

TOP

TASTE OF PASSION

ANNO 1 - N. 3 - Giugno 2018 - Periodicità mensile - Prima Immissione: 28 03 2018 - € 4



16
I colori
del Mediterraneo

44
Se la pelle
parlasse

58
Cherso,
l'isola del mito...

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



* di Mariella Trimboli

Questo mese vi conduciamo in un viaggio sull'acqua, perché il viaggio è scoperta, conoscenza, coscienza di sé e del mondo che ci circonda. Acqua elemento fondamentale per la nostra sopravvivenza, per lo sviluppo e il sostentamento di ogni singola forma di vita. Acqua è quotidianità. Il nostro organismo è composto al 70% del nostro peso corporeo di acqua e per vivere dobbiamo berne mediamente 2 litri al giorno. Acqua elemento insostituibile, fonte di vita anche per l'ambiente nel quale vivono e proliferano le tante e diverse specie marine fonte di nutrimento e piacere della tavola. Acqua indispensabile alla terra, senza non sarebbe possibile accedere a fonti vitaminiche come la frutta e la verdura. Abbiamo così deciso di proporvi argomenti diversi ma legati da un filo conduttore comune. Dal tonno all'acqua fonte di salute e benessere, dal mare alle sorgenti dolomitiche dell'acqua che ogni giorno beviamo. È doveroso parlarne anche perché ogni giorno vengono sversati nelle acque che ricoprono poco meno del 71% del globo terrestre ben 2.000.000 di tonnellate di rifiuti. L'acqua è un dono della natura e bene misterioso. L'acqua è essenziale alla vita e la vita è strettamente e indissolubilmente interconnessa all'acqua. Ma acqua è anche vacanza, voglia di mare, aria aperta, sole, buona tavola e tempo libero. Quindi eccoci con alcuni consigli per poter trascorrere un weekend diverso o godersi i piaceri della buona tavola o ancora semplicemente vivere insieme i piaceri del palato e dello spirito. Ancora un mese di buona lettura.



Carlo Galli Bibiena. Veduta prospettica di galleria a due bracci, metà XVIII sec.

ARCHITETTURA IMMAGINATA

DISEGNI DALLE RACCOLTE DELLA FONDAZIONE GIORGIO CINI

20 aprile – 17 settembre 2018

La Galleria di Palazzo Cini a San Vio, raffinata casa-museo inaugurata nel 1984, custodisce un prezioso nucleo della raccolta d'arte antica di uno dei più importanti collezionisti del novecento italiano: l'imprenditore e filantropo Vittorio Cini (Ferrara, 20 febbraio 1885 - Venezia, 18 settembre 1977). I suoi ambienti si sviluppano su due piani: il primo, testimonianza suggestiva di un colto collezionismo a Venezia, restituisce il fascino della dimora del mecenate, mentre il secondo ospita mostre temporanee (quest'anno, dal 20 aprile al 17 settembre, *Architettura immaginata. Disegni dalle raccolte della Fondazione Giorgio Cini*, che unisce in maniera originale la bellezza del disegno alle catturanti architetture dell'inganno e mette in risalto, attraverso l'esposizione di un centinaio di disegni, la ricchezza della raccolta Antonio Certani, collezione di oltre 5.000 disegni acquisita da Vittorio Cini nel 1962).

Yana Cini Alliata di Montereale (Venezia, 8 gennaio 1924 - Roma 5 aprile 1989) nel 1981 lasciò alla Fondazione una parte delle raccolte del padre e i due piani nobili del palazzo Valmarana, acquistato da Cini insieme all'attiguo palazzo Loredan tra 1919 e 1920. Un lascito che garantì il rapporto inscindibile tra la collezione e la casa, oggi ripresentato al pubblico grazie al contributo di Assicurazioni Generali.

La donazione è costituita da oltre 30 dipinti toscani su tavola dal XIII al XVI secolo (Giunta Pisano, Maestro di Badia a Isola, Guariento, Lorenzo di Niccolò, il Sassetta, il Vecchietta, Beato Angelico, Filippo Lippi, Piero della Francesca, Botticelli, Piero di Cosimo, Pontorno ...), sculture e oggetti d'arte, tra i quali spiccano i rami smaltati rinascimentali, il gruppo di avori gotici, numerosi cassoni e il servizio di porcellane Cozzi, allestito nel salotto neorococò progettato da Tomaso Buzzi (1959). Al nucleo originario si aggiunse nel 1989 la straordinaria raccolta di 14 dipinti ferraresi del Rinascimento (Cosmè Tura, Ercole De' Roberti, Ludovico Mazzolino, Dosso Dossi ...), grazie alla generosità di Ylda Cini Guglielmi di Vulci, gemella di Yana. I nipoti di Vittorio Cini, soprattutto a partire dal 2015, hanno arricchito ulteriormente la Galleria con importanti opere d'arte e arredi provenienti dalla collezione originaria. Anche nel 2018 saranno presentate eccezionali novità.

LA GALLERIA È APERTA DAL 20 APRILE AL 19 NOVEMBRE 2018
TUTTI I GIORNI DALLE 11.00 ALLE 19.00 - CHIUSA IL MARTEDÌ



Cosmè Tura (Ferrara, 1433 ca. - 1495)
San Giorgio
 Olio su tavola, cm. 21,6 x 13
 COMODATO GUGLIELMI DI VULCI



Pietro de Saliba (1466 ca. - 1530)
Cristo alla Colonna
 Olio su tavola, cm. 60 x 40
 COMODATO ALLIATA DI MONTEREALE



PRENOTAZIONI
 E INFORMAZIONI
 palazzocini@cini.it
 (+39) 041 2710217
 SHARE BY f t g+

a cura di: Archivio Vittorio Cini  giovanni@doge.it

www.palazzocini.it

DORSODURO 864
 SAN VIO, VENEZIA

Sommario

- 3 *Editoriale* - MARIELLA TRIMBOLI
- 6-7 *Friuli Venezia Giulia Appuntamenti*
- 8-9 *Veneto Appuntamenti*
- 10-11 *Monfalcone e il suo cantiere navale* - FABIO MALACREA
- 12 *Gourmet*
- 14-15 *Vita in laguna* - ALESSANDRO MOLINARI PRADELLI
- 17-18 *I colori del Mediterraneo. La pinna blu del tonno rosso* - NICOLÒ GAMBAROTTO
- 19 *Gourmet*
- 20-21 *Gallina libera fa buon uovo! Parola di Cocò* - ERIKA DE BIASI
- 23 *Aria di Festa 2018*
- 24 *Trieste, un insolito Museo della Bora* - CARLOTTA KOVATSCH
- 28-29 *L'uomo e l'acqua un binomio indissolubile e scontato* - PIETRO ALOISIO
- 31 *Palagurmé e il territorio*
- 34-35 *Join the Dots* - MARA RONDI
- 36-37 *Moceniga Pesca, il mare da gustare*
- 39 *Su due ruote alla scoperta di Badoere* - GIORGIA CARLIG E NENSI FLOREANI
- 40 *Un artista fiammingo a Conegliano* - ANNA TURCHET
- 41 *Premio europeo per dieci anni di impegno* - A CURA DI TOP
- 42 *L'arte cinese degli inchiostri* - A CURA DI TOP
- 43 *Il prezioso sigillo di giada di Gengis Khan* - A CURA DI TOP
- 44-45 *Se la pelle parlasse...* - BERENICE SCARABELLI
- 46-47 *Gocce di vita tra scienza e mistero* - PAOLA VALDINOCI
- 48-49 *Dolomia, una storia di straordinaria eccellenza*
- 50-51 *Outfit '900* - TANA TAZIO
- 52-53 *Arena di Verona, un teatro a cielo aperto* - SANDRO FAINOZZI
- 54-55 *Bacaro "aller-retour"* - ELISA VIGNANDO
- 56 *Il PIL e la mancata qualificazione ai mondiali di calcio 2018* - LUIGI TACCHINO
- 59 *Cherso, l'isola del mito...* - STELIO SMOTLAK
- 60-61 *Un invito a Oscurus - Oskorus* - MARISA CEPACH
- 62 *Gourmet*
- 63 *Vienna in cucina* - A CURA DI AUSTRIA TURISMO
- 64-65 *Europa*
-

Friuli Venezia Giulia

Appuntamenti

- > *Domenca 3 giugno - Sutrio UD Vie del paese - I Cjarsons la tradizione della Carnia*
Tel. 0433 778921 - info@albergodiffuso.org
- > *Venerdì 8 giugno - Gorizia Caffè Vittoria - "Dall'acqua al vino" conversazioni al caffè*
www.caffedellescienze.eu
- > *Da Venerdì 8 a Domenica 10 giugno - Buttrio UD - 86ª ed. Fiera Regionale dei Vini di Buttrio*
www.buri.it - Tel. 0432 673511
- > *Sabato 9 giugno - Lavariano UD - Mercato Alimentare Naturalmente Lavariano*
info@naturalmentelavariano.it - Tel. 340 6972185
- > *Giovedì 14 giugno - Grado GO - Bar Wine & Gourmet - Alla scoperta del Santonego®*
Tel. 0431 80383 - info@gradoturismo.org
- > *Domenica 17 giugno - Forni di Sopra UD - Festa delle erbe di primavera*
Evento gastronomico protagoniste le erbe spontanee - Tel. 0433 886767
- > *Da venerdì 22 a domenica 24 giugno - S. Daniele del Friuli UD - Aria di Festa*
www.infosandaniele.com/it/home - Tel. 0432 940765

Fino al 10 giugno

Udine, Chiesa di San Francesco

Un paese mille paesaggi.

La mostra propone filmati e oltre 60 immagini delle montagne italiane, tra cui quelle del Friuli Venezia Giulia. Quanto esposto è il risultato di 4 anni di lavoro dell'Associazione Culturale "L'Altro Versante" a opera di 3 fotografi: Maurizio Biancarelli, Bruno D'Amicis e Luciano Gaudenzio. La regia è quella di Marco Rossiti. Un'iniziativa, che vede ancora il Museo Friulano di Storia Naturale riproporsi con il suo forte ruolo culturale sul territorio, assume importante significato nel momento in cui l'Ente Regione sta varando il suo Piano Paesaggistico, anche attraverso un processo partecipato e ciò spiega l'appoggio del Servizio Biodiversità e Paesaggio alla mostra.

www.civicimuseiudine.it ■

Fino al 16 giugno

Pordenone, Casa Furlan

Storia di un'amicizia decennale

"Carlo Ciussi & Italo Furlan 1952-1964".

La mostra è incentrata su un gruppo di opere di Carlo Ciussi realizzate tra gli inizi degli anni Cinquanta e il 1964. L'esposizione vuole raccontare i rapporti intercorsi tra Carlo Ciussi e la famiglia Furlan, dell'amicizia con Italo Furlan, dalle cui raccolte provengono i dipinti esposti. Dalla 32ª Biennale di Venezia del 1964 la figura di Ciussi si è imposta come una tra le più originali nel panorama artistico della seconda metà del 900, meno approfonditi restano tuttora gli esordi che lo avrebbero condotto alle esperienze dei primi anni '60.

Da martedì a sabato 17.00-19.00.

info@fondazioneadofurlan.org

Tel. 0434 208745 ■

Fino al 30 dicembre

Trieste, Viale Miramare

Ex Scuderie del Castello di Miramare, Massimiliano e Manet.

Un incontro multimediale.

Un percorso immersivo e "multimediale" che dà vita all'incontro impossibile tra l'imperatore del Messico, fucilato il 19 giugno 1867, ed Édouard Manet, il grande pittore francese che, indignato dalla vicenda, denunciò con la sua pittura le responsabilità di Napoleone III. L'esposizione trasporterà i visitatori dentro i luoghi che l'hanno scandita, da Miramare al Messico a Parigi, grazie a suoni, proiezioni e ambienti ricreati. Narrazione teatrale ideata dallo sceneggiatore Alessandro Sisti e recitata da Lorenzo Acquaviva. Tutti i giorni ore 9.00 - 19.00
Tel. 040 224143

www.castellodimiramare.it ■

*Erminia,
portatrice e madre
di famiglia,
racconta la guerra,
la fatica e la paura
di arrivare ogni giorno
al fronte*

*Seconda edizione
con un nuovo
e suggestivo percorso
in mezzo
alla natura,
attraverso bellissime
località*

*Prima tappa
del nuovo tour
di Cesare Cremonini
dopo due anni
di incessante lavoro
tra scrittura
e produzione in studio*



1° giugno - Palazzolo dello Stella (UD)
6 giugno - Cave del Predil (UD)
7 giugno - Tarcento (UD)

La guerra sulle spalle

“Alle donne carniche, alla loro dignità, al loro silenzio e al sudore”.

Una vita in salita, un peso sulla schiena che solo i muli erano abituati a portare; protagoniste le portatrici carniche. Lo spettacolo parte dalla fine, dalla ritirata; ottobre 1917 quando insieme alla popolazione e agli eserciti queste donne si trovano a lasciare la loro terra, la loro casa che per due anni e mezzo hanno difeso a denti stretti. Una vicenda che parla di un luogo il cui orizzonte è alto e dove la sua gente abbassa la testa e suda per raggiungerlo.

www.molinorosenkranz.it

Tel. 0434 574459 - 348 0045052 ■

Domenica 2 giugno

Gemona del Friuli (UD)

FVG Experience Bikepacking Adventure

FVG Experience, un'avventura da affrontare in bicicletta. Un'unica tappa, chilometri e chilometri di strada da percorrere. Ai partecipanti sarà fornita una traccia GPS da seguire, non ci saranno soste programmate ma soltanto piena libertà. Il tracciato si svolgerà principalmente su strade forestali, sentieri e sterrati, con qualche tratto asfaltato (piste ciclabili e strade) in prossimità dei centri urbani. Fvg Experience attraverserà il Friuli Venezia Giulia; 500 km e 10.000 metri di dislivello positivo tra colline e montagne per vivere un'esperienza fatta di divertimento, fatica e grande soddisfazione.

www.fvgexperience.it

info@fvgexperience.it ■

Venerdì 15 giugno

Stadio G. Teghil

Lignano Sabbiadoro (UD)

Cesare Cremonini in “Stadi 2018 Tour”

Nuovo tour di Cesare Cremonini, “Stadi 2018”, che segnerà il ritorno del cantautore bolognese. Un tour che lo porterà per la prima volta ad esibirsi sul palco di Lignano Sabbiadoro (poi Milano, Roma e Bologna) dove Cesare ripercorrerà i 18 anni di carriera, durante i quali ha scritto e pubblicato canzoni diventate patrimonio collettivo della musica pop italiana. Anni in cui ha percorso strade artistiche e discografiche mai scontate, facendo emergere i tratti caratteristici che da sempre lo rendono un musicista, un autore e un performer unico per stile e talento in Italia.

www.azaleapromotion.it

info@azalea.it - Tel. 899.325226 ■

Veneto

Appuntamenti

> *Da venerdì 1 a domenica 3 giugno - Bardolino VR*

Il Palio del Chiaretto a Bardolino - Degustazioni, concerti, spettacoli pirotecnici, musicali e sportivi
www.bardolinotop.it

> *Sabato 2 e domenica 3 giugno - Gargnano Lago di Garda BS - Piazza Feltrinelli*
Showcooking&Food - Degustazione e vendita prodotti tipici - venetoedintorni.it

> *Domenica 3 giugno Villaorba TV - VITI, VINI.. BICI!*

Bio pedalata in vigneto. Sii GREEN: arriva in bici e non pagherai l'ingresso!
www.lacantinapizzolato.com - Tel.0422 928166

> *Sabato 9 giugno - Abano Terme(PD) - Degustazione Chianti Classico: Castelli del Grevepesa*
Tel. +39 049 2969340 +39 333 9945288 - info@lovivo.it

> *Domenica 17 giugno - Marostica VI - Sagra delle Ciliegie di Marostica IGP*
www.ciliegiadimarosticaigp.it - info@ciliegiadimarosticaigp.it - Tel. 0445 873200

> *Venerdì 22 giugno Breganze VI*

Vespaiolona 2018: la notte bianca e rossa tra le cantine della DOC Breganze
stradadeltorcolato@gmail.com - Tel. 0445-300595

Domenica 3 giugno ad Agordo (BL) **4 pas in doi - Corsa in montagna** **a coppie nel cuore delle Dolomiti.**

Ritorna dopo 30 anni la gara a coppie "4 pas in doi" che si è disputata fino agli anni Ottanta ad Agordo (Belluno), nel cuore delle Dolomiti. La "4 pas in doi" partirà dal caratteristico Broi, l'ampio spiazzo erboso in centro ad Agordo, su un percorso competitivo e non competitivo di 15 km (850 m. di dislivello positivo) e uno non competitivo di 6 km (300 m. di dislivello positivo). La gara attraverserà il paese e salirà ai piedi dei monti Framont e Moiazza, passando vicino al tracciato dell'Alta Via N°1 delle Dolomiti. Si passerà anche per la zona di Binatega, cosparsa di numerose baite, con boschi e prati ben curati. L'arrivo sarà nuovamente sul "Broi".
www.agordo.net - Tel. 0437 62105 ■

Venerdì 22 giugno all'Arena di Verona **Carmen, Opéra-comique in quattro** **atti di Georges Bizet.**

Nel nuovo allestimento a firma del famoso regista argentino Hugo de Ana, che cura regia, scene e costumi. Una storia di Amore e di Morte, nella Spagna del XIX. De Ana traspone la sua Carmen un secolo dopo rispetto al libretto, negli anni Trenta del Novecento, periodo storico significativo per sottolineare la ricerca incessante della protagonista verso la sua indipendenza e libertà, che la porterà come un torero nella Plaza de Toros ad affrontare fino alla morte la prepotenza maschile e una società ostile al suo essere zingara quindi diversa. I biglietti dello spettacolo possono essere acquistati anche presso l'ufficio turistico IAT di Verona, Piazza Bra.
www.arena.it - Tel. 045-8005151 ■

Fino al 13 gennaio 2019 a Vicenza **Gallerie d'Italia, Palazzo Leoni-Montana.** **La seduzione. Mito e arte** **nell'antica Grecia.**

Martedì - domenica dalle 10 alle 18.
Quaranta manufatti a documentare aspetti amorosi, religiosi e sociali che narrano appassionanti storie di protagonisti, divinità ed eroi mitici. Ceramiche attiche e magnogreche, oggetti provenienti dal Museo Archeologico Nazionale di Napoli e dal Museo Archeologico di Reggio Calabria, a conferma del rapporto di collaborazione che da anni unisce le istituzioni per la reciproca valorizzazione delle raccolte museali. Coinvolgenti scene dipinte su statue, vasi, specchi in bronzo, contenitori per oli, trucchi e gioielli.
Tel. 800 578875
info@palazzomontanari.com ■

*Un progetto espositivo
pensato per Padova,
città con la quale
l'architetto
mantiene
un legame affettivo
fin dalla giovinezza*

*Centinaia
di strumenti
di tortura
e oltre 60 documenti originali
che raccontano
una Venezia oscura
e i suoi drammi*

*Zone inedite
delle isole
più misteriose
ed affascinanti
della laguna
alla scoperta
di leggende e fantasmi*



Fino al 23 settembre a Padova
Palazzo della Ragione
Dalle 9.00 alle 19.00 escluso lunedì
Gaetano Pesce.

Il Tempo multidisciplinare.

Pesce, primo ad abbattere i confini tra arte, architettura, design e industria costruendo un universo immaginifico di progetti e oggetti, diventati vere icone della creatività in tutto il mondo. Un linguaggio contemporaneo, differente, sempre mosso dalla curiosità di esplorare il pensiero creativo, superando le barriere poste fra le diverse espressioni. Una personalità eclettica, alla continua ricerca di nuovi materiali, forme, immagini in grado di stimolare la riflessione sui valori della contemporaneità e su quelli incarnati da un luogo.

www.padovacultura.it - Tel. 049 8205006 ■

Fino al 30 settembre a Venezia
Palazzo Zaguri
“Venice Secrets, Crime and Justice”.

Lunedì - domenica: dalle 10 alle 22

Una mostra che racconta con reperti unici e suggestive ricostruzioni la storia di Venezia attraverso il tema della tortura, della pena di morte e dell'inquisizione, sfatando miti e antimiti di una delle realtà storiche più longeve nel panorama europeo: il caso del Doge Francesco Foscari, la tragica fine del Carmagnola e la prigionia di Giacomo Casanova. Ampio spazio è dedicato al Sant'Uffizio attraverso numerosi esempi, dallo scontro tra la Repubblica di Venezia e la Santa Sede, alle figure di Giordano Bruno e Paolo Sarpi.

info 041 0986267 - gruppiescuole@tosce.it

www.venicesecrets.net ■

Tutti i giorni a Venezia
Tour tra le isole della laguna di Venezia.
Escursione privata in houseboat alle
isole del mistero. Partenza dal Lido
di Venezia - Canale del Casinò,
via Domenico Selvo.

Sette il numero massimo dei partecipanti in barche con skipper a noleggio esclusivo per un itinerario di circa 6 ore, 600 Euro il costo totale da suddividere. Occasione per conoscere curiosi aneddoti e leggende sulla storia delle isole. Si parte dal Lido di Venezia alla volta di San Lazzaro degli Armeni, San Servolo, La Grazia, San Clemente, Sacca Sessola, l'Isola del Santo Spirito, Poveglia, San Pietro in Volta, Pellestrina, Malamocco, Lazzaretto Vecchio, Lido Santa Maria Elisabetta.

www.venetoinside.com/it ■



Monfalcone e il suo cantiere navale

* di Fabio Malacrea

Un matrimonio lungo più di un secolo che ha resistito a due guerre mondiali, a svariati bombardamenti, a crisi economiche, scontri sindacali durissimi, al dramma dei morti per l'amianto, passando attraverso la rivoluzione industriale e quella informatica, passaggi di mano tra la grande imprenditoria d'inizio '900 e il settore pubblico. Mai un legame è stato così forte tra una città e una fabbrica. Mai una fabbrica ha inciso così profondamente nel tessuto economico, urbano e sociale di una città. È una storia che continua tutt'ora. Limitarla all'aspetto locale sarebbe riduttivo. È una storia nazionale. Monfalcone è l'unica company-town ancora "viva" in Italia. E ora questa saga centenaria è testimoniata dal Museo della cantieristica navale - il MuCa - un "museo diffuso" che racconta la storia del cantiere navale facendo rivivere attraverso immagini, testimonianze, reperti e supporti multimediali, le grandi navi realizzate

In alto:
i modelli
di alcuni
transatlantici
realizzati
in Cantiere.
Foto Katia
Bonaventura

nel corso di un secolo, la vita di migliaia di tecnici e maestranze all'interno del cantiere e le trasformazioni di un tessuto sociale "travolto" nel bene e nel male dall'arrivo della Grande Fabbrica. "Museo diffuso", si è detto, che non comprende solo il sito museale realizzato all'interno dell'ex Albergo operai, l'enorme complesso degli anni '20 del secolo scorso che ospitava gli operai scapoli ed annesso allo stabilimento, ma anche il quartiere di Panzano, la "città nella città" voluta dai fondatori, i Cosulich, armatori lussiniani, per ospitare le famiglie operaie, quelle degli impiegati e dei dirigenti attorno allo stabilimento sull'onda delle prime company-town che stavano sorgendo in Italia e in Europa. Il quartiere è ancora vivo, accanto alla sua fabbrica. Non è solo una testimonianza del passato. Il cantiere navale ha una data d'inaugurazione, il 3 aprile 1908. Il sito monfalconese, allora nell'impero austro-ungarico, fu scelto dai Cosulich, proprietari della Società

Triestina di Navigazione, per la sua posizione ideale a Nord del Mediterraneo. I Cosulich si affidarono agli inglesi per la realizzazione del cantiere.

Il MuCa accoglie i visitatori con un modello in scala del “Giulio Cesare” il primo transatlantico italiano costruito nel dopoguerra, nel 1951. Ma il museo non si limita all’esposizione di foto e modelli navali. Si svolge su quattro aree tematiche: la prima racconta “La città, l’abitare, i servizi sociali e le guerre”, la seconda “I cantieri, gli imprenditori, le aziende”, la terza “Il lavoro in fabbrica”, la quarta “Le navi, le produzioni collaterali, l’immagine aziendale”. E’ un percorso che avviene tra totem interattivi, guide virtuali e ricostruzioni in 3D. E così si può percorrere a volo radente il cantiere e il suo quartiere, e il tempo, saltando dagli anni ‘20 a oggi, e vedere magari la “Saturnia” in costruzione. Si può entrare nel cuore dello stabilimento in un tunnel sensoriale che immerge nei rumori delle mazze e tra i bagliori provocati dalle saldatrici, nelle voci degli operai, nelle sirene. E’ un’immersione totale nelle tecniche costruttive che fa capire i progressi sul tema della sicurezza, senza trascurare però le conseguenze tragiche per i lavoratori e causa del largo impiego dell’amianto in fabbrica. Ognuno si può anche mettere alla guida, simulata ma perfettamente realistica, di una gigantesca gru degli anni ‘20, un periodo mitico per il cantiere, e smuovere enormi lamiere. Davvero affascinante poi l’opportunità offerta ai visitatori di scegliere, mediante una carta elettronica sei “accompagnatori” d’eccezione nella visita al museo, personaggi mitici della cantieristica



Qua sopra: una sala ricca di splendide immagini d’epoca del cantiere navale. **In basso, a sinistra:** il tunnel sensoriale dove si può vivere il clima del lavoro in Cantiere.

A destra: Le tele di Vito Timmel che decoravano il teatro Euripide di Panzano distrutto dai bombardamenti.

Il MuCa, con orario estivo (giugno-settembre), è visitabile il martedì dalle 9-13, il venerdì 9-13 e 16-19, il sabato 16-19. L’orario invernale (ottobre-maggio) prevede apertura il martedì 10-13, venerdì e sabato 10-18, domenica 10-13.

monfalconese: sono l’ingegner Dante Fornasir, colui che ha progettato il rione operaio di Panzano, l’architetto Nicolò Costanzi, progettista navale cui si devono eccezionali intuizioni tecniche, Egone Missio, un operaio entrato nella leggenda e capace di diventare dirigente e progettista navale. E Tranquillo Marangoni, decoratore navale e poi xilografo di fama, l’operaia Elda, realmente esistita, e l’armatore Callisto Cosulich. Con la loro guida, dai rispettivi punti di vista, i visitatori potranno comprendere a fondo il rapporto simbiotico tra la città e la fabbrica. Nell’azione di recupero della memoria, il MuCa fa anche rivivere il teatro Euripide, distrutto dai bombardamenti della seconda guerra mondiale, con una visita virtuale, ovvio, ma non solo: una sala del museo espone 13 grandi tele realizzate dall’artista viennese-triestino Vito Timmel che decoravano il teatro, scomparse per decenni, poi riemerse in circostanze romanzesche e restaurate, tanto che ora si possono ammirare nella loro integrità. Naturalmente il museo espone anche innumerevoli modelli di navi passeggeri, mercantili e produzioni militari e perfino aerei che sintetizzano la produzione del cantiere, eccezionali foto d’epoca e una “timeline” lunga un secolo in cui le vicende del cantiere s’intrecciano con quelle dell’Italia. Merita una citazione anche l’ex Albergo operai: è la sede del MuCa, era la “casa” dei cantierini. Alle origini era un alveare di 18mila metri quadrati, con 700 stanze e 5 corti interne. Esaurita la sua funzione di albergo dopo la seconda guerra mondiale, colpito e danneggiato dai raid aerei, era in stato di abbandono. Ora è tornato a vivere. ■



Un ristorante di pesce fra i più rinomati che si affaccia sul Canal del Brancolo, recentemente ristrutturato e ampliato

Fondata nel 1788 da Domenico Blasig per la sua produzione di Malvasia, una delle più antiche aziende vitivinicole del Friuli Venezia Giulia

Un'atmosfera informale e familiare con vasta proposta di pesce fresco legata alla disponibilità giornaliera



Al Pesce d'Oro - Via Bagni Nuova, 19 Monfalcone - Tel. 0481 830206
Chiuso domenica sera e lunedì.

Solo pesce fresco che ogni mattina lo chef Stefano va personalmente ad acquistare dai pescatori locali. Questa antica trattoria, per anni gestita e rilanciata da Luigino Francovig, storico sindacalista re inventatosi ristoratore, ora vede alla guida la figlia Margherita. Le sue specialità a base di pesce, che fondono la tradizione locale con l'esperienza maturata dallo chef sulle navi passeggeri, mirano soprattutto a valorizzare il pescato del Golfo di Trieste. Accattivanti gli antipasti, delicati i primi, secondi in grado di soddisfare sia gli amanti del classico fritto misto e del pesce azzurro, sia quelli del pesce pregiato. Eccezionali i prodotti dell'orto e i dolci con frutta di stagione. ■

Tenuta di Blasig - Via Roma, 63 Ronchi del Legionari (GO)
Tel. 0481 475480

Dal mercoledì al venerdì 18.30-22.00
Sabato 12.00-15.00/18.30-22.00
Domenica 12.00-15.00/17.30-22.00.

La Tenuta di Blasig vanta 18 ettari di vigni tutti compresi nella Valle dell'Isonzo. Dal 1989 l'attività è passata, attraverso 8 generazioni; oggi al timone Elisabetta Bortolotto Sarcinelli, impegnata a difendere la tipicità dei vitigni autoctoni: Doc Isonzo Spumante Brut, Malvasia, Friulano, Pinot Grigio, Refosco, Cabernet e Merlot. La cantina fornitissima fa da contorno all'agriturismo che propone una cucina tipica rivisitata che si appoggia per formaggi, carni e verdure ad aziende agricole regionali selezionate, mentre i salumi sono di produzione propria. ■

Locanda "Ai Campi di Marcello"
Via Napoli, 7 - Monfalcone
Tel. 0481 486470

hotelaicampi@gmail.com

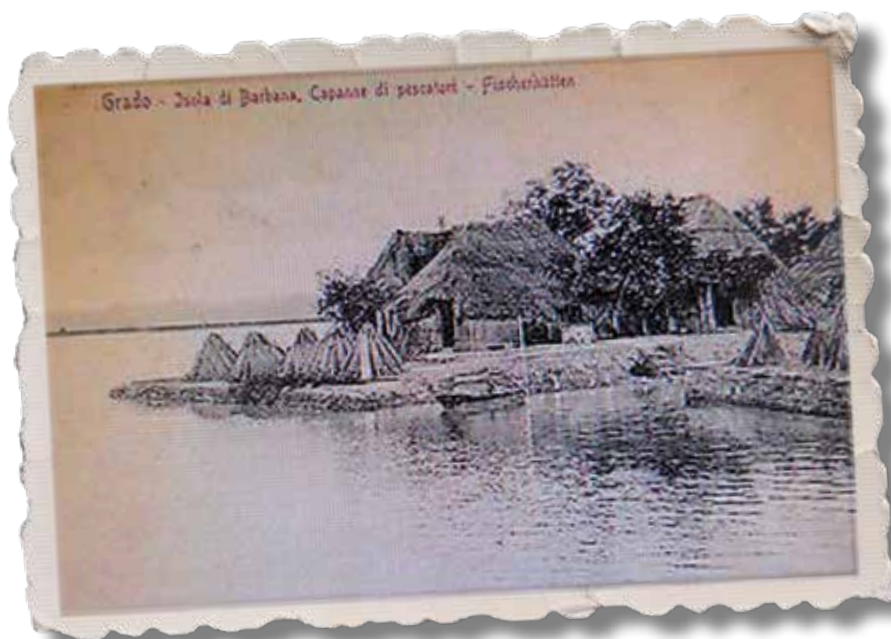
"Ai Campi da Marcello", risalente alla fine dell'Ottocento, è da decenni il punto di riferimento per chi ama la cucina a base di pesce nel quartiere operaio di Panzano, nato attorno al cantiere navale di Monfalcone. Lo chef Denis Pedranzini punta soprattutto su prodotti locali accuratamente selezionati. Il menù prevede tra l'altro tartufi di mare e tartara di lucerna, fregola con canestrelli e cicale di mare ai ferri, dolci casalinghi su cui spicca la meringa infornata al momento e un'ampia selezione di distillati e di vini del Collio e dei Colli Orientali del Friuli. Il menù di pesce varia di giorno in giorno a seconda della disponibilità del pescato. ■



SORSEGGIANDO IL FRIULI VENEZIA GIULIA

Per fare una scelta inebriante,
vieni a scoprire i bianchi del Friuli
Venezia Giulia. Qui trovi vini nati
per essere unici.

FRIULI VENEZIA GIULIA TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI



Vita in laguna

Quando d'estate s'andava per gustare il pesce e in inverno a caccia di volatili

* di Alessandro Molinari Pradelli

Dove la terra, l'acqua e la vegetazione convivono da sempre nel silenzio della natura, lontano dal progresso. Quella vita dei pescatori si trasforma in totale sopravvivenza, mentre le abitazioni sorgono silenziose e pratiche, costruite con le canne recuperate poco lontano, intrecci di legno e corde, terra battuta (anche sabbia) sia fuori che dentro, come pavimento, come marciapiede. Gli unici mattoni, saldati con la calce, s'ergono fino al camino, per contenere il fuoco e la canna fumaria. Esteticamente paiono il progetto di un grande architetto. Perché il lavoro richiede praticità e lo spessore delle pareti ed il tetto sono regolatori di temperatura, oltre ché ottimi scarichi della pioggia. Qui in laguna vengono ancora gli ultimi pescatori che - secondo il racconto di Elio Zorzi - serbano per loro uso esclusivo una *delicatezza* peschereccia, costituita dal fegato della seppia, che i comuni mortali non sono ammessi a godere. Dagli orti verdure freschissime, che poi passano in minestre, con erbaggi e legumi di produzione locale. La polenta sempre, sia gialla veneta che bianca friulana; appena cucinata nel paiolo di rame, tolta



In alto:
Grado, isola
di Barbana.
Qui sopra:
casone a Caorle.

a cucchiariate e servita calda o rigirata sul tavolo e tagliata con il filo di cotone. Ma anche fredda, arrostita e portata in tavola al posto del pane o del *pan biscotto*. Con la polenta i sardoni alla marinara o in saòr (conservati nei barili di legno con cipolla affettata e aceto). Anche bovoleti raccolti negli orti, lumache da cucinare in umido ma anche arrostiti sulla griglia o infilzate nello spiedo. In sagre d'estate s'usava cucinare le sardele, in saòr o salae, schile aglio e olio (*agio e ogio*), sogliole, da gustare per la veglia del Redentore - 3° domenica di luglio - la festa più amata dei Veneziani. Risi coi peoci, risi e bisi, con i piselli freschi della primavera, risotto de schile (piccolo granchio), fongadina (corata, intorno a cuore, fegato, polmoni e milza) di vitello, servita con insalate fresche. Nella cacciagione anare, germani, *masoro a la valesana*, uccellini - da spennare e gustare interi, dopo la cottura sulle braci infilzati negli spiedi, alternati a falde di cipolla, di peperoni, umettati di succo di limone. Il risotto, lavorazione lunga, necessaria ma meritevole, si prepara con ogni genere di cappe, lavate e ripulite secondo la tenacità della conchiglia e del mollusco:

così capesante, così tartufi di mare, così datteri, così noci di mare, così cozze, così bovoletti, così vongole. Caorle, Bibione, Lignano Sabbiadoro e Isola di S. Andrea in Laguna di Marano, seguita dall'Isola di Morgo, San Giuliano, Santa Maria di Barbana e Grado nella laguna omonima sono i centri più abitati e conosciuti. A Marano, ad esempio, i pescatori hanno casa sulla terra ferma, usano i casoni, quasi tutti senza finestre, come magazzini per gli attrezzi da pesca, per le reti, per la caccia. Accedendo con i bragozzi (oggi) e con le bragagna (barche lunghe e larghe per la pesca con le reti), ieri. Per la caccia s'usa ancora la balotina, per portare il cliente in botte, preparargli *il gioco* con gli stampi e star pronto per il recupero dei volatili. A Grado, ricordo bene soprattutto le albe ricche di nebbia e di freddo, a volte con la laguna ghiacciata, dove certo pesce moriva di asfisia, dove certi volatili non riuscivano ad alzarsi. La passeggiata ai casoni comporta l'uso della barca. In molti casi sono aperti a disposizione delle visite, poi si chiacchera, ci si racconta nella semplicità (ieri nella miseria) della vita quotidiana. Gli uomini sono fuori a lavorare, le donne ad accudire i figli piccoli e a svolgere i lavori domestici. Parlano poco, è necessario procurarsi una guida. Oggi, nei grossi centri si possono prenotare imbarcazioni, di legno o di vetroresina, a remi o a mo-

tore, per raggiungere le località dove abbiamo già riservato la colazione d'uso locale, della tradizione; pesce di valle, brodetto (boreto, inimitabile quello di Grado), minestra di fagioli e rape acide, pesce in saòr, risotto di pesce, sardoni alla marinara, sfoglie, passere, cefali, anguille (giovani buratelli), lumache in umido valligiano e moleche cucinate e servite secondo la casualità e la freschezza degli ingredienti e i tempi di cottura, nella cucina del casone o fuori sulla griglia con le braci prodotte dalle cannarelle. L'apparecchiatura non comporta la tovaglia (dopo da lavare) ma presenta salviette o tovaglioli; i bicchieri sono sempre di vetro (grande piacere di civiltà), per il rispetto verso il vino: il più delle volte bianco ma non è detto. Le posate, quelle vecchie di alluminio, oggi sostituite dall'acciaio. Con i gruppi elettrogeni si procurano il frigo ed il fresco, allora il bere è ancora più gradito, bianco *garganega* in Veneto, *tocai* in Friuli. Dove riposare o trascorrere la notte nel fascinante equilibrio della natura, d'estate come d'inverno. Mi auguro che le agenzie preposte non esagerino nelle richieste economiche; che quel mare della laguna abbia ancora tanto da raccontare con l'accoglienza. Una raccomandazione: non cercate la televisione, approfittate di queste grandi ore di civiltà. Avete bimbettini che si lamentano, distraeteli con le carte da gioco o con la tombola. ■



Sopra e a destra:
casoni di pescatori
nella Laguna di Grado



Credits: by Jolanda de Coiò



I colori del Mediterraneo. La pinna blu del tonno rosso

Alla scoperta di un pesce unico che rende speciale la nostra tavola

* di Nicolò Gambarotto

Thunnus thynnus: è classificata così una delle preziosità dei nostri mari e delle nostre tavole: il tonno rosso, noto anche con il nome di tonno pinna blu. Diversi sono i metodi utilizzati per la cattura del tonno, come la tradizionale tonnara, le reti da circuizione, la fiocina oppure le tecniche a traina o a drifting (queste ultime praticate dai pescatori sportivi). Oggi nelle tonnare italiane è finito però il tempo dei tonnarotti che recuperano le reti della gabbia della morte, del mare che diventa bianco di schiuma a dare il segnale dell'immediata mattanza, delle barche appoggio cariche di ghiaccio e pronte a ricevere uno dei più apprezzati e delicati doni del mare. I tonni catturati nelle gabbie delle tonnare vengono portati a nuotare nelle reti ancorate a 2,5 miglia dal porto di Ametlla al largo di Barcellona in uno dei più grandi centri di allevamento del mediterraneo. L'azienda Balfegò;



Nella pagina
a fianco e qui sopra:
la pesca
nella tonnara.
In alto:
branco di tonni

la ditta che rifornisce di Thunnus thynnus fresco, tutto l'anno - sola al mondo - i più importanti ristoranti Italiani, Europei e soprattutto i mercati ittici giapponesi si prende cura del pregiato tonno rosso "ingrassandolo" accuratamente con un controllo totale dell'alimentazione, della massa corporea, del contenuto di grassi e della salute stessa dell'animale fino a fargli raggiungere in circa sei sette mesi pesi che vanno dai 160 ai 220 kg. Un tonno di circa 150 kg mangia ogni giorno il controvalore del suo peso corporeo in mollame; seppie e calamari e pesce azzurro; sarde, alici e sgombri. Una dieta ricca di grassi così detti buoni che conferisce alle carni una qualità sempre più richiesta e apprezzata dal mercato. Il consumo di tonno grazie anche alla diffusione dei ristoranti di sushi è in continua crescita e gli approvvigionamenti sono continui tutto l'anno. Diverso il discorso che riguarda la pesca al tonno

con gli altri strumenti concessi dall'Unione Europea il più diffuso dei quali è il palamite. Una lenza lunga circa un chilometro con un migliaio di ami. L'Unione Europea assegna ogni anno ai singoli stati le quote pesca che se da un lato hanno il significato di tutelare e salvaguardare la specie del *Thunnus thynnus* dall'altro inevitabilmente danno vita a una sorta di mercato parallelo, di mercato nero del tonno, che oltre a determinare sanzioni, controlli e più in generale problematiche anche di natura politico economica a livello comunitario diviene un reale pericolo per la salute pubblica. I tonni pescati in eccesso con il palamite, rispetto le quote pesca assegnate ad ogni pescatore o flotta di pescherecci, dovrebbero venire rigettati in mare. Disfarsi di un prodotto che ha tanta richiesta sul mercato è spesso in contrasto con la necessità di rendere vantaggiosa la battuta di pesca e più in generale l'intera stagione che ricordiamo ha il suo periodo migliore da metà aprile a giugno - l'arrivo dei grandi tonni che vengono a riprodursi ogni anno in mediterraneo. Alcuni tonni sfuggono quindi ai rigorosi controlli delle capitanerie di porto e arrivano spesso sul mercato senza osservare quelle norme igienico sanitarie necessarie a rendere sicure le pregiate carni rosse. Se l'allevamento catalano Balfegò sta chiedendo la certificazione "Anisakis free" per i propri tonni, perché in 35 anni di attività non ha mai dovuto rilevare nessun caso di presenza di questo pericoloso parassita, i tonni che si trovano sul mercato a basso costo devono creare il sospetto della mancanza di controlli utili a scongiurarne la pre-

**Qui sotto:
trasporto
del pescato
per la lavorazione.
Si issano le reti
nella tonnara**

senza. Le conseguenze per l'intestino umano sono anche troppo spesso riportate sulle cartelle cliniche ospedaliere. Allo stesso modo un tonno che viaggia su un camion o furgone, diciamo di nascosto, senza osservare il ciclo del freddo, è causa di rilascio di alti tenori di istamina che determina intossicazioni alimentari in alcuni casi risolvibili con il ricovero. Come difendersi e cosa bisogna sapere del tonno in tavola? Innanzi tutto bisogna conoscere che le quote pesca determinano il prezzo di vendita. Un tonno pescato "regolarmente" ha un prezzo alla barca pari a non meno di 12 euro/kg. Lo stesso tonno senza certificato scende a circa 2/3 euro. Vale quindi l'antico detto: dimmi quanto spendi e ti dirò come mangi. Fare il così detto "affare" in questi casi è sconsigliabile. Seconda cosa importante da sapere è che tutti gli attori della filiera del tonno: dalla barca del pescatore al grossista, alla peschERIA, ristorante, fino al sushi bar sotto casa devono dal 1° luglio 2016, essere iscritti al portale ICCAT (Commissione Internazionale per la Conservazione del Tonno) e compilare il BCD elettronico (bluefin catch tuna, documento di cattura del tonno rosso). In pratica se il ristoratore ha in menù il tonno vorrà dire che ci sarà un documento che attesta la transazione commerciale avvenuta tra lui e il suo fornitore. Da ciò se ne deduce che se vogliamo essere sicuri del prodotto che abbiamo scelto di mangiare è meglio fare qualche domanda a colui che ce lo vorrebbe vendere. In fondo conoscerne l'origine è un nostro sacrosanto diritto e in questo caso lo è anche la nostra salute. ■



*Il nostro palato va educato a cogliere i sapori per poi riconoscere quelli migliori:
assaggiando il tonno rosso non sarà difficile scoprire le differenze.
Il colore rosso delle carni dà il massimo di sé al naturale, crudo,
elaborato in sapide tartare o delicati carpacci.
Di seguito vi proponiamo tre semplici ricette*



TARTARE DI TONNO CON POMODORINI, CAPPERI E PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

300g di tonno, 1 piccola cipolla o scalogno, 1/3 di costa di sedano, 1 arancia, capperi, pomodorini datterino, pinoli, erba cipollina, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione:

Tagliare il tonno rosso fresco già sfilettato a piccoli quadratini, spruzzare l'arancia e lasciar riposare per 10 minuti. Tritare finemente la cipolla ed il sedano, quindi aggiungere un filo d'olio e.o., poco sale e pepe, mescolare il tutto con il tonno. Una volta che è ben amalgamato, inserire il composto in quattro stampi e lasciar riposare in frigorifero per un'ora. Estrarre dagli stampi, inserire un ciuffetto di erba cipollina come guarnizione, accompagnare ciascuna tartare con i pomodorini tagliati i capperi dissalati, i pinoli e un filo e un filo d'olio e.o. Tante le varianti di tartare, tutte gustose e originali. ■

TONNO AL SESAMO SU CREMA DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone

300g di tonno, ½ cipolla, 2 patate, 4 zucchine, Semi di sesamo, Curry, Sale, Olio extravergine d'oliva.

Preparazione:

La crema. Mondare e tagliare la cipolla e le patate coprirle con brodo vegetale e cuocere per circa 30 minuti. Aggiungere le zucchine a pezzetti private dei semi centrali e cucinare ancora per 15 minuti. A cottura ultimata frullare il tutto col mixer a immersione e regolare di sale. Il tonno al sesamo. Tagliare il filetto di tonno a bastoncini e passarlo nei semi di sesamo, rosolarlo leggermente su ogni lato. L'olio aromatizzato al curry. In un sacchetto per sottovuoto mettere olio e.o. con il curry, saldarlo e cucinare in forno a 60° per circa un'ora.

Composizione:

In una fondina versare un mestolo di crema di zucchine a temperatura ambiente, adagiare al centro il tonno tagliato a rondelle, condire il tutto con un filo d'olio aromatizzato al curry. ■

IL TONNO CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone:

400 g di tonno, 50 g di mandorle sguosciate, 30 g di pangrattato, semi di papavero, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione:

Lasciare il tonno in congelatore per un'ora prima di utilizzarlo in modo che poi la carne risulti facile da lavorare e le fibre rimangono integre. Successivamente tagliare a fette spesse il tonno nel senso della lunghezza e metterlo in una pirofila, irrorare con l'olio e.o. Mescolare in una ciotola le mandorle tritate, il pangrattato, i semi di papavero e il sale, quindi passare bene il tonno nella panatura. Far rosolare in una pentola antiaderente con pochissimo olio e.o. bollente, un minuto per lato. Il tonno dovrà rimanere rosato internamente onde evitare che la carne risulti dura e stopposa. A cottura terminata tagliare il tonno a rondelle, deporre su un piatto precedentemente scaldato e servire subito. Guarnire a piacere. ■



Gallina libera fa buon uovo! Parola di Cocò

* di Erika De Biasi

“**D**a broker assicurativo a allevatore di galline ovaiole *free ride* il passo è stato felicemente e incredibilmente breve.” Così Nicolò Scala detto Cocò, udinese, 48 anni di cui ventotto trascorsi nel settore assicurativo, ci racconta entusiasta come la sua vita all'improvviso sia radicalmente cambiata e si sia dedicato anima e corpo ad un progetto di imprenditoria agricola ecosostenibile.

La mia è una famiglia di assicuratori da generazioni, pertanto il mio percorso lavorativo era già segnato. Tuttavia sono sempre stato attratto sin da piccolo dagli animali, ho sempre amato molto la natura e pertanto la mia vera vocazione sarebbe stata quella di approfondire i miei interessi e studiare

agraria, biologia o veterinaria. Come spesso accade però le aspettative da parte della famiglia ti conducono a non seguire le tue passioni ma a scegliere la strada più sicura, che è già stata preparata per te. Dopo il Liceo classico e varie traversie scolastiche che evito opportunamente di raccontarvi, mi sono iscritto alla facoltà di economia ma la cosa è durata proprio poco - ci racconta Nicolò ridendo - ero un adolescente irrequieto, ribelle, con pochissima voglia di studiare, amavo molto la musica e mi richiudevo per ore nella taverna di casa a suonare musica elettronica con altri amici appassionati e con il disappunto di tutto il vicinato... così ho continuato a fare fino a oltre i trent'anni di età. La passione per la musica mi ha portato a un certo punto a acquistare

In alto:
Nicolò Scala

il primo impianto e a diventare un dj piuttosto conosciuto a livello locale.

E il passaggio dai vinili alle galline?

Dieci anni fa sono venuto in possesso di una vecchia casa immersa nel verde a Moruzzo, che si trova nelle prime colline a nord di Udine, con annessi alcuni terreni agricoli del tutto incolti. Era piuttosto impegnativo tenere pulita quella proprietà ed era veramente un peccato non sfruttare tutto quello spazio: a me e alla mia compagna era anche venuto in mente a un certo punto di aprire un piccolo agriturismo ma eravamo entrambi troppo presi dai rispettivi lavori pertanto tutte le idee alla fine restavano solo fantasie campate in aria... finché un giorno, circa due anni fa, mi è capitato sott'occhio per caso, dopo una riunione particolarmente difficile in ufficio, un articolo su un quotidiano nazionale che parlava di un noto produttore italiano di uova biologiche da galline ovaiole allevate all'aperto. Le foto di queste galline libere nei boschi sono state per me come un colpo di fulmine, una vera folgorazione!

Mi sono appassionato all'idea, sentivo che era la cosa giusta e ho iniziato a prendere informazioni: il posto c'era, era idoneo alla attività che volevo avviare, dovevo solo capire come fare. Già da tempo non compravo più uova al supermarket perché tenevo alcune galline libere in giardino. Grazie ai preziosi consigli di altri allevatori che sono andato a visitare in giro per l'Italia in pochi mesi ho sistemato la proprietà, ho acquistato il pollaio, ho lasciato il vecchio lavoro e poi sono arrivate le galline, le mie "ragazze".

Raccontaci quindi delle tue galline.

È un piccolo allevamento free ride! - esordisce con entusiasmo e i suoi occhi si illuminano - al momento ho cinquecento galline di razza livornese



Qui sopra:
una delle "ragazze"
di Cocò.
In basso:
due vedute
dell'allevamento.
Foto
www.leuovadicoco.it

in circa 13.000 mq ma presto vorrei arrivare ad averne 800. Le "ragazze" vivono all'aria aperta, seguono il loro bioritmo naturale, sono felici e libere di razzolare nei prati. La loro dieta consiste in una razione giornaliera sapientemente miscelata di mais, orzo, grano, soia, grana verde, semi di lino e di girasole. Le galline integrano il loro fabbisogno trovando nelle varie specie erbacee spontanee e alberi da frutto una buona quantità di vitamine e minerali e nutrendosi di tutti i vermi, insetti, cavallette, grilli che riescono a beccare. Un notevole vantaggio per gli animali stessi in termini di miglioramento della loro salute: niente farmaci, niente antibiotici. Il mangime convertito in escrementi o "pollina" dalle galline, è molto ricco di azoto, e viene trasformato in humus dai lombrichi che allevo a tale scopo e utilizzato per la concimazione degli alberi da frutto.

Le tue galline insomma vivono in una sorta di paradiso!

Certamente. Per questo fanno delle uova buonissime! Il mio veterinario quando ha visto per la prima volta il posto ha detto: ma le tue galline ti pagano per stare qui, vero? Battute a parte, il benessere degli animali è un valore fondante che ogni allevatore dovrebbe avere a cuore. In questo senso in molti paesi a livello europeo negli ultimi anni le cose si stanno muovendo, per fortuna, e a tutti ormai è chiaro che la nostra salute è direttamente collegata anche a quella degli animali che alleviamo. Se siamo quello che mangiamo, è più che mai urgente e necessario apportare delle correzioni alle nostre diete, a come facciamo la spesa, documentandoci il più possibile sulle filiere produttive che non sempre è facile ricostruire in termini di informazioni corrette e esaustive. Parola di Cocò. ■







Aria di Festa 2018

Appuntamento dal 22 al 25 giugno

Venerdì 22 giugno il Consorzio del Prosciutto di San Daniele darà il via all'edizione 2018 di Aria di Festa. Solo in una terra appartata e di confine, in un "paese di temporali e primule" come scrisse Pasolini, possono nascere e germogliare esperienze di così rara eccellenza come il Friuli sa offrire. Appuntamento alle ore 19.00 con l'imperdibile inaugurazione in piazza e il taglio della prima fetta con Diletta Leotta, nota conduttrice televisiva, per proseguire durante tutto il weekend con eventi culturali, lezioni di cucina, degustazioni e attività per conoscere il territorio. Nei quattro giorni di kermesse, i ristoranti, i locali e i prosciuttifici aperti ai visitatori trasformano la cittadina friulana in un percorso enogastronomico alla scoperta del Prosciutto di San Daniele DOP, con l'intento di far vivere in prima persona il profondo legame tra questa eccellenza italiana e il territorio in cui viene prodotta, e offrire un'esperienza sensoriale unica e a 360 gradi. In Piazza IV Novembre si snoderà inoltre un percorso alla scoperta dei sapori e delle eccellenze agroalimentari del Friuli Venezia Giulia e d'Italia, non mancheranno dimostrazioni di antichi mestieri e



In alto:
un momento della passata edizione di Aria di Festa
Qui sopra:
un riferimento ad Aria di Festa 2018.
Cercate il programma della manifestazione sul sito:
ariadisandaniele.it

prodotti dell'artigianato artistico. Le aziende agricole e le imprese artigiane promuoveranno e venderanno le proprie produzioni tipiche per offrire il meglio del saper-fare locale e per far scoprire le ricchezze del patrimonio agroalimentare italiano. In programma, inoltre, come di consueto corsi con maestri di cucina che illustreranno come utilizzare il Prosciutto di San Daniele per realizzare piatti raffinati e ricchi di gusto; immancabili, anche, gli appuntamenti con le degustazioni per imparare ad apprezzare al meglio il prodotto, come riconoscerlo, affettarlo e conservarlo. I Mastri prosciuttai di San Daniele sono pronti ad accompagnarvi in visite guidate ai prosciuttifici, mostrando quanta cura e passione ci vogliono per creare un prodotto di qualità. Oltre che nei prosciuttifici aperti sarà possibile incontrare alcuni produttori anche nel Parco del Castello, il salotto verde nel centro storico di San Daniele del Friuli. Le vie del piccolo centro, inoltre, saranno animate da caratteristici stand gastronomici che offriranno ai visitatori assaggi di San Daniele DOP in deliziose combinazioni con altri prodotti tipici del territorio e in abbinamento a vini e birre. i.p.



Trieste, un insolito Museo della Bora

* di Carlotta Kovatsch

Quando si parla di Trieste, viene richiamata alla mente la Bora, un vento catabatico, secco e freddo, che soffia in direzione est-nord-est, dando origine a raffiche (refoli) che arrivano a superare anche i 160 km/h. Possiamo dire che la Bora è un simbolo di questa città, un “monumento”, e come tale, anch’essa merita di essere celebrata con un proprio “spazio espositivo”: ma come si può rendere qualcosa di invisibile, visibile? Semplice! Raccogliendolo in un barattolo! Ed è proprio da un barattolo recante la scritta “Bora in scatola” che ha inizio il viaggio all’interno del Museo della Bora. Il museo nasce a Trieste nel 2004. Non si tratta del solito museo ordinato, articolato in stanze tematiche, ma di un unico ambiente; una sorta di “magazzino disordinato” che ospita svariati oggetti testimoni della Bora, nonché una singolare collezione di venti in scatola provenienti un po’ da tutto il mondo. Non preoccupatevi però! In mezzo a tutto quel disordine, come se a crearlo fosse stato proprio il vento, troverete il filo logico grazie alla piacevole guida di Rino Lombardi. Si viene guidati attraverso 20 indizi, raggruppati per sezioni: si inizia con una parte più scientifica



In alto:
lo stravagante
Museo della Bora.
Foto di Carlotta
Kovatsch.
Qui sopra:
bora a Trieste.
Foto:
www.museobora.org

MUSEO DELLA BORA
Visite solo
su appuntamento:
Magazzino dei Venti
Via Belpoggio, 9
Tel. +39 040 307478
museobora@iol.it

dedicata all’introduzione dei venti e all’archivio dello scienziato Silvio Polli, chiamato “il Mago della bora”, per poi procedere alla collezione di opere di artisti come Pastrovicchio e Pascutto, che hanno interpretato a loro modo il fenomeno della Bora. C’è inoltre una sezione dedicata alla letteratura (con citazioni di Stendhal, Sambo, Stuparich, ecc.) e alle testimonianze di coloro che hanno sperimentato la violenza di questo vento (foto, articoli di giornale, cartoline, ecc.). Interessante è la sezione dedicata alle curiosità, in cui si trovano oggetti impiegati per fronteggiare la furia dei refoli (dalle famose corde che venivano piantate lungo le strade della città, ai vecchi pesanti ferri da stiro che venivano portati nelle tasche o negli zaini dei piccoli scolari, ai celebri iazini, ossia degli arpioni da tacco, ai piombini che venivano cuciti lungo i bordi delle gonne per evitare scene “alla Marilyn Monroe”). Inoltre non può mancare lo spazio dedicato alle macchine azionate col vento e l’aria. Che altro dire! Un museo stravagante, coinvolgente, che lascia spazio all’immaginazione e alla creatività e che, come scriveva Guido Sambo sulla Bora, «... neta fina l’anima drento de la gente». ■

PRESENTATA DA



ARIA di FESTA SAN DANIELE

DAL 22 AL 25 GIUGNO 2018
A SAN DANIELE DEL FRIULI



PAULANER

**coccia
di carnia.**



Proloco
San Daniele



Comune
di San Daniele

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismoFriVg.it

LA BANCA DI RIFERIMENTO del territorio con 35 Filiali tra Veneto Orientale e Friuli Venezia Giulia.

Vuoi fare un investimento o finanziare un progetto?

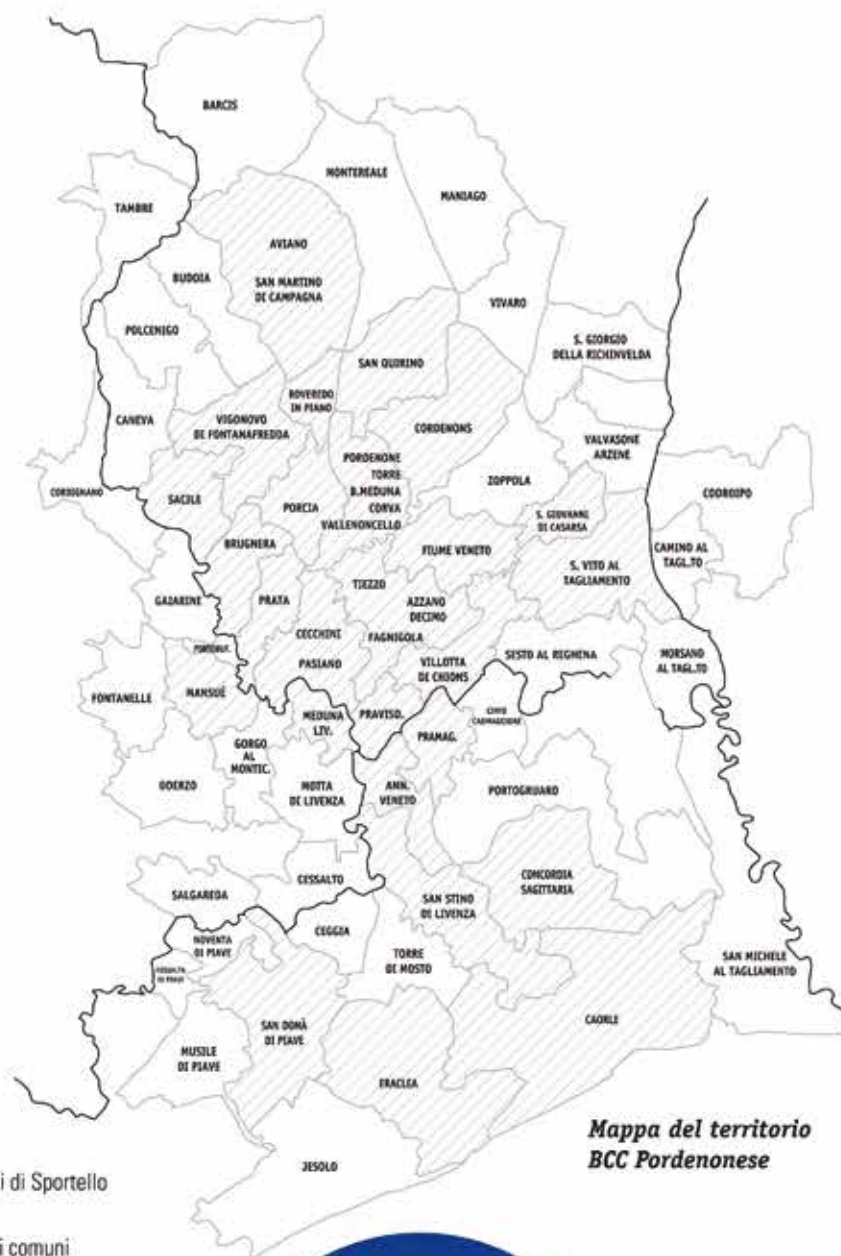
Fissa un appuntamento con un nostro consulente, in pochi passi:



Vai sul sito www.bccpn.it e scegli la filiale!



Scrivi a commerciale@bccpn.it indicando la filiale preferita!



Mapa del territorio BCC Pordenonese





Pordenonese

www.bccpn.it

**ci prendiamo cura
del tuo futuro**

da sempre!

Da oltre 120 anni la nostra storia è la storia delle nostre comunità!

Operiamo con 35 filiali in 60 comuni che vanno dai monti al mare, tra Friuli e Veneto. Facciamo parte del Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea, che è tra i primi a livello nazionale, per numero sportelli e per attivi.

Siamo stati e vogliamo essere punto di riferimento locale per sostenere e promuovere lo sviluppo del territorio ed il benessere dei suoi abitanti non solo da un punto di vista economico ma anche sociale e culturale. Negli ultimi 5 anni abbiamo erogato oltre 3,8 milioni di euro a favore del mondo dell'associazionismo, del volontariato, della scuola, del sociale e delle istituzioni locali, senza contare il sostegno dato al tessuto sociale tramite la Fondazione Bcc Pordenonese e l'Associazione San Pietro Apostolo onlus.

In controtendenza con il sistema bancario, apriamo sportelli, laddove le comunità sono rimaste prive di servizi postali e bancari. Dotiamo i territori di casse ad elevata automazione che, sfruttando le moderne tecnologie, consentono di fare operazioni di sportello fuori dei normali orari (al mattino presto, in pausa pranzo ed alla sera) e la disponibilità di un consulente qualificato con il quale fissare appuntamenti per esigenze connesse sia alla gestione dei risparmi che alla necessità di finanziamenti.

Promuoviamo convegni ed incontri formativi per i nostri Soci e Clienti, privati e imprese. Sosteniamo lezioni di educazione finanziaria rivolte alla cittadinanza, in una logica di servizio, innovazione e responsabilità sociale verso i cittadini consumatori.

Mettiamo a disposizione eco-finanziamenti allo scopo di promuovere il risparmio energetico e sostenere finanziariamente coloro che investono nelle fonti rinnovabili. Ci adoperiamo per sensibilizzare le nostre comunità ai temi della lotta allo spreco e dello sviluppo sostenibile come la recente campagna "rinuncia al cartaceo".

Crediamo nei giovani e mettiamo a loro disposizione numerose opportunità ed agevolazioni per sostenere i rispettivi percorsi di studio e accompagnarli nei progetti di vita, a partire dalle borse di studio per i diplomati, agli stage "Insieme in Europa" per i laureati, al "Prestito d'Onore" e alla collaborazione con la giovane start-up Taskhunters per facilitare la relazione tra domanda e offerta di lavoro.

Mettiamo a disposizione gratuitamente alla collettività 7 Sale multifunzionali presso le filiali di Aviano, Brugnera, Pordenone, Pravisdomini, San Quirino, Cordenons e ad Azzano Decimo nei locali della nostra Associazione di Volontariato San Pietro Apostolo.

BCC Pordenonese è questo e molto altro ancora...

Per saperne di più, venite a trovarci in filiale, Vi aspettiamo!

Presidente
Walter Lorenzon

Direttore Generale
Gianfranco Pilosio



L'uomo e l'acqua un binomio indissolubile e scontato

* di Pietro Aloisio

“L’acqua non oppone resistenza. L’acqua scorre. Quando immergi una mano nell’acqua senti solo una carezza. L’acqua non è un muro, non può fermarti. Va dove vuole andare e niente le si può opporre. L’acqua è paziente. L’acqua che gocciola consuma una pietra. Ricordatelo, bambina mia. Ricordati che per metà tu sei acqua. Se non puoi superare un ostacolo, giragli intorno. Come fa l’acqua” (Margaret Atwood) .

Intorno all’acqua si sprecano i giudizi e le attenzioni, l’acqua elemento vitale per ciascuno di noi a cui diamo un’importanza relativa, rispetto ad altri alimenti. L’acqua condiziona la qualità della vita di ogni essere vivente, sia animale che vegetale. L’acqua che per il mondo occidentale è elemento quotidiano inesauribile ma per altri parti del mon-

do elemento prezioso e dalla limitata disponibilità. La parte ricca del mondo ha acqua potabile in totale disponibilità e acque marine, fluviali, lacustri inquinate mentre la parte povera del mondo è al contrario con mari, fiumi e laghi puliti ma senza la consolidata abitudine di avere a disposizione l’alimento liquido fondamentale alla sopravvivenza. L’acqua ci accompagna in tutte le fasi della nostra vita sia per bisogni primari come lavarsi e bere ma anche per chi nell’acqua ci lavora pescando, l’acqua via di transito marittima, l’acqua elemento di svago e di sport nelle piscine. L’acqua elemento naturale che può sconvolgere le esistenze e le coscienze; dai morti di Longarone, nel disastro del Vajont, ai disastri degli Tsunami nel Pacifico. L’acqua che ci accompagna nei nostri giorni e scandisce i nostri ritmi e le nostre scelte. L’acqua è la nostra meravigliosa Venezia e la sua laguna, l’acqua

è la cascata del Niagara e delle Marmore, l'acqua è il patriottico Piave che ferma il nemico, l'acqua è l'immortale Gene Kelly in *Singin' in the Rain*. Ma sicuramente l'acqua è il rubinetto di casa nostra e la bottiglia che prendiamo al ristorante dove cominciamo ad essere più esigenti del passato. Oggi siamo più abituati a leggere le etichette ma non ci basta, oggi ricerchiamo delle acque che abbiano un loro "gusto", vogliamo delle acque che ci piacciono e ci soddisfino. Quindi non tutte le acque sono uguali. Certo vogliamo un'acqua che sia canonicamente incolore, insapore ed inodore ma con l'analisi sensoriale siamo in grado di estrarre ulteriori descrittori che servono alla misurazione della gradevolezza dell'acqua e per definirne il profilo sensoriale che distingue le varie etichette. Di un'acqua apprezziamo l'intensità del colore e la sua trasparenza, individuiamo eventuali odori all'olfazione diretta e retrofattiva, definendone l'intensità, definiamo le sensazioni tattili e gustative di metallico di salato e amaro. Quindi non esiste un'acqua ma esistono infinite acque tutte descrivibili e di valore edonico diverso. Esiste un'acqua che piace di più? Si ma come per tutti gli altri alimenti legati alle diverse capacità percettive di ognuno. Nessuno però accetterebbe un'acqua con sentori di terra, eccessivamente amare o salate o che non fossero incolore. Cominciano a trovarsi nei ristoranti delle carte delle acque ma ho il sospetto che manchi la conoscenza delle diversità delle stesse, manchi la capacità di narrazione delle differenze delle varie etichette, manchi la capacità di percepire la ricchezza delle mineralità di alcune acque. Ma anche per questo sta cominciando un percorso di maggiore consapevolezza del consumatore che vuole differenziazione conoscendo i meccanismi che conducono alla percezione di uno stimolo, sia esso tattile gustativo, olfattivo o edonico. Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere citava, Charles Baudelaire, ma citando anche Abdelmajid Benjelloun "C'è un deposito millenario di acqua fresca nella mia anima". ■



asenso
ASSOCIAZIONE NAZIONALE ANALISI SENSORIALE

c/o Polo Tecnologico
di Pordenone
Via Roveredo, 20/B
33170 Pordenone
Tel. 335 6375575



VUOI AUMENTARE IL FATTURATO DELLA TUA ATTIVITÀ? MIGLIORA LE TUE TECNICHE DI VENDITA

Il corso, teorico e pratico, studiato per chi quotidianamente è a diretto contatto con i clienti, fornisce le tecniche di vendita più moderne ed efficaci per aumentare il fatturato aziendale.

Docente: Bruno Bruni, consulente ed esperto in strategie aziendali.

**13 - 14
GIUGNO**

in collaborazione con

ONE4
we take care

Vieni a vivere un'esperienza unica!

Iscriviti subito inviando una mail a info@palagurme.it
oppure telefonando al numero +39 3206418418



Palagurmé e il territorio

Sin dalla sua nascita, datata luglio 2016, uno degli obiettivi di Palagurmé, il Centro Esperienziale del Gusto di Pordenone, è stato quello di valorizzare le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio. Il Friuli Venezia Giulia e il Veneto Orientale, le aree in cui opera prevalentemente Palagurmé, sono territori con uno straordinario tessuto di aziende dell'ambito agroalimentare. Dalle cantine ai produttori di formaggi e salumi, dalle aziende che esportano in tutto il mondo a quelle che hanno riscoperto e valorizzato alcuni prodotti della tradizione (vedi i presidi Slow Food). In tal senso, in moltissimi eventi organizzati al Palagurmé sono state messe in vetrina queste realtà, valorizzando storia, peculiarità e tratti distintivi. Su tutte le Wine Academy, strutturate su un tema specifico (ad esempio i "Super Furlans" o "Da Uve Tocai") e sviluppate con la degustazione di vini realizzati da alcune prestigiose cantine della nostra Regione, condotte da sommelier. Oppure le presentazioni dei presidi Slow Food FVG, interpretati e sublimati dai piatti studiati dagli chef locali. E ancora le degustazioni con abbinamenti cibo-vino, con il coinvolgimento in prima persona dei produttori. L'esempio più significativo di promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio, tuttavia, è stato probabilmen-

te quello di "The Best Sandwich", il contest sui panini, ideato e organizzato da Palagurmé e andato in onda su Telefriuli. Un format che ha visto coinvolti 32 professionisti, titolari di locali specializzati, che si sono messi in gioco, confrontandosi e sfidandosi ad ogni puntata nella realizzazione di due tipi di panini. Quello "creativo", a loro totale discrezione, con il solo limite del food cost (uguale o inferiore a 3,5 €) e quello "Tipico" con ingredienti indicati e forniti dalla giuria. E proprio all'interno del Panino Tipico hanno trovato spazio alcuni prodotti riscoperti negli ultimi anni grazie alla passione e all'entusiasmo di alcune persone legate al nostro territorio. È il caso del Formaggio delle Latterie Turnarie (6 quelle rimaste in Friuli), del Pan di Sorc, della Cipolla Rossa di Cavasso e Rosa della Val Cosa, del Formaggio Asino, della Rosa di Gorizia e di tante altre eccellenze. In alcuni casi, i partecipanti del Contest hanno conosciuto e utilizzato per la prima volta questi prodotti, spesso apprezzandoli a tal punto da inserirli nei loro menu. Insomma, una perfetta case history sulla promozione (il contest ha avuto un ottimo successo sia in Tv che sui Social), valorizzazione (attraverso le ricette dei panini, studiate dai professionisti) e sul successivo riscontro in ambito ristorativo dei prodotti del nostro territorio. ■

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

**GESTISCI EFFICACEMENTE IL TUO GRUPPO DI LAVORO!
È UNA QUESTIONE DI... LEADERSHIP**

Corso di formazione, teorico e pratico, rivolto a chi desidera espandere, valorizzare e perfezionare la propria azienda, attraverso la gestione ottimale del proprio Gruppo di Lavoro. Un corso utile per migliorare la propria efficacia come Responsabile e ottenere il massimo dai propri collaboratori.

Docente: Bruno Bruni, esperto nella gestione di Gruppi di Lavoro.

**21 - 22
GIUGNO**

in collaborazione con

ONE4
we take care

Vieni a vivere un'esperienza unica!

Iscriviti subito inviando una mail a info@palagurme.it
oppure telefonando al numero +39 3206418418



Masterclass Eurobevande: gli incontri tra le eccellenze

Lunedì 21 Maggio presso gli spazi del Palagurmé si è tenuta la Masterclass “Lazzaroni meets excellence” riservata agli operatori del settore Ho.Re.Ca. Samuele Ambrosi, affermato bartender di Treviso e vincitore di innumerevoli titoli importanti in tutto il mondo, ha guidato il pubblico alla scoperta dello storico Amaretto. Un Made in Italy di prestigio, protagonista a livello internazionale e immancabile in ogni locale. Il liquore Amaretto Lazzaroni segue ancora oggi l’antica ricetta datata 1851, attraverso l’infusione in alcool dei biscotti Amaretti Chiostro di Saronno. Durante la giornata i partecipanti al corso hanno potuto approfondire il concetto di sour e apprendere le migliori tecniche e modalità per arrivare al perfetto equilibrio tra le parti che compongono il drink. Curiosità dal mondo della miscelazione: dalla storia all’assaggio dei vari cocktail proposti e alcuni trucchi del mestiere. L’obiettivo della giornata è stato quello di unire la qualità dei prodotti con quella delle preparazioni dei migliori barman del territorio, un momento d’incontro per aumentare sempre di più l’eccellenza nel mondo mixology. Samuele Ambrosi ha



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

inoltre presentato tutta la gamma prodotti Lazzaroni, una new entry nel catalogo Eurobevande. Oltre al già noto Amaretto e al suo utilizzo nel mondo della miscelazione, i professionisti presenti hanno potuto apprezzare nuovi modi di offrire il Marchino, liquore dal profumo e gusto delicato che il produttore ha saputo riportare in auge abbinandolo a cocktail di tendenza. Le masterclass vengono organizzate da Eurobevande in collaborazione con i propri fornitori e con Palagurmé, centro esperienziale del gusto, per poter permettere alla propria clientela di degustare in prima persona i prodotti offerti dall’azienda e di imparare nuove ricette. L’innovazione del settore deve passare inevitabilmente attraverso la formazione, per questo motivo gli incontri programmati dall’azienda sono una valida occasione per tenersi sempre aggiornati sui trend di mercato e le nuove tecniche di lavorazione. Il prossimo appuntamento con le eccellenze è previsto per lunedì 4 Giugno con la presentazione del nuovo birrificio austriaco Fischer Braü alla quale sono invitati tutti gli operatori Ho.Re.Ca. Per maggiori info e iscrizioni: social@eurobevande.com ■



Join the Dots

Imago Mundi anche a Trieste nel Salone degli Incanti

* di Mara Rondi

Quaranta paesi, più di 6000 artisti con opere 10x12 centimetri in mostra a Trieste per tracciare l'arte contemporanea che unisce Mediterraneo e Mitteleuropa, Balcani e Medio Oriente. Imago Mundi è un progetto itinerante che, con le sue esposizioni, ha già fatto tappa a Venezia, New York, Dakar, Vienna, Sarajevo, Palermo, Pechino e molte altre città del mondo. Nasce, come tutte le cose belle della vita, da due grandi passioni, quelle di Luciano Benetton per i viaggi e l'arte, intesi come chiave di lettura dei nostri tempi. Il progetto è formato da migliaia di opere commissionate e raccolte dal suo fondatore durante i suoi viaggi attorno al mondo coinvolgendo artisti affermati ed emergenti, ognuno dei quali ha realizzato un'opera del formato 10 x 12 centimetri. Questo progetto artistico



In alto:
Luciano Benetton
al Salone
degli Incanti
a Trieste

globale, democratico, no profit e visionario, che propone l'arte senza confini e supera ogni genere di diversità, sarà in mostra a Trieste, presso il Salone degli Incanti (ex Pescheria), dal 30 maggio al 2 settembre, e sarà un'occasione inedita ed unica per quantità di Paesi esposti. L'obiettivo è quello di ricercare, conoscere e promuovere, anche con eventi collaterali, le realtà artistiche contemporanee di tutto il mondo attraverso un dialogo tra culture diverse. Trieste, città di confine, che da sempre ha ospitato uomini provenienti da terre lontane, con religioni, lingue, usi e costumi diversi tra di loro, diviene così luogo ideale di questa esposizione che porta in mostra realtà ed immagini del bacino del Mediterraneo, la variegata cultura dei Balcani, le ispirazioni della Mitteleuropa, i miti del Danubio blu ed i colori speziati del medio Oriente. Il ti-



tolo, Join the Dots (Unire le distanze), ci riporta alla mente il gioco che facevamo da bambini in cui, unendo i punti, si tracciavano le linee per disegnare una figura. Il titolo quindi, è una metafora attraverso la quale lo spettatore può unire i punti per colmare le distanze di questi 40 Paesi esposti in mostra per meglio ritrovare se stesso in una visione d'insieme. Il Salone degli Incanti di Trieste, con la sua architettura che ricorda una chiesa, gli archi, le colonne e la luce filtrata attraverso le imponenti vetrate, esaltano questa straordinaria geografia artistica che si dipana attraverso cornici di legno ideate da Tobia Scarpa.

“La mostra rappresenta un mondo ideale senza confini e senza barriere politiche ed ideologiche dove libertà e diversità di espressione sono vissute come una tessera di un mosaico che compone



IMAGO MUNDI
Salone degli Incanti
(ex Pescheria)
Riva Nazario Sauro 1
Trieste

Fino al
2 settembre 2018
martedì-venerdì
17.00-23.00
sabato, domenica
e festivi
10.00-23.00
chiuso il lunedì

la mappa dell'arte contemporanea” afferma Luciano Benetton; forse un'utopia, ma sicuramente un luogo di speranza e di pace tra popoli diversi. Sicuramente questa mostra non lascerà indifferenti i suoi spettatori che si troveranno coinvolti in un caleidoscopio di colori, tecniche e cifre stilistiche che proprio attraverso la loro diversità hanno saputo creare un unicum assolutamente originale. Paesi, collezioni in mostra: Albania, Algeria, Austria, Belgio, Bosnia Erzegovina, Bulgaria, Campania, Croazia, Cipro, Repubblica Ceca, Egitto, Francia, Germania, Grecia, Ungheria, Iraq, Israele, Italia, Giordania, Kosovo, Libano, Libia, Lituania, Macedonia, Montenegro, Marocco, Paesi Bassi, Palestina, Polonia, Portogallo, Romania, Serbia, Sicilia, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Siria, Tunisia, Turchia, Ucraina. ■



Moceniga Pesca, il mare da gustare

Con Moceniga Pesca la natura esprime il meglio di sé tra specialità ittiche di altissima qualità e un ambiente naturale unico da proteggere e valorizzare

Esperienza e professionalità, rispetto per l'ambiente e cultura. L'unione di questi valori può dare solo buoni frutti. E l'esempio più chiaro ci arriva da Rosolina, in provincia di Rovigo, dove nel 1997, a opera di un gruppo di professionisti del settore, è nata Moceniga Pesca con un'idea tanto semplice e innovativa quanto difficile da perseguire: coltivare e far fruttare il mare come e più della terra stessa. Una battaglia linguistica solo apparente perché in realtà quello che fa la Società Agricola Moceniga Pesca è proprio questo, ossia seminare, lavorare e con pazienza aspettare che la semina maturi e il mare e la laguna regalino i loro molluschi mi-

gliori. E una volta pronti, l'azienda raccoglie i frutti di mare - che in questo tratto della meravigliosa laguna veneta si chiamano vongole veraci e cozze, quest'ultime allevate a 2 miglia e mezzo dalla costa di fronte la rinomata isola di Albarella - li seleziona, li depura e una volta confezionati, li avvia alla distribuzione. Un percorso semplice ma che ha richiesto pazienza, tenacia e un notevole spirito d'iniziativa, come ci spiega Alessandra Siviero, Amministratrice di Moceniga Pesca. "Il riconoscimento di Società Agricola è stato l'epilogo di un lungo confronto che abbiamo sostenuto perché ci venisse riconosciuto lo stesso status operativo, le stesse funzioni e l'identica

In alto:
il delta del Po
Veneto,
Laguna di Caleri
Rosolina

gestione di una azienda agricola vera e propria. Anche noi infatti ‘coltiviamo il mare’, lo seminiamo e aspettiamo il raccolto. Le vongole poi di piccola taglia (minuscole) vengono svezate in appositi galleggianti con sistema flottante i c.d. Fl.up.sy fino a portarle a misura non commestibile per i predatori lagunari, come i granchi. Moceniga Pesca esercita esattamente come una normale azienda agricola che opera sulla terra ferma. Il risultato, nel nostro caso, sono proprio i frutti di mare come le vongole veraci e le cozze, che fanno parte della tradizione migliore e sono sempre più graditi e ricercati dal mercato”. Con l’arrivo dell’estate un vero must alimentare del momento sono proprio i molluschi per i quali gli Italiani hanno da sempre una vera e propria passione. Ovviamente ce n’è per tutti i gusti: dalle vongole veraci alle cozze autentiche regine incontrastate di gusto e sapore, dalle ostriche allevate ai fasolari e ai canolicchi. Tutti prodotti che rientrano perfettamente nei canoni nutrizionali, naturali e salutistici tipici della dieta mediterranea: un valore aggiunto sempre molto gradito dai consumatori, specie quelli più attenti alla salute e benessere. “Le tendenze attuali del consumo di frutti di mare confermano un incremento sensibile delle vendite. Segno che il consumatore predilige questo prodotto e si orienta su quello di alta qualità, garantito dal punto di vista igienico e da una filiera certificata e sostenibile. Esattamente i parametri che offriamo da sempre al mercato ittico nazionale e internazionale, tanto che siamo stati i primi in Italia, per le vongole e cozze, a ottenere il marchio di qualità e tracciabilità di filiera. Inoltre grazie al nuovo centro di depurazione e spedizione abbiamo ottenuto il bollino Ce da parte della UE. In altre parole ciò che diamo al mercato e al consumatore è un prodotto finale di qualità garantita, a miglio zero e totalmente tracciabile. La nostra inoltre è una pesca sostenibile non solo per tutte le specie ittiche che coltiviamo e trattiamo ma anche per l’ambiente. Una responsabilità che sentiamo e tuteliamo come valore, a maggior ragione in territorio marino come il nostro, sotto tutela UNESCO e Mab Bio Sfera-uomo e natura insieme”. La crescita di Moceniga Pesca, diventata oramai un modello imprenditoriale della regione Veneto oltre che un preciso punto di riferimento per il mercato e la GDO, è proprio il risultato di una metodologia di lavoro che ha saputo conciliare il business e il patrimonio aziendale con il rispetto dei cicli marini e dell’ambiente. Un lavoro svolto in piena sinergia con il dottor Erminio Di Nora che, con pazienza e professionalità, ha saputo accompagnarla per mano in un percorso nuovo e articolato, tanto da essere ringraziato dal presidente della Commissione finanze del Senato per il risultato ottenuto per tutta la categoria degli acquacoltori molluschicoltori. Un rispetto dovuto, anche perché Moceniga Pesca, come ci ha spiegato Alessandra Siviero, si trova proprio nel cuore pulsante del parco del Delta del Po patrimonio Unesco di inestimabile valore naturale. “La favorevole posizione geografica dei nostri allevamenti e la particolare salinità di questo tratto delle lagune di Rosolina sono il plus che conferisce sapore e qualità organolettiche uniche a tutti i nostri prodotti. E la nostra, giustamente, è la storia di persone che vivono e lavorano in armonia e con grande rispetto per questi luoghi. Un rispetto e una salvaguardia del territorio e delle sue ricchezze che si manifesta anche nella pesca sostenibile. Ecco perché ogni giorno i frutti di mare sono raccolti solo nelle quantità richieste dal mercato. Solo così siamo sicuri che arrivino sempre freschissimi e di ottima qualità in tutta Italia”. Un ultimo doveroso omaggio al territorio è, infine, il punto vendita aziendale presso la sede di Rosolina. Qui si possono acquistare freschissimi ogni giorno, tutti gli straordinari frutti di mare firmati Moceniga Pesca. i.p.



Sopra:
il delta del Po Veneto,
Laguna di Caleri Rosolina
e la sede dell’azienda

SOC. AGRICOLA MOCENIGA PESCA s.s.
Via dell’Artigianato 20/22,
Rosolina RO
moceniga@libero.it
www.moceniga.it
Tel. 0426 343252 - 270034





Su due ruote alla scoperta di Badoere

* di Giorgia Carlig e Nensi Coseani - *blog sistersxcaso.it*

Cosa può raccontare un paesaggio, all'apparenza molto urbanizzato, di insolito e particolare? Certi territori non sembrano offrire granché, in realtà, anche se schiacciati dalla vicinanza con luoghi turistici più conosciuti e appetibili, possono sorprendere per la ricchezza di storia, natura ed eccellenze prodotte. Non ci stancheremo mai di dirlo: il modo migliore per scoprire un territorio è farlo in modo lento, cioè percorrerlo a piedi o in bicicletta. Per noi l'occasione è stato un evento organizzato da www.zetagroupvideo.it nel cuore del Veneto, nelle campagne tra Treviso e le province di Padova e Venezia, nel territorio di Badoere. La nostra visita è iniziata da Piazza Indipendenza: maestosa, racchiusa da due barchesse diseguali, una più antica, rustica e disadorna, e una seicentesca "la Rotonda" (tra le più famose del Veneto), fatta di botteghe e laboratori. Un colpo d'occhio affascinante e bellissimo per un centro commerciale ante litteram: infatti i documenti attestano, fin dal 1300, la presenza di un mercato importante di bestiame e merci varie, in questa piazza di pertinenza ai possedimenti della famiglia Badoer, da cui deriva il nome della località. Ai giorni nostri ci vuole una ProLoco attiva e capace di valorizzare i propri prodotti e il territorio che li produce: da qui nasce la Mostra dell'Asparago



Nell'altra pagina:
un ponte sul fiume Sile
In alto:
pioppeto
Qui sopra:
un mulino ristrutturato.
Qui sotto:
veduta della zona umida.
Foto di Giorgia Carlig



IGP di Badoere (fine aprile/inizi maggio) e la volontà di sviluppare tutta una serie di percorsi pedonali e ciclabili, per scoprire un ambiente ricco di pioppeti e alberi secolari, corsi d'acqua e mulini, terreni di bonifica e zone umide, torbiere e risorgive, anche se ci troviamo a pochi minuti dai centri abitati. Così in sella a una delle biciclette della ProLoco di Badoere (sono quasi un centinaio ed è possibile affittarle in loco) abbiamo visitato mulini storici, risalito il corso del Sile, nel Parco Regionale fino a Vedelago, per raggiungere il Fontanasso de la Coa Longa, la polla da cui nasce il Sile e scoprire che, con il suo corso che si sviluppa per 100 km, è il fiume di origine risorgiva più lungo d'Europa. Un ambiente selvaggio, ma intervallato dalla presenza di campi chiusi, un segno antico del paesaggio agrario: appezzamenti coltivati che venivano circondati da alberi e siepi, per preservare i confini e riparare le messi da venti ed eventi atmosferici estremi, quasi delle piccole oasi per la fauna e dal microclima particolare. Tutti i percorsi si sviluppano in pianura, tra strade sterrate e vie secondarie, con una varietà di panorami, boschi e ambienti rurali, che meritano d'essere percorsi ed "assaporati" uno alla volta per coglierne tutta la bellezza e le emozioni che solo un'immersione nella natura può trasmettere. ■



Un artista fiammingo a Conegliano

* di Anna Turchet

Passeggiando per le strade del centro storico di Conegliano (TV) si rimane certamente colpiti dalla facciata, interamente affrescata, della Scuola dei Battuti. L'edificio, strettamente connesso al duomo, si affaccia sulla Contrada Maggiore ed è proprio su questo lato del palazzo che, nel 1593, Ludovico Pozzoserrato realizzò la sua opera pittorica. Si tratta di un programma iconografico tanto affascinante quanto articolato, la cui comprensione sarebbe parziale se slegata dalla storia della Scuola dei Battuti, istituzione laica le cui prime notizie documentali risalgono al XIII secolo. Da allora sono stati numerosi gli interventi di decorazione e ampliamento dell'intera struttura. Vivace, in questo senso, è il periodo che va dalla fine del Quattrocento (risale al 1493 la maestosa pala di Cima da Conegliano ancora oggi ammirabile all'interno del duomo stesso) al Seicento. L'intera iconografia della Scuola - sia all'esterno che nella sala delle Riduzioni interna - è legata alla figura della Madonna. Ludovico Pozzoserrato era un maestro fiammingo (il suo vero nome era infatti Lodewijk Toepu) e venne chiamato a sostituire, ancora prima dell'inizio dei lavori, il pittore Giacomo Rota nella realizzazione della parete con scene bibliche. Le storie raffigurate, tratte dall'An-



In alto:
particolare della
facciata della
Scuola dei Battuti
Qui sopra:
la facciata
sormontata dal
campanile del
duomo.
Foto
Anna Turchet

tico Testamento, rimandano, come anticipato, alla figura della Madonna ed è per questa ragione che oggi possiamo ammirare episodi o variazioni sugli stessi che non è così consueto trovare in altri cicli simili. Ad esempio, molto comune è il riferimento a Mosè e il roveto ardente, immagine che qui ha un ruolo centrale. Secondo l'esegesi medievale - ovvero l'interpretazione delle Antiche scritture in un'ottica di prefigurazione del messaggio evangelico - tale scena potrebbe simboleggiare il popolo d'Israele schiavo in Egitto, Cristo stesso oppure il concepimento e maternità verginale di Maria. Anche i Profeti e le Sibille, visibili nei pennacchi tra gli archi, sono scelti in funzione del loro annuncio riguardante la Vergine. Analogamente, nell'episodio della Caduta della manna (purtroppo molto rovinato nonostante i restauri del 2000-2003) viene rappresentata anche l'urna d'oro in cui la stessa viene riposta. Questo particolare non è solitamente molto diffuso nell'iconografia e dato che la manna rappresenta tradizionalmente Cristo, l'urna non può che alludere alla Vergine che lo ha accolto nel suo grembo. Si tratta quindi di scene evocative e fortemente simboliche la cui lettura e decifrazione non è forse immediata ma sicuramente pregena di significato. ■



PER I TUMORI MUSCOLO-SCHELETRICI Onlus

Premio europeo per dieci anni di impegno

* a cura di Top

L'Associazione Paola per i tumori muscolo-scheletrici è stata costituita agli inizi di ottobre 2008, in ricordo di Paola Gonzato, giovane donna e brillante professionista udinese, mancata per una rara forma di sarcoma, l'osteosarcoma. La forza d'animo, il coraggio e la dignità con cui Paola ha vissuto hanno lasciato una lezione di profonda umanità e di vera speranza. Eredità raccolta e trasformata dalla sorella Ornella in volontà d'aiuto per chi si trovi ad affrontare situazioni simili di malattia. Una citazione accompagna da sempre il logo dell'Associazione: "L'esito di una malattia è sempre incerto ed è in questa incertezza che si nasconde la vera speranza" (J. Groopman). Una speranza che per esser reale ha bisogno di essere alimentata dallo sviluppo e dalla diffusione della conoscenza, sia essa ricerca scientifica che clinica. A maggior ragione nel caso dei tumori rari, come sono i sarcomi, verso i quali, fino a pochi anni fa, vi era un limitato interesse proprio per la scarsità dei numeri. L'Associazione persegue scopi di solidarietà sociale con la finalità di contribuire a migliorare la qualità della diagnosi e cura nonché dell'assistenza dei pazienti con sarcoma. Tra le principali attività svolte, vi sono:



Qui sopra:
Ornella Gonzato
Presidente
dell'Associazione
Paola.
Foto
Martina
Gherlinzoni

- L'informazione sulla malattia.
- il riferimento ai centri con le competenze specialistiche necessarie.
- le azioni di sensibilizzazione dei cittadini e delle istituzioni.
- la collaborazione con clinici, ricercatori e aziende farmaceutiche impegnate nella ricerca per migliorare la qualità del trattamento e l'accesso a terapie innovative.
- l'organizzazione di convegni e altre attività per l'educazione/ formazione sui sarcomi degli operatori sanitari.
- il supporto, la promozione e la partecipazione attiva a progetti di ricerca scientifica e clinica.
- il sostegno alle politiche sanitarie nazionali, mantenendo alta l'attenzione sui bisogni ed equità d'accesso alle cure.

L'Associazione è presente a livello nazionale ed europeo e collabora attivamente sia con organizzazioni di pazienti che con la comunità scientifica, contribuendo alla realizzazione di "reti/network" nei loro diversi livelli di estensione e complessità. L'Associazione è full-member di SPAEN (Sarcoma Patient Euronet) dal 2010 e socio fondatore del Gruppo Tumori Rari FAVO, costituito nel 2017. Numerosi i riconoscimenti ottenuti per l'attività svolta negli anni a favore della comunità dei sarcomi. A febbraio 2018, a Milano, l'organizzazione europea dei pazienti con sarcoma (SPAEN) ha premiato l'Associazione Paola in seno a un concorso europeo per i migliori progetti sviluppati nel 2017 a favore dei pazienti con sarcoma. ■

ASSOCIAZIONE PAOLA
PER I TUMORI
MUSCOLO-SCHELETRICI
ONLUS
www.associazionepaola.it
www.passnetwork.it



L'arte cinese degli inchiostri

Modernità della Tradizione.

Fino al 1 luglio, Casa dei Carraresi, Mostra di 28 artisti della "Taihe Art Gallery" di Pechino

* a cura d Top

La grande virtù della tradizionale pittura cinese con gli inchiostri è l'ermetismo, concetto sconosciuto in Cina. Eppure fin dai tempi lontani l'arte pittorica del Celeste Impero si è espressa attraverso l'essenzialità e perfino l'allusione, il "detto e non detto", come in una sorta di grafia dell'anima. Oggi quella pittura tradizionalmente fatta di non colore e di sentimenti appena accennati, mai pienamente rivelati, ripropone "riti" di orgogliosa appropriazione ad appassionare folte schiere di artisti. Ventotto di essi, raccolti in una mostra di circa 60 opere esposte a Casa dei Carraresi, sono stati scelti dal noto gallerista Jia Tingfeng, conduttore a Pechino della famosa Taihe Art Gallery del noto "Quartiere 798", l'ex fabbrica di armi messa a disposizione degli artisti dal governo cinese. La mostra, che rimarrà allestita fino al 1°luglio, a ingresso libero, è organizzata in collaborazione con Sigillum, la società che dal 2005 al 2015 ha organizzato ai Carraresi le grandi mostre dedicate alla Cina, al Tibet, all'India e al Giappone. Gli "artisti degli inchiostri" ripartono dalla grande tradizione pittorica dei Song settentrionali (907-1127) ma filtrandola attraverso le esperienze moderne. Non più la rigida suddivisio-



In alto:
grafia cinese
con inchiostri.
Qui sopra:
Adriano Madaro

ne nei quattro temi del "passato che non passava mai": shan shui (paesaggio), ling niao (uccelli e animali), hua mao (fiori e piante), ren wu (figure umane). Non più la classificazione rigorosa dei temi dentro schedature invalicabili, ma scoperta di nuovi territori privi di barriere e orizzonti. Solo moti dell'anima e del pensiero. La stessa "libertà" che da tempi immemorabili ha la scrittura ideogrammata, la quale si presta a diventare essa stessa pittura. La "galleria" di opere giunte a Treviso in questa mostra che è già di per sé un evento di primogenitura, ci offre l'occasione di compiere una "incursione" nel laboratorio avanzato dell'arte contemporanea cinese ispirata dai tempi moderni ma agganciata all'antica tradizione pittorica. Se la mancanza di tradizione è barbarie, la tutela della tradizione è civiltà. Parafrasando un distico di Mao Zedong ("che il vecchio serva al nuovo"), il lavoro degli artisti ospiti a Casa dei Carraresi si innesta con audacia nell'opera di modernizzazione della cultura cinese, e va oltre, informa il mondo della possibilità concreta di non recidere la pianta cresciuta nel passato preservandola a futura memoria, e soprattutto salvaguardandone le radici che daranno nuovi virgulti. ■



Il prezioso sigillo di giada di Gengis Khan

Ritrovato dopo otto secoli a Treviso per merito di una mostra del ciclo dedicato alla Cina curato da Adriano Mădaro a Casa dei Carraresi

* a cura di Top

Evento storico il 9 giugno a Casa dei Carraresi di Treviso. Nella sala delle conferenze, viene presentato in anteprima mondiale il mitico sigillo di giada di Gengis Khan, prezioso reperto smarrito nei secoli e del quale non c'erano tracce storiche fin dai tempi successivi alla morte del grande condottiero mongolo vissuto tra XII e XIII secolo. Grazie alla mostra "Gengis Khan e il Tesoro dei Mongoli", della serie "La Via della Seta e la Civiltà Cinese" curata nel 2007 dal sinologo Adriano Mădaro, tra i preziosi reperti provenienti dalla Cina e dalla Mongolia ne è esposto uno particolarmente raro, ottenuto in via eccezionale dagli Archivi Segreti Vaticani: la riproduzione conforme all'originale della segretissima lettera che nel 1246 Guyuk Khan, nipote di Gengis, inviò a Papa Innocenzo IV in risposta alla bolla papale che gli era stata consegnata da un messaggero speciale, il francescano Giovanni da Pian del Carpine. Su quella lettera, scritta in persiano antico, erano stati apposti due identici sigilli in inchiostro rosso. La scrittura è in mongolo antico e il testo recita: "Per virtù del Potere del Cielo Immortale, gli Ordini del Khan del Grande Impero Mongolo dovranno essere osservati da tutti coloro



In alto:
il sigillo
di Gengis Khan.
Qui sopra:
Il prof.
Wei Xiangchun

ai quali essi giungeranno". Questa formula, tramandata dalla tradizione orale delle leggende della steppa, era esattamente quella incisa sul sigillo di Gengis Khan, le cui grandi dimensioni erano state narrate dai cantastorie. Il sigillo, così come la tradizione ne aveva ampiamente testimoniato la forma e le simbologie, compresa la descrizione della preziosa scatola intagliata e dorata, è stato riprodotto nei dettagli dall'Istituto delle pietre preziose e semipreziose di Pechino su iniziativa del prof. Wei Xiangchun, direttore e promotore dell'iniziativa. Essendo la scoperta avvenuta a Treviso, grazie alla mostra ospitata a Casa dei Carraresi, il Comitato promotore sino-mongolo ha voluto presentare in prima mondiale il sigillo "ritrovato" di Gengis Khan nello stesso luogo in cui la sua unica impronta esistente è stata esposta al pubblico oltre dieci anni fa. A Casa dei Carraresi, oltre all'esibizione al pubblico del sigillo di giada e del suo prezioso contenitore rivestito d'oro e arricchito di pietre preziose, la lettera di Guyuk Khan viene ugualmente mostrata. Essa è l'unica copia concessa dagli archivi Vaticani riprodotta nelle sue esatte dimensioni e su un tipo di carta pergamena del tutto simile all'originale. ■



Pixabay Creative Commons CC0

Se la pelle parlasse...

* di *Berenice Scarabelli*

In che modo l'aiuto cosmetico può mantenere la salute della pelle senza rinunciare alla tintarella? Sapendo che la pelle attua ben 4 meccanismi di difesa dai raggi UV, è possibile fare le migliori scelte cosmetiche proprio a supporto di ciascuna fase. Il primo meccanismo difensivo è rappresentato dall'integrità del film idrolipidico che, con i suoi grassi, ne regola il contenuto idrico. Una pelle disidratata diventa quindi più sensibile ed irritabile nei confronti degli agenti esterni e anche del sole. Opta sempre per una deterzione molto delicata e priva di schiumogeni, scegliendo detergenti dermocompatibili a pH acido e a base di derivati degli zuccheri e dell'olio d'oliva come basi lavanti. Un'ora prima della protezione solare, applica sulla pelle un olio vegetale biologico che non solo andrà a nutrirla, ma darà un effetto più duraturo all'abbronzatura finale. I migliori oli, rigorosamente in bottiglie di vetro scuro e non di plastica, sono: sesamo, che riesce a bloccare il 30% dei raggi UV, jojoba e crusca di riso che contiene il gamma orizanolo. L'olio vegetale non costituisce



Berenice Scarabelli
tecnologa
alimentare
e formatrice
da 19 anni
in chimica
cosmetologica
e alimentazione.

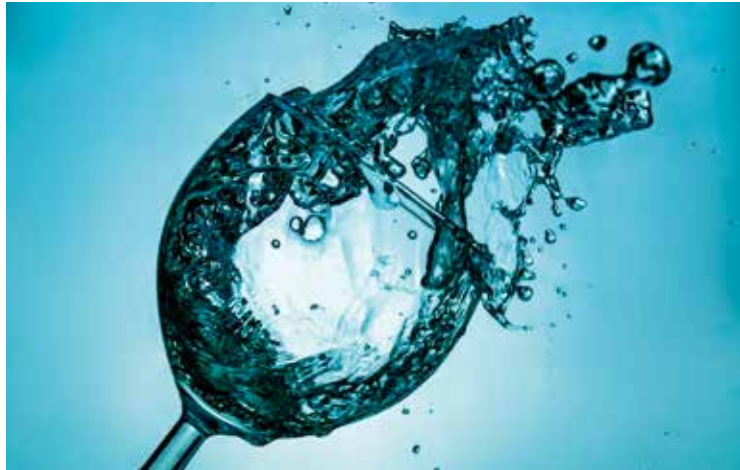
fattore di protezione ma può migliorare la resa finale del solare. Il secondo meccanismo difensivo è la produzione dell'acido urocanico nel sudore, un particolare acido che riesce ad assorbire parte dei raggi UV-B. A tal proposito ricorda di idratarti bevendo acqua, estratti di frutta e verdura o mangiando cibi ricchi di acqua (melone, anguria, pesche, ecc...) e non succhi di frutta o bevande troppo zuccherine che, al pari del sale, vanno a disidratare le cellule. Così facendo, assumerai anche i preziosi antiossidanti che contrasteranno l'azione nefasta dei radicali liberi prodotti dai raggi UV. Per rinfrescare la pelle puoi utilizzare le acque solari, alternando sempre i momenti di sole con quelli di ombra e non cercando di prolungare il tempo di esposizione più del dovuto. Il terzo meccanismo difensivo è dato dall'ispessimento dello strato corneo perché la cheratina riflette una piccola parte dei raggi UV-B, paragonabile a un fattore di protezione di circa 4. Le persone che passano molto tempo al mare probabilmente non notano questo ispessimento perché il sale dell'acqua marina

svolge un'azione esfoliante. Il consiglio è di utilizzare sempre creme dermocompatibili vegetali ricche in sostanze idratanti, antiossidanti, lenitive ed emollienti per aiutare la pelle a mantenere la sua fisiologia nonostante le condizioni di esposizione ai raggi solari. Le creme non devono contenere petrolati, siliconi, acrilici, profumi e coloranti che non servono a nulla. Prediligi invece sostanze come pantenolo, liquirizia, olivello spinoso (ricco in vitamina C), olio di germe di grano e girasole che apportano anche vitamina E. Se la pelle risulta troppo ispessita, un'esfoliazione una volta ogni 25-28 giorni per eliminare l'eccesso di cellule morte, restituirà più luminosità ed un colorito più uniforme. Lo scrub deve essere totalmente privo di microplastiche, poiché queste stanno creando pesanti problemi d'inquinamento ai fondali marini e a tutto l'ecosistema subacqueo. Scegli scrub "green" ovvero fatti con luffa, bambù e melagrana come particelle esfolianti. Infine, il passaggio più importante per la pelle avviene proprio con la produzione di melanina dopo 72 ore dall'esposizione: scegli i giusti prodotti solari per offrire la massima protezione e assicurarti l'abbronzatura desiderata

senza incorrere in scottature. Sfatiamo il mito che più la protezione è alta e meno ci si abbronzia perché più la protezione è alta e più potrai abbronzarti correttamente senza rischi. Il consiglio è quindi di acquistare creme con fattore di protezione alto per il corpo e molto alto per il viso, in modo da evitare lo sviluppo futuro di macchie melaniche tipiche del fotoinvecchiamento o di carcinomi cutanei. I filtri solari migliori sono quelli fisici, come biossido di titanio e ossido di zinco, in forma di microparticelle e non nanoparticelle, perché queste ultime penetrano nel corpo e non rimangono in superficie. Evita prodotti solari con filtri chimici come benzophenone, cinnamati, hosmosalate e PABA che sono veri interferenti endocrini ormonali. Infine cerca di applicare sempre una quantità generosa di balsamo solare in tutte le parti del corpo, comprese orecchie, piedi, parti calve della testa e cavo popliteo. Molto spesso ciò che va a diminuire la resa di un solare è proprio la quantità applicata e rinnovata durante il giorno. Con questi accorgimenti cosmetici quotidiani riuscirai a preservare più a lungo la "carta d'identità solare" della tua pelle a beneficio della tua bellezza e salute. ■



La copertina del libro "Se la pelle parlasse" di Berenice Scarabelli



Gocce di vita tra scienza e mistero

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

L'acqua è simbolo di vita e senza di essa la vita presente sul nostro pianeta non avrebbe potuto svilupparsi. Ogni essere vivente, dai microrganismi ai virus, dai vertebrati agli invertebrati, dalle specie vegetali ai funghi, tutti dipendono dall'acqua per esistere e riprodursi. Ciò che affascina di questa piccola molecola costituita semplicemente da due molecole di idrogeno e una di ossigeno però è il fatto che la vita dipende interamente dalle sue proprietà anomale e parzialmente da proprietà di elettroconduttività non ancora dimostrate. Tra una goccia di acqua e l'altra la scienza si confonde ancora con il mistero. Le proprietà anomale dell'acqua dipendono dalla forza dei legami chimici tra gli atomi di idrogeno, per loro natura piuttosto deboli, e dalla direzionalità dei legami stessi, capaci di controllare il comportamento dinamico e termodinamico dell'acqua. L'idrogeno è il più leggero fra i gas conosciuti e i suoi legami fanno sì che l'acqua sia più densa del previsto allo stato liquido e più leggera allo stato solido. A temperature diverse inoltre l'acqua possiede densità diverse e per questo mari adiacenti, costituiti dalla stessa acqua, non si mescolano formando vere e proprie



Foto
Plaxabay
Creative
Commons
CC0

linee di separazione visibili ad occhio nudo fra un mare e l'altro come tra il mar Baltico e il mare del Nord. L'acqua è chimicamente un liquido anomalo e a volte inganna l'occhio come nel Mar Nero, cosiddetto perché le diverse temperature tra l'acqua e la sua superficie creano "fumo di mare". È solo umidità, ma ai nostri occhi appare grigio - nero, simile al fumo. L'acqua è anche l'unico solvente universale conosciuto, con il tempo ogni sostanza si discioglie in acqua e questa proprietà è frutto della sua polarità. È anche l'elemento responsabile della termoregolazione negli organismi viventi e ci permette di controllare la nostra temperatura corporea senza che questa fluttui compromettendo le funzioni organiche. Noi esseri umani come gli altri organismi siamo costituiti primariamente da acqua salata per la precisione con una concentrazione di sale simile a quella del mare, che costituisce circa l'80% del peso di un neonato e che poi scende fino a circa il 55-60% in un individuo anziano. Un neonato consuma fino a sette volte più acqua di un adulto nel primo anno di vita e la disidratazione è la prima causa di morte nei più piccoli in zone geografiche in cui l'acqua scarseggia. Tutto il nostro organismo



funziona ad acqua, persino il nostro Dna e per questo si può sopravvivere fino ad un mese senza cibo, ma solo circa tre giorni senz'acqua. Le persone che bevono meno hanno anche un metabolismo più lento e meno capacità di riscaldarsi rispetto a chi beve di più. Le proprietà anomale dell'acqua sono anche responsabili della capacità di idratazione e della funzionalità stessa delle nostre cellule. È l'acqua ad imprimere la forma tridimensionale agli acidi nucleici del nostro Dna e anche alle proteine così da impartirne le funzioni biologiche; queste molecole quindi sono sagomate dall'acqua e questo le rende capaci di penetrare o meno attraverso le membrane, di legarsi o meno ai vettori che le trasportano ove necessario. Il nostro Dna perciò agisce in funzione della disposizione dei legami di idrogeno dell'acqua che non sono minimamente casuali e le proteine si attivano o disattivano con lo stesso meccanismo. All'acqua vengono poi ascritte proprietà polari e termoconduttrici non ancora dimostrate ma da sempre sospettate. Si pensa ad esempio che l'acqua abbia una memoria, che possa conservare e trasmettere informazioni. Su questo si basano omeopatia e floriterapia che non fanno ri-



Foto
Plaxabay
Creative
Commons
CC0

ferimento a principi attivi effettivamente contenuti nella soluzione stessa, ma ad un'onda di risonanza che ne conservi l'informazione o imprinting e che sia capace di entrare in risonanza con le cellule organiche modificando il loro comportamento. Una storia molto affascinante che affonda le sue radici in conoscenze medievali sulle gocce di rugiada e dal prisma di luce che la rotondità della goccia filtra, riuscendo a modificare la direzionalità dei legami di idrogeno al suo interno e conferendo a questi filtri proprietà salutari particolari. La succussione alla base delle preparazioni omeopatiche sarebbe parimenti alla base della modifica dei legami di idrogeno e della sua attività terapeutica. Queste teorie ancora mai dimostrate sono però state enunciate in fisica già da Nicola Tesla il secolo scorso e il premio Nobel Luc Montagnier lavorava proprio su questo prima della sua scomparsa lasciando ancora tante domande senza risposta. L'acqua, l'elemento più abbondante del nostro pianeta da cui tutto dipende e che crediamo di conoscere così bene, ha proprietà chimico fisiche che ancora sfuggono alla nostra comprensione, ma nel dubbio è sicuramente importante ricordarsi di bere! ■



Dolomia, una storia di straordinaria eccellenza

C'è un luogo protetto, nel cuore delle Dolomiti, dove le nevi perenni e il cielo si incontrano in una cornice di antiche cattedrali rocciose. Qui la natura regala all'uomo uno dei suoi tesori più preziosi: Dolomia, un'acqua dalle caratteristiche uniche al mondo. Filtrata dalle rocce che ne conferiscono il nome, l'acqua Dolomia penetra lentamente nella montagna, dalle vette fino a un bacino sotterraneo, arricchendosi di tutti gli elementi più preziosi ed essenziali per la vita. Dolomia non è una semplice acqua di montagna, è un'acqua che racconta una storia di straordinaria eccellenza: per le sue proprietà intrinseche, uniche nel mondo delle acque, e perché nasce all'interno di un territorio protetto, le Dolomiti, meraviglie naturali dichiarate Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

Una bellezza sorprendente

La sorgente dell'acqua Dolomia è nella Val Cimoliana, una profonda e lunga valle, integra e selvaggia, all'interno del Parco Naturale Dolomiti Friulane, racchiusa tra cime Dolomitiche che sfiorano i 3.000 metri di altitudine. Al modellamento



ACQUA DOLOMIA
SORGENTE
VALCIMOLIANA srl
 Z.I. Pinedo 16
 Cimolais PN
info@acquadolomia.it
acquadolomia.it
 Tel. 0427 874004

di questa valle ha contribuito l'attività erosiva dei ghiacciai che ricoprivano buona parte dell'area geografica nell'ultima glaciazione wurmiana che ebbe termine 10.000 anni fa. La Stretta di Gote, in particolare, offre un suggestivo paesaggio tra alte pareti verticali distanti pochi metri tra loro, incise dalle erosioni. L'acqua emerge improvvisa, scende impetuosa nel torrente e si tuffa dagli alti dirupi. Il luogo, selvaggio ed intatto, permette ai veri amanti della montagna di immergersi nei grandi silenzi degli itinerari, di emozionarsi per l'infinito dei nevai perenni, allo scrosciare dell'acqua lungo impervi canyon, alla vista invernale delle cascate di ghiaccio lungo pareti impossibili.

La storia di Dolomia: saggezza e memoria storica

Gli anziani della Val Cimoliana raccontavano come un tempo il bestiame che scendeva lungo la valle di ritorno dagli alpeggi in alta quota, preferiva abbeverarsi - tra le tante - presso la sorgente in località "gote", che significa goccia in lingua friulana. Si sapeva che lì l'acqua era buona. E proprio in quel luogo oggi sgorga Acqua Dolomia.



Dolomia acqua unica, autentica e perfetta

Acqua Dolomia per la peculiare composizione minerale interpreta tutti i migliori valori. L'armonia nella composizione minerale: acqua Dolomia pur essendo una tra le acque oligominerali più leggere, risulta ricca dei minerali più buoni come calcio e magnesio. Perfetta anche la concentrazione di bicarbonati, grazie alle caratteristiche della roccia da cui sgorga. Dolomia è l'acqua più povera di sodio per cui non ha limiti di assunzione in situazioni di recupero conseguenti ad abbondante sudorazione. La peculiare alcalinità: acqua Dolomia è una delle rare acque oligominerali naturalmente alcaline. Il suo pH 8,1 è utile a contrastare l'acidità dell'organismo umano e la rende assai gradevole al palato. Acqua Dolomia è "naturalmente" ricca di ossigeno (10,5 mg/L), elemento rivitalizzante e rigenerante e si caratterizza e distingue anche per il basso tenore di nitrati che assieme alla quasi totale assenza di arsenico attestano l'eccezionale purezza di acqua Dolomia.

Un'eccellenza italiana da portare in tavola con orgoglio

Assaporare acqua Dolomia è come scoprire un capolavoro della natura, ideale non solo per idratarsi ogni giorno ma anche per accompagnare i sapori della tavola. In un bicchiere di Dolomia non c'è soltanto acqua, ci sono una storia e dei valori che fanno sì che Dolomia risulti una scelta di eccellenza sulla tavola, perfetta ad accompagnare ed armonizzare la degustazione dei migliori vini e dei migliori cibi sulle tavole dei più prestigiosi ristoranti. L'eccellenza di Acqua Dolomia è stata decretata nel 2013 e



2015 e confermata nel 2018, dalle Tre Stelle d'Oro del Superior Taste Award, assegnate dall'International Taste&Quality Institute, l'Istituto Internazionale del Gusto e della Qualità con sede a Bruxelles.

Dolomia vetro Exclusive

Acqua Dolomia nella linea vetro Exclusive si pregia di un packaging esclusivo, originale e prezioso, studiato per valorizzare le caratteristiche uniche e pregiate dell'acqua minerale contenuta e per conferire stile e raffinatezza alle tavole dell'alta ristorazione. La ricerca del design della bottiglia e l'eleganza delle etichette fanno sì che acqua Dolomia sia l'acqua ideale per il settore HORECA proprio anche per la sua raffinata "mise en place".

L'azienda

Sorgente Valcimoliana S.r.l. è l'unica azienda italiana che imbottiglia l'acqua che nasce all'interno di un Parco Naturale Unesco. Acqua Dolomia infatti sgorga all'interno del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, dichiarato nel 2009 Patrimonio Unesco. Sorgente Valcimoliana nel 2017 ha prodotto 80 milioni di bottiglie, ed ha chiuso l'anno con un fatturato pari a 11 milioni di euro, registrando una crescita superiore al 30% rispetto al 2016. L'azienda friulana ha iniziato la sua attività nel 2008, un progetto condiviso, nato dalla passione di persone che hanno creduto nelle potenzialità del territorio. In questi anni, la passione si è trasformata, attraverso impegno, costanza, rispetto per l'ambiente e costante evoluzione tecnologica, in una realtà solida e in crescita. Oggi, i valori aziendali e la strategia imprenditoriale rispecchiano i principi originari dei soci fondatori e rappresentano l'intero team di Acqua Dolomia. i.p.



Outfit '900

Il fascino della moda tra storia e costume nelle grandi occasioni

* di Tana Tazio

Nel mezzo del quadrilatero della moda milanese, tra le famosissime High Street di via Montenapoleone, via Manzoni, via della Spiga e Corso Venezia, a Palazzo Morando, sede del Museo Costume Moda Immagine, è esposta una originale mostra di abiti femminili dedicati alle grandi occasioni dagli inizi alla fine del '900. Non è un'esposizione di abiti vintage: si passa dagli abiti costruiti con busti e stecche di inizio '900, e si scivola via via in una moda semplice e leggera, e la donna esprime attraverso gli abiti il cambiamento di vita, di ruolo e di posizione, e racconta la storia del cambiamento economico, sociale e culturale passando dalla mondanità dell'aristocrazia alla semplificazione del bon ton



La mostra è aperta fino al 18 novembre
Palazzo Morando
Costume Moda
Immagine
Via Sant'Andrea 6,
Milano - Primo piano,
spazi espositivi
Da martedì a domenica,
dalle 9 alle 13
e dalle 14 alle 17.30

con l'ingresso della nuova borghesia. Le storie di chi ha indossato questi abiti sono sottese, e in ogni sala si può immaginare il contesto storico: la fine della Belle Epoque, le due guerre mondiali, il periodo post bellico, il boom economico e la frenesia di fine 900. Le lavorazioni sono raffinate e ricercate, mentre i sarti con la loro esperienza e creatività, hanno interpretato magistralmente la moda del momento. La mostra è divisa in due parti, abiti da giorno e abiti da sera. Lo scorrere della mostra mette in evidenza un primo abito da pranzo del 1900, che segna il confine tra la moda "costrittiva" del corpo femminile, poi il periodo delle 2 guerre con abiti dalle linee più morbide che iniziano a scoprire le braccia e le gambe. Alla



Da sinistra:
 Abito da sposa 1952
 Sartoria Italiana (Pescara?).
 Abito da sera 1948/1971
 Sartoria Italiana (Pescara?).
 Abito da sera 1963
 Emilio Pucci (Firenze).
 Completo da gran pranzo del 1900
 Sartoria Ventura (Milano)

fine della seconda guerra mondiale, in contemporanea con i grandi matrimoni degli attori, Linda Christian e Tyron Power a al matrimonio di Grace Kelly, si ritorna a un clima di sontuosità con ricchi ricami, pizzi e tanto tulle, l'abito nuziale inizia a diventare bianco, mentre in passato il colore scuro era preferito (in esposizione anche un abito da matrimonio in velluto blu del 1930). Per documentare questo "mood", è esposto un abito indossato da Donna Wanda Mozzi Orsini nel giorno delle nozze avvenuto proprio a Udine il 4 giugno 1952 e donato al Comune di Milano nel 2002. Ma già subito dopo, nel 1954, il matrimonio di Audrey Hepburn con Mell Ferrer segna un ulteriore cambio di rotta con un abito corto e linee più sem-



Qui sopra:
 calzature esposte
 alla mostra

plici; l'effimera moda delle "principesse" inizia il suo declino, anche se ancora oggi molte spose si ispirano ancora a questo modello. La sezione che documenta le occasioni della sera, ovvero gli abiti per cene importanti, serate a teatro, balli, segue i costumi e i dettami di comportamento femminile nei vari periodi. Curioso riscoprire che a inizio '900 ogni momento pubblico e privato ha il proprio outfit ed è strettamente indicativo del significato: per esempio rappresenta lo status del marito, oppure diventa motivo per farsi notare e corteggiare da un buon partito. Ovviamente da fine '900 in poi la storia e la moda è completamente diversa, perché le donne sono cambiate, eccome.

www.civicheraccoltetoriche.mi.it ■



Arena di Verona un teatro a cielo aperto

* di Sandro Fainozzi

Per qualcuno è un'abitudine, per altri un'eccezione e per altri ancora una rarità, ma ognuno, chi più chi meno, è transitato almeno una volta in piazza Bra a Verona o ha passeggiato sul Liston almeno una volta, poiché godersi la vista della piazza, calcando il grande marciapiede lastricato che guida i passanti da Corso Porta Nuova a Via Marchetti, stracolma di negozi, è quasi un obbligo. Eppure, complice la frenesia del lavoro o il desiderio di godersi la tranquillità della piazza senza altri pensieri, quel tratto spesso non è goduto quanto si potrebbe, perché la storia di quel luogo è tanta e tale che senza qualche suggerimento è difficile immaginarla.



In alto
e qui sopra:
l'Arena

Già, perché lì, nascosto dal parco verdeggiante ma poi svelato in tutta la sua bellezza, si trova un monumento di 2000 anni fra i meglio conservati, l'Arena. La famosa Arena di Verona, il cui nome deriva da "rena" ovvero dalla sabbia che in due millenni migliaia di persone hanno calpestato. Sì, capisco caro lettore, mi sembra di sentirti: "l'ho vista diverse volte...bella, l'ho vista dentro, l'ho vista fuori, so che è grande, che è antica, che è romana, cos'altro dovrei pensare guardandola"? Hai ragione caro lettore, ma...più che pensare c'è qualcos'altro che potresti sperimentare. Una novità per così dire; un viaggio senza spostamenti. Un viaggio breve ma intenso che non ti impegnerà più

di dieci minuti. Dieci minuti per attraversare 2000 anni. Quindi ti invito a scegliere un locale sul Liston che ti permetta di vedere l'Arena. Scegli una sedia comoda e ordina da bere ciò che preferisci, rilassati e preparati al viaggio. L'abilità della creazione la dovrai mettere tu, la scena l'hai davanti agli occhi, la trama è scritta in questa pagina; e ora immagina... Elimina dalla scena esistente case e piante, togli tutto perché là dove stai guardando non ci sono. Dietro e alla tua destra non ci sono locali, solo campi a perdita d'occhio. Davanti a te un immenso cantiere con impalcature, gente che urla, rumori di carri che vanno e vengono carichi di pietre o di altri materiali da costruzione, un cantiere di 2000 anni fa. Lo senti il battito dei martelli su scalpelli e pietre? Giulio Cesare è stato assassinato pochi decenni fa, lontano da lì, a Roma; ora l'imperatore è Augusto e l'impero si estende molto più a nord di quella piazza. Non ci sono pericoli, le frontiere sono lontane, per questo stanno costruendo l'Arena fuori dalle mura cittadine. Più o meno 50 anni prima Verona era il confine. Prima lì c'era il forte in legno che ospitava le legioni, poi trasformato in città di mattoni quando la frontiera venne spostata verso le Alpi. Alla tua sinistra, duecento metri avanti, le puoi vedere quelle antiche mura, intervallate da alte torri ognuna con una porta di accesso alla città, mentre i soldati annoiati da là sopra osservano il lento protrarsi dei lavori. La via principale passa trecento metri circa alle tue spalle e non c'è nulla che si frapponga fra essa e il cantiere che stai osservando, nessun'altra costruzione. L'Arena è libera, esterna alle mura e senza alcuna protezione che non sia la sua stessa imponenza, poichè una volta terminata apparirà più alta delle mura cittadine. Il tempo scorre, la scena cambia, il cantiere è finito, al posto dei rumori precedenti c'è un brusio attorno all'opera maestosa. Una moltitudine di persone sta uscendo ordinatamente dalle porte cittadine in un'altrettanta moltitudine di colori, per entrare dagli accessi dell'ovale che si aprono sotto l'abbraccio del perimetro esterno a tre arcate guarnite di statue, e in poco tempo l'Arena è zeppa di gente, circa 30.000 persone festanti e in trepidante attesa dei giochi gladiatori. Praticamente l'intero abitato può comodamente sistemarsi all'interno di quell'edificio. Se sei abile fra poco sentirai l'Arena prendere vita mentre all'interno si affronta la morte. La scena cambia ancora, il tempo scorre come il fiume che abbraccia la città, l'Arena tace, ma alla tua destra fervono lavori nella piana che si estende libera a perdita d'occhio; là dove ora vedi le mura medioevali in direzione di Porta Nuova, migliaia di soldati romani stanno scavando l'adigetto, un ampio fossato che collega le due anse del fiume principale per migliorare la difesa della città. Quelli che scavano sono gli uomini del futuro imperatore Vespasiano che aspettano l'attacco delle legioni di Vitellio, l'attuale imperatore in carica. Alla fine Vespasiano vincerà e pochi anni dopo questo scontro darà inizio alla costruzione del Colosseo a Roma. L'Arena nel frattempo da spettacoli da decenni. Giusto il tempo di un sorso al tuo drink e la scena cambia ancora, ora attorno all'Arena stanno costruendo un muro, a 5 metri di distanza che la ingloba nelle mura cittadine, il muro però è più basso e quindi puoi continuare a vedere l'ultima fila di archi stagliarsi nel cielo. Il tempo scorre e salta come l'acqua in un torrente, ora sono passati più di due secoli dallo scavo dell'adigetto e l'Arena è nuovamente in tumulto, anzi, immagina il tumulto dentro, fuori e tutto attorno. È una battaglia, nuovamente fra romani, dal posto dove sei puoi vederlo chiaramente, sulle mura e dal terzo anello dell'Arena gli uomini fedeli all'imperatore Massenzio lanciano dardi e insulti verso altri soldati romani dai quali invece sei circondato; si tratta delle legioni di Costantino che proprio in quel punto stanno dando battaglia. *(Fine della prima parte. Continua sul prossimo numero) ■*



Sopra:
il balcone
della casa
di Giulietta
e una vista
della città
da un ponte
sull'Adige



Bacaro “aller-retour”

La rivincita internazionale della cucina tradizionale povera veneta e friulana tra Parigi e Venezia

* di Elisa Vignando

Ti invito al viaggio in quel Paese che ti assomiglia tanto...” canta Battiato, ma a che Paese apparteniamo? Da un lato mi trovo a Venezia, ospite di Mattia e Jacopo Sopradassi titolari del Bacaro Risorto, importante punto di riferimento veneziano a Campo S. Provolò 4700; ma sono anche, contemporaneamente, a Parigi in compagnia di Eleonora Zuliani, chef di Spilimbergo e proprietaria del Bacaro Paris, 9 Rue Auguste Laurent, nell’11ème arrondissement. Al fine di comprendere il mio presente enogastronomico veneto, cercando di capire come raccontare il territorio del Veneto Orientale e Friuli Venezia Giulia nelle loro evoluzioni, crasi ed ibridi attraverso le generazioni, ho pensato di mettere in relazione continuativa di senso il Bacaro Risorto di Mattia e Jacopo e il Bacaro di Eleonora: Parigi e Venezia sono entrambe due città fondamentali



In alto:
“Cjarsons”
Qui sopra:
Eleonora
Zuliani
con
Mattia
Sopradassi
Nella pagina
a fianco:
Baccalà.
Foto
di Elisa
Vignando

per gli appassionati e i professionisti del panorama enogastronomico contemporaneo. Entrambi hanno prospettive culinarie simili ma non identiche; localmente sono due luoghi speculari: da un lato, a Venezia il Bacaro Risorto accoglie turisti da ogni parte del mondo presentando cichetti fortemente tradizionali, dall’altro lato, il Bacaro a Parigi incontra il multiculturalismo di quartiere e il gusto dell’attento pubblico parigino proponendo una rivisitazione della cucina tipica veneta e friulana. In entrambi i casi, ci troviamo di fronte a due cucine con una forte manifestazione identitaria tipica, in un contesto “straniero”. Il Bacaro Risorto gioca in casa, mentre Il Bacaro a Parigi ha la missione di comunicare la cucina, quindi la cultura veneta e friulana, ad un pubblico francese ma senza l’aiuto di un supporto “scenografico” che solo la Città di Venezia può offrire. Perché

due realtà speculari? In entrambi i casi si effettua una “traduzione” di senso ad un terzo soggetto: gli altri, turisti nel primo caso, un pubblico francese multiculturale, nel secondo. Tradurre una identità, una cucina secolare, è un’impresa molto complessa: l’atto di “trans-ducere”, dal latino, ma ancora prima dal greco antico, significa trasportare un significato di “oltre” i suoi confini di senso, il che ne implica sempre una perdita di originalità intrinseca. Ritengo che entrambe le due realtà, quella veneziana e parigina, siano riuscite con successo e passione in questa ardua impresa, da qua a mia passione nel raccontarvele. Due interviste doppie: Mattia, Jacopo ed Eleonora, al fine di comprendere cosa sia stato e cosa è oggi un Bacaro e al fine di comprendere come la cucina tradizionale veneta e friulana possano essere comunicate ad un pubblico “diverso”. Il Bacaro, in veneto e a Venezia in particolare, è il principale luogo dove si incontrano gli amici, i fioi (ragazzi). Di solito si prende un’ombretta, ovvero un bicchiere di vino che viene accompagnato da qualche cicheto che può essere visto come una sorta di stuzzichino, di solito consumato prima di cena tra un buon bicchiere di vino rosso o bianco, o per accompagnare lo spritz, aperitivo tipico veneziano, preparato con Campari o Aperol, vino bianco e selz. Cicheto deriva da ‘ciccus’ che in latino significa ‘piccolissima quantità; l’origine del nome bacaro è piuttosto antica e controversa viene fatto derivare da un modo di dire diffuso tra intenditori di vino che asseriscono ‘è proprio un vino di bacche’, ovvero fatto con acini d’uva di buona qualità e quindi buono, ma si può notare anche la somiglianza della parola con il nome di Bacco, dio del vino e dell’ebbrezza. Il bàcaro insomma è una sorta di ritrovo per gli amici, si avvicina molto al concetto di “osteria” come punto di ritrovo in cui si può bere un’ombretta chiacchierando e mangiando qualcosa tra amici, Il termine “osteria” viene dall’antico francese “oste, ostesse” che a sua volta deriva dal latino “hospite”: l’etimologia della denominazione attuale richiama la funzione del luogo che è appunto quella dell’ospitalità ed è così che ci si sente, inevitabilmente, andando per un’ombretta di vino e una buona cena da Mattia e Jacopo a Venezia o da Eleonora a Parigi: accolti a casa! ■

il 
bacaro

IL BACARO PARIS
Parigi
9 rue Auguste Laurent
Tel. 01 43 79 16 66



BACARO RISORTO
Venezia
Castello 4700
Campo San Provolo
Tel. +39 340 301 7047



Il PIL e la mancata qualificazione ai mondiali di calcio 2018

* di Luigi Tacchino

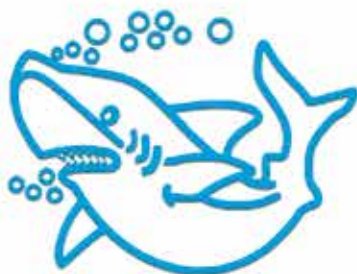
All'indomani della sconfitta dell'Italia per opera della Svezia, che ha decretato l'esclusione dalla partecipazione ai Mondiali Russia 2018, Confcommercio ha provato a calcolare gli effetti sul Pil. Pur non essendo disponibili osservazioni dirette sugli effetti dell'esclusione in termini di fiducia, consumi e PIL (unico evento nel 1958), per opposta simmetria si può osservare cosa significhi per la macroeconomia di un paese vincere un mondiale o un europeo, come riportato nella tabella. Gli effetti non sono per nulla evidenti: le vittorie della Spagna nel 2010, Italia nel 2006 e Spagna nel 2012 (europeo) hanno mostrato crescite del PIL nell'anno del successo sensibilmente al di sotto della media della crescita internazionale. Naturalmente questo accade perché il PIL dipende da molte variabili e i campionati mondiali (o europei) hanno comunque un effetto modesto sul sistema economico complessivo.



Un precedente storico importante è la vittoria dell'Italia ai mondiali del 1982. In quell'anno il Pil in termini reali fece +0,41%, la disoccupazione era al 9,3% l'anno seguente il Pil fece -1,15% e la disoccupazione salì al 10,9%. Dall'esclusione dell'Italia ci rimetterà la Figc, che rinuncia ai 12 milioni di Euro/montepremi della fase iniziale a gironi e dovrà rivedere al ribasso i 25 milioni di diritti televisivi che la Rai versa alla Figc. Con l'esclusione dell'Italia gli sponsor verseranno meno entrate alle televisioni, le quali ne verseranno meno alla federazione. Verrà impattato l'indotto della nazionale: bar, ristoranti, magliette, souvenir. Saranno impattate le scommesse sportive con un possibile danno per l'erario e anche le vendite di televisori di ultima generazione. Grazie ai dati di GfK Italia, è possibile evidenziare un incremento delle vendite, di televisori a schermo piatto, nel trimestre maggio-luglio degli anni in cui si disputa una competizione internazionale. Pertanto, si può ipotizzare che, a causa dell'esclusione dell'Italia, questo incremento dei consumi non ci sarà nel 2018. Tuttavia, essendo la maggior parte di questi prodotti fabbricati all'estero, cioè importazioni, l'effetto del mancato acquisto sul PIL appare moderato. Un impatto marginale potrebbero subirlo le agenzie turistiche specializzate in viaggi in Russia. Per concludere, come dato aggregato il Pil non verrà impattato significativamente dall'esclusione dell'Italia. Abbiamo osservato che anche quando l'Italia vinse la competizione l'impatto fu minimo. Certamente l'effetto fiducia e l'ottimismo fanno bene all'economia, ma non vengono influenzati più di tanto da una partecipazione alla fase finale dei Mondiali. Forse se andassimo a studiare le statistiche economiche del Brasile potremmo trovare una correlazione più marcata tra il Pil e la vittoria ai campionati del mondo. ■

	EUROPEO	MONDIALE
2000	FRANCIA: 3,9; 3,9	
2004	GRECIA: 5,1; 2,5	
2006		ITALIA: 2,0; 3,3
2008	SPAGNA: 1,1; 0,3	
2010		SPAGNA: 0,0; 1,1
2012	SPAGNA: -2,9; -1,5	
2014		GERMANIA: 1,9; 1,3
2016	PORTOGALLO: 1,6; 1,5	

Nota: il primo numero indica la variazione del PIL nell'anno; il secondo numero indica la media aritmetica delle variazioni del PIL nello stesso anno dei seguenti paesi: Danimarca, Germania, Grecia, Spagna, Francia, Italia, Olanda, Austria, Portogallo, Regno Unito. (fonte Confcommercio)



Società Agricola

Moceniga Pesca

S.S.

ALLEVAMENTO, DEPURAZIONE E COMMERCIO MOLLUSCHI

*dal produttore
al consumatore*



AZIENDA
CERTIFICATA
OHSAS 18001
CERT. N.
12-120-832



BIOSFERA DELTA PO
uomo e natura insieme

AZIENDA
CERTIFICATA
UNI EN ISO
14001
CERT. N. 11176

ROSOLINA (RO) - Via Dell'Artigianato 20 - Tel. 0426.343252
www.moceniga.it - moceniga@libero.it



ASSOCIATA CONSORZIO
AL.M.E.CA.



CERTIFICATO N. P502



CERTIFICATO N. P503

ROSOLINA (RO)





Cherso, l'isola del mito...

* di Stelio Smotlak

I fianchi del monte diradano scoscesi nel Quarnero, accesi dalle ginestre, coperti dalla salvia blu increspata dal vento. La rupe si protende e ombreggia di alberi le acque. Così Claudio Magris, nel suo *Microcosmi*, racconta l'approdo sull'isola di Cherso in località Porozina. Venti minuti di traghetto dalla costa orientale dell'Istria. Un'ora e mezza di macchina da Trieste. Cherso, Cres in croato, assieme alla contigua Lussino segna il limite del Quarnero. Un lido sospeso tra Mediterraneo e Mitteleuropa. Più oltre la città di Fiume, di dannunziana memoria. L'isola è stretta e montuosa, disseminata da muretti a secco in pietra calcarea. La macchia mediterranea impera rilasciando odori di salvia, mirto e pino. Luogo oggetto di vicende ancestrali come quella degli Argonauti. Il mito narra di come questi naviganti in fuga dalla Colchide, una volta trafugato il vello d'oro, siano risaliti dal Mar Nero lungo l'Istro, l'attuale Danubio, per ritrovarsi proprio qui in Adriatico. Al pari del taumaturgico vello il mare di Cherso è capace di sanare le ferite, sia quelle fisiche, della storia, che quelle dell'anima. Terra di pescatori, ma soprattutto di pastori. Qualche

maiale, niente bovini. Da sempre la pecora ha fornito il sostentamento principale: lana, formaggi e carne. L'agnello di Cherso è rinomato proprio per la delizia delle carni. Durante le prime tre, quattro settimane di vita si definisce da latte perché si alimenta esclusivamente dalla madre. Nei mesi successivi la dieta si amplia con l'aggiunta delle erbe spontanee, intrise di salsedine grazie ai venti che nebulizzano l'acqua del mare che dopo ricade sulla vegetazione. La cottura ideale rimane quella cosiddetta *pod peka*, ovvero sotto la campana. Il contenitore in ghisa, o comunque metallico, dove si sistemano le carni assieme a patate e ortaggi a piacere. Il tutto chiuso dal coperchio avvolto con le braci del focolare. Non serve aggiungere grassi. E non bisogna avere fretta. Il calore farà evaporare gli umori, questi catturati dalla superficie della campana ricadranno sul fondo, per poi vaporizzare ancora, e avanti così fino a completa cottura. Ne uscirà una pietanza succulenta pregna di intime sfumature. L'agnello assieme al capretto è la carne più digeribile, facile da metabolizzare. È sommo portatore di energia vitale, in specie ai commensali di un rispettoso desco. ■

Nella pagina a fianco: "Infinito mare"
In alto: spiaggia Sveti Ivan a Lubenice
Foto Stelio Smotlak



Un invito a Oscurus - Oskorus

* di Marisa Cepach

Nel 1600 era Villa Brajko in seguito, dopo vicissitudini storiche e alternanti dominazioni, prese il nome di Fontana Fusca. Oggi un intrigante e semplice Oscurus - Oskorus da "skursica" che significa sorbola, il frutto del sorbo. Ma dove siamo? Arrivata al paesino di Cremegne - Kremenje, nell'Istria croata, prendo una stradina in discesa a sinistra, attraverso il torrente Argilla e, lasciandomi alla destra i resti di quello che fu il castello di Momiano - Momjan, mi trovo a percorrere una valle incontaminata, macchiata di vigne, oliveti e frutteti che si susseguono, facendosi spazio tra rigogliosi boschi selvatici e sparute e curate costruzioni in pietra. La scorro tutta ammirata per poi inerpicarmi verso la mia destinazione. Non mi fermo subito, curiosa continuo il mio tragitto in cresta alla collina fin dove lo sguardo non incontra più ostacoli. Mi fermo e con occhi affascinati contemplo lo spazio che va da Trieste al Monte Nanos fino a perdersi nello sconfinato panorama istriano: una vista mozzafiato, un'emozione. Ritorno indietro gratificata e arrivo a Oscurus, piccolo paesino a 350 mt s.l.m., che fino agli anni '50

In alto:
Kristjan Brajko

contava 260 abitanti, un torchio per produrre olio e ben 7 mulini per la farina disseminati lungo il torrente che scorre nella vallata. Ora rimangono tante tipiche cassette in pietra con il cartello "vendesi" e una quarantina di abitanti circa. Eccomi a fare due chiacchiere con Kristjan Brajko, olivicoltore per passione, affascinato dalla pianta dell'olivo sin da bambino e discendente proprio da quell'antica famiglia dalla quale il borgo prese il nome. Famiglia storica anche dell'oramai abbandonato mestiere di "campanaro". Lo hanno esercitato il padre Angelo, prima ancora il nonno ed il bisnonno ed indietro nel tempo gli altri avi con serio e doveroso impegno giornaliero. Tutte le mattine, non appena il sole illuminava la facciata della chiesa, il campanaro avvisava la collettività che la giornata lavorativa poteva iniziare e suonava ancora alla sera, all'ultimo raggio di sole sul campanile, per quietare ogni attività e godersi il meritato riposo.

Dopo gli anni '50 pure la famiglia Brajko, olivicoltori da sempre, soffre per l'abbandono della ruralità impostagli, loro malgrado, dal periodo storico nella

spasmodica ricerca collettiva di una chimera industriale. Ma è proprio il padre che negli anni '90 coglie al volo l'opportunità di ripiantare olivi e ne mette a dimora circa 400, dando vita a quella nuova avventura in cui Kristjan, unico dei tre figli, sceglie di fare l'olivicoltore per professione. Ora le piante di olivo sono 1.600 e la prospettiva è quella di raddoppiarne il numero. Le varietà coltivate sono le autoctone Bianchera e Buza (50%) per il resto Leccino, Pendolino e Frantoio, cultivar di origine toscana. La produzione in olio si aggira sui 2.000 lt annui. La linea produttiva prevede 3 bottiglie monovarietali di Bianchera, Buza e Leccino ed il blend Draga con Leccino, Pendolino, Frantoio e Bianchera. Molti investimenti, tanta cura, nuovi terrazzamenti, attenzione alle tecniche innovative senza dimenticare la storia, impegno scrupoloso nel produrre qualità, curiosa ricerca all'estetica del prodotto, tutto questo e molto altro è Kristjan. Glielo si legge negli occhi azzurri, puliti ed entusiasti, nel viso segnato dal sole, nelle mani forti e capaci e in quel modo d'essere intelligente nel puntare a degli obiettivi importanti con estrema modestia e attitudine all'ascolto. Guardando le bottiglie di olio avvolte da una fascia completamente bianca, dove un ingegnoso gioco di opaco e semilucido la animano, ne rimango affascinata e penso sia un'etichetta che riflette perfettamente il produttore. Infatti, come mi racconta Kristjan, l'idea è nata dal confronto con due suoi cari amici artisti: Luca, pittore e scultore, e Matija, video-grafico. Un archetipo che va aldilà dell'apparenza, dove il mostrare è diventato un dogma imprescindibile. Questa etichetta vuole essere vissuta da ogni utilizzatore con unicità: le ditate che rimarranno impresse saranno la sua storia, sarà il suo "design" o, ancora, la firma di un amico, una ricetta, una poesia...una dedica d'amore scritta al momento la renderanno esclusiva ed irripetibile. L'etichetta dell'azienda Brajko chiede di essere scoperta così come l'olio extravergine di oliva che essa contiene, un prodotto pregevole fatto con passione e quell'equilibrato pathos che necessita un'opera d'arte. L'assaggio coinvolgerà i vostri sensi facendovi rimbalzare in memorie olfattive silvestri e nuovi incontri erbacei e freschi con reminiscenze di frutta ed erbe aromatiche. Rimarranno armoniche e audaci sensazioni pepate e amaricanti. Ora puoi gradevolmente perderti in un paesaggio che incanta, Oscurus e dintorni, sia a piedi che in bicicletta, in moto o in macchina ma lentamente, perché ogni angolo merita di essere guardato e vissuto in completezza. Poi, per ritrovarti, una calda accoglienza nell'azienda Brajko, che con un sorriso ed una naturale cordialità ti catapulterà all'interno di un ambiente rurale, familiare e genuino, in cui assaggiare prodotti del territorio sarà un'esperienza gratificante e giusta apoteosi di una gita fuori porta alla quale non puoi prescindere. ■



OPG BRAJKO KRISTJAN

Oskurus 48
52460 Buje (HR)
Tel. +385 98 1975 766
oilbrajko@net.hr

Foto
Giuseppe Dall'Arche
Via Vecchia Trevigiana 66
31015 Conegliano TV
Italia
www.dallarche.com
info@dallarche.com
Tel. +39 335 6779770
+39 0438 450959

*Un piacevole
invito per
un pranzo
in famiglia
o in buona compagnia
e nei freschi
pomeriggi estivi*

*Locale
con caratteristiche
salette interne
e piacevoli spazi esterni,
meta degli amanti
del buon cibo e della cucina
della tradizione*

*In riva al mare,
in un pittoresco
villaggio di pescatori,
un ristorante
dove poter godere
di una splendida
vista*



Taverna Da Rino - Dolinja Vas 23,
52462 Momjan, Istria (HR)
Tel. +385 52779170 - info@prelac.hr
La trattoria Rino, aperta dal lontano
1988, offre agli ospiti le materie
prime migliori e i prodotti insaccati
dell'azienda familiare nei dintorni di
Grisignana. L'atmosfera calda con il
camino aperto sul quale si preparano le
migliori specialità e la grande terrazza
coperta con vista sulla splendida natura
del territorio di Momiano, nei freschi
pomeriggi estivi, sono un vero invito
per un pranzo di famiglia o per stare
in compagnia presso la trattoria Rino.
Le delizie di stagione e le gustose
specialità della casa sono preparate dalla
proprietaria e cuoca Timka, che con la
sua conoscenza ed arte, vi farà passare
attraverso i segreti della cucina. ■

Konoba Bukaleta
Loznati 9a, Cres 51557
Croazia
Tel. +385 51571606
Vale la pena di visitare questa trat-
toria; facilmente raggiungibile per-
correndo la strada che costeggia il
golfo che da Cres porta a sud. Non
mancate durante il percorso di godere
anche della vista mozzafiato. Il pane
fatto in casa, la pasta e gli gnocchi al
ragù d'agnello, le ricottine di peco-
ra, e ancora il tipico agnello in peca
con le patate. Piatti a base di carne
di pecora o di agnello ma con alcune
alternative per chi non ama il genere.
Il personale è cortese. Possibilità di
mangiare all'esterno sotto il portico.
Ampio parcheggio. Prezzi in linea, è
consigliata la prenotazione. ■

MaMaLu d.o.o.
Valun 13A, Cres 51557, Croazia
Tel. +385 51525035 +385 989177807
L'accesso è possibile via terra percor-
rendo il lungomare e via mare dove i
diportisti di piccole imbarcazioni pos-
sono ormeggiare a ridosso della ter-
razza, mentre per le imbarcazioni più
grandi c'è il molo principale nel centro
della cittadina. Il ristorante MaMaLu
dispone di 110 posti, 90 sulla terrazza
e 20 nel ristorante, propone un'intere-
ssante varietà di pesce e crosta-
cei tra i quali, orgoglio del posto, gli
scampi locali pescati con metodi tra-
dizionali da Marko, uno dei pionieri
nella pesca dello scampo sull'isola di
Cherso. Oggi come allora, nel rispetto
della tradizione, Marko fornisce quo-
tidianamente pesce freschissimo. ■



Vienna in cucina

Le culture dei sapori imperiali

* a cura Austria Turismo

Si potrebbe quasi credere che i viennesi pensino sempre a mangiare. Effettivamente i piaceri della cucina si trovano davvero ovunque e la scelta è bella e varia. Il ruolo da protagonista in questa cultura dei sapori viennesi ce l'ha naturalmente la cucina viennese, quel delizioso mix di tutte le cucine degli ex-Paesi della monarchia austro-ungarica che nel corso dei secoli sono confluite per formare un insieme autonomo. Un pizzico di Alpi, abbondante Ungheria, Boemia, Moravia e Italia settentrionale, una bella spruzzata di Croazia e Galizia, cucina yiddish, bavarese, stiriana e slovena quanto basta. Tante pietanze stufate, bollite o lessate, poco di saltato in pentola e naturalmente tante cose impanate, come piace ai viennesi: con la crosta dorata, croccante e grinzosa di farina, uovo e pane bianco grattugiato; a Vienna si frigge praticamente tutto: carne, pesce e verdura. La Wiener Schnitzel, la cotoletta alla viennese per la quale originariamente si usava solo carne di vitello ma che oggi si prepara anche con la più conveniente carne di maiale, è, a detta dei sondaggi, la pietanza che gli austriaci preferiscono; il piatto sovrano in



In alto:
un bistrof
viennese
e la Sacher
Torte.
Foto
Pixabay
Creative
Commons
CC0

assoluto. È ovvio comunque che nei Beisl, i piccoli ritrovi di quartiere, nelle trattorie e nei ristoranti così noti ed apprezzati per la loro cucina viennese la croccante impanatura non è l'unica preparazione proposta. In locali come Pfarrwirt, Gasthaus Wolf, Servitenwirt, della città imperiale, la trattoria recentemente riaperta Gasthaus zum Herkner o nella nuova sede di Wein & Co presso la piazza Stephansplatz i classici della cucina viennese sono stati arricchiti di moderni elementi. Al Freyenstein il cuoco Jakob Kaineder, allievo di Meinrad Neunkirchner, realizza creative composizioni partendo da un patrimonio di ricette tradizionali. Da Eckel e allo Schwarzes Kameel si serve cucina viennese di alta qualità, da Blauensteiner, Grünauer, Gelbmanns Gaststube e Zu den 3 Hacken ciò che conta è soprattutto l'autenticità. E chi è curioso di sapere se la cucina viennese può raggiungere livelli altissimi anche nella gastronomia di sistema, si rechi semplicemente in uno dei ristoranti di Mario Plachutta, dove si servono tutti i giorni migliaia di porzioni di Tafelspitz (bollito di manzo), di Schulterschierzl (copertina di spalla) e di Wiener Schnitzel. ■

PRAGA

Il più importante e antico festival di musica classica nella Repubblica Ceca, con i più grandi artisti dello spettacolo, le orchestre sinfoniche e la musica da camera

CESKY
KRUMLOV

La Festa della Rosa a 5 Petali, storica manifestazione, vero e proprio tuffo nel passato

BUDAPEST

Visite guidate, concerti musicali, performance particolari, spettacoli multimediali e tanto altro ad attirare l'attenzione del visitatore



Fino al 3 giugno

Festival internazionale della musica Primavera di Praga

Da ormai oltre 70 anni il Festival Internazionale della musica Primavera di Praga è uno degli eventi culturali di punta della Repubblica Ceca. È la rassegna in cui si esibiscono artisti mondiali di elevato talento, ma anche orchestre sinfoniche e ensemble di musica da camera, un vero fenomeno. È sopravvissuto a tutti i ribaltoni storici e politici e ai drammatici cambi culturali degli ultimi settant'anni. Tutto questo grazie anche al meraviglioso pubblico che ha sempre apprezzato la vera qualità artistica.

www.czechtourism.com/it

www.festival.cz ■

Dal 22 al 24 giugno

Cesky Krumlov, Repubblica Ceca

Lo splendido borgo medievale di Cesky Krumlov ospita una straordinaria rassegna che vi riporterà, per tre giorni, all'epoca del rinascimento e della signoria degli ultimi Rosenberg. La Festa della Rosa a Cinque Petali tra atmosfere suggestive e fiabesche, vi farà rivivere il passato ed incontrare i coraggiosi cavalieri e i nobili dal sangue blu. Una festa tradizionale che risale ai tempi della famiglia nobile Rožmberk. A Cesky Krumlov, saranno di scena cavalieri, mercanti e mercati storici, scacchi viventi, tanti eventi legati alla storia della città: musica, teatro, danze storiche, scherma storica, giocolieri, falconieri e spettacoli di fuoco.

www.kanoa.it

www.czechtourism.com/it ■

Tra il 20 e il 24 giugno

Budapest.

Una serata particolare, durante la notte più corta dell'anno, è quella in cui numerosi musei della capitale e dell'Ungheria rimangono aperti fino all'alba (aprono alle ore 18.00 e chiudono alle ore 03.00) e offrono ai visitatori vari programmi culturali. I biglietti d'ingresso si possono acquistare alle casse dei musei, oppure nelle stazioni della compagnia di trasporti di Budapest BKV, hanno validità dalle ore 18.00 fino alle ore 03.00, con accesso a tutte le mostre che per l'occasione spalancano le porte e per i trasferimenti sui mezzi di trasporto di Budapest, e anche sui cinque "bus dei musei".

muzejkoordinacio@gmail.com ■

VIENNA ZAGABRIA LUBIANA

*Una mostra
di circa 100 opere
tra disegni, sculture
e dipinti
illustra l'operato
dell'eccezionale
artista statunitense*

*Definita la chiesa colorata
perché il tetto
costruito nel 1880
dall'architetto
Friedrich Schmidt
è composto da piastrelle
bianche, rosse e celesti*

*Una manifestazione
che offre
l'opportunità
di degustare vini
e inoltre
poterli acquistare
a prezzi favorevoli*



Fino al 24 giugno

Museo Albertina

Keith Haring. The Alphabet

Il Museo Albertina dedica una vasta esposizione a Keith Haring (1958-1990), che nel 2018 avrebbe compiuto 60 anni. La mostra analizza gli aspetti formali dell'artista e il suo posizionamento nella storia dell'arte. I riflettori sono puntati sul linguaggio semiotico, unico nel suo genere, un alfabeto artistico che si snoda come un filo rosso attraverso i suoi lavori. Con le sue creazioni grafiche realizzate nella metropolitana, le sue tele, i suoi disegni e le sue sculture, Haring si concentra sui temi dell'ingiustizia sociale e della perenne trasformazione.

Albertina, Albertinaplatz 1

1010 Vienna, www.albertina.at ■

La Chiesa di San Marco che si trova in Piazza Markov, è uno degli edifici simbolo di Zagabria. Sul lato destro l'emblema di Zagabria mentre sul lato opposto ha gli stemmi di Croazia, Dalmazia e Slovenia. La chiesa risale al XIII secolo, costruita secondo i dettami romanici di quel tempo; in seguito venne rimodellata in stile gotico. Le pareti interne sono ricoperte di affreschi, molti dei quali ripropongono episodi biblici. Custode anche di alcune opere di Ivan Mestrovic, il più famoso scultore della Croazia, e degli affreschi del pittore Jozo Kljaković.

Aperta dal lunedì dal sabato

dalle 10.00 alle 17.00

domenica dalle 13.00 alle 17.00

www.zagabria.org ■

16 giugno

Lubiana. Sentiero del Vino di Lubiana
La Slovenia è paese di vini buoni che eccellono soprattutto per il sapore spiccatamente naturale. Anche se vicino a Lubiana non ci sono zone vinicole, la città, tradizionalmente centro commerciale che collega le regioni vinicole slovene, porta il nome internazionale di "città della vite e del vino."

La popolare manifestazione si snoda lungo il fiume Ljubljanica e propone l'offerta dei viticoltori sloveni di tutte le regioni vinicole del Paese. Oltre ai vini, vengono presentati anche i piatti sloveni tradizionali. Un programma concomitante con bande ed esibizioni di gruppi folcloristici, per vivere momenti del patrimonio culturale sloveno.
www.visitljubljana.com/it ■

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
Fabio Malacrea, Alessandro Molinari Pradelli, Nicolò Gambarotto, Erika De Biasi, Carlotta Kovatsch,
Pietro Aloisio, Mara Rondi, Giorgia Carlig, Nensi Floreani, Anna Turchet, Berenice Scarabelli, Paola Valdinoci, Tana Tazio,
Sandro Fainozzi, Elisa Vignando, Luigi Tacchino, Stelio Smotlak, Marisa Cepach, Austria Turismo.

In copertina
Una veduta del Golfo di Trieste dalle stanze del Castello di Miramare
Immagini e fotografie
Pixabay Commons CC0, molinorosenkranz.it, azaleapromotion.it,
fvgexperience.it, Katia Bonaventura, Fabio Malacrea, Claudio Fabbro, leuovadicoco.it, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, museobora.org,
Eurobevande, Palagurmé, Nicolò Gambarotto, Imago Mundi, Giorgia Carlig, Anna Turchet, Martina Gherlinzoni, Berenice Scarabelli,
Elisa Vignando, Stelio Smotlak, Giuseppe Dall'Arche, padovacultura.it, venicesecrets.net, venetoinside.com/it, Jolanda De Colò.

Impaginazione
Espressione Smart Communication
Via Cjavecis, 3 Palazzo delle Professioni, 33100 Udine
Stampa
Imoco spa
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





PERLE IN TAVOLA



LowellADV.it





THE NEW VOLVO XC60. THE FUTURE OF SAFETY.

Guarda la strada con occhi nuovi.

Ogni idea, ogni innovazione tecnologica che abbiamo portato sulle strade fino ad oggi, sono state il nostro contributo al mondo per migliorare la sicurezza di tutti. Dentro e fuori dall'auto. E il futuro entra nella Nuova Volvo XC60 con innovativi sistemi di sicurezza di serie tra cui l'esclusivo City Safety con Steering Support che supporta il guidatore ad effettuare la sterzata d'emergenza in modo da evitare veicoli, pedoni, ciclisti e grandi animali, prevenendo eventuali collisioni. Perché a volte sono proprio le cose che non accadono, quelle che contano davvero. Nuova Volvo XC60; il futuro della sicurezza è già arrivato.

MADE BY SWEDEN



Oggi tua con 35 rate da 296 euro
TAN fisso 2,95% TAEG 3,58%.
Più maxi rata finale*



WINNER
WORLD CAR AWARDS
2018 WORLD CAR OF THE YEAR

*Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta di credito finalizzato valida fino al 31/05/2018 come da esempio rappresentativo: Prezzo del bene € 46.350,00 con acconto di € 17.673,00 spese istruttoria pratica € 300,00. Finanziamento in due fasi: prima fase a TAN fisso 2,95%, TAEG 3,58% in 35 rate da € 295,07; eventuale seconda fase, in mancanza di saldo in un'unica soluzione dell'importo residuo di € 20.857,50 a TAN fisso 7,86%, TAEG 8,55%, in 48 rate da € 507,50. Alle rate si applicheranno le seguenti spese, già incluse nel calcolo del TAEG: imposta di bollo/sostitutiva sul contratto € 16,00, spese incasso e gestione rata € 2,50 per ogni mensilità, spese per singola comunicazione periodica (almeno una all'anno) € 1,03 oltre imposta di bollo su singole comunicazioni periodiche € 2,00. Importo totale del credito: € 28.977,00. Importo totale dovuto dal Consumatore: € 31.297,54. Al fine di gestire le tue spese in modo responsabile e di conoscere eventuali altre offerte disponibili, Findomestic ti ricorda, prima di sottoscrivere il contratto, di prendere visione di tutte le condizioni economiche e contrattuali, facendo riferimento alle Informazioni Europee di Base sul Credito ai Consumatori (IEBCC) presso il punto vendita. Salvo approvazione di Findomestic Banca S.p.A. Ferri Auto S.p.A. opera quale intermediario del credito per Findomestic Banca S.p.A., non in esclusiva.

Nuova Volvo XC60. Valori massimi nel ciclo combinato: consumo 7,8 l/100 km. Emissioni CO₂ 177 g/km.

Ferri Auto

TAVAGNACCO (UD) - Via IV Novembre, 102 - Tel. 0432.579100
LANCENIGO DI VILLORBA (TV) Via Roma 141 - Tel. 0422919377

info.volvo@ferriauto.it
www.ferriauto.it