



TASTE OF PASSION

CIBO E CULTURA

EDIZIONE SPECIALE



16

La Signora
del Vino

GURMÉ PALAGURMÉ



Palagurmé dà vita a momenti di condivisione e formazione, dando la possibilità di vivere un percorso esperienziale del gusto a chi il Food & Beverage lo apprezza e vive ogni giorno, offrendo un'emozionante occasione di crescita personale e professionale da vivere in un luogo in cui ispirarsi, confrontarsi e incontrarsi, guardando al futuro. Partecipare agli eventi e percorsi di Palagurmé, consente agli operatori HoReCa di essere i protagonisti dello sviluppo e del benessere del territorio.

Vieni a vivere la tua esperienza di successo!

* di Mariella Trimboli

Lezioni dal Covid-19

E se l'attesa data del 4 maggio l'abbiamo inizialmente vissuta come un "liberi tutti" è stato poi necessario prendere coscienza che così non era. Ricordo di aver letto che l'Italia a livello europeo vanta il maggior numero di giorni in *lockdown* mentre su scala internazionale ci posizioniamo proprio dopo Whaun... un motivo ci sarà!! Dal mio punto di vista, siamo ancora in quarantena, in una nuova modalità, quella condizionata dal nostro buon senso. Solo fra qualche settimana sapremo come si è comportato il popolo italiano nella fase 2, momento in cui gli è stata ridata buona parte della sua libertà.

Le cose che ho imparato:

✓ **Ci saranno sempre coloro che pensano che tutto gli è concesso.**

Faccio la fila volentieri, a corretta distanza, per un buon caffè del bar (ovviamente da asporto), ma le due volte che mi sono concessa questo lusso non sono mancate le signore della così detta buona borghesia che con proteste, fila saltata e distanze mancate si sono fatte notare...

✓ **Ci saranno sempre quelli che non hanno rispetto del prossimo (valido anche per il punto precedente)**

...in supermercato c'è ancora chi (oltre ad andarci tre volte al giorno) ha voglia di discutere del nulla o chi non indossa i guanti o in alternativa porta la mascherina in modo inappropriato...

✓ **Ci saranno sempre i tuttologi.**

Per non parlare dei social dove non si sa chi fa cosa ma sempre pronto a spendere una critica di troppo nei confronti di chi qualche cosa fa.

✓ **Ci saranno sempre i disfattisti.**

E i lamentosi, quelli che saprebbero ben loro come fare ma non lo fanno perché tanto... ,quelli che andrà tutto male, perché te l'avevo detto... quelli che chissà quanto ci vorrà prima di ritornare alla normalità perché si sa è tutta colpa di...

✓ **Ma ci saranno per fortuna anche quelli che si adatteranno a un nuovo mondo cercando di renderlo migliore.**

Dalle difficoltà si possono anche trarre cose buone; sicuramente questo è un colpo basso, non ci voleva, ma da qualche parte bisogna ripartire per ri-costruire e c'è già chi lo fa e a noi piace vedere nel mare magnum della pandemia nuove opportunità future. ■

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

www.top-tasteofpassion.it



MARKET/WORDS/INSIGHTS/KEY WORDS/MEDIA SERVICE/
BRAND IDENTITY/MARKETING STRATEGY/
ADVERTISING STRATEGY/PR/PACKAGING/EVENTS/
DIGITAL TRANSFORMATION/USER EXPERIENCE/
DESIGN THINKING/

espressione

SMART COMMUNICATION

Udine / Reggio Emilia / Milano

- 3 Editoriale - MARIELLA TRIMBOLI
- 6-7-8-9-10 *Maggio in cucina* - FRANCESCA ORLANDO
- 11 *Mercato a domicilio* - FRANCESCA ORLANDO
- 12-13 *La Perla del Delta* - TIZIANA FIORENTINO
- 14-15 *Gelato dal sapore antico* - OMAR SCAIBO
- 16-17 *La Signora del Vino* - RODOLFO RIZZI
- 18-19 *Piacevoli conferme in tempi difficili* - CLAUDIO FABBBRO
- 20-21 *Il maggiociondolo tra scienza e leggenda* - PAOLA VALDINOCI
- 22 *Il nuovo senso del “mangiar fuori”*
- 23 *Espressione di un rito sociale: l’aperitivo* - FRANCESCA DE ZOTTI MICHIELIN
- 24-25 *L’abbiamo fatto, possiamo farlo, lo rifaremo. Storie di successo*
- 26-27-28 *Appunti di viaggio* - NICOLÒ GAMBAROTTO
- 29-30-31 *Il Vigneto Friuli orfano del Vinalty si interroga* - CLAUDIO FABBBRO
- 32-33 *Un grande chef ai tempi di del Covid-19* - GIANNA BUONGIORNO
- 35 *CUCINA della LIBERAZione* - STELIO SMOTLAK
- 36 *Osteria La Ferrata* - ANNA TURCHET
- 37 *Zuan Pieri Biasatti, chi si ferma è perduto* - CARLOTTA KOVATSCHEK
- 38 *Peter Radovic* - MARISA CEPACH
- 39 *Vigneti Negro, la forza della famiglia* - OMAR MANINI
- 40-41 *In guardaroba con Samuele Ambrosi* - RAFFAELLA LENARDUZZI
- 42 *Antonella Cantarutti* - RAFFAELLA LENARDUZZI
- 43 *Federico Ellero, energia e pensiero positivo* - RAFFAELLA LENARDUZZI
- 44-45 *Anja Ostermann, ripartire con il buonsenso* - RAFFAELLA LENARDUZZI
- 46 *Universalsedie, ripresa lenta e tanto ottimismo* - CARLOTTA KOVATSCHEK
- 47 *Quale futuro per l’arte?* - ANNA TURCHET
- 49 *Sabrina Baracetti, organizzare il presente, proiettare il futuro* - OMAR MANINI
- 50-51 *Federico Zeno Bassanese* - MARISA CEPACH
- 52 *Pola Ioan, pronta per la ripartenza* - CARLOTTA KOVATSCHEK
- 53 *Pensare a ripartire* - PIETRO ALOISIO
- 54 -55 *Fermarsi e riflettere è necessario* - FRANCESCA DI LEO E LUCA RONCADIN
- 56 *Tra i boschi con le creature magiche* - ANNA TURCHET
- 58 *Venezia 2 maggio 2020* - MARIELLA TRIMBOLI
- 59 *I messaggi nascosti del portale di San Marco* - CARLOTTA KOVATSCHEK
-



Maggio in cucina

La spesa e le ricette del mese

* di Francesca Orlando – lactosefree.it – ristorhunter.com – helpcommunication.com

Maggio porta con sé il profumo delle fragole prima e delle ciliegie poi. E se, come ci insegna un detto popolare, la fragola profumata cresce sotto l'ortica, anche in questo mese possiamo portare in tavola i profumi e i sapori intensi e variegati delle erbe spontanee. L'ortica, per esempio, non è solo curativa contro i reumatismi, ma è ottima e ricca di proprietà benefiche anche in cucina. Una volta raccolta bisognerà lasciarla in ammollo qualche ora nell'acqua affinché perda il suo potere urticante, oppure possiamo anche essiccarla appendendola a testa in giù e poi usarla per infusi e tisane depurative. Infine si possono utilizzare anche solo le cime: basta sciacquarle e sbollentarle. E a quel punto la scelta di ricette da realizzare è vastissima: frittate, risotti, torte salate, come ripieno della pasta assieme alla ricotta, negli spaghetti... comunque la utilizzeremo porterà nel piatto il potere remineralizzante, depurativo e tonificante. E poi ci sono le fave, che vanno a braccetto col pecorino. E non è uno scherzo, né solamente un proverbio, bensì una tradizione della Roma antica: il primo maggio, per celebrare l'arrivo della bella stagione e per augurare prosperità si banchettava con fave fresche e formaggio. Possiamo allora provare a portare in tavola questa usanza: ci vogliono favette fresche di raccolto, che vanno semplicemente sgusciare e poi mangiate così, crude, assieme a delle saporitissime scaglie di pecorino romano. Un piatto che profuma di semplicità e primavera e che regala al corpo tante vitamine, ferro e minerali. Un'alternativa alle fave e pecorino è una freschissima vellutata di fave servita in cestini di parmigiano. Vi lascio la ricetta, assieme alle schede riepilogative della frutta e verdura del mese e a qualche altra idea per i vostri fornelli; ricette come sempre adatte anche agli intolleranti al lattosio. ■

LA FRUTTA DI MAGGIO

- Albicocche
- Arance
- Avocado
- Banane
- Ciliegie
- Fragole
- Kiwi
- Lamponi
- Mele
- Nespole



LA VERDURA DI MAGGIO

- Aglio fresco
- Agretti
- Asparagi
- Bietole
- Carote
- Capperi
- Catagnola
- Cetrioli
- Cicoria
- Cipolle
- Cipollotti
- Crescione
- Erba cipollina
- Erbette
- Fagiolini - Fave
- Finocchio
- Finocchio selvatico
- Fiori di zucca
- Indivia
- Lattuga
- Luppulo
- Ortica
- Patate nuove
- Piselli - Porro
- Rabarbaro
- Radicchio
- Rapa
- Ravanello
- Rucola
- Spinaci
- Scalognolo
- Taccole
- Tarassaco
- Valerianella
- Verza





Vellutata di fave in cestini di parmigiano

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di parmigiano grattugiato,
350 g di fave fresche sgucciate,
1 cipolla, 1 spicchio di aglio,
200 ml di brodo vegetale, prezzemolo, olio, pepe, sale.

PREPARAZIONE

PER I CESTINI DI PARMIGIANO:

dividi il parmigiano in quattro parti uguali. Scalda una padella antiaderente e con l'aiuto di un cucchiaio metti al centro il primo "mucchietto" di parmigiano. Allargalo un po' schiacciandolo col cucchiaio in modo che resti ben tondo. Quando inizia a sciogliersi alza un po' la fiamma e fallo rosolare. Poi, con l'aiuto di una paletta, giralo e fallo rosolare anche dall'altra parte. Toglilo dalla pentola e posalo su un bicchiere rovesciato, schiacciandolo un po' con le mani in modo che prenda la forma di un cestino. Lascialo lì sino a che non si raffredda bene. Fai lo stesso per preparare gli altri cestini.

PER LA VELLUTATA:

Trita finemente l'aglio e la cipolla e falli imbondire in una pentola con un goccio di olio. Aggiungi poi le fave (sgucciate e private della pellicina) e lasciale cuocere per circa 10 minuti. Nel frattempo scalda il brodo. Trascorsi i 10 minuti versa sulle fave il brodo caldo e lascia cucinare un'altra ventina di minuti. Togli ora un po' di fave, che userai per l'impattamento. Metti le altre in un frullatore con un po' di pepe e sale frullale fino ad ottenere un composto omogeneo. Assaggia e aggiusta eventualmente di pepe e sale. Versa ora la crema nella pentola di cottura e riaccendi il fuoco. Se gradisci puoi aggiungere alla vellutata un po' di burro, oppure al posto del burro, se sei intollerante puoi unire un cucchiaio di formaggio spalmabile senza lattosio (tipo Philadelphia). Impiatta versando la vellutata nei cestini, decora con le fave tenute da parte e guarnisci a piacere, magari con foglioline di menta o salvia.



Patate e fagiolini

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 500 g di fagiolini
- 500 g di patate
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 40 g di olio di oliva
- pepe
- sale.

PREPARAZIONE

Lava i fagiolini e mondali (togli cioè le due codine).

Lessali in acqua salata per 8 minuti (oppure cuocili in pentola a vapore) e poi scolali. Sbuccia le patate e con l'aiuto di una mandolina tagliale a fettine regolari. Versa l'olio in una pentola larga e non troppo alta, sbuccia lo spicchio d'aglio lasciandolo intero e fallo rosolare nell'olio.

Toglilo subito appena si è dorato.

Trita finemente la cipolla e mettila nell'olio dove hai dorato l'aglio, falla imbiondire a fuoco lento. Versa poi nella pentola le fettine di patate.

Alza la fiamma e falle dorare un po' a fiamma vivace, poi abbassa la fiamma, aggiungi sale e pepe, e fai cuocere le patate a fuoco lento per 30 minuti circa.

Giratele durante la cottura solo un paio di volte, molto delicatamente.

Trascorsi i 30 minuti aggiungi i fagiolini sopra le patate, chiudi con un coperchio e fai cuocere altri 7-8 minuti. Servi in tavola in un unico piatto grande aggiustando eventualmente di sale e pepe.



Fiori di acacia in pastella (frittelle salate)

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 20 FRITTELLE

- 20 fiori di acacia
- 300 g di farina 00
- 350 g di acqua frizzante
- 1 l di olio di semi
- sale

PREPARAZIONE

Pulisci i fiori di acacia da eventuali foglioline. Prepara la pastella versando tutta la farina in una ciotola unendo un pizzico di sale (a piacere puoi aggiungere anche una spolverata di pepe).

Ora versa sulla farina poco a poco l'acqua frizzante fredda e con una frusta mescola energicamente, fino a ottenere una pastella liscia e abbastanza densa (se lo è troppo, aggiungi un altro poco di acqua).

Versa abbondante olio per friggere in una pentola capiente (io ho usato tutto il litro) e fallo scaldare fino al punto di fumo.

Prendi un fiore alla volta e, tenendolo per il gambo, immergilo nella pastella fino a che risulta ben ricoperto.

Metti i fiori pochi alla volta nell'olio caldo e falli friggere per pochi minuti girandoli una sola volta. Mano a mano che li togli dall'olio con l'aiuto di un mestolo forato o una schiumarola, poggia i fiori impanati su di un piatto con carta assorbente per fritti.

Servi i fiori a piacere disponendoli su un piatto grande da portata o, come ho fatto io, in un sacchettino di carta come quelli dei fritti dei fast food assieme a zucchine e asparagi, anche questi in pastella.



Mousse al cioccolato e fragole senza latte

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 250 g di cioccolato fondente
- 15 g di burro (vegetale o senza lattosio per gli intolleranti)
- 2 albumi
- 50 g di zucchero a velo
- 200 g di fragole
- 1 limone
- una fialetta di essenza di vaniglia
- un pizzico di sale (3 g)

PREPARAZIONE

Trita con un coltello il cioccolato fondente il più sottilmente possibile.

Mettilo in un pentolino, unisci il burro e fai sciogliere lentamente il tutto a bagnomaria, ovvero immergi il pentolino in un'altra pentola con dell'acqua che porterai ad ebollizione. Mescola di tanto in tanto per non far attaccare e bruciare il cioccolato. Ora versa lo zucchero in 1 decilitro di acqua e fai bollire per circa 3 o 4 minuti, fino a che vedrai che lo zucchero fa le bolle. Separa gli albumi dai tuorli delle due uova. Monta a neve gli albumi con le fruste in una ciotola aggiungendo un pizzico di sale. Mentre li lavori unisci la fialetta di vaniglia e, poco alla volta, lo sciroppo di acqua e zucchero. Aspetta che il composto montato si raffreddi e poi uniscilo al cioccolato sciolto col burro, mescolando bene. A questo punto la mousse è pronta: dividila in bicchieri o ciotoline di vetro trasparente. Lava e asciuga bene le fragole, tienine qualcuna intera per decorare i bicchieri, taglia invece tutte le altre a dadini. Disponi i dadini di fragole sopra la crema nei bicchierini e poi decora con della buccia di limone tagliata a listarelle. Metti in frigo coprendo con una pellicola.

Servi dopo almeno tre ore infilando una fragola intera sul bordo del bicchiere.

Mercato a domicilio

Nuovi servizi e valori ai tempi del Covid

* di Francesca Orlando ristorhunter.com – helpcommunication.com

Gratuito è una parola bellissima. Non ci pensiamo mai, ma la sua etimologia ci dice che gratuito non significa solamente fare qualcosa senza compenso. Gratuitus ha il tema di Gratus, grato, e di Gratis, grazia. Dato o fatto per grazia, per bontà del donatore. Bontà, quella che il Covid ci ha fatto riscoprire. E se accanto alla bontà ci mettiamo l'opportunità, quella che si cela sempre dietro a un cambiamento, ecco che forse possiamo guardare negli occhi il virus non vedendo solamente crisi, ma una nuova scoperta, una rinascita. Alessandro Furlan è un grafico e web designer di Roveredo in Piano che ha deciso di mettere a disposizione le sue competenze per dare un servizio, gratuito appunto, al suo paese. Molti professionisti e commercianti si sono e si stanno reinventando in ambito digitale. I professionisti per vendere le loro prestazioni, i commercianti per aprire le porte a un modo nuovo di distribuire i propri prodotti, il delivery. Alessandro ha guardato per un po' da lontano questo "nuovo commercio", e poi ha ascoltato i suoi compaesani: non tutte le persone, pensiamo agli anziani, hanno facilità nel fare acquisti on line, né, ancor prima, di andare alla ricerca sul mondo del web delle attività che offrono consegne a domicilio. E allora ha pensato di realizzare un portale che riunisse tutte le attività locali. "Mercato a domicilio" (www.mercatoadomicilio.it) è un sito strutturato in modo molto semplice. All'interno ci sono tutti i negozi, bar, ristoranti e locali di Roveredo e dintorni; ogni scheda di attività fornisce gli orari di apertura, le zone di consegna e le modalità per richiedere il servizio. Troviamo così che in molti casi è sufficiente fare una telefonata o mandare un messaggio Whatsapp per fare il proprio ordine, senza perdersi in complicate registrazioni su e-commerce e navigazioni web, per alcuni oscure e macchinose. Alessandro ha voluto dare la possibilità a tutte le persone di trovare facilmente la lista delle attività aperte e dei negozi con consegna a domicilio, ma anche dare voce a tutte quelle piccole attività che non possono essere in linea con i moderni servizi comunicativi. Un progetto neo nato, che poco a poco si sta animando; e un progetto che guarda anche al futuro. In fondo questo *lockdown* ci ha insegnato che ci sono altri modi di lavorare, che possiamo essere meno invasivi e più rispettosi della natura e della terra che ci ospita, e ci ha insegnato anche che dobbiamo darci una mano e collaborare per arrivare più lontano e più forti. Mercato a domicilio si riempirà, o almeno questa è la volontà di Alessandro, di informazioni su tutti i professionisti e servizi locali: scopriremo magari che la persona o il servizio che cerchiamo sta proprio dietro casa nostra, nasceranno collaborazioni e nuovi progetti... e tutto questo farà crescere l'unione e l'economia di un piccolo pezzo di territorio. ■



Qui sopra:
un esempio di consegna a domicilio, Alessandro e il logo dell'iniziativa.
Foto: Canva e Alessandro Furlan



La Perla del Delta

* di Tiziana Fiorentino [f deluxetibus](#) [@Deluxetibus](#)

Ognuno di noi in questa segregazione forzata sta facendo una lista dei desideri di quel che, quando passato il momento, vorrà mangiare, fare etc... e nella mia, ai vertici della classifica, ci stanno le ostriche, un lussuoso e delizioso premio che ritengo doveroso dopo questo incubo invisibile che ci ha alienato e continua a tenerci col fiato sospeso. E qua vi scaglierete contro di me chiedendomi “perché un prodotto francese? Mangiate una pizza!” Quello che sta emergendo infatti è il senso di patria, la necessità di supporto reciproco e di soccorso alle economie locali che da questa crisi sono state messe in ginocchio e quindi al via le campagne #iocomproitaliano e nello specifico regionale #iocomprofv, cose che ho sempre cercato di fare anche prima, non mi serviva un virus per capire il valore delle produzioni locali e, con mia grande soddisfazione vi voglio contraddire! Le ostriche di cui parlo sono italianissime e, cosa che mi rende ancor più orgogliosa, sono un'eccellenza del mio nordest e si sussurra tra i vari esperti e critici gourmand che siano fra le migliori del mondo distanziando per la qualità delle carni, che hanno una



In alto:
l'impianto
in laguna.
Foto:
Alessio Greguoldo

LA PERLA DEL DELTA
Di Th'o Lagoon
e Alessio Greguoldo
Via Milite Ignoto 31
45019 Taglio di Po RO
Tel. +39 340 3210696

polpa soda, ricca, croccante e carnosa, anche le ben più blasonate cugine d'oltralpe. Artefice di questo gioiello è l'entusiasta imprenditore polesano Alessio Greguoldo, nella riserva della Biosfera della Sacca degli Scardovari, la più grande laguna del Po prossima a Porto Tolle (Ro). Località famosa da secoli per la tradizione di pesca, di coltivazione delle vongole e delle cozze; lui ha voluto distinguersi e intraprendere la produzione della regina dei molluschi, l'ostrica che qui assume nel guscio delle fantastiche striature rosa. Alessio abbandonò la tradizione commerciale di famiglia, dedita a tutt'altro per iniziare i suoi esperimenti di acquacoltura nel 2010 ma non era soddisfatto dei test; le ostriche per potersi sviluppare al meglio necessitano dell'influenza potente delle maree, tant'è che le zone più vocate alla produzione sono le coste della Francia rivolte all'oceano dove le maree hanno importanti escursioni di flusso e riflusso, cosa difficile in una laguna. Da qui parte il progetto con Florent Tarbouriech guru internazionale nell'allevamento di ostriche nella laguna di Thau zona della Languedoc Rousillion anch'essa ben distante dalla costa atlantica. La sua tecnica ri-



voluzionaria prevede l'impiego di un sistema fortemente innovativo, unico in Italia e coperto da due brevetti internazionali per la coltivazione a sospensione. Le ostriche dopo il periodo di pre-ingrasso in reti multipiano, assolutamente *plastic free*, fino al raggiungimento di una taglia di 2/3 cm. Vengono incollate una a una su una serie di lunghi fili collegati a un'argano che mosso meccanicamente fornisce energia solare, e quindi eco-compatibile, riproduce l'alternanza delle maree atlantiche con periodi di completa immersione e periodi di esposizione all'aria e al sole. Coltivata per un periodo che impegna la produzione per diciotto mesi circa la sua peculiarità gustativa la deve proprio a questa combinazione perfetta di acque dolci e salmastre che vedono nella laguna l'abbraccio della salinità dell'Adriatico con le acque del fiume Po. L'azienda che oggi, oltre ad Alessio, occupa cinque persone, ha iniziato la sua commercializzazione nel 2017 producendo i calibri da 5 (45/60 g) a 0 (180 g ovvero l'equivalente di una bistecca) e la clientela è costituita prettamente da una fitta rosa di ristoranti di pesce della zona, tradizionalmente dediti alla cucina tipica del polesine; tutti luoghi sospesi fra terra e mare che oltre a dispensare freschissimi piatti di pesce propongono anche delle escursioni in bicicletta, in questa oasi unica, facendosi promotori di un turismo lento che ritengo sarà il nuovo volto negli anni a venire. Serve poi ristoranti gourmand di tutta Italia, tanto che lo scorso autunno si son aggiudicate un posto in prima linea non di meno che all'Osteria Francese di Massimo Bottura, 3 stelle Michelin titolato miglior ristorante del mondo per la classifica 50^o Best nel 2018. Una gita in questi luoghi, così solitari e soggiogati dal ritmo della natura, ci fa comprendere, ancora di più in questi giorni, quale sia stato il fascino che hanno esercitato su questo caparbio ragazzo che si è trasferito qui per amore della moglie in primis e di una vita semplice, faticosa, scandita da suoni e odori del mare dove ha creato una nicchia innovativa nelle consolidate tradizioni del posto e del Consorzio Pescatori del Polesine di cui fa parte dopo aver superato la diffidenza iniziale nei confronti di un prodotto così alternativo. Guardando il colore dei gusci di queste ostriche si vedono imprigionati quei raggi di luce e quelle sfumature uniche che solo i tramonti del nordest sanno regalare, sembra quasi di sentire in lontananza anche le note della famosa canzone di Elisa... *Siamo nella stessa lacrima come un sole e una stella, luce che cade dagli occhi sui tramonti della mia terra.* ■



In alto:
fili di ostriche
e Alessio Greguoldo.
Foto:
Alessio Greguoldo

GELATERIA GUSTO ANTICO
Via Cividale 524 - Udine
fb Gelateria Gusto Antico - Udine
Tel. +39 338 1124303



Gelato dal sapore antico

* di Omar Scaibo



In alto:
Mario il gelatiere
a Eataly.
Qui sopra:
il gusto malaga.
Nell'altra pagina,
dall'alto:
Il carretto del gelato
in villa Romano a Case di Manzano
e in Castello a Udine.
Foto: Mario Zanitti

In queste giornate in cui finalmente si può nuovamente uscire, pur con attenzione, ecco che si può cogliere l'occasione di raggiungere la gelateria Gusto Antico. Nasce nel 2008 su iniziativa di Mario Zanitti, lungo la direttiva principale di ingresso alla città di Udine da est, zona praticamente priva di piccole realtà artigianali simili, allora come oggi, e con una posizione che garantisce un facile parcheggio, dato dall'area antistante all'ex caserma "A. Cavarzerani". Essa, sin dall'inizio, si caratterizza per il banco a pozzetti ove il gelato non lo si vede ma si lo si scopre una volta che il palato ne affronta il contatto: una scelta che alla fine è stata vincente. Per giungere a questa qualità, che ognuno è libero anzi invitato a provare, sono stati e sono necessari corsi di formazione appoggiandosi in particolare all'azienda Agrimontana e al suo disciplinare "Artisti del Gelato", progetto di cui fa parte. La suddetta azienda fornisce tutte le materie prime di eccellenza (pistacchio di Bronte, nocciola del Piemonte, cioccolato Domodori, ecc.) a esclusione del latte e delle uova e di alcune materie prime locali e stagionali quali uva fragola, Figomoro di Caneva utilizzate per i gusti frutta. Questa particolare attenzione alle materie prime, insieme alle competenze acquisite, ha portato alla creazione di un prodotto di eccellenza che è stato determinante per essere scelto, nel 2017, come produttore per la sede di Eataly a Trieste. Negli ultimi anni Mario, il gelatiere, è venuto incontro anche alle esigenze delle persone celiache, vegane e vegetariane. Per soddisfare poi le richieste dei ristoratori, egli offre gusti particolari su commissione quali asparagi, peperone, senape, ecc. Inoltre si producono semifreddi anche su ordinazione. Nel 2014 alla gelateria si è affiancata anche la caffetteria. L'attività artigianale oltre alla sede fissa effettua un servizio di catering attuato

attraverso tre carretti (anche a noleggio) è possibile ritrovarla presso manifestazioni sportive (monte Zoncolan - Giro d'Italia 2018), sagre paesane, feste private, ecc. La clientela è varia: si va dai bambini delle scuole materna ed elementare, alle famiglie, ai lavoratori, ai ristoranti. Prima dell'emergenza COVID, a seguito della trasformazione della Cavarzerani in centro di accoglienza profughi per Udine, la gelateria ha dovuto confrontarsi con il pregiudizio di parte (limitata) della clientela verso gli immigrati. Il momento attuale è pesante, ma, avendo la licenza di ambulante itinerante per il carrello gelato sin dal 2012, la gelateria si è fatta conoscere in alcuni mercati in Udine, usufruendo della restrizione alla sola vendita dei generi alimentari e dei conseguenti posti liberatesi. A ciò si è accompagnato il servizio di delivery su prenotazione con Foodracers (dal 2016), o, in questo particolare frangente, chiamando direttamente la gelateria con consegna a domicilio gratuita. Quest'anno, per la riapertura, la soluzione itinerante con il carrello, anche se non può sostituire la gelateria, sarebbe ottima in quanto all'aperto e con possibilità di non creare assembramento. In sede sarebbe necessaria l'osservanza dell'affollamento e comunque non si potrebbe consumare il gelato sulla terrazza antistante: l'attuale obbligo di avere sempre la mascherina indossata nega a priori questa possibilità. La soluzione per asporto appare quella più semplice. Situazione più problematica si presenta per la caffetteria la cui attività si svolgeva totalmente in sede ed era legata in particolare ai lavoratori e alle scuole: due realtà al momento ridotte o sospese. Ora, avendo due distinti accessi, i flussi in entrata ed uscita non si incrociano e gli spazi esistenti risultano comunque normativamente sufficienti. La larghezza del bancone permette il rispetto della distanza di sicurezza minima tranne nell'area caffetteria a cui si può ovviare attraverso schermi supplementari. Le superfici a protezione dei prodotti e a portata di contatto della clientela sono varie e necessitano di essere sanificate ogni volta come pure il bagno a uso del pubblico. All'interno, stante quanto in essere, il tutto si ridurrà a 1 o 2 tavolini oltre a 2 banconi ridotti a posto singolo con le conseguenti norme sanitarie da rispettare. Il servizio gratuito di consultazione dei quotidiani e l'angolo di lettura per i bimbi sono stati eliminati, data la difficoltà di sanificazione. ■



La Signora del Vino

* di Rodolfo Rizzi **f** Rodolfo Rizzi

Era una calda mattina di agosto, del lontano 1991, quando un vecchio mercantile di fabbricazione italiana, il Vlora, solcava le calme acque del Mediterraneo facendo rotta verso il porto di Bari. A bordo c'erano oltre ventimila albanesi, gente disperata e in fuga da un regime totalitario. Tra loro anche una graziosa bambina di nome Lola che, assieme al fratello più grande, scappava da quel mondo che la rendeva infelice e priva di futuro. Lola, aveva solo nove anni, ed era convinta che quella nave dovesse andare in America ma, ben presto, comprese che la terra intravista in lontananza era l'Italia. Paesaggi visti tantissime volte in televisione, un mondo da sogno, per lei che fuggiva da un inferno con il quale aveva sempre convissuto. Una volta raggiunta l'Italia la piccola Lola cresce in fretta, rafforzando la sua cultura e ben presto intravede anche le grandi potenzialità che, l'esportazione del vino in Albania, potrebbero riservare. Inizia così un lungo percorso di preparazione, visitando le migliori cantine per capirne, non solo la qualità enoiche ma, soprattutto, la filosofia aziendale. Nel frattempo, la giovane democrazia albanese, apre le porte al commercio estero e Lola, nel 2001, fonda la Alehandro-Group specializzata nell'importazione di vini italiani e francesi. Nomi di prestigio, sono presenti nell'agenda di Lola, dallo Champagne di Louis Roederer, al Bellini, per proseguire con, Castello Banfi, l'Ornellaia, Allegrini, Villa Sandi, Monterossa, Ferrari, Ceretto, Castello del Terrico e tanti altri Brand di grande rilievo. L'Alehandro-Group non poteva rimanere lontano dal Friuli-Venezia Giulia e per questo è sbarcato nelle nostre vigne per selezionare il meglio dell'enoologia nostrana. Jermann, Gravner, Felluga, Venica, Specogna, sono solo alcune delle prestigiose cantine friulane che Lola ha voluto inserire nel suo catalogo confermando, se ce ne fosse ancora bisogno che, la nostra Regione, grazie ai suoi vini riesce a primeggiare anche sui mercati di oltre confine. Quello che stiamo vivendo oggi, a causa del



Covid-19, è sicuramente un momento storico fatto d'incertezza e sprazzi di surreale pessimismo. Una crisi che sta attanagliando l'intera economia coinvolgendo, inevitabilmente, anche parte del comparto agroalimentare. Per fortuna, il settore vitivinicolo, grazie alla sua estrema diversificazione produttiva e territoriale, ci lascia ancora alcuni spazi commerciali da esplorare evitando, in questo modo, di aumentare le quantità di vino invenduto. In ogni caso, se da un lato siamo affascinati dallo slogan che ci ricorda di essere friulani, e quindi desiderosi di utilizzare solamente i prodotti locali, dall'altro siamo consapevoli che, l'autoconsumo, non sarà la soluzione alle nostre esuberanti giacenze enologiche. Infatti, ancora prima di rinchiudersi in casa, per sconfiggere questa preoccupante pandemia, i nostri vignaioli erano proiettati alla ricerca di nuovi canali di vendita riservando, un occhio di riguardo, al commercio estero. Ecco quindi che le certezze, per un'immediata ripartenza, arrivano anche dai mercati di oltre confine e in questi scenari anche l'Albania ci sarà sicuramente d'aiuto. Da quel lontano 1991 Lola ne ha fatta di strada e oggi viene riconosciuta come "La Signora del Vino", sia per le sue grandi capacità imprenditoriali sia per avere divulgato capillarmente la cultura del vino italiano nella terra delle aquile. ■



www.alexandrodistribution.com
Foto: Orsola Mema

Piacevoli conferme in tempi difficili

* di Claudio Fabbro

Nei giorni scorsi, in un momento “d’emergenza enogastronomica” dovuta al covid-19, il soccorso mi è arrivato dagli amici Franco e Paolo Nadalutti, viticoltori con agriturismo e bed & breakfast nelle colline di Orsaria di Premariacco (Ud). Si tratta di una famiglia forte, unita e piena di risorse, che ha saputo rimodellarsi in pochi giorni per proseguire a testa alta. L’esclusivo agriturismo, il giardino incantevole, la casa per gli ospiti. Tutto chiuso dai primi di marzo! Ecco allora che ricordandomi di loro per aver passato insieme delle ore indimenticabili con gli amici del Cenacolo Enologico Friulano ho tentato di recuperare alcuni dei loro ottimi vini, essendo bloccato ai domiciliari. Detto e fatto: Franco e Paolo si sono fiondati da me con il loro furgone, rifornendomi di eccellenti Malvasia istriana (fresca d’imbottigliamento) e Refosco dal peduncolo rosso. Il rapporto qualità prezzo? Splendido! Un bell’esempio di “resilienza rurale”, da augurare ai migliori amici! E nulla hanno preteso per i tanti chilometri fatti per arrivare quasi al confine (oggi blindato) con la Slovenia. Ci ricorderemo di loro e ricambieremo! L’occasione per conoscere meglio quanto di buono sta facendo nei Colli Orientali la Famiglia Nadalutti (non solo per i vini ma anche per la proposta agrituristica nella splendida cornice di vigne ben tenute, lontano dal grande traffico, in mezzo al verde) ci è stata offerta dal Cenacolo Enologico Friulano, Associazione da 25 anni impegnata per valorizzare tradizioni e prodotti d’artigianato rurale. Con uno dei fondatori, Angelo Cableri, e il collega Isidoro Tosoni di Resia (Ud) e l’esperto enogastronomo perito Paolo Pelos di Sagrado d’Isonzo (Go), ci siamo ritagliati un pomeriggio didattico dove abbiamo apprezzato l’accoglienza e la tranquillità del posto oltre al servizio puntuale, con formaggi e salumi vari d’ottima qualità, e chiusura con dolce della casa, che nell’occasione sono stati abbinati a Malvasia istriana, Tocai friulano, Refosco dal peduncolo rosso e a un eccellente Verduzzo

**SOCIETÀ AGRICOLA
NADALUTTI FRANCO & C. S.S.**
Casali Selva 9
Orsaria - Premariacco UD
Tel. 0432 720620 - 347 2380922
Fax 0432 757285
info@nadalutti.biz
www.nadalutti.biz





friulano. Consigliamo e suggeriamo al Lettore di ripetere di persona, appena sarà possibile, di ripetere la positiva esperienza, all'insegna del cosiddetto "chilometro zero" e del corretto rapporto qualità-prezzo!

AGRITURISMO SELVA

Annesso all'azienda l' Agriturismo Selva, dove il tempo sembra quasi essersi fermato e i ritmi frenetici della modernità sono sconosciuti; qui il turista assapora l'atmosfera di silenzio e di pace degustando prodotti tipici friulani di alta qualità quali i vini prodotti dalla cantina, salumi di produzione propria, prosciutti e formaggi locali. In tutto il periodo estivo l'Agriturismo Selva dispone di uno spazio all'aperto, all'ombra di un centenario gelso, dove si può banchettare tutti i prodotti offerti. Inoltre l'Agriturismo dispone di uno spazio relax per i bambini, completo di giochi, tra cui scivolo, altalene, tappeto elastico e campetto da calcio, in cui si possono divertire in tutta sicurezza; inoltre vicino all'area giochi c'è una piccola fattoria didattica, con asini, pony, galline, oche, anatre, tacchini e maiali.

VIGNETO E CANTINA

L'azienda Nadalutti si trova a Orsaria, tra le colline di Manzano e Premariacco, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, ed è il risultato di quasi sessant'anni di lavoro della famiglia. Oggi produce ottimi vini derivanti da vigneti situati a Orsaria e Rosazzo, quest'ultima è una delle zone più vocate del Friuli alla produzione di vini bianchi. Una tappa fondamentale per la crescita dell'azienda Nadalutti è stata la costruzione della nuova cantina interrata, dotata delle migliori tecnologie di vinificazione. Tutti i processi di vinificazione avvengono in botti di acciaio termoisolate, in modo da controllare la temperatura in tutto il processo produttivo. Anche i processi di fermentazione del vino avvengono in particolari vinificatori che consentono, sia sui vini bianchi sia sui vini rossi attraverso crio-macerazioni pellicolari a bassa temperatura, di estrarre e preservare il terroir, e il patrimonio aromatico generato dalle nostre uve in modo da creare vini unici. ■



Nell'altra pagina:
Malvasia e Refosco Nadalutti.
In alto: Il Cenacolo Enologico Friulano da Nadalutti.
Qui sopra: Paolo e Franco Nadalutti con Claudio Fabbro e l'insegna dell'agriturismo.
Foto: Archivio Claudio Fabbro



Il maggiociondolo tra scienza e leggenda

* di Paola Valdinoci dott.ssa in Fitoterapia Medica e Nutrizione f Cibocultura di Paola Valdinoci

Questo bellissimo alberello dalla copiosa fioritura in grappoli gialli e profumati che orna prati e giardini tra maggio e giugno, è una pianta molto antica e molto velenosa della famiglia delle fabacee che comprende anche acacie e ginestre. Ma i veleni si sa, possono talvolta essere utili in piccole dosi e da molte piante velenose si traggono validi principi farmaceutici. Leggenda vuole che per queste sue proprietà velenose fosse anche pianta amata dalla streghe che usavano il maggiociondolo per la preparazione di bevande psicoattive capaci di conferire un senso di leggerezza riguardo al peso corporeo. Da questa sensazione deriva il noto “volo delle streghe” che si sentivano quindi levitare tramite la sua assunzione e di cui si dice usassero anche i rami per cavalcare in cielo durante le notti serene. Ma le storie non finiscono qui. Si narra anche che tra le gigantesche guerriere frigie, la più forte di esse con il nome di Maja



Qui sopra:
la dott.ssa
Paola Valdinoci.
Foto: Pixabay

si recò alla ricerca di una pianta medicamentosa per il figlio ferito in battaglia. In quell'anno però il lungo inverno non aveva ancora permesso lo scioglimento delle nevi e la germinazione delle piante primaverili cosicché Maja non poté trovare la pianta tanto cercata e il figlio non si salvò. Giove commosso fece crescere un alberello in ricordo del figlio di Maja sul monte Paleno dove Maja era giunta per cercare la pianta officinale e da quel momento in poi il luogo fu conosciuto come Majella in onore di Maja. Tornando con i piedi sulla Terra, nella nostra dimensione un po' più scientifica di realtà, troviamo diversi alcaloidi all'interno del maggiociondolo in tutte le sue parti che possono avere diversi impieghi a livello farmacologico. Quello più utilizzato oggi è la citisina, usato in passato per gli usi più svariati come rimedio per tosse o stitichezza e ora impiegato con successo nella disassuefazione dal tabacco. La storia e non la leggenda questa volta



racconta che durante la seconda Guerra Mondiale i soldati russi fumassero foglie di maggiociondolo conosciuto come il tabacco dei poveri e che da lì emersero diversi studi che ne comprovarono l'efficacia. In occidente la verifica delle ricerche con rigore scientifico iniziò a essere divulgata solo a partire dal 2011 con un articolo sul New England Journal of Medicine e dal 2015 la citisina è disponibile come rimedio galenico in compresse sotto presentazione di ricetta medica. La citisina è un antagonista parziale della nicotina occupando i recettori $\alpha 4\beta 2$, con molti meno effetti collaterali rispetto al farmaco di sintesi vareniclina utilizzato da chi cerca di smettere di fumare. La ricerca di Sara Trussardo su un campione di adulti motivati ad abbandonare il vizio del tabacco ha confermato i dati noti di questa preziosa molecola, con risultati positivi nel 40% dei casi. Il basso costo e la facilità di utilizzo ne hanno fatto in questi ultimi anni la sostanza più diffusa e consigliata per abbandonare il vizio del fumo. Un albero bello e utile quindi conosciuto anche per il suo legno flessibile e resistente con cui si fabbricavano archi da caccia e da guerra e che, ossidandosi con estrema facilità e diventando nero era conosciuto anche come falso ebano. Diverse sono in Italia le feste paesane dedicate al maggiociondolo in giugno come quella di Cesana in Val Susa che quest'anno causa virus purtroppo non sarà possibile svolgerla. Attenderemo momenti migliori ammirando questi splendidi alberelli ricchi di storia, principi farmaceutici, profumo e colore nei pressi delle nostre abitazioni. ■





Il nuovo senso del “mangiare fuori”

Fino a due mesi fa “mangiare fuori” aveva un significato ben preciso, e si riferiva a mangiare lontano da casa. Fuggire dalla routine del pasto preparato in cucina, per scelta o per necessità, per piacere o per lavoro. Con ogni occasione che si esprimeva in definizione diversa di pasto. Da quello leggero nella pausa lavorativa, a quello luculliano in occasione di feste, eventi o condivisioni sociali, l’aperitivo rinforzato o lo spuntino di metà mattina o pomeriggio. Maggio 2020 ridefinisce il mangiare fuori. “Fuori” continuerà certamente a significare fuori casa, ma in gran parte delle occasioni l’idea sarà resa più forte dal mangiare anche “fuori” dal locale. Questo perché al momento della riapertura dei locali, i contatti saranno evitati il più possibile con ambienti dove altri hanno appena soggiornato. Nonostante sicuramente i gestori avranno la cura più assoluta nel sanificare e disinfettare ogni punto comune di contatto, comunicandolo nel modo migliore. Ma la psicologia è potente, e quindi faremo di tutto per trovare nuove occasioni di consumo. Molti comuni, ad esempio, hanno già manifesta-



Foto: Pixabay



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

to la volontà di rendere disponibili ai locali tutto lo spazio che vorranno all’esterno, dato che nel frattempo si troveranno a ridurre drasticamente i coperti all’interno. Una grande sala diffusa all’aperto dove ognuno potrà condividere gli spazi esterni guadagnando coperti. Ed essendo “fuori” sarà più semplice godersi il momento, in quanto l’aria aperta aiuta la percezione di sicurezza. Mangiare fuori significherà anche ritirare il pasto e trovare una propria dimensione all’esterno, isolata e lontana da tutti. In questo caso, mangiare fuori, significherà farlo seduti su un muretto, in spiaggia, nel parco, all’ombra di un albero. Ognuno di noi potrà ridefinire il suo “fuori”. In mezzo alle decine di diverse interpretazioni del “fuori casa”, una cosa sarà fondamentale: che il protagonista del pranzo, della cena o dello spuntino possa essere acquistato in uno delle migliaia di locali che per due mesi hanno dovuto tenere le serrande abbassate. Quella scelta significherà vita e speranza per chi i locali li gestisce, per chi ci lavora, per chi li fornisce ed anche per noi clienti, per poter tornare una prossima volta. ■

Innegabile come in questo periodo di lockdown si siano perse alcune delle abitudini che fino a qualche mese fa scandivano la nostra esistenza, ormai parti integranti della routine. Diventato un must, soprattutto nel nord Italia, si afferma come momento di tendenza: l'aperitivo è espressione di un rito sociale dove la bevanda che si sorseggia passa quasi in secondo piano. Alla fine del '700 Antonio Benedetto Carpano coniò tale definizione, attribuendola a una bevanda aromatizzata che si degusta per stimolare l'appetito; con l'avanzare del tempo anche questo concetto si è ampliato. Si è trasformato in una scusante, una pausa per potersi ritrovare, per poter stare con gli amici. L'aperitivo è diventato un catalizzatore d'incontri fornendo una location gioiosa e rilassata. Non c'è momento che precluda tale attività, ma niente di meglio è dato dal fascino di quel periodo dell'epilogo primaverile e prima dell'arrivo del caldo afoso quando le giornate si allungano, il sole tramonta sempre più tardi e l'aria frizzantina si accosta ai colori a tinte pastello del cielo che lentamente abbracciano l'oscurità notturna. L'aperitivo è un momento anche per i nostri sensi; un attimo d'estasi che vede aprirsi un mondo di sensazioni. All'istante si percepisce un effluvio di odori che stimolano i recettori olfattivi: nelle più moderne versioni, all'aperitivo si accompagna anche una svariata quantità di sfiziosità sia per i sensi sia per la linea. I sentori fruttati, freschi e floreali dei nostri profumi si uniscono a note di tostato, di pane, di spezie, cannella, di pimento e di tabacco date dall'inesauribile bravura del barman. L'acidità e la freschezza del nostro drink ben si sposano alla sapidità e all'untuosità conferita dagli stuzzichini che con disinvoltura assaggiamo mentre siamo intenti a colloquiare. Una componente amara, più o meno variabile, brama quella salata fornita dagli snack. Le diverse sfumature degli aperitivi variano dal giallo paglierino all'arancione acceso, al rosso bordeaux fino al verde smeraldo, che complici della stagione, incontrano le tonalità vivaci e le trame floreali dei nostri abiti. Note allegre e armoniose, coperte dalle risate, fanno da sottofondo a un evento che si conclude solamente quando la fame sopraggiunge. Solleticati sia i nostri sensi che il nostro appetito, siamo pronti per la portata principale. ■



Espressione di un rito sociale: l'aperitivo

* di Francesca De Zotti Michelin



Foto: Pixabay

asenso
ASSOCIAZIONE NAZIONALE AVULSI ESTEROPALE

Via Roveredo 22/B
33170 Pordenone
Tel. +39 335 6375575

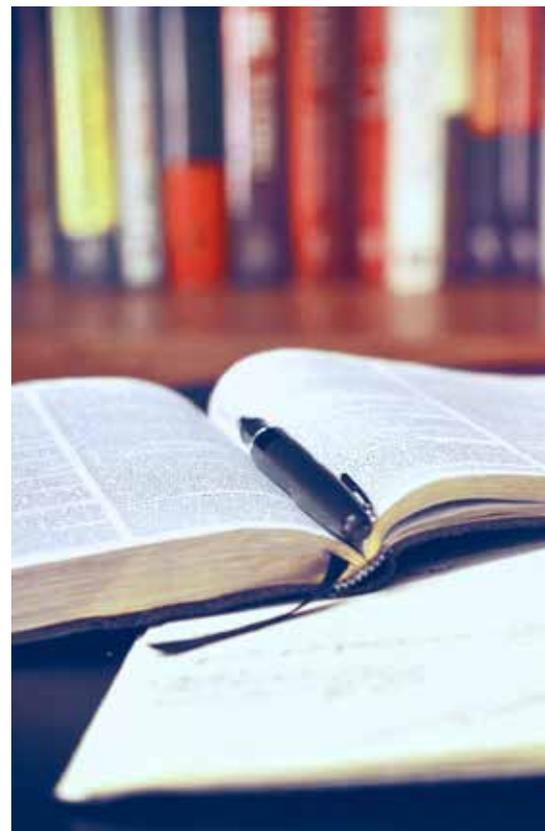


L'abbiamo fatto, possiamo farlo, lo rifaremo. Storie di successo

Palagurmé per te: un progetto per dare valore a un settore che cambia

Il dizionario definisce formazione, parola di derivazione latina (formatio-onis), come l'azione e risultato del formare o del formarsi, la crescita intellettuale e spirituale, specificando che la formazione professionale è una preparazione volta ad avviare a una professione specifica. La formazione, quindi, dà una forma a qualcuno o qualcosa. Ci formiamo perché vogliamo essere preparati a raggiungere un obiettivo, sia esso lavorativo o personale, un traguardo per il proprio io. Chi "si forma" acquisisce nuove competenze tecniche e manageriali e una maggiore consapevolezza personale. La formazione, però, non offre soluzioni universali, ma strumenti che permettono di trovare il proprio metodo, di evolversi e progredire. La formazione aumenta le capacità di chi sa mettersi in gioco e ascoltare, rende autonomi e padroni del proprio cammino professionale. Uno staff formato è dinamico, proattivo, pronto ad affrontare le situazioni e i problemi che lavoro e vita privata gli mettono davanti. Henry Ford, un figlio di agricoltori che è stato in grado di rivoluzionare

il settore automobilistico, diceva: “Chiunque smetta di imparare è un vecchio, che abbia 20 anni o 80. Chi continua ad imparare, giorno dopo giorno, resta giovane. La cosa migliore da fare nella vita è mantenere la propria mente giovane ed aperta.” Partendo da questa consapevolezza, dalla convinzione che non si debba mai smettere di imparare, Palagurmé, il centro esperienziale del gusto, in questo periodo di pausa forzata, ma soprattutto di tempo donato, ha cambiato registro, per rimanere vicino ai propri clienti, dando vita al progetto Palagurmé per te. Nato in un periodo così particolare e a tratti difficile, ha come obiettivo offrire spunti di riflessione utili a organizzare la ri-partenza delle attività, per cercare il più possibile, insieme, di non essere vittime di questa situazione ma di diventare protagonisti attivi della ricostruzione. Perché gli imprenditori e i professionisti del settore ho.re.ca, abituati a lavorare senza tregua e ad essere il punto di riferimento di un settore chiave della nostra economia e del nostro Paese, sono stati costretti a mettersi da parte, a fermarsi, per permettere all'emergenza sanitaria di rientrare. Travolti da difficoltà e problemi ineluttabili, possono trovare nella formazione quegli input che gli permetteranno di rimettersi in gioco, scovare nuove opportunità e, perché no?, sviluppare un nuovo punto di vista. In fondo in momenti di crisi come quello che stiamo vivendo emergono sempre nuove necessità, il mercato si evolve e le sfide aumentano, ed è proprio ora che tutti, ad ogni livello, attraverso la conoscenza, il sapere e nuove competenze possiamo trovare la strada per costruire il nostro futuro. Il progetto si compone di un gruppo Facebook dove confrontarsi, fare squadra e ascoltare le dirette nelle quali i formatori di Palagurmé, dando suggerimenti che si possono facilmente e velocemente mettere in pratica e offrendo spunti di riflessione per riorganizzare al meglio la riapertura, affrontano temi caldi e di grande attualità: dalla gestione del personale e del team, alla gestione finanziaria del pubblico esercizio, al marketing e alla gestione dell'assortimento del proprio locale. Le dirette Facebook di Palagurmé, infatti, sono un'occasione per scambiarsi opinioni e immaginare insieme il futuro, la “nuova normalità” che ci attende. Osservando cosa accade in Cina e Corea del sud, Paesi che già stanno affrontando la “fase 2”, e confrontandosi sui risultati di analisi di mercato e sondaggi ai consumatori, si è parlato delle nuove tendenze e cercato di capire insieme come prepararsi per riuscire a cavalcare il cambiamento. Cosa è emerso in questi mesi di dirette? Che i consumi stanno cambiando, che il ristoratore dovrà cercare di fare rete con i suoi clienti perché ha bisogno di ri-fidelizzarli e di trasmettergli sicurezza. Sì, sicurezza, perché dovremo imparare a convivere con il Covid-19 e il consumatore finale ha bisogno di ritrovare le proprie abitudini ma anche di rimanere in comunicazione: essere costantemente aggiornato sulla sanificazione del locale, su tutto quello che viene fatto per salvaguardare la propria ma soprattutto la sua salute. È emerso anche che il delivery e l'asporto sono i nuovi canali della ristorazione: un modo per continuare a lavorare, riproporre il proprio menù, ma anche e soprattutto permettere ai propri clienti di vivere anche a casa propria l'esperienza che erano abituati a vivere nei locali che amavano frequentare. Si è parlato di come i ristoratori saranno chiamati a rivedere menù, carte vini e birre, a renderle più smart e digital in modo tale che il cliente possa consultarle in totale autonomia. Si è capito che ampio risalto avrà la figura del cameriere che oltre a dover “superare” le distanze sociali dovrà sorridere con gli occhi e far sentire, ora più che mai, coccolato il proprio cliente. ■



Ti sei perso le dirette?
 Non preoccuparti,
 abbiamo la soluzione per te!
 Iscriviti subito su
www.facebook.com/groups/palagurme/
 E rivedi tutti gli interventi
 dei nostri formatori!

PALAGURMÉ
 Via Nuova di Corva 80
 33170 Pordenone
 Tel. +39 320 6418418
 info@palagurme.it
 www.palagurme.it



Incertezza: sostantivo femminile che sta a indicare mancanza di esattezza, chiarezza, stabilità e ancora, la limitazione all'efficienza del comportamento, provocata da condizioni di dubbio o d'indecisione; incertezza è la parola più utilizzata in questo periodo. Dal 20 aprile abbiamo realizzato più di trenta videointerviste a personalità del mondo politico e imprenditoriale, abbiamo sentito chi sta facendo il massimo di quel che gli è consentito per eliminare l'incertezza e chi nell'incertezza del momento cerca di trovare gli stimoli che gli consentano di considerare un'opportunità quel che sta accadendo. Ecco, la seconda parola che desidero superi nel lessico quotidiano l'incertezza è opportunità; la presenza di una o più circostanze o condizioni appropriate o favorevoli al concretarsi di un'azione. Doveroso crederci. Devo dire che siamo a buon punto nell'utilizzo del sostantivo "opportunità". Dopo un primo momento fisiologico di sbandamento collettivo dovuto anche all'isolamento, parlarsi e confrontarsi anche via Skype, Whatsapp, Zoom ecc. è stata la molla psicologica e un primo passo verso l'imprescindibile digitalizzazione del sistema che sta dando vita a un nuovo corso, quello della ricostruzione, dell'adattamento rapido al cambiamento. Così ci troviamo tutti, gioco forza, a dover pensare a come ridare valore a quel che facciamo, a come adattare i processi aziendali alla realtà che muta, a come riappropriarci dei rapporti tra le persone anche se, per ora mediati dalla tecnologia. Certamente le spinte emotive e culturali sono protagoniste. Il bisogno primario dell'uomo di socializzazione stimola i processi creativi necessari a ribaltare la situazione di clausura alla quale siamo stati obbligati e in particolare, nel mondo della ristorazione, questo processo è addirittura a due facce. Da un lato gli imprenditori che si dedicano a creare nuovi modelli di business e dall'altro la clientela che

Appunti di viaggio

*Nell'incertezza
un segnale di speranza*

* di Nicolò Gambarotto

spinge verso il recupero della socialità. Le nostre interviste hanno quindi l'obiettivo di raccogliere fatti, opinioni e visioni della comunità nella quale viviamo sia come clienti che operatori. Il Governo Regionale per voce del Consigliere Diego Bernardis intervistato il 23 aprile, ha comunicato che il Friuli Venezia Giulia con il benestare del Parlamento Europeo, ha potuto utilizzare 50 milioni di euro depositati nel fondo di rotazione per l'emergenza Covid. Questi soldi saranno destinati al settore agricoltura e selvicoltura e attività correlate, quali quelle della ristorazione. Un passo concreto e importante nel sostegno alle imprese. Per accedere ai contributi basta andare sul sito della regione dove sono pubblicati i bandi covid19. (www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVFG/economia-imprese/agricoltura-foreste/FOGLIA1/FOGLIA8). Altrettanto, Antonio Paoletti Presidente della Camera di Commercio della Venezia Giulia, Vicepresidente Union Camere Italiane e Presidente Confcommercio Trieste ha ribadito l'impegno di Confcommercio nazionale a restituire in forma di credito di imposta il 60% del valore degli affitti che gravano sulle attività commerciali a cui si aggiunge un ulteriore 20% ottenuto a livello regionale. Vale il fatto, come sottolineato da Paoletti, che bisognerà vedere chi sarà in grado di pagare le tasse dopo il riavvio delle attività. A favore dei dipendenti dal 23 febbraio è stata attivata la Cassa integrazione e per quanto riguarda la liquidità, Confidimprese FVG ha messo in atto una serie di iniziative a sostegno dell'imprenditoria locale in collaborazione con il sistema Bancario e la Regione FVG. (www.confidimpresefvg.it/emergenza-coronavirus). Certo iniziative di supporto importanti, ma non sufficienti a risolvere il problema liquidità, che dopo circa tre mesi di inattività poteva, secondo Paoletti, essere accompagnato da una sospensione della fiscalità almeno fino al 31 dicembre di quest'anno. Infine da un'idea del Presidente Paoletti, condivisa da Unioncamere nazionale, è stato presentato al Ministro Patuanelli il progetto Bonus Italia, che prevede un contributo a tutti coloro che faranno le vacanze in Italia. Un'iniziativa accolta dal Ministro e attualmente in discussione al Governo. Iniziative concrete e lodevoli se parametrize alle possibilità dell'amministrazione regionale. Bisogna dire però che l'intervista a Fabrizio De Re, imprenditore pordenonese che insieme alla famiglia gestisce da 40 anni attività enogastronomiche in Germania, fa crescere il sentimento di rabbia verso le misure di sostegno varate dal Governo. De Re con la presentazione di una semplice autocertificazione, ci ha detto che, si è presentato in banca e in poche ore ha visto bonificarsi sul conto corrente 9000 euro a fondo perduto per ognuna delle tre attività che gestisce. Il governo tedesco poi nei prossimi mesi procederà a verificare che quanto dichiarato da De Re sia veritiero, pena la restituzione immediata di quanto percepito. Se l'incertezza è stata per tutto il mese di aprile e inizio maggio una costante non sono state di sollievo le parole di Emanuele De Biasio, A.D. della Soc. Eurobevande leader nella distribuzione nel canale Ho.Re.Ca. di bevande, birre e vini. De Biasio crede che non più del 55/60% degli esercizi commerciali sarà in grado di riaprire e proprio per andare incontro alle difficoltà di tanti clienti ha sospeso le fatture in scadenza e non solo, attraverso il centro esperienziale del gusto Palagurmè ha attivato un progetto volto agli operatori della filiera per trovare insieme una via innovativa per la ripresa. (tutte le info su www.palagurme.it) Il canale Ho.Re.Ca. comprende anche la ristorazione che a detta di molti degli intervistati soffre e soffrirà anche con la riapertura. Le voci che si rincorrono senza certezze, sui protocolli da seguire per accogliere nuovamente i clienti nei locali, fanno sì che le proteste siano trasversali a livello nazionale. Ha iniziato Milano con il noto flashmob riportato da tutti i giornali per mantenere alta l'attenzione dei media su un problema che investe diverse centinaia di migliaia di operatori. Da diverse settimane tuttavia





i ristoratori hanno cercato di adattarsi alla situazione attivando e potenziando il delivery. Un modo, come raccontano i tanti intervistati, di mantenere un legame con i propri clienti, di rimanere attivi in cucina e di sperimentare le basi di un servizio che credo rimarrà attivo anche in futuro. Il delivery lo abbiamo provato un po' tutti, la voglia di tornare al ristorante ci ha avvicinato a questo mondo per avere, seppur a casa, l'impressione di poterci godere uno di quei momenti di relax al ristorante che oggi ancora ci mancano. Sono certo che il delivery possa avere successo ma, sono altresì certo, che debba diventare una attività che se vuole avere davvero successo, anche dopo la riapertura dei locali, dovrà specializzarsi. L'aspetto più significativo del limite del delivery sta nella necessità del ricondizionamento del cibo. Personalmente l'idea di dover mettere mano a padelle e teglie per far sì che la merce consegnatami sia presentabile in tavola mi disturba. Dover mettere mano alla cucina toglie quel sentimento di gioia e di vicinanza con l'amico ristoratore che ho scelto per la cena. Sono quindi sicuro che il passo successivo sarà legato a menu specifici per casa e consegne a domicilio, magari con furgoni attrezzati a scaldare le vivande prima della consegna fuori dalla porta di casa e magari impiattate direttamente nei nostri piatti di servizio. Chissà, ma certamente domani dire delivery dovrà corrispondere a qualche cosa di speciale. In questi mesi abbiamo sperimentato la consegna a domicilio di abiti, pasticceria, medicinali e tanto altro e non ultimo il vino. Rodolfo Rizzi, presidente Assoenologi FVG, il 7 maggio nell'intervista che ci ha rilasciato è stato chiaro. Il mondo del vino è diviso in due macro settori. Chi è presente nella grande distribuzione nazionale ed internazionale oltre che nel settore Ho.Re.Ca e chi solo nella distribuzione nazionale o locale e quasi esclusivamente nel settore Ho.Re.Ca. Questi ultimi sono quelli che hanno patito le costrizioni della chiusura del 9 marzo e che devono intraprendere un nuovo modo di pensare al mercato. Voce confermata da Albino Armani, Presidente della Doc Venezia Giulia che tutela il vasto mondo del Pinot Grigio che ha dichiarato un aumento del 30% di imbottigliamento di questa varietà nonostante la crisi. Cosa fare? L'analisi del mercato sarà fondamentale per capire come muoversi. Dal Globale si tornerà necessariamente al Locale. Un esempio? Molti negozi comunali si sono attivati in un delivery rionale. I clienti hanno un nome, cognome e indirizzo whatsapp. La mattina vengono inviate le offerte e all'ora di pranzo consegnata la spesa. I clienti si sentono privilegiati per il rapporto diretto e la fortuna del commerciante sta nel consegnare prodotti di qualità all'altezza delle aspettative. Una pratica destinata a rimanere ben oltre la pandemia. Nel mondo del vino piccoli produttori come Paolo Caccese ci hanno raccontato di avere attivato immediatamente un sito internet e una vendita on-line con consegna a domicilio e altri hanno aperto un proprio negozio virtuale su Amazon, la più grande piattaforma di vendita on-line al mondo che consente di avere clienti sparsi in migliaia di luoghi diversi, lontani migliaia di chilometri ai quali consegnare in tempi brevissimi anche solo un cartone di vino. Quali saranno quindi le pratiche per sviluppare le nuove e necessarie attività? Sicuramente l'innovazione, la condivisione e l'efficienza abbinate a una comunicazione che passa attraverso la digitalizzazione delle aziende, dalla più piccola alla più grande. Dal messaggio via Whatsapp della bottega rionale ai social e le campagne pubblicitarie delle aziende che si promuovono attraverso siti web. In ultimo, ma forse avrei dovuto parlarne all'inizio, sarà la necessità della connessione tra imprese. Lo spiega bene sempre Rodolfo Rizzi; non possiamo più pensare di poter fare da soli. Solamente la formazione, la condivisione di progetti e l'ottimizzazione dei processi aziendali consentiranno un approccio diverso a un mercato che è già cambiato. ■

Il Vigneto Friuli orfano del Vinitaly si interroga

* di Claudio Fabbro

Ci accingiamo a fare alcune considerazioni su come stiano vivendo questa situazione surreale, a maggio inoltrato, i nostri vignaioli, il cui unico passatempo è quello, doveroso, d'iniziare i trattamenti anticrittogamici contro la Peronospora e l'Oidio, avversità crittogamiche che presentano il conto sempre e comunque, alla faccia dei frequenti DPCM Conte ed Ordinanze Regionali. Lo scorso anno, di questi tempi, reduci dall'annuale Vinitaly di Verona, essi già facevano un consuntivo arricchendo l'agenda con nuovi clienti, anche esteri, e completavano gli imbottigliamenti per rifornire enoteche, ristoranti e privati vari. D'un balzo si arrivò ad agosto, prime vendemmie e magari qualche sorpresa sui prezzi delle uve, che avrebbero dovuto crescere un po' rispetto all'abbondante raccolto 2018, considerata una resa normalizzata ma, al contrario, stagnavano o calavano addirittura. Primo segnale negativo: la qualità del prodotto dovrebbe sempre e comunque ripagare; invece il prezzo lo fa sempre la quantità, alla faccia dell'impegno e della crescita professionale e quindi anche economico, sia in vigneto che in cantina!



In alto:
una cantina.
Foto: Editoriale Top
Qui sopra:
una passata edizione
del Vinitaly.
Foto: Archivio
Promoturismo FVG

RIASSUMENDO LA SITUAZIONE DEL COMPARTO

2009-2019 Prosecco o Ribolla, Charmat o Classico? Si tratta indubbiamente di un fenomeno nuovo e per certi versi non previsto per la nostra Regione. In un paio d'anni sono capitate troppe cose insieme per poter pianificare il rapporto vigna-cantina-mercati. Eravamo ancora convalescenti dalla perdita del nome Tocai e del mancato lancio del Friulano che dal 2009 a oggi il Vigneto Friuli è stato toccato sensibilmente dallo tsunami Prosecco. Dalle colline trevigiane è arrivato, attraverso tutte le varie DOC, al paese carsico omonimo, tacitando di fatto e di diritto eventuali rivalse (vedi Tocai-Tokaj). Per un bel sinonimo che se ne va (Glera) non per questo nel Carso triestino si è rinunciato a Terrano né a Malvasia e Vitovska "ferme" per rincorrere le bollicine. Gli agricoltori carsolini, che ancora attendono i fondi di un tempo promessi per sistemazioni agrarie (vedi i "pastini" o terrazze che guardano il golfo di Trieste) tengono duro, coltivando nelle doline e pensando più a vini macerati e fortemente strutturati che ai frizzanti, diversamente rinominati e protagonisti di una polemica quotidiana che mai si raffredderà nel

Carso. Al momento l'interesse maggiore per il Prosecco DOC Brut resta localizzato nella Riviera Friulana (da Latisana ad Annia e Aquileia), abbastanza nelle Grave (e un po' meno nella zona DOC Isonzo. La collina non intende giocarsi la splendida Ribolla gialla "ferma" (nelle due DOC forse 300 ettari vitati) per tuffarsi nel grande "mare mosso" e si arrocca nei propri disciplinari (che pure vanno stretti a chi punta a fare macerati-non filtrati orange, che meriterebbero una "garantita ad hoc". Per ovvii motivi di prezzo sorgente (e possibilità di buoni ricarichi) gli spumanti d'autoclave "tirano" bene e piacciono ai giovani che non sempre possono permettersi Champagne o Franciacorta. Resta da vedere cosa succederà nel medio periodo. Certo è che il mercato delle uve dal 2010 in poi ha premiato proprio Glera (Prosecco), Pinot grigio e Ribolla, più di Sauvignon e Pinot bianco (altro grande bianco mortificato), ma ha penalizzato le uve rosse. Di fronte a quotazioni impensabili fino a poco tempo addietro e ai capricci del mercato, ogni filosofia o sentimento, purtroppo, vanno a farsi benedire!

CONCLUSIONI

E allora con i consumi portati a colpi di crisi globale ed etilometro intorno ai 40 litri pro/capite all'anno e la patente di guida da difendere in balia del proibizionismo dopo ogni cena non c'è dubbio che anche in Friuli, dal 2010 in poi si è bevuto forse meglio ma sempre meno. Ha chiuso qualche frasca (osmiza) e qualche osteria "tappo a corona", dove sono spariti i pensionati che, succhiando dalla damigiana da 54 litri, garantivano oltre 70 bottiglie di bianco o rosso innominate. Hanno aperto nuove enoteche e wine bar (che a loro volta hanno chiuso i battenti quando hanno tirato troppo la corda con i ricarichi...). La vigna non è un orto, in cui ogni anno si possono cambiare le regole del gioco. Quando si sceglie una varietà, una forma d'allevamento, ciò deve valere per 20-30 anni. I vignaioli non possono più rincorrere le manie ed i capricci dei propri clienti, che troppo spesso si improvvisano consulenti ed enologi. Una certa debolezza in tal senso ha portato cantine di piccolo-medie dimensioni a dover gestire anche 10-15 vini, impazzendo ad ogni travaso. Sta maturando oggi l'idea che con due-tre bianchi e uno-due rossi, insieme ad uvaggi seri e rappresentativi del territorio d'origine si può lavorare bene e meglio. Autocroni e "acclimatati" (soprattutto i già citati Pinot grigio e Sauvignon, con il Pinot bianco in recupero



Qui sopra:
irrigazione
a Commons.
Foto:
Archivio
Claudio Fabbro

e Pinot nero in crescita) potranno convivere senza farsi le scarpe a vicenda. I primi garantiranno la memoria storica, la suggestione, l'aneddoto, l'aggancio alle proprie radici, molto cari a un consumatore colto e portato ad apprezzare il vino non quale bevanda bensì quale strumento da meditazione. I secondi accontenteranno il palato ma soprattutto il conto in banca del viticoltore.

PROSECCO, RIBOLLA GIALLA

E PINOT GRIGIO IN GRAN SPOLVERO

Incredibile e superiore alle previsioni, anche lo scorso anno, il grande interesse del consumatore (anche Friulano) per tipologie Charmat quali il Prosecco (da uve Glera) nonché per la stessa Ribolla gialla. Crescita esponenziale anche per il Pinot grigio (di norma vinificato in bianco ma con interessanti declinazioni anche in "ramato". Queste tre varietà (insieme occupano oltre la metà della superficie viticola specializzata, che è pari a circa 25.000 ettari) hanno rivoluzionato un sistema vitivinicolo consolidato nei decenni e garantito un benessere economico buono/ottimo (se confrontato ad altri settori in cui l'agricoltura sopravvive).

QUALITÀ O QUANTITÀ?

Curioso tuttavia registrare un'improvvisa pausa legata alla consistente produzione del 2018 (2 milioni di ettolitri, il 25 % in più del 2017) e, elemento da non trascurare, anche di ottima qualità; parametro insufficiente per garantire prezzi adeguati delle uve e relativi mosti, con contrazione dei prezzi significativa 2019 anche rispetto al 2017! Come dire: la qualità ripaga sempre? Pare di no! Oggi in un'azienda l'agronomo e l'enologo devono sempre e comunque garantire un ottimo prodotto (indipendentemente da gelate, grandinate e altre avversità naturali, fungine etc.) ma le scelte più importanti spettano al responsabile marketing, figura imprescindibile soprattutto quando oltre a vendere bene -e tanto - riesce anche a incassare puntualmente!

POI, D'IMPROVISO, ARRIVA LUI:

IL CORONAVIRUS!

La corsa all'imbottigliamento dei bianchi 2019 e qualche rosso degli anni precedenti ha impegnato i nostri vignaioli nei mesi di gennaio e febbraio 2020, magari imprecaando, come ogni anno, per la ristrettezza dei tempi fra raccolto e Vinitaly primaverile. Una Malvasia istriana, si sa, deve godersi i caldi dell'estate che segue la vendemmia, per divenire grande! Ma scrollarsi di dosso la convinzione di



molti consumatori che sempre associano il Friuli a un vino bianco giovane non è facile. I primi rumors di febbraio hanno allertato i produttori, diventando ansia nel mese di marzo quando è crollato loro addosso il mondo intero! Dopo ipotesi di slittare di qualche settimana e poi di mesi la scelta di rinviare il Vinitaly e ogni altra manifestazione al prossimo anno è stata il male minore. Da un lato ha risolto i problemi dell'immediato ma poi ha acceso il panico sul futuro, che tuttora è interpretato in maniera anche radicalmente diversificata, secondo le potenzialità e l'organizzazione pregressa di ciascuna azienda. Vini imbottigliati, consegnati o prenotati, acconti onorati in parte e saldati mai, minacce di restituzione da parte di ristoranti ed enoteche blindate, privati ai domiciliari impossibilitati a ritirare personalmente, cantine piene a metà con un futuro incerto nel mese di maggio? Mai capitato a memoria nostra! Nell'emergenza qualcuno ha inventato un punto vendita in azienda, con risultati modesti. Altri hanno organizzato la consegna a domicilio dei privati, con margini di guadagno irrisori. Ma la ricetta definitiva, in assenza di date certe sulla fine-pandemia è ancora lontana. I tre mesi che ci separano dalla vendemmia voleranno e la vigna ha sete. Quindi bisogna irrigarla (e ciò costa). Ma anche arare, potare etc.etc. Poi Peronospora ed Oidio (Botrite e Tignoletta a seguire), che se ne fregano delle ordinanze e dei decreti, a maggio impongono i primi trattamenti ed altri seguiranno (anche qui il costo è elevatissimo). Il "Piano A" prevede di trattare bene e comunque e decidere ad agosto-settembre come e se vendemmiare, magari previo diradamento. Dun-



In alto:
vigneti.
Qui sopra:
difesa da
peronospora
e oidio.
Foto:
Archivio
Claudio Fabbro

que una "vendemmia verde" costosa, contenuta con l'ipotesi tragica di "vendemmia zero", guardare e non toccare, un dramma davvero! E del vino in vasca che si fa? Fioccano le ipotesi, che spaziano dallo stoccaggio (se lo Stato soccorre) alla distillazione (che malinconia, vini stellati che diventano alcol per sanificare l'ambiente e le mani!). Qualcuno già si fa fare i primi preventivi per acquisto di vasche inox, che dovrà poi posizionare in qualche angolo dell'azienda deturpandone l'estetica e viabilità. Ma in tal caso si troverà sulla gobba due vendemmie da piazzare, a costo di ribassare i prezzi, Un bel grattacapo davvero! Le prime statistiche confermano che il consumo domestico è aumentato significativamente, la qual cosa non risolverà i problemi del vignaiolo bensì quelli del consumatore smodato (frigo a metri zero) che, a fine pandemia dovrà fare i conti con altre emergenze. Innanzitutto i medici, se finirà in depressione o con problemi epatici o cardiocircolatori. Poi gli avvocati, se i domiciliari ne hanno stimolato l'aggressività fra le mura domestiche o reagendo nervosamente durante file chilometriche e mascherate davanti al supermercato oppure se, caso ancora più frequente, ha compilato l'ennesima autodichiarazione con qualche errore imperdonabile e duramente sanzionato. Sommando tutte queste ipotesi, dove i contro abbattono i pro, è ben evidente che, se il buon Dio o chi per lui non provvede, che ci sia o meno il Vinitaly quest'anno e che salti anche quello dell'anno venturo è un problema assolutamente secondario, che chi scrive non ho in alcun produttore in quotidiane conversazioni. Chi vivrà vedrà e a lungo, nel tempo, ne parlerà e scriverà. ■



Un grande chef ai tempi del Covid-19

* di Gianna Buongiorno **f** Gianna Buongiorno **@** giannabuongiorno

Terry Giacomello! Internazionale, innovativo, stupefacente, curioso, intelligente e umile. Ha frequentato le cucine dei più grandi cuochi dai quali ha imparato tanto, esperienze che hanno ampliato la sua curiosità e la sua ricerca, lo hanno portato a conoscere e utilizzare ingredienti speciali provenienti da tutto il mondo e a ideare tecniche di cucina incredibilmente all'avanguardia. Da diversi anni è l'anima e il cuore del ristorante Inkiostro di Parma, luogo dove si può vivere una esperienza emozionante e unica soprattutto attraverso il percorso degustativo dei piatti di Terry. Lo incontro al telefono perché noi di Top siamo curiosi di avere sue notizie aggiornate e

quindi gli rivolgo alcune domande:

Come hai vissuto e come e stai vivendo questo momento di lockdown?

“Non nascondo una certa preoccupazione perché non si sa ancora come andrà a finire, voglio comunque essere ottimista. Sono tornato a Montereale Valcellina (Pn), mio paese natale, da mia mamma e mia maestra fin da bambino, così oltre a tenermi allenato la tengo impegnata in cucina, fotografando e assaggiando dei piatti che prepariamo insieme. Vedo molti siti mi informo sugli ingredienti più speciali del mondo e sui fornitori d’oltreoceano per poi portare tutte queste informazioni al ristorante quando riapriremo. Riordino tanti ricordi, libri, ricette, appunti di un passato lontano.”

Come immagini la fase della riapertura del Ristorante?

“Ripartirà molto lentamente perché la gente avrà paura.”

Hai pensato alla possibilità di proporre piatti da asporto?

“Nel mio tipo di cucina è molto complesso pensare di poterli proporre, ma potrebbe essere una sfida da prendere in considerazione.”

Quali strumenti pensi di dover attuare per adeguarti alle normative indicate?

“I tavoli delle sale del ristorante sono già posizionati a distanza adeguata gli uni dagli altri, sicuramente si dovranno valutare ulteriori precauzioni di cui non si conoscono i dettagli ma alcune cose già sono in atto come la sanificazione e l’uso di guanti. Dovremo aggiungere le mascherine per tutti e il misuratore temperatura.”

Pensi che il cliente avrà timore di frequentare ambienti che considera potenzialmente pericolosi?

“La parte più difficile sarà trasmettere la fiducia, se ne occuperà la proprietà del ristorante, sicuramente attraverso un’informazione dedicata al cliente e attraverso i social. Poi subentra anche un gioco di fiducia nel tempo, il cliente affezionato sicuramente si fida di più e prima. Comunque mi sento positivissimo e non vedo l’ora di ricominciare più carico di prima”.

Mamma Wanda è stata felicissima di averlo avuto a casa per così tanto tempo, erano anni che non succedeva. ■



Nell'altra pagina:
Intervallo di zucchine.

Qui sopra:

Terry con mamma Wanda.

Foto: Archivio Terry Giacomello

Alcuni dei piatti realizzati da Terry con la mamma Wanda durante la quarantena.

“Sono andato a fare la spesa nel negozietto di Montereale Valcellina e con gli ingredienti che ho trovato ho preparato tanti piatti che volevo riassaggiare. Tra i miei preferiti la Tagliatella di pasta secca con baccalà mantecato e crema di cipolla di Cavasso e Valcosa (presidio Slow Food) tostata e L'Intervallo di zuccina, caprino, aceto balsamico con erbe aromatiche e da insalata raccolte nell'orto di casa”.

www.ristoranteinkioistro.it





CUCINA della LIBERAZIONE

* di Stelio Smotlak [f @esteticadellalimentazione](#)

In questo periodo avverto come non mai il valore assoluto della libertà. Vorrei qui proporre una riflessione su un concetto originale che mi è molto caro: la cucina della liberazione. Ovvero un'idea di cucina quale occasione di emancipazione esistenziale. Il nostro approccio al cibo è senz'altro al top. In ogni dove amato, rincorso, imitato e pure invidiato. Quando immagino la cucina italiana penso a un modo di sentire, a uno stile. Un afflato lirico declinato all'ombra di mille fantastici campanili secondo altrettante modalità di esecuzione. Anche per questo l'azione culinaria non può essere ridotta alla trasposizione letterale di ricette. Un piatto e una preparazione vanno narrati. Nel caso disvelandone l'essenza intima. Dal nostro appuntamento casalingo con il cibo andrebbe ricavato il massimo ben-essere. Troppo spesso riportiamo nel convivio familiare le costrizioni, le routine e le stereotipie del conformismo sociale. Il menu finisce per seguire i consueti schemi. Il modo di cucinare e lo stesso allestimento della mensa tendono a ripetersi. Personalmente colti-



Nell'altra pagina:
"Desco liberato".
In alto:
un tuorlo d'uovo
e qualche scampetto
fanno la differenza.
Foto:
Stelio Smotlak ©

vo l'ambizione di elevare l'ordinario giornaliero a esperienza extra-ordinaria, creativa, e magari artistica. Suggestisco di superare precetti e galatei vari, lasciarsi andare e osare. Osare si può. Come si fa? È sufficiente spegnere il rutilare della mente e farsi condurre dal piacere. Un piacere bambino, semplice quanto appagante. I cibi parlano, e vanno ascoltati. Ci indicano come trattarli. Si possono usare come se fossero colori. Non occorre essere dei cuochi. È questione di disposizione mentale. Si impara facendo. Piccole sgrammaticature, un abbinamento inconsueto, possono donarci aperture di grande soddisfazione. Per evadere dalla solita minestra basta poco. Un tuorlo d'uovo e qualche scampetto fanno la differenza. Così la minestra si fa nuova, giorno dopo giorno, a tavola come nella vita. Una dimensione che definisco "CUCINA della LIBERAZIONE". Spazio dove si coltiva la libertà, evadendo le tensioni e lasciando affiorare l'anima. Liberazione di sé, e del sé. Incarnazione dello spirito. Libertà confermata quale nutrimento principe della vita umana. ■

Osteria La Ferrata

Tra tradizione, gusto e ospitalità

* di Anna Turchet **f** [anna.turchet](#) **@** [cannuccia24](#)

C'è un luogo, nel cuore storico di Pordenone, dove oltre un secolo di storia e le esistenze di molti si sono incrociate. Un posto magico, che profuma di tradizione e ha il calore dei luoghi più familiari: è l'Osteria La Ferrata. Non si tratta di un semplice locale dove gustare i piatti tipici della cucina friulana e veneta, assaporando vini di ottima qualità sapientemente selezionati: per molti pordenonesi (e non solo) La Ferrata è un luogo del cuore, uno dei ritrovi simbolici della città, sinonimo di ospitalità, allegria, convivialità e qualità. E se la socialità era elemento centrale nell'economia di realtà come questa, il lockdown e la difficile e lunga ripartenza sono vissuti con comprensibile apprensione da Anna, Ugo e Pino nonché da tutti i loro collaboratori.

Come avete vissuto questo momento di stop forzato?

“È accaduto tutto così velocemente che lo sbigottimento del primo momento ha lasciato spazio all'accettazione e all'impotenza di fronte a un virus che ha cambiato per sempre le nostre vite e la nostra routine, sia privata sia lavorativa. Abbiamo dovuto imparare a convivere e a riappropriarci “dell'essenziale della vita” e abituarci al silenzio della nostra Osteria. Il calore di un sorriso accompagnato dal gesto di servire i nostri piatti a un cliente si è ridotto a un freddo e distante scambio di cibo impacchettato sotto casa.”

Come immaginate la fase di riapertura della vostra Osteria?

“Non v'è certezza alcuna circa il quando e come potremo ricominciare a lavorare. Spesso l'immaginazione lascia il posto allo sconforto purtroppo.”

Quali strumenti pensate di dover impiegare per adeguarvi alle normative?

“Per continuare un minimo di attività, data l'impossibilità di aprire il locale al pubblico, siamo stati spinti a operare tramite delivery: una scelta obbligata ma non in linea con la nostra etica.”

Quali scenari vi siete prospettati circa la ripresa dell'attività in termini di gestione delle paure del cliente?

“Al primo posto delle paure più grandi da affrontare dopo il ritorno alla vita “normale” ci sarà sicuramente il timore dei clienti di entrare troppo in contatto con le altre persone. Saremo quindi costretti ad adottare, a spese nostre, tutti gli strumenti necessari per mettere in sicurezza l'ambiente e garantire il distanziamento minimo previsto.“ ■

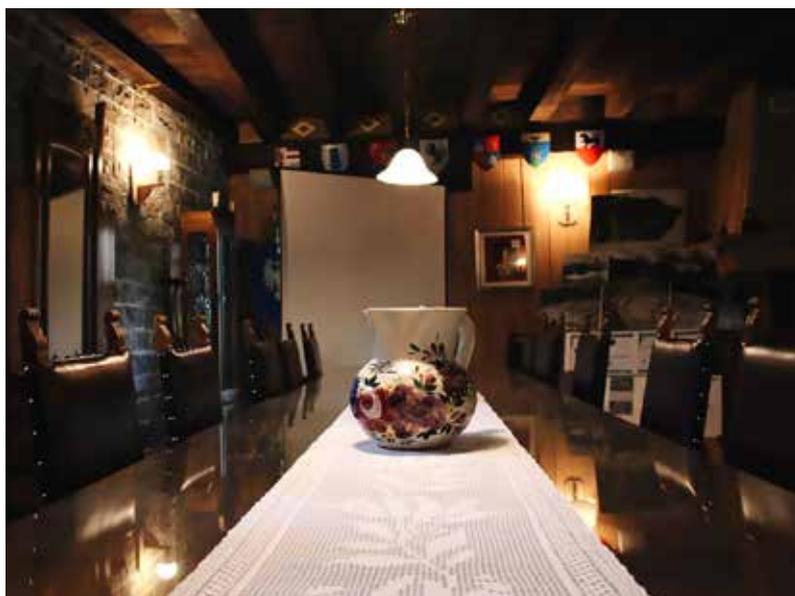


Qui sopra:
Anna, Ugo e Pino.
Foto: Archivio Osteria La Ferrata
[osterialaferrata.it](#)

Nel numero di settembre 2019, vi abbiamo raccontato la storia del Castello di Ahrensberg (Biacis di Pulfero, vicino Cividale) e le leggende che ruotano attorno ad esso; vi abbiamo raccontato le vicende di un passato che ha origine nel lontano XII secolo. Ma la sua storia non finisce in quel passato... Il castello vive, e continuerà a vivere, per soddisfare i desideri dei numerosi turisti che soggiornano all'interno delle sue stanze, e dei quali oggi sente fortemente la mancanza. Infatti, da alcuni anni il Castello è adibito ad albergo diffuso immerso in un folto e verdeggiante bosco e rientra in un progetto di valorizzazione del territorio friulano voluto dall'attuale proprietario Zuan Pieri Biasatti, che durante questo periodo di lockdown non si è scoraggiato; ha approfittato per fare piccoli lavori di manutenzione e miglioramento della struttura ricettiva, iniziando anche a piantumare nuove piante come i gelsomini, il biancospino e anche alberelli ad alto fusto come il castagno. Pensando alla fase della riapertura, il Signor Biasatti si è già attivato nell'offrire, a pandemia passata, uno sconto sul prezzo del soggiorno a coloro che hanno dovuto disdire la prenotazione e, alla nostra domanda su quali saranno gli strumenti che adotterà per adeguarsi alle normative indicate, ha sottolineato che da sempre la struttura adotta adeguati metodi di disinfezione a ogni cambio cliente e così continuerà a fare; ciò al quale bisognerà adeguarsi - ci confida - sarà la "burocrazia" di entrata del cliente. Per quanto riguarda l'aspetto psicologico legato alla paura del consumatore di frequentare ambienti potenzialmente pericolosi, il titolare ci ha spiegato che "i clienti sentiti per telefono non hanno espresso aspetti psicologici negativi. Tutti, però, hanno rinviato al prossimo anno eventuali soggiorni in struttura. Questo significa che non ci saranno entrate finanziarie per l'attività di affittacamere dovute al pagamento del soggiorno per tutto il 2020. Situazione molto pesante!", a parer suo, "la comunicazione, specialmente quella internazionale, dovrebbe evidenziare la situazione di normalità delle strutture ricettive friulane anche in tempo di pandemia. Infatti non sono a conoscenza di situazioni di contagio a causa di soggiorni nelle stesse strutture ricettive friulane." ■

Zuan Pieri Biasatti, chi si ferma è perduto

* di Carlotta Kovatsch f carlotta.kovatsch @karlol87



ZUAN PIERI BIASATTI
Tel. +39 0432/904572
Cell. +39 335/6473445
info@biasatti.eu

A destra:
l'Agriturismo Radovic.
Qui sotto:
Peter Radovic.
Foto: Archivio
Agriturismo Radovic



Peter Radovic

* di Marisa Cepach @marisa_cepach



AGRITURISMO RADOVIC
Aurisina, 138/A
34011 Trieste
Tel. +39 040 200173
info@agriturismoradovic.it
www.agriturismoradovic.it
Facebook.com/agriturismoradovic
Instagram: @agriturismoradovic

Rispetto e cura della terra. La famiglia Radovic lo faceva già gli inizi del '900 con il bisnonno Ivan che produceva vino. A seguire i nonni Dušan e Milena con le mucche da latte e oggi anche Nevo e Flavia con la produzione, con il proprio frantoio, dell'olio extravergine. E ancora la nuova generazione, i figli Devan, Peter e Boris. È Peter a raccontarci questo momento...

Come hai vissuto e come e stai vivendo questo momento di lockdown?

“Tutto sommato bene. L'emergenza si è presentata nel periodo in cui iniziamo la maggior parte dei lavori nel vigneto e nell'uliveto, che ci hanno impegnato parecchio. Fortunatamente i nostri terreni si trovano tutti in Italia, quindi non abbiamo avuto grossi problemi di spostamenti, a differenza di altri miei amici e colleghi agricoltori con appezzamenti pure in Slovenia. Abbiamo inoltre approfittato di questo momento per effettuare la ristrutturazione degli appartamenti dell'agriturismo, lavori che erano da tempo in programma.”

Come immagini la fase della riapertura della tua azienda?

“Sebbene mi renda conto che ci saranno diverse difficoltà iniziali, che solo con il tempo si affievoliranno, sono comunque ottimista. Da un lato temo che il bacino di ospiti provenienti dall'estero quest'anno verrà meno, dall'altro confido che questo venga compensato da una maggiore affluenza di turisti dal territorio nazionale.”

Quali strumenti pensi di dover attuare per adeguarti alle normative indicate?

“In un primo momento la ristorazione per gruppi verrà lasciata in disparte. Per quanto riguarda i nostri alloggi, cercheremo di comunicare, ai nostri futuri ospiti, i vantaggi di soggiornare in questo intrigante territorio che è il Carso, che essendo ancora in una fase di scoperta e con un afflusso turistico limitato, permette agli ospiti di visitare molti luoghi e fare passeggiate nei boschi in completa serenità e tranquillità. Cercheremo inoltre di offrire loro un'esperienza il più possibile completa e variegata già all'interno della nostra proprietà, con visite in cantina, degustazioni di prodotti locali, incontri sulla produzione e sull'assaggio dell'olio extra vergine d'oliva e del vino e molto altro ancora.” ■



Vigneti Negro, la forza della famiglia

* di Omar Manini [f omar.manini](#) [@ homieomar](#)

Per info e ordini:

VIGNETI NEGRO

Strada di Planez 29

33043 Spessa di Cividale del Friuli UD

Tel +39 0432 709849

WhatsApp +39 339 5309951

info@vignetinegro.com

Ho conosciuto Daniele Negro sui banchi di scuola: subito ho apprezzato e stimato una persona rispettosa, riservata e sinceramente appassionata. Daniele è l'enotecnico dell'azienda vitivinicola, con annesso agriturismo, Vigneti Negro, inserita nella splendida cornice dei Colli Orientali del Friuli. Qui ci si sente a casa e la semplicità si traduce in ottimi piatti della tradizione, egregiamente accompagnati da vino di qualità. E dalla voglia di tornarci! Lo intervisto sul trattore, in vigna, in questa nuova quotidianità alterata.

Come stai vivendo questo momento di chiusura?

“In campagna e in cantina lavoro molto meglio perché ho più tempo da dedicarmi. Quelle cosette, la manutenzione del verde e i piccoli miglioramenti, che di solito non riesci a fare perché normalmente corri sempre. La distribuzione del vino è completamente ferma perché tutti i locali sono chiusi. Noi, come molti, stiamo facendo delle consegne a privati, a domicilio che, anche se risolve ben poco, almeno ci dà una piccola mano. In questo momento, il danno veramente impegnativo è l'agriturismo chiuso.”

Quali pensieri per la riapertura?

“Penso che ci vorrà ancora un po' di tempo per la riapertura, ma quello che ora manca è una linea



In alto:
i vigneti Negro
Qui sopra:
Daniele Negro,
responsabile cantina
e vigneto.
Foto:
Archivio Vania
e Daniele Negro

guida coerente che permetta una pianificazione certa sul da farsi e che ci dia anche il tempo di adeguarci. Il nostro locale non è grande e la mia fortuna è che siamo una gestione totalmente familiare. Non avere dipendenti sarà determinante.”

Ora è possibile immaginare la ripresa?

“Io sono positivo, non mi lascio incartare dal pensiero delle sicure difficoltà che verranno, ma penso a delle soluzioni per mio conto, come creare delle strutture provvisorie, utilizzare gli spazi sopra la sala da pranzo ricavandone dei posti a sedere, sfruttare al meglio l'area esterna del locale in estate.”

Le persone difficilmente torneranno a riempire i locali con tranquillità...

“Io penso che bisognerà valutare bene il discorso dell'asporto: non sarà più l'eccezione del paesano che chiama per venire a ritirare le cose dopo mezz'ora, ma sarà un discorso da inserire nella quotidianità di tutti, ampliando la consegna a domicilio. Ma anche qui ci si scontra con una stretta regolamentazione e l'idea necessita di una pianificazione sul territorio che, pensando anche alla mia zona e alle valli del Natisone, non è così immediata. Come sempre, credo che ci sarà più impegno nel seguire la normativa che lavoro in sé!” ■

In guardaroba con Samuele Ambrosi

* di Raffaella Lenarduzzi **f** Raffaella Lenarduzzi **@** ilboscodiarichis

Samuele Ambrosi consulente e formatore della bar industry ; comproprietario del La Pace Treviso e del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso. Samuele Ambrosi una voce potente e competente: con consapevolezza e lucidità ha analizzato un momento difficile del settore della ristorazione e del turismo. Il suo messaggio è chiaro: "ripartiremo grazie ad un pensiero ma soprattutto un atteggiamento sinergico e positivo; collaborando possiamo evitare molte chiusure e ricostruire il nostro mercato".

Come hai vissuto e come e stai vivendo questo momento di lockdown?

“Come persona fisica ho affrontato questo momento in maniera molto positiva perché mi ha permesso di rallentare i ritmi e di dedicare più tempo alla mia famiglia e a me stesso. Ho investito questo tempo nella ricerca, nello studio e nell’approfondimento di merceologie, in seminari e masterclass che prima non riuscivo sempre a permettermi. Ho avuto la

possibilità di fare chiarezza e orientare il pensiero verso nuove idee e strategie che lo stress di prima non mi facevano vedere. Un altro aspetto molto importante è stato quello della condivisione, ovvero il confronto con altri senza la pressione di agende scalpitanti. Come professionista l’ho vissuta come una imposizione, una forzatura un po’ “mal gestita”. Trovo che sia stato troppo facile chiudere tutto improvvisamente, senza sostegno e collaborazione: lo dimostra la difficoltà che c’è ora di gestire la riapertura. Penso che il nostro settore abbia bisogno di attenzione che fino a ora non ho visto!”

Come immagini la fase della riapertura della tua azienda?

“Parto da un presupposto non propriamente tecnico, ma emotivo perché questo è stato il danno più grosso che abbiamo subito. Il nostro consumatore è stato “emotivamente” massacrato e noi di conseguenza. Il popolo italiano è per natura portato al contatto e alla socialità ecco perché una riapertura che parla di



distanziamento sociale la vedo difficile. Dal punto di vista economico la vedo drastica: il consumatore si porta dietro fobie e incertezze, spesso alimentate da certi media. Gli strumenti che ci prospettano per la riapertura porteranno, per molti, a chiusure definitive: le misure richieste comportano tecnicamente un calo del lavoro e a una conseguente difficoltà di far fronte alla gestione di molte strutture e alla copertura dei costi fissi. L'unico strumento che abbiamo è il controllo dei costi dei collaboratori! Abbiamo investito tempo e denaro per costruire un gruppo forte, preparato, affidabile, perché dovremmo essere disposti a rinunciare per sopravvivere a un obbligo di riduzione del lavoro? Tutto questo è contrario a ogni Costituzione e a ogni principio del lavoro. Non abbiamo visto alcun intervento a sostegno delle nostre attività. Solo un vaccino potrà alleggerire questa situazione. Non capisco come non si veda nell'attenzione e sostegno al turismo e alla ristorazione una delle prime leve di rilancio del nostro Paese.”

Quali strumenti pensi di dover attuare per adeguarti alle normative indicate?

“C'è molta incertezza a livello dirigenziale. Cosa posso fare per sopravvivere? Lo staff è la soluzione: il gruppo mi aiuterà a creare il collegamento con il cliente finale che è la mia salvezza. Per quanto mi riguarda, quindi, lavorerò sullo staff: il dipendente è il vero driver, colui che gestendo l'ambiente sarà in grado di accogliere e far “digerire” al cliente la nuova tipologia di servizio. Dovrò far in modo che i miei dipendenti siano, in primis, tutelati e poi preparati ed emotivamente positivi per un nuovo concetto di vendita. La parola chiave per ora sarà “sopravvivenza”, quindi l'attenzione al profitto sarà alta, fino a quando la macchina non ripartirà: questo dipenderà molto dalla consapevolezza e chiarezza degli esseri umani prima che da quella dei tecnici e dirigenti.”

Che messaggio da parte degli operatori potrà scongiurare la paura delle persone di uscire e ritrovarsi?

“Il messaggio è semplice ed è un messaggio positivo ma soprattutto un atteggiamento positivo volto al sacrificio e alla calma per rispondere da soli, alle difficoltà di questo momento, perché di fatto siamo soli! Più di sempre credo nella sinergia e nella collaborazione fra addetti del settore: solo collaborando fra noi potremo evitare tante chiusure e lavorare uniti alla ricostruzione del mercato e di un comparto.” ■

Nell'altra pagina
e qui sopra:
Samuele Ambrosi.
Foto:
Samuele Ambrosi





Antonella Cantarutti

Comunicazione sì, ma attendibile

* di Raffaella Lenarduzzi f Raffaella Lenarduzzi @ilboscodiarichis

Antonella Cantarutti imprenditrice, vignaiola friulana responsabile commerciale, sia nel mercato nazionale sia estero, per l'azienda di famiglia Cantarutti Alfieri di San Giovanni al Natisone e vice-presidente nazionale dell'Associazione nazionale delle Donne del Vino. Una voce determinata con obiettivi chiari: "il mio business e quello degli altri viaggeranno inevitabilmente sugli stessi binari, quindi ora sempre più comunicazione digitale, ma realistica. Ciò che conta è la reputazione di un'azienda".

Come hai vissuto e come e stai vivendo questo momento di lockdown?

"Inutile negare ma questo momento ci ha portato in una dimensione nuova sconosciuta e di difficile interpretazione. Difficile la decisione di chiudere immediatamente l'azienda e mettere in cassa integrazione i dipendenti cercando di capire quali azioni intraprendere nel frattempo per la tutela di tutte le posizioni."

Come immagini la fase della riapertura della tua azienda?

"Certamente ne usciremo, ma in che modo e come sarà da vedere, ormai viviamo alla giornata. Ci è crollato il mondo addosso e l'auspicio primario è pensare di aprire velocemente le nostre aziende auspicando in una ripresa delle vendite."

Quali strumenti pensi di dover attuare per adeguarti alle normative indicate?



In alto:
degustazione
di Friulano.

Qui sopra:
Antonella Cantarutti.
Foto: Archivio
Azienda Agricola
Cantarutti Alfieri.
www.cantaruttialfieri.it

"Inevitabile dirci che alla riapertura, come tutti, dovremo modificare i nostri comportamenti, quindi distanziamento sociale, mascherine, guanti. Niente più strette di mani baci e abbracci. Affetto e calore dovranno essere trasmessi con gli occhi e con la capacità di comunicare: trasformeremo sentimenti ed emozioni in parole. Difficile sì, ma la cultura giapponese appresa nei miei viaggi mi ha convinta che si può fare."

Che messaggio da parte degli operatori potrà scongiurare la paura delle persone di uscire e ritrovarsi?

"Adesso solo la comunicazione potrà farci traghettare da questa situazione, non vedo quale altro strumento. Secondo me la comunicazione cambierà o dovrà cambiare. Le aziende dovranno comunicare meglio ciò che realmente fanno, e non raccontare storie solamente per riempire redazionali, si sa il vino lo si fa con determinati protocolli ma la differenza la genera solamente l'attenzione dell'uomo, il tempo e il clima. Il mio *business* e quello degli altri viaggeranno inevitabilmente sugli stessi binari, quindi ora sempre più comunicazione digitale, ma realistica. Forse in passato si è comunicato il vino e il turismo ad esso legato senza promuovere le esperienze. Ora la natura e tutto ciò che ruota attorno ad essa dovrà godere di attenzione. La credibilità sta nella reputazione dell'azienda e quello che un'azienda è, quello che ha fatto e farà ora." ■

Federico Ellero, energia e pensiero positivo

* di Raffaella Lenarduzzi f Raffaella Lenarduzzi @ilboscodiarichis

Federico Ellero, artista di Casarsa della Delizia, compositore di opere con frutta e verdura. Una voce originale e libera: “se smetti di pensare sei molto condizionabile e controllabile perdi la tua potenza energetica e corri il rischio di abbandonarti a paura e stress.”

Come hai vissuto e come stai vivendo questo momento di lockdown?

“Dopo un momento iniziale di ricerca di informazioni relativamente a quello che stava e sta realmente accadendo ho cercato di continuare a pensare con la mia testa. Se smetti di pensare sei molto condizionabile e controllabile perdendo la tua potenza energetica, rischiando di abbandonarti a paura e stress. Questa, che viviamo tutti, è un’esperienza molto forte: bisogna amplificare la capacità di ascoltare, ascoltarsi e osservare. Una dote importante da allenare, soprattutto ora, è quella di saper aspettare con pazienza e fiducia, approfittando per vivere seguendo naturali ritmi circadiani.”

Come immagini la fase della riapertura della tua azienda?

“Immagino sarà tra le ultime a poter essere riaperta in quanto le composizioni di frutta che creo sono per la gran parte destinate a eventi nei quali si presuppone assembramento di persone.”

Quali strumenti pensi di dover attuare per adeguarti alle normative indicate?

“Nessuno in particolare operando da sempre seguendo norme di igiene e sicurezza.”

Che messaggio da parte degli operatori potrà scongiurare la paura delle persone di uscire e ritrovarsi?

“Il messaggio è quello di non avere paura degli altri. Temo che alla riapertura ci sarà, per alcune persone, un’ istintiva ricerca di mantenere le distanze da chi gli starà vicino. Sono sicuro sarà solamente un riflesso iniziale, perché noi esseri umani abbiamo bisogno dei rapporti, dei contatti che ci permettano di sviluppare quell’ empatia gli uni con gli altri che ha sempre fatto parte della nostra natura.” ■



Qui sopra: Federico e una delle sue creazioni
Foto: Federico Ellero
www.ellerocomposizioni.it



Anja Ostermann, ripartire con il buon senso

* di Raffaella Lenarduzzi **f** Raffaella Lenarduzzi **@** ilboscodiarichis

Anja Ostermann Sales Manager dell'azienda Europa Tourist Group di Bibione & Lignano di proprietà della famiglia Basso. Una voce appassionata e nostalgica:

“Sono convinta che ci sia tanta gente che non vede l'ora che finisca questa situazione e che desidera venire al mare per una vacanza, per respirare l'aria pulita di iodio, per rilassarsi in spiaggia sotto un ombrellone, per farsi coccolare.”

Come hai vissuto e come e stai vivendo questo momento di lockdown?

“Ovviamente è stato uno shock, inizialmente, affrontare questo nemico invisibile. Ho un ricordo molto nitido: era lo scorso febbraio e stavo tornando in macchina da Monaco, dalla fiera del turismo e del tempo libero, e alla radio ho sentito parlare dei primi casi di corona virus in Italia! Da quel momento è cambiato tutto... Nel mio caso, sono rimasta quasi subito a casa, ma ho voluto



In alto:
il faro di Bibione
Foto: Pixabay
Qui sopra:
Anja Ostermann
Foto: Archivio
Anja Ostermann

fare *home-office* per rimanere in contatto con i miei partner di lavoro ed essere a disposizione dei clienti in ogni momento su tutti i canali di comunicazione. Da allora sono sempre rimasta in contatto con l'ufficio per scambiare idee con la direzione e i colleghi, o semplicemente per vivere un momento di normalità: è quello che stiamo aspettando tutti con ansia.”

Come immagini la fase della riapertura della tua azienda?

“L'azienda, grazie alla direzione, è rimasta sempre aperta per garantire ai nostri clienti privati, italiani e stranieri, un servizio professionale come al solito, e per noi collaboratori di vivere questo momento nel modo meno drammatico possibile. Il *booking centre* è rimasto aperto, tutti i giorni per mantenere i contatti con i clienti che avevano già prenotato e per quelli che nonostante tutto avranno voglia di vacanza. Sicura-



A sinistra:
Lignano al tramonto.
Foto:
Pixabay

mente l'apertura delle nostre strutture avrà bisogno di una serie di precauzioni. La nostra direzione si sta muovendo per quanto riguarda la sanificazione dei locali, per garantire la sicurezza e l'igiene per clienti e collaboratori. Un altro aspetto sul quale ha puntato l'azienda è quello della formazione del personale al fine di garantire il rispetto di tutte le nuove norme dettate dal nostro governo e dalla Comunità Europea.”

Quali strumenti pensi di dover attuare per adeguarti alle normative indicate?

“La nostra direzione si è già mossa a 360° gradi e per garantire il massimo di sicurezza con il comfort di sempre.”

Che messaggio da parte degli operatori potrà scongiurare la paura delle persone di uscire e ritrovarsi?

“Sono convinta che ci sia tanta gente che non vede l'ora che finisca questa situazione e che desidera venire al mare per una vacanza, per respirare l'aria pulita di iodio, per rilassarsi in spiaggia sotto un ombrellone, per farsi coccolare. Bibione e Lignano sono pronte per affrontare tutto con le giuste precauzioni: l'Europa Tourist Group non vede l'ora di accogliere i propri clienti. La spiaggia a Bibione avrà ombrelloni più distanziati, con aree per ombrellone raddoppiate, fino a una media di circa 50 mq per ombrellone. Bisogna tener presente che all'apertura delle frontiere si possono ipotizzare circa il 50 % di presenze in meno rispetto alla normalità, pertanto le distanze sanitarie saranno facili da ottenere e il turista nel 2020 farà una vacanza di grande qualità. L'Europa Tourist Group offre servizi diversificati in diverse strutture che comprendono ville, bungalows, villaggi, nuovissimi resort tipo Lino delle fate e Marina Resort che sono perfetti in termini di “qualità di vita “rispetto al momento che stiamo vivendo. Ricordiamo inoltre che le spiagge di Lignano e Bibione offrono un altro importante vantaggio rispetto a quelle dell'Emilia Romagna e della Liguria, ovvero la loro ampiezza (larghezza).”■

Universalsedie, ripresa lenta e tanto ottimismo

* di Carlotta Kovatsch [f carlotta.kovatsch](#) [@karlol87](#)

www.universalsedie.com
foto Universalsedie



Andare al bar o al ristorante significa ritrovo tra amici, parenti, fidanzati o colleghi, convivialità, svago, opportunità e dibattito; pensate per esempio alle opportunità di lavoro che ogni giorno si discutono seduti a un tavolo apparecchiato! Oggi più di prima, sentiamo l'esigenza di "evadere" dalle mura domestiche, di abbandonare i lavori casalinghi ai quali siamo un po' costretti, anche solo per passare il tempo, per poterci ritrovare in un ambiente diverso, conviviale e che ci faccia sentire "serviti e riveriti". E per farci sentire come tali i ristoratori non si affidano solo ai bravi cuochi, ma anche a coloro che si occupano di rendere il loro locale comodo e accogliente come l'Universal E C, azienda di Pavia di Udine che vanta ben 50 anni di attività nel settore dell'arredo a livello nazionale, ma anche internazionale e che in questi tempi difficili vuole anch'essa dare un contributo alla ripartenza.

Come avete vissuto e come state vivendo questo momento di lockdown?

"Da sempre ci impegniamo a lavorare le migliori essenze lignee per creare soluzioni di qualità e su misura, sempre orientate al gusto e alla soddisfazione del cliente. Questo periodo di chiusura è stato difficile, in quanto ha interrotto i rapporti con i clienti ma ci ha permesso di fare il punto e ripensare a come dare nuovo slancio all'attività. Ci teniamo comunque a sottolineare la solidarietà e la vicinanza espresse dai clienti esteri nei nostri confronti."

Come immaginate la fase della riapertura?

"Ci aspettiamo una ripartenza inizialmente lenta, ma con ottime prospettive di ripresa non appena l'intero tessuto economico nazionale ed europeo verrà riaperto, consentendoci di concludere commesse precedenti e di gestire richieste future già in programma, vista la costante promozione della nostra attività, che mai si è fermata. Siamo convinti che l'immagine del Made in Italy è ancora molto forte a livello internazionale e quindi contiamo che anche con le riaperture negli altri stati ci sarà una vivace ripartenza dell'export."

Quali strumenti pensate di adottare per adeguarvi alle normative indicate e come agirete per fronteggiare le paure del cliente?

"Standoci molto a cuore la sicurezza di tutti i nostri collaboratori, sarà fondamentale rientrare al lavoro predisponendo tutti gli strumenti di protezione necessari e organizzando le mansioni lavorative in modo da garantire il distanziamento sociale necessario in questa fase. Per affrontare le paure del cliente e compensare la mancanza di momenti di incontro, come ad esempio le fiere di settore, sarà di fondamentale importanza potenziare gli strumenti digitali per garantire la visibilità online della nostra azienda e delle novità. Inoltre, l'arrivo dell'estate ci darà l'opportunità di offrire un arredo che sarà sempre più orientato verso una convivialità all'esterno dei locali. Da parte nostra, quindi, ci impegneremo a offrire soluzioni che contribuiscano a garantire ai nostri clienti la continuazione delle tradizioni enogastronomiche in una nuova forma di socialità, che dia ancora più valore al nostro territorio." ■

Il pordenonese Giulio Masieri è un artista eclettico, capace di spaziare dalle tecniche decorative classiche fino a esperienze artistiche innovative. Affreschi, tele e decorazioni non sono la sua unica forma espressiva: anche la musica è molto importante e proprio dall'unione di queste due passioni nasce Audiopaint, una performance in cui l'artista dipinge letteralmente suonando. Grazie a uno speciale pannello di sua invenzione, connesso a dei sensori, Giulio realizza delle performance sonore uniche, trasformando i gesti artistici sulla tela in vere e proprie composizioni musicali. Il colore si fa quindi musica e il suono si incarna in una forma visibile.

Il settore artistico è certamente uno tra i più colpiti da questa situazione di crisi. Come hai vissuto e come e stai vivendo questo momento di lockdown?

“Il processo creativo è un fatto molto intimo e solitario in cui il rapporto con gli altri è assai ridotto. Da questo punto di vista sto vivendo bene l'isolamento, avendo lo studio a casa. Da qui riesco ancora a lavorare ma si tratta di progetti e iniziative personali, non di commissioni e quindi non c'è un guadagno. Purtroppo, però, quanto avevo iniziato in cantiere è rimasto in sospeso. L'unico aspetto positivo è che la gente è più attenta a quello che gli artisti realizzano, complice il maggior tempo libero a disposizione che porta molti a sbirciare i social più del solito.”

Come immagini la fase del riavvio del tuo settore?

“È difficile fare previsioni. Quando sarà possibile tornerò in cantiere a ultimare le opere in corso ma tutto ciò che concerne le performance, e quindi la parte del mio lavoro legata allo spettacolo, non ripartirà a breve. C'è buio totale su quel fronte e ciò avrà pesanti ricadute economiche per tutti noi, artisti e non solo. Senza contare la crisi economica che spingerà molti a tagliare su spese non essenziali, come magari una decorazione.”

Pensi che il tuo mestiere dovrà cambiare dopo questa pandemia?

“Certe cose, nel mondo dell'arte, non possono cambiare: fare un affresco implica il doversi recare nel luogo ma per altre ci possono essere innovazioni. L'aspetto sociale è molto importante per un artista anche se si lavora prevalentemente da soli. Le performance sono un modo di portare l'arte nel futuro. Il web e i social sono utili ma io ho sempre basato il mio lavoro sulle relazioni e sul passaparola. E l'aspetto sociale è quello che forse farà più fatica a tornare florido nell'immediato futuro.” ■

Quale futuro per l'arte?

Giulio Masieri fa il punto sulle sorti del suo settore dopo la pandemia

* di Anna Turchet [f](#) [anna.turchet](#) [@cannuccia24](#)



Qui sopra, dall'alto: audiopainting e un affresco realizzato dall'artista.
Facebook: Giulio Masieri
Instagram: giulio_masieri
Foto: Giulio Masieri



Sabrina Baracetti, organizzare il presente, proiettare il futuro

* di Omar Manini [f omar.manini](#) [@ homieomar](#)

Chi la incrocia tra le concitate pieghe del suo magnifico gioiello, il Far East Film Festival, sa come, probabilmente, posseda tutti i superpoteri di Wonder Woman. Sempre in prima linea, combattiva, capace di creare un team giovane e visionario, proporre irripetibili occasioni di aggregazione, la Baracetti (con l'inoscidabile socio Thomas Bertacche) sembra praticamente incapace di fermarsi. Rock ed essenziale. Eppure, come tutti, oggi ha dovuto rallentare e chiudere i suoi cinema in centro. Una testimonianza sensibile e competente.

Come stai vivendo questo momento?

“Per fortuna lavoro in una realtà legata al mondo dell'informazione e vado in ufficio ogni giorno. Ora è stranamente deserto e il silenzio fa pensare che sia un nuovo inizio dove bisogna mollare tutte le certezze e capire che soluzioni cercare. Dover chiudere repentinamente i cinema cittadini, senza avere delle indicazioni di qualche prospettiva è stato uno shock difficile da superare! Le sale sono l'esempio della socialità e della vita quotidiana che ora non c'è più.”

Il disagio di non poter condividere con gli altri le proprie emozioni è evidente...

“Sì, poi per fortuna ci sono i mezzi tecnologici che ti fanno sentire un po' più vicino. In questo momento hai sempre la necessità di fare videochiamate, hai proprio bisogno di vederti, non solo di sentirti. Nelle varie riunioni in chat ho la sensazione di essere più concentrata, visto che il tempo è limitato...”

Come ti immagini la riapertura?

“Non abbiamo ancora nessuna certezza, ma guardiamo alle decisioni governative e all'esempio di altre nazioni europee. In queste settimane stiamo partecipando a vari tavoli nazionali di discussione e molti cinema di qualità vogliono unirsi per capire quali prospettive dare alle sale cinematografiche, al concetto stesso di “sala”. Da questo punto di vista è stato un periodo stimolante perché in quest'ultima fase di chiusura stanno nascendo nuove visioni per il futuro, nell'ottica di una nuova creatività.”

Avete anche iniziato a distribuire i vostri film su mymovies.it...

“In questo periodo c'è stata un'accelerazione per quanto riguarda la proposta digitale, anche per le persone che normalmente non ne usufruivano e, in questo modo, abbiamo voluto mantenere un contatto con la nostra comunità di spettatori che, potenzialmente, si è ampliata. È stata un'esperienza fortemente voluta e assolutamente gratificante che vogliamo ripetere.”

Come sarà il dopo?

“Abbiamo iniziato una collaborazione col Torino Film Festival e vediamo a cosa porterà...” ■



Nell'altra pagina:
una serata del FEFF21
al Teatro Nuovo di Udine
Qui sopra: Sabrina Baracetti
e ancora lei con Yao Chen
e Thomas Bertacche.
Foto: Archivio CEC

CEC
Centro Espressioni Cinematografiche
visionario.movie
www.fareastfilm.com

Federico Zeno Bassanese

Lockdown è #CONNECTIMPROVISATION

* di Marisa Cepach @marisa_cepach



Foto:
Craig MacLeod
Facebook:
Federico Zeno Bassanese

Federico Zeno Bassanese, da anni risiede fuori dall'Italia per inseguire il suo percorso artistico. Ora con il Covid-19 è bloccato in Germania dove vive e lavora presso la Compagnia di balletto del Teatro dell'opera di Magdeburgo. "La situazione lavorativa del mondo dello spettacolo italiano mi ha spinto a questa scelta, portandomi così a esplorare il panorama europeo tra Austria, Polonia e Germania".

Come hai vissuto e come e stai vivendo questo momento di lockdown?

"Nonostante non volessi crederci e mantenere un'idea utopistica, anche qui come un orologio scarico, le lancette della scena, hanno smesso di battere all'unisono con le altre attività, tutto congelato. È stato come uno schiaffo, la mia porta si è chiusa e ha fermato la frenesia che scandiva inesorabilmente le mie giornate. Tutti i viaggi cancellati e allenamenti, essenziali per la nostra attività, ridotti alle quattro mura casalinghe. Frustrazione, fortemente segnata da una mancanza di scadenze. Distanza insormontabile dagli affetti. Nonostante ciò non potevo permettere di essere sopraffatto, così ho dedicato molto tempo ai miei studi universitari, in campo artistico (Arte, spettacolo ed eventi culturali - IULM di Milano). Più studiavo e più navigavo nella mia anima, nei miei pensieri, nel mio passato, nel mio futuro. Molte conversazioni, a un tratto ho riscoperto una creatività che era stata offuscata dal dinamismo tossico della quotidianità. Ho lanciato un progetto sotto il nome di #CONNECTIMPROVISATION per unire artisti di campi diversi, dar loro la possibilità di esprimersi in questo momento dove la libertà ci è stata tolta. Con un input comune ho raccolto i lavori per poi produrli in brevi video analizzando le differenze e i punti di coesione. Così sono passato da un omaggio al Futurismo per poi affrontare i sentimenti, l'effimero presente e l'incertezza del futuro, in embrione rimane ancora un video che sarà prodotto a breve."

Come immagini la fase della riapertura nel settore culturale?

"La fase della riapertura la vedo con una fortissima necessità di rielaborazione del concetto stesso di cultura, di lavoro e di umanità. Questo virus, credo che ci abbia insegnato molto, ci ha obbligato ad aprire gli occhi sul mondo, su come stavamo trascurando la natura, sugli Stati dove vi è un'attenzione alla società nella sua totalità e dove permane la pura politica dell'egoismo. Credo che sarà necessario fare i conti con il distanziamento fisico, per ridurre i rischi di contagio, ma imprescindibile il ritorno all'arte dal vivo. Non c'è virtuale senza reale e così dovrà continuare a essere; il virtuale, se analizzato, non è altro che digitalizzazione della realtà, infatti viene chiamato nelle sue manifestazioni in 3D: Realtà aumentata. Questo periodo ha favorito l'evoluzione delle forme artistiche, vediamo tutti le performance e i musei che sono proposti sulle piattaforme online. Nonostante ciò solo la cultura e l'educazione potranno continuare a formare generazioni di persone razionali. Vista la situazione attuale non vedo un futuro florido, però credo nel cambiamento, credo nella possibilità di rigenerare questa

carica di importanza che ha l'ambito culturale. A seguito del mio esame di Storia dell'arte medievale mi sono reso conto che non vedevo più le chiese allo stesso modo, ed è questo che fa l'arte, ci permette di vedere il mondo con occhi diversi, entri in un teatro, in un museo o in un cinema e quando esci il mondo avrà prospettive diverse. La cultura e l'educazione non possono essere beni secondari, quelli per i quali ci si dedica se avanzano soldi, devono essere fondanti della società e dello Stato stesso."

Quali strumenti pensi si debbano attuare per adeguarsi alle normative indicate?

"La cultura, su questo aspetto, credo abbia l'arma più forte che si possa avere. Ha la possibilità di educare il pubblico a convivere con questa nuova contingenza. Ha l'arma della creatività, di ricreare spazi, di contingentare le entrate, di riconsiderare gli spettacoli e gli eventi e sicuramente, tenendo al primo posto l'aspetto salutistico, strutturare un teatro "safe". In tutta la sua storia l'arte ha affrontato spazi e luoghi impensabili. Vorrei citare "Il teatro del mondo" di Aldo Rossi. *Non so se e come questo teatro o teatrino veneziano sarà costruito* – annotava l'architetto a proposito della sua realizzazione – *ma esso crescerà nei miei e negli altri disegni perché ha come un carattere di necessità: la sua limitata capienza permette la possibilità di spettacoli diretti, di tipo vario e soprattutto con un luogo centrale della città*. Il settore della cultura e dello spettacolo è un grandissimo motore dal punto di vista economico, vede coinvolte centinaia di figure, tra artisti, artigiani, tecnici, amministratori, ecc. Tra un parallelismo delle forme multimediali e tradizionali sarà necessario trovare un equilibrio per affrontare la nuova realtà e le nuove regole. Vorrei nella mia speranza utopica che le guerre, che non hanno virus che le fermi, si possano trasformare in guerre a colpi di cultura invece che a colpi di cannone." ■



SALONE PAOLA
Via Roma 74
San Vito al Torre UD
Tel. +39 0432 997533



Paola Ioan, pronta per la ripartenza

* di Carlotta Kovatsch [f carlotta.kovatsch](#) [@ karlol87](#)

Mens sana in corpore sano, famosa locuzione latina del poeta romano Giovenale, che di questi tempi risulta più attuale che mai. Durante questo periodo di quarantena, per quanto ci sforziamo di tenere “sana” la mente con pensieri positivi e sereni, sentiamo la mancanza del dedicarsi alla cura del proprio corpo, della propria bellezza... Soprattutto noi donne: quante di noi ogni mattina, guardandosi allo specchio, non hanno potuto fare a meno di soffermarsi su quella “antipatica” ricrescita di capelli bianchi? Per non parlare delle doppie punte, delle pieghe inesperte e del capello sciupato! Così una “depressione da quarantena” ha iniziato a pervadere la nostra mente... Ebbene sì, caro Giovenale, avevi proprio ragione! Curare il proprio aspetto aiuta a mantenere sana la psiche; insomma, ammettiamolo, vedersi belle e curate ci rende ottimiste e positive! E chi, in tempi pre-coronavirus, ci poteva aiutare a raggiungere il benessere psicofisico? Il/La nostro/a parrucchiere/a, che con la sua creatività e i suoi consigli ci faceva sentire ogni volta “rinate”.

Chiedo a Paola Ioan del Salone Paola, stimata parrucchiera a San Vito al Torre (Ud), come sta vivendo il lockdown...

“Poco prima del Coronavirus, avevo deciso di continuare la mia attività nonostante avessi raggiunto il traguardo della pensione. Questo perché desidero garantire un servizio ai miei clienti, con i quali in tanti anni ho costruito anche un rapporto umano e di fiducia importanti. Chiudere, avrebbe significato sentire la loro mancanza e viceversa. Ma purtroppo, a farmi chiudere provvisoriamente ci ha pensato questo dannato virus! Durante questo periodo di chiusura, molte sono le chiamate da parte di clienti che mi chiedono consigli estetici o suggerimenti su quali trattamenti usare per mantenere i capelli in buono stato, e ciò mi riempie d’orgoglio; vista la mia seria professionalità, sono ben felice di dare in questo momento di *lockdown* dei consigli telefonici, senza ricorrere ad interventi che trasgrediscono le regole dettate dal governo in tema di salute collettiva!”

Come immagini la fase di ripartenza?

“Nell’attesa della data esatta di riapertura, sto già valutando e predisponendo il protocollo per garantire la sicurezza mia e dei miei clienti. Già in questi giorni sto gestendo l’agenda, viste le numerose richieste di prenotazioni da parte di clienti che vogliono avere il “primato” alla riapertura. Oltre a dispositivi di protezione e specifici protocolli igienici, aumenterò gli orari di lavoro garantendo l’apertura anche la domenica e il lunedì. Purtroppo sarò costretta a eliminare le riviste, ma cercherò di compensare la mancanza interagendo di più con il cliente che ha bisogno di distrazioni. Tutti abbiamo paura della “nuova vita lavorativa” che ci aspetta, ma credo che la padronanza della situazione possa trasmettere sicurezza e fiducia al cliente.” ■



Siamo ancora frastornati, insicuri, impotenti. Ci riconosciamo solo nei medici, negli infermieri, in coloro che sono in prima linea per aiutarci. Con ciascuno di loro abbiamo stabilito un'empatia a distanza, ci riconosciamo in loro e cominciamo, piano, a dare il giusto peso a quanto pensavamo di essere. Ciascuno di noi è un microcosmo di competenze e di emozioni che necessitano di essere messe a disposizione per immaginare il domani. Chi sarà in grado di essere l'apripista nell'imminente domani che non potrà più essere uguale a prima. L'economista francese Jaques Attali ha così sintetizzato il proprio pensiero "A vincere la nuova sfida saranno i comparti 'ontologicamente più empatici': quello della sanità ovviamente ma anche tutte le attività connesse all'alimentazione sana, alla crescita culturale, all'arricchimento delle competenze, alla cura dell'ambiente. Probabilmente si smetterà di acquistare in maniera compulsiva cose inutili e si punterà a un migliore uso del tempo personale". Di fatto viene rimesso al centro l'Uomo e l'autenticità delle cose che faremo. Una consapevolezza della ricerca di attività che coniugano stili di vita attenti ai bisogni nostri e dell'ambiente che ci circonda. Ripartire significa aprire fabbriche e luoghi di lavoro ma anche riappropriazione di tradizioni ludiche anch'esse piene di persone con il loro lavoro. Ma se la meta è partire, diventa necessario comprendere che una rinnovata fiducia in noi stessi, negli altri, nelle istituzioni dovrà rispondere a dei rinnovati valori che pongano seriamente in primo piano competenze che si coniugano tra loro. Serve fiducia come se fosse una medicina o meglio uno stimolante, un'iniezione di ossitocina riprendendo uno spaccato del neuro economista americano Paul J. Zak che citava come una corretta ed efficace comunicazione possa indurre una produzione di ossitocina rendendoci più ricettivi a comprendere ciò che diventa empatico per noi. Vincenzo Russo dello IULM di Milano ha fatto un parallelo tra la crisi attuale e quanto successo nel 2008 che aveva già creato un primo spartiacque nei cambiamenti dei comportamenti di consumo e valoriali. La crisi attuale accentuerà ancora maggiormente la richiesta di autenticità e importanza di relazioni sociali. Avremo un cambio di paradigma dove non basterà solo quanto le persone dichiarano ma la necessità di interpretare i bisogni emozionali. Questo passaggio dovremo renderlo semplice, fruibile poiché creare empatia risulta mentalmente faticoso, mettersi nei panni altrui lo abbiamo evitato, con il risultato di diventare indifferenti e quindi meno capaci di cogliere opportunità. *L'empatia fra le persone è come l'acqua nel deserto: si incontra di rado, ma quando capita di trovarla ti calma e ti rigenera.* (Emanuela Breda) ■

Pensare a ripartire

* di Pietro Aloisio - Presidente Assenso

f Assenso

La meta è partire

(Giuseppe Ungaretti)



Qui sopra:
Pietro Aloisio

assenso
ASSOCIAZIONE NAZIONALE AVULSIBENEFICIALE

Via Roveredo 22/B
33170 Pordenone
Tel. +39 335 6375575



Fermarsi e riflettere è necessario

* di Francesca Di Leo e Luca Roncadin - www.soulfoodcpr.it [f soulfoodcpr](https://www.facebook.com/soulfoodcpr) [@soulfoodcpr](https://www.instagram.com/soulfoodcpr) [t soulfoodcpr](https://www.twitter.com/soulfoodcpr)

5 CONSIGLI PER IL TUO BENESSERE

1 - NON SPRECARE

Evita di sprecare gli alimenti, cucina e consuma la quantità di cibo corretta, comprando solo il necessario.

2 - MANGIA SANO

Presta attenzione alle porzioni, bevi acqua durante la giornata e tieniti idratato, privilegia frutta e verdura ed evita cibi grassi e troppo zuccherati.

3 - HOBBY

Durante la giornata tieniti sempre attivo, approfitta per dedicarti a nuovi hobby, sistema una parte di casa, cimentati in piccole riparazioni o lavoretti manuali.

4 - IN FORMA

Crea una piccola routine di esercizi fisici da fare, con costanza, tutti i giorni, per tenerti in forma e tonificare gambe e braccia.

5 - TEMPI

Non dedicare tutta la giornata alla sola attività lavorativa o ai social, organizza il tuo tempo dando lo spazio giusto alle altre quattro attività che ti abbiamo segnalato.

È arrivata la famigerata fase 2, per noi, entrambi insegnanti non cambierà molto; 3 volte a settimana palestra in casa, grandi passeggiate in giardino, una sana overdose di coccole al gatto (Babaganoush) e una valanga di ore davanti al pc per seguire tanti allievi ognuno con i propri bisogni. Ripensando a questi 50 e più giorni di quarantena le ore sono veramente volate e i giorni si confondono e non si contano più. Le nostre routine sono saltate e siamo stati travolti da un tempo più lento e riflessivo che ci ha portato ad assaporare aspetti che prima ci sembravano magari scontati, come il colore e il profumo intenso dei fiori. Per noi, l'impegno giornaliero maggiore è DaD, ovvero la ormai famosa didattica a distanza, che dopo quasi due mesi ci fa capire che non esiste scuola senza presenza fisica, senza l'incontro degli occhi dei nostri allievi, senza costruzione d'insieme e senza interazione continua. Anche con il passare del tempo, non ci stiamo abituando a questa modalità forzata e, anzi, rimane sempre viva dentro di noi, come un fuoco sacro, la ritualità della classe e del tempo passato a scuola. Questo tempo ci ha obbligato a una rilettura di ciò che stavamo facendo, una rilettura produttiva, necessaria per ricostruire una quotidianità, il thé delle 5 o la colazione lunga con le notizie del giorno, le corse sul tapis-roulant e i libri prima di addormentarsi. Il tempo scorre pensando al prossimo abbraccio, al prossimo piatto al ristorante, alla prossima notte in hotel, al prossimo viaggio spensierato, al prossimo check-in. Sicuramente la nostra prossima valigia sarà la più bella di tutte. Condividiamo con voi lettori una sfiziosa ricetta e qualche piccolo suggerimento di benessere. ■

Soul
Food

Sfiziosi SALATINI

al gusto mediterraneo

Fatto in casa è più Buono! Ecco una ricetta facile, sana e gustosa che potete preparare per un aperitivo conviviale o per una sfiziosa merenda. Stupirete tutti grazie alla loro bontà. Mettetevi alla prova!

#AndràTuttoBene



Ingredienti:

- 250 g di farina 0 (o preferibilmente integrale)
- 120 g di passata di pomodoro
- 10 g di concentrato di pomodoro
- 40 ml di olio Extra Vergine di Oliva
- Sale e pepe q.b.
- una manciata di origano

Procedimento

In una ciotola capiente aggiungere tutti gli ingredienti della ricetta: la farina, la passata di pomodoro, il concentrato, l'olio, il sale, il pepe e l'origano.



Impastare

Mescolate energicamente gli ingredienti fino ad ottenere un composto ben amalgamato, successivamente trasferirlo su un piano infarinato ed impastate ancora per 5-10 minuti. Ricoprite l'impasto ottenuto con una pellicola e riponetelo in frigo per circa 30 minuti.



Stendere

Togliere l'impasto dal frigo e stenderlo, con l'aiuto di un matterello, fino ad ottenere una sfoglia di circa mezzo centimetro di altezza. Successivamente, con l'aiuto di un bicchiere, ricavare dalla sfoglia i salatini, da bucherellare poi con una forchetta.

Infornare

Infornare i salatini in forno preriscaldato a 180°C per 10-12 minuti fino alla loro completa doratura.



Pronti!





Tra i boschi con le creature magiche

* di Anna Turchet [f](#)anna.turchet [@cannuccia24](#)

Sbilfs, salvans e agane sono solo alcune delle creature che, secondo la leggenda, abitano il Friuli Venezia Giulia. Il folklore della regione più orientale d'Italia è davvero ricco di strani personaggi che rendono i già bellissimi paesaggi ancora più affascinanti. Gli sbilfs sono, ad esempio, dei folletti molto presenti nelle leggende della Carnia. Si dice vivano nel sottobosco, completamente mimetizzati e, in certi casi, invisibili ma capaci di mostrarsi, a piacimento, agli escursionisti. Le agane sono invece creature mitologiche, assai diffuse in molte leggende dell'intero arco alpino ma che si incontrano anche nelle zone di pianura; sono spiriti legati alle acque dolci e proprio accanto a pozze smeraldine, ruscelli, torrenti e cascate è possibile imbattervisi. Come riconoscerle? Non è sempre facile poiché, a seconda della tradizione locale, assumono le caratteristiche di giovani e attraenti fanciulle o di donne anziane. Loro è il merito, secondo la leggenda, di aver insegnato l'arte della filatura. Sono esseri tendenzialmente pacifici ma che, come lo scorrere delle acque, possono mutare repentinamente e diventare molto perfide se offese. I salvans, o uomini selvaggi, poi, rappresentano gli "abitato-



In alto, qui sopra e nell'altra pagina: montagne della Carnia. Foto: Anna Turchet

ri del selvatico" e hanno un aspetto animalesco e trasandato, quasi sempre mostruoso o insolito, con varie caratteristiche a seconda del luogo specifico o della leggenda analizzata. Le loro origini sono molto antiche e complesse e spesso vengono assimilati ai *pagans* che, tuttavia, rappresentano una categoria a parte. Camminare per i sentieri delle montagne e colline friulane potrebbe quindi rivelarsi molto più interessante del previsto. La montagna sarà infatti, con buona probabilità, una meta assai gettonata nell'estate che sta per iniziare. Le difficoltà legate alla fruizione delle spiagge, storicamente sempre molto affollate, rendono le passeggiate nei boschi la scelta ideale per tutti coloro che vorranno comunque rilassarsi lontano dalla città. Le maestose cime che incorniciano il versante settentrionale dell'intera regione offrono una varietà di percorsi accessibili a tutti: camminatori esperti, escursionisti alle prime armi e anche famiglie. Paesaggi da cartolina, una natura ricca e sorprendente, delizie enogastronomiche e una nutrita mole di affascinanti leggende sono gli ingredienti ideali per scoprire (o riscoprire) questi luoghi, riappropriandosi del ritmo lento e arcaico del cammino. ■





Venezia 2 maggio 2020

* di Mariella Trimboli

Cento profonde solitudini formano insieme la città di Venezia – questo è il suo incanto. Un'immagine per gli uomini del futuro.

(Friedrich Nietzsche)



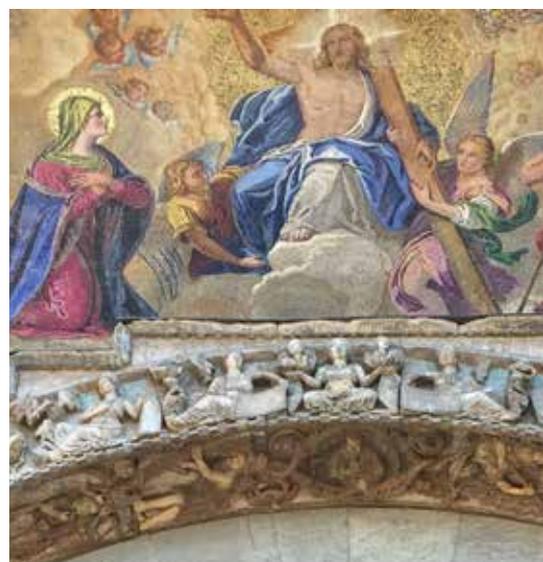
In alto: piazza San Marco.
Qui sopra:
la fermata del servizio gondole.
Foto: Editoriale Top

Venezia vantava un turismo che sfiorava i 23 milioni di persone all'anno e di una parte di questo i residenti non ne andavano proprio fieri. Perché Venezia è la città dei sogni di ognuno di noi, è la città che almeno una volta nella vita ci andrai ma non è detto che tu potrai permetterti un soggiorno nelle camere del Danieli, pranzi e cene da Cipriani e da Alajmo. D'altra parte Venezia è Venezia! Ho vissuto per un giorno il silenzio scandito solo dal rumore degli uccelli, niente camerieri davanti alle porte dei ristoranti che ti invitano a entrare, niente odori di cucina stagnanti, gondole e gondolieri fermi, niente musica e aperitivi in Piazza San Marco, solo una band che registra il suo videoclip, qualche vaporetto semi-vuoto e la coda di persone, fuori dal supermercato, con mascherine e guanti. Ma, in questo momento di difficoltà, c'è anche una parte di Venezia che non puoi fare a meno di ammirare. Le acque del canale, grazie allo scarso traffico, sono ritornate limpide, di un verde smeraldo, al punto che riesci a vedere i pesci sul fondale, la natura si è ri-presa i suoi spazi, i cigni a Burano sono i padroni dei canali. In mezzo alle calli, circondata a tratti dall'assenza di rumori, mi sono quasi persa... Le emozioni che ho provato sono contrastanti; ammirata e incantata da una realtà che forse non rivedrò più e al tempo stesso disorientata e preoccupata da una situazione che non gioca a favore dell'economia di una città che vive di turismo sua fonte principale di guadagno. Per questo Venezia rimarrà un simbolo di questa pandemia. Il piacere di riappropriarsi degli spazi e del silenzio e l'ansia per una sorte che non vogliamo diventi realtà. ■

I messaggi nascosti del portale di San Marco

* di Carlotta Kovatsch [f carlotta.kovatsch](#) [@karlol87](#)

Alla domanda “conoscete la Basilica di San Marco a Venezia?”, la stragrande maggior parte di voi risponderebbe “che domande, certo che sì!”, e altrettanti affermerebbero anche di averla vista e rivista più volte. Ma quanti di voi l’hanno veramente vista? Quanti hanno compreso i messaggi nascosti nei suoi particolari architettonici? Basta alzare lo sguardo e osservare attentamente i rilievi che decorano l’intradosso e il fronte degli archi del portale maggiore per capire che nella realizzazione di tutte quelle scene e figure non c’era un puro intento decorativo, ma la volontà di comunicare un messaggio ben preciso attraverso un linguaggio simbolico figurativo. Nel primo arco, partendo dal basso, è riprodotto un ammonimento al fedele: dal Diavolo e dalla Lussuria, raffigurati seduti alle basi dell’intradosso, nascono i mali del mondo, rappresentati da scene violente di vita animale. Nella parte sinistra del fronte, una figura femminile seduta su un leone simboleggerebbe la Superbia, dalla quale nascono i vizi, personificati da scene di caccia, oppure Eva, dalla quale discende l’umanità peccatrice (Caino e Abele); nella parte destra, invece, la rappresentazione di un giovane seduto a gambe incrociate su un vitello alluderebbe al Vizio in genere, oppure all’Ira e alle sue conseguenze, per cui si spiegherebbero le successive scene, cioè il giovane che discute con il vecchio (ovvero l’ira che nasce dalla disputa), il giovane con il bastone in spalla (ossia l’ira che porta all’omicidio), e così via. Spostando lo sguardo verso il secondo arco, notiamo quattro taci di vite che, a due a due, sorgono da dei vasi e percorrono l’intero perimetro dell’intradosso dell’arco, incorniciando le raffigurazioni dei Segni Zodiacali, ai quali sono abbinati le personificazioni dei Mesi, ossia figure maschili intente a svolgere delle attività agricole. Non ha caso queste scene sono state raffigurate entro tralci di vite: tenete presente che in epoca medievale il lavoro agricolo era concepito come punizione ed espiazione del peccato originale che sarebbe stato poi “lavato” dal sangue (il vino sacramentale) di Cristo, raffigurato al centro tra il Sole e la Luna. Un importante ammonimento traspare da questa composizione: a voi che entrate... ricordate che il tempo a vostra disposizione è limitato e che il giudizio è prossimo, quindi pentitevi e cambiate stile di vita! Nel fronte invece sono scolpite 17 figure femminili rappresentanti le Beatitudini e le Virtù, alle quali l’uomo deve aspirare per salvarsi. Per ultimo, raggiungiamo con lo sguardo il terzo arco, nella cui parte interna vi sono i Mestieri veneziani che, letti in chiave cristiana, sono simboli del lavoro che, se esercitato onestamente, conduce alla redenzione, raffigurata nell’Agnus Dei al centro. La Salvezza poi sarà possibile se si seguiranno i messaggi dei Profeti, rappresentati sul fronte, anch’essi entro un tralcio di vite che converge verso la figura centrale del Cristo Benedicente. Non so se concorderete con me... ma è affascinante il potere delle immagini: sono come le parole di un libro! ■



Qui sopra:
la Basilica di San Marco
e un particolare del portale.
Foto: Marco Gambin

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

Direttore Responsabile
Mariella Trimboli
mariella@top-magazine.it

Direzione e amministrazione
Via Nuova di Corva 80 - 33170 Pordenone
amministrazione@top-magazine.it

Divisione pubblicità
Friuli Venezia Giulia: Nicolò Gambarotto - 335 1444540
commerciale@top-magazine.it

Hanno collaborato a questo numero
Francesca Orlando, Tiziana Fiorentino, Omar Scaibo, Rodolfo Rizzi, Nicolò Gambarotto, Claudio Fabbro, Paola Valdinoci, Gianna Buongiorno,
Stelio Smotlak, Francesca De Zotti Michelin, Anna Turchet, Marisa Cepach, Omar Manini, Raffaella Lenarduzzi,
Carlotta Kovatsch, Pietro Aloisio, Francesca Di Leo, Luca Roncadin

In copertina
La Signora del Vino. Foto: Orsola Mema

Immagini e fotografie
Francesca Orlando, Canva, Alessio Furlan, Alessio Greguoldo, Mario Zanitti, Orsola Mema, Claudio Fabbro, Pixabay, Editoriale Top,
Terry Giacomello, Stelio Smotlak, Osteria La Ferrata, Zuan Pieri Biasatti, Agriturismo Radovic, Vania e Daniele Negro, Samuele Ambrosi,
Antonella Cantarutti, Federico Ellero, Anja Ostermann, Universalsedie, Giulio Masieri, Ufficio Stampa archivio CEC, Craig MacLeod, Paola Ioan,
Palagurmé, Assenso, Francesca Di Leo, Luca Roncadin, Anna Turchet, Marco Gambin

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

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

Top Taste of Passion Editoriale Top S.r.l. - Pordenone
Iscrizione ROC n. 31200 in data 14/03/2018
www.top-tasteofpassion.it

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



3.203 kg di legno



472 kg di CO₂



46.288 litri di acqua

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





Seguici sul nostro sito

www.paolocaccese.it



con eurobevande è più semplice

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