

20

Museo del Culatello

28

Quell'irrefrenabile voglia di verde

54

Le disavventure di Arlecchino al Teatro Goldoni di Venezia



10

**Paolo Migliore
nuovo chef
della Locanda Orologio**



LE DISAVVENTURE DI ARLECCHINO

IL FIGLIO DI ARLECCHINO PERDUTO E RITROVATO · ARLECCHINO E L'ANELLO MAGICO
con sottotitoli in inglese e francese

testi da **Carlo Goldoni**
traduzione e adattamento
Marco Zoppello

con **ARLECCHINO Stefano Rota**
e con **gli attori della Compagnia Giovani
del Teatro Stabile del Veneto**



**TEATRO
STABILE
VENETO**
ESTATE 2019




Il progetto della Compagnia Giovani è parte dell'Accordo di Programma tra Regione Veneto e Teatro Stabile del Veneto con la partnership di Accademia Teatrale Veneta per la realizzazione di un Ciclo Completo di Formazione Professionale per Attori - Modello Te.S.e.O. Veneto - Teatro Scuola e Occupazione (DGR N. 1037 del 17 luglio 2018)


TEATRO GOLDONI VENEZIA

dal **28 GIUGNO** al **18 OTTOBRE 2019**


TUTTI I GIORNI alle ore 19.00 - lunedì chiuso


INFO E BIGLIETTERIA

 **Teatro Goldoni**
San Marco 4650/b, 30124 Venezia

 www.arlecchinotheshow.com

GODITI

 aria condizionata

 aperitivo post spettacolo



**CALENDARIO
COMPLETO**



* di Mariella Trimboli

Possiamo definirci soddisfatti di questo numero anche se il nostro desiderio principale è quello di accontentare voi attenti Lettori. Abbiamo accettato con spirito costruttivo le critiche sollevate da amici e abbonati e ne abbiamo fatto buon uso. Non si finisce mai di imparare e di crescere! Essere sempre avanti è una promessa che ci siamo fatti poco più di un anno fa. Oggi si parla di turismo enogastronomico-culturale ed ecco allora che se un viaggio, attraverso il gusto e i sensi, inizia seduti a tavola dovrà gioco forza terminare con una visita a un sito culturale. Così questo mese vi raccontiamo di realtà tra arte e gusto ossia dell'arte del gusto. E inoltre, tra articoli che parlano di buon cibo e buon vino non possono mancare le indicazioni su come reperire i prodotti, dove acquistarli. I viaggi, anche brevi, stanno attraversando un periodo unico di sempre maggiore interesse e anche quest'anno le previsioni fanno riferimento a un incremento. E allora rendetevi anche voi attori all'interno dei luoghi che raccontiamo e poi trasmetteteci le vostre impressioni e aiutateci a capire se quanto leggete su Top è esattamente come la vostra immaginazione ha interpretato. E che questo numero di giugno sia di buon auspicio pensando al sole e all'estate...

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

www.top-tasteofpassion.it

ACCOMODATEVI, — CI SONO SEDIE — PER TUTTI. —————

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

 facebook.com/globuscatering

- 3 *Editoriale* - MARIELLA TRIMBOLI
- 6-7 *Friuli Venezia Giulia Appuntamenti*
- 8-9 *Veneto Appuntamenti*
- 10-11 *Cambio di stagione alla Locanda Orologio* - NICOLÒ GAMBAROTTO
- 12-13 *L'Agricoltura di Davide Larise* - GIANNA BUONGIORNO
- 14 *Çuç di mont* - GIANNA BUONGIORNO E FILIPPO BIER
- 15 *Gourmet*
- 16-17 *Sua Maestà il Frico* - VERONICA DEFILIPPIS
- 18 *Gli indicibili segreti di Hillary Clinton* - LETIZIA RIGOTTO
- 19 *Gourmet* - TIZIANA FIORENTINO
- 20 -21 *Museo del Culatello* - ALEXA KHUNE
- 22-23 *Il Grande Fiume e il suo "tesoro" nascosto* - ALEX KUHNE
- 24-25 *Cibo e salute teoria e pratica oggi* - TIZIANA DEL FABBRO
- 26-27 *Un buon servizio* - MARIELLA TRIMBOLI
- 28-29 *Quell'irrefrenabile voglia di verde* - PAOLA VALDINOCI
- 30 *Sonia Stekar Agriturismo in Giasbana 1994-2019* - CLAUDIO FABBRO
- 31 *Il vivaio dimenticato*
- 32 *I piatti dell'estate*
- 34-35 *Il valore del vino* - GIULIO COLOMBA
- 36-37 *"Questo vino si sente nel Cuore"* - RAFFAELLA LENARDUZZI
- 38-39 *Il metodo classico Pas dosé di Paolo Rodaro* - STEFANO COSMA
- 40-41 *Paolo Blasizza* - CLAUDIO FABBRO
- 42-43 *"Orto" di Venezia* - TIZIANA FIORENTINO
- 45 *Il colore... delle bolle* - STELIO SMOTLAK
- 46 *Dentro il racconto della birra*
- 48-49 *Monfalcone in festa*
- 50-51 *Il Geoparco del Carso* - MICHELANGELO TAGLIENTE
- 52 *La luce del ricordo: il Faro della Vittoria di Trieste* - CARLOTTA KOVATSCHEK
- 53 *Una camminata nel cuore del gusto* - ANNA TURCHET
- 54-55 *Le disavventure di Arlecchino*
- 56-57 *Demetra Bellina* - OMAR MANINI
- 58-59 *Nadia Bassanese: gallerista* - MARISA CEPACH
- 60-61 *Franco Rivolli, un'ossessiva passione* - OMAR MANINI
- 62-63 *Una rete di Ambasciatori del Territorio* - PIETRO ALOISIO
- 64 *Un borgo fiabesco tra Veneto e Friuli* - ANNA TURHCET
- 65 *Benex Life*
-

Friuli Venezia Giulia Appuntamenti

-
- > *Sabato 8 giugno Ampezzo UD - Loc. Cima Corso - Sagra dal salam di mus e dal formadi salât
Ore 18.00 apertura chioschi Osteria con cucina Monte Jôf - Tel +39 366 4412730*
 - > *Sabato 8 giugno Lateis Sauris UD - La Comunità delle Api - Un piccolo viaggio nel meraviglioso mondo
delle api - Meublé Pa' Krhaizar - Tel. +39 0433 86165*
 - > *Sabato 8 e 15 domenica 9 e 16 giugno - Forni di Sopra UD - Piazza Centrale e vie adiacenti
Festa delle Erbe di Primavera - www.facebook.com/festadelleerbe/*
 - > *Mercoledì 12 giugno - Udine - Piazzale del Castello - Aspettando il 25° Friuli DOC
Cena spettacolo dei "Solisti del Gusto" di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori - www.friuliviadeisapori.it*
 - > *Venerdì 21 giugno - Grado GO - Bar n.1 (ingresso spiaggia GIT 1) - Colazione in spiaggia
per salutare l'arrivo dell'estate - Info e prenotazioni: +39 0431 80383 - experience@grado.it*
 - > *Sabato 22 giugno - Fiumicello UD Villa Vicentina - Serata Bio alternativa
Azienda Agricola Denis Montanar Agricoltura Biologica - www.denismontanar.it*
 - > *Venerdì 28 giugno - Osoppo UD - Enoteca La Nicchia Essentiae Vinum - Drink Different
Appuntamento annuale con il vino extra territoriale - Info e prenotazioni: +39 0432 975990*
 - > *Venerdì 28 giugno - Udine Piazzale del Castello - Perlage rassegna enologica dedicata alle bollicine
Tel. +39 348 7616334 - Tel.+39 339 6131661*
-

Da giovedì 6 a domenica 23 giugno
In/visible cities
Festival Urbano Multimediale
Medea GO Cormòns GO Artegna UD
Invisiblecities.eu

Fino a domenica 29 settembre
Giorgio Cavazzano Side by side
Palazzo Arti Fumetto Friuli
Viale Dante 33 Pordenone
paff.it

Venerdì 14 giugno
Calici & Forchette a Palazzo
Fondazione Palazzo Coronini Cronberg
Viale XX Settembre 14 Gorizia
www.eventiva.it/events

Spettacoli, installazioni, proiezioni e workshop che fanno interagire linguaggi differenti: teatro, danza, video, musica, realtà aumentata; un Festival multidisciplinare che pone al centro dell'attenzione il dialogo tra arti performative, linguaggi digitali e spazi urbani. Un festival partecipato che propone residenze artistiche durante le quali realizzare progetti site specific, lavorando sul territorio e con le persone che lo abitano; un festival in cui performance e installazioni prevedono interazione con il pubblico che diventa protagonista attivo. ■

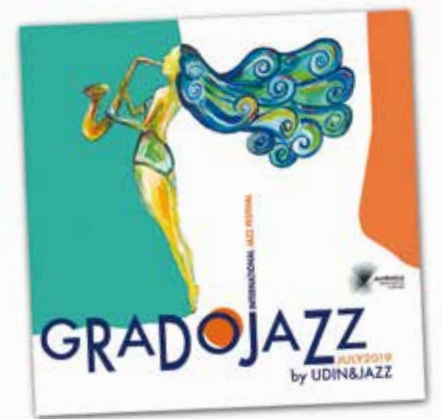
Giorgio Cavazzano, è uno dei principali disegnatori italiani di fumetti Disney pubblicati in Italia e in Francia. Oltre 100 le opere originali esposte tra tavole a fumetti, illustrazioni, schizzi, studi e rarissimi dipinti. Un percorso per grandi e piccini. In mostra, anche la sorprendente produzione non-Disney con character design di cartoni animati, il graphic-novel veneziano de l'Uomo Ragno, Dylan Dog, le avventure western di Silas Finn per il mercato franco-belga, i polizieschi di Altai e Jonson, illustrazioni per l'infanzia, il Gioco dell'Oca e il fumetto dei celebri Angry Birds. ■

Una serata con oltre 20 produttori delle eccellenze dell'enogastronomia locale e d'oltreconfine, occasione per visitare le suggestive cantine di Palazzo Coronini Cronberg, passeggiare sul loggione del primo piano assaporando le specialità di aziende agricole, vinicole e altre produzioni gastronomiche locali. I biglietti sono acquistabili ad inizio evento e nella biglietteria del palazzo. Costo 25 € comprensivo di visita guidata al palazzo e degustazioni. Dalle 18.30 alle 24.00. In caso di maltempo l'evento sarà spostato a data da destinarsi. ■

*Sabato 8
e domenica 9 giugno
9° Festa di piante,
di storie e di mostre
Borgo medioevale
Villafredda di Tarcento UD
festa.villafredda@gmail.com*

*Da sabato 8
a giovedì 16 giugno
Le giornate della Luce
Spilimbergo PN
www.legiornatedellaluce.it*

*Da martedì 25 giugno
a giovedì 11 luglio
Festival Internazionale
Grado Jazz
by Udin&Jazz
Tel. +39 345 6968954
www.euritmica.it*



Una rara occasione per scoprire la storia di questo luogo magico. In uno dei borghi della Pedemontana friulana più belli, deliziosamente curato che tutt'oggi conserva l'originale area murata, tra cantine e cortili, parchi e ambienti sacri si svolge l'evento che mette insieme il buono e il bello del territorio: opere d'arte, fiori, libri antichi, fotografie, vini, olio, animali di alta corte. Piccole mostre, esposizioni di prodotti di nicchia, buona ristorazione e buoni bere, conferenze e presentazioni editoriali...questo e molto altro alla nona edizione della Festa di piante, di storie e di mostre. Festa fortemente voluta dai proprietari ed abitanti del Borgo, mossa dal desiderio di far conoscere un sito unico, poco noto e non paragonabile ad altre realtà. ■

Giunge quest'anno alla sua quinta edizione il Festival "Le Giornate della Luce", rassegna dedicata ai maestri della fotografia del nostro cinema che si svolge a Spilimbergo. Gli ideatori e curatori artistici della manifestazione sono Gloria De Antoni e Donato Guerra. Come ormai da tradizione la rassegna prevede numerosi eventi tra proiezioni, incontri, workshop e mostre e culminerà con l'attribuzione de "Il Quarzo di Spilimbergo Light Award", premio per la migliore fotografia di un film italiano dell'ultima stagione. La giuria è composta da attori, sceneggiatori, registi, giornalisti e critici. È inoltre nuovamente atteso al Festival il regista Pupi Avati. Sono previsti eventi anche in altre località come Sequals, San Vito e Casarsa della Delizia. ■

Giunto alla 29a edizione il Festival che mette in scena il meglio del jazz contemporaneo. Un rosa di importanti artisti provenienti da tutto il mondo con programma ricco e all'altezza delle più rinomate rassegne internazionali, unico nel panorama nazionale. Organizzato da Euritmica, con il sostegno della Regione Friuli Venezia Giulia e del Comune di Grado, in collaborazione con i comuni di Tricesimo, Palmanova, Cervignano del Friuli, Marano Lagunare. La manifestazione avrà luogo tra fine giugno e i primi di luglio e toccherà diverse località per sbarcare a Grado, cuore dello storico festival. Concerti, workshop, libri, incontri, mostre, proiezioni, visual art, nella stupenda cornice della laguna di Grado, l'isola del sole, terra di mare, vento e storia. ■

Veneto

Appuntamenti

-
- > *Da sabato 7 a domenica 9 giugno - Vittorio Veneto TV - Marco Polo Sporting Center
36a Festa del Pesce - Specialità a base di pesce e ampia scelta di vini - www.eventivenetando.it*
 - > *Da venerdì 14 a domenica 16 giugno - Villafranca VR - Cucine a Motore
Appuntamento con lo Street Food Festival - Ampia offerta gastronomica, spettacoli e concerti
Facebook: @Cucine a Motore - Food Truck Festival*
 - > *Da venerdì 14 a lunedì 17 giugno - Montecchio Precalcino VI - Sagra della Coppa Allo Spiedo
Gastronomia, sport, musica e balli - Facebook @ Gruppo Sagra Montecchio Precalcino*
 - > *Sabato 15 giugno Venezia Tour notturno alla Scala Contarini del Bovolo e Bâcari
Visita con guida privata a cui seguiranno "cicheti" nei Bâcari - www.eventa.it*
 - > *Da sabato 22 giugno a domenica 7 luglio - Sorsi d'autore 20a edizione
In alcune prestigiose Ville Venete, incontri e degustazioni di vini per celebrare il patrimonio storico,
paesaggistico e vitivinicolo regionale. - www.fondazioneaida.it*
 - > *Da mercoledì 26 giugno a lunedì 1 luglio - Vascon di Carbonera TV - Festa dell'Estate
Evento organizzato dal Gruppo Gr86 nel cuore del piccolo paese - www.marcadoc.com*
 - > *Da giovedì 27 giugno a domenica 7 luglio - Terrassa Padovana PD - Parco Gasparotto
5a Festa della Bontà di Bufala - Specialità a base di bufala e buon vino - Facebook @prolocoterrassa*
-

Fino a domenica 16 giugno
Una casa una famiglia molte storie
Palazzo Cavalli
Via Giotto 1 Padova
www.musei.unipd.it

Sabato 22
e domenica 23 giugno
Tiramisù World Cup 2019
Piazza Treviso - Bibione VE
tiramisuworldcup.com

Fino a domenica 23 giugno
I Ciardi viaggiatori in Europa
Paesaggi e giardini - Palazzo Sarcinelli
Via XX Settembre 132 Conegliano TV
www.mostraiciardi.it

Una mostra esperienziale ed immersiva nelle vicende storiche e nei segreti di Palazzo Cavalli alle Porte Contarine, teatro dell'efferata uccisione di Vittoria Accoramboni. Occasione per rivivere le vicende e conoscere i personaggi che attraversarono gli spazi del prestigioso palazzo nobiliare. Tra splendidi affreschi e stucchi barocchi, un allestimento multimediale per rivivere la Padova del tempo e godere di una visita guidata personalizzata muniti del proprio smartphone e di auricolari. Curatori Chiara Marin e Federico Milanese. ■

La Tiramisù World Cup, la sfida golosa arriva sulle spiagge di Bibione a conclusione della "Settimana del Gourmet Venezia Orientale". Una selezione ufficiale che permette l'accesso direttamente alla fase finale dell'evento, dall'1 al 3 novembre a Treviso. I concorrenti, rigorosamente non-professionisti, possono iscriversi alla gara nella preparazione del Tiramisù nella sua versione originale oppure in quella creativa. 40 i minuti per realizzare la "fetta perfetta" poi una giuria decreterà il migliore pasticcere, che avrà così accesso direttamente alle semifinali. ■

La città di Conegliano e Civita Tre Venezie presentano la mostra dedicata a una delle più affermate "famiglie" di artisti veneti operanti tra Ottocento e Novecento: i Ciardi. 70 opere di Guglielmo, Beppe ed Emma da poter apprezzare con un taglio originale e inedito, legato soprattutto alla pittura di paesaggio, gli elementi qualificanti della loro produzione, mettendo in evidenza e a confronto peculiarità, convergenze e divergenze nella produzione di questi veri protagonisti di una stagione d'arte felice e fortunata. ■

Fino a giovedì 30 giugno
Giappone. Terra di geisha e samurai.
Ca' dei Carraresi
Via Palestro 33/35 - Treviso
www.artikaeventi.com

Da giovedì 13
a domenica 16 giugno
Resistere
Bassano del Grappa VI
www.palazzoroberti.it

Fino a venerdì 23 agosto
Förg in Venice
Palazzo Contarini Polignac
Dorsoduro, 874 Venezia
www.dma.org



Il percorso espositivo realizzato dal curatore Francesco Morena, presenta le arti tradizionali giapponesi, attraverso un'accurata selezione di opere databili tra il XIV e il XX secolo. Le opere fanno parte del fondo privato di Valter Guarnieri, collezionista trevigiano che ha creato una raccolta pregiata e molto vasta per materiali, tecniche di realizzazione e soggetti iconografici. Il percorso si sviluppa per aree tematiche, approfondendo da un lato i costumi e le attività tradizionali del popolo dell'arcipelago estremo-orientale, dall'altro presentando le peculiarità e la storia della collezione. Il visitatore si immerge nella cultura giapponese ed entra in contatto con il rapporto dei giapponesi con la natura, la determinazione dei samurai e la grazia sovrana della geisha. ■

Il Veneto è da sempre un formidabile tessuto sociale, corroborato da mecenati che hanno sempre propagato il loro credo: al traino dei denari è essenziale far seguire una coscienza culturale che affondi le radici nel territorio e sappia crescere nel mondo. Proprio sulla conoscenza di sé, attraverso incontri di condivisione e approfondimento su vari aspetti dell'oggi, si fonda il festival Resistere, giunto alla quarta edizione e voluto con ostinata passione da tre sorelle - Lavinia, Lorenza e Veronica Manfrotto - già curatrici della Libreria Palazzo Roberti. Distribuito in tre storiche sedi cittadine, Resistere è una serie di confronti con grandi nomi della cultura, dal respiro persino internazionale: per conoscere, capire e alimentare le nostre curiosità sulla vita. ■

Realizzando opere con linguaggi formali emersi da movimenti antecedenti e immortalando edifici modernisti, l'artista tedesco Günther Förg (1952-2013) si è misurato con il lascito del Modernismo estetico. Dipinti astratti gestuali e geometrici realizzati in vari frangenti della sua carriera e su diversi supporti materiali, oltre a esempi delle sue sculture in bronzo. Un artista che ha sfidato le convenzioni moderniste sui media utilizzati suggerendone i contesti spaziali e sollevato interrogativi concettuali di ampio respiro sul rapporto che lega l'arte e la bellezza al tempo. L'esposizione suggerisce che la produzione di Förg non si limita a stimolare i sensi attraverso colori e materiali seducenti, ma mette in discussione i sistemi stessi delle credenze sottesi all'estetica. ■



Cambio di stagione alla Locanda Orologio

Il 21 Giugno la festa di presentazione della cucina di Paolo Migliore

* di Nicolò Gambarotto

Al termine del primo giro solare Marco e Debora hanno festeggiato un anno di intensa attività dedicato soprattutto a consolidare il patrimonio di clientela e lo stato di benessere della Locanda All'Orologio di Brazzano di Cormons. Un'attività per molti aspetti non visibile fatta di organizzazione e gestione sia delle camere che della cucina mentre in sala sono state affinate le qualità di accoglienza, servizio e offerta gastronomica. Ora è necessario dare una immagine del luogo più personale. La Locanda ha così assunto da qualche settimana una sua fisionomia che la rende più vicina al carattere dei suoi gestori che, sin dall'inizio lavorano per trasmettere la conciliazione tra il mondo rurale legato alle tradizioni gastronomiche della regione e la freschezza delle innovazioni che contaminano le ricette della nonna mettendo in tavola piatti comunque educati. Un lavoro importante che si riflette sul percepito dei clienti. Una visibilità dell'impegno assunto che diviene evidente nel menù servito in tavola e che origina da un nuovo direttore d'orchestra in cucina. Paolo Migliore è arrivato alla Locanda all'Orologio e da subito ha iniziato a leggere un nuovo spartito che racconta



In alto da sinistra:
Marco, Debora
e Paolo:
qui sopra:
Crema di carote
allo zenzero e fregolot
con ricotta affumicata

di anni di lavoro che oggi assumono l'importanza dell'esperienza messa a disposizione dei fornelli di Brazzano. Paolo ama la sua terra d'origine e per questo ha deciso di girarla e frequentarla attraverso i locali dove è cresciuto professionalmente, di assaporarla, mangiarla e lavorarla andando a cercare le erbe di primavera, i salumi della norcineria del Basso Friuli e della Carnia, le paste e i ragù di cortile e i piccoli produttori di formaggi che da secoli rendono la cucina di questo lembo d'Italia unica e irripetibile. Paolo è però un cuoco contemporaneo che nell'umiltà dell'artigiano ama vivere la terra senza essere legato ai confini. Così senza vincolarsi ai dogmi delle antiche ricette della tradizione sposta l'attenzione del cliente al prodotto nuovo magari di origini lontane che con delicatezza inserisce nell'equilibrio tra acidità e dolcezza di una polentina di carote aromatizzandola con lo zenzero. Mano ferma e consapevolezza nel creare garbatamente piatti che vogliono mantenere alto il livello di attenzione di chi li assapora. Non passano così inosservati consistenze, differenze di temperatura e gusti innovativi abbinati a classici della cucina nostrana quali il vaso in vetro con schiuma di carote allo zafferano



abbinata alle verdure croccanti di stagione, briciole di pasta alle ortiche insaporite da una generosa grattugiata di ricotta affumicata carnica, le magnifiche costole d'agnello cotte al rosa con panure di erbe aromatiche, spinacine croccanti e cipolline caramellate o gli antipasti di fiori di zuccina ripieni ai formaggi delle Valli del Natisone dolcemente adagiati su crema fresca di zucchine e terra di patate, con scorza di piselli, fiori eduli e croccante di polenta soffiata. Paolo è un nuovo traduttore di passato e presente. Declina scuole di cucina che dalle pignatte della nonna poste ai margini dello spolert, primo vero esempio della moderna cucina a bassa temperatura, si raccontano attraverso delicate spume e ingredienti che richiamano la voglia di conoscere di sperimentare e rendere comunque piacevole e non banale il desinare. Appuntamento dedicato al nuovo corso della Locanda All'Orologio il 21 giugno. Una data che vuole essere benaugurante per il nuovo solstizio d'estate e per il prosperare del nuovo progetto gastronomico di Marco e Debora. Sarà una bella occasione per incontrare tanti amici e poter assaggiare il nuovo menù dell'Orologio in un confronto che vale per chi lavora in sala e in



In alto:
Fiori di zucca.
Qui sopra: mille foglie
alle fragole.
Foto: Editoriale Top



LOCANDA OROLOGIO
Viale XXIV Maggio 34
Brazzano
di Cormons GO
Tel. +39 0481 60028
info@locandaorologio.it
www.locandaorologio.it
chiuso domenica sera
e lunedì

cucina e vale ancor più per chi i ristoranti li frequenta soprattutto per piacere. Occasione ancor più intrigante e motivante l'abbinamento ai piatti di Paolo dell'ultimo nato in casa Livio Felluga; il Rosè. Livio Felluga Rosè è un modo nuovo per rappresentare il carattere del terroir del Friuli vitivinicolo, che si coglie al primo assaggio. Un Merlot e Pinot Nero accattivante i cui profumi spaziano dal floreale al minerale. L'intreccio di frutta matura e sentori di rosa, lampone e leggera cannella lo rendono gradevolmente complesso. È un vino strutturato, vellutato ed avvolgente con un corredo acido che riporta freschezza e persistenza. Piacevoli aromi di ribes si avvertono in finale. Il 21 giugno lo godremo anche come aperitivo, ma si abbina perfettamente alla cucina di Paolo che non disdegna le carni bianche e i formaggi ai quali questo vino è particolarmente vocato. Nella scheda tecnica proposta dall'azienda non mancano le segnalazioni di accompagnamento ad ostriche, spaghetti alla bottarga e ricci di mare. Non rimane che dare fiducia ai piatti di Paolo definiti non a caso educati, all'impegno di Marco e Debora e ritrovarci per l'inizio d'estate alla Locanda All'Orologio di Brazzano di Cormons. ■



L'Agricucina di Davide Larise

* di Gianna Buongiorno

Siamo a Rauscedo, la patria delle barbatelle, a due passi da Spilimbergo. Percorro un vialetto curatissimo, mi ritrovo di fronte la facciata di una bellissima costruzione dei primi anni del 1600; Villa D'Andrea, dimora dei Conti Stella di Spilimbergo fino a metà dell'800 quando diventa proprietà di Jacopo D'Andrea, artista, pittore e docente all'Accademia di Belle Arti di Venezia. Nel 1904 è stata acquistata da Pietro D'Andrea ufficiale di posta che nel 1917 pratica, proprio in questa villa, l'atto del primo innesto della prima barbatella a Rauscedo. Successivamente, nello stesso anno, vengono innestate tremila barbatelle ed esattamente cento anni dopo (2017) il numero è salito a cento milioni di barbatelle. Dopo il terremoto la villa viene restaurata dall'Architetto Piero Mainardis e rimane di proprietà della famiglia D'Andrea, oggi gestita da Mauro, già titolare dell'Osteria Il Favri (accanto alla Villa), utilizzata per eventi culturali. Entrando ci troviamo in una grande sala rettangolare con al centro un tavolo frattino autentico allestito con grande cura e un camino acceso che crea una magica atmosfera, preludio di una serata speciale. Alle pareti sono appesi dei quadri molto particolari, frutto del lavoro dell'ultimo anno di Paolo Battistutta, giovane e introverso artista di Villotta di Chions, reduce da varie esposizioni e diversi ritratti a personaggi famosi come Mario Balotelli, Bob



In alto: Davide Larise e il suo Staff

Sinclar, Javier Zanetti e molti altri; la timidezza lo porta a restare molto tempo nel suo studio, luogo dove trova spazio la sua interpretazione che partendo da un segno passa attraverso la ricerca della libertà, libertà che l'ha condotto anche a evitare il sistema accademico professionale. Paolo è un autodidatta con una grandissima passione che gli è stata trasmessa dal padre fin da quando era bambino. Da sottofondo, una melodia dolce e gradevole, pensata per la serata dal bassista Gian Luca Belluzzo, in arte Anzward, anche lui di Villotta di Chions, tecnico elettronico che nel tempo libero per rilassarsi e sopraffare le tensioni quotidiane si dedica alla musica. Ha suonato con diversi gruppi ma da un anno è concentrato su un suo progetto da solista, compone brani che sono un mix Rock-elettronico accompagnati anche da proiezioni video. Ma veniamo al dunque... ad accoglierci la tavola splendidamente preparata dalla zia di Davide, Emanuela Battistella, che ha decorato con petali di fiori eduli ed erbe aromatiche di fresco raccolto e con le tovaglie di canapa realizzate a mano come i grembiuli che indossano cuoco e brigata di sala e cucina. Vicino al tovagliolo un mazzolino di fiori di campo, che poi porteremo a casa, e a fianco il menù opera di Chiara Orlando. L'aperitivo è inusuale, un contenitore di cristallo pieno di fiori ed erbe aromatiche con l'aggiunta di ghiaccio e acqua servito poi in un



bicchieri da dove emergono tutti i profumi della primavera nel bosco, un bel modo di dare inizio alla serata. Sedute a tavola sedici persone, poche si conoscono, nasce subito una simpatica conversazione trasversale che coinvolge tutti. Davide Larise ci racconta il suo progetto Agricucina nato a dicembre dello scorso anno per valorizzare i prodotti agricoli del territorio insieme ad arte, artigianato e musica, tutto proveniente rigorosamente dal Friuli Venezia Giulia, dove da pochi mesi è rientrato dopo importanti esperienze con grandi cuochi, primo tra tutti Pietro Leemann del Ristorante Joia di Milano. Si percepisce immediatamente questo grande amore per la sua terra, tutto quello che adopera in cucina e nell'organizzazione di queste speciali serate profuma di Friuli a partire dalla ricerca dei produttori suoi fornitori, per arrivare ai piatti realizzati dal Laboratorio Cautero e disegnati da Alessandra Bianchi, perfetti per accogliere i suoi "pensieri culinari" (come dice Davide). Iniziamo con cinque piccoli assaggi ideati in base a quanto la natura gli ha offerto durante i due giorni trascorsi in mezzo ai boschi raccogliendo fiori ed erbe aromatiche assieme a Massimo Cozzi, grande esperto di erbe di campo e di montagna. Proseguiamo con la vera e propria cena: *Verdearrosto* Asparagi verdi arrostiti, yogurt di soia, miele e senape, aneto e arachide friulano salato, *Spunta-neamente* Crema tiepida di piselli, burro d'asparago bianco, gocce di aceto balsamico, dragoncello, *La Via delle Erbe* Orzo cremoso, succo di ortica, erbe spontanee e rose *Rotola* Sfere di cicerchia, consolida, salsa spinaci piccante, carote al mirin e fave al timo, *Fragoroso* Fragole, cacao, acetosa, spuma di sambuco e menta. Sono stati abbinati i vini di Renata Pizzulin di Moraro (GO) partendo da una splendida Malvasia per passare ad un Sauvignon e ancora uno Chardonnay per finire con il Refosco dal Peduncolo Rosso. È un'azienda nata 11 anni fa nella piana isontina, i vigneti coltivati in purezza su fondo calcareo e argilloso risentono positivamente degli effetti climatici della zona e del sistema di coltivazione di alta qualità. In cucina Davide è preziosamente assistito dalla mamma Laura e dalla zia Flaviana che con grandissima passione seguono passo passo ed eseguono perfettamente tutti i suoi dolci ordini. Buon lavoro Davide Larise! ■



In senso orario:
Verdearrosto,
Rotola,
Fragoroso.
Foto: Anna Corai



Il logo a forma di spirale
è il simbolo dell'orto sinergico

www.davidelarise.com



Çuç di mont

Presidio Slow Food

* di Gianna Buongiorno e Filippo Bier - www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/cuc-di-mont/

Il Çuç di mont è un formaggio di malga di origini antichissime – le prime notizie risalgono all’anno mille – la cui produzione coinvolge tutto il territorio della Carnia, la Val Canale, il Canal del Ferro e l’intera zona delle Dolomiti Friulane. Anticamente le malghe erano tante e venivano assegnate a rotazione agli allevatori che verso fine maggio, primi di giugno, partivano da fondovalle con le loro bovine per condurle negli alti pascoli dove potevano nutrirsi liberamente di quanto offriva la natura in quelle montagne. Con l’antico rito della transumanza le famiglie si sono tramandate la ricetta del “Formadi di mont” o Çuç di mont che si otteneva miscelando nella caldaia il latte munto la sera (crudo e parzialmente scremato) con quello appena munto del mattino. Raggiunti i 32°-36 °C di temperatura veniva aggiunto il caglio naturale, quando sbriciolata la cagliata in grani piccoli si aumentava la temperatura fino a 44°-47 °C e poco dopo si estraeva la cagliata a mano utilizzando dei teli di lino, per deporla in appositi stampi, *fascere*, che venivano rigirati più volte per poi immergerli in una salamoia per circa ventiquattr’ore. Infine veniva adagiato ad asciugare su assi di legno e durante la stagionatura le forme venivano pulite e girate continuamente.



In alto: le *fascere* con il Çuç di mont.
Qui sopra:
la transumanza.

Attualmente
i produttori
del Presidio sono tre:
• Annalisa e Gessica
Celant, Malga Costa
Cervera (1131 mt)
Comune
di Polcenigo PN
• Luca Petris, Malga
Losa (1765 mt)
Comune di Ovaro UD
• Pietro Gortani,
Malga Pozof
(1583 mt) Comune
di Ovaro UD

te. Oggi la lavorazione segue le stesse procedure. La stagionatura minima del Çuç è di 60 giorni ma il suo massimo sapore lo raggiunge dopo un anno. La caratteristica di questo formaggio sta nel gusto e nei profumi che sono diversi secondo il luogo dove hanno vissuto e mangiato le bovine perché in ogni malga e in ogni pascolo ci sono piante ed erbe caratteristiche di quel luogo. Ecco che ogni allevatore produce il suo formaggio personalizzato. Questa pratica negli anni è un po’ diminuita, ora le malghe sono circa cinquanta ma grazie anche all’impegno di Slow Food nel valorizzare il lavoro e la passione di alcuni giovani e bravi casari, ha ripreso vita la transumanza (che inizia proprio in questo periodo) e di conseguenza la produzione dello storico formaggio. Se necessario il disciplinare permette una piccola integrazione con cereali di altissima qualità non OGM. È severamente vietato l’uso di additivi chimici e fermenti lattici industriali, è permesso solamente il “latto-innesto” autoprodotta. Una gita in giornata sarà una bella occasione per conoscere il mestiere del malgaro, trasmettere energia a questi giovani artigiani del gusto e acquistare direttamente il Çuç di mont dovutamente stagionato. Si produce dalla fine di maggio alla fine di settembre. ■

Crema di broccolo friulano e aglio di Resia, nocciola Nobile Friulana tostata, fagiolo di San Quirino scoppiato, mela antica friulana fermentata, rosa di Gorizia all'aceto di mele e fonduta di formaggio Çuč di mont

Ricetta a cura di Davide Larise

www.davidelarise.com

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER LA CREMA BROCCOLO

200 g di broccolo, 1 spicchio di aglio di Resia,
1 cipolla di Cavasso

PER I FAGIOLI SCOPPIATI

20 fagioli di San Quirino, 3 cm di alga Kombu, 2 spicchi d'aglio,
Rosmarino

PER LE MELE FERMENTATE

1 mela renetta Champagne

PER LA ROSA DI GORIZIA

2 rose di Gorizia, aceto di mele, olio extravergine di oliva

PER LA FONDUTA

100 g di latte, 50 g formadi dal çuč, 4 g amido di mais o kuzu, sale marino integrale, pepe nero, olio extravergine di oliva

PER DECORO

20 nocciole nobili



PROCEDIMENTO

per la crema broccolo:

cuocere a vapore le cime di broccolo per circa 4 minuti e raffreddarle immediatamente in abbattitore o acqua fredda. Frullarle con un potente mixer aggiungendo olio evo, sale, pepe nero e acqua se necessario. Aggiungere anche 1/4 di spicchio di aglio e continuare a frullare fino a ottenere una crema liscia.

PER LA NOCCIOLA NOBILE FRIULANA TOSTATA:

disporre le nocciole in una teglia e cuocere in forno per circa 20 minuti a 120°C.

PER IL FAGIOLO DI SAN QUIRINO:

ammollare per minimo 12 ore i fagioli in acqua fredda. Terminato questo periodo, eliminare l'acqua, versarli in pentola e aggiungere acqua fredda e l'alga Kombu. Cuocere a fiamma media fino a quando i fagioli sono morbidi. Stenderli su una placca, con sale e olio, e cuocerli in forno a 180°C per circa 10 minuti fino a quando scoppieranno.

PER LA CIPOLLA DI CAVASSO FERMENTATA:

tagliare le cipolle a fette e massaggiare con il sale. Inserirle in un recipiente e pressarle molto bene affinché siano coperte del loro liquido. Coprire l'apertura con un telo e lasciare fermentare per minimo 2 settimane.

PER LA MELA ANTICA FRIULANA FERMENTATA:

inserire le mele intere in salamoia (acqua e sale) e farle fermentare per almeno 2 settimane

PER LA ROSA DI GORIZIA ALL'ACETO DI MELE:

condire la Rosa con olio, sale e aceto di mele.

PER LA FONDUTA DI FORMAGGIO ÇUÇ DI MONT:

unire il kuzu con il latte e portare a bollore sul fuoco. Cuocere per 3/4 minuti e unire il formaggio precedentemente grattugiato mescolando bene. Filtrare il tutto al colino fine.



Sua Maestà il Frico

* di Veronica Defilippis

Quante volte abbiamo letto, sentito parlare ma soprattutto assaggiato il frico? Certamente chi ha avuto la fortuna di degustarlo non ne ha più potuto fare a meno. Nei vari ricettari viene descritto come un semplice tortino di patate e formaggio, ma per noi Friulani è molto, molto di più. Sua maestà il frico incarna da decenni la figura da Re, indiscusso protagonista della proposta gastronomia del Friuli Venezia Giulia e in particolar modo della Carnia dove nasce. Un piatto che racconta la storia di questo territorio situato all'estremo Nord Est Italia a confine con l'Austria dove da sempre le scarse risorse hanno affinato l'ingegno nei più svariati settori, in primis in quello agro-alimentare, elemento essenziale. Ed è proprio da questo concetto che vorrei partire per spiegarvi la storia di questo grande piatto, povero per definizione ma di lunghissima tradizione. Un piatto che racconta le abitudini del doversi "arrangiare" attraverso quello che la terra e il territorio offriva. Non a caso tuberi come le patate e prodotti caseari come il formaggio non mancavano mai sulle povere ma orgogliose e dignitose tavole delle famiglie carniche. Tipico pasto dei boscaioli e dei



In alto:
il frico con la polenta.
Qui sopra:
patate e cipolle,
che, insieme
ai formaggi,
sono tra i principali
ingredienti del frico.
Foto: Adobe Stock

contadini durante il lavoro, il frico veniva preparato con le "strissulis", ovvero i ritagli delle forme di formaggio che avanzavano o si rovinavano durante il processo di lavorazione del formaggio. Un tipico esempio, come molti altri che caratterizzano questo territorio, di prodotto di recupero, nato dalla necessità di non sprecare nulla, a maggior ragione il cibo, elemento sempre di prima necessità e purtroppo di scarsa reperibilità. Ed è proprio dalla necessità che nasce questa deliziosa pietanza, portata ai livelli più nobili negli anni, tanto da farla divenire il simbolo gastronomico attuale di un territorio come quello del Friuli Venezia Giulia, Regione riconosciuta sia a livello Nazionale che internazionale come riferimento di molti prodotti dell'eccellenza. Il frico come per molte altre ricette popolari non ha un protocollo creativo standardizzato, ogni paese, ogni borgata, ogni ristorante e ogni famiglia ne ha uno proprio. La ricetta viene migliorata nel corso degli anni e ad oggi gli ingredienti di base sono le patate possibilmente di montagna, più naturali e sane e 3 tipologie di formaggio di latteria con diversa stagionatura. A questi due elementi essenziali se ne possono aggiungere altri due: la cipolla e la

pancetta. La preparazione è di circa 40 minuti durante la quale può essere eliminato il grasso in eccesso che si ottiene dallo scioglimento dei 3 formaggi in cottura. Ma il vero valore aggiunto del frico, che lo rende unico nel suo genere, sta nell'accurata selezione dei formaggi di latteria, fiore all'occhiello della vasta proposta casearia carnica, ricca di malghe e di pascoli verdeggianti. Molte sono le attività che producono e commercializzano il frico, ma dal mio punto di vista ritengo doveroso indicarne una in particolare, per l'attenzione e la passione che viene dedicata per la realizzazione di questa ricetta: "Cucina di Carnia" di Francesco De Franceschi. Quest'ultima, storica azienda che nasce nel 1999 dopo una ventennale esperienza del settore alimentare, utilizza ingredienti di prima scelta e attua una filiera produttiva rigorosamente naturale permettendo al consumatore finale di poter degustare i veri sapori della tradizione ma con una costante attenzione rivolta alla ricerca e alla qualità. In virtù di questa richiesta globale oramai dilagante del food italiano, nasce l'idea, da parte mia e del mio collega Fabrizio Nonis, di rendere il frico ambasciatore gastronomico per il Friuli Venezia Giulia a livello internazionale. Ed ecco arrivare presto dunque le tappe che ci hanno portato ad essere protagonisti all'interno di una serie di appuntamenti istituzionali e fieristici in tutto il mondo; ospiti di paesi quali la Repubblica Ceca, la Thailandia, l'India, la Spagna, gli Emirati Arabi Uniti, gli Stati Uniti ed infine il Marocco. Ed è proprio dal Marocco insieme alla Spagna, attraverso la città di Marrakech e Barcellona, che partirà la prima joint-venture per la commercializzazione e la distribuzione di un pezzo di storia e di cuore della Carnia simboleggiata dall'ormai internazionale frico! Che dire quindi? Auguriamoci tutti che il frico possa conquistare il Mondo intero e far conoscere le grandi peculiarità gastronomiche di una regione unica come il Friuli Venezia Giulia. ■



Qui sopra:
Veronica Defilippis.
Foto: Veronica Defilippis

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

Frico di patate

Ricetta di Cucina di Carnia

www.cucinadicarnia.it

INGREDIENTI

1 Kg di patate
½ cipolla (non necessaria)
200 g formaggio latteria 3 mesi
100 g formaggio latteria 6 mesi
100 g formaggio latteria 9 mesi
Sale
Pepe
Olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Sbucciare le patate e tagliarle a fettine spesse di ½ cm e soffriggere in una casseruola antiaderente ben unta d'olio a fuoco basso. Quando la cipolla è imbriondita aggiungere le patate. Salare, pepare e cuocere a fuoco moderato, mescolando spesso. Quando le patate sono a fine cottura, aggiungere il formaggio a fettine e coprire continuando a cuocere a fuoco lento. Quando si sarà creata una bella amalgama e una crosticina rosata girare il frico con l'aiuto di un coperchio e aumentare il calore della fiamma. Ottenuta la doratura da entrambe le parti capovolgere il frico su un piatto da portata.





Gli indicibili segreti di Hillary Clinton

* di Letizia Rigotto

Se ci si trovasse a camminare per Strada Nova a Venezia si rimarrebbe interdetti di fronte ad un palazzo che reca due scritte: “Teatro Italia” e “Despar”. Un palazzo, quindi, che non è, o almeno non è più, né quello che dice di essere, ovvero un teatro, ma che non può nemmeno essere ridotto ad un semplice supermercato. Seconda e più grande sala di proiezione dell’isola all’inizio del secolo scorso, il Teatro Italia fu convertito da Despar in supermercato nel 2016, costringendo tuttavia “ad inchinarci davanti alla sua bellezza e alla sua fragilità, riflesso della bellezza e della fragilità di Venezia”, come afferma Paul Klotz, presidente dell’Aspiag Service. Ecco perché la decisione non di “costruire” un supermercato, la quale avrebbe finito immancabilmente per rovinare l’edificio, quanto di “posarlo, con delicatezza e rispetto, come se il luogo dovesse riprendere da un momento all’altro la sua funzione originale”. E ciò è avvenuto esattamente il 9 maggio in occasione della 58a Biennale di Arti Visive di Venezia per volontà di The Internet Saga e Zuecca Projects, con la collaborazione di Circuitozero, The Bauers e Nero, che, con il curatore Francesco Urbano Ragazzi hanno scelto proprio questo luogo per l’allestimento dell’opera di Kenneth Goldsmith, “Hillary”. Era il 2009 quando



In alto:
la facciata
del Despar
Teatro Italia.
Qui sopra uno
scorcio dell’interno.
Foto:
Letizia Rigotto

9 Maggio
24 Novembre 2019
Despar Teatro Italia,
Campiello
de l’Anconeta 1944,
Cannaregio
30121 Venezia
Orario d’apertura:
Martedì – Domenica,
11:00 – 19:00

sorsero i primi dubbi sull’uso che Hillary Clinton, all’epoca segretario di stato, stava facendo di un server privato per l’invio di e-mail, e che furono anni dopo utilizzate come campagna diffamatoria durante la campagna presidenziale del 2016 contro Donald Trump. Le mail non erano nascoste, erano anzi disponibili online, eppure erano diventate una specie di fantasma, se ne discuteva e le si giudicava senza mai averle viste, così Goldsmith le rende per la prima volta disponibili in doppia copia, una rilegata e fruibile ai visitatori, l’altra sotto forma di fogli sciolti, inserita in una ricostruzione dello studio Ovale, che sorprendentemente si mostra molto meno voluminosa di quello che Trump aveva fatto credere. Di fronte a documenti simili, a causa dei quali, si presume, Hillary Clinton si è giocata la presidenza, delude un po’ scoprire che in realtà, come dice l’artista “Sono un niente di fatto. Niente racconti di spionaggio, né segreti di Stato. Non sono così diverse da quello che si trova in una casella di posta qualunque”. Nell’esibirle per la prima volta in pubblico, Kenneth Goldsmith crea un anti-monumento alla campagna diffamatoria condotta contro la Clinton, permettendo a tutti di consultare quei documenti che si riteneva dovessero contenere i più grandi e indicibili segreti di Stato. ■

Osterie contemporanee tra qualità e tradizione rivisitata... *di Tiziana Fiorentino*

Osteria Contemporanea da Riccardo
Calle de L'oca, 4426
Venezia
Tel. +39 0421 2412731
www.osteriadariccardo.com
Chiuso domenica

Casa Cappellari Ristorante
Calle della Donzella
Campiello del Figher
San Polo 806, Venezia
Tel. +39 041 4587078
www.casacappellariristorante.it
Chiuso lunedì

Zanze XVI
Santa Croce, 231
Venezia
Tel. +39 041 715934
www.zanze.it
Chiuso domenica sera e lunedì



Nel piccolo locale in zona Cannaregio la parola d'ordine è "lascia fare a Riccardo", simpatico ed esperto gestore dove in un'atmosfera da vera osteria veneziana le portate arrivano fluide dalla cucina e creano socializzazione tra i clienti. Le ottime materie prime compongono le pietanze di carne, pesce o vegetariane: un menù che è un susseguirsi di assaggi senza fine fino al vostro "stop". Eccellenti i crudi di pesce, il baccalà mantecato con patate viola, interessante lo spaghetti alle vongole aperte con il saké, la lasagna melanzana e spada, i canestrelli gratinati, l'agnello in tartare, le castraure. Ogni giorno proposte diverse in sintonia con il mercato e le primizie del luogo, una cucina tradizionale rivisitata con creatività, qualità e accostamenti inaspettati! ■

A due passi da Rialto, un'elegante casa perfettamente ristrutturata con cucina a vista nella sala a piano terra e atmosfera tranquilla nella spaziosa stanza al primo piano dove domina una fornita cantina frigo con vini italiani ed esteri. Massimo in sala e Silvia in cucina propongono un menù innovativo. La proposta, varia con le stagioni e l'offerta del mercato. I crudi di pesce, i numerosi "cicheti" rivisti in chiave moderna fra cui il baccalà mantecato servito in una cialda croccante di polenta, l'uovo poché con asparagi e bottarga, la zuppa di pesce, i tagliolini aglio olio con seppie in nero, il risotto di anguilla, il petto d'anatra e crema di pastinaca, il fritto del mercato, la tartare di manzo con uovo di quaglia e crostini. Produzione propria anche di pane e grissini. ■

Nei pressi della Stazione, in zona Giardini Papadopoli è rinata la storica trattoria grazie alla scommessa dello chef stellato Nicola Dinato fatta su una giovane promessa, Marco Galtarossa. A pranzo il Menù Gourmet e la sera il Menù degustazione Mare o Terra entrambi di 5 portate a sorpresa, diversi ogni giorno, grazie anche alla freschezza della materia prima e ancora il Menù Anima, sempre a sorpresa, di 8 portate, bellissimi nell'estetica e perfetti nel gusto. Abbinamento con diversi calici di vino accuratamente selezionati dal Sommelier. L'esperienza al Zanze, a dire il vero, inizia già alle 17.00 con l'aperitivo proposto dal barman dove poter spaziare tra 5 classici cocktails rivisitati nella mixology in accompagnamento alla cucina con i doverosi "cicheti". ■



Museo del Culatello

Un viaggio fra le genti del Po

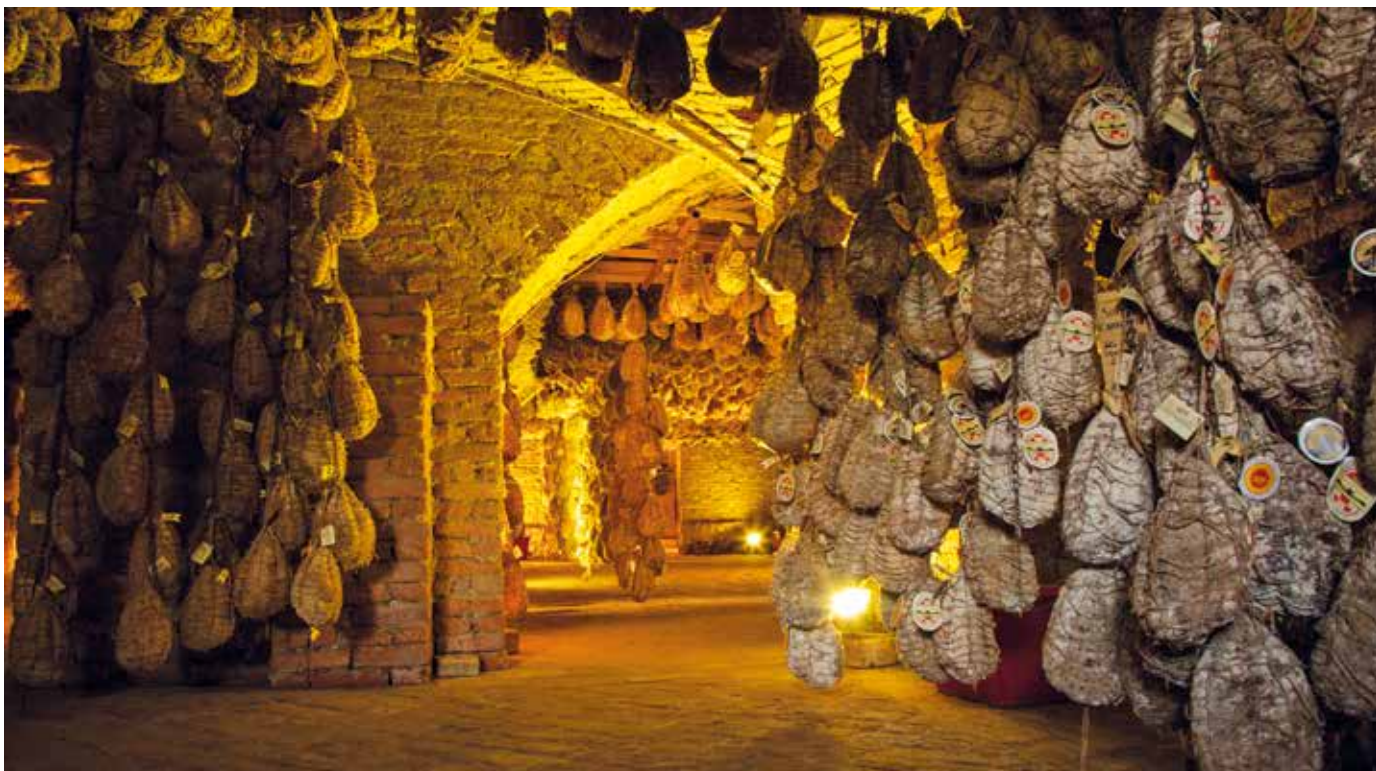
* di Alexa Kuhne

L'inverno padano è rigido. Le estati sono caldissime, umide. Il Po detta legge e l'uomo, spesso, è costretto a sottomettersi al suo impeto. La natura, da queste parti, sa essere dura ma anche molto generosa nei confronti di chi riesce a capirla. È una storia antica e difficile questa del rapporto fra i contadini della Bassa e il Grande Fiume. È un racconto che si può ascoltare se si percorrono le stanze di una vecchia grande dimora posta sul lato sinistro della golena. Si chiama Antica Corte Pallavicina e contiene in sé uno spazio in cui ci si ritrova in un microcosmo fatto di cose semplici, di gesti quotidiani e faticosi, cadenzati dall'alternarsi delle stagioni, dalle quali si cercava di raccogliere tutto quello che era utile alla sopravvivenza. Questo "luogo della memoria contadina" è il "Museo del culatello e del Masalèn" e custodisce il passato della gente del Po. Tutt'attorno, l'impressione è quella di un paesaggio cristallizzato nel tempo. Dentro, nelle stanze del museo, c'è il racconto di un mondo che ha vissuto – e che continua a vivere – in osmosi con il Grande Fiume. Entrare nel "Museo del Culatello e del Masalèn" è un po' come fare un viaggio indietro negli anni, in terre lontane, eppure così poco distanti dalle cit-



In alto:
stanze con oggetti della vita contadina-rurale: un unico ambiente dove si riuniva tutta la famiglia.
Qui sopra:
scultura, all'ingresso dell'Antica Corte Pallavicina, donata alla famiglia.
Foto:
Leonardo Placchi

tà. Bastano 50 chilometri per arrivare, da Parma, all'Antica Corte Pallavicina, il palazzo signorile che dal XIII secolo si affaccia sul Po e che oggi ospita un percorso espositivo che descrive il territorio della Bassa parmense e il suo legame secolare con il maiale. Nell'immobile, riportato all'originario splendore, oggi ci sono anche un Relais, un Ristorante e l'"Hosteria", quest'ultima, tappa obbligata per il visitatore curioso e goloso che non vuol perdere l'opportunità di degustare i salumi e tutti i prodotti di questo territorio. Ma prima sarà una scoperta addentrarsi nelle stanze dove è stata puntigliosamente ricostruita la vita contadina, scandita dall'"Antica festa crudele della maialatura", dalla celebrazione di Sant'Antonio – protettore degli animali e raffigurato con un suino nero ai suoi piedi – e dalla preparazione dei salumi. Ed è proprio qui, nella Bassa parmense, che il Culatello è venerato, pasciuto, "coccolato" lentamente proprio dagli inverni freddi e nebbiosi e dalle estati torride ed assolate. Ad occuparsi della macellazione del maiale e della lavorazione delle carni era una figura molto importante nel mondo rurale: il norcino, Masalèn nel dialetto locale, che acquisiva "sul campo", lavorando a fianco di un vecchio,



capacità e competenze. Portatore di conoscenze fondamentali per il trattamento e la conservazione delle carni, ha attraversato i secoli, dall'antichità romana fino ai tempi moderni. Le immagini riportate meticolosamente nel museo scandiscono le varie fasi della macellazione e della produzione dei salumi. La sua attività è descritta in maniera suggestiva dai versi di Pomponio Torelli, conte di Montechiarugolo, nella seconda metà del Cinquecento. L'arrivo nelle case del norcino era un rito antico, quasi una festa collettiva che permetteva di preparare i salumi che garantivano la vita della comunità. Gli Spigaroli sono stati norcini per generazioni e nella sala sono esposti la bicicletta attrezzata utilizzata per spostarsi da una cascina all'altra e alcuni attrezzi del mestiere. Massimo Spigaroli, lo chef stellato, inventore della cucina "gastrofluviale", proprietario, con il fratello Luciano, di questo sito, spiega cosa rappresenta per la famiglia: *"Il palazzo venne restaurato sui resti di un antico fortilizio. Nato come dogana, fu trasformato nel 1700 in azienda agricola. Il mio bisnonno Carlo arrivò qui come affittuario e da allora in poi si dedicò all'allevamento di maiali per la produzione dei salumi. La Corte, successivamente*



In alto: caveau dell'Antica Corte Pallavicina.
Qui sopra: il logo del museo.
Foto: www.anticacortepallavicinarelais.it

abbandonata, stava andando in rovina. La nostra famiglia la acquistò nel 1990 e le cantine dove i Pallavicino stagionavano i salumi sono tornate a riempirsi di Culatelli". Protagonista di questa narrazione del percorso museale è, infatti, la dinastia degli Spigaroli che, alla fine dell'Ottocento, erano mezzadri sui poderi del maestro Giuseppe Verdi e praticavano l'arte del norcino. Carlo Spigaroli, bisnonno dello Chef Massimo, era Masalén e d'inverno si spostava di fattoria in fattoria per preparare i salumi. Trasferitisi a Polesine all'Antica Corte nel 1905, gli Spigaroli coltivavano il podere che, per lo spostamento del corso del fiume, era rimasto isolato sulla sponda sud del Po. Per ridurre la fatica dell'attraversamento nel 1913 impiantarono un traghetto sul Po, che ben presto venne utilizzato da tutti per il trasporto di carri e merci. Per accogliere le persone in attesa vennero allestite due capanne sulle due sponde, dove le donne di casa rifocillavano i viaggiatori con pane fatto in casa, salumi e vino. L'attività riprese nel dopoguerra sulla sponda parmense col Lido di Polesine, dove si poteva mangiare e ballare e poi col ristorante "Al Cavallino Bianco" e, dal 1990, all'Antica Corte, acquistata e recuperata in ogni sua parte. ■



Il Grande Fiume e il suo “tesoro” nascosto

* di Alexa Kuhne

“Io sono un cupidissimo amatore del parmense Culatello” diceva Gabriele D’Annunzio in una lettera indirizzata all’amico scultore Renato Brozzi. Massimo Spigaroli, chef e produttore di questa delizia, racconta che “un sentimento di amicizia fraterna legava lo scultore al nonno Luigi e i Culatelli che Brozzi spediva a D’Annunzio provenivano dalla cantina dell’Antica Corte Pallavicina. Anche Giuseppe Verdi amava il Culatello e nel 1862, dopo la fortunata prima della ‘Forza del destino’, a San Pietroburgo, aveva festeggiato ‘immolando’ un culatello preparato dal bisnonno Carlo”. Nella letteratura, il Re dei Salumi compare per la prima volta nell’Ottocento nelle rime del poeta dialettale parmigiano Giuseppe Maria Callegari che se lo immagina fra le pietanze servite in Paradiso, ma molte sono le testimonianze che lo fanno nascere già nel 1300. Una cosa è certa: il Culatello il titolo di sovrano se lo merita tutto, perché il suo sapore è inconfondibile, perché è difficile prepararlo e perché la sua qualità è davvero pregiata. Questa bontà viene ricavata dal muscolo superiore della coscia posteriore del suino e poi assume una caratteristica forma a pera che viene imbrigliata in giri di spago che formano una rete a maglie larghe. Il pepe, anticamente essenziale per coprire odori e sapori sgradevoli, è essenziale per conferire profumate sfumature speziate. Anche il sale è sempre stato elemento



In alto: lo chef stellato Massimo Spigaroli, inventore della cucina “gastrofluviale”. Qui sopra: Culatello con dedica

fondamentale per lo sviluppo dell’attività salumiera. La presenza sulle colline di Salsomaggiore e di Rivalta di sorgenti e pozzi di acqua salata è stata determinante: facendola bollire era possibile ricavare un sale, ricco anche di oligominerali (iodio e bromo soprattutto) dalla forte attività anti-settica. Per questo ne bastava meno per conservare i salumi ed era sicuramente più comodo ed economico di quello ricavato dalle saline di Cervia. La lavorazione la spiega egregiamente Massimo Spigaroli, proprietario con il fratello Luciano, dello straordinaria cantina dell’Antica Corte Pallavicina, scavata sotto la golena del Po e che può contenere 6000 Culatelli: “Dopo aver effettuato il taglio della carne, si asporta l’osso e la cotenna. La carne viene salata e legata con spago avvolto a spirale. Dopo qualche giorno di riposo in ambiente fresco, si passa a massaggiare il Culatello con sale, pepe, aglio e vino bianco secco. Segue il riposo in cella frigorifera fino all’assorbimento della miscela di salagione. A questo punto il muscolo viene avvolto nella vescica oppure nello stomaco del maiale”. Questo capolavoro di norcineria viene messo a riposare in cantine sotterranee a stagionare per almeno 18 mesi. Ma in questo luogo ci sono esemplari vecchi di 5 anni. Il più stagionato è arrivato a 10 anni e il risultato è stato quello di scoprire, tolta una prima parte di prodotto, un cuore morbi-



do e intenso... Grazie al microclima della Bassa, alla presenza di umidità naturale e alla vicinanza del Grande fiume, il salume arriva a disidratarsi e a perdere volume sino a raggiungere i 3-5 kg di peso. Esternamente è ricoperto da muffa nobile che conserva il prodotto e gli conferisce un profumo intenso e caratteristico e un gusto unico e irripetibile. La cantina – la più antica d’Italia per la stagionatura di salumi – permette il riposo perfetto di questo sublime manufatto ma era stata, nel 1300, concepita come deposito per stoccare le merci doganali. La posizione delle grotte è sotto la gola del Po, nel suo argine sinistro. Qui si crea un microclima ideale. Dal momento in cui comincia il periodo di stagionatura non avviene alcuna modifica artificiale. Il Culatello viene poi spostato gradualmente – e solo a mano – nelle zone più interne delle cavità sotto l’alveo, dove c’è maggior tasso di umidità. Ogni pezzo ha una sua stagionatura e il risultato non è mai uguale, anche se si tratta di carne dello stesso suino. L’operazione della ‘puntura’ con l’osso di cavallo, che ha la particolarità di assorbire gli aromi del prodotto, viene fatta solo al controllo finale di qualità, per cui la verifica importantissima è quella visivo-tattile. C’è tutta una liturgia affascinante anche per quel che riguarda l’apertura e il taglio. E non può essere altrimenti, visto quello che si sta per



In alto: le fette rosso rubino del Culatello.
Qui sopra: caveau del Culatello

assaporare. Per arrivare alla degustazione di una deliziosa fetta di Culatello è necessario svolgere una serie certosina di operazioni. Innanzitutto bisogna tagliare le corde che avvolgono il salume e spazzolarlo con cura. Poi deve essere avvolto per una notte in un canovaccio da cucina imbevuto di vino bianco o del vino leggero e frizzante. Infine la pelle va eliminata e il grasso esterno rafilato. Le fette possono essere tagliate con un coltello manuale per salvaguardare il gusto. “Il Culatello si presenta di colore rosso rubino intenso e uniforme con venature di grasso nette e bianche, spiega chef Spigaroli. Mentre al palato è delicato e dolce, può cambiare il retrogusto a seconda della stagionatura. Io lo abbinerei ad un vino frizzante con bassa gradazione alcolica come la rossa Fortana (7 gradi circa, ndr) oppure una bianca Malvasia ferma dei colli di Parma, se la stagionatura del salume è più lunga. Per un abbinamento più raffinato, l’ideale è l’accompagnamento con bollicine di Metodo Classico o di Champagne Brut Rosé”. Il Consorzio del Culatello di Zibello, cui aderiscono i 23 produttori, ha il ruolo di garantire la provenienza delle cosce e controllare tutte le fasi della produzione interamente artigianale. Nel 1996 ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, indice di tutela e garanzia della genuinità, integrità e tracciabilità del prodotto. ■



Cibo e salute teoria e pratica oggi

Abbondanza, qualità, ambiente e stili di vita

* di Tiziana Del Fabbro

Incontriamo il dottor Aldo Savoia dopo una conferenza su sicurezza alimentare e qualità nutrizionale, temi affrontati quotidianamente dagli operatori del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell’Azienda Sanitaria di Udine, da lui diretto.

Dottor Savoia, ma è proprio vero che mangiare non è mai stato più sicuro di oggi? Molti non ne sono convinti...

“In un mondo globalizzato, con mille incognite nella vita di ogni giorno, spesso riusciamo a riconoscere un alimento solo attraverso un’etichetta che ci spiega cosa stiamo per portare alla bocca, fra scandali e allerte sanitarie. Ma è anche vero, lo dice l’OMS, che mai come oggi abbiamo accesso a una grande varietà di alimenti che abbiamo imparato a produrre e conservare meglio, con caratteristiche e qualità nutrizionali spesso migliori che in passato.”

Però alcuni pericoli nel passato non c’erano...

“È vero per i contaminanti chimici e ambientali, per esempio diossine o microplastiche che oggi assumiamo con gli alimenti, ma molte sostanze chimiche di origine naturale, come le micotossine, erano senz’altro presenti - anche in maggior concentrazione - nel piatto dei nostri nonni. Ricordate Umberto Veronesi che diceva “ne uccide più la po-



In alto:
il dottor Aldo Savoia

lenta dello smog”? Forse esagerava, ma si riferiva proprio alle micotossine cancerogene presenti nella pietanza più diffusa delle nostre terre.”

Quindi tutto bene?

“Magari! Il più grosso pericolo, oggi, è quello nutrizionale. Noi del “Nord del mondo” non sappiamo gestire l’abbondanza di alimenti cui abbiamo accesso. Mangiamo male, in modo squilibrato e troppo, condizionati dalla pubblicità. Spesso sviluppiamo vere e proprie dipendenze nei confronti di cibi “poveri” dal punto di vista nutrizionale, pieni di zucchero, sale e grassi di bassa qualità. E il risultato lo abbiamo sotto gli occhi con l’aumento di obesità infantile, diabete, ipertensione e malattie metaboliche negli adulti: con questo carico di patologie è a rischio la tenuta del nostro servizio sanitario universalistico, che dovremmo difendere proprio a partire dalla promozione di sani stili di vita e alimentari. In sintesi, vivere seguendo un regime alimentare più salutare rappresenta un bene per tutti, sia per gli individui “più agiati”, che per i “meno abbienti”, a cui spesso i messaggi di salute non giungono.”

Ma gli individui, come si possono proteggere?

“Il rischio zero non esiste, naturalmente, ma per ridurre il rischio e per avere maggiori probabilità di

La dieta mediterranea: sana, ecologica e sostenibile



vivere a lungo in salute basta rifarsi alle indicazioni delle istituzioni scientifiche più accreditate. È banale parlare di “dieta mediterranea” come modello di riferimento, meno banale capire che era il regime alimentare dell’Italia del Sud povera degli anni ‘50. Si mangiava di meno, meno raffinato, con l’uso di materie prime semplici e un maggiore consumo, rispetto all’attuale, di verdura, legumi e frutta di stagione, con tutti i loro colori, cereali integrali, accompagnati da olio extravergine d’oliva, un po’ di pesce, poca carne, molte erbe aromatiche, poco sale. I dolci erano un piacere centellinato: in realtà anche nei nostri paesi fino agli anni ‘60 la torta, fatta in casa, era riservata ai giorni di festa. Con questa alimentazione si faceva il pieno di sostanze protettive, vitamine, sali minerali, e quelle sostanze antiossidanti oggi tanto di moda... che sembrano avere un ruolo nell’epigenetica, nella possibilità, cioè, di far esprimere, o meno i geni del nostro DNA, con conseguenze rilevanti per salute e malattia. Inoltre, si faceva il pieno di fibra alimentare.”

Giusto, la fibra: la regolarità dell’intestino...

“Non solo. Una delle novità di questi ultimi anni è la riscoperta del ruolo della flora intestinale nel mantenersi in salute. Adesso la chiamiamo microbiota, ma i vecchi medici sapevano molto bene che



In alto:
piramide alimentare
con ambiente
e sostenibilità.
Fonte:
2016 International
Foundation
of Mediterranean Diet.
Autore: Scientific
Advisory Committee
of IFMeD.
Foto alimenti: Pixabay

alimentare correttamente la flora intestinale significa preservare l’equilibrio del nostro sistema immunitario e, quindi, di tutto l’organismo, permettendogli anche di governare gli stati infiammatori più o meno latenti. Questo produce effetti anche sul tono dell’umore e sul comportamento. E riguardo a ciò le evidenze scientifiche stanno aumentando.”

Gli integratori ci possono dare una mano?

“Richiamo la frase che deve essere riportata su ogni confezione di integratori: “gli integratori non vanno intesi quali sostituti di una dieta variata ed equilibrata e di un sano stile di vita”. Una dieta variata, equilibrata e mediterranea in una vita attiva non richiede integrazioni specifiche, eccetto che per alcune categorie particolari quali, ad esempio, l’acido folico, necessario per le donne in gravidanza, o la vitamina D che va assunta in caso di documentata carenza dopo una certa età. Parlando ancora di epigenetica, molti studi stanno indagando sull’opportunità di un’integrazione alimentare in altre categorie di persone, basandosi su loro specifiche peculiarità, ma ad oggi non vi sono evidenze per raccomandarla a tutta la popolazione. Inoltre, la scelta dell’integratore in casi specifici deve essere effettuata da personale competente, condividendo il piano di integrazione con il proprio medico.” ■



Un buon servizio

Le regole del ristorante

* di Mariella Trimboli

Al ristorante ci sono dettami prestabiliti per quanto riguarda il servizio, le regole sono riconosciute a livello internazionale, e non si può dire che uno sia migliore dell'altro... è semplicemente una questione di stile e ad ognuno il suo!

> Il servizio all'italiana riconosciuto anche come servizio al piatto prevede che le pietanze vengano predisposte direttamente sui piatti in cucina dai cuochi che controllano porzione ed estetica. Il piatto viene servito dal commis, da destra, che lo posiziona davanti al commensale. Si tratta di un servizio che si è diffuso grazie alla "nouvelle cuisine" che può svolgersi in due modi: dopo che la cucina ha preparato il piatto il cameriere lo porta in tavola e lo serve direttamente al cliente oppure previo utilizzo della cloche (praticato nei locali importanti); i piatti escono dalla cucina coperti e appoggiati su vassoi che vengono depositi sul guéridon e serviti al cliente. Quando tutti i commensali hanno davanti a sé la pietanza, la cloche viene tolta; si potrà così apprezzare la bellezza del piatto e gli aromi che sprigiona.



In alto: la cloche

> Il servizio all'inglese o al vassoio è molto diffuso. Richiede personale addetto di buona preparazione tecnica. Si effettua direttamente dal piatto di portata con la posata di servizio (clips), utilizzando esclusivamente la mano destra e servendo il commensale dal lato sinistro. È adatto a ogni tipo di ricevimento. La mano che sorregge il vassoio, non deve toccare con il dorso il tavolo. Carni o pesce guarniti, devono essere sistemati nella parte inferiore del piatto, mentre i contorni nella parte alta dello stesso. Il cameriere deve far attenzione a non sporcare tovaglia e bordo del piatto e asciugare eventuali gocce di sugo che si formano sotto il cucchiaino di servizio che, a loro volta, si depositano sulla guarnizione o sul bordo del piatto di portata.

> Il servizio alla russa o al guéridon (tavolino trasferibile da un punto all'altro), richiede la presenza dello chef e commis de rang. I piatti vengono composti davanti al cliente dove i vari passaggi della preparazione sono visibili. Per mantenere calde le pietanze vengono utilizzati degli scaldavivande, dove vengono appoggiati i vassoi duran-



te la lavorazione di porzionatura. Il cibo arriva dalla cucina solitamente coperto dalla cloche e deposto sul guéridon. Lo chef de rang, con l'aiuto delle clips, prepara il piatto curando attentamente anche il lato estetico. Tocca poi al commis servire il piatto da destra, facendo attenzione a rispettare le precedenze. Un servizio raffinato che si svolge lentamente, permettendo al cliente di assistere.

> Il servizio self-service prevede che gli ospiti si servano per conto proprio e siano comunque assistiti dai camerieri; elemento fisso è il buffet. Il personale deve essere estremamente attento, in quanto i clienti non sempre si servono in più riprese, ma tendono (purtroppo) a riempire il piatto con "un po' di tutto" perdendo così il piacere di assaporare ogni singola pietanza e nello stesso tempo costringendo il personale a correre a destra e a manca per controllare che non ci siano vassoi vuoti. Inoltre, nulla deve mancare agli ultimi arrivati. Il servizio al self-service viene scelto per far fronte a determinate esigenze che possono essere la mancanza di posti a sedere per tutti oppure la necessità di abbreviare i tempi per dare spazio a manifestazioni. Esiste anche il servizio a buffet con ospiti seduti a tavola serviti dal personale, oppure misto, cioè ospiti seduti ai tavoli regolarmente apparecchiati, ma che si servono direttamente al buffet. Nel caso di self service con tavoli, gli ospiti si serviranno al buffet, solo dopo aver preso posto. Almeno due camerieri si trovano al tavolo del buffet, aiutano i commensali nelle porzionature o si occupano personalmente della



In alto: in cucina.
Qui sopra:
servizio self-service.
Foto: Pixabay

preparazione dei piatti che porgono poi all'ospite o che portano direttamente ai tavoli. Lo chef, con la sua alta toque blanche, si confonderà tra gli chef de rang e i commis per il servizio delle porzionature.

> Il servizio alla francese può essere svolto in due modi. Diretto: il cameriere si accosta alla sinistra del cliente e gli porge le vivande diposte sul vassoio (clip incluse), offre le posate di servizio con la mano destra che riporrà poi dietro la schiena nell'attesa che l'ospite si serva della quantità di cibo desiderata. Un servizio lento, molto diffuso un tempo, ideale per gruppi di poche persone, soprattutto nelle case private. Indiretto: i vassoi vengono adagiati direttamente sui tavoli dei commensali, sempre con le posate di servizio appoggiate sul bordo, di modo tale che i clienti si servano per conto proprio passandosi i vassoi tra di loro. Utilizzato in locali con servizio semplice, quali trattorie e agriturismi. Per quanto riguarda i ristoranti, viene considerato questo tipo di servizio nei casi di una portata con diverse preparazioni, per esempio antipasti, per i quali è previsto un assortimento di piccoli assaggi. Grazie a questo sistema si evitano le lunghe attese e un servizio che va a rilento.

Unica regola fissa per tutti i tipi di servizi sopradescritti: il ritiro del piatto sporco dalla tavola va fatto unicamente dalla destra del commensale. Solo piattini sistemati alla sinistra si potranno ritirare dallo stesso lato in cui sono posizionati. ■



Quell'irrefrenabile voglia di verde

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

L'arrivo della primavera coincide invariabilmente con il desiderio di stare all'aria aperta, di godersi la mite brezza che muove graziosamente le foglie degli alberi ormai rivestiti di nuova chioma, di concedersi passeggiate tra i prati fioriti e di respirare a pieni polmoni. Il verde diventa improvvisamente molto importante, quasi vitale e ne ricerchiamo spasmodicamente la compagnia, progettando gite, escursioni o anche concedendoci agognati momenti di relax nei parchi cittadini. In Giappone esiste un termine, Shinrin yoku, che significa letteralmente "bagno nella foresta" e che meglio di tutti esprime la sensazione di potersi immergere nel verde. Lo Shinrin yoku non solo è ufficialmente promosso e sostenuto dal governo giapponese ma esiste addirittura una branca di medicina forestale che studia scientificamente i benefici del camminare nel verde. Di certo passeggiare nei parchi e nei boschi è sinonimo di benessere, ne torniamo rigenerati e più sereni, ma quali sono esattamente i meccanismi alla



Qui sopra:
la Dott.ssa
Paola Valdinoci

base di questo tipo di terapia? Se usciamo per un attimo dalla visione semplicista dell'essere umano fatto di organi e sistemi all'apparenza chiusi e volti semplicemente al mantenere in vita un corpo fisico, ci accorgiamo che sia il nostro sistema nervoso che il nostro sistema immunitario svolgono anche la mansione di organi di senso e che con questo si orientano nelle risposte sia interne al corpo che esterne quali la difesa. Sono due sistemi vigili e attenti a tutto quanto succede intorno a noi captando informazioni che non siamo capaci di recepire consapevolmente, due antenne invisibili orientate a 360 gradi. Abbiamo però la possibilità di intercettare questi tipi di comunicazione attraverso le strategie che il corpo adotta in risposta ad esse, ossia analizzando ciò che produciamo in risposta ai bagni nella foresta. La Nippon Medical School di Tokio svolge da anni questo tipo di studi e ha notato come una sola giornata nel verde faccia aumentare del 40% il numero di cellule killer naturali nel sangue e se la permanenza aumenta,



si arriva oltre il 50%. Questo permette di capire come mai chi vive in città possa avere un sistema immunitario meno attivo di chi vive in campagna e quindi abbia bisogno di fare più sport per alzare le difese organiche al contrario degli abitanti di campagna a cui basta solo camminare e respirare. Quando respiriamo l'aria dei boschi, inaliamo un cocktail di sostanze bioattive prodotte dalle piante che il nostro naso non identifica del tutto ma che sono in grado di comunicare sia con il nostro sistema immunitario che con il nostro sistema nervoso in modo spontaneo. Tra queste sostanze troviamo i terpeni, molecole comuni negli oli essenziali e particolarmente odorose, prodotte dai tronchi degli alberi, dai licheni, da funghi, foglie o fiori ma anche da sostanze vegetali in decomposizione come le foglie secche o il legno marcio. I terpeni servono al mondo vegetale per comunicare al suo interno, anche piante e insetti infatti rispondono alla qualità e quantità di terpeni che si liberano nell'aria. Sono proprio i terpeni ad aumentare la



Foto: Pixabay

produzione di globuli bianchi da parte del nostro sistema immunitario e a migliorare il nostro stato di salute. Molti studi sono stati effettuati sui malati di tumore, fino a definire i terpeni vegetali "antitumorali" per la loro inequivocabile efficacia nel migliorare lo stato di malattia. Un effetto simile si può ottenere bruciando in casa oli essenziali ma questo avrà un effetto minore poiché minore è la quantità di terpeni volatilizzati nell'aria e più limitata la qualità poiché non sono il frutto di un concerto di odori emessi da una moltitudine di sostanze vegetali, ma il risultato di poche gocce di essenze concentrate in qualche boccetta. La frequenza del colore verde è anche simile a quella di base emessa dal nostro essere, tra cuore e cervello e per questo ci infonde benessere e calma. Ciò che ci fa stare bene migliora anche la nostra salute, per questo forse il bosco è l'ambiente più congeniale per migliorare molte malattie al contrario degli ospedali e per guarire bisogna camminare nel verde! ■



Sonia Stekar Agriturismo in Giasbana 1994-2019

* di Claudio Fabbro

Solide radici contadine nel cuore di un'area un tempo bonificata ed oggi oasi di grande interesse avifaunistico, ambientale, intreccio di percorsi ciclabili e podistici inimmaginabili fino a qualche anno fa. Parliamo del PREVAL, cioè quella parte pianeggiante nel cuore del Collio che va da San Floriano a Cormòns. Cambiano i gusti, le abitudini, le frequentazioni. Ma le tradizioni restano; e ben salde se a perpetuarle esistono ancora persone positive, di sani principi, di grande laboriosità. Come Sonia Stekar, tanto per fare un esempio. La sua azienda agrituristica - attiva dal 1994 - si trova a Giasbana e la si può raggiungere in cinque minuti da Mossa, da Plessiva di Cormòns, da San Floriano del Collio e da Vipulzano (già valico agreste di II^ Categoria ed oggi passaggio veloce non solo per chi ama le specialità enogastronomiche del Collio storico ma anche per chi preferisce dedicare quanto risparmia dopo un pieno di benzina ad un bicchiere di vino ed un piatto di salame). Un marito (Sivio Lorenzutti di Mossa) appassionato d'enogastronomia e due figlie veloci come lei: Katja (fotografa per hobby ed artista ai fornelli) e poi la primogenita Nataša, deliziosa laureata in ingegneria (Università di Trieste, tesi sul Preval) che dona all'azienda agrituristica eleganza ed energie organizzative. La grande forza di questa famiglia in cui le "quote rosa" eccellono si è dimostrata vincente anche lunedì 15 aprile scorso in occasione del 25° anniversario dell' agriturismo, quando i tanti amici ed estimatori di questa bella realtà familiare si sono ritrovati, per brindare a futuri e meritati successi. ■

In alto a sinistra:
Katja, la mamma Sonia
e Nataša,
a destra: Nataša
all'affettatrice.
Foto: Claudio Fabbro

SONIA STEKAR
Azienda agrituristica
Loc. Giasbana, 25
San Floriano del Collio (GO)
Tel. +39 0481- 391929



Il vivaio dimenticato

Venerdì 26 aprile Casarsa della Delizia è tornata in possesso di una parte importante della sua memoria con la presentazione del libro “Il Vivaio dimenticato”, che attraverso ricerche e indagini sul campo durate oltre un anno ha portato la Pro Casarsa della Delizia, editrice dell’opera, a riscoprire l’esistenza in città, negli anni prima della Grande guerra, di un vivaio che all’epoca permise di salvare la filiera della vite del Friuli occidentale dal nemico del parassita della fillossera. Svelato il “volto” che aveva all’epoca questo vivaio che si affacciava sull’attuale strada Pontebbana, grazie a un raro disegno che si ritrova nel libro e che ne mostrava l’architettura, ora il vivaio, avviato nel 1908, è diventato casa privata, ma il suo ricordo recuperato rappresenta un fondamentale passaggio nella storia della cooperazione casarsese, visto che fu costruito dal Consorzio antifillosserico friulano, del quale sono anche state recuperate interessanti pubblicità. Un libro che, come evidenziato dalla sindaca di Casarsa Lavinia Clarotto e il presidente della Pro Casarsa della Delizia Antonio Tesolin nella prefazione, permette di aggiungere un tassello, quello della vivaistica, alla filiera storica della vite e del vino a Casarsa,



In alto:
la presentazione
e la copertina
del libro.
Qui sopra:
Enos Costantini.
Foto: archivio
Claudio Fabbro

ora finalmente completa. La pubblicazione vuole fare luce non solo sulle vicende storiche del vivaio ma, nel contempo, raccontare cosa rappresentò per la viticoltura regionale quel particolare passaggio tra Ottocento e Novecento con i danni della Fillossera ai vigneti e le soluzioni vivaistiche trovate per rispondere a tale minaccia. Tale argomento è affrontato da Enos Costantini che, partendo dalla Fillossera, allarga lo sguardo sul vivaismo friulano in quegli anni, mentre Claudio Fabbro tratta quella parte di territorio regionale che allora faceva parte dell’Impero Asburgico. Eleonora Canton e Christian Costantini infine raccontano le ricerche d’archivio da loro condotte per arrivare alla riscoperta dell’esistenza del vivaio di Casarsa. Il progetto grafico è di Gloria Fabris e la revisione editoriale è di Flavia Leonarduzzi e dello stesso Tesolin. Stampa della tipografia Menini. Il libro gode del patrocinio della Città di Casarsa della Delizia e Comune di San Giorgio della Richinvelda e del sostegno della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Viticoltori Friulani La Delizia, Friulovest Banca, Associazione Nazionale Città del Vino, PromoTurismoFvg e Comitato Regionale del Friuli Venezia Giulia dell’Unione Nazionale Pro Loco d’Italia. ■

**PRO CASARSA
DELLA DELIZIA**
Palazzo Zatti
Via Zatti, 1
Casarsa della Delizia
Tel. +39 0434 871031
Tel. +39 338 7874972
segreteria@
procasarsa.org



I piatti dell'estate

Le fresche delizie per occhi e palato

Con l'arrivo del caldo e dell'estate si cercano gusti freschi e sfiziosi da consumare a tavola. La scelta può cadere tra tante proposte gastronomiche da consumare fredde abbinando i giusti vini. Piatti veloci, colorati dove la leggerezza non toglie spazio alla fantasia e al gusto. Per un primo piatto dal perfetto colpo d'occhio, il riso venere nelle sue molteplici declinazioni si presta a soddisfare i palati più esigenti. Una sfiziosa soluzione Vegan è quella di arricchirlo con tofu e una brunoise di croccanti verdure spadellate. Un piatto che con poche mosse diventa salutare, veloce e appagante. Per chi invece ama il pesce, una proposta interessante è di accompagnarlo con un Tataki di salmone, dove la panatura di sesamo dona quel tocco di esotico al piatto. Per chi ama il sapore del mare, un'alternativa di successo da sfoggiare con gli amici è il riso venere condito con la salicornia (il saporito asparago di mare), su letto di basilico, accompagnato da gamberi al vapore. Un piatto unico e straordinario. Per gli amanti dei cereali, la quinoa può essere invece condita con peperoni e verdure di stagione, che mettono tutto il colore dell'estate nel

L'accento sul gusto

In alto:
riso venere.
Qui sopra il logo
"L'accento sul gusto".
Foto: Eurobevande

piatto. I vini più adatti da abbinare a queste pietanze devono essere giovani, freschi, di media acidità o leggermente aromatici. La scelta può, ad esempio, ricadere su un buon Chardonnay o, per chi ama le bollicine, su un classico Prosecco DOC o DOCG. Per chi invece sceglie la carne, una invitante piatto è la tartare di manzo, meglio se di Grass Fed: carne ottenuta da bovini allevati al pascolo che si sono nutriti esclusivamente di erba. Questo sistema di allevamento conferisce alla carne sapore e consistenza diversi e rende interessante anche l'utilizzo di tagli come la punta d'anca. La tartare può essere consumata al naturale, solo con un po' di sale ed olio extravergine di oliva, oppure proposta in abbinamento al tuorlo d'uovo, alla cipollina fresca, un trito di cetriolini e ad un tocco finale di senape. Accostamenti che non solo guarniscono il piatto, ma possono essere anche degli ottimi e freschi contorni. In questo caso la scelta dei vini può spaziare dai rossi leggeri ad una bollicina più complessa come un metodo classico. La ricchezza dei prodotti stagionali e la fantasia sono quindi gli ingredienti da usare per i piatti dell'estate. ■

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



L'accento sul gusto

LO CHEF ACCANTO A TE

Per il tuo bar, i migliori prodotti food selezionati dal nostro chef.
6 linee, tutto quello di cui hai bisogno.
Freschezza, tipicità e artigianalità,
per soddisfare le esigenze di ogni tuo cliente,
in ogni momento della giornata!

Le nostre linee:

- BUONGIORNO!** - per una colazione sana e gustosa
- SNACK** - per un break o un abbinamento sfizioso
- PANE** - il pane, quando ti serve, fresco e croccante
- FORMAGGI E SALUMI** - per taglieri e panini di qualità
- GIÀ PRONTI** - piatti gustosi e veloci da preparare
- CARNE** - i migliori hamburger e cotolette

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



Il valore del vino

* di Giulio Colomba

Quando vediamo una bottiglia di vino su uno scaffale cerchiamo di capire subito il prezzo. Sappiamo infatti per esperienza che la spesa per singola bottiglia può variare moltissimo tanto in enoteca che nel ristorante o nel supermercato. E la medesima bottiglia ha un prezzo diverso a seconda del tipo di locale dove viene acquistata. Facciamo un passo indietro e andiamo alla produzione, alla campagna e alla cantina di vinificazione. I fattori che influenzano il costo di produzione sono i più svariati, ma in sintesi grossolana possono essere ricondotti ai costi dei terreni, alle spese di impianto, alle rese per pianta e per ettaro, alle spese di cantina con tutte le sue attrezzature, ai costi legati alla promozione e commercializzazione. È di tutta evidenza che i lavori per impiantare un vigneto in collina o in pianura sono molto diversi. Terrazzare una collina (una volta si faceva tutto e solo a mano o al massimo con un bue o un cavallo) non è sufficiente. È indispensabile costruire una efficace rete di drenaggio che consenta di eliminare rapidamente le acque piovane in eccesso, occorre fare in modo che tutte le operazioni di coltura della pianta siano sostenibili al meglio, con adeguate vie di accesso anche per mezzi meccanici leggeri, qualora necessari. Serve poi una manutenzione annuale continua, tutte operazioni che in pianura sono più facilmente realizzabili a



Qui sopra:
Giulio Colomba

macchina, con un evidente risparmio di tempo e di manodopera. Una volta sistemato il terreno vanno impiantate le viti. Qui sono decisivi gli obiettivi produttivi dell'azienda, che deciderà per impianti fitti, con oltre 5000 viti per ettaro, o meno densi con 1200-2500 piante per ettaro. Nel primo caso si punterà a piccole produzioni per pianta (da uno a 1,5-2 chili) mentre nel secondo si faranno produzioni molto più abbondanti per singola vite, con vini meno concentrati e destinati a un consumo più immediato e di massa. Si badi bene che un vino di massa è comunque un vino corretto, che risponde a esigenze di consumo quotidiano o comunque non impegnativo, anche in senso economico. Ecco dunque che si può incominciare a capire che il costo dell'uva matura sarà molto diverso se si portano in cantina 200 quintali per ettaro oppure 60. Per diverse aziende il discorso termina qui, nel senso che vendono direttamente l'uva, che annualmente risente delle oscillazioni legate alla domanda e all'offerta. Una parte importante delle aziende dispone di una propria cantina di vinificazione, dove convergono le uve dei propri vigneti e in certi casi anche o solo uve acquistate. Non entriamo nei dettagli, ma le differenze di dimensioni e di tecnologie disponibili sono enormi, al pari dei processi di vinificazione. Le presse possono variare dai torchi tradizionali alle più sofisticate macchine di produ-



zione tedesca o nazionale. Poi ci sono i contenitori, con forme e dimensioni che vanno dal solo acciaio al legno, dal vetrocemento squadrato ai tini a uovo di recentissima introduzione. Il vino finito dovrà essere commercializzato, e anche qui non c'è limite ai diversi contenitori usati: bottiglie di vetro di ogni forma e dimensione, damigiane, botticelle pressurizzate, confezioni per uso domestico di 5 litri di capacità (Bag in Box) sono alcuni dei mezzi con i quali il vino raggiunge il consumatore, ognuno con i propri costi. A seconda delle dimensioni, le singole aziende possono disporre di una propria rete commerciale tanto nazionale che internazionale, oppure appoggiarsi a strutture già esistenti, plurimandatari, o tentare di farsi una propria clientela in un ambito territoriale ristretto. Se parliamo di cantine di fascia alta, si sa che le spese di promozione sono comprese fra il 15 e il 20%, includendo anche le bottiglie che vengono stappate per convincere all'acquisto. Ogni azienda stabilisce annualmente un listino prezzi dei suoi vini, spesso prevedendo una scala sconti in funzione della quantità di prodotto acquistato (che può essere in denaro, ma più frequentemente in merce, cioè in bottiglie assegnate gratuitamente). Le bottiglie destinate all'esportazione hanno solitamente un prezzo inferiore, per sopperire alle spese di spedizione e ai dazi. In Italia i prezzi, almeno ufficialmente,



Foto dei vini: Pixabay

tendono a crescere anno dopo anno. Diverso è il caso della Francia, dove il prezzo varia a seconda dell'annata vinicola. È ovvio che il prezzo dipende dalla immagine che il produttore ha saputo costruirsi negli anni e ciò spiega come si possano avere prezzi in cantina da 1 euro fino a centinaia di euro a bottiglia. C'è davvero tanta differenza di qualità in questi vini?, chiede spesso il consumatore. Ovviamente no, ma la differenza è tra gli acquirenti e la loro disponibilità a spendere. Il vino è dunque uscito dalla cantina e adesso raggiunge il punto di vendita. In Italia una regola generale, non seguita alla lettera, prevede che nella grande distribuzione (super- e ipermercati), la bottiglia venga ricaricata del 25-30% più IVA, in bottiglieria del 35-40% più IVA, mentre il ristorante ricarica la bottiglia del 100% più IVA. Sembra tanto, ma in Francia e Germania i ricarichi sono del 500%, in Austria poco meno. Non parliamo dei prezzi che le bottiglie raggiungono in altri paesi, come il Qatar o gli Emirati Arabi, dove il consumo è consentito solo nei grandi ristoranti e alberghi e un vino friulano che parte dall'azienda sui 4 euro è venduto a 100 dollari. Stiamo parlando di prezzi al consumo nei primissimi anni dalla commercializzazione, perché poi le riserve si valorizzano con il tempo, diventando vini sempre più rari. Insomma: grande è la confusione sotto il cielo. ■



“Questo vino si sente nel Cuore”

Alfio Lovisa, il vignaiolo che dialoga con la natura (Seconda parte)

* di Raffaella Lenarduzzi

Nel numero di maggio di Top abbiamo presentato la prima tappa dello straordinario viaggio personale e professionale di Alfio Lovisa, vignaiolo nato in una grande famiglia dalle solide tradizioni contadine, che ha deciso, poi, di seguire un percorso individuale caratterizzato da un differente approccio al concetto di produzione agricola e dalla combinazione di pratiche agricole tradizionali con moderne conoscenze scientifiche. La qualità di questo lavoro e di queste scelte è apprezzabile attraverso il prodotto che ne è derivato: “un vino che si sente nel cuore”. I vini di Alfio Lovisa attualmente in commercio sono: “Il Nini” (nella lingua friulana “Il Bimbo”) vino bianco da tavola composto da varietà aromatiche e semiaromatiche quali Sauvignon bianco (55%) Traminer aromatico (15%) e Malvasia Istriana (35%); “Il BrumBrum” vino spumante brut nature bianco, è una cuvée di uve Chardonnay (35%), Pinot Grigio (50%) e Malvasia Istriana (15%); “Ciccioroséperbarca” vino frizzante rosato col fondo, rifermentato in bottiglia non sboccato e non dosato, ottenuto da biotipi diversi della grande famiglia dei Refoschi. Di pross-



In alto:
Alfio Lovisa.
Qui sopra:
progetto Artegna

ma uscita, settembre 2019, “Scusuta” Il Rosso 2018 da uve Pinot Nero (55%) e Cabernet Franc (45%). La lettura, che consigliamo, delle schede tecniche di questi vini da, insieme, la dimensione e il valore del lavoro, dell’impegno fisico ed emotivo profuso da Alfio quotidianamente nella sua azienda. Ma riprendiamo il nostro racconto di viaggio che fino ad ora ci ha portato a San Giorgio della Richinvelda dove Alfio, dal 1997, conduce la sua azienda secondo i principi dell’agricoltura biodinamica, prima, e ora dell’agricoltura organica e rigenerativa.

Alfio, come sei arrivato all’agricoltura organica e rigenerativa (AOR)?

“Con lo studio, con il recupero dei saperi: partendo dalla considerazione che ogni forma di agricoltura, nata come invenzione ed esigenza dell’uomo, modifica e abbassa l’ecologia dell’ambiente dove viene esercitata, ho compreso che la forma meno “impattante” per l’ambiente era propria quella organica e rigenerativa che è per definizione pro vita, mai anti biosi. L’AOR è una disciplina teorico-pratica che attinge da esperienze agricole di culture diverse, vedi ad esempio quelle dei nativi sud americani, che



sono giunte fino a noi e si fonde e combina con nuove conoscenze scientifiche. Un insegnamento fondamentale è quello relativo ai concetti di mesoclima e microclima, ma soprattutto al rischio che l'umanità corre se continua con l'agire senza rispettare queste conoscenze. Le ricerche scientifiche hanno dimostrato che in un ecosistema, ogni elemento costituente è in stretta connessione con gli altri e con l'ambiente circostante: più è complesso questo insieme di interazioni, meno l'ecosistema è soggetto a squilibri provocati dalla modificazione, anche repentina, di una delle variabili in gioco. Le forme più evolute di ambiente naturale sono il bosco e la foresta, composti da una popolazione eterogenea di esseri in forte connessione fra di loro, in grado di scambiarsi 'informazioni'."

Spiegata, dunque, la scelta di Artegna...

"È proprio così: a San Giorgio della Richinvelda, dove la maggior parte dei produttori segue le pratiche della cosiddetta agricoltura intensiva convenzionale, caratterizzata dalle monocolture, che di per sé è sono una forma di agricoltura esclusiva che consuma risorse di tutti, è difficile portare avanti un concetto nuovo di agricoltura."

La nuova sede aziendale di Alfio Lovisa situata ad Artegna, in provincia di Udine, costituita, ricordiamo, da sette ettari coltivabili e quattro di bosco è un luogo incantato, lontano e diverso dall'immagine classica e stereotipata di azienda agricola: il visitatore viene accolto e introdotto in una prato centenaria, conservato con la sua preziosa biodiversità, dove non si praticano diserbi, dove si può ammirare il frutteto costituito da piccole piante di vecchie varietà di pere, accompagnate da piante di mirtillo



In alto:
l'anfiteatro naturale.
Foto:
Azienda Agricola
La Ganga

**AZIENDA AGRICOLA
LA GANGA
DI ALFIO LOVISA**
Via del Sile 23
Fr. Rauscedo
33095 San Giorgio
della Richinvelda PN
Tel. +39 0427 948266
Tel. +39 339 8493006

siberiano, lavanda e rosmarino che sono state scelte come 'piante di sostegno', delle vere e proprie amiche per le piante del pero. Queste selezioni sono il risultato di conoscenze condivise con esperti di campi elettro magnetici e bioenergie: è dimostrato che le piante comunicano tra loro, sia attraverso l'apparato radicale, che attraverso veri e propri segnali e sono in grado di sostenersi l'una con l'altra e di rafforzare il reciproco sistema immunitario. Non solo, gli studi sulla neuro biologia delle piante hanno dimostrato che sono dotate di una sorta di intelligenza emotiva in grado di percepire il sentimento di chi le lavora: Alfio Lovisa ha spiegato che di questo aspetto ha tenuto conto nella scelta dei collaboratori con i quali condividere questa attività. Un'altra parte dell'azienda è costituita dal vigneto, coltivato con la forma di allevamento a pergola che permette di allontanarsi dal terreno e di ottenere il doppio risultato ossia di abbassare notevolmente il numero dei trattamenti e di proteggere l'uva dagli uccelli, che proprio per la presenza del bosco circostante, sono particolarmente numerosi. L'azienda è al centro di un anfiteatro naturale costituito da montagne vicinissime, risorgive che ospitano gamberi, microclima meraviglioso, aria finissima. Alfio Lovisa conduce l'azienda assieme alla moglie Raffaella e ai due figli Gabriele e Alice rispettivamente di 12 e 7 anni: si comprende bene come il lavoro svolto è essenzialmente, prima, una scelta di vita. Nel loro futuro ci sono importanti progetti: la realizzazione della nuova cantina e l'attuazione del percorso formativo per bambini volto alla consapevolezza alimentare. Per queste e altre curiosità su Alfio Lovisa consultate il sito www.alfiolovisa.it ■



Il metodo classico *Pas dosé* di Paolo Rodaro

* di Stefano Cosma

Che fra Paolo Rodaro e i Pinot ci sia un rapporto d'amore lo si scopre già sbirciando fra i diplomi appesi nella stanza degustazioni: Medaglia d'oro per il Pinot nero al Gran Premio Noè del 1973, che l'anno successivo riconosce la bontà del suo Pinot grigio, quindi Medaglia d'oro a Cividale per il Pinot bianco, ma già prima una Medaglia d'oro al Pinot bianco, alla XXXVII Fiera di Buttrio nel 1969 a Luigi ed Edo Rodaro, quando i titolari erano il padre e lo zio. In quegli anni, però, Paolo non si era ancora messo a fare spumanti, cosa che inizierà dopo (nel 2011), non per moda, ma per piacere. “Per piacere, tirale fuori dal frigo che non devono essere fredde” chiede, riferendosi alle due bottiglie che ha fatto preparare, e intanto mi carica in macchina e mi porta a vedere una casa contadina, messa in sicurezza con interventi antisismici, dotata di pannelli solari sul tetto, qualche decina di arnie in cortile. Ma la sorpresa è



In alto: Paolo Rodaro con la moglie Lara. Foto: Editoriale Top. Qui sopra:

Pas dosé Brut Nature. Foto: Stefano Cosma

dentro, al piano terra: una paio di sale predisposte per le bottiglie, quasi 60mila a riposare in attesa della sboccatura che avverrà fra qualche anno. Mi fa assaggiare il *Pas dosé Brut Nature*, che ottiene da uve di Chardonnay al 90% e da Pinot bianco al 10%, 30 mesi trascorsi sui lieviti e sboccatura nello scorso dicembre. Uno spumante fresco, profumato, elegante, leggermente amarognolo. “In futuro, a partire dalla vendemmia 2016, uscirà sul mercato la versione fatta con 60% di Chardonnay e 40% di Pinot nero”. Una varietà quest'ultima con cui fa un *Blanc de noir*, leggermente rosato, dal profumo inebriante. Ottimo! Fra un calice e l'altro, scopro che i vigneti di Pinot nero sono in collina e hanno in media 30 anni, mentre quelli di Chardonnay e di Pinot bianco sono giovani (7 e 8 anni) e sono nella bassa collina, per la ricerca della giusta acidità. “Io spumantizzo solo col metodo classico, con varietà internazionali e ho scelto il *pas dosé*



(dosaggio zero) perché la salivazione ti porta a bere un secondo e poi un terzo bicchiere”. La produzione è di 80 quintali ad ettaro che poi diventano 35, perché la resa è di circa il 43%. La raccolta è fatta a mano e il trasporto in cassette, con la massima attenzione cercando persino di attutire i colpi, sgonfiando un pochino le ruote del carro. “Poi, l’importante è spremere poco – dice da enologo – e questo fiorfiore (il “mosto fiore”) ottengo gli spumanti in cui cerco la massima qualità”. Mentre assaggiamo, Rodaro riceve alcune telefonate, di amici che lo aspettano nella sua villa, la Villa Romano, a Bosco Romagno. Così la serata finisce lì... apriamo Sauvignon del 2011, Schioppettino del 2006, Malvasia ed altre bottiglie che non ricordo, accompagnando il tutto con prosciutto istriano, salame pavese (Varzi Dop) e spaghetti alle vongole. Mi racconta degli 80 maiali-pecora Mangalica che tiene allo stato brado, con cui fa lardo, ossocollo,



In alto: la cantina.
Foto: Editoriale Top.

**RODARO PAOLO
WINERY**

Via Cormòns 60
Località Spessa
Cividale del Friuli
33043 Udine Italia
T/F +39 0432 716066
info@rodaropaolo.it
www.rodaropaolo.it

prosciutto e pancetta. Ormai sciolti e inebriati, “disturbati” solo dalle telefonate dalla moglie Lara, che era a Roma a vendere, torniamo a parlare del *Pas dosé*: “La massima conoscenza dà la massima qualità e il prezzo è dato dal valore di questo vino, non dal costo di produzione”. Con una qualità e una facilità di beva supportata dalla mineralità che contraddistingue i vini Rodaro, il Brut Nature è il complice perfetto della convivialità tra amici. Con note di lievito e di frutta secca tostata, poi il profumo evolve verso note di vaniglia, coriandolo e pasta frolla. Da Paolo, come già in altre occasioni, imparo cose nuove e intuisco che in Friuli, senza un disciplinare sugli spumanti, si può fare quello che si vuole. “Solo il cliente finale decide se il mio prodotto vale!” Parole sagge, forti di sei generazioni di viticoltori, a partire dal 1846, che fanno di lui un produttore attento anche alla sostenibilità e al rispetto dell’ambiente. Prosit! ■



Paolo Blasizza

Non solo vini in Moraro

* di Claudio Fabbro

In questo numero scriviamo di un agricoltore che non ritroviamo (per il momento) nelle guide che contano ma anche di una “Città del Vino” che non s’illude di competere con le grandi realtà nazionali o friulane *stellate*, anche perché ambedue, almeno sino ad oggi, hanno pensato molto di più al fare che all’apparire. Moraro è un paese che non arriva a mille abitanti, di indiscusse radici contadine, che è uscito dall’anonimato (o quasi) da un paio d’anni, con i primi timidi imbottigliamenti di un paio d’aziende. Sta nel cuore di una zona ad alta vocazione soprattutto ortofrutticola, con una cornice che va dal Carso al Collio per finire al colle di Medea, la cui terra rossa poco si discosta da quella carsolina. Questo *terroir* nasce dai capricci (cambiamenti di letto) dell’Isonzo ma anche del torrente Versa che, nel *rimescolamento* delle terre, hanno originato i cosiddetti “Ferretti”, ricchi di minerali e garanti di un equilibrio fra terreno, radici e pianta (vale per peschi, meli, kiwi e vite)



In alto, la famiglia Blasizza; da sinistra: Alma, Ennio, Paolo, Federica, Eleonora e Lorena. Qui sopra: Paolo

in assenza di umidità stagnante. Se poi pensiamo alla brezza d’alto Adriatico ecco un felice microclima, che giova non poco alla salute dei frutti (e dei grappoli) e ad escursioni termiche giorno/notte funzionali a profumi ed aromi d’alto gradimento. *Dal Baco al Bacco*. Qui l’ibrido produttore fillossera-resistente (pronuncia Bacò) non c’entra affatto. Anche se dal 1888, anno dell’avvistamento del furioso *pidocchio* (afide) nel Carso allora Goriziano – Ex Austriaco all’arrivo dei portainnesti (1917, almeno così sembra) il Bacò, con Clinton, Noah, Isabella (la mamma del “Fragolino”) e tuttora nelle Valli ed in montagna, resiste ancora. Senza scomodare gli antenati, ovviamente contadini con mais, frumento e stalla innanzitutto, partiamo dal bisnonno Antonio Tuni e dai nonni Giacinto Blasizza e Tarsilla Tuni che, oltre alle vacche da latte ed ai seminativi, nei primi anni del ‘900 si dedicavano all’allevamento del baco da seta (ghiotto di foglie dei gelsi, friulanamente tradotti in “Moràrs”,

nomen omen...). Dopo il 1960 Ennio Blasizza (cioè il padre di Paolo, classe 1937, tuttora nel campo dall'alba al tramonto grazie ad un invidiabile fisico d'atleta), pensò bene a diversificare puntando ai cereali ed alla ortofruttrivitecoltura specializzata. La vocazione all'associazionismo (i Blasizza padre e figlio sono due bandiere imprescindibili nel mondo Coldiretti e "Campagna Amica", dell'Associazione agricola locale e del Progetto "Moraro, vini e sapori") ed alla cooperazione attiva (Cooperativa Maiscoltori di Medea e non solo) ha portato la famiglia ad eccellere nell'organizzazione di iniziative ed eventi, rinunciando generosamente ad esibire la propria ragione sociale. *Vendemmia 2018, Paolo volta pagina*. Almeno fino alla vendemmia 2018, anno della svolta "storica" in cui, con uve di ottima qualità, Ennio e Paolo (perito agrario – classe 1967 – diploma al Brignoli di Gradisca) hanno pensato di fare un salto di qualità e pensare alla bottiglia e mettersi finalmente in gioco, con un biglietto da visita che ritroviamo nella loro prima etichetta. D'altra parte la mamma Alma (originaria del Collio-Brda, dove nasce Princic ed è sorella di Luciano, fondatore della "Colle Duga" di Zegla, di cui TOP già ha scritto di recente) nasce vignaiola ed accanto a Paolo troviamo Lorena, cioè la sua dolce metà, un'elegante "Signora del vino", ragioniera cormonese che garantisce accoglienza, amministrazione, creatività e continuità. Per le piccole "quote rosa" Eleonora (2006) e Federica (2008) la scuola della mamma è già evidente e positiva, poiché il loro sorriso mette l'enoturista prontamente a suo agio e, quando serve, già danno una mano. *Un enologo per amico: Giorgio Bertossi*. Il salto di qualità nell'azienda Blasizza risponde al nome di Giorgio Bertossi, enologo e contitolare della "Mulino delle Tolle" di Bagnaria Arsa (UD), amico di famiglia cui sono state affidate (settembre 2018) uve perfette e che ha provveduto sia alla vendemmia (circa 6.5 ettari) che alla vinificazione e successivo imbottigliamento. Così è che nel mese di marzo di quest'anno il nome Blasizza esordisce con due uvaggi (friulanamente rinominati Tresor e Resin) ed un brut (Perla bianca, metodo Charmat-Martinotti) all'insegna del poco ma buono. L'uvaggio bianco "Tresor", al netto d'invasive note legnose, risente positivamente di un *gemellaggio* tradizionale per la zona e cioè Tocai friulano e Malvasia istriana. Note di lieve mandorla amara si armonizzano bene con sentori pepati e di sale marino, gradevolissimi. Tipicamente bordolese il rosso "Resin", cioè mix di Merlot e Cabernet sauvignon (in affinamento niente legno, solo inox) con piacevoli sensazioni di frutti di bosco al netto di quelle deviazioni erbacee che il "franc" spesso offre, coprendo i pregi eleganti del partner. Le bollicine "Perla bianca" sono un brut originale alquanto, poiché unisce Malvasia istriana e Sauvignon, blend curioso e controcorrente in un mondo frizzante ma "Gleradipendente". Per il momento Paolo Blasizza si ferma a queste tre tipologie, riservandosi di ampliare la proposta in base alla risposta che le prime degustazioni ed esperienze proporranno. Per quanto riguarda gli abbinamenti l'arte della norcineria, ben nota ai Blasizza, trova benessere con il "Resin" ma sono soprattutto i bianchi (fermi e bollicine) a godere grazie a quel "chilometro zero" di fatto e non di facciata che Ennio e Paolo sanno offrire. Due specialità quali la "Rosa dell'Isonzo" (radicchio rosso o *Cichorium intybus sativa*) e l'Asparago in particolare, oltre a patate e diversi altri ortaggi, rappresentano il fiore all'occhiello dell'azienda, la cui professionalità non è sfuggita alla speciale TV "Linea verde" (in onda domenica 19 maggio scorso) che ha visto la troupe guidata da Federico Quaranta (Fede) per una giornata nei campi di Moraro. Di certo una ricaduta positiva per tutto il territorio, quasi a riconfermare quanto i Blasizza, dedicando una vita all'associazionismo ed alla cooperazione, abbiano seminato più per gli altri di quanto abbiano raccolto per se stessi. ■



In alto, da sinistra:
Tresor, Perla bianca brut e Resin.
Qui sopra: Papà Ennio con Paolo
nell'asparagiaia.
Foto: Claudio Fabbro

AZIENDA AGRICOLA PAOLO BLASIZZA
34070 Moraro GO - Via Ciso Tuni 10/B
az.agr.blasizza@gmail.com
Tel. +39 338 1997892



“Orto” di Venezia

Vitigno del nobile uomo

* di Tiziana Fiorentino

Una degustazione a cavalcioni del muretto di cinta di una proprietà al confine fra terra ed il mare all'approntarsi del tramonto vi è mai capitata? Di fronte a voi l'immobile bellezza della laguna veneziana ed attorno una rigogliosa calma verde, il chiocciare delle galline, qualche altro beato turista, una bella casa colonica rossa che domina il paesaggio di questo punto dell'isola di Sant'Erasmus; mi risulta facile comprendere cosa abbia affascinato Michel Thoulouze, il proprietario che, alla fine degli anni '90, durante un giro in laguna si innamorò perdutamente di questo luogo tanto da acquistarlo con l'idea di farne un rifugio per la sua pensione. La quiete è accompagnata dalle preziose parole di Pamela, addetta alle pubbliche relazioni, alla vigna, alla tenuta, alle visite e anche alla nutrizione delle oramai tante galline che vi dimorano ed alla coltivazione dei carciofi, unicamente per il loro fabbisogno, in sintonia perfetta con il prodotto cardine dell'isola: il carciofo violetto. Mi racconta che la tenuta nel 1500 era il “vitigno del



In alto e qui sopra: la bottiglia di “Orto”
Foto: Tiziana Fiorentino

nobile uomo” e quindi la produzione di vino era insita a questo territorio ma nei secoli successivi fu trascurata ed abbandonata. Doveva arrivare Michel, lui che è passato dai canali dell'etere (l'imprenditore francese ha fondato e diretto vari canali televisivi tra i quali Canal Plus) ai canali della laguna veneziana, per riportare nell'isola il culto e la produzione di vino. All'epoca dell'acquisto le terre della laguna non erano molto appetibili ed era vietata la costruzione a meno di 150 metri dal mare, ma nel caso di quel rudere affacciato sul mare fu possibile avviare le pratiche per la ristrutturazione. Complici le insistenze dei contadini suoi confinanti che poco amavano vedere terre incolte nell'isola, Michel si è lanciato in questa avventura, invitando, a suo tempo, gli amici Lydia e Claude Bourguignon, agronomo di Romanée Conti in Borgogna, per l'analisi delle terre e Alain Graillet, produttore vinicolo guru del Crozes-Ermitage, e grazie al loro aiuto ebbe inizio il lungo lavoro di riqualifica dei terreni che vide l'alternanza di varie colture, tra cui orzo e ravenel-



lo, senza mai usare l'aratro o impiegare concimi e diserbanti. Il terroir dell'isola è eccezionale, le viti sono piantate in argilla, ma non manca la mineralità delle Dolomiti e nemmeno i sedimenti di conchiglie che derivano dal mare, un mix di calcare, minerali ed argilla che a queste viti di Malvasia istriana, Vermentino e Fiano piantate a piede franco, senza innesti, conferiscono un sapore unico alle uve. Pamela mi spiega il metodo di produzione: "La maggior parte del nostro lavoro, che è pressoché tutto manuale, avviene in vigna: togli i tralci in eccesso e lasci solo 1 kg e mezzo di uva per pianta, perché la qualità del vino deve concentrarsi in quei 4 o 5 grappoli di ognuna. Quest'operazione solitamente viene fatta il mese antecedente la vendemmia ma noi la pratichiamo prima per poter garantire il miglior risultato; vendemmiamo a mano, l'uva viene riposta nelle cassette e portata immediatamente in cantina per abbassarne la temperatura, dove verrà subito pigiata. Non c'è macerazione sulle bucce, niente barrique, che conferirebbe un sapore più legnoso, solo acciaio e tempo. L'invecchiamento richiede 4 o 5 anni." Nelle annate buone, con la clemenza del meteo, si ottengono circa 18000 bottiglie, a cui si affianca una produzione limitatissima di 500 magnum, che vengono messe a invecchiare per cinque anni in una cantina naturale: il mare. Le bottiglie, sigillate nel tappo con la ceralacca, vengono messe in un sandolo, la tradizionale barca veneziana,



In alto:
una vista della tenuta
con le coltivazioni
di carciofi.
Qui sopra: il pollaio.
Foto: Tiziana
Fiorentino

ORTO DI VENEZIA
Via delle Motte 1
San' Erasmo
30141 Venezia
Tel. +39 041 2444021
ortodivenezia.com

e affondate in un luogo segreto della laguna, privo di luce e vibrazioni e con temperatura costante, ricovero ideale per l'invecchiamento del vino. Del packaging e del marketing se ne occupa il mare, designer d'eccezione, che lentamente deposita su ogni bottiglia le sue alghe e le sue piccole conchiglie che attecchiscono creando un'opera d'arte unica, ognuna diversa dalle altre. Il loro mercato oggi tocca tutto il mondo, Asia, Europa, America, e compare nelle carte di molti ristoranti altolocati come quello parigino del celeberrimo cuoco Alain Ducasse. Alla fine ci raggiunge anche Michel e intratteniamo una piacevolissima conversazione attorno al tavolo bianco, come le sedie in ferro battuto di un fascino senza tempo, assaporando qualche calice di "Orto". Premesso, non sono una sommelier e distingo i vini semplicemente perché mi piacciono o meno ma questo l'ho trovato davvero particolare, velatamente salato, avvolgente, oserei dire perfetto per il carciofo che risulta essere il prodotto più difficile da associare ad un vino, vera e propria sfida per ogni professionista degli abbinamenti. Alla cantina si arriva in vaporetto da Venezia Fondamenta Nuove linea 13 o da Cavallino Treporti giungendo dalla terraferma, fermata Capannone. Visite e degustazioni vanno prenotate mediante il contatto sul sito web o telefonico. Sono convinta che con Michel e la sua squadra il "nobil uomo" si è riappropriato finalmente della sua vigna. ■





Il colore... delle bolle

* di Stelio Smotlak

Recentemente sono stato invitato a un talk show per dire la mia sul colore delle bollicine. Nessun altro vino riluce come lo spumante. Affascina con le sue varianti di colore. Attrae con la malia delle bolle. Ma cos'è il colore? Il colore non esiste! O meglio, si manifesta per quanto esiste la luce. Come tale il colore è un'immagine. Il vino mosso, spumeggiante, aiuta a immaginare. Cos'è la luce? La luce è il frutto di frequenze che rifrangono e riflettono. Comunicazione fotonica. Vibrazioni che si materializzano per quanto rilevate e percepite. Sensazioni di luce. Le bollicine rimandano il balenio di chi le guarda. Seducono l'anima e gli animi. Rispecchiano. Uno specchio è tale se qualcuno ci guarda dentro. Il colore siamo noi. Ma quale colore? Dal limone pallido al rosso ematico. Dal paglierino all'oro, sino all'ambrato. E oltre con tutte le gradazioni dei petali di rosa. Per descriverlo si ricorre alle associazioni con le forme della Natura, ma pure con i sentimenti. Penso al colore della gioia, dell'amore, dell'eros. Riflesso del nostro stato d'animo, come del nostro umore. Tanti colori! Un sorriso. Gli occhi di chi guarda, e vede. Il calore della mano che accoglie il



Nella pagina a fianco: bollicine. In alto: "Bollicine sul Golfo" - Trieste. Foto: Robi Jakomin Qui sopra: "Prosekar" Foto: Stelio Smotlak.

calice. Il cuore di chi quel calice di vino ha pensato e prodotto. L'originalità dell'ambiente dove quel nettare è nato. Il colore quale riverbero di umanità, brama di vita. In ogni bollicina, e nel suo colore, anelano libertà, gioia, trasgressione. Un po' tutto quello che si vuole e che si ha dentro. Una percezione personale. Senza di noi non esiste, almeno nello spazio tempo che ci vede protagonisti della vita. Il colore per risultare tale deve essere illuminato. È il frutto eminente di una dinamica di relazione. Dialogo tra l'intimo e l'esterno, tra noi e il mondo. Percezione di uno scambio. L'altro che ci varia ed emoziona, e che si palesa disegno vivido. Torna la dinamica del processo percettivo: i sensi rivelano; le emozioni variano, ci variano; la mente riflette e manifesta la tinta. Colore quale vissuto immaginifico. Esperienza emotiva, precisamente psicologica. Visibile anche a occhi chiusi, esprime le modulazioni della coscienza. Nel colore della spuma di un metodo Classico, o di un metodo Martinotti, c'è tutto questo e altro ancora. La sfumatura, il tocco, la vibrazione sono in ciascuno. Siamo noi gli artefici del tono dell'effervescenza. Le bollicine, meglio se italiane, aiutano a vivere. ■



Dentro il racconto della birra

Reportage dell'intervento di Teo Musso a Palagurmé

Palagurmé è un progetto unico nato con l'obiettivo di aiutare, chi opera nel settore della ristorazione e dell'ospitalità, a migliorare professionalmente e a trovare soluzioni e momenti di confronto capaci di stimolare la crescita imprenditoriale e il successo dei locali in cui lavorano. L'unicità di Palagurmé si definisce nei percorsi di formazione e consulenza e la condivisione di esperienze con personalità di rilievo del settore ospitate nella struttura. Imprenditore visionario unico nel campo artigianale brassicolo è Teo Musso, che ospite del ciclo di eventi Birra Top, ha portato la sua energia e la sua esperienza maturata lungo tutta la filiera della birra. Uomo poliedrico ha infatti saputo affermarsi con successo sia nel mondo della produzione artigianale sia nell'imprenditoria ristorativa, forte della convinzione -di cui si fa portatore- che la formazione possa fare la differenza. Musso è stato una voce fuori dal coro, in una terra come le Langhe a prevalente vocazione vinicola, che ha investito su emozioni, gusto e analisi sensoriali per dare vita a un movimento di cambiamento cultura-



In alto e qui sopra: due momenti dell'intervento di Teo Musso.

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

le attraverso la produzione di birra artigianale. Lo studio delle materie prime, rigorosamente italiane, ha contribuito a spostare l'attenzione degli amanti della bevanda ambrata da una scelta di etichetta ad una scelta di prodotto. La birra artigianale, diventata un prodotto più complesso e strutturato, richiede da parte di chi la propone all'interno del proprio locale un approfondimento culturale che va oltre gli stili e le tendenze, diventando un concetto identitario. Musso infatti ha sottolineato l'importanza che questi concetti diventino propri di chi lavora nella ristorazione e di quanto è fondamentale il coinvolgimento dei collaboratori. Il personale deve avere le conoscenze e le competenze per capire la birra artigianale e proporla, trattandosi di un prodotto emozionale che va trasmesso al cliente. Più in generale, Musso ha più volte ribadito che il successo di un locale passa attraverso il gioco di squadra: fatto da uno staff preparato, capace di accogliere il cliente secondo una capacità psicologica di relazione basata sul garbo e l'empatia, e da un leader che trasmette attraverso l'antico esercizio dell'esempio. ■

PALAGURMÉ ORGANIZZA IL CORSO DI GESTIONE FINANZIARIA DI PUBBLICI ESERCIZI

Tecniche per il controllo dei costi
e la gestione finanziaria del locale.
Governare food cost, verifica scorte
e flussi di cassa.

Prima parte 5 giugno
Seconda parte 6 giugno

Vieni a vivere esperienze di successo!

Per informazioni:
info@palagurme.it
cell. 3206418418



Monfalcone in festa

Proposte culinarie e vinicole, con degustazioni di vini regionali, italiani ed esteri: la **Festa del Vino e del Pesce**, organizzata dalla Pro Loco e promossa e sostenuta dal Comune di Monfalcone, in programma dal 12 al 16 giugno, prevede un ricco calendario di eventi rivolti a un'ampia fascia di pubblico con un'attenzione particolare ai turisti che gravitano sul territorio regionale. La manifestazione, arricchita dalla presenza in piazza della Repubblica di cucine allestite, e il coinvolgimento di numerose aziende vitivinicole, propone corsi gratuiti per ragazzi, conferenze, musica, intrattenimenti ed eventi culturali.

Due gli eventi in programma a giugno dedicati alla musica: il 21 giugno, il Comune di Monfalcone propone la IV edizione della **Festa della Musica**, in collaborazione con le Associazioni e le Scuole di musica del territorio; il 22 e 23 giugno la I edizione del **Music Celebration Festival**, organizzato in collaborazione con Cam Arte & Musica di Monfalcone con l'obiettivo di creare una manifestazione di parti-



In alto
un momento della
Festa della Musica.
Qui sopra:
Frank Get,
ospite del Music
Celebration Festival

colare rilevanza, diventando un Festival di attrazione unico in Italia nel suo genere.

La **Festa della Musica** si aprirà alle 04.00 del mattino, a Marina Julia, attendendo il sorgere del sole insieme all'Ensemble di Arpe, per proseguire poi in molti luoghi del centro di Monfalcone fino a tarda sera (chiusura alle 22.00 con la Banda Civica Città di Monfalcone in piazza della Repubblica) con la proposta di concerti ed esibizioni gratuite all'aperto, con l'obiettivo di valorizzare le attività di tutti coloro che fanno musica, sia dal punto di vista professionale che amatoriale: Coro Ermes Grion Città di Monfalcone, Istituto di Musica A. Vivaldi, Gruppo Corale Overtwelve del Piccolo Coro di Monfalcone, Piccolo Coro di Monfalcone, Banda Civica Città di Monfalcone, Associazione Doremifarte, Associazione Worl Music, Cam Arte & Musica, Voci di Donna, Coro Cai, Rainbow of Magic Harpe, Shipyard Town Jazz, Coro Università Terza Età. Con lo stesso approccio che anima la Giornata europea della Musica, sostenuta dal Ministero dei Beni e delle Attività Cul-

turali e del Turismo e dalla Siae, la **Festa della Musica** trasmette un messaggio di cultura, partecipazione, integrazione, armonia e universalità che solo la musica riesce a dare. Nel 2019 ricorre il 50° anniversario di uno dei più celebri eventi socio-musicali della storia, il Festival di Woodstock: il Comune di Monfalcone, in collaborazione con Cam Arte&Musica, coglie l'occasione di avviare la I edizione del **Music Celebration Festival**, promuovendo un evento celebrativo che si svilupperà nel corso di due giornate di musica dal vivo. **"Woodstock 50th"** è l'evento dell'estate: band provenienti da tutta la regione si susseguiranno sul palco della piazza della Repubblica e, proprio come a Woodstock, proporranno musiche originali secondo stili musicali diversi. Top artist delle serate saranno, sabato 22 giugno Frank Get (artista rock/blues di esperienza internazionale) e domenica 23 i Sick Tamburo (nati dall'esperienza Prozac +, i Sick Tamburo sono uno dei gruppi alternative rock più interessanti del panorama italiano: testi concisi, ritmi incalzanti e un'affascinante attitudine punk). Dalle 16.00 suoneranno Junk Snakes, Dissociative TV, Lewisland, Grace Off, PNG, Sicksided, Joyce Band, Frank Get. Domenica 23 giugno, sempre dalle 16.00, suoneranno Blood Mirror, 24 Hours, Dag Diamond, Fist of Rage, Paz Manera, Blue Cheese, F.R. & Helpers, Velliscig, Sick Tamburo. Per tutti gli altri appassionati di musica ci sarà il Mercatino di Vinili nelle vie laterali a piazza della Repubblica. Nelle sale del Palazzetto Veneto, ci sarà la Mostra Fotografica Itinerante dedicata all'evento di Woodstock a cura di Henry Ruggeri, fotografo ufficiale Virgin Radio. Camper Rock con cibo e bevande per tutti i gusti completerà l'offerta in piazza. ■



In alto, da sinistra l'Assessore alla Cultura Luca Fasan, un cittadino e il Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga.

Foto: Comune di Monfalcone

CRALI E IL FUTURISMO: UN GRANDE SUCCESSO

Più di 10.000 persone, provenienti da tutta Italia e dall'estero, hanno visitato e apprezzato la mostra "Crali e il Futurismo. Avanguardia culturale" organizzata (dal 22 febbraio al 12 maggio)

e promossa dal Comune di Monfalcone con l'obiettivo - centrato pienamente - di rilanciare l'attività espositiva della Galleria comunale d'Arte Contemporanea.

"Il grande successo della mostra sul Futurismo" - sottolinea l'Assessore alla cultura, Luca Fasan - "ha confermato l'indirizzo che quest'amministrazione ha intrapreso da tempo in merito al messaggio culturale e artistico che intende perseguire per i progetti futuri, orientato al valore dell'offerta. Il rapporto con la Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea di Roma e altri che a breve seguiranno - spiega Fasan - "unitamente alla rigorosa selezione delle ulteriori mostre tematiche, tratteranno il solco entro il quale si orienteranno gli eventi culturali nelle prossime stagioni.

Il grande valore di queste rassegne, contribuisce e contribuirà a portare un ulteriore valore alla città, ossia l'inevitabile ricaduta a beneficio delle nostre realtà commerciali e di servizio".



Il Geoparco del Carso

Nuove opportunità per il turismo enogastronomico

* di Michelangelo Tagliente - www.lastanzadelvino.it

Carso, terra fatata, terra incantata, terra aspra, terra senza terra, meraviglia di colori ineguagliabile in autunno, terra di sangue e di guerra, terra di vento che taglia, terra d'amore. Carso trincea, Carso campo di battaglia, Carso che custodisce nella sua pancia a Redipuglia le spoglie di oltre centomila caduti in quello che è il più grande monumento dedicato alla follia umana ma al tempo stesso straordinario luogo laico di meditazione e di paradossale inno alla vita. Carso (Kras in Sloveno) è roccia calcarea, qui c'è poca terra, la trovi solo nelle Doline, se vuoi impiantare un vigneto, la devi trasportare la terra, la devi inventare la vigna, ed è una fatica immane. E poi l'amata bora, un vento strano, raffiche fortissime e micidiali, intervallate a calma di vento, purificante e inebriante però, Bora che asciuga l'aria e crea un microclima unico. E proprio per la sua unicità geologica, storico-culturale e naturalistica, i carsolini hanno sentito la necessità di valorizzare un territorio così straordinario attraverso l'attua-



In alto, qui sopra e nella pagina a fianco: il Geoparco del Carso.
Foto: Michelangelo Tagliente

zione del progetto del Geoparco. Il 18 febbraio 2019 iniziava ufficialmente il percorso di progettazione partecipata teso a valorizzare la rete locale per il geoturismo che farà da ponte per il riconoscimento del futuro geoparco del Carso Classico (Matični Kras) nella Rete Globale dei Geoparchi. Si sono susseguiti 5 appuntamenti di animazione territoriale che hanno coinvolto aziende, portatori d'interesse e protagonisti locali per l'adesione ad un modello identitario e valoriale e che ha visto, nella giornata del 17 maggio al Castello di Duino, il suo momento più importante dove tutti gli attori coinvolti e la stampa, locale e internazionale, hanno potuto scambiarsi proposte di sviluppo per il turismo dando un senso compiuto a tutto il lavoro fatto fino ad oggi.

GEOPARCO: LA RETE GGN

Un Geoparco riconosciuto a livello internazionale è un territorio che possiede un patrimonio geologico particolare ed una strategia di sviluppo sostenibile;



deve avere confini ben definiti e sufficiente estensione per consentire uno sviluppo economico efficace dell'area. Un Geoparco deve comprendere un certo numero di siti geologici di particolare importanza in termini di qualità scientifica, rarità, rilevanza estetica o valore educativo, il loro interesse può anche essere archeologico, naturalistico, storico o culturale. I siti devono essere collegati in rete e beneficiare di misure di protezione e gestione. Un Geoparco deve essere amministrato da strutture ben definite, capaci di rinforzare la protezione, la valorizzazione e le politiche di sviluppo sostenibile all'interno del proprio territorio, dovendo realizzare un impatto positivo sulle condizioni di vita dei suoi abitanti e sull'ambiente. Nell'ambito del Programma Internazionale Unesco delle Geoscienze e dei Geoparchi, questi vengono gestiti secondo un concetto olistico di protezione, educazione e sviluppo sostenibile al fine di aumentare la conoscenza e la consapevolezza del ruolo e del valore della geodiversità e per promuovere le migliori pratiche di conservazione, edizione, divulgazione e fruizione turistica del patrimonio geologico. In tal senso la rete GGN rappresenta insieme ai siti del Patrimonio Mondiale dell'Umanità e alle Riserve della Biosfera un insieme efficace di strumenti finalizzati a promuovere lo sviluppo sostenibile sia a livello globale che locale.

I 7 VALORI DEL GEOPARCO DEL CARSO

- Collaborazione: «vogliamo imparare dalla storia e guardiamo al futuro».
- Naturalità: «rimaniamo ciò che siamo: piccoli, naturali, artigianali».
- Innovazione: «lavoriamo insieme tra pubblici e privati per gestire in maniera consapevole e partecipata, lo sviluppo dei servizi e l'innovazione di ogni tipo nel futuro geoparco».
- Unicità e tutela: «valorizziamo la nostra essenza autoctona e le nostre varietà locali, il carsismo nasce qui».
- Sostenibilità: «dobbiamo sperimentarla e agirla concretamente».
- Transfrontalierità: «siamo come il Carso, il Carso unisce persone e culture».
- Accessibilità: «siamo facilmente raggiungibili; il geoturismo sia per tutti, anche per i meno fortunati». ■

ELENCO DEGLI OPERATORI FIRMATARI DEL MANIFESTO DI ADESIONE (ULTIMO AGGIORNAMENTO 17 MAGGIO 2019)

ALLEVAMENTO:

- Azienda agricola Altire di Polazzo
- Azienda agricola Antonič
- Azienda agricola Kovac

RETE ALLEVATORI LANDA CARSICA GORIZIANA:

- Azienda agricola Kohišče
- Azienda agricola Drejče
- Azienda agricola Kovač
- Azienda agricola Pri Cirili, Matej Ferfoglia
- Azienda agricola Castelvecchio

VINO, OLIO, SALUMI E ALTRO:

- Bajta
- Devetak Sara
- Matej Skerlj
- Parovel
- Škerk

API:

- Pietro Lombardo
- Farma Jakne
- Rete Apicoltori Landa Carsica (16 apicoltori aderenti)

TURISMO E RISTORAZIONE:

- Agriturismo Juna
- Agriturismo Carso
- Agriturismo Kerin
- Associazione Alpe Adria Trail experience
- Cooperativa Curiosi di Natura
- Cooperativa Gemina
- Cooperativa Rogos
- Associazione S1 Trail 'Corsa della Bora'
- Lokanda Devetak

CULTURA E TERRITORIO:

- Associazione Casa Cave
- Studio Architetto Danilo Antoni
- Cai Friuli Venezia Giulia



La luce del ricordo: il Faro della Vittoria di Trieste

* di Carlotta Kovatsch

Trieste - Eccolo ergersi maestoso sul Poggio di Greta, il Faro della Vittoria! Opera dell'architetto Arduino Berlam, che lo volle costruire all'interno del complesso ottocentesco del Forte Kressich (importante postazione difensiva dell'Impero austroungarico), fu inaugurato il 24 maggio 1927 in presenza del re Vittorio Emanuele III. Insieme alla più antica Lanterna – sita presso il Molo Fratelli Bandiera, che illuminò il porto vecchio dal 1833 fino al 1969 – il Faro della Vittoria ebbe il compito di rendere più sicuro il viaggio per mare. Ma perché realizzare un'opera così imponente? Perché accanto alla funzione di sicurezza per la navigazione, il Faro doveva anche “segnalare” l'importante momento storico del passaggio di Trieste al Regno d'Italia e commemorare i Caduti in mare durante la Grande Guerra. La sua monumentalità è esaltata dagli elementi stessi che lo compongono, carichi di valore simbolico: nel sottone un'epigrafe recita “MCMXXVII Splendi e ricorda i caduti sul mare MCMXV - MCMXVIII”; i caduti sono personificati nella grande statua del



In alto: il Faro della Vittoria.
Qui sopra:
il Golfo di Trieste.
Foto: Carlotta Kovatsch

Marinaio Ignoto che scruta il mare, realizzata dallo scultore triestino Giovanni Mayer assieme al maestro scalpellino Regolo Salandini. Questa statua, alta ben 8,60 metri, poggia su una base dalla quale spicca l'ancora del cacciatorpediniere Audace della Regia Marina, la prima nave italiana attraccata a Trieste il 3 novembre 1918, come ricorda la targa di corredo. Ma l'elemento più affascinante è la Vittoria Alata, la statua in rame plasmata dall'artigiano Giacomo Sebroth che, leggiadra, con le sue ali spiegate all'indietro, pare essersi appena posata sulla cima del faro per mostrare orgogliosa all'intera città di Trieste la fiaccola accesa e la corona d'alloro, simboli della vittoria. Imperterrita, guarda fisso il mare, sovrastando la lanterna che con il suo “occhio” di luce squarcia l'oscurità della notte per guidare coloro che viaggiano in mare. Su concessione della Marina Militare, il Faro della Vittoria è visitabile a piccoli gruppi e a determinate fasce orarie; dai suoi 67,85 metri di altezza sarà possibile godere di un panorama mozzafiato sull'intero Golfo di Trieste. ■

FARO DELLA VITTORIA
Strada del Friuli 141
Trieste - Italia
www.farodellavittoria.it



Una camminata nel cuore del gusto

* di Anna Turchet

Vittorio Veneto è una cittadina cruciale per la storia d'Italia: posta a metà strada tra Cortina d'Ampezzo e Venezia, viene ricordata principalmente come sede dell'ultima, vittoriosa, battaglia della Grande Guerra. La sua nascita avviene ufficialmente solo nel XIX secolo dall'unione di Ceneda e Serravalle ma la sua è comunque una storia millenaria, la cui bellezza è ampiamente apprezzabile nel centro storico. Non meno affascinante è il paesaggio che abbraccia la cittadina, caratterizzato da un susseguirsi di colline coperte da estesi vitigni e macchie di vegetazione spontanea. Qui nasce il Prosecco Superiore e la Storia – quella con la S maiuscola – si intreccia con le storie e la tradizione di chi queste colline le abita da sempre, portando avanti la memoria di antichi saperi. Far conoscere e apprezzare le bellezze naturalistiche, storiche ed enogastronomiche di questa zona è lo scopo di una manifestazione che quest'anno giunge alla sua V edizione e che parte proprio dal centro di Vittorio Veneto: Rive Divine. Il nome è già una promessa e una garanzia. Rive Divine nasce grazie alla volontà dell'Associazione Pro Loco di Vittorio Veneto e vede la collaborazione di oltre 30 aziende dell'area. I partecipanti ven-



In alto e qui sopra: momenti delle passate edizioni.
Foto: Anna Turchet

Domenica 9 giugno 2019
Punto di partenza dalle ore 9.00 per tutti i percorsi:
IAT Vittorio Veneto,
Viale della Vittoria, 110
Vittorio Veneto TV
prolocovittorioveneto.it

gono suddivisi in tre gruppi che seguono altrettanti percorsi alla scoperta dei luoghi e dei sapori del Vittoriese accompagnati da alcuni degli organizzatori della manifestazione. Ad ogni iscritto viene fornita una sacca a tracolla contenente un bicchiere che servirà per la degustazione dei vini. Il vino non è però l'unico protagonista: sono infatti previsti anche assaggi dell'olio che qui viene prodotto nonché i formaggi e i salumi tipici, i primi piatti, la carne e anche i dolci. Si passeggia quindi per alcune ore lungo i sentieri collinari, immersi nella natura e nei profumi che in questa stagione si sprigionano al massimo. I tre percorsi hanno inoltre gradi di diversa difficoltà e quindi anche i camminatori meno esperti hanno la possibilità di partecipare alla manifestazione. Il percorso est prevede una camminata anulare, con dislivello di circa 400 m, nella zona di Santa Augusta, Costa, Piadera e Vineria; il percorso Ovest esplora invece le colline di Perdonanze, Cozzuolo e Confin; infine il percorso Sud – aggiunto nell'edizione di quest'anno – interessa la pista ciclabile del Meschio e le colline di Carpesica. Per tutti i percorsi sono previste sei soste, presso aziende agricole o punti di ristoro allestiti per la manifestazione. ■



Le disavventure di Arlecchino

*- IL FIGLIO DI ARLECCHINO PERDUTO E RITROVATO -
- ARLECCHINO E L'ANELLO MAGICO -*

*Teatro Goldoni, Venezia, dal 28 giugno al 18 ottobre, ore 19.00
con sottotitoli in inglese e francese (a seguire aperitivo)*

da Carlo Goldoni

traduzione e adattamento Marco Zoppello

con Arlecchino Stefano Rota

e con gli attori della Compagnia Giovani del Teatro Stabile del Veneto:

Matteo Campagnol, Alice Centazzo, Emanuele Cerra, Davide Falbo, Lorenza Lombardi, Eleonora Marchiori,
Marlon Zighi Orbi, Marco Mattiazzo, Meredith Airò Farulla, Emilia Piz, Francesca Sartore, Pierdomenico Simone

regia Marco Zoppello

scene Alberto Nonnato - costumi Laretta Salvagnin

maschere Roberto Maria Macchi - luci Paolo Pollo Rodighiero

assistente alla regia Maria Roberta Strazzella

produzione Teatro Stabile del Veneto

Il progetto della Compagnia Giovani è parte dell'Accordo di Programma tra Regione Veneto e Teatro Stabile del Veneto con la partnership di Accademia Teatrale Veneta per la realizzazione di un Ciclo Completo di Formazione Professionale per Attori Modello Te.S.eO. Veneto – Teatro Scuola e Occupazione (DGR N. 1037 del 17 luglio 2018)

Prima assoluta per l'estate veneziana al Teatro Goldoni con *Le Disavventure di Arlecchino*, rassegna che comprende due canovacci di Commedia dell'Arte scritti nel periodo francese dallo stesso Carlo Goldoni con protagonista la leggendaria maschera del teatro italiano.

Il figlio di Arlecchino perduto e ritrovato e Arlecchino e l'anello magico (orig. *La Bague Magique*) per la prima volta saranno rappresentati nel teatro che porta il nome del loro illustre autore, a più di due secoli di distanza dai successi parigini della *Comédie Italienne*. Stefano Rota, nei panni del celebre Arlecchino "Carlino" Bertinazzi, la cui maschera ricorda proprio il muso del cane Carlino, guida la Compagnia dei Giovani del Teatro Stabile del Veneto. La regia affidata a Marco Zoppello è un gioco di riscoperta e reinvenzione di queste pagine goldoniane ricche di immaginazione, musica, stupore e un briciolo di malinconia.

Il figlio di Arlecchino perduto e ritrovato segna l'inizio della collaborazione tra l'autore l'Arlecchino Carlo Bertinazzi e la *Comédie Italienne* di Parigi. Nello scenario le vallate di Bergamo accolgono l'umile capanna dove Arlecchino e la moglie Camilla presentano ai contadini il figlio appena nato. Poco lontano in gran segreto, Rosaura, creduta figlia di Pantalone, e Florindo, suo sposo, accudiscono il loro primogenito concepito in gran segreto. L'improvvisa comparsa di Pantalone obbliga i due amanti a nascondere il figlio che, ironia della sorte, finisce proprio tra le braccia di Arlecchino. La trama si dipana tra equivoci e scambi di infanti, si impenna sulle scenate di gelosia di Arlecchino, il patetismo si fa strada nelle crisi di Camilla, accusata ingiustamente dal marito e disperata per la sorte di un figlio che crede scomparso.

Arlecchino e l'anello magico, uno degli ultimi scritti di Goldoni per il teatro della capitale francese, tratta un tema pressoché inedito per l'autore veneziano: la magia. Arlecchino, umile formaggiaio, abbandona in gran segreto la città di Bergamo per togliersi la vita nella solitudine di un bosco. Il motivo, nemmeno a dirlo, la certezza che la moglie Argentina lo tradisca. Ma il topos letterario del povero bergamasco lascia spazio all'arrivo di un mago, un santone che gli propone un rimedio a tutte le sue sciagure, un anello magico di incredibile potenza. Calzando questo anello il povero sfortunato dimenticherà tutte le sue disgrazie e potrà ricominciare a vivere serenamente. Ringraziato il mago, indossato l'anello e pronto ad affrontare una nuova vita, Arlecchino torna a Bergamo dove si innamora, ironia della sorte, proprio di sua moglie. Tra equivoci, creditori e fraintendimenti, Arlecchino verrà dichiarato pazzo, bastonato e bastonante, sino allo svelamento finale.

Un mondo barocco, quello disegnato da Goldoni lontano dalla sua Venezia, sommerso tra i fondali dipinti, le fiamme di cartapesta e gli alberi riccioluti. Ambienti rurali e pastorali fanno da sfondo alle passioni estreme dei personaggi, dentro i quali l'autore sembra aver messo tutta la forza che gli era rimasta sublimata da una punta di nera malinconia. Un nuovo Arlecchino, il nostro "Carlino". Un Arlecchino contadino, o formaggiaio, un uomo che non è più al servizio di un padrone ma sta cercando di prendere in mano la propria vita e la propria dignità. Un arrampicatore sociale che arranca, scivola e spesso cade battendo la testa dura che si ritrova.

Arlecchino si muove per le scene padrone di ciò che accade e le azioni che compie, nel bene e nel male, non sono riferite ad altri che a se stesso. Un uomo che prende delle decisioni e sbaglia, che si infervora e distrugge, che ama con una forza furibonda. Ma Arlecchino ad ogni bernoccolo impara una lezione e quando è vittima della sua passione si toglie il cappello e chiede scusa. Pur nella semplicità di questi "soggetti", Goldoni rimane fedele alla sua missione, quella di mostrare attraverso il teatro lo specchio della società e di correggerne, per quanto possibile, vizi e difetti.



Nelle immagini:
l'Arlecchino interpretato da Stefano Rota.
Foto: Serena Pea

BIGLIETTI:

	Intero	Sconto Flyer/coupon
Adulto	25,00 €	20,00 €
Under 26	15,00 €	10,00 €
Famiglia: (1 Adulto + Under 18)	26,00 €	21,00 €
Gruppi (10+)	10,00 €	-
Universitari a Teatro	3,00 €	-



Demetra Bellina

Una stella per il cinema italiano

* di Omar Manini

“**P**er migliorare bisogna andare alle radici del personaggio, lavorarci tanto e poi fare pratica: se qualcuno mi desse un ruolo molto importante, credo che farei un sacco di progressi!” Si libera in una delle sue tante risate, Demetra Bellina; risate mai scontate, che incorniciano ironia, consapevolezza, intelligenza, insaporite sempre da altrettanta, mai celata, dolcezza.

Artista giovanissima ed eclettica - cantante, musicista, modella, attrice, ... - colpisce per la sua bellezza trainata dallo sguardo magnetico e da una voce che non t'aspetti: chiara, avvolgente, pienamente cosciente della sua maturità espressiva.

Ci troviamo di fronte ad una ragazza determinata che lascia trasparire, senza alcun artificio, una grande gamma di emozioni e conquista con un innato carisma, indissolubilmente legato ad un fascino solo apparentemente acerbo.

Richiestissima come modella, apprezzata come cantante, ora è anche, a tutti gli effetti, una delle promesse del cinema italiano.

Demetra, da dove vieni? dove vuoi andare?

“Vengo da vicino Udine e voglio fare l'attrice, quindi andare dove mi chiamano...” (sorride, nda)

Una bellezza elegante, sofisticata, con una freschezza assolutamente moderna; che rapporto hai con il tuo corpo?

“Boh... mi ci trovo comoda! (risata, nda) Quando



In alto e qui sopra:
Demetra Bellina.

Foto:
Paolo Stucchi
e Riccardo Riande
per gentile
concessione
di Demetra Bellina

ero ragazzina mi sentivo un po' diversa, però con gli anni comincio ad apprezzarti. Da piccola vedi gli altri che ti guardano come quella “strana” - e non sto parlando solo di una questione fisica, ma di personalità, di modo di fare - e sei un po' il matto del villaggio.”

Cosa ti faceva sentire diversa?

“Penso che uno venga ritenuto strano anche solo per il fatto di avere delle idee sue, in cui crede, che non si fa influenzare, rimanendo sempre se stesso. La gente, forse per fretta o timore, preferisce emarginare che capire... Comunque non l'ho mai compreso fino in fondo altrimenti certe cose sarebbero state più facili!” (ride, nda)

Hai mai avuto paura di perdere questa tua unicità?

“No, ognuno ha la sua e quando ne sei consapevole la sostieni e ti sostiene. La consapevolezza di essere unico è la chiave stessa che ti rende prezioso. È importante avere un dialogo con sé, con il proprio mondo interiore, sempre. Eliminando le voci esterne che ti dicono come dovresti essere per andare bene!”

Recentemente, sia in tv (“Di padre in figlia”, Rai1) che nel videoclip “La ragazza con il cuore di latta”, sei stata protagonista di ruoli delicati, segnati dalla vita, e resi con estrema naturalezza. Come ti sei preparata?

“Secondo me, la recitazione è una cosa che va vissuta sul momento. Chiaramente ti devi preparare prima con un sacco di lavoro sul testo e sul perso-



naggio, ma la cosa più importante è quella che fai durante, è lì che esisti veramente e deve esistere anche il personaggio. Certamente si tratta di concentrazione, ma soprattutto di empatia con il personaggio... a mio parere dentro ogni persona c'è tutto ed è tramite il lavoro fatto in precedenza che puoi far uscire da te quel tutto, renderlo una cosa piena.”

Immagino che tu abbia dovuto digerire molti “no”.

Com'è? come ci si ricarica?

(sospira, nda) “È sempre difficile, soprattutto quando arrivi quasi a credere di avercela fatta e senti che ormai il personaggio è tuo, ti ci sei affezionata... Rischia di dare la colpa a te stesso, invece devi cercare di capire dove effettivamente dovresti migliorare e dove, invece, l'altra persona era effettivamente più adatta per quel ruolo! Le prime volte era pesante, ma ora ci ho fatto abbastanza l'abitudine e so che l'importante è continuare a lavorare perché, anche solo il fatto che qualcuno ti abbia fatto accarezzare un'illusione, ti fa capire che in questo lavoro puoi benissimo essere una protagonista.”

Quali sono le principali differenze che hai riscontrato trasferendoti a Roma, in un contesto così diverso da quello di origine?

“La cosa difficile, l'unica differenza sostanziale, sono i tempi: qui sono molto dilatati... i tempi d'attesa per una risposta sono molto più lunghi di quello che uno s'aspetta! È un tempo che si prolunga e devi



In alto e qui sopra:
Demetra Bellina.

Foto:
Luca Carlino
e Francesco
Orlando
per gentile
concessione di
Demetra Bellina

avere tanta pazienza... una dote che io non ho mai avuto prima!”

Qual è il peggior difetto che ti riconosci? e il miglior pregio?

“Urca! Tra i difetti posso dirti che non sono paziente, sono frenetica; tra i pregi sicuramente che sono caparbia. Se ho un obiettivo cerco assolutamente di raggiungerlo, ma con correttezza!”

C'è un momento nel quale ci si sente arrivati?

“Mai, perché è un lavoro interiore e penso che anche i migliori al mondo riescano sempre a migliorarsi. È impossibile raggiungere la perfezione, perché potresti essere “arrivato” solo se smettessi di conoscere te stesso... questo, però, è impossibile!”

Ti hanno sempre sostenuta o, con questo percorso, hai avuto anche qualche rivincita?

“C'è una cosa che chiamo la “lista nera” dove scrivo non tanto quelli che non mi apprezzano - ci possono assolutamente stare - ma quelli che mi ostacolano. Un giorno... (pausa) se ne pentiranno!” (risata di gusto, nda)

Bisogna stare attenti, insomma... Per te, il Friuli è stato un abito stretto o un'opportunità?

“Io adoro il Friuli e quando ci torno sono contenta perché mi piace tutto, ha tutto! Mi piace andare in montagna, nell'aria buona, e stare in famiglia, con gli amici... avere la sensazione di casa, rimpossessarmi del tempo e respirare al mio ritmo.” ■



Nadia Bassanese: gallerista

* di Marisa Cepach

Trieste è sempre stata una città mitteleuropea, crocevia incessante di popoli e crogiuolo di religioni e culture diverse che, ancora oggi, convivono pacificamente e sono artefici di un altalenante fermento culturale mai assopito. L'arte serpeggia frizzante in tutte le sue manifestazioni con fasi di grande eccitazione, intervallate da silenti riflessioni progettuali atte a rigenerare estro e genialità con freschezza e provocazione. "Ho aperto questo spazio come un luogo di passaggio tra l'arte e la città. Un passaggio non frettoloso. Anzi, ho cercato di trattenere almeno per un momento tra le pareti di questa grande e vecchia casa del Borgo ottocentesco, il lavoro degli artisti, per poter riflettere sull'opera, per conoscerla meglio, per amarla." Così mi racconta Nadia Bassanese, gallerista accorta e audace che ebbe la capacità di portare sulla scena triestina degli anni '80 e '90 artisti contemporanei di altissimo livello. "Ho proposto gli artisti per la qualità del loro lavoro. Ciascuno dipanava il filo di un proprio discorso, lontano dalla scelta di campo nel momento in cui questa scelta sembra essere l'unica via d'uscita. Per questo motivo ho accompagnato la presentazione delle opere degli artisti con degli incontri, tra



In alto
a sinistra:
Leo Castelli
e Nadia Bassanese
a cena all'Harry's
di Trieste.
A destra:
scultura
di Arnaldo
Pomodoro.
Qui sopra:
Nadia Bassanese

gli artisti e il pubblico, per esprimere questa diversità e per offrire, con la mostra, uno stimolo, quanto più vivo e aperto possibile." Un turbinio di nomi si sono susseguiti dall'ottobre del 1983, quando lo scultore Mauro Staccioli inaugurò lo Studio d'Arte Nadia Bassanese di piazza Giotti, imbastendo "tout court" un'unica scultura in cemento alta mt 3,15. Proprio Staccioli fu una pietra miliare per la futura impostazione della galleria, offrendo a Nadia preziosi consigli e suggerimenti durante i lunghi anni di amicizia e collaborazione. Un artista un aneddoto, una storia un interprete, così con elegante semplicità Nadia mi descrive il suo primo incontro con Bruno Munari. "In un elegante palazzo di Milano mi ritrovai nell' "antro del mago", zeppo di oggetti: sassi con venature naturali che sembravano immagini dipinte, pezzi di tronco simili a toraci privi di braccia, rametti secchi raccolti durante le vacanze in collina che, trattenuti sospesi in equilibrio da fili di cotone, sarebbero divenuti parte delle sue famose "Tensostrutture", carte giapponesi e altri oggetti naturali recuperati in riva al mare e, ovviamente, libri, quaderni, grafiche, quadri, oggetti di designe di sua ideazione. Tutto però era disposto in ordine scrupoloso. Su di un tavolo basso, attorno al quale

si accomodavano i visitatori, una coppa colma di caramelline era un invito a non fumare, sia lì che altrove. La sedia con il piano inclinato “per visite brevi”, il paravento Shinfù Kusè (in milanese: Che cos’è?), le forchette con i rebbi piegati che, divenuti dita, mimavano scongiuri o saluti o altro, creazioni brillanti e ironiche come i suoi giochi di parole: erano solamente alcune delle presenze nello studio di Munari. Sarebbe quasi impossibile, oltre che futile, continuare l’elenco”. La mostra di Munari in galleria ebbe luogo con dei veri e propri laboratori per bambini ma anche per adulti, ai quali era permesso accedere al salone dello Studio solo a occhi velati da mascherine nere, affinché recuperassero l’uso dei sensi solitamente trascurati. Così, toccando e annusando gli oggetti appesi che incrociavano lungo il percorso multisensoriale, veniva favorito l’incontro tra mano e mente, naso e mente, orecchi e mente. “Nel presentare le mostre di Munari con tutte le sue invenzioni abbiamo sempre cercato di tenere presente la regola giapponese, che lui spesso citava, la perfezione è bella ma stupida, bisogna conoscerla, ma romperla.” Seguendo un filo immaginario come Arianna, Nadia è riuscita a portare a Trieste i grandi nomi dell’arte contemporanea e minimalista del momento tra cui Carmen Gloria Morales, Ugo Carrega, Jan Hunter, Michelangelo Pistoletto, Michael Goldberg, George Trakas e pure Jean Michel Folon con il quale inaugurò, nell’ottobre 1989, la stagione artistica dello Studio. Tra le acqueforti esposte si poteva ammirare anche quella scelta a raffigurare Folon, per la grande esposizione che si sarebbe tenuta la primavera successiva al Metropolitan Museum di New York intitolata “Folon’s di Folons”, cui Nadia ebbe l’invito autografo di Leo Castelli. Castelli era triestino di nascita, cittadino del mondo, illustre gallerista internazionale. Spesso gli chiedevano in che lingua pensasse e lui rispondeva: “Non penso in nessuna lingua. Io vedo solo immagini”. Nel 1993 lo Studio presentò la mostra “Omaggio a Leo Castelli”, provocando un’eco roboante, che mise in moto tutta la stampa e la televisione finanche a Vienna. In un’intervista per il quotidiano locale “Il Piccolo” Paolo Rumiz chiese a Castelli come mai c’era voluto tanto tempo perché Trieste gli dedicasse una mostra. Leo rispose che non era stata Trieste ma Nadia Bassanese. Tantissimi furono gli artisti che negli anni esposero le loro opere d’arte e ne cito ancora alcuni: Shusaku AraKava, Tullio Altan, Enrico Baj, Lynn Umlauf, Enzo Navarra, Roy Lichtenstein, Jasper Johns e, tralasciando per motivi di spazio, ulteriori nomi di tutto rispetto. Dei suoi trent’anni di gallerista, di cui 20 dedicati con passione allo Studio D’arte, Nadia potrebbe raccontarci un numero considerevole di episodi, notizie curiose, incontri interessanti, divertenti e intriganti ma, con questo breve articolo, ho voluto celebrare un’artefice attenta ed essenziale, di un periodo culturale, che lei stessa ha scandito con centinaia di inaugurazioni e sperimentazioni, con pubblicazioni e allestimenti che trascendevano a volte l’appartamento di piazza Giotti per popolare il Museo Revoltella piuttosto che il Parco di Miramare o ancora il Teatro Rossetti o il Palazzo Costanzi. Il 14 maggio 2019, con una cerimonia svoltasi in Municipio, il Sindaco del Comune di Trieste ha conferito un importante riconoscimento a Nadia per la fondamentale impronta data alla città e per aver donato, alla Fototeca dei Civici Musei di Storia e Arte, l’imponente archivio dello Studio d’Arte Nadia Bassanese dove, con cura maniacale, ha conservato i faldoni di ogni artista assieme a recensioni, cataloghi, libri, ma soprattutto centinaia e centinaia di foto testimoni di quell’importante fermento artistico che lei aveva movimentato nell’ultimo ventennio del ‘900, Mi auguro che ora i tempi siano nuovamente maturi e spero che questo articolo sia di auspicio per un rinnovato ribollimento artistico e culturale che investa nuovamente la città di Trieste e non solo, perché la cultura e la bellezza sono cibo per l’anima e pace per i popoli. ■



Qui sopra, dall’alto:
 “Nadia”, scultura in legno
 di Bruno Chersicla.
 Salotto azzurro
 del Municipio di Trieste
 con il Sindaco Roberto Di Piazza,
 l’Assessore alla cultura Giorgio Rossi,
 la Direttrice del Servizio Musei
 e Biblioteche Laura Carlini Fanfogna
 e la Responsabile della Fototeca
 Claudia Colecchia.
 Foto: Marisa Cepach



Franco Rivolli, un'ossessiva passione

* di Omar Manini

Nel suo corpo d'adulto si nasconde lo spirito libero di un ragazzino dall'animo gentile. Franco Rivolli, illustratore, è una di quelle rare persone che ti fanno sentire immediatamente a tuo agio. Sempre attento a catturare il dettaglio e fissarlo su figure dal tratto pulito che emergono dallo sfondo con una forza dirompente e un grande senso di energia.

Franco, raccontaci un po' di te...

“Nasco il 9 giugno 1979 al Lido di Venezia e mi è sempre piaciuto disegnare. Verso gli otto-nove anni avevo già ben chiara l'idea che avrei voluto andare a studiare illustrazione a Milano! La “deviazione” vera e propria è stata causata da mio zio che mi ha regalato un libro fantastico su giganti, fate e quant'altro; candidamente chiesi se chi faceva i disegni venisse pagato... e proprio in quel momento decisi il mio lavoro!”

Una grande determinazione...

“Non so se sia solo una visione poetica, ma credo che ci siano delle cose che non puoi scegliere, perché fanno parte di te e tu stai solamente seguen-



In alto:
Franco Rivolli
e “Amidala”.
Qui sopra:
“Halloween”

do la tua natura. Onestamente non mi sarei visto in nessun'altra professione. Indipendentemente dal fatto che questo sia il mio lavoro, anche quando finisco le commissioni io disegno per me stesso: alla fine è come un'ossessione, un veicolo per esprimere compiutamente l'io.”

... e una famiglia dalle larghe vedute, immagino!

“Sì, sono stato ampiamente supportato, sia a livello emotivo che economico: la vita a Milano, i primi tempi in cui si guadagna poco o niente, ... Se non ci fossero stati i miei, non avrei potuto percorrere questa strada così impervia. Loro hanno creduto in me e, per questo, non gli sarò mai sufficientemente grato!”

Presuppongo che ci siano stati molti momenti di scoramento...

“A Milano, durante una selezione in cui ci presentammo in seicento, qualcuno ci disse una cosa che mi ha segnato: “qui siete tantissimi, la classe è per venticinque, il prossimo anno forse rimarrete in quindici, ma lavorerete solamente in tre”. Con questa profezia non ci sono andati distanti; ciò che

ti deve portare avanti è la passione. È l'unico motore che ti fa continuare nonostante tutto.”

Cosa ti piace di più di questa attività? La libertà creativa?

“La cosa più bella è l'essere pagato per fare ciò che mi piace. Poi la libertà non è certamente illimitata: nel momento in cui fai un lavoro commissionato devi soddisfare le esigenze del committente. Certo, se ci collabori da tempo, in un rapporto di fiducia, avrai più spazio interpretativo e potrai muoverti all'interno di punti chiave prefissati e fondamentali. I più illuminati, comunque, sanno che più costrizioni metti, meno valido sarà il risultato finale.”

Il tuo lavoro si rivolge a varie fasce d'età; quali differenze di approccio nell'ideazione, nel disegno?

“Innanzitutto devi sapere che, come caratteristica basilare, io tendo a conservare il mio lato più bambino. Per cui, quando professionalmente mi interfaccio al mondo dei ragazzi, mi diverto a ideare cose buffe in più da inserire; dettagli, magari cavolate o piccoli dispetti che però oltrepassano il semplice, asettico aspetto narrativo e arricchiscono l'illustrazione, rendendola divertente prima di tutto a me. Con gli adulti pongo l'attenzione su altre cose come la pennellata, il senso dinamico della pittura...”

Come si fa a conservare il lato infantile?

“Quello che riscontro nelle persone è che, a un certo punto, si interfacciano con il bambino scordandosi di essere stati anche loro piccoli. È una cosa che mi lascia sempre perplesso perché non capisco come si faccia a dare i giusti insegnamenti senza tener conto delle esigenze del bambino. Io mi ricordo di cosa facevo e dell'entusiasmo che avevo nel farlo... Questi ricordi sono parte integrante di ogni giornata e li trasferisco tal quali nello spirito creativo. Ricordiamoci da dove proveniamo e manteniamone il ricordo: non siamo ruoli, siamo persone con tante sfaccettature di uguale importanza e dignità!”

Qual è la caratteristica fondamentale per un illustratore?

“A parte la tecnica, che è di molti in un mercato sempre più concorrenziale, libero e connesso, è la personalità! Lì si ha l'unicità dell'artista, il fattore che ti distingue e ti rende riconoscibile.”

Come lavori?

“Io lavoro in digitale, con una tavoletta grafica con monitor integrato, sfruttandone la funzionalità, la velocità o la praticità, ma cerco di mantenere un effetto pittorico tradizionale. È come avere una tela su cui dipingere, pennellata per pennellata: non funziona come una magia che con il singolo tasto ti risolve tutto! Non mi piacciono, invece, gli effetti computerizzati che si vedono spesso in giro.”

Com'è il mercato italiano?

“Domandone! Ho lavorato con svariate case editrici e con alcune ho mantenuto dei rapporti a lungo termine, mentre con altre lavoro a spot; mi contattano loro - e questo dipende un po' dallo stile, dalle mode del momento, ... - ma se dovessi contare solo sul mercato italiano... In generale, in Italia mi accorgo di una scarsa voglia di rischiare: il libro che ha funzionato va rieditato mille volte, l'illustratore che è sulla cresta dell'onda deve fare tutti i libri... sono sempre alla ricerca di sicurezza, vogliono sapere che quel prodotto per cui hanno speso soldi porterà un buon risultato a casa.”

Come sei come persona, come artista?

“Una mia caratteristica è quella che tendo ad annoiarmi. Molti artisti si specializzano in un filone e difficilmente se ne allontanano... io non potrei fissarmi su una cosa, quindi, pur di variare, passo dal ritratto iperrealistico alla vignetta, allo schizzo... sempre alla ricerca di me stesso e senza mai ritrovarmi del tutto.” ■



Qui sopra, dall'alto:
"Rage" e "Night".
Foto per gentile
concessione di Franco Rivolli
www.illustratori.it/FrancoRivolli



Una rete di Ambasciatori del Territorio®

Non voglio dimostrare niente, voglio mostrare. (Federico Fellini)

* di Pietro Aloisio, Presidente Assenso

Il Paese più bello del mondo, il nostro, è fermo da anni nella crescita economica sia per fattori esogeni, la crisi mondiale di sistema, sia endogena per l'incapacità cronica di definire cosa siamo, chi siamo e soprattutto cosa vogliamo essere. Certamente le politiche governative degli ultimi 30 anni non ci hanno aiutato con politiche sterili, al limite del ridicolo, se non fosse che vengono attuate sulla pelle di noi tutti. I dati turistici del 2018 hanno dato un importante segnale da non sottovalutare; nonostante ci sia stato un 1,4% di presenze in più sul nostro territorio questo dato è da leggere in controtendenza rispetto agli anni precedenti dove il 2017 aveva chiuso con un incremento del 4,4%. I fattori sono da ricercare anche con la ripartenza dei competitor mediterranei per le località balneari con flussi turistici che cercano un nuovo riposizionamento, evidenziando, una strutturale debolezza italiana che non riesce ad essere efficacemente attrattiva. L'attrattività del nostro Paese è scandalosamente bassa, se confrontato con Francia o Spagna, a fronte delle nostre città d'arte, dei nostri siti UNESCO, della meraviglie dei nostri borghi. Manca un sistematico approccio sia alla gestione della Governance sia al Marketing di Destinazione che in Italia si cerca di



In alto
da sinistra: Federico Aloisio, Pietro Aloisio, i vincitori Stefano Colombo e Matteo Cancedda degli Arabus Crew, Giovanna Santin, Sergio Lucchetta, Alberto Cancian.
Qui sopra:
Pietro Aloisio.



Via Roveredo 22/B
33170 Pordenone
Tel. 335 6375575

fare da circa un decennio mentre in Spagna è da 60 anni che impera lo slogan "Spain is different" a sottolineare il "tutto da scoprire". Nell'Italia degli annunci, nell'Italia delle speranze frustrate siamo ancora alla ricerca degli attori che devono dare un impulso e una guida alla trasformazione del turismo in vera industria. Ambasciatori del Territorio®, nel suo divenire, cerca di mettere un suo piccolissimo tassello all'opera di costruzione di un modello che sia nel contempo strumento per gli operatori economici e riferimento per agganciare flussi turistici che devono basarsi su una precisa impostazione di dati storici, analisi SWOT, contribuzione agli obiettivi, segmentazione dei cluster di esperienze di viaggio e motivazioni della domanda differenti per varie destinazioni. Il moderno viaggiatore ricerca esperienze che sono diverse a seconda della tipologia dal turismo delle città d'arte, alla vita notturna, dalle vacanze studio, allo shopping made in Italy. Il Turismo deve essere dotato di ali per potersi librare in alto comprendendo e accogliendo le mutate esigenze dei viaggiatori che si sono trasformati da consumatori a consum-attori. Ambasciatori del Territorio® è valorizzazione dell'offerta turistica. Con la dicitura "valorizzazione dell'offerta turistica" intendiamo



un innovativo modo di concepire quest'ultima: offrire esperienze turistiche, dare importanza all'accoglienza, far sperimentare all'ospite tutti i sensi della sua vacanza. Il prodotto turistico italiano è variegato ed offre letture ed interpretazioni diverse a seconda della tipologia ma anche della localizzazione geografica. Essere innovativo nel nostro Paese significa misurare le prestazioni di Enti, aziende, operatori turistici in termini scientifici con dati che possono garantire affidabilità, replicabilità ed esaustività attingendo alle esperienze dell'Analisi Sensoriale applicata ai servizi. Una sperimentazione sul campo è stata fatta mettendo insieme, attorno ad un progetto, ASSENSO Associazione Nazionale di Analisi Sensoriale, Confcommercio Pordenone, Ambasciatori del Territorio® e Università di Udine per misurare l'attrattività di Pordenone ad ospitare un evento nazionale con un video concorso; progetto che mira alla valorizzazione dell'offerta turistica dei territori italiani promuovendo gli stessi, anche, attraverso una presentazione video musicale, realizzata da giovani singoli artisti e gruppi musicali per soddisfare l'esigenza di promuovere il territorio di appartenenza. Si sono avute circa 40 adesioni di artisti che hanno inviati i propri lavori e Sabato 11



In alto:
veduta della sala.
Qui sopra:
targa menzione
speciale.
Foto: Assenso

maggio, presso la sala Ellero di Palazzo Badini a Pordenone, sono stati premiati i vincitori del concorso. La giornata di premiazione è stata il momento conclusivo di un percorso che ha visto la partecipazione di artisti da tutta Italia che sono arrivati a Pordenone per scoprire insieme a noi i vincitori del concorso. Di fatto almeno 60 persone erano presenti all'evento, e di questi una buona parte ha soggiornato almeno una notte a Pordenone con beneficio di hotel e ristoranti. I vincitori sono stati premiati da una commissione con varie competenze specifiche per giudicare i video composta da Pietro Aloisio, Sergio Lucchetta, Alberto Cancian e Federico Aloisio. Il 1° premio di questa prima edizione è stato assegnato a Arabus Crew che con il brano Balla con Me, riportano le suggestioni dei panorami sardi accompagnate dai dettagli gastronomici e non solo che completano la descrizione dei territori. La Società Filarmonica Chiusina di Chiusa di San Michele in provincia di Torino si aggiudica il 2° premio. Il 3° premio è andato a I piccoli Accordi della Scuola Primaria Ippolito Nievo di Premariacco in provincia di Udine. Citando Seneca "Nessun vento è favorevole per il marinaio che non sa a quale porto vuol approdare". ■



Un borgo fiabesco tra Veneto e Friuli

* di Anna Turchet

Annoverato tra i borghi più belli d'Italia, Portobuffolè si trova in una terra di confine, laddove il Veneto già sconfina verso il Friuli. I Romani l'avevano chiamato Septimum de Lipientia perché dista sette miglia da Oderzo e dal fiume Livenza. Il visitatore che arriva nel cuore storico del borgo, dopo aver attraversato il ponte e, idealmente, quella che era la Porta Trevisana (distrutta nel 1918) si trova nella caratteristica piazza Beccaro su cui si affacciano interessanti palazzi tra cui Ca' Soler. Proseguendo nell'esplorazione, ci si imbatte quasi subito in uno degli edifici più suggestivi: Casa Gaia. Qui ci visse, fino al 1311, Gaia da Camino – poetessa e donna assai discussa che anche Dante menzionò nella *Commedia* – e a lei si deve l'abbellimento della dimora. Il palazzo ha la forma di una casa torre medievale e la facciata è abbellita da due ordini di bifore trilobate. L'interno racchiude un vero e proprio tesoro decorativo: quasi tutti gli ambienti dei tre piani sono impreziositi con affreschi datati tra XIV e XV secolo. Molto affascinante è anche la torre Comunale, del X secolo. Questa è l'unica sopravvissuta delle sette originarie del castello. È ancora presente, sopra l'orologio, il buco dal qua-



In alto
e qui sopra:
scorci
di Portobuffolè.
Foto:
Riccardo Sacilotto

le i condannati venivano calati nelle prigioni. Il palazzo sottostante era quello del Governo ed è tuttora visibile la scritta con la data di fondazione (9 marzo 1187) tra due finestrelle ovali. Anche il Duomo ha una storia particolare: prima di essere un edificio cristiano era infatti una sinagoga ebraica. La sua consacrazione risale al 1559. Le curiosità legate a questo piccolo borgo non terminano però qui: a Portobuffolè è infatti presente una particolare rappresentazione del Leone di San Marco, simbolo della Serenissima. Normalmente il Leone pone la sua zampa sul libro aperto in cui compare la tradizionale scritta "Pax tibi Marce, Evangelista meus". Quello di Portobuffolè è un esemplare, non molto diffuso, di "Leon in moeca", ovvero racchiuso entro un tondo. Il libro che trattiene con gli artigli è chiuso, segno che in quel periodo la Serenissima era probabilmente in guerra. Per gli amanti dell'antiquariato poi, ogni seconda domenica del mese si svolge il tradizionale mercatino che vede protagonisti, da più di 25 anni, oltre 200 espositori e innumerevoli visitatori e appassionati. C'è davvero molto da scoprire in questo borgo che racchiude aneddoti carichi di fascino e storia in ogni dettaglio delle sue architetture. ■



Benex Life

Soluzioni personalizzate per il benessere psicofisico

Benex Life si pone l'obiettivo di rendere il cliente consapevole sia del proprio corpo che del proprio stato emozionale, data la profonda e importante correlazione tra la postura, soggetta ad un continuo mutamento, e lo stato di benessere psicofisico che induce in ognuno di noi. Riequilibrare funzionalmente la postura può dunque aiutare a prevenire molte patologie dell'apparato muscoloso scheletrico. Fulvia Benes e Dario D'Elia, tecnici posturali specializzati nella decontrazione della colonna vertebrale, hanno aperto il 2 maggio 2018 a Trento la loro azienda start up, *Benex Life srls*, rivolta alla decontrazione vertebrale, e progettano e utilizzano dispositivi medici innovativi, realizzati con materiali ecosostenibili, indeformabili e naturali, sia in campo umano che animale, sempre valorizzando il brand *Made in Italy*. *Decontrax* e *Decondogs* sono progettate per favorire un rilassamento psicofisico dell'organismo, indotto da un corretto ridistanziamento vertebrale, così da avere maggiore energia e vitalità. Fin dal primo utilizzo di *Decontrax* si è evidenziato come la fase di sonno NREM, durante la quale il dormire è tranquillo e profondo e l'organismo si rigenera, venga portata a 2 ore e 10 minuti, contro la normale durata



In alto: *Decontrax*
Qui sopra:
Decondogs.

di 20/40 minuti a fasi alterne. Da questa prima esperienza in campo umano nasce *Decondogs*, decontrattore posturale per cani: cuccetta terapeutica personalizzata che il cagnolino adotta fin da cucciolo per incrementare il suo benessere e prevenire problematiche articolari o funzionali nel percorso di crescita, oppure per alleviare disturbi già esistenti, come dolori causati da displasie, fratture articolari o patologie vertebrali. Collaborando tramite professionisti del settore, l'azienda fornisce inoltre delle consulenze e delle analisi posturali gratuite sul territorio, permettendo di provare questi strumenti per diversi giorni, e rilevando le reazioni di benessere che esse provocano. Sono inoltre in progettazione altri due prodotti sempre creati per attivare la decontrazione ed il rilassamento muscolare: *Deconoil*, un lettino decontratturante professionale per fisioterapisti, massaggiatori e operatori olistici, che prepara l'apparato muscolare scheletrico prima di essere trattato terapeuticamente dal professionista, e, per finire *Comfortseat*, seduta e schienale per carrozzine personalizzati sulla sagoma, che elimina i punti di pressione inducendo rilassamento nella zona lombare e nei glutei, e migliorando quindi la circolazione sanguigna. ■

BENEX LIFE SRLS
Via Zambra, 11
38121 Trento
Tel. +39 339 1307969
www.benexlife.com

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
Nicolò Gambarotto, Gianna Buongiorno, Filippo Bier, Veronica Defilippis, Letizia Rigotto, Tiziana Fiorentino, Alexa Kuhne, Tiziana Del Fabbro, Paola Valdinoci, Claudio Fabbro, Giulio Colomba, Raffaella Lenarduzzi, Stefano Cosma, Stelio Smotlak, Michelangelo Tagliente, Carlotta Kovatsch, Anna Turchet, Omar Manini, Marisa Cepach, Pietro Aloisio

In copertina
Paolo Migliore nuovo chef della Locanda Orologio di Cormons - Gorizia

Immagini e fotografie
Editoriale Top, Anna Corai, Presidio Slow Food, Veronica Defilippis, Antica Corte Pallavicina, Pixabay, Aldo Savoia, Claudio Fabbro, Eurobevande, Palagurmé, Giulio Colomba, Tiziana Fiorentino, Stelio Smotlak, Comune di Monfalcone, Michelangelo Tagliente, Carlotta Kovatsch, Anna Turchet, Serena Pea, Paolo Stucchi, Riccardo Riande, Luca Carlino, Francesco Ormando, Marisa Cepach, Franco Rivolli, Assenso, Riccardo Sacilotto, Benex Life, Leonardo Placchi, Stefano Cosma

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



Pura Classe

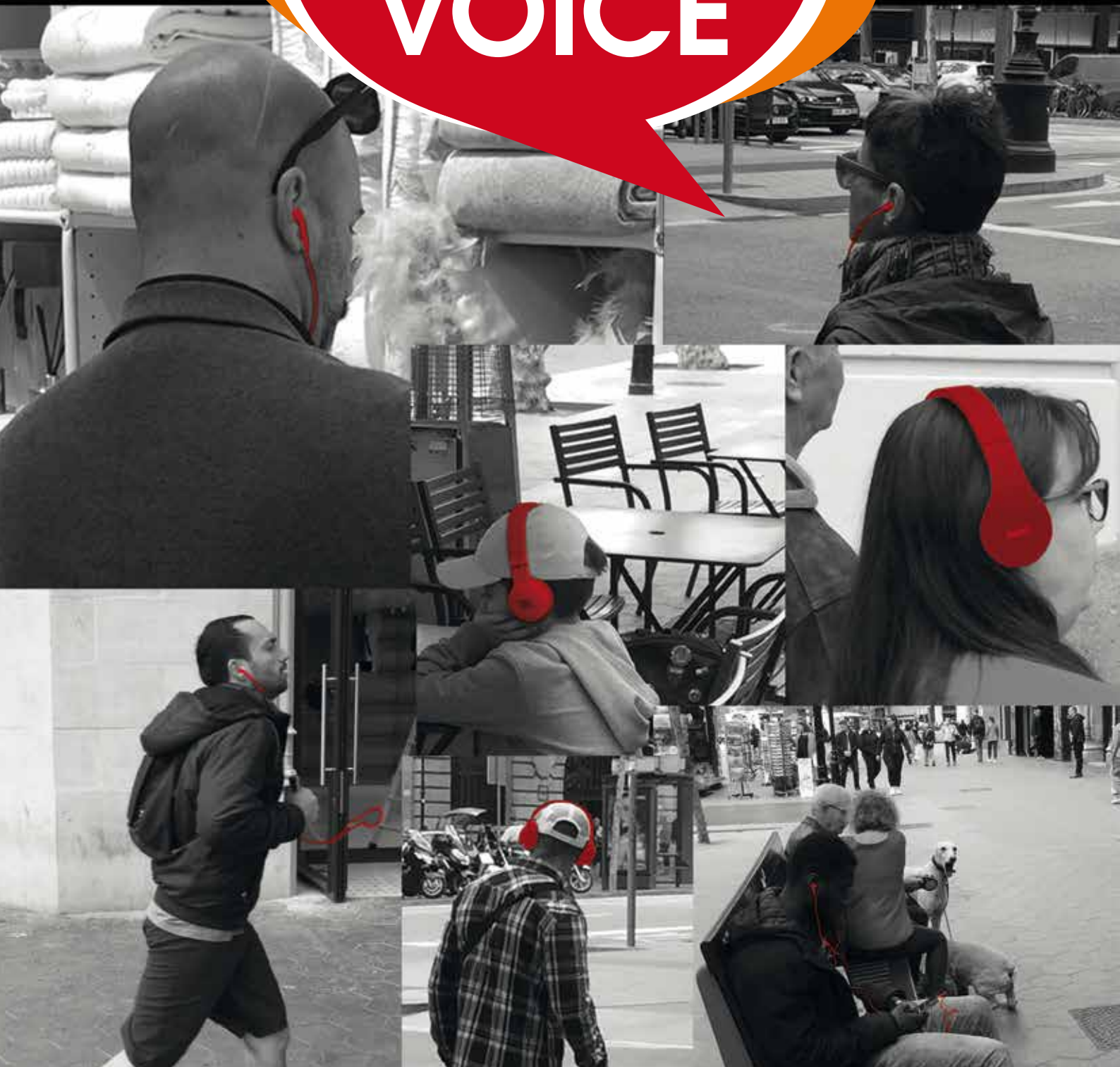
Dolomia, l'acqua delle Dolomiti.



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.

TOP VOICE



**Ascolta la mia voce
dove vuoi, quando vuoi.**

topvoice.it