. Faccio un passo nel largo spiazzo di marmo e sento un senso di anticipazione battere sempre più forte nella bocca dello stomaco. Entro dalle doppie porte in vetro nell'atrio bianco e la consapevolezza della grandezza della mia fortuna si fa strada al posto del senso di anticipazione. Da quando vivo a Londra non mi sono mai sentita così viva, così parte del mondo, così prepotentemente al centro di tutto ciò che accade in uno dei posti più importanti del globo. Non mi arriva in differita alla TV o sui



In questa e nella pagina a fianco, alcune creazioni esposte nella mostra

"Christian Dior. The designer of dreams"

Foto:

Marta Gambarotto

social. Non lo vedo nel video di qualcuno che l'ha condiviso, non lo vivo tramite il racconto di un'amica sedute a tavola a cena mentre scorre la galleria delle immagini e cerca di spiegarmi a parole quanto fosse eccitante. Tocco con mano il cambiamento e la storia. Lascio che ogni esperienza scorra attraverso di me come fosse elettricità. Inspirandola avidamente, ogni volta come un bambino appena nato che tira il primo respiro. Tutto così nuovo, enorme, spaventoso ed eccitante. Così, mentre scendo la enorme scala di legno verso il piano interrato, lo so subito che anche stavolta non sarà diverso. Saluto, mostro il biglietto (come immaginavo nessun problema per il ritardo) e mi faccio strada lungo un corridoio scuro. Mi basta un singolo passo sul tappeto nero per capire che non mi sono sbagliata. Riflessi negli occhi delle altre persone vedo i miei. I fari degli espositori strategicamente posizionati ad illuminare i capolavori esposti e le curiose pupille degli osservatori che brillano a loro volta. Nessuno, nemmeno gli uomini trascinati dalle proprie compagnie contro voglia, possono rimanere impassibili di fronte alle creazioni di Christian Dior. Nato a Granville in Francia, ormai 114 anni fa, nel 1905, sembrava destinato a diventare un diplomatico.



Come spesso ci dimostra la storia però, ciò che separa un genio di successo da uno che non fa carriera è la perseveranza. A 18 anni comincia gli studi all'Istituto di Scienze Politiche di Parigi per poi interromperli 5 anni dopo, aprendo la sua prima galleria d'arte al numero 34 di rue La Boétie. Finalmente a 41 anni apre la casa di moda Christian Dior. Mentre leggo della sua vita non posso fare a meno di pensare a quanto sarebbe cambiato se fosse stato accondiscendente nel prendere la strada prefissata dai suoi genitori. Ora non saremmo qua. Non potremmo godere della vista di orli cuciti con passione e precisione chirurgica. Non vedremmo brillanti inseriti a mano uno ad uno negli orologi che hanno preso vita da dei banali disegni su un foglio. Fa un certo effetto pensare a quanto spesso le cose comincino da una banale rettangolo di carta bianco e una matita. Quanto lontano due oggetti così banali uniti assieme possano portare. Abbastanza lontano per qualcuno da ritrovarsi a un certo punto a guardare la vista dall'alto dell'olimpio della moda. Ogni abito della mostra racconta una storia. Che la stesse cambiando, che la stesse ripercorrendo o che ne facesse parte in quel momento. Ogni ricamo, ogni fiore cucito a mano, ogni allargamento o restringi-



La mostra "Christian Dior. The designer of dreams", è attualmente sold out ed in corso fino all'1 Settembre 2019 al Victoria and Albert Museum di Londra. Cromwell Rd, Knightsbridge, SW7 2RL

mento della vita di un vestito è un piccolo domino che spostandosi ne ha fatti cadere altri mille, creando un movimento nuovo, facendo nascere una nuova idea, accendendo una lampadina nella mente di chi lo ha osservato, rendendolo lo spunto per qualcosa a sua volta di nuovo. Ogni cappello, guanto in velluto, scarpa in camoscio, brillante collana o fiocco sulla spallina di un abito bianco ha cambiato per sempre il modo di pensare alla moda. Ogni particolare ha influenzato generazioni di donne: onorandole, adorandole, istruendole alla libertà. Ogni piccolo, a prima vista insignificante, dettaglio si è sommato a mille altri diventando uno dei più grandi movimenti nella storia dell'haute couture. Nessuno può rimanere impassibile di fronte al cambiamento. Non quando unisce invece che dividere, Gianfranco Ferré fu l'Italiano che si unì al movimento francese invece che combatterlo, nemmeno quando da la possibilità alle persone di brillare, Maria Grazia Chiuri dal 2016 è la prima designer donna all'interno della casa. Da oltre 70 anni Christian Dior detta le leggi della moda, ispirando creativi e ispirandosi a diverse culture, prendendo spunto da personalità, fiori, animali e usanze diverse. Disegnando sogni e rendendoli concreti. ■

TOP
TASTE OF PASSION
EDITORIALE TOP S.R.L.
VIA NUOVA DI CORVA, 80
33170 PORDENONE
C.F. e P.I. 01840170938

Top - Direttore Responsabile
Mariella Trimboli
direttore@top-tasteofpassion.it

Top - direzione e amministrazione
Via Nuova di Corva, 80 - 33170 Pordenone
amministrazione@top-tasteofpassion.it

Top - divisione pubblicità
Friuli Venezia Giulia: Nicolò Gambarotto - 335 1444540 - commerciale@top-tasteofpassion.it

Hanno collaborato a questo numero
Tita Menotti, Gianna Buongiorno, Filippo Bier, Paola Valdinoci, Tiziana Fiorentino, Veronica Defilippis, Anna Turchet, Francesca Casali, Raffaella Lenarduzzi, Pietro Aloisio, Omar Manini, Carlotta Kovatsch, Rodolfo Rizzi, Stefano Cosma, Claudio Fabbro, Michelangelo Tagliente, Stelio Smotlak, Elisa Galligaris, Marta Gambarotto

In copertina
foto di gruppo dell'Azienda Ferruccio Sgubin

Immagini e fotografie
Walter Dri, Borgo delle Mele, Pixabay, Editoriale Top, Tiziana Fiorentino, Foto Max di Mattia Salvatore, Veronica Defilippis, Agriturismo Mondragon, Anna Turchet, Francesca Casali, Brambilla-Serrani, Gianfranco Fontanel, Palagurmé, Eurobevande, Selma Pasternak, Ufficio Stampa Teatro Verdi Trieste, Comune di Monfalcone-Assessorato alla Cultura, Roberto Rosolin, Ufficio Stampa CEC, Carlotta Kovatsch, Claudio Fabbro, Michelangelo Tagliente, Stelio Smotlak, Emitech, www.ilburchiello.it, Claudia Rossini, Marco Peruzzo, Marta Gambarotto

Abbonamento annuale per l'Italia Euro 30,00 (11 numeri) per l'estero Euro 85,00 (solo Europa)
da versare sul c/c postale N. 001041936616 oppure tramite bonifico (specificando nella causale l'indirizzo di spedizione)
IBAN: IT 21 T 07601 12500 001041936616
intestato a Editoriale Top Srl Via Nuova di Corva, 80 33170 Pordenone

Impaginazione
Espressione Smart Communication - Via Cjavecis, 3 Palazzo delle Professioni - 33100 Udine

Stampa
La Tipografica
Carta Cyclus Offset

Top Taste of Passion Editoriale Top S.r.l. - Pordenone
Iscrizione ROC in data 14/03/2018
www.top-tasteofpassion.it

Scegliendo di stampare 6.000 copie di questa rivista su carta riciclata Cyclus Offset 115 g/mq (pagine interne) e 300 g/mq (copertina) invece che su carta prodotta con fibre vergini, TOP ha contribuito alla salvaguardia di:


3.203 kg di legno


472 kg di CO₂


46.288 litri di acqua

Fonte: i dati relativi all'impronta di carbonio sono valutati da Labelia Conseil, quelli che riguardano le carte di pura cellulosa sono pubblicati dalla BREF





BLUE SERVICE

l'impronta per le tecnologie del pulito

BlueService da oltre 30 anni sul territorio, è un'azienda specializzata nella fornitura di prodotti, attrezzature e macchinari per la pulizia e l'igiene professionale. Una realtà che fa dell'esperienza, dell'innovatività e della professionalità i suoi valori cardine. Blue Service non è solo fornitura ma anche consulenza e assistenza tecnica alle aziende, da sempre attenta al rispetto dell'ambiente e delle persone.

Siamo in grado di soddisfare le esigenze di più settori con uno sguardo attento al mondo Ho.re.ca. e a quello vitivinicolo. Oggi anche i privati possono acquistare i prodotti Green attraverso l'E-shop www.blueservice.shop



AMARO TOSOLINI

LIQUORE D'ERBE
MEDITERRANEE



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

www.bepitosolini.it