

TOP

TASTE OF PASSION

ANNO 1 - N. 2 - Maggio 2018 - Periodicità mensile - Prima Immissione: 28.03.2018 - € 4



41

Venezia: un giardino
di rose sull'acqua

52

Prepariamoci
all'estate



**RIBOLLA
GIALLA
DEL FRIULI
VENEZIA
GIULIA**

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

* *Di Mariella Trimboli*

Vorrei dedicare spazio, ancora per questo numero, allo spirito innovativo di Top. Una rivista che nasce per dare spazio ad argomenti di cultura, storia, arte, stili di vita, sport coniugando l'enogastronomia che non può essere solamente fine a se stessa in un territorio ricco come il nostro; un prodotto editoriale ad ampio raggio, distribuito attraverso il canale edicola e dal prossimo mese anche in abbonamento. L'area geografica coinvolta, Friuli Venezia Giulia e Veneto, è punto felice sia per distanza che per mezzi a disposizione per poter raggiungere le vicine capitali e città europee come Vienna, Praga, Lubiana, Budapest e Zagabria; luoghi ricchi di storia e quindi di altrettanta cultura, dei quali non ci stancheremo di parlare. Top vuole farvi viaggiare anche attraverso la carta e attraverso i social e vuole essere di supporto a un mondo che frequenta luoghi di "informazione intellettuale" per poter arricchire il proprio bagaglio personale. Insomma vogliamo distinguerci, con un prodotto diverso per contenuti, e ci stiamo davvero impegnando. Fra le tante mail ricevute, quella di un edicolante che apprezza la scelta della carta e quella di un collega che rileva quanti alberi salveremo (il numero delle copie stampate mensilmente lo trovate in gerenza) ma anche chi semplicemente ha desiderato ringraziare l'idea che ha dato vita a TOP perché non è mai inutile e insufficiente raccontare del nostro territorio. Approfondimenti e appuntamenti su carta ma anche sui social. Seguiteci attraverso il nostro sito ma anche sulle nostre pagine Facebook e Instagram. Tante sono le iniziative che nei prossimi mesi andremo a proporvi, ora è prematuro parlarne. Abbiamo bisogno di voi lettori, non solo in qualità di lettori ma anche di informatori: raccontateci di realtà che non conosciamo, avremo il piacere e il dovere di parlarne sulle nostre pagine. Godetevi intanto le proposte Top di questo mese che vuole portarvi tra le calli di Venezia e i suoi fiori, oppure in Bulgaria al Festival delle Rose e ancora a Praga in un fine settimana di tiepido sole.

JOSEF ALBERS IN MESSICO

19.05 – 03.09.2018

PEGGY
GUGGENHEIM
COLLECTION

Dorsoduro 701, 30123 Venezia
guggenheim-venice.it

Con il sostegno di
Institutional Patrons
EFG
Lavazza

La mostra è resa possibile grazie a
guggenheim
+ intrapresæ

I programmi collaterali sono resi possibili da
Fondazione Araldi-Guinetti, Vaduz

Un sostegno importante alla mostra Josef Albers in Messico è offerto da LLWW Foundation. Ulteriore supporto è offerto da Robert Lehman Foundation e Mex-Am Cultural Foundation Inc., The Mexican Cultural Institute di New York con il Consolato Generale del Messico e AMEXCID. Si ringrazia della generosità il Leadership Committee della mostra e in particolare Alice e Thomas Tisch; David Zwirner, New York/Londra; Lisa e John Miller; Louisa Stude Sarofim. Il catalogo della mostra è in parte sostenuto da Furthermore: un programma del J. M. Kaplan Fund.

Sommario

- 3 *Editoriale* - MARIELLA TRIMBOLI
- 6-7 *Friuli Venezia Giulia Appuntamenti*
- 8-9 *Veneto Appuntamenti*
- 10-11 *Barbara Franchin, determinazione e coraggio* - MARIELLA TRIMBOLI
- 12-13 *Mitteleuropean Race 2018* - A CURA DI TOP
- 14 *Enjoy Collio Experience* - STEFANO COSMA
- 15 *Gourmet*
- 16 *La Cappella di Villa Locatelli* - CARLOTTA KOVATSCH
- 18-19 *Tabula, un nuovo concetto di natural design* - CRISTINA CHER
- 20 *Gourmet*
- 22-23 *Amrit, un danese a Clauzetto* - MARIELLA TRIMBOLI
- 24 *Gourmet*
- 25 *De Sacra Pictura* - ALESSIO ALESSANDRINI
- 27 *Sapori Pro Loco 2018*
- 28-29 *L'azienda è un essere vivente* - A CURA DI TOP
- 31 *Palagurmé è cultura*
- 33 *Wine Day 2018: più degusti, più impari*
- 35 *Verità o leggenda?* - MARISA CEPACH
- 37-38 *Sarà la bellezza che salverà il mondo* - NICOLÒ GAMBAROTTO
- 39 *Gourmet*
- 41 *Venezia: un giardino di rose sull'acqua*
- 42-43 *L'Opera per la Vita, Rossini, Bellini, Donizetti* - MARCO GUIDI
- 44 *Andy Wharol superstar!* - A CURA DI TOP
- 46-47 *Vita da tour, quattro chiacchiere con Stefania Avanzo* - NICOLETTA TACCHINO
- 48-49 *Racconto di una donna che farà la storia* - MARIELLA TRIMBOLI
- 50 *Un'antica storia di pietra a Ceneda* - ANNA TURCHET
- 51 *Metti un giorno al Vinitaly* - PIETRO ALOISIO
- 52-53-54 *La corsa verso la forma perfetta* - PAOLA VALDINOCI
- 56-57 *Sabotino l'ex cortina di ferro ora è un sentiero di pace* - FABIO MALACRA
- 58-59 *Bulgaria, il Festival delle Rose di Kazanlak* - GIONATA SMERGHETTO
- 60 *Gourmet*
- 61 *Le rose di Borbone nel Montastero di Kostanjevica* - A CURA DI TOP
- 62-63 *Budapest, la meta perfetta* - GIONATA SMERGHETTO
- 64 *Gourmet*
- 65 *Europa*
-

Friuli Venezia Giulia

Appuntamenti

- > *Domenica 6 maggio - Trieste Running Festival - La Grande Festa per tutti e una nuova sfida*
www.triesterunningfestival.com - Tel. 040 260 8586 - info@triestemarathon.it
 - > *Da venerdì 11 a martedì 15 maggio - Corno di Rosazzo - Fiera dei Vini - www.fieradeivinicorno.it*
 - > *Sabato 12 maggio - Tolmezzo - Giro d'Italia dei Sapori "Mangia street food festival"*
Aspettando il giro d'Italia www.facebook.com/Zoncolan-Giro-d'Italia-2018
 - > *Domenica 13 maggio - Grado - Grado Air Show - www.grado.info Tel. 0431 898221*
 - > *Sabato 19 maggio - Trieste Portopiccolo 7° Memorial Franco Pelko Veleggiata/diporto*
Tel. 040 3220057 - info@stsm.it
 - > *Domenica 20 maggio - Cormons Monte Quarin e dintorni - Fieste da Viarte*
Tel. 347 4834214 - www.fiestedaviarte.org
 - > *Sabato 26 maggio - Trieste Via della Pace - I sette cimiteri della città:*
visita guidata ai cimiteri come giardini storici Tel. 040 577333 - www.montepanta.it
-

Domenica 27 maggio - Una visita senza confini tra le dimore dei conti Coronini - Palazzo Coronini/Castello di Kromberk.

Il Palazzo Coronini Cronberg di Gorizia e il castello di Kromberk di Nova Gorica sono stati per secoli le principali residenze dei conti Coronini Cronberg, all'epoca in cui il territorio goriziano era unito sotto l'impero Austro-ungarico. Il legame tra i due edifici si spezzò dopo la Seconda guerra mondiale, con la definizione del nuovo confine che tagliò in due la città di Gorizia. La Fondazione Palazzo Coronini Cronberg onlus di Gorizia e il Goriški Muzej Kromberk-Nova Gorica hanno deciso di avviare un progetto di collaborazione, per promuovere in Italia e in Slovenia la conoscenza del proprio patrimonio storico e artistico. Prenotazioni: info@coronini.it Tel. +39 0481 533485 ■

Domenica 20 maggio dalle h.11,00 alle h.17,00 Giardini aperti in Friuli Venezia Giulia 2018 6a Edizione.

Una giornata alla scoperta dei giardini pubblici e privati del Friuli Venezia Giulia per ammirare giardini rocciosi, antichi, all'italiana, giapponesi, con piante acquatiche e i giardini/vigneto. In caso di maltempo la manifestazione si svolgerà la domenica successiva. In particolare, a Gorizia, sarà visitabile il Giardino Viatori. Il giardino offre eccezionali collezioni botaniche: magnolie, azalee, Malus e Prunus da fiore, arbusti come lillà e spiree, rose e ortensie, Hemerocallis e altre erbacee perenni. In programma un laboratorio "I colori dentro la natura" sulla tecnica della tintura naturale di fibre e tessuti. www.amicingiardino.it - Tel. 0481 537111 giardinoviatori@fondazionecarigo.it ■

Da venerdì 18 a domenica 20 maggio Versa di Romans d'Isonzo (GO) 6a edizione Rievocazione Storica "Romans Langobardorum"

La rievocazione storica longobarda si ripete anche quest'anno: il tema dell'edizione 2018 sarà "Alboino, tra Storia e Mito" e sarà incentrato sulla vita di Alboino l'ultimo cosiddetto "Re Eroe" del popolo longobardo che condusse la sua gente nel 568 d. C. a invadere la penisola italiana guadagnando così un importante lascito nella memoria storica. La novità di quest'anno prevede lo spostamento della manifestazione sulle sponde del fiume Torre a Versa dove ci sarà un'area conferenze, un'area spettacoli e una zona per i bambini, oltre agli accampamenti e al mercato. La rievocazione si terrà in qualsiasi condizione climatica. www.invictilupi.org ■

*È l'Abbazia Benedettina
di Sesto al Reghena
a ospitare la mostra
di Renzo Codognotto
"Un viaggio senza fine"
Appuntamenti con l'Arte
in Friuli*

*Un percorso ideato
da Susanna Gregorat,
conservatore
del "Revoltella"
che si sviluppa
su sette sezioni, a documentare
flussi e influenze*

*Una visita
guidata
accompagnata
dal malinconico
racconto
di quella triste
e indimenticabile notte*



Dal 5 al 27 maggio Renzo Codognotto torna, dopo quasi vent'anni, nel Salone dell'Abbazia Benedettina.

È una mostra che si intitola "Un viaggio senza fine" e percorre i temi classici del chiarista friulano: le marine, i paesaggi dell'entroterra, le figure di fanciulle, le bagnanti, le conchiglie, le nature morte con maschere e strumenti musicali. Il tutto declinato sulla consueta tavolozza dei bianchi e degli ocri. Un mondo sospeso in un'aura nostalgica in cui il passato, la giovinezza e la natura si incontrano e si fondono nelle atmosfere della Bassa Friulana, musa indiscussa della sua pittura. Alcune innovazioni linguistiche improntate ad una sorta di post-cubismo non mancheranno di sorprendere anche coloro che da tempo ormai conoscono ed apprezzano questo artista. ■

Fino al 2 settembre Trieste Museo Revoltella, Via Diaz 27 "Monaco, Vienna, Trieste, Roma. Il primo Novecento al Museo".

Il titolo dell'esposizione, "Monaco, Vienna, Trieste, Roma", richiama l'influenza di Monaco di Baviera e di Vienna su Trieste, negli anni in cui il capoluogo giuliano apparteneva all'Impero d'Austria-Ungheria, e l'intercambio - parallelo e successivo - tra gli artisti della città e del territorio e l'Italia. Il percorso si sviluppa su sette sezioni, a documentare questi flussi e queste influenze, dagli anni delle Secessioni a quelli del "ritorno all'ordine", coprendo una storia che dagli albori del Novecento si inoltra nel "secolo lungo", sino a lambire il secondo conflitto mondiale.

www.museorevoltella.it
revoltella@comune.trieste.it
Tel. 040 6754350/040 6754158 ■

Domenica 20 maggio dalle h.10.00 alle h.17.00 (ultimo ingresso) Percorso coronamento Diga del Vajont, Erto e Casso.

Gli informatori della memoria saranno a disposizione per accompagnarvi sul luogo sacro del coronamento della diga, miracolosamente rimasta intatta. Camminare sulla sommità della diga insieme al racconto è un modo per sentirsi parte di quella comunità defraudata e dispersa per ignobili scopi economici. Sono possibili sospensioni temporanee parziali e totali del servizio di calendario in specifici casi concordati e determinati a livello istituzionale e che prevedono la necessità di impegnare il percorso.

www.parcodolomitifriulane.it/
info@parcodolomitifriulane.it
Tel. 0427 87333
(0427 87046 week end e festivi) ■

Veneto

Appuntamenti

- > *Fino al 6 gennaio 2019 - Venezia Palazzo Grassi "Cows by the water" mostra personale di Albert Oehlen - www.palazzograssi.it - Tel. 041 2401308*
- > *Fino al 12 luglio - Asiago, Museo "Le Carceri" Asiago racconta il giovane Hemingway www.asiago.to/IT/ - museolecarceri@gmail.com - Tel. 0424 600255*
- > *Fino al 25 maggio - Bassano del Grappa - Asparagi & Vespaiolo www.bassanodascoprire.eu - Tel. 0424 523108*
- > *13 maggio - Conegliano, Zoppas Arena - Biagio Antonacci in concerto www.zedlive.com - Tel. 049 8644888*
- > *Fino al 1° novembre Cittadella (PD) Camminamento di Ronda Aperto durante le festività, passeggiata panoramica - turismo.comune.cittadella.pd.it - 049 9404485*
- > *Dal 9 al 13 maggio - Bardolino (VR), Ex Chiesa della disciplina Concorso nazionale per giovani musicisti "Città di Bardolino" www.bardolinetop.it - Tel. 045 6212586*
- > *Fino al 1° luglio - Rovigo, Palazzo Roverella Rassegna espositiva Cinema! Storie, Protagonisti, Paesaggi cinema.palazzoroverella.com - info@palazzoroverella.com - Tel. 0425 460093*

Verona, Venerdì 4 maggio ore 20,00 e Domenica 6 maggio ore 15,30 Anna Bolena, opera lirica in due atti di Gaetano Donizetti.

La storia prende ispirazione da diverse fonti letterarie: l'Anna Bolena di Alessandro Pepoli (Venezia, 1788); l'Enrico VIII ossia Anna Bolena di Ippolito Pindemonte (Tornio, 1816), che a sua volta consiste in poco più che una traduzione dell'Henri VIII di Marie-Joseph Chénier (Parigi, 1791). Nel Regno Unito la première è stata l'8 luglio 1831. Direttore d'orchestra: Jordi Bernàcer, regia: Graham Vick, scene e costumi: Paul Brown, responsabile direzione allestimenti scenici: Michele Olcese, maestro del coro: Vito Lombardi. Orchestra, Coro e Tecnici dell'Arena di Verona. Allestimento della Fondazione Arena di Verona. www.arena.it Tel. +39 045 596517 ■

Fino al 2 settembre a Treviso, Federico Seneca, Segno e forma nella pubblicità.

Il Museo Nazionale della Collezione Salce ospita una mostra d'eccezione. L'esposizione illustra il percorso creativo di Federico Seneca, dai suoi esordi belle époque, agli sviluppi futuristi, fino alla teatralità di matrice Bauhaus, delineando la sua originale personalità. La mostra focalizza alcune delle campagne comunicative più celebri ideate tra gli anni Venti e Trenta, rendendo omaggio al grande direttore artistico della Perugina e della Buitoni, al geniale creatore delle immagini per il Bacio di cioccolato e per altre prestigiose committenze come Modiano, Cinzano, Ramazzotti ed Agipgas. www.collezionesalce.beniculturali.it Tel. +39 0422 591936 ■

Fino al 19 agosto, a Venezia, Museo del Vetro, La collezione Barry Friedman.

Nata dalla passione di un grande cultore dell'arte, il noto collezionista newyorkese Barry Friedman, questa straordinaria raccolta di opere in vetro di Murano del XX secolo è stata donata nel corso del 2017 a The Venetian Heritage - New York, per destinarla in via permanente al Museo del Vetro di Murano. Vetri firmati da Bianconi, Buzzi, Nason, Poli, Scarpa, Zecchin, realizzati presso le più importanti e storiche fabbriche muranesi - come Seguso, Barovier e Toso, Cenedese, Salviati e Venini - arricchiscono notevolmente la collezione del Novecento del Museo muranese. In questo senso il XX secolo appare lo snodo fondamentale per la comprensione della contemporaneità. www.veneto.eu/ml-eventi Tel. +39 041 2405211 ■

Una mostra promossa dall'associazione culturale "I luoghi dell'abbandono", foto, documenti, proiezioni video, oggetti d'epoca e tanto altro

Un importante evento sportivo promosso dall'amministrazione comunale di San Michele al Tagliamento e affidato ad un collaudato team di specialisti

La Mille Miglia, una fra le più belle corse al mondo, passa dal Parco Giardino Sigurtà a Valeggio sul Mincio



Fino al 26 agosto a Vicenza, Il silenzio assordante di Chernobyl, Un viaggio nel tempo.

Il più grave incidente nucleare della storia, dopo 32 anni a Vicenza, sotto forma di mostra multisensoriale. Negli spazi dell'ex caserma Borghesi: 4 mila metri quadrati di esposizione, 1.500 metri lineari di percorso. Nel corridoio dell'ex caserma sono distribuite le varie stanze che hanno un nome: telegiornale dell'epoca, ospedale, obitorio, sala dei giochi, ricreate prendendo spunto dallo stato in cui versa la città abbandonata di Pripyat, la città fantasma situata a nord dell'Ucraina (allora Urss), a tre chilometri dalla centrale di Chernobyl. C'è anche un plastico che ricostruisce la centrale nucleare di Chernobyl. www.veneto.eu
ilughidellabbandonmail@gmail.com ■

Domenica 6 Maggio a Bibione, Half Marathon, Terza edizione.

Corsa competitiva su strada di 21 chilometri e 97 metri, inserita nel calendario nazionale FIDAL. La Bibione Half Marathon, dopo il successo del 2016 e del 2017, ha tutte le carte in regola per diventare un evento di riferimento nel calendario primaverile. La direzione sarà la stessa della scorsa edizione. La partenza è prevista da Piazzale Zenith. Possono partecipare tutti gli atleti che hanno compiuto 20 anni entro il 6 maggio 2018 e che sono tesserati FIDAL. L'iscrizione può essere effettuata solo ed esclusivamente online. Alla Mezza Maratona sarà affiancata la Bibione Fun, una 10 chilometri non competitiva sul lungomare aperta a tutti.
www.bibionehalfmarathon.it
iat@bibione.com Tel. +39 0431 444846 ■

Mille Miglia Edizione 2018, mercoledì 16 maggio, dalle 15 alle 19.

La Mille Miglia, percorrerà per il terzo anno consecutivo i viali del Parco! I visitatori del Giardino potranno ammirare centinaia di meravigliose auto d'epoca che partiranno da Brescia, giungeranno a Roma, per poi tornare a Brescia, dopo aver attraversato alcune tra le località più belle d'Italia, tra cui lo storico Parco Giardino Sigurtà datato 1407. Sempre nel mese di maggio il parco si dedica alle rose: "Rosatrucchetto" domenica 13 maggio! Gli artisti dell'Italian Body Painting Festival truccheranno volti di grandi e piccini per una giornata all'insegna della fantasia e del divertimento. Dalle 10 alle 18, previo acquisto del biglietto di entrata al Giardino. www.sigurta.it/ ■



Barbara Franchin, determinazione e coraggio

* Di Mariella Trimboli

In alto, a sinistra:
l'allestimento
dell'edizione 2015
e a destra:
Barbara Franchin
con il trofeo
per i vincitori di ITS.
Foto Giuliano Koren

ITS è un grandioso progetto a opera di Barbara Franchin, ideatrice e fondatrice, persona dinamica impegnata a 360° all'interno di una piattaforma che da 16 anni si dedica alla scoperta dei migliori giovani talenti provenienti da tutto il mondo. Ci è piaciuta la persona e la sua filosofia e quindi abbiamo voluto intervistarla.

ITS (International Talent Support) evento internazionale giunto alla 16° edizione come nasce l'idea?

Tutto è cominciato dalla mia passione per un ordine non preconstituito delle cose. La creatività per me è questo: suggerire una nuova sequenza, aprire uno sguardo su di un punto di vista sconosciuto. Ritengo sia tra le poche, vere qualità umane. E mi piacciono i gruppi di lavoro, mi piace lavorare con le persone su progetti che aiutano altre persone... Quando ho iniziato mancava una piattaforma che offrisse supporto e visibilità ai giovani di talento, costruendo opportunità per

proseguire il loro percorso e fungendo soprattutto da ponte tra le università ed il mondo del lavoro. ITS è diventato esattamente questo, ricerca e supporta i migliori talenti in tutto il mondo, ma non solo: li guarda, cerca di comprenderli, e registra come fosse un Sismografo le loro espressioni creative. E ogni anno redigiamo un report dei trends incontrati nei lavori dei ragazzi per tracciare un'istantanea della situazione attuale.

Migliaia le candidature da tutto il mondo, come avviene la selezione?

La selezione è frutto di una ricerca incessante. Che una volta facevamo quasi esclusivamente viaggiando in tutto il mondo, dal Giappone al Sud America, a caccia di giovani talenti ovunque ci fosse una scuola o un fermento creativo. Oggi oltre a viaggiare ci aiuta molto internet, che oltre a rivoluzionare la vita di tutti ha ovviamente radicalmente cambiato anche il nostro lavoro di ricerca. Ma il digitale non è mai profondo e intimo come l'incontro con un possibile finalista di persona. Poi c'è il nostro database fatto di oltre 1000 scuole di design in 80 paesi, con le quali dialoghiamo annualmente comunicando tutti i dettagli del concorso affinché gli studenti si iscrivano. Infine, ITS in 16 edizioni ha costruito un network in continua crescita fatto di opinion leaders, professionisti del settore, ex-finalisti, headhunters... la cosiddetta "ITS FAMILY", che a volte ci segnala eventuali giovani creativi sfuggiti ai nostri "radar"...

Si ventilava l'ipotesi di un trasferimento a Milano per quale motivo? Fortunatamente per la nostra regione ancora Trieste, non più il Salone degli Incanti ma nel vicino Magazzino 42 ITS nasce a Trieste, l'acronimo stesso dell'evento la porta con sé. Non abbiamo mai avuto la volontà di trasferirlo altrove perché amiamo troppo la nostra casa. Filosoficamente poi Trieste è fuori dai circuiti convenzionali della moda e rappresenta quindi un osservatorio privilegiato, non contaminato, dove è possibile prendersi il tempo per un'analisi approfondita senza la frenesia di capitali della moda riconosciute come Milano. Al tempo stesso, è al centro dell'Europa con una storia di intrecci culturali che ITS semplicemente ricalca. Detto questo, abbiamo ricevuto e stiamo ricevendo diverse proposte per portare ITS altrove, non si tratta solamente di Milano. Il progetto



Qua sopra:
Barbara Franchin
con parte
dello staff

ITS non ha ancora sviluppato il suo pieno potenziale ed il nostro primo obiettivo è questo e farlo a Trieste. Per quanto riguarda il Magazzino 42, è per noi la 4a location direttamente sul mare (dopo la Piazza Unità, il Magazzino V sul Molo III in Porto Vecchio ed appunto il Salone degli Incanti) e intendiamo valorizzarla come merita e farla diventare la nostra casa.

Sponsor importanti e a sostegno del progetto Pitti Immagine, Altaroma ma anche Camera della Moda, con l'auspicio di maggiori opportunità per i giovani talenti?

Il nostro obiettivo è sempre stato quello di poter offrire ai finalisti selezionati le migliori opportunità per crescere, proseguire il loro percorso formativo e prepararli al mondo lavorativo. Per questo motivo ogni collaborazione punta a sviluppare progetti di concreto supporto. Oltre ai premi in denaro, stage, posizioni lavorative, progetti speciali, tutorship, ulteriore visibilità...ITS da sempre punta a non distribuire semplici premi in denaro, vuole instaurare un rapporto di lunga durata, in cui continuiamo a supportare i nostri talenti per tutto l'arco della loro carriera. E' da questo pensiero che nasce la ITS FAMILY cui accennavo sopra. Nella convinzione che insieme - oggi più che mai - si possono fare grandi cose. Da soli è terribilmente difficile farcela.

Quale aria si respira dietro le quinte i giorni prima della sfilata?

L'aria che si respira prima di un evento che potrebbe cambiarti la vita. E' un'aria di farfalle nello stomaco, di stanchezza incomprensibile mescolata ad energia illimitata e quasi insperata. L'aria di una giornata in cui giocare il tutto per tutto. L'aria di una nuova avventura con lo sguardo perso al di là del mare. Sono sicura che i finalisti di ITS condividerebbero il mio pensiero. E' il motivo per cui ho voluto chiamare la mia agenzia "EVE". Non soltanto Eva, la prima donna, ma la vigilia di un avvenimento importante. Volevo lavorare con una squadra a progetti che potessero sempre darmi questa sensazione, una pelle d'oca reale, non metaforica. Lo sforzo per arrivarci è immane ma ne è davvero valsa e ne vale la pena.

Terminato questo, subito al lavoro per la successiva edizione?

Ovviamente sì.

Per informazioni: www.itsweb.org ■



Mitteleuropean Race 2018

* *A cura di Top*

Tre giorni di alta intensità emozionale. Questa è la Mitteleuropean Race nelle intenzioni dei suoi ormai storici, tre ideatori: Maurizio De Marco, Riccardo Novacco e Susanna Serri. Nel 2016 è venuta loro l'idea, nell'ambito dell'Asd Adrenalinika, di dare vita a qualcosa che mancava a Nord-Est, meglio ancora, se vogliamo specificare, nel capoluogo giuliano che corrisponde alla città di Trieste, città di rara bellezza e dal fascino asburgico, che si affaccia sul Mare Adriatico e che è un'autentica "porta" sul Mediterraneo in epoche di grandi cambiamenti. Una gara di regolarità classica per auto d'epoca capace di fare del marketing territoriale era qualcosa che mancava a Trieste, anche per la sua inesauribile vocazione transfrontaliera. E così, dopo le due edizioni di avvio, ecco che per la terza volta il Friuli Venezia Giulia si appresta ad ospitare l'evento con molte novità nel suo programma. Intanto, si cambia data e da ottobre si anticipa a giugno, precisamente l'1-2-3. Il programma inizia oltre confine, in Slovenia,



In alto
e qua sopra:
momenti
di una passata
edizione.
Foto
Susanna Serri

precisamente nella Tenuta di Lipizza, per il celebre allevamento equino, dove il 1° giugno dalle 14.00 alle 19.00 sono previste le verifiche tecniche e sportive. Alle 18.30 ci sarà lo spettacolo equestre dedicato ai partecipanti e che si tiene in soli due luoghi: a Lipizza e a Vienna. Successivamente al briefing con il direttore di gara, alle 19.45, e successivamente il Dinner Party, al termine la committiva dei partecipanti farà ritorno a Trieste per il pernottamento all'Hotel Savoia Excelsior Palace. La partenza della prima tappa avverrà sabato 2 giugno alle 10.30 da Trieste, per passare al Castello di Spessa e alle 13.30 sosta "Venica Time" a Dolegna del Collio presso le Cantine Venica & Venica, arrivo del primo concorrente nuovamente a Trieste alle 19.30 passando nel tardo pomeriggio dalla città di Gorizia con sosta al Castello, dove il Comune ospiterà tutti gli equipaggio per un Coffee Break e per la visita dello stesso. Si annuncia spettacolare per la bellezza del percorso anche la seconda tappa, quella di domenica 3 giugno, che scatta alle



8.30 e che ha come destinazione Portorose e Pirano, le belle località costiere slovene, sede di un aeroporto e di una pista di karting, dove ci saranno alcune delle 86 prove speciali di regolarità classica alle quali si aggiungono i 16 rilevamenti di tempo nelle prove a media. E, in materia di prove speciali, va dato atto al progetto, andato a buon fine, con il quale gli organizzatori della Mitteleuropean Race del 2018 hanno inserito nel percorso, nella giornata di sabato 2 giugno, il tracciato della cronoscalata Cividale-Castelmonte, una gara che affonda le sue radici nel passato. A Cividale si correrà dunque il 2 giugno. Tra le novità del 2018, anche l'ingresso della Mitteleuropean Race nel calendario del Trofeo "SuperClassiche Cup" a cura di Acì Sport. Ma non si tratta dell'unico ingresso dato che, fatta la premessa che si deve bere responsabilmente, anche nel 2018 la Mitteleuropean Race sposerà le proprie peculiarità regolaristiche a percorsi che conducono nella terra dei vini bianchi del Collio, capaci in pochi decenni di scalare le classifiche mondiali di gra-



In alto
e qua sopra:
momenti
di una passata
edizione.
Foto
Susanna Serri

dimento. Così, assieme alla rinnovata partnership con Venica & Venica, ecco l'ingresso dell'evento automobilistico nel progetto chiamato Enjoy Collio Experience. Un'ulteriore novità è sicuramente la presenza di Progetto M.I.T.E. presente con un equipaggio, questo nome è l'acronimo della parola "insieme" in quattro diverse lingue: tedesco, italiano, inglese e francese (Miteinander, Insieme, Together, Ensemble). Tale progetto, unico al mondo, dà l'opportunità a persone ipovedenti e non vedenti di partecipare, come navigatori, a gare di rally internazionali e nazionali e gare di regolarità. Ce n'è abbastanza per ritenere praticabile il numero minimo di 50 belle vetture alla partenza. Questo è l'obiettivo degli organizzatori, che comunque non escludono di arrivare a quota 70 se il messaggio continuerà a viaggiare sulle rotte del mondo degli appassionati del mondo delle auto storiche. Seguiteci sul nostro sito www.mittleuropeanrace.it e su Facebook per tutti gli aggiornamenti, altre novità potrebbero arrivare a breve. ■



Enjoy Collio Experience

Dall'1 al 3 giugno torna Enjoy Collio Experience: un viaggio alla scoperta delle eccellenze di un territorio anche a bordo di auto d'epoca con la Mitteleuropean Race

* Di Stefano Cosma

Ho girato molto per il Collio, già da giovane, quando abitavo a Giasbana. L'ho fatto a cavallo, attraverso prati e vigneti, boschi e frutteti. Sia per passione, sia perché non avevo ancora la patente. Raggiungevo la vetta di San Floriano, scendevo ad Oslavia, andavo a Lucinico e a Mossa, talvolta mi spingevo fino a Capriva e a Cormons. Oggi, che passo da un'azienda all'altra solamente in automobile, non provo le sensazioni di allora, di libertà, di "profumo di mosto selvatico", di comunione con la Natura. Di percezioni simili ne ho provate, successivamente, solo al volante della Triumph Spitfire 1500, verde inglese, del 1978. Senza capotte era come andare a cavallo, più veloce certamente, ma la possibilità di godere del paesaggio mi spingeva a non premere sull'acceleratore e mi convinceva a non fumare mentre guidavo. Invidio quelli che lo potranno fare durante la Mitteleuropean Race, la gara di auto d'epoca che toccherà anche il Collio, sabato 2 giugno, arricchendo l'Enjoy Collio Experience. Il programma della gara prevede che al Castello di Spessa ci sia un coffee break alle 11.30, per passare a Dolegna, con un lunch



In alto
e qua sopra:
momenti
di una passata
edizione.
Foto
Susanna Serri

presso le Cantine Venica & Venica, e raggiungere alle 17.30 il Castello di Gorizia. Vetture storiche e vini memorabili, con ben 86 prove cronometrate sulle strade più belle del Collio. Calzano a pennello le due parole Enjoy ed Experience, che contraddistinguono l'evento organizzato dal Consorzio nel weekend dell'1, 2 e 3 giugno, con degustazioni, laboratori e visite per raccontare il meglio di questo angolo del Friuli Venezia Giulia, dove i vini e la vite sono da sempre protagonisti. Fiore all'occhiello dell'iniziativa, sarà la mostra degustazione del 2 giugno, in cui si potrà apprezzare la ricca produzione vinicola del Collio abbinata ad esperienze culinarie. Per l'occasione, il Castello di Gorizia farà da cornice alla manifestazione, offrendo la possibilità di incontrare in prima persona i produttori e scoprire il patrimonio enologico del territorio. Ma già la sera del 30 maggio ci sarà un esclusivo picnic in vigna aperto al pubblico, che permetterà di degustare immersi nella suggestiva atmosfera dei filari al tramonto. Insomma, guidate, ma con la testa sul Collio! E se volete saperne di più: www.mittleuropeanrace.it - www.enjoycollio.it ■

Una pausa lavorativa, ma anche di piacere, dove potersi riconciliare con il mondo degustando un buon bicchiere di 16 48 metodo classico

In piazza a Cormons, molta qualità e possibilità di scelta, un'enoteca che propone un considerevole numero di etichette tutte di prestigio

Un punto di ristoro curato e accogliente con personale disponibile e cordiale con un'offerta di prodotti locali molto buoni



Restaurant Wine Bar Poderi di Angoris, Via Aquileia, 20 Cormons. Per info e prenotazioni: 0481 1999887. Il Restaurant Wine Bar Poderi di Angoris è patrimonio storico della famiglia Angoris, affidato a una gestione di tutto rispetto è punto di riferimento per chi transita lungo questa strada e desidera fare sosta per un pranzo veloce ma anche per una cena in compagnia o solamente per un aperitivo abbinato a un buon crostino di pane con prosciutto cotto e cren o una classica polpetta. Il menu segue la stagionalità, i vini sono quelli della Tenuta Angoris. Il personale è cortese e il rapporto qualità prezzo perfettamente in linea. Si trova poco fuori Cormons, sulla strada regionale 305, in prossimità della nuova rotonda che porta alla Tenuta di Angoris. Aperto tutti i giorni. ■

Enoteca di Cormons, Piazza XXIV maggio, 21 Cormons. Tel. 0481 630371. Giorno di chiusura martedì. È l'enoteca adatta per un aperitivo in quanto la scelta dei vini è decisamente ampia. I vini sono quasi totalmente locali e il numero di produttori presenti in carta è degno di nota. Una passaggio per un momento di relax lo merita tutto. Vengono inoltre proposti taglieri con salumi e formaggi in accompagnamento. Il prezzo è contenuto considerate le etichette di pregio. Il locale è ampio e curato e il personale disponibile e cordiale. È possibile acquistare bottiglie per asporto. Sono 32 i produttori di vino nel cormonese che hanno aderito a questa bella iniziativa creando così all'interno dell'enoteca una vetrina dove poter "esporre" i propri vini. ■

Ristoro Porchis Via Brazzano 48 Cormons. Tel. 347 4694384. Giorni di chiusura: lunedì e martedì. Riteniamo di poter condividere il pensiero con chi definisce questo posto una frasca vecchio stampo. Il locale ha un'aria molto familiare e accogliente. Ogni piatto viene spiegato e raccontato sapientemente dal cuoco e titolare dell'agriturismo, il menu offre principalmente una cucina a base di carne di maiale in quanto Fabio, il titolare, è anche allevatore di suini. Tagliolini con la salsiccia o le coste di maiale con la polenta sono un piacere del palato. Per chi non ama la carne troverà un ottimo formaggio o un altrettanto squisito frico con la polenta. Il pane e i dolci sono fatti in casa. Il vino è di produzione propria. Fermatevi se siete di passaggio, e se non, andateci appositamente. ■



La Cappella di Villa Locatelli

* Di Carlotta Kovatsch

Solamente una volta all'anno, il 31 maggio per l'esattezza (quest'anno per motivi organizzativi è stato scelto il giorno 30), la cappella di Villa Locatelli ad Angoris (località di Cormons, Gorizia), viene aperta per celebrare la messa che conclude il mese mariano. Questo piccolo luogo sacro, dedicato oggi a Santa Cecilia, costituisce parte integrante della villa e, per quanto ne sappiamo, risulta esistente almeno sin dal 1753, quando l'Arcivescovo Attems nella sua visita pastorale del 9 aprile documentò la presenza di una chiesa extra oppidum (esterna alla città) annessa alla villa e dedicata a tutti i santi officiati contro le tempeste e le avversità. Lo spazio interno colpisce il visitatore per l'eleganza e la luminosità del suo ornamento, attribuito all'abile mano del pittore friulano Domenico Fabris (Osoppo, 1814-1901), allievo di Teodoro Matteini e Odorico Politi, dai quali apprese la poetica neoclassica: motivi architettonici in finto marmo e stucco, realizzati in trompe l'oeil, si sviluppano su un doppio ordine suddiviso da una balaustra. Al centro del soffitto



In alto
e qua sopra:
due immagini
della cappella.
Foto
Tenuta Angoris

TENUTA DI ANGORIS
Località Angoris 7
34071 Cormons (GO)
Tel 0481 60923
info@angoris.it
www.angoris.com.it

una struttura architettonica, composta da elementi dipinti a monocromo dorati e in finto stucco, incornicia un oculo che crea uno sfondato illusionistico sul cielo azzurro, nel quale aleggiano quattro angeli gioiosi recanti le palme del martirio. Interessante è l'espedito prospettico impiegato nella realizzazione ad affresco dell'abside con volta a lacunari, che fa da sfondo all'elaborata struttura illusoria della pala d'altare. Quest'ultima, impresiosita dall'ampio drappo dorato del baldacchino dipinto sul retro, reca al centro la raffigurazione di diversi santi (probabilmente i medesimi venerati un tempo) che intercedono presso la Madonna affinché ponga fine alla tempesta, simboleggiata dal fulmine che si intravede sullo fondo. Si tratta di un'immagine simbolo dell'amore e della devozione che da sempre i proprietari e le genti di questo luogo hanno avuto verso la propria terra e le sue tradizioni: una terra, quella della Tenuta Angoris, che oggi si estende per ben 630 ettari, dando origine a diversi prodotti vitivinicoli apprezzatissimi sia a livello nazionale che estero. ■

Enjoy Experience



28 MAGGIO
03 GIUGNO
2018

L'EVENTO
ENJOY COLLIO EXPERIENCE
STA PER ARRIVARE!

MOSTRA-DEGUSTAZIONE **2 GIUGNO**

Collio Wine Experience

Evento organizzato dal **Consorzio Tutela Vini Collio** dedicato alla promozione e degustazione dei vini del Collio presso il **Castello di Gorizia**.

REGISTRATI SUBITO SUL SITO PER RIMANERE AGGIORNATO, SCOPRIRE IN ANTEPRIMA TUTTE LE NOVITÀ SULL'EVENTO E AVERE LA PRIORITÀ D'ACQUISTO SULLE INIZIATIVE ESCLUSIVE.

COLLIO.IT



CONSORZIO COLLIO
Consorzio Tutela Vini Collio



FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo.fvg.it



Tabula, un nuovo concetto di natural design

* Di Cristina Cher

Tabula propone piani in legno massello, oggetti unici realizzati con essenze lignee rare e dalle dimensioni particolarmente eccezionali. Un nuovo concetto di natural design nato dall'idea di Georg Schurian e Cristian Bassi, uniti dalla passione per il legno e dalla voglia di valorizzare le proprie competenze.

Come è nata l'idea di Tabula?

GEORG: Possiamo dire che tutto è iniziato per caso. Un paio di anni fa Cristian era alla ricerca di un nuovo tavolo per la sala da pranzo. La cosa più spontanea per lui fu quella di chiedermi se potevo trovargli una tavola in legno massello che corrispondesse alle sue esigenze. Accettai la sfida e riuscii a soddisfare la richiesta senza grosse



In alto:
piano in rovere
con bruciatura
provocata
da un fulmine.
Qua sopra:
un dettaglio di
lavorazione.
Foto proprietà
Tabula

difficoltà. Dopo poco tempo un tavolo in noce di 90x250 cm fece il suo ingresso in casa Bassi; la presenza del mobile era così potente, con i suoi nodi, il suo bordo irregolare, le sue venature, che ci siamo guardati negli occhi e non abbiamo potuto fare a meno di pensare che l'idea di sviluppare un business era per noi fattibile.

Com'è impostato il processo di sviluppo?

GEORG: Oggi ci prefiggiamo di valorizzare sia il vantaggio della filiera corta, sia il prestigio di una realizzazione 100% custom. Tabula seleziona i tronchi direttamente nei luoghi d'origine, dall'Europa al Nord America, dove vengono abbattuti per motivi di sicurezza o per taglio controllato. Successivamente seguiamo direttamente tutte le fasi,



dalla stagionatura alla finitura, rispettando al massimo ciò che la natura ha creato.

Prima avete parlato di rispetto per la natura nella fase di selezione.

CRISTIAN: Certo, è un atteggiamento che si mantiene in tutta la filiera. Il processo di trasformazione della materia prima si focalizza sulla valorizzazione di peculiarità come spacchi, nodi e bruciature. Quello che l'industria del mobile ritiene essere imperfezione, per Tabula è pura bellezza, l'opera d'arte della natura.

Dove è possibile vedere e acquistare i vostri prodotti?

GEORG: L'invito per tutti, oggi, è entrare direttamente nel nostro laboratorio.

E' qui infatti che il cliente può vedere e toccare con mano le diverse essenze disponibili. Tutti conosciamo il pero, pochi però hanno avuto la fortuna di vedere un'asse di 80 cm, larghezza del tutto eccezionale per questo tipo di albero. Una rarità come un piano in rovere caratterizzato da un'enorme bruciatura provocata da un fulmine che ha segnato in maniera indelebile il tronco, all'interno del quale poi, ha trovato casa una colonia di formiche. Possiamo poi parlare dell'Abonos™, tronchi di diverse essenze, rimasti per anni nei greti dei fiumi (parliamo anche di migliaia di anni), e che, grazie ai diversi minerali presenti nell'acqua e nel



In alto a sinistra:
finitura in olio cera.
In alto a destra
e qua sopra:
Georg e Cristian
al lavoro.
Foto proprietà
Tabula

TABULA
NATURAL LIMITED EDITION

è un marchio
CO.IN.RA. S.R.L.
www.tabulawoods.it
Via Nazionale 78
Pradamano (UD)
Tel. 371 3009140
Facebook:
tabulawoods
Instagram:
natural_limited_ edition

terreno, hanno assunto colorazioni uniche.

CRISTIAN: Aggiungo che per noi è fondamentale poterci confrontare col cliente, capire quali siano le sue esigenze. Ogni essenza ha caratteristiche proprie e reagisce in modo del tutto personale alle variazioni climatiche. Ad esempio è capitato che una cliente dovesse sostituire il tavolo della taverna. Sapendo che spesso sono ambienti illuminati con luce artificiale abbiamo consigliato un legno chiaro e abbiamo indirizzato la scelta su legni capaci di sopportare meglio il clima di una stanza interrata.

Questo vuol dire che il cliente può davvero realizzare un prodotto totalmente personalizzato.

CRISTIAN: esattamente. Il viaggio di creazione non si ferma alla selezione del legno, alle dimensioni e al tipo di finitura. Diamo la possibilità di scegliere anche la base che fungerà da supporto. Inoltre siamo costantemente alla ricerca di nuove soluzioni: in questo momento stiamo sperimentando anche con il marmo e il vetro.

Quindi siete solo all'inizio di un percorso.

GEORG: l'obiettivo è di continuare così. Oggi possiamo trasformare in realtà qualsiasi idea: tavoli, top per cucine, complementi, banchi bar, testiere e pannelli. Ma le idee non ci mancano e prevediamo di aumentare la trasversalità di gamma entro breve. ■

“I nostri vini nascono dall’amore delle nostre radici”. Gori è un produttore di vino con una passione speciale per il Pino Nero

Luogo di charme per un aperitivo abbinato a qualche crudité, per chi preferisce alla movida cittadina la pace di un borgo antico

Nel vasto panorama delle osterie di Udine un ruolo di primo piano lo ricopre l’enoteca ai Barnabiti



Gori Agricola S.r.l. Via G.B. Gori - 33045 Nimis (UD) - gori@goriagricola.it
Tel. e fax +39 0432 797444

Piero Gori, da manager di successo della siderurgia, dieci anni fa torna alle proprie radici rurali per costruire un progetto di vita che sulle colline di Nimis coniuga innovazione e tradizione. Il Pinot Nero è il fiore all’occhiello dell’azienda; quasi una sfida. Compie la fermentazione alcolica in grandi botti di legno troncoconiche e, dopo un calibrato salasso, quella malolattica in tonneau. Colore rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento, profumo intrigante ed elegante, speziato, pepato, fruttato, che ricorda ciliegie, ribes e lamponi. Gusto rotondo, piacevolmente tannico. Morbido e raffinato. Va in bottiglia “stile Borgogna”. ■

Zago Restaurant - Via San Giuseppe, 51 - Tricesimo Udine - Tel 345 2833959
Sapori sapidi di una cucina di pesce raffinata ma prêt-à-manger. Le sfumature olfattive accompagnano, stagione dopo stagione, i prodotti della terra e del mare prendendo per mano le primizie e la freschezza del pescato per lavorarli in sapienti abbinamenti e deliziose presentazioni. Aggiungete anche gli ottimi vini di selezionati produttori regionali. Un contesto elegante ma rustico, raffinato ma non eccessivamente chic, che consente a chiunque di sentirsi accolto, benvenuto. Regista, Luigi Zago, con il suo stile culinario inconfondibile e dai modi gentili e affabili. Oggi, a Udine e dintorni, pesce vuol dire Zago Restaurant. Un bel buon punto di riferimento ■

Ai Barnabiti - Enoteca - Wine Bar - Cicchetteria - Piazza Garibaldi 3/a - 33100 Udine - Tel. 0432 25150.

Defilato rispetto al centro storico, è uno dei pochi locali capace di mantenere nel corso degli anni un contatto diretto con la tradizione e il romanticismo dell’osteria. Le pareti sono decorate con proverbi friulani e dal soffitto penzolano lavagnette con il prezzo dei vini. L’offerta enogastronomica prevede il classico vino al banco ed un’ottima selezione di etichette; perché oggi l’avventore da osteria è più evoluto e ama bere bene. La birra alla spina si adegua ai tempi e alle richieste del mercato. Affettati di buona qualità, formaggi, selezionati sono un’opzione perfetta per l’aperitivo. Primi piatti e zuppe (la sera) soddisfano gli appetiti sia del pranzo che della cena. ■



PERLE IN TAVOLA



LowellADV.it





Amrit, un danese a Clauzetto

* Di Mariella Trimboli

Amrít, é un individuo atípico con un trascorso curioso, basti pensare che a soli 16 anni, sollecitato da un forte desiderio di conoscere, inforca una vecchia bicicletta per il trasporto del latte attrezzata con strumenti di lavoro per l'edilizia, un libro sul fai da te per maglia e uncinetto con relativi strumenti e parte alla scoperta del mondo. I genitori approvano al punto che il padre decide di non dargli soldi, scelta non facile ma necessaria ai fini dell'autostima di Amrit, un modo per riconoscere in lui totale fiducia e l'opportunità di dimostrare a se stesso che può cavarsela da solo. Arriva in Olanda, poco dopo gli rubano la bicicletta, non si dà pena e trova lavoro nel campo dell'edilizia, la successiva tappa è in Francia, poi in Valenzia con la raccolta



In alto da sinistra:
in foto da sinistra
Puja, Kyrra,
Amrit e Gatita.
Qua sopra:
l'interno
del ristorante
"Il Furelto"

di arance, a Ibiza dove impara l'arte della barca a vela, poi ancora in USA, Canada. Apprende più lingue e svolge molteplici esperienze lavorative tra cui anche la guida turistica a Ibiza, il tipografo ad Amsterdam, il pescatore in Grecia. In India vive e lavora in un Ashram e si avvicina alla meditazione. Tra le sue molteplici attività rientra anche la gestione di un campeggio idoneo a ospitare fino a 1000 clienti. Viaggia anche con l'autostop per il nord Africa e ritorna poi in Danimarca arricchito di vissuto. Qualche tempo dopo, ospite in Italia, tra una conferenza e un seminario, parlando di benessere interiore di ricerca di equilibrio e serenità, di riappacificazione con se stessi e con il mondo, incontra Gatita e le loro anime si "riconoscono". Insieme viaggiano ancora, con poco,

felici di quel poco perché interiormente sereni. Propongono esperienze nel mondo del benessere si trasferiscono in Liguria e per quattro anni vivono in camper, viaggiano in Italia e all'estero per condividere lo spazio del silenzio con chi desidera stare in ascolto. Successivamente si trasferiscono in Sicilia dove vivono per tre anni, affittano una casa, prima in provincia di Enna e poi di Agrigento continuando ad operare in ambito olistico. Gatita durante una visita alla sua famiglia porta Amrit in Val Cosa e anche lui se ne innamora. Così dalla Sicilia si trasferiscono a Clauzetto, ospiti dell'albergo diffuso dove accettano l'offerta di collaborare seppur continuando parallelamente le attività legate al benessere. Nasce l'idea di far conoscere pratiche naturalistico sportivo come canyoning ed escursioni, musa ispiratrice la splendida natura circostante. Più tardi vincono un bando per la gestione del ristorante che si trova di fronte le Grotte di Pradis, ottimo punto di riferimento per il canyoning. Nasce la Cooperativa Alkosa formata da 5 soci tutti operativi. Il ristorante Furletto apre da Pasqua a dicembre, propone una cucina semplice, fatta dalle mani di mamme; da giugno ad agosto è aperto tutti i giorni e nel restante periodo solo nel fine settimana. Piatti tipici come cervo, spezzatino, salsiccia, formaggi di valle, funghi e dessert fatti in casa. In estate è attivo il self service per permettere ai clienti di mangiare all'esterno nella splendida zona faggeto. Da poco tempo hanno preso in gestione il B&B dove vengono anche organizzati ritiri di benessere con ospiti provenienti



Qua sopra:
la strada con
l'indicazione
per il B&B
"Casa Balins".
Sotto:
un momento
dell'attività
di canyoning
Foto
www.4lander.it

HOUSE 4 LANDER
Via Pradis
di Sotto 101
di fronte le Grotte
Pradis,
Clauzetto PN
Tel. 0427 80167
www.4lander.it

da tutto il mondo. Grazie ad Amrit è stato realizzato il primo trail permanente del Friuli Venezia Giulia, un percorso "ad 8" di 63 km costituito da un anello più breve di 30 km ed un secondo più lungo di 32 km. un tratto splendido che attraversa 5 comuni: Clauzetto, Vito d'Asio, Castelnovo del Friuli, Travesio e Meduno. Circuito scaricabile per il GPS dal sito www.4lander.it. Il canyoning inizia a giugno e termina a ottobre, parte dal ristorante davanti alle grotte e sono previsti più percorsi, impegnativi e non, anche per i bambini a partire dagli otto anni. È sempre presente una guida canyoning e l'attrezzatura viene fornita in loco. Soggiorno e ritiri di silenzio, sono prenotabili in ogni momento dell'anno a casa Balins che si trova in un antico borgo del 1800 e che dispone di 14 posti letto, una cucina comune, un soggiorno, uno splendido giardino e tanto silenzio. Da 10 anni Amrit e Gatita propongono ritiri di silenzio, trattamenti energetici, camminate sportive e meditative su sentieri splendidi e attività come il canyoning dove vivere momenti unici circondati dall'acqua per lasciar andare quel vissuto che ci allontana da noi stessi. E se due giramondo si sono fermati qui per il silenzio e la pace, complici per le loro attività olistiche, per la bellezza di questi luoghi rafforzati dalla semplicità delle cose rimaste come un tempo, per la presa di coscienza che nel niente puoi trovare tutto, per la profonda sensazione di casa, per la natura e il silenzio che accompagnano il viaggio, impossibile resistere al desiderio di andare a conoscere questo luogo magico. ■



*Una famiglia, un ristorante,
l'ottima materia prima,
l'amore e la passione
per il proprio lavoro
e il successo è assicurato*

*I principali ingredienti di Issa
e la moglie Luciana sono:
simpatia, accoglienza
e una cucina pregiata abbinata
a vini di eccellente qualità*

*Piatti semplici e raffinati,
ricette tradizionali tramandate
nel tempo, un forte desiderio
di mantenere viva
la cultura del luogo*



Ai Mulinars, Via della Val Cosa, 83 Clauzetto. Tel. +39 0427 80684. Questo magnifico locale incastonato nella val Cosa è una tappa obbligatoria, si trova poco distante dalle Grotte di Pradis e risulta perfetto dopo una passeggiata in zona. Ad attendervi: la simpatica accoglienza di Rene', la competenza enologica del fratello e la maestria dei genitori in cucina. Se desiderate partire alla grande ordinate l'antipasto della casa, un'esaltazione dei sensi. I primi sono un'altra conferma come gli gnocchi o le lasagne al ragù bianco al momento del secondo potete scegliere tra cinghiale, costolette d'agnello o le varie carni disponibili. Il dolce finale è a cura di mamma Angela. Il conto finale? Davvero ottimo considerata la qualità della materia prima. ■

Ristorantino da Issa, Piazza Vittorio Emanuele 15/16, Cavasso Nuovo. Tel. 339 144 9720. Andare a trovare Issa nel suo ristorante è un'esperienza unica, i menu consigliati sono genuini come quelli preparati a casa. L'ambiente è caloroso e il clima che si respira amichevole. I piatti mediorientali che propone, di ottimo equilibrio, sono motivo di orgoglio per lui. Non pensate a cosa ordinare perché ci pensa lui a portare quello che ha preparato per quella sera. Dagli antipasti molto interessanti alle altre due, tre portate, fino ai dolci dai sapori lontani. Le salse sono deliziose, il riso con le verdure e il cous cous veramente ottimi. Il caffè al cardamomo. Una cucina con tutte le carte in regola per soddisfare palati abituati a cibi diversi. ■

Trattoria da Ivana & Secondo, Via Manazzons 62 - 33094 Pinzano al Tagliamento. Tel. 0432 950003 - 328 3717040. Chiuso domenica sera e lunedì. In questo posto la qualità è di casa, l'ambiente accogliente e casalingo gioca un ruolo importante. Se, come si suol dire, chi ben comincia è a metà dell'opera, gli antipasti ne sono la prova. Puntarelle con acciughe e parmigiano, radicchio in agrodolce, involtino di speck e formaggio fuso, insalatina con pera e ricotta affumicata e a seguire zuppe di porcini o di cipolle, gnocchi di zucca, di verza e di spinaci e ancora frico, selvaggina, salame nell'aceto, selezione di carni alla griglia e tanto altro in base alla stagione e infine i prelibati dolci. È consigliato prenotare con largo anticipo. ■



De Sacra Pictura

L'arte religiosa dal passato al presente. Chions 4, 5 e 6 maggio 2018

* *Di Alessio Alessandrini*

Il titolo della mostra, realizzata in villa Perotti dalla Pro Loco di Chions in collaborazione con la galleria "La Piazzetta" di Udine, deriva da un testo secentesco del cardinale Federico Borromeo (quello dei Promessi sposi...). Vi si discuteva di arte sacra. Anche questa mostra si prefigge di mettere a confronto artisti che si sono cimentati, o per commissione o per scelta personale, su soggetti religiosi. Il territorio del sacro in arte, a differenza di un tempo, oggi non ha confini molto netti e spesso rischia di trascolorare in ambiti contigui. C'è un'arte più propriamente liturgica, un'altra devozionale, un'altra più latamente religiosa. E, per la serie "non possiamo non dirci cristiani", bisogna ammettere che ai temi dell'arte cristiana attingono anche artisti che vogliono esprimere tutt'altri contenuti: dalla "Crocefissione bianca" di un'artista ebreo come Marc Chagall (1938) alla stessa "Guernica" di Picasso (1937) ispirata forse al compianto quattrocentesco di Niccolò dell'Arca, conservato



In alto:
Luigi Zuccheri
(1904-1974),
Tavola
di fine anni 50.
Qua sopra:
Antonio Boatto
(1936- 2015),
Trinità,
Soffitto
del Duomo
di Pordenone
(2000)

nella chiesa bolognese di Santa Maria della Vita. Per converso si arriva all'apparente paradosso di un'arte astratta inserita in luoghi sacri, tipo le vetrate di Gerard Richter nella cattedrale di Colonia (2007). Era Gillo Dorfless, recentemente scomparso a 107 anni, che si chiedeva già nel 1998 sul Corriere della Sera se fosse possibile ancora oggi un'arte sacra. La mostra cerca di dare una risposta a questa domanda partendo da una tavola con Madonna e Sante di Polidoro da Lanciano (1515-1565), di un'epoca cioè in cui il problema ancora non si poneva perché l'arte era praticamente tutta e solo sacra. Si passa poi ai protagonisti del Novecento della pittura veneta e soprattutto friulana fino ad espressioni di completa contemporaneità. Opere dunque, in rigoroso ordine alfabetico, di Barei, dei tre Basaldella (Afro, Dino e Mirko), Belluz, Boatto, Celiberti, Codognotto, De Rocco, Gri, Marangoni, Mitri, Moretti, Pedro, Pellis, Psacaropulo, Raschiotto, Sam, Topazzini, Tubaro, Zec, Zigaina. ■



Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia

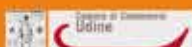
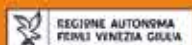


17^a Sapori Pro Loco



PRO LOCO[®]
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

Così il patrocinio di



In collaborazione con



Patrimonio Culturale
VILLA MANIN

Main sponsor



Comitato Regionale del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia

+39 0432 900908 - +39 0432 821257
info@prolocoregionefvg.org
www.prolocoregionefvg.it

f Saperi Pro Loco | t @saperiproloco | i @saperiproloco

www.saporiproloco.it
#SaperiProLoco



Villa Manin di Passariano - Codroipo (Ud)

12-13/18-19-20
MAGGIO 2018

Vivere il Friuli Venezia Giulia
Tipicità Gusto Tradizioni

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

ecofest





Saponi Pro Loco 2018

Tutto pronto per Saponi Pro Loco, la grande manifestazione enogastronomica organizzata dal Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia nel prato tra le esedre della magnifica Villa Manin a Passariano di Codroipo. Sono state ufficializzate le date della 17ma edizione, che si terrà per due fine settimana il 12-13 maggio e il 18-19-20 maggio 2018. Confermato il format di successo che vedrà le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia proporre, ognuna nel proprio stand, i migliori piatti tipici del territorio a prezzi popolari. Continuerà inoltre la felice collaborazione con Ersu, l'Agenzia per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, incentrata sulla promozione dei prodotti dalla filiera controllata e certificati con il marchio di qualità Aqua. Inoltre per i visitatori sarà presente una fornita enoteca con i vini regionali, la birroteca con le birre artigianali e una gelateria con gelato artigianale. "Ancora una volta - ha dichiarato il presidente del Comitato regiona-

le Pro Loco Valter Pezzarini - a Saponi Pro Loco sarà possibile compiere un vero e proprio viaggio del gusto in Friuli Venezia Giulia, dalle montagne al mare passando per colline e pianura: offriremo un menù di circa un centinaio tra piatti, vini e birre tipici. Come ogni anno attendiamo migliaia di visitatori, che grazie all'accoglienza dei nostri appassionati volontari, potranno trascorrere delle ore liete a Villa Manin". Il Comitato regionale ha organizzato un ricco calendario collaterale composto da eventi per tutte le età, dalle animazioni per bambini agli spettacoli musicali per gli adulti. Il programma ufficiale verrà svelato a inizio maggio nella conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2018: lo si potrà consultare online sul sito www.saporiproloco.it. La kermesse è ormai uno degli eventi primaverili di maggior richiamo sul territorio regionale, amata dagli appassionati di sapori locali per la comodità che offre loro di assaggiare gusti differenti racchiusi in così poco spazio. i.p.



L'azienda è un essere vivente

* A cura di Top

Sandro Fainozzi professionista nell'ambito della consulenza, un personaggio non comune, al quale molte aziende, negli ultimi 20 anni, si sono rivolte. Per 10 anni si è occupato di formazione classica, quella che tutti gli specialisti del settore conoscono e praticano. Però arriva un momento, dopo attente riflessioni e approfondite ricerche, in cui realizza che quanto pensava dovesse funzionare a prescindere in realtà non sempre dava riscontro positivo, anzi, spesso faceva nascere nuove problematiche. Non più convinto, dopo quattro anni di studio il suo lavoro si trasforma in una rivisitazione di ciò che regola le funzioni basilari delle cose: la natura. Da qui l'idea di editare una serie di testi, di cui il suo terzo libro "L'azienda è un essere vivente", dove racconta la sua visione alternativa della gestione, organizzazione e comunicazione, migliorando così le tecniche di

consulenza basandole completamente sul diritto naturale.

Perché le aziende si rivolgono a te?

Mi occupo principalmente di gestione e comunicazione, in assoluto i due pilastri più importanti nella vita di un'azienda, e quando una impresa piccola o grande che sia si rivolge ad un consulente, la domanda diretta o indiretta è sempre la stessa: "posso migliorare la situazione diminuendo la fatica"? Mi spiego meglio: con il termine migliorare si intende "ottenere più profitto" dalle singole azioni e/o attività, e per fatica si intende "il costo in termini di tempo, energia e denaro" che attualmente si investe ai fini della produzione generale.

Ottenere più profitto è lo scopo di ogni azienda...

Vero, ma il profitto è un concetto che si spinge oltre la definizione limitata perché spesso illustrata in termini troppo generali. Il profitto a mio avviso

In alto:
Sandro Fainozzi
e la copertina
del suo ultimo libro.
Foto
www.sandrofainozzi.it

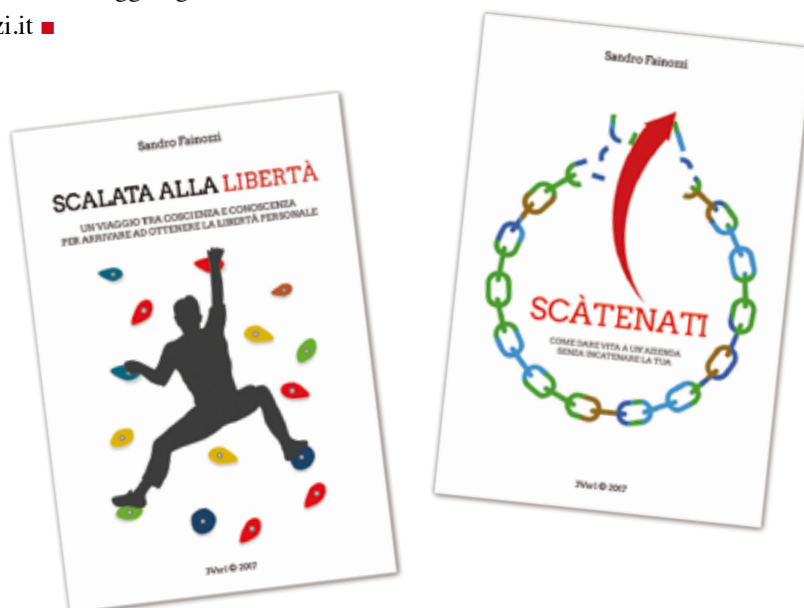
è definibile come “ciò che si ottiene rispetto a ciò che è ottenibile” e quindi si applica ad ogni cosa, azione o progetto, non solo al denaro, e anche per questo che molto di frequente il termine viene utilizzato in modo sbagliato. Se oggi ho guadagnato 100, dire che ho fatto 100 di profitto è fuorviante. Se da quell’attività avessi potuto ottenere 200 allora il mio profitto sarebbe stato del 50% e quindi il restante 50% la quota ottenibile; facile da comprendere! È un punto di vista diverso. In ogni azienda ci sono quattro distinte fonti di profitto, non solo una come generalmente si pensa e quindi inevitabilmente la mancata cura delle prime tre genera perdite sulla quarta, ovvero su quella che tutti conosciamo, il denaro.

Capisco ma non esiste un’azienda che ottiene il 100% di ciò che può ottenere.

Tu dici? E se non fosse così? Cos’è un’azienda se non un sistema chiuso o limitato? Un sistema chiuso che contiene vita perché vi operano esseri viventi. Comunemente si chiama azienda ma lo puoi tranquillamente chiamare eco-sistema. Ora prova ad osservare un eco-sistema in natura, uno qualunque e scoprirai due cose molto interessanti. La prima è che opera sulle stesse leggi cardine di qualunque altro eco-sistema. La seconda è che ottiene il 100% del profitto, rispetto alle sue attività produttive, in più del 90% dei casi, e quando non lo ottiene è sempre e comunque dovuto a squilibrio o calamità. Eccezioni che confermano la regola.

Stai parlando delle leggi naturali, ma cosa c’entrano con un’attività economica?

Questa domanda, se mi consenti, è l’errore che fanno tutti quelli che non considerano l’azienda come essere vivente perché piccola o grande che sia, contiene persone e senza le persone l’azienda non esiste, senza il loro operato non opera. Anche le aziende robotizzate hanno necessità di tecnici, menti e mani, pensiero e vita, e l’unica fonte di vita è una cosa viva, non certo una macchina. Le persone sono guidate da leggi organizzative e gestionali che si apprendono studiando il diritto naturale. Il modo in cui si organizzano è sempre basato su leggi di diritto naturale. Il modo in cui comunicano e in breve ogni loro attività interna o esterna è fondata su tale diritto. Il diritto naturale è l’unica legge presente e inviolabile nell’istante in cui si aprono i battenti di un’azienda. Ogni problema aziendale interno è direttamente riconducibile alla violazione di leggi antiche come il mondo, inviolabili e onnipresenti. Le stesse che guidano ogni altro eco-sistema. In breve la mia filosofia è molto semplice: la felicità individuale è direttamente proporzionale alla felicità che si genera attorno e mi piace l’idea di poter contribuire al raggiungimento di tale obiettivo. info@sandrofainozzi.it
www.sandrofainozzi.it ■



A fianco:
le copertine
dei due
precedenti libri
di Sandro
Fainozzi



FOOD EXPERIENCE



I MAGNIFICI 7

Vivi l'esperienza di far parte della brigata Palagurmé e come una delle sette note trova il tuo posto nella sinfonia del gusto dei Magnifici 7. Sotto la magistrale direzione dei nostri docenti apprendrai nuove tecniche e i segreti per fare la differenza ogni giorno nella tua attività.

MARTEDÌ 15 MAGGIO 15:00 - 18:00

CATERING & BANQUETING

Lo Chef Molani direttamente dalla storia scuola "Peccati di Gola" presenterà e chiarirà gli aspetti logistici legati alla formulazione di finger food accattivanti ed innovativi senza rinunciare al gusto e soprattutto illustrerà le metodologie per gestire correttamente sia la preparazione che la conservazione dei finger.

LUNEDÌ 21 MAGGIO 15:00 - 18:00

IL MENU' DEL NOSTRO MARE

Lo chef Roberto Franzin del Ristorante Tarabusino dell'hotel Oche Selvatiche di Grado guida i magnifici 7 professionisti in un viaggio alla scoperta dei pesci dimenticati del nostro Alto Adriatico. Un percorso volto a riscoprire pesci spesso considerati poveri ma con i quali è possibile ottenere piatti legati alla tradizione, gustosi e a basso costo.

LUNEDÌ 28 MAGGIO 15:00 - 18:00

LA SCELTA VEGANA IN MENU'

Max Noacco, chef del ristorante Al Tiglio di Moruzzo (UD), uno dei più apprezzati esperti del mondo veg, ci condurrà in una pratica lezione rivolta ai ristoratori che intendono inserire nella propria carta l'opzione vegetariano/vegano. Una grande opportunità per allargare la propria clientela e farla sentire accudita con scelte gustose, naturali, semplici e a basso costo.

Vieni a vivere un'esperienza unica!

PER INFO E COSTI

info@palagurme.it // tel. +39 3206418418

PALAGURMÉ - VIA NUOVA DI CORVA, 80. PORDENONE

www.palagurme.it





Palagurmé è cultura

Nella mission di Palagurmé, il primo Centro Esperienziale del Gusto in Italia, vi sono due parole chiave: fare formazione e divulgare cultura in ambito enogastronomico. Questi due elementi vengono declinati e concretizzati ogni mese attraverso un ricchissimo programma di corsi ed eventi, rivolti principalmente ai professionisti del settore Ho.Re.Ca., ma in alcuni casi aperti anche agli appassionati. Ma cosa si intende esattamente per cultura? “Googlando” troviamo la seguente definizione: “Quanto concorre alla formazione dell’individuo sul piano intellettuale e morale e all’acquisizione della consapevolezza del ruolo che gli compete nella società”. Cultura e formazione, quindi, si intrecciano in modo indissolubile, spingendo l’individuo verso una competenza professionale e una consapevolezza personale più elevata. Palagurmé, sin dalla sua nascita, data luglio 2016, ha organizzato eventi a carattere culturale, accogliendo alcuni personaggi di fama nazionale che con il loro carisma hanno saputo trasmettere idee, esperienze, visioni da custodire nel proprio bagaglio personale e professionale. Il Centro Esperienziale del Gusto di Pordenone ha avuto il piacere di ospitare Davide Paolini, alias “Il Gastronomo”, con la doppia presentazione del libro “Il Crepuscolo degli Chef”. Un saggio estremamente documentato in cui il conduttore radiofonico di Radio24 affronta in modo trasversale, col suo stile equilibrato ma puntuto, il variegato mondo del food. Danilo Freguja, Maestro Cioccolatiere e Pasticcere di caratura nazionale, ha invece

GLI APPUNTAMENTI DI MAGGIO

Lunedì 14 alle 18.00 lo Chef Max Noacco del ristorante “Al Tiglio” di Moruzzo, presenterà il suo libro “Questa è la mia cucina: storie e Ricette Veg”.

Mercoledì 16 alle 18.00 “Senza lattosio è facile”, un imperdibile approfondimento su una tematica di estrema attualità a cura di Lactosefree.it e dell’Associazione Italiana Lattosintolleranti

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

presentato il suo “Cioccolatini”, un volume che affronta il meraviglioso mondo del cioccolato sotto il profilo teorico, pratico e scientifico. Recentemente è stata la volta del Prof. Giuseppe Perretti, che ha presentato l’esperienza del CERB di Perugia, il primo Centro di Ricerca sulla Birra nato in Italia e di Daniele Dalla Pola, vero e proprio guru del mondo Tiki-cocktail. Non solo “personaggi”, però. Sempre, infatti, al centro della scena degli incontri aperti agli appassionati, ci sono i temi. Nell’ambito dei corsi sul vino, Palagurmé ha ospitato i primi due livelli del Corso per Sommelier FISAR e organizzato il corso Passione Vino e le Wine Academy (le più recenti hanno visto protagonisti i rossi “Superfurlans” e i Friulani). specularmente, l’area birra di Palagurmé è il teatro di Birra Top, un percorso culturale di 7 incontri, con le testimonianze di alcuni tra i più importanti esperti nazionali del panorama brassicolo. E dopo l’evento su pane e zafferano di aprile, in queste settimane si sta svolgendo il Corso O.N.A.F. per Assaggiatori di Formaggi. Anche a maggio Palagurmé proporrà due importanti appuntamenti di cultura enogastronomica. Paradossalmente, la crescente popolarità (o sovraesposizione) mediatica del mondo enogastronomico (leggi alla voce chef-star e talent-show), non ha portato a una parallela crescita della conoscenza e competenza sugli stessi argomenti. Palagurmé, in modo pragmatico e originale, con corsi ed eventi mirati e unici nel loro genere, sta cercando di colmare questo gap. Anche perché, è proprio il caso di dirlo, la cultura va alimentata. Costantemente. ■

Wine day

.....
20**18**

LUNEDÌ 9 APRILE

Villa Manin
Passariano UD


Grazie

***Agli oltre ottocento operatori Ho.Re.Ca.
e ai sessantatre espositori presenti.
Arrivederci al 2019.***




Il tuo sommelier 



Brasseries du Monde 

GURMÉ
PALAGURME

L'accento sul gusto 



Wine Day 2018: più degusti, più impari

Lo scorso mese di aprile si è tenuto a Villa Manin l'annuale evento di Eurobevande e Premium Drink & Food per il mondo Ho.Re.Ca.

Wine Day 2018 è l'appuntamento annuale organizzato da Eurobevande e Premium Drink & Food, aziende che operano nel settore della distribuzione di bevande nel Veneto Orientale e Friuli Venezia Giulia. L'evento, tenutosi il 9 Aprile, riservato appositamente per gli operatori Ho.Re.Ca, ha visto la presenza di ben oltre 60 espositori e più di 800 visitatori durante l'arco della giornata, registrando un aumento del 30% di presenze rispetto alla passata edizione. Villa Manin è la location di prestigio nel cuore del Friuli Venezia Giulia scelta per la manifestazione: negli spazi del Ristorante Nuovo Doge il visitatore ha potuto attraversare un vero e proprio percorso sensoriale. Al primo piano l'area dedicata al vino: nettari d'uva di alta qualità provenienti principalmente dall'Italia, non sono mancate comunque etichette da Oltralpe come lo Champagne dalla Francia e il Bendzo dalla Slovenia. L'elegante barchessa di Villa Manin ha ospitato altre aree tematiche: la selezione food, con prodotti del presidio Slow Food ed eccellenze del

territorio, le birre artigianali italiane e tedesche e, infine, un giro intorno al mondo grazie agli spirits. Novità molto apprezzata di questa edizione è stata la partecipazione di sei bartender che hanno raccontato al pubblico le tendenze del settore e le tecniche di miscelazione. Special guest Samuele Ambrosi, affermato bartender di Treviso e vincitore di innumerevoli titoli di prestigio. Ciliegina sulla torta della manifestazione, la campagna di raccolta fondi promossa da Eurobevande e Premium Drink & Food a favore di Associazione Italiana Persone Down - Sezione della Marca Trevigiana Onlus. Sono stati così donati 2.085 € a sostegno dei progetti dell'Associazione. "Più degusti, più impari" è stato il lieto motiv della kermesse: permettere ai gestori dei locali di degustare in un'unica giornata le diverse eccellenze delle quattro aree in esposizione, significa dar loro la possibilità di definire la gamma prodotti più adatta da offrire alla propria clientela. Eurobevande e Premium Drink & Food, soddisfatti ringraziano tutte le persone e gli espositori presenti e vi aspettano all'edizione 2019. ■

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





Verità o leggenda?

* Di Marisa Cepach

Ho sempre avuto la sensazione che l'olivo fosse un albero seducente, forse per quelle foglie sempreverdi dai riflessi argentati o per il tronco mai uguale nel suo percorso di crescita o ancora per quel meraviglioso liquido oleoso ricco di proprietà salutari che ci regala. Ma, forse, il suo fascino sta nella potenza della storia millenaria che lo accompagna. La valenza simbolica dell'olivo è sempre stata ricchissima, fu considerato nei tempi simbolo di luce divina, sapienza, pace, fecondità, purificazione, forza, vittoria e ricompensa. Secondo un antico mito greco l'olivo nacque da una disputa, per il possesso dell'Attica, tra Atena e Poseidone. Cèrope, leggendario re, chiamato a fare da giudice decise che la vittoria sarebbe andata a chi avesse creato qualcosa di straordinario. Così Poseidone colpì con il suo tridente la roccia facendone scaturire un cavallo, simbolo di forza e coraggio ma anche di guerra; Atena conficcò la sua lancia nel terreno e subito nacque un olivo, emblema di fecondità e pace, che le rese lo scettro della vittoria. In suo onore la città fu chiamata Atene. Tutti gli olivi attorno all'Acropoli erano considerati sacri e intoccabili a pena di gravi punizioni stabilite dalle leggi ateniesi. L'olio ottenuto veniva donato in anfore ai vincitori dei Giochi panatenaici che si tenevano in onore della dea Atena. Anche a Roma l'olivo fu consacrato a Giove e Minerva ed era segno di prosperità e di pace. I romani ritenevano che i massaggi con l'olio d'oliva fossero un bagno di giovinezza ed effettivamente l'olio è lenitivo ed emolliente e cura le screpolature. Nella tradizione cinese il legno d'oli-



In alto:
la raccolta
delle olive
Qui sopra:
l'olivo
dell'azienda
Il Roncal.
Foto
Marisa
Cepach

vo ha la funzione di neutralizzare alcuni veleni. In Giappone rappresenta l'amabilità ed è l'albero della vittoria. Nelle tradizioni ebraiche e cristiane l'olivo è simbolo di pace. La Genesi narra che quando le acque del diluvio universale cominciarono a calare e l'arca si arenò sul monte Ararat, Noè inviò una colomba affinché portasse un segno del lento emergere delle terre e questa ritornò al crepuscolo con un rametto d'olivo nel becco, metafora di rigenerazione, prosperità e pace. San Cirillo d'Alessandria narra che se un esercito voleva la pace, dopo una battaglia, un araldo doveva presentarsi al nemico con un recipiente pieno di olio d'oliva. In alcune tribù gli uomini bevono olio d'oliva per aumentare la loro capacità di procreazione. Secondo il Corano l'albero dell'olivo è lo spirito ragionante, mentre l'olio è lo spirito profetico e illuminante. Nell'antico testamento si ungevano i re ed i sacerdoti, conferendo loro autorità e gloria, in quanto l'olio ricavato dai frutti dell'olivo era considerato sacro e rigenerante dello Spirito. L'effusione di olio sacro sul capo figurava come la discesa della luce divina. Ancora oggi con il rito del battesimo, il sacerdote dopo la preghiera dell'esorcismo unge il battezzando con l'olio sacro per sottolineare la liberazione dal peccato originale. E' simbolo dello Spirito Santo. In conclusione io credo che la fusione dell'immenso patrimonio storico e mitologico tramandato per millenni abbia la capacità di ammantare l'olivo di quel pathos che non può lasciare indifferente lo sguardo e che l'incanto inevitabile che ci procura sia la bellezza di cui amiamo circondarci. ■





“Sarà la bellezza che salverà il mondo”

Dostoevskij

* *Di Nicolò Gambarotto*

Andare a Venezia equivale, troppo spesso, a far parte dei 6 milioni di turisti che ogni anno da piazzale Roma o dalla stazione si recano verso Piazza San Marco come un fiume in piena a due sensi di marcia. Quelli che vanno e quelli che tornano. Vetrine, canali, un cichetto, forse una trattoria o un ristorante e la giornata è passata. Il panorama d'altronde è da solo così suggestivo che appaga e soddisfa la curiosità della massa dei turisti. Venezia è però una città a due volti. Quello descritto, turistico di massa e quello un po' meno noto e per questo affascinante, della città nascosta sotto il tabarro del Casanova che silenzioso si muoveva tra calli, palazzi e giardini. Una Venezia che si apre radiosa ed elegante agli

occhi dei rari curiosi, di coloro che hanno voglia di scoprire quel che c'è dietro. Sì perché sarebbe sufficiente inciampare davanti un portone, che inaspettatamente si apre, per ammirare uno dei tanti giardini veneziani. Venezia quindi, la città dei giardini. In origine più orti che giardini, il giardino aveva la funzione di aiutare con ortaggi ed alberi da frutto la sopravvivenza e l'autonomia delle famiglie in caso di bisogno ed anche di eventuale assedio; però, a partire dal '300, erano già veri e propri orti botanici nei quali i ricchi proprietari amavano coltivare piante rare portate da viaggi lontani. I mercanti navigatori della Serenissima importavano tra le altre l'aloë, la cannella, il rabbarbaro ed il sandalo. E non a caso in quell'epoca

A lato: Antonia Magagnin, la nostra modella che ha posato anche per la foto di copertina scattata da Davide Monti per Top.

a Padova venne realizzato il primo orto botanico Universitario con scopi scientifici e tuttora esistente; l'Horto Medicinale o Hortus Simplicium. A partire dall'ottocento si seguono le mode inglesi del giardino romantico, riservando ampie zone ai fiori a discapito di legumi ed erbe aromatiche, saranno poi proprio i fiori con i loro toni cromatici a impreziosire lo scenario accentuando la teatralità del luogo, a rendere unici ed eleganti i giardini veneziani. Tra i tanti giardini che vi invitiamo a scoprire abbiamo scelto per questa unica e straordinaria stagione il Giardino delle Rose di Palazzo Cappello Malipiero Barnabò. Maestosa Residenza situata vicino il prestigioso Palazzo Grassi e frequentata piacevolmente dal già citato Giacomo Casanova. In questo maestoso giardino Anna Guglielmi vedova Barnabò profuse la passione per i fiori piantando innumerevoli varietà di rose paesaggistiche e da collezione come le Meilland, le Barni, le Austin ed altre accuratamente scelte presso il vivaio Van Den Borre di Treviso, traghettando il giardino dall'originale impianto tardo romantico ottocentesco, con la facciata del Palazzo tutta coperta da edera, a un giardino fiorito in primavera molto ammirato da tutti i visitatori. Tornando ai giardini nascosti veneziani troviamo autentici capolavori verdi, come i giardini bizantini con il loro pozzo centrale o i ricercati giardini alla francese del '700. Dietro le facciate dei palazzi nobiliari o nei cortili dei conventi esistono ancora delle piccole vigne, serre nascoste, angoli fioriti. A Venezia ci sono più di cinquecento giardini. Nei tempi passati erano noti i giardini degli Erizzo a San Canciano, degli Zilioli e dei Buoni a Sant'Angelo, dei Michieli a San Gervasio e Protasio, dei Testa a Cannaregio. Alla Giudecca si ricordano quelli dei Dandolo, dei Gritti, dei Vendramin e dei Loredan, mentre a Murano quelli dei Morosini, dei Corner e dei Navagero. Un invito a visitare questa città, capolavoro sull'acqua andando a scoprire il bello apparentemente celato da portoni e mura. ■



Sopra:
una veduta
di un giardino
veneziano

CONTATTI E INFORMAZIONI

Studio Masiero
Via Delle Industrie 18/A
30038 Spinea (Venezia) - ITALIA
Tel. e Fax +39 041 2601700
cadore@studiomasiero.it
Web site: www.tridente.it

Il giardino delle rose di Artegna

Ad Artegna esiste un giardino privato con 1400 varietà di rose, che nel mese di maggio apre le porte ai visitatori. Un luogo che non ti aspetteresti mai di incontrare, vera e propria storia d'amore tra Valentino Fabiani, Eleonora Garland e questi fiori. Valentino, in occasione del trentesimo anniversario di matrimonio, decise di regalare trenta rose antiche alla moglie. Da allora, questo regalo è diventata una passione che porta qui semplici curiosi ma anche esperti mondiali di rose, che camminano tra alberi a cui sono abbracciate varietà rampicanti autoctone, le antiche e profumatissime rose galliche o quelle provenienti dalla Cina, o ancora le rose ritrovate come la Castrum Artenia. Da metà aprile fino a giugno è possibile dedicarsi un piacevole momento di serenità e profumi. Una visita al giardino Garland-Fabiani dura circa 2 ore. ■



IL GIARDINO DELLE ROSE
Via Vicenza 5 Artegna UD
Aperture: sabato, domenica e festivi
dalle 10.00 alle 12.30
e dalle 14.30 alle 18.00.
Tel. 345 6454855

In un ambiente semplice con personale gentile, un locale molto frequentato anche per un aperitivo con sfiziose bruschette

Sul canale di San Torvaso nel quartiere di Dorsoduro un bacaro molto frequentato, meta di studenti delle vicine università e dei veneziani.

In un imponente palazzo di singolare bellezza, sede di frequenti mostre, a 10 minuti da Piazza San Marco



La Bagatela

Fondamenta delle Capuzine 2925 Cannaregio - Venezia - Tel. +39 328 725 5782
Chiuso lunedì e martedì .

Questo locale fondato nel 1991, da Lele e Daniele, si trova nel distretto di Cannaregio dopo aver attraversato il Ghetto e superato il Ponte delle Fondamenta Capuzine. Dalle 18.00 in poi, in un'atmosfera amichevole e a volte a ritmo di rock, su tavoli in pietra si potranno assaggiare hamburgers e club sandwich realizzati con un'ottima materia prima. Le birre proposte non sono poche, circa una ventina, tutte italiane. Non manca un'ombra e buon calice di prosecco. La clientela spazia dalle famiglie, agli appassionati di musica fino ai turisti. La cucina è aperta fino all'una di notte. ■

Cantine del Vino già Schiavi

Dorsoduro 992 - Fondamenta Nani
Venezia - Aperto dalle 08,30 alle 20.30
chiuso domenica - Tel. +39 041 5230034

Un po' defilato dai percorsi consueti dei turisti, in una delle zone più caratteristiche di quella che amiamo definire la Venezia nascosta, si trova la Cantina degli Schiavi, un bacaro che nel tempo non ha mai perso la tipicità del luogo e la qualità. Non ci sono posti a sedere ma per un'ombra e il cichetto si sta volentieri in piedi. La cantina, molto ben fornita, offre un'importante selezione di etichette non solo di vino. La signora Alessandra prepara fantastici cichetti freschi, impossibile non provare quelli con il bacalà mantecato. Vino e superalcolici acquistabili anche per asporto. ■

La Caffetteria di Palazzo Franchetti

Campo Santo Stefano 2847
San Marco - Venezia
Tel. +39 041 240 7711

All'interno di molti musei veneziani troviamo caffè e ristoranti innovativi, se non conoscete la Caffetteria all'interno del Palazzo Franchetti vale la pena di fermarsi per una sosta. Aperta al pubblico tutti i giorni, si trova al piano terreno in una grande sala, con un soffitto ad archi neogotici, illuminata da un bellissimo lampadario, ovviamente in vetro di Murano, opera del Maestro Fabio Fornasier. Affacciata su un lussureggiante giardino, Solo a pranzo viene proposto un ricco buffet con paste, insalate di riso, verdure, carni e pesce a seconda delle giornate. ■

ROSE TI EVENTI

La rosa per me è una "forma angelica visibile", ispiratrice e compagna della mia poesia da lungo tempo.

Scrivo da molti anni in "compagnia delle rose". Spesso ho scelto di far diventare visibile la mia scrittura attraverso delle azioni poetiche.

Seguendo questa traccia è nata l'idea di realizzare un roseto dedicato a Venezia, partito ormai dieci anni fa.

Ho pensato di iniziare l'impianto dei primi roseti nelle isole dove Venezia è nata, chiamandoli "Roseto Madre".

L'intento è di non creare solo "impianti" di tipo botanico, bensì anche di esprimere intenzioni culturali come quelle di dare un significato ad ogni luogo, con una risonanza, ogni volta diversa, del "Percorso delle Rose" nell'esperienza del visitatore.

Nell'isola di Torcello ho pensato di realizzare un nucleo centrale di rose, quasi a simboleggiare una cellula di inizio.

Nell'isola della Certosa ho proposto un roseto a forma di barca, dalla quale gli uomini e le donne "del mare" possano raccontare le loro storie.

A Burano è già "nato" un Cuore di Rose all'interno del magnifico vigneto di Venissa.

Per l'isola di San Giorgio ho proposto ai Padri Benedettini rose damascene, usate soprattutto per preparare tisane e olio di rose.

Il "Roseto Madre" avrà delle ramificazioni nei sestieri veneziani, come in quello

di Cannaregio dove già è fiorito un grande Cuore nel giardino del Liceo Marco Foscarini, dedicato ai giovani e da essi curato.

Così come sarà curato dagli studenti della Scuola Alberghiera Barbarigo un altro giardino, dove le rose possono essere ispiratrici nell'arte culinaria.

E ancora è stato impiantato un roseto, realizzato con rose antiche, nel giardino interno della Basilica di S. Maria della Salute, chiamato il "Roseto del Silenzio". Altri roseti sono nel "Giardino dei Semplici" delle suore Domenicane e nel convento di San Francesco della Vigna, mentre ne è previsto uno anche nell'isola di San Francesco del Deserto.

Dania Lupi



Sempre nell'ambito del progetto Roseto Madre, Dania Lupi ha recuperato, con la collaborazione di Giovanni Alliata di Montereale, un'antica tradizione veneziana, trasformandola in un *Presepe portato dall'acqua*, che, il giorno 26 dicembre, dal Bacino di San Marco si dirige verso l'isola di San Giorgio Maggiore.



Venezia: un giardino di rose sull'acqua

Dania Lupi romana di nascita è una persona speciale che nella vita ha avuto il privilegio di conoscere personaggi del calibro di Alberto Moravia e Dacia Maraini. Nel 1986 riceve il Premio Montale. Questo evento la mette in contatto con il poeta Marco Guzzi e con la poetessa Maria Luisa Spaziani. Dopo un percorso spirituale col maestro orientale Osho conosciuto in Oregon realizza sull'opera di questo maestro un documentario per la Rai con il giornalista Mazzarella e sempre per la Rai collabora a lungo con Mino Damato. Amante della poesia e di progetti culturali legati alle tradizioni popolari vive un lungo periodo in Toscana e ad Assisi e fa parte della Giuria Internazionale del "Premio Roma" dell'antico roseto comunale della capitale. Dal 2008 risiede e lavora a Venezia, dove riceve 2.100 piante di rose che dona alla città organizzando l'evento Venezia - Un giardino di rose sull'acqua, con fiorite imbarcazioni, tipiche veneziane. Negli anni successivi ha organizzato cortei acquei nel Canal Grande con ampia partecipazione di imbarcazioni, coinvolgendo le remiere e le società sportive cittadine, i gondolieri e un vasto seguito di pubblico. Sapendo che le più belle città del mondo hanno a loro stesse intitolato un roseto,

dedica a Venezia il progetto botanico e culturale Roseto Madre, che prevede impianti di roseti nelle isole dove Venezia è nata, per poi ramificarsi in tutti i sestieri della città. Grazie al progetto Roseto Madre, ha recuperato con la collaborazione di Giovanni Alliaia di Montereale un'antica tradizione veneziana - interrotta dalla occupazione napoleonica - che ai tempi della Repubblica Serenissima, univa il momento religioso con quello civile e vedeva il Doge di Venezia far visita all'Abbazia di San Giorgio Maggiore il giorno di Santo Stefano. Dopo aver ascoltato la messa serale del 25 dicembre nella Basilica di San Marco, il Doge con tutto il suo seguito attraversava il bacino per raggiungere l'isola, dove la facciata della Basilica era illuminata a giorno da grandi torce, recando ricchi doni al monastero benedettino. Oggi un corteo sulla laguna accompagna "il Presepe portato dall'acqua". Ad accoglierli è un cuore di rose e ghirlande di frutta e fiori. I visitatori del presepe sono i "Pastori" che vengono dal mare, con le caorline e altre imbarcazioni. Non mancano naturalmente il Doge e altri personaggi in costumi dell'epoca. Negli ultimi due anni il Presepe di Venezia è stato dedicato ad Amatrice e alle altre zone terremotate. i.p.



L'Opera per la Vita Rossini, Bellini, Donizetti

* Di Marco Guidi

Amare la lirica, è come voler dare una spiegazione all'emozione che proviamo seduti in riva al mare guardando un tramonto. Sono sentimenti che ogni persona percepisce in base al proprio stato d'animo e alla propria sensibilità. Certamente se ci sono in tutto il mondo tanti appassionati che dopo 200 anni si commuovono ascoltando *Madama Butterfly* o *la Traviata* un motivo ci sarà di sicuro. Se la cultura moderna non lascia molto spazio al sentimento la lirica al contrario è basata proprio sulle emozioni che riesce a trasmettere. Quando un compositore scriveva un'opera, iniziava a comporre da un testo poetico che lo ispirasse. Ecco quindi, la messa in scena di grandi "storie" a volte tratte da capolavori letterari o teatrali, narrate in musica da cantanti che hanno saputo sviluppare la voce in modo "artistico" e godibile per dare vita ai personaggi. La lirica è un vortice che se ti cattura ti fa prigioniero per tutta la vita e forse proprio per questo è nato il progetto "L'Opera per la Vita", Galà Lirico di Beneficenza promosso dall'Associazione Lirica Trevigiana, già conosciuta nella Marca Trevigiana per avere realizzato, negli ultimi anni, diversi concerti d'opera al Teatro Co-



In alto:
La locandina
dell'evento.
Qui sopra:
Dario Russo



Qui sopra:
Jessica Pratt

munale di Treviso "Mario del Monaco" e che il prossimo 24 maggio 2018 alle ore 20.30 realizzerà questo Galà in collaborazione con il Comune di Treviso e con il supporto organizzativo di Teatri Umanesimo Latino S.p.a. Un appuntamento importante, che mette in primo piano la causa benefica in appoggio dell'ULSS 2 Marca Trevigiana, a favore del reparto di Terapia Intensiva e Patologia Neonatale per l'acquisto di un ecografo necessario per i neonati prematuri e i grandi repertori dell'opera grazie ad alcune delle più belle voci della lirica contemporanea, in un'affascinante cornice come il Teatro Comunale, simbolo prestigioso di questa città, che è stata madre feconda di straordinari artisti. Protagonisti saranno 14 artisti che si esibiranno a titolo gratuito accompagnati dalla Filarmonica dell'Opera Italiana "Bruno Bartoletti" di Parma e dal Coro del Teatro Municipale di Piacenza diretto dal Maestro Corrado Casati. Una serata speciale, affidata alle voci magistrali del soprano Jessica Pratt, del mezzo soprano Nino Surguladze, del tenore Juan Francisco Gatell, del baritono Claudio Sgura e del basso Dario Russo. Un viaggio nelle emozioni in cui si alterneranno musiche di Rossini, Bellini, Donizetti e altri gran-



di musicisti sotto la direzione del Maestro Giampaolo Bisanti e con la partecipazione dei giovani artisti del ROF- Rossini Opera Festival di Pesaro e dell'Accademia della Scala di Milano. I costi dei biglietti variano da € 25,00 ad un massimo di € 50,00.

Dario Russo / Basso

Grazie al bel timbro nobile di basso cantabile ed alle notevoli doti interpretative spazia dalla musica da camera al repertorio sacro e ha l'opportunità di cantare per prestigiose istituzioni teatrali nazionali ed internazionali quali Teatro alla Scala di Milano, Teatro San Carlo di Napoli, Bunka Kaj Kan di Tokyo, Royal Opera House Muscat in Oman solo per citarne alcuni.

Jessica Pratt / Soprano

Fra le cantanti più attive del suo campo è stata definita dal New York Times come soprano dal "suono scintillante, sovracuto facile e disinvolto, agile coloratura e delicata grazia lirica", Jessica Pratt è considerata oggi una delle interpreti principali del più difficile repertorio Belcantistico.

Claudio Sgura / Baritono

Claudio Sgura è uno dei più importanti baritoni della sua generazione, richiesto da tutti i più



In alto:
Giampaolo
Bisanti.
Qui sopra:
Claudio Sgura



Qui sopra:
Nino Surguladzet

prestigiosi teatri italiani e internazionali, particolarmente nel repertorio verdiano, pucciniano e verista. Debutta nel 2007 al Teatro alla Scala di Milano in Madama Butterfly. A luglio vestirà il ruolo del Barone Scarpia al New National Theater di Tokyo.

Nino Surguladze / Soprano

Nino Surguladze nasce a Tbilisi in Georgia. In Italia si specializza presso l'Accademia del Teatro alla Scala, debuttando nel ruolo di Cuniza nell'opera Oberto, conte di San Bonifacio e come Marie nel Moïse et Pharaon diretta da Riccardo Muti nel 2003. Nei prossimi mesi sarà impegnata in Aida al Teatro di San Carlo di Napoli, all'Opéra Royal de Wallonie di Liegi e a Wellington in Auckland.

Giampaolo Bisanti / Direttore d'Orchestra

È considerato, dalla critica tutta, uno dei migliori direttori d'orchestra della sua generazione, capace di muoversi in un repertorio molto ampio, che abbraccia tutta la musica operistica e i grandi capolavori di quella sinfonica, con gesto fluido e chiarissimo, attenzione agli organici vocali e orchestrali, memoria sorprendente e tecnica che ricorda la più prestigiosa e alta scuola italiana. ■



Andy Warhol superstar!

Le Scuole allungano la mostra di Casa dei Carraresi

* A cura di Top

La recente esplosione di prenotazioni da parte delle scuole del Triveneto ha permesso la proroga della mostra dedicata ad Andy Warhol fino al 1 luglio 2018. Il gradimento della mostra da parte degli insegnanti e dei loro alunni è probabilmente dovuto al tema dell'arte pop che permette di interessare trasversalmente alla cultura sia i grandi che i piccini. In questi giorni non è difficile vedere i volti di bimbi sorridenti uscire dalla sede museale di Fondazione Cassamarca indossando una maglietta colorata di banane gialle o di vermigli barattoli di zuppa. Nel frattempo, uno dei collezionisti di fiducia del curatore della mostra Rosy Fuga De Rosa, ha concesso altre opere significative per arricchire la proposta espositiva, premiando il successo di questa mostra che è incentrata sui volti lumi-

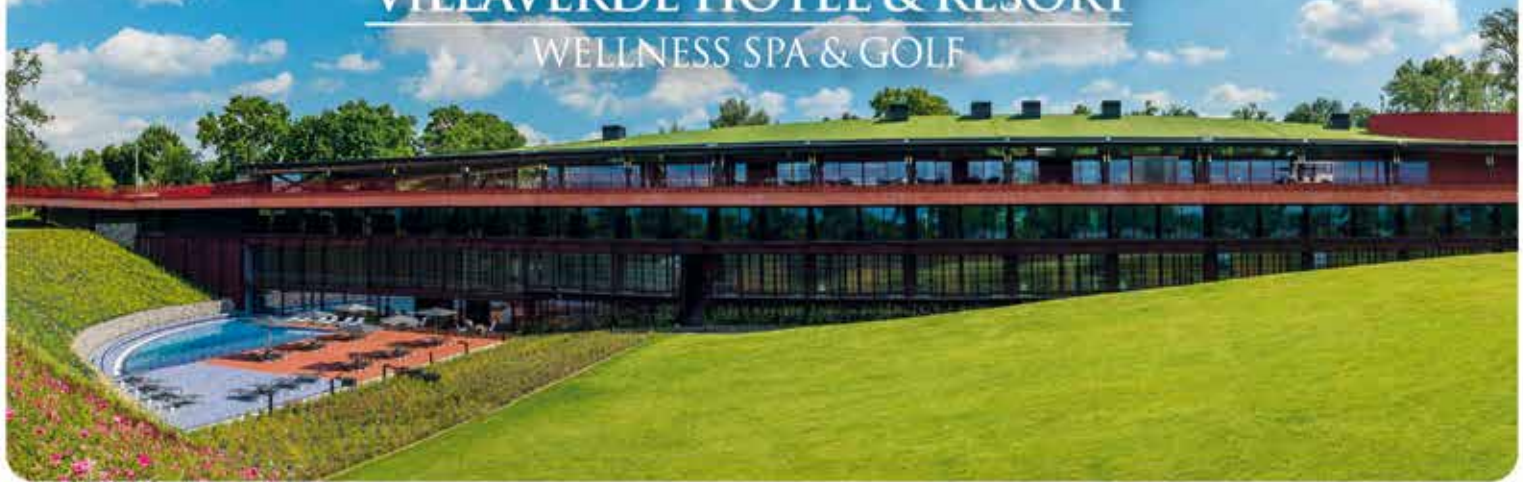


In alto:
Marilyn.
Qui sopra:
Liza
Minnelli

nosi delle opere di Andy Warhol. L'intenzione del curatore è quella di concentrare il visitatore rispetto ad un tema specifico e accattivante, che corrisponde alla realizzazione dell'ideale artistico di "business art" che Warhol ha perseguito fino alla fine: l'arte che attrae i facoltosi committenti dell'alta borghesia americana, in cambio di una promessa di eternità da consegnare coi loro ritratti. Grande successo ha inoltre riscosso la formula di "raccontare" la mostra ogni week end dal venerdì alla domenica, o anche su richiesta specifica: una mostra come una storia da conoscere mediante le tecniche dello storytelling, dove il direttore della mostra Francesco Caprioli appassiona i visitatori in quello che appare sempre più uno show dedicato al mondo di Warhol che non una semplice guida. ■



VILLAVERDE HOTEL & RESORT
WELLNESS SPA & GOLF



ECO BUILDING

ART & DESIGN ARCHITECTURE

BOUTIQUE HOTEL

LOUNGE BAR & RESTAURANT

WELLNESS & SPA

CHAMPIONSHIP GOLF COURSE

SPORT & EXCURSIONS

MEDICAL CENTRE

EVENTS & MEETING



Villaverde Resort
via delle Acacie,1 - 33034 Fagagna (UD) Italy - telefono +39 0432 812600 - info@villaverderesort.com

www.villaverderesort.com





Vita da tour, quattro chiacchiere con Stefania Avanzo

* Di Nicoletta Tacchino

Con la bella stagione viene la voglia di stare all'aria aperta. E perché non cominciare un'attività nuova e divertente come può essere il golf? Abbiamo intervistato Stefania Avanzo, ventiquattrenne golfista italiana e triestina, che della sua passione ne ha fatto una professione. Stefania si è fatta le ossa iniziando a giocare da dilettante nei più importanti tornei europei con ottimi piazzamenti. Finita la scuola superiore ha deciso di intraprendere la carriera professionistica, conquistando la "carta", che le permette da qualche anno di giocare sul circuito europeo femminile.

Come ti sei appassionata al golf?

Non è stato amore a prima vista, anzi. Nonostante i miei genitori fossero dei grandi appassionati, io preferivo di gran lunga il tennis. La svolta è avvenuta per colpa della mia lingua lunga. Durante una gita scolastica conobbi dei coetanei che partecipavano al circuito giovanile regionale di golf e, facendomi trascinare dall'entusiasmo, raccontai che anch'io giocavo a golf e pure bene! Per rimediare alla bugia e per non... rimediare una brutta figura, incominciai ad allenarmi in modo assiduo, presi l'handicap e dopo un mese riuscii a partecipare alla mia prima gara giovanile, dove vinsi il



Stefania Avanzo sul campo da golf e in un momento di relax.
Foto Archivio Stefania Avanzo

primo premio netto della mia categoria. Da quel momento in poi fu amore e passione!

Da quanto tempo sei professionista?

Da circa cinque anni

Obiettivi?

Quest'anno vorrei riuscire a vincere almeno un torneo del circuito europeo ed ad agosto volare oltreoceano per partecipare alle qualifiche necessarie a poter giocare nella prossima stagione sul Symetra Tour, il circuito femminile americano minore. Ma il sogno più grande è riuscire a partecipare all'Evian Master, uno dei tornei in assoluto più prestigiosi.

Perché consiglieresti di iniziare a giocare a golf?

Perché il golf è uno sport adatto a tutti: dal bambino di sette anni, che si approccia insieme ai genitori, al nonno di ottanta, che vuole avere un'occasione per farsi una passeggiata magari insieme al nipotino. Questo sport fa avvicinare persone di qualsiasi età e genere e permette di trascorrere delle giornate all'aria aperta in posti bellissimi. Quasi tutti i campi da golf si trovano in location uniche dal punto di vista paesaggistico e molte volte l'offerta golfistica è abbinata a resort con centri benessere lussuosi.



Quali aspetti preferisci di questo gioco?

Poter giocare con la mia famiglia e con i miei amici divertendomi all'aria aperta. Giocare a golf poi offre la possibilità di viaggiare e, non ultimo, conoscere persone diverse per lingua, cultura e provenienza. Un bel modo di essere cittadini del mondo.

Nella tua pur breve carriera quanto hai viaggiato?

Ho viaggiato quasi in tutto il mondo. Lo scorso inverno sono andata in Australia per partecipare a tre tornei e così l'ho visitata quasi tutta. Un paio di volte negli Stati Uniti e poi tutta l'Europa. Grazie anche a questo meraviglioso sport parlo inglese, spagnolo e sto imparando il francese

Ma il golf è uno sport "vero"?

Assolutamente sì. Sia che lo si pratichi a livello professionistico, che a livello amatoriale. Richiede una intensa preparazione atletica in palestra. Le gare durano dalle quattro alle sei ore al giorno, per circa quattro sei giorni di fila. La componente mentale è importantissima e l'atleta dev'essere quindi allenato fisicamente per poter mantenere la concentrazione durante la gara.

Cosa comporta diventare professionisti? Hai



Stefania Avanzo
sul campo
da golf.
Foto Archivio
Stefania
Avanzo

dovuto fare delle rinunce o riesci a conciliare sport e vita privata?

La vita è una questione di equilibrio. Il golf è uno sport che ti porta a viaggiare tanto, perché i tornei di solito durano dai sei ai dieci giorni e durante la stagione golfistica ce ne sono circa venti o venticinque, concentrati nei mesi climaticamente migliori in giro per il mondo. La vita di relazione subisce quindi alcune inevitabili rinunce sia per gli amici che in famiglia. D'altra parte alla mia età mi sento una ragazza privilegiata. La maggior parte dei miei amici vorrebbero viaggiare anche solo la metà di quel che viaggio io.

Quanto ti alleni?

Vado tre volte la settimana in palestra e gioco sei giorni su sette, dalle quattro alle sette ore al giorno.

Rifaresti la scelta che hai fatto?

Assolutamente sì. Il golf è la mia passione ed è il motivo per cui mi sveglio tutte le mattine felice di poter andare su un campo da golf che piova o ci sia il sole. Inoltre ho la fortuna di allenarmi al Golf Club di Villa Condulmer a Treviso, un bellissimo circolo dove mi sento come a casa, anche se casa non è poi così lontana. ■



Racconto di una donna che farà la storia

* Di Mariella Trimboli

Clara Santini è nata a Feltre (BL), ha frequentato elementari, medie e liceo a Pordenone, per trasferirsi poi a Milano dove si iscrive all'Università Cattolica e si laurea in arte medioevale. Successivamente studia a Bologna, dove si specializza in Storia dell'Arte e delle Arti Minori. Oggi vive con il marito a Reggio Emilia. L'ho incontrata ed una cosa è certa: quello che trasmette è passione vera, tanta, sincera passione che trova conferma in ciò che racconta e in ciò che fa. Voglio scrivere di lei, partendo dall'anno di nascita del Cotonificio Veneziano, il 2004, per andare poi a ritroso nel tempo. Clara possiede un'importante collezione tessile, che spazia attraverso le epoche storiche e abbraccia le più disparate aree geografiche di produzione, accordando un interes-



In alto:
Clara Santini.
Qua sopra:
un particolare
di tecnica di
lavorazione.
Foto
Cotonificio
Veneziano

se particolare alle creazioni della manifattura veneziana. E proprio a Venezia, città che frequenta spesso, scopre, acquista e si innamora dei tessuti di Mariano Fortuny (1871-1949) artista spagnolo, pittore, scenografo e stilista, che visse a Venezia nel 1919. Qui mise a punto una tecnica per stampare il tessuto utilizzando polveri metalliche. Le origini di questa arte del tutto particolare rimonta alla più remota antichità, per essere poi convertita ad attività industriale attraverso l'impiego di cilindri, prima di rame e poi al nichel. Tessuti, quelli di Fortuny, che vengono venduti tuttora a un prezzo particolarmente elevato. E quindi, sostiene Clara, perché non riproporli a un costo più accessibile, e ancora, perché non rinnovare la collezione secondo uno spirito più contemporaneo anche se legato

a un'idea artigianale di produzione? Clara si reca nell'unica zona d'Italia dove si stampa ancora col tradizionale metodo di stampa con quadro a mano, detto alla lionese, una particolare tecnica di lavorazione importata nel 700 dalla Francia. La pezza di cotone viene srotolata su un tavolo lungo 70mt. ed il quadro appoggiato manualmente sulla tavola. Il colore viene steso, con l'ausilio di una racla meccanica e attraverso l'utilizzo del cosiddetto buratto (una sorta di setaccio che opera come un filtro), sul tessuto sottostante, che ne risulta impregnato. Procedendo così, coll'impiego di quadri diversi per ciascun passaggio di colore o metallo, si va a comporre il disegno prefissato. Per mettere a punto il prodotto ci sono voluti quasi tre anni. Il risultato è ottimo, un'eccellenza dal punto di vista artigianale. Si scopre inoltre che nell'uso quotidiano ha il vantaggio di poter essere lavato in acqua a basse temperature con gli attuali macchinari moderni. L'obiettivo è quindi di avere un prodotto buono a un prezzo interessante. La produzione trova impiego nel settore dell'arredamento, degli allestimenti teatrali ma anche nelle botteghe sartoriali di spiccata qualità, eleganza ed originalità d'ispirazione. Sono tessuti di nicchia, per intenditori e cultori del bello, destinati ad un target di amanti del vero prodotto artigianale di qualità. La collezione conta 20 disegni esclusivi, che si ispirano all'arte tessile dal X al XX secolo, con alcuni disegni a tema realizzati secondo l'estro e la fantasia di Clara. Molte le varianti cromatiche utilizzate, infinite le serie di combinazioni ed altrettante le opere uniche ed esclusive. A Venezia, in Campo San Maurizio, il negozio storico già rivenditore ufficiale di Fortuny, è oggi lo spazio glamour dove poter acquistare le opere dell'Antico Cotonificio Veneziano. Troviamo, inoltre, rivendite in Italia e in Europa. Francia e Inghilterra, non a caso, dimostrano grande apprezzamento per le produzioni di Clara, che vede ripagati gli sforzi con buoni risultati commerciali. Il mercato italiano, dimostra, invece, una certa diffidenza verso l'impiego di prodotti in cotone per l'arredamento, optando più facilmente per la seta, il velluto o il lino, quando, in realtà, il cotone è un materiale naturale che si presta a qualsiasi utilizzo. Ma seguiamo il percorso di Clara a ritroso nel tempo. Un itinerario "al contrario" per così dire. Dopo la Specializzazione in Storia dell'arte a Bologna, fresca di studi, conosce un editore di Modena, Artioli, che aveva appena editato una collana di successo sui mobili emiliani, "I Mille mobili emiliani" e che la coinvolge nella stesura di un'altra opera in tre volumi "I Mille mobili veneti". Un lavoro importante, durato quasi cinque anni. Successivamente si occupa della realizzazione di un libro sulla lacca veneziana, che diventa la sua grande, profonda passione. Segue un periodo di meritato riposo, seppur breve. Quindi dal 2004 si dedica al Cotonificio Veneziano, che tutt'oggi continua a seguire occupandosi costantemente della produzione, anche se ormai ha un'anima e un'identità propria dal punto di vista commerciale. Non paga, fonda una società che tratta investimenti in campo artistico ed ora si dedica sostanzialmente alla vendita e all'acquisto di opere d'arte, soprattutto dipinti, dall'alta epoca sino al contemporaneo, che attualmente riscuote grande successo sui mercati. Non faccio in tempo chiederle quali sono i suoi progetti futuri che mi anticipa, raccontandomi la prossima apertura di una sua galleria nel centro storico di Bologna. Si occuperà principalmente di arte veneta, dagli arredi laccati ai dipinti, vedute veneziane comprese, che godono di un'intramontabile popolarità: chi ne possiede una potrà sempre venderla e anche molto bene. Proporrà antico e contemporaneo, in quanto le opere d'arte antiche convivono benissimo con le opere dei giorni nostri. Uscendo ho un unico pensiero. Per essere eclettiche come Clara sono necessarie sempre e soltanto due cose. Passione e Competenza. ■



Qua sopra:
Alcune produzioni dell'Antico
Cotonificio Verneziano

OPERA SRL
Via Galgana 6
42121 Reggio Emilia
Tel. +39.(0)522.440891
Fax +39.(0)522.406283
info@cotonificioveneziano.com



Un'antica storia di pietra a Ceneda

* Di Anna Turchet

La piccola chiesa di Santa Giustina a Ceneda (Vittorio Veneto) fu eretta all'inizio del XIII secolo per volere di un esponente della famiglia da Camino. Questa casata, di origine longobarda, fu protagonista indiscussa della vita politica dell'Italia medievale e poteva vantare diversi membri illustri, ricordati anche da Dante Alighieri. La loro è stata una storia fatta di luci e ombre che il destino ha, in parte, disperso. Tra le testimonianze sopravvissute ai secoli vi è il monumento funebre di Rizzardo VI, ultimo esponente di un ramo della casata estintosi nel 1335. L'opera fu voluta dalla moglie Verde, sposa a quanto pare infelice che venne per un periodo ripudiata per ragioni di alleanze politiche ma che volle comunque onorare la memoria del marito. Quella che il visitatore di oggi può ammirare non è l'opera così come venne concepita: è stata infatti spostata e ri-assemblata in punti diversi dell'edificio sacro più volte nel corso del tempo ed è quindi impossibile dire quale fosse la struttura originale. Attualmente è composta da un sarcofago, sorretto da quattro statue addossate a colonne tortili, su cui giace la figura di Rizzardo vegliata da due vescovi, una figura femminile e un accolito. Completano la decorazio-



L'esterno della Chiesa di Santa Giustina.
Foto
Anna Turchet

ne otto riquadri figurativi e degli inserti in porfido. Ammirando l'opera con sguardo attento è possibile notare che ci sono diversi particolari che poco si armonizzano tra loro, segno non solo che vi lavorarono diversi artisti ma che alcune parti vennero probabilmente aggiunte posteriormente, come ad esempio le figure di Cristo e dei santi. Le statue che sorreggono il sarcofago, così come sono disposte, non sono molto frequenti in questo genere di monumento. Se i loro abiti appaiono poi sbozzati in maniera quasi sommaria - e sono certamente meno dettagliati nella resa rispetto ai volti - è perché l'intero monumento funebre era riccamente dipinto in origine. Rizzardo appare raffigurato tre volte: in veste di guerriero, con le braccia tese a sostenere un bambino e, naturalmente, steso nel suo riposo eterno. Curiosa è infine la presenza di uno scudiero che potrebbe far riferimento a un episodio narrato nelle cronache dell'epoca: pare infatti che, durante una battaglia contro gli udinesi, Rizzardo si sia salvato grazie al soccorso di un giovane che rimase ucciso al suo posto. L'apparente immobilità della fredda pietra continua quindi a parlarci, evocando storie di battaglie, tradimenti, lealtà e devozione che hanno attraversato quasi sette secoli. ■



Metti un giorno al Vintaly

“Il vino non si beve soltanto, si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e... se ne parla”. Edoardo VII (1841 - 1910)

* Di Pietro Aloisio

Ritorno dal Vintaly ed ho trovato un inconsueto entusiasmo tra i produttori presenti, in questi anni particolari. Ho ascoltato vignaioli e imprenditori ed entrambi mi hanno narrato che nonostante i laccioli di una sempre maggiore asfittica burocrazia il nostro vino nel modo viene cercato e apprezzato. In questi anni il mondo, forse in contrapposizione alle giornaliere miserie, vuole soprattutto bollicine ed i prodotti italiani stanno cominciando a giocare ad armi pari con i più blasonati cugini francesi. Le bollicine italiane superano nella quantità gli Champagne e quindi è giunto il momento di riflettere. Lo Spumante, il Prosecco ed il Franciacorta sono una moda o sono un simbolo come ci insegnano i francesi, sono dei vini o delle emozioni? “I veri intenditori non bevono vino. Degustano segreti” come direbbe Salvator Dalì cioè si cercano emozioni segrete che si sposino con il bisogno di evanescente serenità data da un rituale del bere, ma con bollicine, che da sempre sono sinonimo di compagnia e di rapporti, al contrario dei vini rossi più da meditazione e quindi piacere che si può condividere o meno. Le bollicine no; esse non prescindono dall’essere solo una parte, la coppia romantica che beve al tramonto su una terrazza fronte mare, la trasudante passionalità di una coppia dentro una vasca da bagno ricoperta di schiuma, degli amici al rituale dell’aperitivo, le famiglie che festeggiano i compleanni o il Natale. Tutti che comunicano attraverso il vino ed i suoi riflessi e brillanze date dalle bollicine presenti in un bicchiere. Tutto questo in Italia lo facciamo con i prodotti del territorio ma oggi, tranne forse gli ad-

aSsenso
ASSOCIAZIONE NAZIONALE ANALISI SENSORIALE

Via Roveredo 22/B
33170 Pordenone
Tel. 335 6375575

detti ai lavori, non conosciamo il Verdeca pugliese spumantizzato di buona acidità che dona freschezza e sentori di fruttato, ma ancora il Bombino bianco non dotato di grande struttura ma corretto con Montepulciano e Pinot Nero si ha una piacevolezza gustativa diversa dai più famosi Prosecco. Gli Inzolia e Chardonnay siciliani con lunga permanenza sui lieviti, o ancora il Nero d’Avola vinificati in bianco o rosé che danno degli ottimi spumanti con deliziose note floreali di rosa e agrumi. I Fiano e Greco, in Campania, sono vitigni che danno interessanti spumanti con note di agrumi e frutta secca tostata, note di gesso ad esaltare una mineralità dei terreni vocati. Ma basta tutto ciò o dobbiamo sforzarci di andare oltre? La risposta diventa ovvia se vogliamo che i vini spumantizzati italiani abbiano una loro definizione data da una vera e propria carta d’identità del prodotto che possiamo ottenere con un’Analisi Sensoriale precisa, puntuale ed accurata. Con l’Analisi Sensoriale diamo valore aggiunto alle note positive ma riusciamo anche a definire i descrittori che vanno a deprimere la qualità del prodotto. Con l’Analisi Sensoriale delle aziende riusciamo anche a descrivere l’anima dell’azienda e nel mio ultimo passaggio tra gli stands di Verona uno mi ha colpito per il connubio tra vino, prodotti e cultura in Campania nel territorio di Paestum. Una frase coniata da Gillo Dorfles, critico d’arte e pittore triestino recentemente scomparso, che è diventato il segno distintivo di un’azienda che è riuscita a legare il vino, il territorio e la cultura “Ho visto un bufalo fra le vigne ed ho bevuto vino. Ho visto un bufalo e lui ha visto me”. ■



La corsa verso la forma perfetta

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

Siamo in primavera inoltrata e l'estate è alle porte, istintivamente ci guardiamo allo specchio in modo diverso e ci soffermiamo più del solito sulle nostre forme imperfette. Come fare per rimediare in breve tempo? Ecco che parte la corsa alla dieta dell'ultimo minuto. Già, ma quale dieta? Quali sono i regimi più gettonati dell'anno? Nella classifica stilata dalla rivista Forbes e dal settimanale Times sorprendentemente manca la dieta più seguita degli ultimi anni: la SIRT tanto declamata e pubblicizzata da molti Vip come Pippa Middleton. Sembrava quasi una conversione di massa a smoothies e centrifughe, estratti e vegetarianesimo applicato, il tutto sparito in un soffio. Le sirtuine sono state ampiamente studiate dal 2003 al 2012 in endocrinologia cellulare prima dell'esplosione di questo fenomeno dietetico di massa che poi ha sbancato per ben 5 anni surclassando ogni altro regime alimentare fino all'estate 2017. Le sirtuine sono molecole da noi prodotte che ricoprono un ruolo fondamentale nella regolazione del ciclo circadiano, nel limitare lo stress ossidativo, nel favorire la riparazione del Dna, nel contrastare ogni infiammazione cellulare e



Foto Pixabay
Creative
Commons COO

migliorare il metabolismo cellulare nonché nel sopprimere la crescita tumorale. Soprattutto però le sirtuine hanno dimostrato la capacità di diminuire l'immagazzinamento di grassi, ragione per cui la dieta SIRT è stata per anni paladina della dieta perfetta, della salute e della longevità. Si è scoperto che si può stimolarne la produzione con particolari accorgimenti dietetici limitando l'uso dei carboidrati e quasi solo in forma liquida con centrifughe o estratti di frutta o di tuberi come le carote, molto ricche di zuccheri amidacei abbinati anche a ortaggi. Per questo però è una dieta noiosa, poco sociale a meno di non frequentare assiduamente i juice bars al posto dei ristoranti e questo forse un po' ha pesato tra i mille impegni sociali che hanno i Vip. Aggiungiamo poi che iniziare la giornata a colazione con una bevanda di frutta con alto indice glicemico può essere ottimale sotto i 30 anni ma di sicuro non lo è dopo. Più l'indice glicemico del pasto è alto, più produciamo insulina e più convertiamo gli zuccheri in tessuto adiposo. La socializzazione sembra avere un forte impatto sulla scelta delle diete, troviamo infatti agli ultimi posti della classifica anche il regime Low Fodmap



australiano di nascita, acronimo che sta per Fermentable, Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides and Polyols, molto in voga in passato. Agli inizi degli anni 2000 nella ricerca dei cibi nutrizionalmente migliori non si è fatta abbastanza attenzione alle combinazioni alimentari e ci si è accorti che molti cibi anche se nutrizionalmente ottimi producevano gonfiore, coliti e sindrome da colon irritabile. Non tutte le sostanze vegetali sono infatti di facile assorbimento intestinale e possono spesso provocare in individui più sensibili, fermentazioni e infiammazioni. Questa dieta ha quindi messo al bando molte categorie di cibi che fermentano con facilità quali tutta la famiglia dei cavoli, le Brassicacee, tutti i legumi, diversi tipi di frutta, in particolare quella con nocciolo, aglio, cipolla e affini, ogni cereale con glutine e tutti i derivati del grano. Risulta quindi difficile mangiare fuori, non si addicono né i ristoranti vegani, né quelli vegetariani visto che la cipolla è l'ortaggio più usato in tutte le cucine del mondo e ci si ritrova con la solita bistecca. Già, la bistecca! Troviamo agli ultimi posti anche la dieta Dukan e le diete chetogeniche addirittura al di sotto della



Foto Pixabay
Creative
Commons COO

Low Fodmap, usate perlopiù da sportivi oramai e sconsigliate da qualsiasi nutrizionista perché malsane e diffidate da molti poiché l'allevamento di bestiame e la produzione di carne sono il terzo inquinante ambientale del pianeta e non sono ecosostenibili. Inoltre il consumo eccessivo di carne infiamma di più e ossida più rapidamente l'organismo predisponendoci alla perdita di agilità fisica, all'invecchiamento precoce e al sovraccarico renale poiché i mammiferi umani non sono predisposti ad un eccessivo smaltimento di urea, il prodotto della degradazione proteica come lo sono invece i felini. Tralasciamo per motivi di spazio editoriale l'ottavo e settimo posto della classifica in cui si collocano rispettivamente veri e propri stili di vita, la dieta Ornish e la dieta ospedaliera statunitense TLC, che sta per Therapeutic Life Style Changes, nata per abbassare colesterolo e problematiche cardiovascolari da sempre legate all'eccesso di peso. Sorvoliamo anche sul sesto posto occupato dalla dieta Volumetrica della Professoressa di Nutrizione della Pennsylvania State University Barbara Roll, derivata più che altro dalle ricerche sul cibo degli anni 1990 ormai ov-



vie e dalla piramide alimentare di Okinawa. Cosa troviamo quindi nella Top Five delle diete 2018? Al quinto posto resiste la storica Weight Watchers, scacciapensieri per le generazioni sopra i 60 anni che l'hanno sempre usata e che hanno un'educazione e uno stile di vita molto tradizionale rispetto alle generazioni successive. Al quarto posto troviamo la Mind Diet, fenomeno culturale degli ultimi 10 anni che non si occupa primariamente della perdita immediata dei centimetri del girovita ma orienta la scelta verso cibi capaci di fare fronte alla onnipresente situazione di stress del mondo occidentale. Predilige l'uso di alimenti naturalmente meno calorici e a basso indice glicemico amici della linea, capaci di nutrire la mente e preservare al meglio le facoltà intellettive. Troviamo al suo interno tutti gli ortaggi e le bacche come i mirtilli, frutta a guscio, legumi, cereali integrali, pesce, pollo e tacchino. Sono bandite tutte le altre tipologie di carne, i cibi fritti, zucchero, burro, margarina e formaggi. Sorprendentemente ai primi tre posti troviamo stili di vita Evergreen che lasceranno a bocca asciutta chi è in attesa dello scoop dell'anno. Al terzo posto abbiamo infatti la



Frutta e verdura non possono mancare in un'alimentazione sana ed equilibrata.
Foto Pixabay Creative Commons COO

dieta Flexitariana, derivata a sua volta da quella al secondo posto, ossia la Dieta Mediterranea in quanto nella Flexitariana si mangia carne se proprio si deve una tantum mentre nella Dieta Mediterranea classica è comunque presente una o due volte a settimana. Al primissimo posto troviamo la Dash (e non è un detersivo!), messa a punto dal National Institute for Heart, Lungs and Blood degli Stati Uniti. La dieta Dash è stata appositamente creata per abbassare la pressione arteriosa sempre più alta nello stile di vita occidentale anche a causa delle errate scelte alimentari, per proteggere il sistema cardiovascolare e prevenire accumulo di peso e insorgenza di tumori. Parliamo quindi di stili di vita salutari e non più diete drastiche tanto rigorose quanto poi vane a lungo termine, comprovate dalle recenti ricerche scientifiche. Inutile dire che non troviamo in nessun regime dei primi posti alimenti raffinati, zucchero bianco o di canna, eccesso di carne o formaggi. Sono tipologie di alimentazione che prediligono la frugale abbondanza di ortaggi, legumi e pesce senza pasti troppo calorici, favorendo naturalmente la salute e la perdita di peso. ■

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.

acquadolomia.it





Sabotino, l'ex cortina di ferro ora è un sentiero di pace

* Di Fabio Malacra

Sai Fabio, mio nonno ha combattuto nella Grande Guerra proprio qui, sul Carso, a Gorizia. E sul Sabotino". Il mio amico e collega Totò, siciliano, sottotenente di complemento, come me, al "Nembo", me l'aveva raccontato appena giunto con sua grande disperazione da Messina nella caserma di Gradisca dove era stato assegnato. Io, che qui invece ero di casa, avevo allora tirato fuori da un album una foto di mio nonno Pietro nel 1915: era un omone di quasi due metri che sveltava su alcuni commilitoni in perfetta uniforme austriaca. Nel vederla Totò aveva commentato: "Ecchè... Mio nonno ha rischiato di morire sul Carso e il tuo gli sparava addosso?". Era il 1975, eravamo poco più che ventenni, e gli spiegai come gli "austriaci" fossero, in queste terre, italiani e slavi costretti a indossare una divisa, proprio come il nonno di Totò, per difendersi dagli invasori nel nome del Kaiser. Non avevo dato importanza allora, a quel monte citato da Totò, il Sabotino. Per quel che ne sapevo, il Sabotino era poco più di una collina di 600 metri che dominava Gorizia, passata in territorio jugoslavo, dove da anni campeggiava una scritta fatta con grosse pie-



In alto:
la pianura di Gorizia
vista dalla vetta del
Sabotino.

Qua sopra:
cippo dell'armata
italiana sul Carso.

Nella pagina
a fianco:
trincea difensiva.

Foto
Fabio Malacra

tre lunga 100 metri e alta 25, e perciò visibile da chilometri: "Nas Tito" ("Nostro Tito") diceva, con chiaro intento provocatorio verso Gorizia e l'Italia in quei tempi di guerra fredda. Perché il confine tra Italia e Jugoslavia, dopo la Seconda Guerra, aveva spaccato in due Gorizia. Per conquistare la città l'Esercito Italiano aveva sacrificato 50 mila uomini, per difenderla dagli austriaci, tra cui molti italiani e slavi pochi di meno. Neanche trent'anni dopo i nemici erano diventati gli slavi, il confine un graffio profondo che aveva spaccato in due Gorizia, un muro che divideva l'Occidente dall'Est in nome delle ideologie e dei nazionalismi, separando famiglie, distruggendo amicizie e convivenze secolari. Perfino la piazza della Transalpina, dove c'era la stazione di Gorizia, era stata spartita tra i due Paesi. E la stazione era rimasta oltre il filo spinato, in Jugoslavia. Poi però i successivi cinquant'anni hanno rimescolato le carte e lenito molte ferite. Le più gravi con lo smembramento della Jugoslavia e l'indipendenza della Slovenia: ma erano rimasti i confini, cancellati definitivamente con l'ingresso ufficiale della Slovenia nell'Ue. E il Sabotino? Sempre lì a testimoniare

un secolo di sconvolgimenti: da fronte di guerra, a simbolo di odio e divisione, a meta d'obbligo per chi voglia inoltrarsi in quelli che oggi sono chiamati "Sentieri di pace" e riascoltare le voci degli eroi senza nome morti nell'inferno delle trincee e dei luoghi contesi in decenni di separazione. E se queste voci si possono ancora sentire lo si deve a due amici - uno italiano, l'altro sloveno - che hanno dedicato la loro esistenza a ripristinare la memoria di ciò che il Sabotino ha rappresentato nell'arco di un secolo per Gorizia. Sono Mario Muto, l'anima del Sabotino, scomparso a gennaio a 76 anni, e Bogdan Potokar il quale oggi si è assunto il compito di guidare i visitatori sui luoghi della guerra e nel piccolo museo che raccoglie strumenti di morte ma anche effetti personali delle migliaia di soldati che d'ambo le parti hanno vissuto la Battaglia di Gorizia, raccolti negli decenni sulle pendici del monte. Qui Bogdan ha anche il suo punto di ristoro in cui si possono gustare, tanto per restare nel tema della fratellanza, i piatti più tipici della cucina tipica mitteleuropea. Questo angolo di storia e memorie non si trova in territorio italiano ma a circa due chilometri a Est del paese di Gonjače. L'ingresso è segnato da una piramide di pietra, il simbolo del Parco. Sul Sabotino si può arrivare facilmente in auto dal confine di Salcano passando l'Isonzo sullo spettacolare ponte da cui si può ammirare il corso del "fiume verde" che attraversa la piana con le sue rapide. L'ultimo tratto verso la vetta può essere anche percorso a piedi o in mountain-bike lungo 7 chilometri di sterrato dove sorgono due delle tre piramidi che segnalano il punto di partenza degli attacchi italiani alla cima durante la Sesta Battaglia dell'Isonzo. Il rifugio, che oggi funge da punto informazioni, ristoro e piccolo museo, era stato fino al 1945 l'alloggio del custode, poi riconvertito in caserma delle guardie di confine jugoslave. Da qui partono diversi sentieri che portano alla "Caverna delle 8 cannoniere" e a un sistema di gallerie scavate nella roccia dagli austro-ungarici e poi utilizzate anche dagli italiani. Un altro sentiero porta proprio in cima al Sabotino (mezz'ora di cammino), da dove è stupendo il panorama su Gorizia, il Monte Santo, il Calvario, con lo sguardo che nei giorni limpidi può arrivare fino a Punta Sdobba dove l'Isonzo sfocia nel Golfo di Trieste a Monfalcone. Lungo questo sentiero ci sono le trincee, gli osservatori italiani e austro-ungarici e le postazioni dei cannoni. Poco oltre si può arrivare alla "Caverna dell'ottava divisione italiana" e più giù fino a "Quota di San Valentino" dove si trova un eremo risalente al 1500. Qui la zona è curiosamente divisa dal confine italo-sloveno. Ma oggi non ci sono né sbarre né guardie a segnalarlo. Né guardie a piantarlo. ■

Dopo la visita al Monte Sabotino momenti di piacere culinario nel rispetto della storia e delle sue tradizioni



"Ndemo a magnar un piato de jota de Bogdan sul Sabotin". È la frase ricorrente tra marciatori, cicloturisti, camminatori o comunque persone che amano la storia e le memorie raccontate dal Monte Sabotino. Nel rifugio Bogdan non fa mancare le sue generose porzioni per rifocillare chi si è preso la briga di salire lassù. E la jota è il piatto-principe di una cucina che, in nome della fratellanza tra i popoli di cui il Parco del Sabotino è un simbolo, non poteva essere che popolare e mitteleuropea. La jota è una minestra "povera" tipica della cucina giuliana che, nella versione triestina (la più nota) è a base di *capuzi garbi* (i crauti), fagioli e patate, insaporita con cotenna, costine di maiale e semi di cumino. Tra le varianti quella carnica, goriziana, bisiaica e carsolina con differenze sulle quantità dei prodotti usati. Bogdan poi non fa mai mancare gli gnocchi, le salsicce caserecce con rape, le patate in tecia, i crauti, oltre a panini e affettati per chi ama il fast-food, birra e vino a volontà, e come dolce lo strudel di mele. Venezia Giulia, Slovenia e Austria, insomma sono degnamente rappresentate. Il museo e il punto di ristoro sono aperti il sabato, la domenica e i giorni festivi dalle 8 alle 19. Su prenotazione è però possibile visitare in gruppo le collezioni con guide esperte e far aprire il punto di ristoro anche fuori orario.

Tel. +386(0)40253234

bogdan.potokar@siol.net ■





Bulgaria, il Festival delle Rose di Kazanlak

* Di Gionata Smerghetto

Nonostante il meteo ballerino di aprile, la primavera sta portando con sé il bel tempo e finalmente i fiori stanno iniziando a sbocciare. I prati iniziano a colorarsi di meravigliosi colori pastello, che portano le nostre menti ai caldi pomeriggi primaverili da trascorrere all'aperto, senza più il pensiero del freddo inverno appena passato. E, a proposito di fiori che iniziano a sbocciare, noi vi vogliamo dare un'idea diversa dal solito per visitare un paese che, nelle prossime settimane, celebrerà un avvenimento conosciuto in tutto il mondo: Il Festival delle Rose della Bulgaria. Anche se forse meno nota ai più, la Bulgaria vanta un primato assoluto legato appunto alla sua celebre rosa bulgara, che gli appassionati con il pollice verde conosceranno come una delle più pregiate qualità di rosa al mondo. Grazie infatti ad un tipico microclima adatto alla coltivazione della rosa, e grazie a terreni particolarmente fertili ed incontaminati, La Valle delle Rose, situata nel cuore della Bulgaria, vanta una storia di coltivazione della rosa bulgara che si tramanda da oltre 350 anni. Secoli di tradizioni, di storia e di racconti permettono oggi di celebrare il Festival delle Rose quale evento conosciuto in tutto il mondo, e



In alto
e qui sopra:
rose bulgare.
Foto
Pixabay
CC0 Creative
Commons

visitato da europei, russi, giapponesi, e tantissimi altri turisti provenienti da ogni angolo del pianeta. Un vero rito che si svolge proprio nel periodo di fioritura delle rose (da metà Maggio ad inizio Giugno), in grado di svelare l'amore verso il proprio paese e l'importanza del patrimonio culturale e naturalistico della Bulgaria. Pensate che La Rosa bulgara, essendo una varietà antica molto pregiata e ricercata, pesa circa 5 grammi e conta una trentina di petali. La tradizione tramanda alcune curiose usanze ancor oggi in voga: il raccolto dei petali di rosa deve essere effettuato durante le prime ore del mattino, e rigorosamente a mano petalo per petalo. Secondo le narrazioni, il raccolto dei petali andrebbe fatto durante il primo fine settimana di giugno (e quindi quest'anno in concomitanza del ponte per la festa della Repubblica Italiana, sarebbe buon motivo per organizzare un viaggio fuori porta!), dove nella Valle delle Rose, giovani ragazze in costumi tipici locali si avventurano nei campi a ritmo di danze rituali e gruppi di suonatori entusiasti della celebrazione. Per gli abitanti della Bulgaria è, infatti, sia un segno di rispetto verso la propria terra che un modo per celebrare un fiore simbolo di amore, bellezza e passione. Dalle in-



finità di petali raccolti, si produce il celebre olio di rose bulgare, che ad oggi copre oltre il 70% del mercato mondiale. Dall'estratto ricavato dai petali della rosa bulgara vengono poi realizzati alcuni dei più pregiati prodotti legati alla cosmesi e alla cura per il corpo: creme, profumi, essenze. La tradizione bulgara racconta, inoltre, che nei secoli passati, le donne bulgare dedicassero il venerdì al consumo di prodotti realizzati con olio di rose bulgare, in segno di amore e rispetto "naturale" verso il proprio corpo. Per chi volesse scoprire le tradizioni della Bulgaria e prendere parte alla celebrazione del Festival delle Rose, esistono molti tour settimanali che permettono di visitare i tesori paesaggistici, naturali e culturali. I tour più conosciuti partono da Sofia e attraversano tutta la Valle delle Rose, per poi concedersi nuovamente nei pressi della capitale (da dove partono molti aerei da/per l'Italia). Sofia è certamente tra le capitali europee maggiormente ricche di storia e tradizione: visitarla in un paio di giorni permette di conoscerne le attrazioni principali e gustare qualche ottimo piatto di cucina locale. Qualche spunto per conoscere meglio la città? Anzitutto la capitale bulgara non è ancora così inflazionata come altre



In alto:
la Cattedrale
di Alexander Nevski.
Qui sopra:
il Monastero
di Rila.
Foto
Pixabay
CC0 Creative
Commons

capitali europee, e permette quindi di apprezzare la cultura locale senza lo stress eccessivo del turismo di massa. Muoversi nel cuore della città è inoltre comodo, veloce ed economico (il cambio con la moneta locale per noi italiani risulta piuttosto vantaggioso). Tra le cose da non perdervi di Sofia vi possiamo consigliare certamente la Cattedrale di Aleksandar Nevski, simbolo per la cultura bulgara della liberazione dall'Impero Ottomano, il vero e proprio must della capitale. Da non perdere anche lo spettacolare e suggestivo Monastero di Rila, il monastero ortodosso per eccellenza. Non è facile raggiungerlo (Si trova sul monte Rila a 1147 metri), ma vale veramente una vostra visita. Dopo una tappa alla Galleria Nazionale, che custodisce le icone sacre ortodosse ed è ritenuta tra le principali attrazioni europee di settore, vi consigliamo di segnare in agenda la Chiesa di Santa Sofia, altra colonna portante della cultura bulgara, uno splendido esempio di architettura paleocristiana. Il Festival delle Rose è quindi l'occasione perfetta per conoscere la tradizione bulgara, immergersi nella cultura locale e scoprire i prodotti naturali ricavati dai petali della rosa bulgara. Che ne dite, partiamo assieme? ■

In un'atmosfera tranquilla e rilassante grazie anche a un servizio cortese degno di nota, materia prima genuina e naturalmente locale

Caratteristico con una bella proposta in menu tipicamente locale, dopo un'escursione sul Monte Vitosha é la pausa perfetta

La taverna è in taverna... un locale grazioso e tipico in un ambiente familiare, caratteristico e accogliente



Avtentichno "by SIS Coop"
44 Patriarh Evtimiy Boulevard, Sofia
Tra Angel Kanchev e Rakovska Strasse.
Tel. +359 89 998 3631.

Il locale si trova leggermente dislocato rispetto la zona centrale. Il menu rientra in quello della tradizione; i piatti proposti sono speziati e/o piccanti, semplici senza particolari elaborazioni. La shopska (insalata con cetrioli, pomodori, cipolle e feta) un must della casa. Oltre alle zuppe vegetali la proposta spazia tra costolette di maiale, stinco, salsicce speziate e ali di pollo al forno accompagnate da patatine fresche fritte e l'immane birra. Altra portata tipica il formaggio fritto abbinato alla marmellata e all'insalata. Da provare il formaggio spalmabile alle erbe. ■

Restaurant Vodenitzata - Kv. Dragalevtsi - Sofia - Tel. +359 29671058

Il ristorante si trova su una collina a pochi km da Sofia ed é raggiungibile in taxi. Un locale in vecchio stile bulgaro, ben curato, al suo interno troviamo i colori, i profumi e i suoni della tradizione del posto. Nel menu l'immane insalata di cetrioli, formaggio e pomodoro da accompagnare con la famosa rakia (ottima la Burgas 63), le zuppe, le carni alla brace, e i dolci, un altro mondo. La birra locale veramente buona come anche il tipico pane. Il servizio attento e veloce. La maggior parte delle ricette bulgare hanno carattere deciso conferito dall'abbondanza di condimenti piccanti. Sarà anche un posto per turisti ma di fascino ne ha davvero tanto. ■

Izbata Tavern, Ulitsa Slavyanska, n° 18 Sofia - Tel. +359 29895533

L'Izbata Tavern è situata in un seminterrato, in una strada secondaria rispetto il centro della città. Il menu è disponibile in varie lingue. Se avete a disposizione pochi giorni ma vi piace l'idea di conoscere una città anche attraverso la sua cucina, consideratela comunque tappa obbligatoria. Un primo di tutto rispetto è la zuppa di funghi, davvero succulenta. Altra pietanza tipica e molto diffusa "tarator" la zuppa fredda a base di yogurt, cetrioli, finocchio prezzemolo tritato, noci e olio. Merita una menzione anche la carne cucinata a bassa temperatura e servita nel coccio assieme a riso, cavoli, spezie e ricoperta con pasta sfoglia. Altro piatto tipico il Sarmi, involtini di foglie di cavolo ripiene di carne di maiale tritata, riso e spezie.. Provare per credere! ■



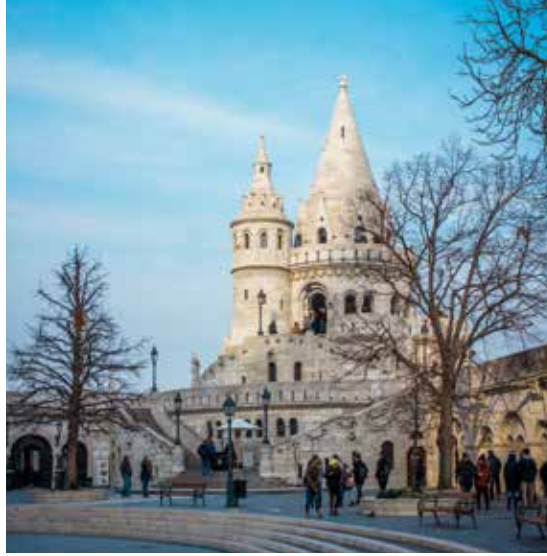
Le rose di Borbone nel Monastero di Kostanjevica

* *A cura di Top*

A circa 200 metri dal confine tra Italia e Slovenia, a Nova Gorica, sul colle di Kostanjevica o Castagnevizza, dal quale potrete ammirare il dirimpettaio Castello di Gorizia sorge il Monastero fondato nel 1623 dai Carmelitani, passato sotto la diocesi di Capodistria con la fine della guerra nel 1947. La storia del Monastero, si intreccia con la storia francese e le rose. Il re Carlo X di Borbone, in seguito alla Rivoluzione del 1830, trovò ospitalità dopo Londra e Praga, presso il Conte Coronini di Gorizia e precisamente nel Monastero di Kostanjevica. Il legame spirituale fu così forte che per sua volontà fu sepolto nella cripta, dove trovarono ultima dimora tutti gli altri discendenti della Famiglia Reale Francese dei Borbone. La cripta con le spoglie dei Borbone è ancora, insieme al roseto, motivo di visita da parte di turisti provenienti da tutta Europa. Il roseto del Monastero, si abbellisce di circa 70 varietà - delle cento presenti in tutto il mondo - di rose Bourbon chiamate anche rose Borbone, elaborate proprio nel periodo della Restaurazione Monarchica in Francia dopo Napoleone e portate in questo splendido giardino dai membri della Fa-

In alto:
una varietà
di rose

miglia Borbone. Sono considerate fiori antichi, che oggi crescono rigogliose in prossimità dell'eterna dimora degli ultimi re di Francia. Le rose di Borbone, come gentildonne attestate, sono capricciose quanto affascinanti. Il capriccio è il periodo di fioritura, infatti si concedono rigogliose solo in primavera; i suoi colori non comprendono il rosso, il giallo e l'arancione ma toni che dal bianco candido spaziano fino al rosa scuro. Esistono anche quelle di colorazione variegata. La fragranza dei petali è inebriante: dolce, speziata, fruttata... Proprio il roseto e il suo interesse storico naturalistico ha ispirato l'attuale Festival delle Rose. Nova Gorica arreda per tutto il mese di maggio i suoi giardini con splendide rose, organizza mostre, lezioni, un mercato delle rose, concerti, visite guidate dei roseti in città, presentazione di libri, degustazioni di pietanze alle rose, e ancora viene premiato il roseto privato più bello e il proprietario della rosa più bella. I ristoranti preparano menù a base di rose: gnocchi di ricotta e rose, filetti d'orata marinata al limone con petali di rose, strudel di ciliegie con gelato alle rose. Dal 27 aprile al 27 maggio, www.vrtnice.info ■



Budapest, la meta perfetta

* Di Gionata Smerghetto

Anche voi amate viaggiare, nonostante i giorni a disposizione siano pochi e quindi non vedete l'ora di staccare la spina nel weekend? Oggi è facile approfittare dell'opportunità di volare nelle principali città europee a prezzi molto economici. Questo mese abbiamo pensato alla magica capitale di Budapest, perfetta meta per un fine settimana in una città di altissimo interesse culturale. Budapest è davvero una città ricca di fascino e di storia, considerato il suo passato imperiale e la fusione di culture differenti che ne hanno caratterizzato l'identità. Per un piccolo viaggio di un paio di giorni vi consigliamo di visitarla a piedi nel suo centro, essendo una città molto grande.

Come raggiungerla?

Da Venezia e da Treviso partono molte compagnie low cost, tra le principali ovviamente Ryanair ed EasyJet. Per raggiungere Budapest, da Treviso partono dei voli nel primo pomeriggio di Venerdì con ritorno nel pomeriggio di Domenica.

La primavera, inoltre, è il periodo perfetto per visitarla, grazie ad un clima mite e ai mille colori dei fiori che sbocciano lungo il Danubio.



In alto:
il Castello
di Buda.
Qui sopra:
angolo
di un edificio
nella città
alta

I cinque luoghi da non perdere

Budapest è effettivamente una città molto estesa, l'ideale è trascorrerci almeno 5 giorni per poterla visitare bene e assaporarne ogni dettaglio. Per una vacanza durante il weekend vi consigliamo di concentrarvi sui luoghi della città più popolari, ma altrettanto suggestivi.

Via Andrassy

Nel cuore di Budapest potrete percorrere la bellissima Via Andrassy: vi troverete immediatamente catapultati nell'anima di Budapest tra tradizione e tipicità della capitale. Qui potrete visitare Il Teatro dell'Opera e la Piazza degli Eroi, oltre ai principali negozi per lo shopping che certamente non mancano.

Il Ponte delle Catene e Isola Margherita

Budapest è divisa in due parti, due anime della stessa città che offrono differenti temi e caratteristiche: Buda è la parte antica della capitale ungherese, dove potrete trovare i principali monumenti della città. Pest è invece la Budapest moderna, caratterizzata da locali alla moda, divertimento e shopping. Il Danubio divide la città, e proprio nel mezzo del celebre fiume è possibile passeggiare nell'Isola

Margherita, il polmone verde della capitale. Qui ogni giorno potrete trovare gli abitanti di Budapest che camminano all'aria aperta godendosi il verde cittadino, ma anche molti turisti che amano il cuore green della capitale ungherese.

Buda e Pest sono connesse da molti ponti sospesi sul Danubio: il principale è il Ponte delle Catene, molto suggestivo soprattutto durante il tramonto e le ore serali quando tutta la città è illuminata.

Il Parlamento

Osservando la città dall'alto sarete sicuramente attratti dalla bellezza del Parlamento di Budapest, un monumento elegante ed imponente che si identifica in maniera caratteristica soprattutto durante la sera per la sua particolare illuminazione. Se avrete modo di visitare anche l'interno dell'edificio, sarete colpiti dal fascino e dall'eleganza degli allestimenti.

Il Castello di Buda

Situato sulla sommità di Buda, e celebre per la sua vista privilegiata sulla città, il Castello raccoglie la storia e la tradizione della capitale ungherese. La storia racconta infatti che proprio qui nacque e fu fondata Budapest, ospitando poi nel corso dei secoli il potere dell'impero ungherese. Visitare il Castello è impegnativo in termini di tempo, è necessaria almeno mezza giornata, ma ne vale assolutamente la pena.

Palazzo reale e il Bastione dei Pescatori

Muoversi nella parte alta della città è piuttosto semplice grazie a dei piccoli mezzi elettrici che si muo-



Qui sopra:
uno scorcio
di via Andrássy.
Sotto:
il Ponte
delle Catene
sul Danubio

vono continuamente lungo Buda. Il ticket per fare tutto il giro costa 6 euro ed è davvero comodo.

A pochi minuti dal Castello è possibile visitare il complesso del Palazzo Reale (sede dell'attuale Presidente della Repubblica) e il Bastione dei Pescatori, una costruzione realizzata nei primi anni del '900 in uno stile neogotico. Il complesso è composto da sette torrette che rappresentano le sette tribù che hanno dato origine alla città.

Se visitate Budapest nel week end e dopo cena vi volete divertire, il Bob è tra i principali locali di tendenza della città. Molto frequentato sia dagli abitanti di Budapest che dai turisti, offre drink interessanti e musica per ballare. Dopo il tour culturale desiderate rilassarvi e pensare anche allo svago durante il vostro soggiorno in città? Non potete perdere le celebri Terme di Budapest, quelle di Szchenyi sono le più grandi e popolari. Pur essendo molto frequentate dai turisti, sono certamente tra le principali cose da vedere nella capitale ungherese. Mangiare a Budapest è relativamente conveniente se si frequentano locali tipici e ungheresi. Le porzioni sono abbondanti, la birra costa poco e i prezzi sono mediamente più bassi rispetto a quelli italiani. Ovviamente non fatevi ingannare dai locali più "cool" del centro, dove i prezzi si avvicinano molto a quelli a cui siamo abituati. La cucina di Budapest è molto legata alla tradizione popolare, con molti piatti di carne, legumi e zuppe di ogni genere. Sarà Budapest la vostra prossima fuga primaverile? ■



*Ricca proposta
in menu, legata
alla tradizione locale,
in un ambiente
ricercato e attento
ai desideri
dei clienti più esigenti*

*In un contesto
famigliare,
buon cibo, buon vino
e un servizio gentile.
Una sosta obbligata
in un quartiere
ricco di storia*

*Un gestore
garbatamente
simpatico
e un locale
dove la cortesia
e un servizio attento
fanno la differenza*



Karpatia
Restaurant Brasserie
Ferenciek tere 7 Budapest
Tel. +36 13173596
www.karpatia.hu/en

Mangiare a Budapest, in ristoranti come questo, può comportare un conto finale lievemente superiore alla media dei prezzi locali. Il Karpatia si trova nel cuore della città, è molto curato e raffinato, con grandi spazi interni, elegante e con musica suonata dal vivo. La proposta culinaria è molto ricca e curata, legata fortemente alla tradizione ungherese. La zuppa goulash preparata a dovere non fatevela scappare. Il locale è particolarmente suggestivo e se volete mangiare tipico in un ambiente romantico e un servizio ricco di attenzioni questo è il posto per voi. ■

Gettó Gulyás
Wesselényi u. 18 Budapest
Tel. +36 203764480

Questa trattoria si trova nel quartiere ebraico, non lontano dalla sinagoga, è davvero la sintesi della cucina ungherese. Qui avrete modo di assaggiare i veri piatti della tradizione di Budapest: minestre di legumi, tartare di manzo, secondi piatti a base di legumi e uova, l'immancabile goulash, con tutte le sue varianti dalla zuppa storica a quella più asciutta tipo spezzatino, lo stufato di vitello o di maiale e molto altro. Le porzioni sono decisamente abbondanti e gustose e i prezzi molto contenuti. Non potrete mancare di ordinare un calice di Tokaji che nulla ha a che vedere con il nostro ex Tocai, oramai dal 2007 diventato Friulano. ■

Toldi Etkezde
Batthyany 14 Budapest
Tel. +36 12143867

Il locale si trova nella zona di Buda, l'ambiente è carino e accogliente, i piatti proposti dalla cucina spaziano nella tradizione ungherese, i prezzi sono davvero molto onesti. Il menu è disponibile anche in lingua italiana. La zuppa d'aglio, per gli amanti del genere e noncuranti delle conseguenze, merita di essere assaggiata come pure l'immancabile zuppa di goulash davvero gustosa. Tra i secondi una pietanza a base di carne di maiale con prugne, il piatto preferito dai padroni di casa "carne alla zingara" (anche qui l'aglio non lesina), il pollo alla paprika. Tra i dolci consigliatissima la crepe al cioccolato e noci. Aperto solo a pranzo ■

PRAGA

La gara tra le più prestigiose nel circuito podistico mondiale, un percorso di eccezionale bellezza con atleti provenienti da tutto il mondo

VIENNA

40.000 biglietti, 30 appuntamenti in programma, 21 dedicati al teatro musicale o di prosa e alla performance

ZAGABRIA

Una mostra per celebrare 50 anni di amicizia tra due città, un appuntamento unico nel suo genere



Volkswagen Prague Marathon 2018 5-6 maggio Praga

La partenza è programmata da Piazza dell'Orologio, nel cuore della Città Vecchia. La maratona attraverserà i quartieri del centro medievale, come l'antico Ponte Carlo che collega la Città Vecchia al quartiere di Malá Strana lungo le sponde della Moldava, il Palazzo Rudolfinium, una sala concerto realizzata in onore di Rodolfo d'Asburgo Lorena, il Teatro Nazionale, il Castello di Vyšehrad e il Castello di Praga, un sontuoso edificio abitato in passato dai Re di Boemia. In concomitanza si svolgerà il Marathon Music Festival con spettacoli danzanti e concerti. Presenti anche stand con prodotti enogastronomici.

www.czechtourism.com/it ■

Festival di Vienna 2018. Inizia l'11 maggio il Festival di Vienna e si protrae fino al 17 giugno. Le 5 settimane dedicate al teatro contemporaneo internazionale con le sue varie e tante proposte. 30 eventi in programmazione che spaziano dalla musica al teatro di prosa, dalla performance alla danza. E anche quest'anno la sezione dedicata alla club culture. Seconda edizione per il direttore artistico Tomas Zierhofer-Kin che porta nuovamente a Vienna una varietà di artisti e generi diversi. L'inaugurazione è una festa per tutti: il Festival di Vienna sarà ufficialmente aperto l'11 maggio in piazza davanti al Municipio. L'evento open air, gratuito, che entusiasma ogni anno migliaia di persone viene trasmesso in mondovisione.

Info & biglietti: www.festwochen.at ■

Caterina la Grande - Imperatrice di Russia - Fino al 29 luglio, Zagabria, Galleria Klovičevi dvori, una mostra dedicata a una delle più grandi sovrane di tutti i tempi. Caterina la Grande, la donna che ha fatto la storia e che ha fondato nel 1764 il Museo dell'Hermitage a San Pietroburgo. Una personalità complessa, circondata da leggende e segreti che a tutt'oggi non si conoscono. La sua forza è stata fonte di ispirazione per intere generazioni. Sono due i piani della Galleria Klovičevi dvori dedicati all'esposizione che racchiude oggetti commemorativi di diverse civiltà ed epoche. I visitatori non potranno fare a meno di emozionarsi di fronte alle meravigliose opere dal valore inestimabile. gkd.hr/en/izlozba

info@gkd.hr ■

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
Nicolò Gambarotto - 335 1444540 - commerciale@top-tasteofpassion.it

Hanno collaborato a questo numero
Stefano Cosma, Carlotta Kovatsch, Cristina Cher, Alessio Alessandrini, Marisa Cepach
Nicolò Gambarotto, 39 Gourmet, Marco Guidi, Nicoletta Tacchino, Anna Turchet, Pietro Aloisio
Paola Valdinoci, Fabio Malacra, Gionata Smerghetto.

In copertina
Antonia Magagnin in gondola a Venezia foto di Davide Monti
Immagini e fotografie
Giuliano Koren, Susanna Serri, Tenuta Angoris, Tabula, Top, Sandro Fainozzi, www.4lander.it, Palagurmé, Euro-
bevande, Fabrice Gallina, Marisa Cepach, Stefania Avanzo, Anna Turchet,
Pixabay Creative Commons CO0, Antico Cottonificio Veneziano, Gionata Smerghetto.

Impaginazione
Espressione Smart Communication
Via Cjavecis, 3 Palazzo delle Professioni, 33100 Udine
Stampa
Chinchio Industria Grafica di Rubano (Padova)
Carta Cyclus Offset

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

Scegliendo di stampare 6000 copie di questa rivista su carta riciclata CyclusOffset 115gsm (pagine interne) e 300gsm (copertina) invece che su carta prodotta con fibre vergini TOP! ha contribuito alla salvaguardia di:


3 203 kg di legno


472 kg CO₂


46 288 litri d'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



— VOI PENSATE
— AL MENU,
— NOI A TUTTO
— IL RESTO.



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 | 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



LA LINEA DEL TEMPO



ITALICO RONZONI

Gioiellieri in Udine italicoronzoni.it