

Per diletto della mente e pascolo del corpo

• Nicolò Gambarotto

1948, la casa Editrice Marzocco di Firenze da' alle stampe uno dei libri più discussi dell'epoca. "L'Arte di mangiar bene" compilato da Pellegrino Artusi, 790 ricette, 47° edizione.

E non sarebbe stata di certo l'ultima.

Le copie vendute diventeranno negli anni oltre un milione, un successo editoriale inimmaginabile. Controverso perché all'epoca fu definito dal Professor Francesco Trevisan, grande amico di Pellegrino Artusi, "un libro che avrà poco esito" considerato che la suprema

arte della cucina era a quel tempo già stigmatizzata nel grosso volume "Il re dei Cuochi" di Doney. Gli anni premiarono però la costanza di Pellegrino Artusi, convinto sostenitore dell'importanza di offrire un pratico manuale di cucina alle massaie, alle figlie delle massaie e a tutti coloro che: "cercano diletto alla mente e pascolo al corpo". Davanti al computer, guardando il nuovo sito appena ristrutturato, fuocolento.it mi domandavo se avrà mai un senso approfondire tante energie e risorse nella comunicazione di un mondo che è principalmente

godimento, che ha un sottofondo ludico, quindi appare non strettamente necessario. I nostri lettori saranno interessati a farsi raggiungere in ogni dove da notizie legate alla Petuzza di Barcis, come vi raccontiamo questo mese, o relative ai migliori vini delle terre dei Patriarchi? Esiste davvero questa necessità? (mio nonno mi avrebbe definito come; "braccia rubate all'agricoltura"). La risposta la darete voi cari amici lettori. Nel nuovo sito metteremo a vostra disposizione entro poche settimane tutto l'archivio di questi nove anni

di pubblicazioni, troverete i ristoranti, vini e vignaioli che abbiamo recensito perché ci sono piaciuti. Avrete l'opportunità di acquistare, ricevendoli direttamente a casa vostra, i prodotti che abbiamo voluto selezionare per voi. Tutto questo lo potrete fare seduti davanti al computer, passeggiando o in macchina, grazie alle applicazioni per il telefono, che vi consentiranno di trovare facilmente il ristorante in zona o che ricordavate di aver letto su quel tal numero di Fuocolento. Servirà? A voi la risposta! ●●●

1a Giornata Nazionale della Cultura del Vino

Sabato 21 maggio 2011 si terrà, in contemporanea in tutta Italia, la "1° Giornata della Cultura del Vino" organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier. Anche in Friuli Venezia Giulia l' AIS propone l'evento attraverso un Convegno che si terrà nel prestigioso complesso storico di Villa di Toppo Florio in Buttrio, autentico gioiello dell'architettura nobiliare settecentesca. Dalle 10:00 alle 13:00, nel prestigioso salone consiliare, vari Relatori discuteranno sul tema "Vino". Un incontro a "tutto tondo" per illustrare: la Storia, la Cultura millenaria e la Positività del Vino. Un evento fortemente voluto dal neo Presidente nazionale AIS Antonello Maietta e da tutto il Consiglio nazionale dell'Associazione per ridare al Vino la centralità che merita. "Poiché la sua immagine" - come scriveva Maietta in un recente editoriale della Rivista associativa - "troppo spesso è stata lesa dal battente, devastante e generico legame tra i termini alcol e morte. Non sarà forse giunto il momento di dire a tutti, con la serenità che ci contraddistingue e i termini pacati del nostro lessico, ma con inconsueta fermezza che, almeno noi, ci siamo un po' stancati?" L'evento è aperto a tutti e in particolar modo a: Sommelier, Enologi, Appassionati e Amici del Vino!

Relatori del Convegno:

Tiziano Venturini - Sindaco di Buttrio, Città del Vino e sede della più antica Fiera del Vino d'Italia

Claudio Fabbro - Agronomo e storico

Anita Cacitti - Psicologa e psicoterapeuta - Responsabile del progetto ASS del FVG "Diamo Peso al Benessere"

Nicolò Gambarotto - Giornalista

Rodolfo Rizzi - Presidente Assoenologi FVG

Renzo Zorzi - Presidente di Associazione Italiana Sommelier FVG

La chiusura dell'incontro sarà affidata a "fresche, ben auguranti bollicine" di Ribolla Gialla.

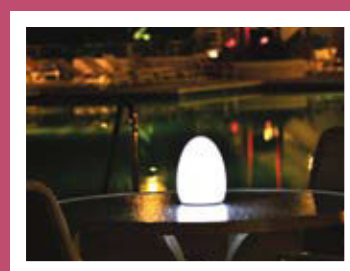
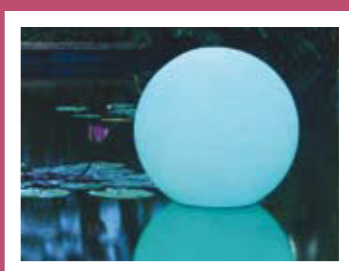
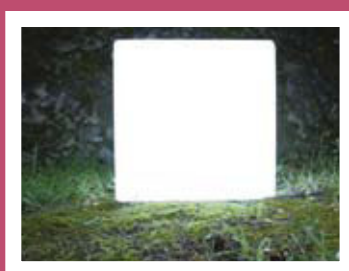
3	EDITORIALE PER DILETTO DELLA MENTE E PASCOLO DEL CORPO <i>Nicolò Gambarotto</i> 1A GIORNATA NAZIONALE DELLA CULTURA DEL VINO	20	29° CONGRESSO FED. EUROPEA PEZZATA ROSSA <i>Patrizia Novajra</i>	34	ASSOENOLOGI IL MONDO CHE VORREI <i>Rodolfo Rizzi</i>	54	BUONO A SAPERSI SAPERI E SAPORI TRA FRIULI E AMERICA LATINA <i>Raffaella Bombi e</i> <i>Vincenzo Orioles</i>
5	APPROFONDIMENTO PAGHI IL TRASGRESSORE, NON IL CITTADINO <i>Piero Pittaro</i>	22	L'ALBERO MAGICO SI RINNOVA	36	VITICOLTURA, SOSTENIBILITÀ ED AGGREGAZIONE <i>Claudio Fabbro</i>	56	ARTIGIANI DEL GUSTO ANDREA TINOR <i>Simona Attico</i>
6	PENSIERI E PAROLE IL MIELE <i>Giulia Zoratto</i>	23	50A RASSEGNA DEL VINO DI AQUILEIA	38	IL PERSONAGGIO CONVERSANDO CON IL PROFESSOR MIRABELLA: GENIO E SEMPLICITÀ <i>Diana Candusso</i>	58	AZIENDE COME È CAMBIATO IL GRUPPO DALL'AVA <i>Elisabetta de Dominis</i>
7	APPUNTAMENTI INCONTRI DI GUSTO	24	FIERA DEI VINI DI BUTTRIO 79° EDIZIONE <i>Rosalba Tello</i>	40	LE PROMESSE CINQUE PER CINQUE <i>Marco Guidi</i>	60	LA CURIOSITÀ ZAPATERO FA SEMPRE IL BIS N. G.
10	IL RISTORANTE DA NANDO INCONTRA LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO	25	PROFUMO DI VINI PREGIATI AL FOGOLÀR DI VERONA <i>Roberto Rossini</i>	42	LE BUONE TAVOLE CONTINUA IL VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL GELSI GROUP <i>Diana Candusso</i>	62	ARTIGIANI DEL GUSTO ETICA DEL GUSTO QUANDO IL RICORDO SI FA TORTA <i>Simona Attico</i>
10	TISTIGNARIA, LA FERRARI DELLE CASTAGNE	26	MONDO VINO IL MIO PRIMO VINITALY <i>Simona Attico</i>	44	NOTIZIE ERSÀ IL FVG FA IL BILANCIO DELLA SUA PARTECIPAZIONE A VINITALY	67	ACCADEMIA IN TAVOLA LA TRADIZIONE DEL PANE A TRIESTE E L'ANTICO MESTIERE DELLE PANCOGLE <i>Mara Rondi</i>
11	ENOPORDENONE NEWS ENOPORDENONE <i>Gianfranco Bisaro</i>	27	VINI VERI, VINI NATURALI, VINI LIBERI: SOLFOROSA ADDIO? <i>Bepi Pucciarelli</i>	46	RICAMI DI GUSTO IL PUNTO AQUILEIA	70	DIAMO PESO AL BENESSERE EMPOWERMENT E VITA QUOTIDIANA <i>Fabrizio Panigutti</i>
12	APPUNTAMENTI CANTINE APERTE 2011	28	NOTIZIE ERSÀ IL FVG FA IL BILANCIO DELLA SUA PARTECIPAZIONE A VINITALY	48	I LOCALI DELLA TRADIZIONE HOTEL "AI PATRIARCHI" E "AI CJASTINARS" <i>Simona Attico</i>	72	LIQUORI AMARI, LIQUORI E RATAFIÀ LA DISTILLAZIONE <i>Vito Boccianti</i>
13	A CENA CON IL VIGNAIOLO	29	I VINI DEL FVG ALLA LONDON INTERNATIONAL WINE FAIR	50	CURIOSANDO CONSORZIO TUTELA VINI DOC FRIULI AQUILEIA <i>Elena Clarin</i>		
16	NOTIZIE LIKOF 2011 <i>Claudio Fabbro</i>	30	AIS FVG OPEN YOUR AIS: INTERVISTA AD ANTONELLO MAIETTA <i>Cristina Coari</i>	51	AQUILEIA ED I SUOI VINI <i>Claudio Fabbro</i>		
18	CHICCHISSIMO E OTTIMO TAKEAWAY	31	DONNE DEL VINO SEX&WINE ATTO SECONDO <i>Federica Felice</i>				
19	SPECIALE CARNIA-GIRO D'ITALIA	32	L'EMOZIONE DEL GUSTO NON HA CONFINI <i>Tania Masarin</i>				
19	RISTORANTE GOURMET DEL RISTORANTE HOTEL CARNIA						



piatti bicchieri posateria accessori tovagliato sedie tavoli arredo per esterno

GRANDE NOVITÀ NOLEGGIO 2011: LAMPADE LED SENZA FILI

Lampade a LED regolabili a distanza, impermeabili e infrangibili



VISITATE IL NOSTRO SITO www.globuscatering.it E RICHIEDETECI IL NUOVO CATALOGO 2011

GLOBAL SRL

Via Pesenalat, 6 - 33048 San Giovanni al Natisone (UD) - Tel. 0432 756594 - Cell. 327 7051192 - Fax 0432 756472 - Web: www.globuscatering.it - Mail: info@globuscatering.it

Paghi il trasgressore, non il cittadino

• Piero Pittaro

Quando ci capita di camminare per le strade di una città o di un paese, oppure quando viaggiando in macchina vediamo scritte sui muri, sui monumenti, sulle carrozze dei treni o dei tram, quando vediamo le strade sozze di immondizie, ci viene naturale imprecare contro le "autorità" che non tengono pulita la città. Mai, dico mai incolpiamo i veri responsabili, ossia coloro che imbrattano i muri e gettano immondizie, piccole o grandi dappertutto. Ci sono anche coloro che sbattono i tappeti dalle finestre oppure spazzano la polvere dai pavimenti sui marciapiedi. Tutte queste persone sono le prime a gridare contro la città sozza. Oggi poi il fatto è molto più evidente per la presenza di persone che non conoscono per nulla cos'è la pulizia, l'igiene, il rispetto delle comunità e dell'ambiente. Qualche volta, ma solo qualche volta, c'entra anche l'autorità.

Infatti i cestini della raccolta immondizie, specie nelle zone turistiche sono microscopici. Quindi si getta per terra. Tenere pulita una città è facile anzi facilissimo. Basta far osservare le leggi. In mancanza di norme i sindaci sono autorizzati, motu proprio, a emettere ordinanze. Vi racconto un paio di episodi capitati alcuni anni fa. Ero a Montreal, in Canada, d'inverno. Moltissima neve, mediamente venti gradi sotto zero. Ma d'inverno Montreal vive sotto terra. Un dedalo di strade, metro elettrici, negozi, supermarket, bar ristoranti, servizi di ogni genere. Una città sotto una città.

Temperatura da camminare in camicia, pulizia estrema, niente macchine, solo a piedi. Entrate "Undergrounds" protette da doppi sistemi di porte a barriera del freddo, oppure si entra dagli alberghi o dai grandi negozi con gli ascensori.

Mai una scritta sui muri, mai una cicca, una carta per terra. Un giorno, camminando sottoterra per andare in sala degustazione vini in un building più lontano, vedo una scritta piuttosto notevole contro una parete bianca. Arrivo al lavoro, incontro un collega canadese col sorriso di schermo sulle labbra gli dico: anche da voi cominciano gli imbrattatori. Lui di contro con un uguale sorriso di sufficienza mi risponde: aspetta. Tutto finisce lì. Il pomeriggio ritornando in hotel, la scritta non c'è più tutto dipinto come prima,

nessuna traccia.

L'indomani incontro l'amico che mi dice: hai visto? Qui da noi esiste una squadra comunale apposita. Appena viene segnalato il misfatto scatta l'operazione. Per prima cosa viene cancellato il messaggio, poi immediatamente si ripristina il colore. Quindi si controllano le telecamere di sorveglianza. Se in qualsiasi modo viene individuato il malfattore viene immediatamente portato dal giudice e giudicato all'istante. Qui questi tribunali, per ogni misfatto pubblico o altro funzionano H24, ossia 24 ore al giorno. Il processo si celebra entro quattro ore (come in Italia). Il malfattore se ritenuto reo, viene condannato a pagare le spese del misfatto, nonché quelle precedenti fatte da altri se i rei non sono stati presi. Logicamente più la multa e le spese processuali.

Capita l'antifona ragazzi? Altro esempio e poi chiudo. Ero a Singapore, città ordinatissima, pulitissima, banche spalancate, oreficerie aperte come da noi i negozi della frutta. Non un vigile. Telecamere dappertutto. Un giorno ero nella hall dell'Hotel. Entrano due poliziotti. Parlano con la reception. Scende dalla camera un giovanotto. I poliziotti lo identificano e gli appioppo una sonora multa. Spiegazione. Dalle telecamere avevano individuato la persona che aveva buttato un mozzicone di sigaretta per terra. Ecco, signori amministratori, come si tiene pulita la città, facendo pagare i trasgressori e non i cittadini. ●●●



Il miele

• Giulia Zoratto

Tutti noi consumiamo miele, questo denso liquido dolce prodotto dalle api. Pochissimi sanno però qual è la sua composizione, come viene prodotto, in quale quantità e con quali sostanze. Ma soprattutto sono pochi a conoscere la vita delle api, quei piccoli animaletti tanto utili alla natura e all'uomo. Ho tra le mani alcune vecchie riviste degli anni '30 di apicoltura, con appunti segnati ai bordi dal mio bisnonno Romano. Leggendoli sono rimasta incantata da ciò che madre natura ha creato, da ciò che ci propone, da quale eccellenza di prodotti elabora e ci mette a disposizione. Ma andiamo per ordine. La composizione del miele varia a seconda delle zone di produzione, sia per quanto riguarda gli zuccheri, sia per quanto riguarda i microelementi. Oltre alla zona d'origine, la composizione varia a seconda delle piante di raccolta. Possiamo così avere mieli puri di una sola pianta, in quanto il polline deriva da un solo gruppo di piante della stessa specie. Variano anche, moltissimo, il colore e il gusto. Come zuccheri troviamo: saccarosio, glucosio, fruttosio; mannite, destrine, sostanze grasse, sostanze aromatiche, sali minerali, vitamine, ecc. Il miele deriva esclusivamente dal polline (elemento fecondante maschile dei fiori) e dal nettare, liquido dolciastro e profumato emesso dal pistillo (organo di riproduzione femminile dei fiori). Polline e nettare vengono raccolti, durante la fioritura, dalle api cosiddette bottinatrici. Trasportati

nell'arnia, elaborati dalle stesse api attraverso apposite ghiandole, trasformati in miele e depositati in piccoli contenitori: cellette esagonali in cera situate all'interno dell'alveare. Le cellette vengono quindi chiuse con un opercolo in cera e custodite per la sopravvivenza durante la stagione invernale. L'uomo se ne appropria in parte, lasciando solo la quantità necessaria per la sopravvivenza dell'arnia. Vengono estratti i telaini contenenti il miele, dopo aver

cacciato con fumo di stracci le api. Tolto il coperchio di cera, con sottili e affilati coltelli, si centrifuga il tutto e si ottiene il miele già pronto per il consumo. Il telaino viene poi rimesso al suo posto. Le api lo puliscono, lo restaurano e lo preparano nuovamente per la raccolta successiva. Finita la stagione, l'arnia deve contenere una quantità di miele per il consumo e la sopravvivenza delle api dall'autunno alla primavera successiva. In mancanza di miele sufficiente tutta l'arnia

muore. Ecco perché, il diligente apicoltore controlla la diminuzione del magazzino e interviene, in caso di carenza, con lo stesso miele o con zucchero normale, sciolto come sciroppo in acqua. Ogni arnia contiene mediamente 40.000 api se in stato di perfetta salute. Se l'apiario è vicino ai fiori, ossia se l'ape percorre poche centinaia di metri, un'arnia può produrre oltre 20 kg di miele all'anno e può addirittura superare i 30 in condizioni ideali. Dicevamo che ogni pianta produce un polline diverso. Poiché piante e fiori hanno momenti di fioritura diversi, se il miele viene raccolto a ogni fioritura, possiamo disporre del prodotto di una sola pianta: avremo così il miele di acacia, millefiori, castagno, tarassaco, colza e via elencando. Possiamo senza dubbio affermare che il miele è uno degli alimenti più naturali al mondo. Eccellente in gusto, composizione, nutrizione ed estremamente salutare. Per il mondo del grande commercio esiste anche la frode, molto facile in verità, ma altrettanto analizzabile. Si tratta di aggiunta di zucchero come sciroppo. Nessun danno alla salute, ma certamente, un miele non miele. ●●●



Incontri di gusto

Maggio 2011

Gli appuntamenti selezionati in queste pagine potranno essere verificati contattando l'Associazione fra le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia (Villa Manin di Passariano, Codroipo - Ud Tel. 032 900908; Fax 032 90591; www.prolocoregionefvg.org info@prolocoregionefvg.org) L'Associazione fra le Pro Loco del F.V.G. non è in ogni modo responsabile per variazioni di date o annullamenti delle manifestazioni indicate.

Maggio 2011

5-10 maggio

Comune di SAN DORLIGO DELLA VALLE (Ts)

"Majenca" 2011 55ª ed. Mostra dei Vini Locali e 14ª ed. Mostra dell'Olio Extravergine di Oliva
A Dolina, nella piazza principale e nelle aree adiacenti, importante appuntamento con la degustazione e la mostra di vini e oli d'oliva di produzione locale di ottima qualità, premiati da un'apposita giuria tecnica. In collaborazione con il Circolo Majenca di Dolina.

6-8 maggio

Pro Loco TRIESTE

6ª ed. I Sapori della Tradizione

6-8 / 14-15 / 21-22 maggio

Pro Loco TAVAGNACCO (Ud)

75ª ed. Festa degli Asparagi
La grande festa dell'asparago, il prodotto agricolo d'eccellenza per il quale il Comune di Tavagnacco è conosciuto dentro e fuori i confini regionali! L'appuntamento è presso l'area festeggiamenti di Via



Tolmezzo

6-10 maggio

Comune di CORNO DI ROSAZZO (Ud)

42ª ed. Fiera dei Vini

Arriva la tradizionale Fiera dei Vini dei Colli Orientali del Friuli, organizzata dal Comitato Promotore in stretta collaborazione con l'Amministrazione Comunale. La Fiera, propone la Rassegna dei Vini dei Colli Orientali del Friuli arrivata alla 34ª edizione. Nell'ambito della manifestazione vengono anche assegnati i riconoscimenti Cornium d'Oro (Org. Comitato Promotore Fiera dei Vini dei Colli Orientali)

7 maggio

Comune di MONTEREALE VALCELLINA (Pn)

6ª ed. Gris in Fiera

A Grizzo i commercianti e i produttori della zona si riuniscono assieme per offrire ai visitatori ogni genere di prelibatezza e di prodotti locali: formaggi di malga freschi o stagionati, salumi, vini, ortaggi e frutta locale, cereali, farine, polenta, sciroppi, confetture e conserve. In caso di maltempo l'evento potrà essere posticipato a

Sabato 14.

(Org. Comitato Gris in Fiera)

7 / 14 maggio

Pro Loco SAN LORENZO Arzene (Pn)

Centenario della Latteria Sociale Turnaria e Festa della Fienagione, della Mungitura e del Far Formaggio

Sabato 7, presso la casa natale di Harry Bertoja si terranno le celebrazioni per il centenario della fondazione della Latteria Sabato 14, presso l'area denominata Mesoi, la giornata sarà dedicata alla rievocazione dei vecchi metodi per lo sfalco del fieno nei prati, per la mungitura e la trasformazione del latte in formaggio.

7-8 / 13-15 maggio

Pro Loco BATÂE Fagagna (Ud)

40ª ed. "Sagre dai Cajs" Sagra delle Lumache

A Battaglia di Fagagna, si svolge questa tradizionale festa nata a corollario della ricorrenza mariana della Madonna della Pace della seconda Domenica di maggio Le lumache, saranno servite in umido o nella versione con guscio. I palati più fini potranno soddisfarsi inoltre con le diverse specialità preparate

per la Gara gastronomica che vedrà coinvolte numerosi e importanti esercizi di ristorazione

8 maggio

Comune di CASSACCO (Ud)

7ª ed. Festa della Ricotta

Oltre alla valorizzazione dell'alimento ricotta, la manifestazione è finalizzata a promuovere il territorio del Comune con le specialità culinarie proposte e la vetrina delle molteplici attività produttive locali.

8 maggio

Pro Loco COLLERUMIZ Tarcento (Ud)

6ª ed. Ottava di Pasqua

Frittate in Allegria

Si rinnova l'incontro primaverile dell'Ottava di Pasqua degustando un ottimo pranzo a base di frittate farcite con le erbe di stagione raccolte nei campi e nei boschi di Collerumiz. Il ritrovo è previsto in Piazza del Pozzo nella frazione di Collerumiz. La manifestazione si svolge al coperto, anche in caso di maltempo

8 maggio

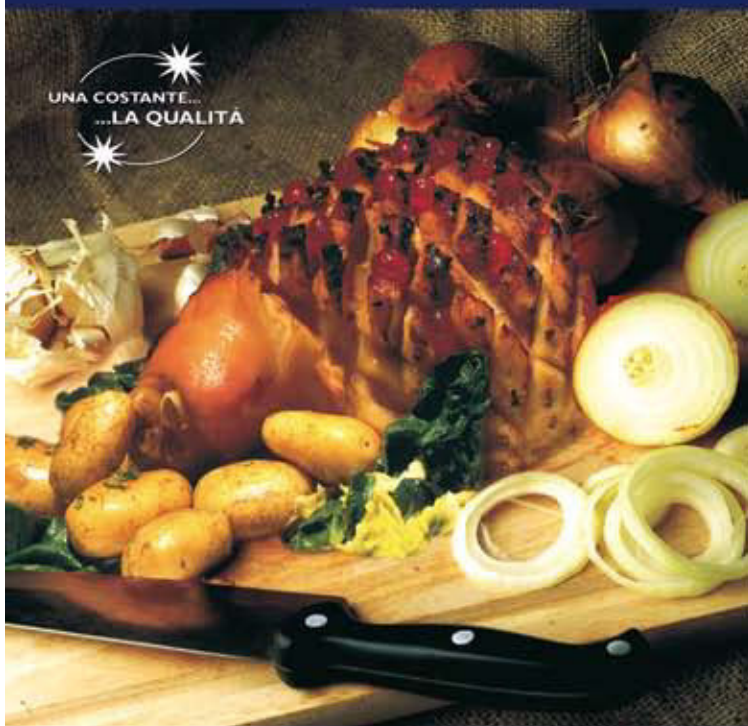
Pro Loco MOGGESE Moggio Udinese (Ud)

2ª ed. "Fieste da la Vacje"

Protagonista assoluta della festa è la mucca, celebrata prima della partenza per la fase estiva della monticazione. Esposizione e sfilata delle razze bovine tipiche del territorio, dimostrazioni della lavorazione dei prodotti lattiero-caseari, degustazioni gastronomiche, laboratori didattici dedicati ai più piccoli e visite presso le stalle del comprensorio,

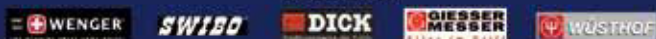
Quando tagliare
non è separare,
ma creare...

8



AFFILATURA
COLTELLERIE DA CUCINA - FORBICI
AFFETTATRICI - PIASTRE TRITACARNE
PUNTO VENDITA E ASSISTENZA

COLTELLI



PIASTRE SALVADOR SALVINOX
LAME PER TAGLIO ALIMENTI

... ED INOLTRE
AFFILATURA, PROGETTAZIONE
E FORNITURA DI UTENSILI
PER LA LAVORAZIONE DEL LEGNO,
IL TAGLIO DI METALLI E MATERIALI PLASTICI,
LAVORI BOSCHIVI, GIARDINAGGIO E FAI DA TE



AFFILAUTENSILI
NATISONE DI MORETTIN

LEPROSO DI PREMARIACCO (UD)
STRADA OLEIS - CIVIDALE

VIA S. BOMBELLI, 6/B
TEL: 0432.716295
FAX: 0432.716700

INFO@AFFILAUTENSILI.COM
WWW.AFFILAUTENSILI.COM

13-14 / 20-21 maggio

**Pro Loco SAN LEONARDO
VALCELLINA Montereale Valcellina
(Pn)**

23ª ed. Festa della Birra

Tradizionale festival a San Leonardo Valcellina, presso l'area festeggiamenti della locale Pro Loco, con la degustazione delle migliori birre, ottima cucina ed intrattenimenti per tutte le età e tutti i gusti.

13-15 maggio

**Pro Loco SESTO Sesto al Reghena
(Pn)**

23ª ed. Festa di Primavera

La festa rappresenta un omaggio all'inizio della primavera, ha luogo nelle suggestive cornici di Piazza del Castello e Piazzetta Burovich e si distingue per l'ottima enogastronomia e per le numerose attività culturali collaterali.

13-15 / 20-22 maggio

**Comune di RONCHI DEI LEGIONARI
(Go)**

**34ª ed. Sagra del "Gal" Festa
Paesana di Selz e Marcia dei
Tre Laghi**

Si rinnova l'appuntamento con la Sagra del Gallo con ottima gastronomia locale e la ormai tradizionale marcia internazionale dei tre laghi. (Org. Circolo Culturale e Sportivo dell'Olmo)

14-15 / 21-22 maggio

**ASSOCIAZIONE FRA LE PRO LOCO
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
Passariano - Codroipo (Ud)**

**10ª ed. Sapori Pro Loco -
L'Arte di Degustare il Friuli
Venezia Giulia**

Giunta al 10° compleanno Sapori Pro Loco nella suggestiva scenografia di Villa Manin di Passariano si

conferma vetrina di pregio per le Pro Loco della Regione che propongono le specialità enogastronomiche, nonché tradizionali e culturali dei loro territori di provenienza. Nell'edizione 2010 la Pro Loco Aglientu ha offerto al visitatore un assaggio della gastronomia e uno scorcio del territorio della Sardegna, Quale sarà la Regione ospite quest'anno?

14 maggio - 5 giugno

**Comune di FONTANAFREDDA (Pn)
40ª ed. Pic Nic di Ceolini**

Arte, musica, cultura, spettacolo, sport, enogastronomia: una miriade di eventi che si fondono uno con l'altro, al centro di tutto la buona cucina, il mangiare e bere genuino, come una volta! In Piazza presso la frazione Ceolini di Fontanafredda. (Org. Associazione Sportiva Dilettantistica Ceolini)

19-22 maggio

**Pro Loco SANTA LUCIA Prata di
Pordenone (Pn)**

2ª ed. Chicken & Beer Fest
Manifestazione in cui si potrà vivere la magica atmosfera dell'Oktobertfest in una quattro-giorni dedicata al buon cibo, alla buona birra e alla musica folk.

20-23 maggio

**Comune di TRIVIGNANO UDINESE
(Ud)**

**34ª ed. "Sagre dai Cais"
Sagra delle Lumache**

La tradizionale festa paesana, allestita presso l'Area Ricreativa del Campo Sportivo Comunale, è l'occasione giusta per degustare le diverse ricette con cui sono proposti i Cais, veri protagonisti della festa, assieme ad altre gustose specialità!

(Org. Circolo Culturale Ricreativo Trivignano Udinese)

20 maggio – 19 giugno

Pro Loco MONFALCONE (Go)

5ª ed. "Magnemo e Bevemo Fora de Casa" Mangiamo e Beviamo Fuori Casa

Quinta edizione dell'importante iniziativa enogastronomica -nella sua versione primaverile-, durante la quale, in collaborazione con i ristoranti della zona, vengono proposti con la formula dei menù a prezzo convenzionato, i migliori piatti tipici della tradizione culinaria locale, abbinati a ottimi vini.

21-22 maggio

Pro Loco BANNIA Fiume Veneto (Pn)
8ª ed. Festa del Fritto di Carne e Pesce in Olio d'Oliva

Presso l'area festeggiamenti di Bannia, manifestazione dal profilo goloso, in cui la fanno da padrone diverse specialità di carne e pesce fritte rigorosamente in olio d'oliva. In più ottima birra, intrattenimenti, parco giochi per i bambini e divertimento per tutte le età!

21-22 / 28-29 maggio / 1-2 giugno
Comune di TRICESIMO (Ud)

5ª ed. "Fieste dai Sparcs" Festa degli Asparagi a San Pelagio

Una sagra paesana che promuove i gusti e la cultura di un piccolo borgo friulano: la chiesetta affrescata dal Thanner e l'asparago bianco coltivato nelle campagne. Non mancheranno la musica, il ballo, la serata country, le visite alla chiesetta e soprattutto le pietanze a base di asparago.

22 maggio

Comune di ARTA TERME (Ud)

Festa dell'Asparago di Bosco, del Radicchio di Montagna e

dei Funghi di Primavera

Mercatino dell'agroalimentare, menù tipici a base di funghi ed erbe, mostra dei funghi di primavera, dell'asparago di bosco e del radicchio di montagna. Un irrinunciabile appuntamento all'insegna dei gusti genuini, tutti da assaporare!

26-29 maggio

Comune di SGONICO (Ts)

47ª ed. Mostra dei Vini Manifestazione enogastronomica per la promozione del vino, il miele ed il formaggio di Sgonico.

I vini esposti saranno valutati da un'apposita giuria di esperti enologi; i migliori verranno premiati a conclusione della rassegna. Per il secondo anno, inoltre, saranno proposti al pubblico e selezionati gli ottimi oli d'oliva di produzione locale.

27-29 maggio

Comune di MANZANO (Ud)

7ª ed. Olio e Dintorni

Tre giorni di festa nella splendida cornice di Villa Maseri ad Oleis di Manzano, per celebrare l'olio e le sue caratteristiche. La manifestazione si completa con convegni, lezioni di potatura e coltivazione dell'olivo, degustazioni, arte e musica. In collaborazione con l'Associazione Oleis e Dintorni.

27 maggio – 12 giugno

Comune di SACILE (Pn)

19ª ed. Festa della Birra e dello Sport

In località Camolli – Casut, tradizionale sagra paesana nel corso della quale sono previsti concerti, torneo di calcetto, giochi popolari e degustazioni presso gli stand enogastronomici. (Org. Circolo Culturale Camoi)

28-29 maggio

Pro Loco PONTEBBANA Pontebba (Ud)

29ª ed. Festa dei "Cialçons"

In collaborazione con il Comune viene organizzata, presso la frazione di Studena Bassa, la manifestazione interamente dedicata ai Cialçons, tipici gnocchi ripieni di ricotta, fichi secchi e uvetta, conditi con burro fuso e cannella ottimi sia come dolce sia come primo.

Non mancheranno serate danzanti e tanti giochi per tutti.

28-29 maggio

Pro Loco TIMAU-CLEULIS Paluzza (Ud)

27ª ed. Festa delle Capre, Mostra Caprina Regionale e Rassegna di Prodotti Caprini

L'allevamento caprino è da sempre una risorsa per la piccola Comunità di Timau e la Pro Loco Timau-Cleulis. Una giuria di tecnici e degustatori assegnerà il premio al miglior formaggio caprino della Regione. Saranno inoltre allestiti mercatini agro-artigianali e si potranno degustare specialità gastronomiche a tema, come il famoso capretto arrosto.

28-29 maggio

Regione FRIULI VENEZIA GIULIA Cantine Aperte

Il più importante evento regionale dedicato al turismo del vino.

Degustazioni, scoprire suggestivi angoli del territorio A Cena con il Vignaiolo e Cantine Aperte Bike, l'emozionante pedalata enoturistica nel cuore del Collio le interessanti proposte. (Org. Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia)

28-29 maggio / 1-5 giugno

Pro Loco IL VÂR Camino al Tagliamento (Ud)

65ª ed. "Fieste di Cjamin dal Toro e dal Vin" Festa del Toro e del Vino

Promozione dei migliori vini dei produttori locali e la possibilità di degustare pietanze tipiche come il toro. Concerti, spettacoli teatrali, mostre d'arte, incontri culturali, eventi sportivi e animazioni per bambini.

Lungo le rive del fiume Varmo si svolgerà la caratteristica Cuccagna Orizzontale, molto spettacolare per i tuffi dei giovani partecipanti che cercano di raggiungere gli ambiti premi.

28-29 maggio / 4-5 giugno

Comune di VILLA SANTINA (Ud)

42ª ed. Le rane a Ibligine Sagra delle Rane ad Invillino

In stretta collaborazione con la Pro Loco Villa Santina, manifestazione enogastronomica e balli sul breâr.

(Org. A.S.D. Folgore)

29 maggio

Pro Loco AMICI DI PORZÛS Attimis (Ud)

Porzûs invita...3ª ed. Erbe in Tavola

16ª ed. Camminata Storico-Naturalistica

La ricca giornata in concomitanza con l'evento Erbe in tavola, promuove la conoscenza del territorio di Porzûs.

La partenza per le diverse escursioni è prevista nella mattinata verso le ore 10:00 presso la piazza del paese. ●●●

Il Ristorante Da Nando incontra le eccellenze del territorio: le erbe spontanee dell'Osteria Dal Cjco di Castelnovo del Friuli

Continuano gli appuntamenti con la famiglia Uanetto, tre serate a maggio



Mettiamo assieme la passione, il carisma e l'energia di Ivan Uanetto alla simpatia, alla tradizione e alle capacità di Massimo, Liana e Alessia del Ristorante Dal Cjco di Castelnovo del Friuli: il gioco è fatto. Il risultato è una serata emozionante dall'antipasto al dolce, realizzata anche con l'aiuto dei cuochi di Nando: Loris Bearzi, Carla Savorgnan, Luca Bidinost e Filippo Tirelli. Un aperitivo servito nel "famoso" giardino del ristorante della famiglia Uanetto con le erbe in esposizione su un antico carro e gli efficienti camerieri

(e cameriere) di Nando che servono gli asparagi con le uova di quaglia, il crostino di Warakara (il guanciale affumicato alle erbe aromatiche e semi di finocchio), i Cjarsons della Val Cosa e, soprattutto, dal sapore inconfondibile (senza che la frittura ne abbatta il gusto) il "radic cul poc" e l'ortica fritta. A tavola poi è tutto un susseguirsi di profumi e sapori inconfondibili, che sono proprio quelli che caratterizzano la cucina di Massimo e Liana del Cjco: il prosciutto del Cjco alla birra e miele al Tarassaco con sott'oli del sottobosco, kren e pan brioche al Tarassaco e la vellutata di "sclopit" con gnocconi di ricotta e speck croccante, tanto per citarne alcuni. L'acquolina è salita? Sicuramente! Come far fronte? Solo invitarvi ad assaggiare

le prelibatezze dei due ristoranti citati. Le istruzioni di seguito. Al Ristorante Da Nando a maggio sono in programma tre incontri di degustazione cibo/vino: il 9 maggio appuntamento con i trofei della caccia nella Laguna Friulana abbinati ai vini dell'azienda Tua Rita (Toscana), il 17 maggio spetta al maiale italiano e a quello iberico accompagnare i vini del Castello Banfi e, infine, da non perdere (soprattutto per qualità scenografica e non di meno per quella dei prodotti) l'appuntamento con la capra e i capretti di Sante Rugo (prevista la mungitura in diretta) abbinati ai vini delle Vigne di Zamò, in programma per martedì 24 maggio. E' possibile prenotarsi telefonando allo 0432 760187 oppure www.danando.it. L'Osteria Dal Cjco, invece, è

immersa in un vero e proprio paradiso naturalistico: a due passi da Valeriano e Pinzano al Tagliamento, proseguite per Castelnovo del Friuli finché sulla strada non trovate la località Oltreterugo. Pronti, via! Un ambiente caldo, accogliente, un "fogolar" come una volta, un giardino "artistico", le mura colorate a rendere ancora di più l'"abbraccio" che Massimo, Liana e Alessia sanno dare accudendo gli ospiti nel loro ristorante. Cucina del territorio, stagionale con prodotti a chilometro zero (principalmente piccoli produttori della zona), cucinati da Liana con la ricerca e la tradizione insegnatale dal grande chef Gianni Cosetti. Da provare. Per stare bene in un piccolo angolo di paradiso (www.osteriadalcjco.it - tel. 0432 90032). ●●●



Tistignaria, la Ferrari delle castagne

La tradizione dei caldarrostai è svanita nel nulla. Ne sentiamo, e raramente, il profumo solo nelle grandi città dove sono rimasti perlopiù gli extracomunitari ad offrire, nel classico cartoccio di carta paglia, le caldarroste agli angoli delle strade del centro. Che fare? Franco Deotto già benemerito Presidente dei Polentars di Verzegnis se ne era fatto un cruccio e per questo parlando con l'amico Capiaghi, puro comasco e da anni carnico d'adozione, decise che bisognava mettersi all'opera. Capiaghi è abile meccanico e installatore di macchine tipografiche e aerodinamiche. I due con ingegno, pazienza e la manualità del Capiaghi costruiscono allora quella che a

ragion veduta è definita da tutta Verzegnis la Ferrari delle castagne. La bellissima "Tistignaria", che a regime cucina con 60 giri di manovella/ora, rossa – e non sarebbe potuta essere d'altro colore - con tanto di manometri per la pressione e attacchi per il gas fa bella mostra di se, in attesa dei prossimi freddi autunnali, presso l'albergo Al Fogolar dove è stata battezzata ufficialmente alla presenza del Governatore Renzo Tondo. La tradizione è salva!

Nella foto da sinistra: Franco Deotto il Capiaghi Renzo Tondo e Guido Cargnelutti.

EnoPordenone

Dove il vino ha le sue radici

• Gianfranco Bisaro - Presidente Enopordenone



Tutto è successo quasi per caso, forse i tempi maturi, forse una concentrazione di positività, sicuramente una grande volontà di riscatto. Nasce così Enopordenone, un movimento di imprenditori, trasversale alle associazioni di categorie, che vuole valorizzare il territorio della provincia di Pordenone e il "sapere enologico diffuso" che in esso si respira. Oggi l'associazione conta di 20 soci, 19 cantine e 1 industria, e si fregia del supporto e della collaborazione di 4 soci istituzionali: L'associazione Industriali della provincia, I Vivai Cooperativi di Rauscedo, la banca FriulAdria e l'Istituto di studi superiori di Spilimbergo.

Fatta un'analisi del territorio pordenonese si è constatato che esiste una cultura diffusa e una pluralità del sapere nel comparto vitivinicolo, unico nella realtà italiana: dalla produzione delle barbatelle di vite, al vino delle molteplici cantine sociali e private, alla costruzione di macchine, fino al cavatappi. L'associazione pertanto si prefigge di rendere

consapevoli ed orgogliosi di questa unicità, per primi gli operatori del comparto e tutti coloro che nella provincia vivono e operano. Attività questa che vuole esprimere e sostenere l'etica del lavoro, l'impegno personale, la capacità imprenditoriale delle persone e delle aziende della provincia.

Pertanto Enopordenone è interessata a che i vari operatori del comparto, quali vivaisti, impiantisti di vigneto, produttori di uva, cantine, distillerie, produttori di brovada, industrie d'irrigazione, di macchine enologiche, di frigoriferi, produttori di tappi, di cavatappi, e quant'altri gravitino nel mondo enologico locale discutano, si confrontino e creino condivisione su progetti comuni.

L'area Pordenonese, ha una tradizione di produzione agricola e del lavoro della terra, ma la vera peculiarità è rappresentata da un mondo industriale che dell'innovazione ha fatto la sua bandiera, ecco il perché dell'adesione in primis

dell'associazione industriale al movimento.

Così ragionando si configura la teoria di Enopordenone che vede nel vino il risultato di questo "sapere enologico diffuso" e pertanto l'elemento che rappresenta la capacità del territorio di investire nella ricerca e nella conoscenza. La tradizione enologica Italiana è principe con molte zone vocate alla vite, sicuramente più della nostra Provincia. Per questo Enopordenone si fregia di una peculiarità che rende unico il territorio e con il "Sapere Enologico diffuso", vuole focalizzare l'attenzione sull'Italianità della tecnica e soprattutto vuole diventare un territorio di riferimento per l'innovazione del comparto. Oggi, quando si visita una cantina nel mondo, dal Sudafrica al Brasile, dalla Russia alla Cina, non serve dire che si abita a 100 km da Venezia, è sufficiente parlare di Rauscedo e subito si accende il volto del nostro interlocutore che, non solo ha la netta percezione della nostra ubicazione, ma ci tratta

come fossimo dei vecchi amici! Enopordenone si augura che negli anni a venire lo stesso sentimento d'identità venga riconosciuto non solo nell'ambito viticolo, ma sia una conoscenza diffusa nell'intero mondo enologico, con l'auspicio che un giorno il nome della città e della provincia diventi anche un brand di una zona innovativa dove la diversità e la qualità portano all'unicità del prodotto offerto. ...



Cantine Aperte 2011: a spasso tra passato, presente e futuro!

12

• Movimento Turismo del Vino Fvg

Cantine Aperte, organizzato da Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia con il sostegno della Regione e della Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia, giunge alla sua diciannovesima edizione. Sabato 28 e domenica 29 maggio p.v. oltre 100 cantine accoglieranno enoturisti e appassionati per visite, degustazioni e altre iniziative dedicate al mondo del vino.

Per presentare l'offerta è stata ideata la Mappa Cantine Aperte con una veste grafica originale, il cui leit motiv è tutto ciò che il territorio offre in termini di tipicità e riconoscibilità. Infatti, come disse Nievo, la nostra Regione è un "piccolo compendio dell'Universo" che vanta natura, cultura e prodotti che la rendono un giacimento da salvaguardare e valorizzare!

La Mappa è reperibile presso gli Infopoint, le filiali della Cassa di Risparmio del Fvg, le enoteche, le Feltrinelli di Udine e Trieste e le feste più importanti dedicate all'enogastronomia regionale; sarà possibile scaricare i dati dal sito www.cantineaperte.info. Si segnala la possibilità di reperire la mappa presso il Palmanova Outlet Village, che riserverà sconti speciali! Il Movimento Turismo del Vino Fvg, distintosi per l'innovazione tecnologica e web, quest'anno darà il via al "Blog di Cantine Aperte" che, insieme alla pagina facebook e al profilo twitter dell'associazione, terrà il pubblico sempre informato. Alla già collaudata e

vincente esperienza dell'applicazione per iPhone, con l'indicazione delle cantine aderenti e le loro particolarità, si aggiunge la novità di questa edizione: un'applicazione dedicata all'enoturismo che sfrutta la realtà aumentata!

Cantine Aperte, evento per eccellenza del turismo enoico il cui spirito rimane inalterato da quasi vent'anni, è l'occasione in cui l'appassionato può visitare i luoghi del vino, incontrando i suoi protagonisti, lieti di trasmettere la propria filosofia.

L'ultimo weekend del mese è ricco di iniziative: sabato 28 maggio è la giornata dedicata alle degustazioni guidate su prenotazione, organizzate da 40 cantine, mentre la sera sarà di scena "A cena con il Vignaiolo" in 30 cantine, agriturismi e ristoranti locali. Domenica 29 maggio oltre 100 cantine saranno aperte dalle 10 alle 18 per degustazioni, escursioni, iniziative culturali e musicali. Degustazioni speciali nel weekend saranno dedicate al Friulano "Tipicamente Friulano", vino bandiera della Regione. Grazie ad un accordo tra l'associazione enoturistica e il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, inoltre, presso le cantine sarà in degustazione il San Daniele Dop.

A Cantine Aperte 2011 l'accesso privilegiato alle degustazioni nelle cantine è realizzato grazie al calice "Cantine Aperte&Unicef", i cui proventi saranno destinati al progetto "Emergenza Giappone - per i bambini del Giappone", a cui



tutti i partecipanti potranno contribuire.

Il Movimento Turismo del Vino Fvg organizzerà nuovamente il servizio "Winebus Cantine Aperte" in collaborazione con la Saf permettendo agli enoturisti di godersi la kermesse in tranquillità.

In onore a tradizione e qualità nasce anche la collaborazione con il Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie di Maniago, che ospiterà da sabato 28 maggio all'8 settembre 2011 la mostra "Cavatappi/Gjavastrops". Chi si reca alla mostra con una copia della Mappa Cantine Aperte ha accesso gratuito! Novità anche sul piano del turismo con le proposte dedicate ai camperisti: varato quest'anno il progetto Winecamper in collaborazione con la Proloco di Capriva del Friuli con la quale sono stati studiati interessanti pacchetti vacanza.

Il Movimento Turismo del Vino Fvg, inoltre, in collaborazione con la Provincia di Udine appoggia il progetto Interreg RURALNET "Network per lo sviluppo e promozione dell'ospitalità rurale

transfrontaliera", che ha come fine il rafforzamento e la qualificazione dell'offerta turistica rurale.

In occasione di Cantine Aperte presso un agriturismo di un'azienda associata sarà organizzata un'esclusiva esperienza sensoriale con piatti austriaci e friulani abbinati ai vini locali. Si ringraziano per la collaborazione gli sponsor tecnici di Cantine Aperte 2011: Latterie Friulane, Acqua Dolomia, Ristorante Catering Da Nando, Madimer, Imoco Arti Grafiche Friulane, Kleine Zeitung, Scriptamanent.

Per info: Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia
Tel 0432.289540
Fax 0432.294021
info@mtvfrivivg.it
www.cantineaperte.info ●●●

A cena con il Vignaiolo sabato 28 maggio

AQUILA DEL TORRE

Dove: Cantina Aquila del Torre - Via Attimis 25, 33040 Fr. Savorgnano del Torre (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 666428 - info@aquiladel torre.it

Menu (a buffet): Verdure farcite di pangrattato ed erbe aromatiche; Moscardini con patate e pesto di finocchietto; Baccalà mantecato con verdure; Riso venere nero con verdure e frutti di mare; I cucchiaini e bicchierini del Novecento: Formaggio salato, patate e olio alle erbe, Crema di verdure agrodolci e bresaola, Polpo, olive taggiasche, patate, ricotta di bufala e pomodori confit, Peperoni, cetrioli con yogurt alle erbe, Melanzane con origano e peperoncino su caprino; Carpaccio di manzo con gelato di Parmigiano, olio alle erbe, aceto balsamico tradizionale; Petto d'oca con scaglie di formaggio al tartufo ed emulsione al miele; Cannelloni con melanzane, ricotta e pancetta; Lasagnette con prosciutto di San Daniele e porcini; Selezione di formaggi con mostarde e confetture; Assaggi di dolcetti casalinghi. In abbinamento i vini: Friulano, Sauvignon, Riesling, Refosco, Merlot, Picolit
Prezzo: €37,00 vini compresi
Inizio cena ore 20.00, Menu a cura di Carlo Piasentin del Ristorante 900 all'Isola, DJ SET DJ BQ:Ram.

ALESSIO KOMJANC

Dove: Trattoria Gostilna Korsic - Località Sovenza 7, San Floriano del Collio (GO)

Prenotazioni: Tel. 0481 391228 - Cell. 349 6931583

Menu: Toc' in Braide (Polenta morbida, cicoria spadellata all'olio di oliva, salsa ai formaggi e guanciale croccante) - Ribolla Gialla; Biechi alla Contadina (Pasta al rosmarino abbrustolita ed essiccata alla piastra con julienne di cipollotto spadellato all'olio di oliva e prosciutto crudo) - Friulano; Strucolo alle erbe di campo (Strudel ripieno alle erbe di campo con cuore di Montasio, in salsa di asparagi) - Sauvignon Alexius; Messicana (Schiava di maiale alla griglia farcita con prosciutto cotto e formaggio) - Merlot; Palacinka alla crema (Crespella ripiena di gelato alla crema con salsa calda ai frutti di bosco) - Picolit
Prezzo: €40,00 vini compresi
Inizio cena ore 19.30

ARIIS

Dove: Cantina Ariis - Via della Filanda 2, Clauiano (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 999367 - laura@viniariis.it

Menu: Brindisi di benvenuto: Piccole tartine Spumante Brut Ariis; Antipasti assortiti tiepidi e freddi - Friulano; Ravioloni di casa (ricotta e spinaci) ai pomodorini freschi e maggiorana - Sauvignon; Filetto di maiale al sesamo con salsa refosco e polentina-Refosco d.p.r.; Petto di tacchino senapato e ratatouille di verdure - Cabernet Franc; Crostata lamponi e noci, Torta al cioccolato con crema vanigliata, Bicchieri tiramisù, le Meringhe con fragole e panna, Caffè e grappe assortite.
Prezzo: €35,00 vini compresi
Inizio cena ore 20.00, max 24 persone

BARONI CODELLI

Dove: Osteria Codelli - Via dei Codelli 23, Mossa (GO)

Prenotazioni: Tel. 0481 808104 - carturc@tin.it

Menu: Speck cotto con aceto balsamico; Garganelli con salsiccia; Arrosto di maiale con contorni; Crema con fragole; acqua e caffè.

Prezzo: €25,00 vino escluso

BORGO DEI SAPORI

Dove: Cantina Borgo dei Saperi - Strada di Planez 60, Cividale del Friuli (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 732477 - info@borgodeisaperi.net

Menu: Affettati misti; Spalla cotta con cren; Risotto con erbe spontanee; Anelli di crespelle con zucchine e pancetta; Sformato di carne e patate; Verdura mista; Dolce di pere e cioccolato.

Il menu è adatto anche a celiaci.

Prezzo: €23,50 vini compresi

BUTUSSI VALENTINO

Dove: Villa Butussi - Via San Martino 29, Corno di Rosazzo (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 759194 - butussi@butussi.it

Menu: Benvenuto a buffet "Orto fritto"; Spiedino di salsiccia e verdure; Orzotto con erbe di campo; Strozzapreti con "la regina dell'aria"; Capretto arrosto e patate al forno;

Formaggi misti della latteria turnaria di Bicinicco e marmellata; Dolce fatto in casa ed altre golosità - Picolit '07; Digestivo; Grappa Spirito Valentino Butussi; Caffè e acqua.

Prezzo: €40,00 vini Valentino Butussi e dell'archivio aziendale compresi

COLLE VILLANO

Dove: Agriturismo Colle Villano - Via Antonutti 38, Faedis (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 728890

- collevillano@bertossi.info

Menu: Aperitivo Spumante Brut Colle Villano; Antipastino misto di salumi della casa con verdure sottolio e aceto; Risottino con asparagi e raviolini al Refosco - Friulano Colle Villano; Brasato al refosco con patate al forno - Cabernet Sauvignon barricato Colle Villano; Cremina al Moscato Rosa; Caffè e acqua.

Prezzo: €25,00 vini compresi

CROSATO GIOVANNI

Dove: Cantina Giovanni Crosato - Via Fornalis 50 - Cividale del Friuli (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 730292 - info@vinicrosato.it

Menu: Prosciutto crudo spagnolo accompagnato da asparagi di Fossaloni gratinati - Pinot Grigio; Crespelle alle verdure e Vellutata di asparagi - spumante This is it (brut natur); anatra allo spiedo e verdure miste - Rosso d'Argilla; Malga Lussari e caprino; tiramisù, fragole al cioccolato - "Creta"

Prezzo: €28,00 vini compresi

FERRIN PAOLO

Dove: Ristorante Al Molino - Loc. Molino 4, Camino al Tagliamento (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 919106 - info@ferrin.it

Menu: Cialde di frico; Crema al gorgonzola con gambo di sedano e crostino con cotto e cren - Spumanti Rivus e Plebis Rosae; La Manzetta con salsa agrodolce in carpaccio e asparagi del Tagliamento - Friulano Ferrin '10; Il Riso agli asparagi Bianchi Friulani del Tagliamento; Gnocchetti alla rucola con salsa al formaggio di malga - Pinot Grigio Ferrin '09; Tagliata di filetto di Maiale consorzio Aqua avvolto al sesamo

con purea di patate al tè verde - Cabernet Franc Ferrin '10 e Rosso Majon Ferrin '08; La fusion dei cioccolati e crema fredda alla menta - Verduzzo Friulano Ferrin '09; Caffè dell'oro. Prezzo: €38,00 vini compresi

FERRUCCIO SGUBIN

Dove: Cantina Ferruccio Sgubin - Loc. Mernico 2, Dolegna del Collio (GO)

Prenotazioni: Tel. 0481 60452 - info@ferrucciosgubin.it

Menu: Aperitivo di benvenuto; Terrina di trota Regina di S.Daniele e pisellini verdi su insalatina di asparagi verdi; Ravioli di carni bianche su letto di cipolla novella brasata e favette; Carrè d'agnello dorato al timo; Il formaggio delle latterie turnarie e di piccoli produttori locali; Composta di ciliege con gelato alla crema vaniglia. In abbinamento i vini della Cantina Ferruccio Sgubin.

Prezzo: €40,00 vini compresi

FLAVIO PONTONI

Dove: Ristorante Al Parco - Via Stretta 7, Buttrio (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 674352 - flavio@pontoni.it

Menu: Aperitivo nella Cantina Fabio Pontoni (Via Peruzzi 8 - Buttrio) ore 19.30; Fiori di zucca con prosciutto d'Osvaldo, Crostata d'asparagi, Carpaccio di cervo su rucola, cren e melograno - Malvasia, Sauvignon; Risotto di zucchine e scampi, Perline di sclopit - Friulano; Mousse di limone; Stinco di vitello con patate al forno e verdure fresche - Merlot; Zabaglione gelato al Picolit.

Prezzo: €35,00 vini compresi

Inizio cena ore 20.30

GRILLO IOLE

Dove: Cantina Grillo Iole - Via Albana 60, Prepotto (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 713201 - info@vinigrillo.it

Menu: Anellini di ricotta e sclopit - Sauvignon; Guanciale di vitellone allo schioppettino - Schioppettino; Gubana - Verduzzo

Prezzo: €25,00 vini compresi

GUERRA ALBANO

Dove: Ristorante Elliot - Via Orsaria 50,

Manzano

Prenotazioni: Tel 0432 751383

Trilogia di Asparagi: L'asparago bianco soffiato, Il flan agli asparagi verdi, Gli asparagi bianchi e verdi sott'aceto con prosciutto Koinè di San Daniele - Spumante Rosé Metodo Classico '07 Guerra Albano Faraona ripiena ai bruscardoli su vellutata di carote al timo - Ribolla Gialla '10 Guerra Albano

Fagottino croccante alle verdure dell'orto su fonduta di burrata e gocce di pesto al basilico - Malvasia '10 Guerra Albano Risotto al Castelmagno e fricassé di quaglie, Paccheri gratinati alle spinacine e Speck di Sauris in guazzetto di datterini - Refosco '07 Guerra Albano

Sella di Maialino da latte in crosta di erbe aromatiche e salsa alla birra con tortino di patate prezzemolate e asparagi gratinati - Pignolo '07 Guerra Albano

Tortino morbido alle nocciole, salsa alle fragole e cialda al cioccolato bianco - Verduzzo '09 Guerra Albano

Prezzo: 38€ vini compresi

Note: Inizio cena ore 20.00

ISOLA AUGUSTA

Dove: La Trattoria Isola Augusta, Casali Isola Augusta 4, Palazzolo dello Stella (UD) Prenotazioni: Tel. 0431 586283

trattoria@isolaugusta.com

Menu: Ricotta di bufala con verdure e olio dell'Isola; Carpaccio di manzo con olio alle erbe e gelato di Parmigiano; Gnocchi verdi alle erbe con capesante, spugnole e verdure novelle; Tonno scottato con olio piccante alle erbe olive, capperi e pomodori arrosto; Cestino di cialda con crema leggera alla vaniglia, frutta fresca e frutta secca; Illycaffè espresso. Prezzo: €30,00 vini esclusi - €40,00 vini compresi

LE DUE TORRI

Dove: Agriturismo Le Due Torri Via S. Martino 19, Corno di Rosazzo (UD) Prenotazioni: Tel. 0432 759150 info@le2torri.com

Menu: Antipasto di salumi tipici - Malvasia; Pasticcio di sclopit oppure Gnocchi di ortica con salsa ai formaggi - Sauvignon; Frittata alle erbe - Friulano; Anatra ripiena con polenta - Tazzelenghe; Mousse ai frutti di bosco - Spumante Rosé Prezzo: €29,00 vini compresi

LIVIO FELLUGA

Dove: Osteria Terra e Vini, Via XXIV Maggio, Brazzano di Cormons (GO) Prenotazioni: Tel. 0481 60028 - info@terraevini.it

Menu: Nido di tarassaco con salame, erbe rosse e uova di quaglia; Sformatino di zucchine con fiore ripieno di ricotta; Gnocchi di melanzane e battuta di basilico; Coniglio alla friulana; Gelato mantecato con fragole. In abbinamento i vini di Livio Felluga. - Prezzo: €40,00 vini compresi

LORENZON ENZO I FEUDI DI ROMANS

Dove: Cantina I Feudi di Romans, Via Cà del Bosco 16, Loc. Pieris - San Canzian d'Isonzo (GO) - Prenotazioni: Tel. 0481 76445 - ifeudi@ifeudi.it

Menu: Affettati misti; Calamari fritti - Pinot Brut "Scacco al Re"; Risotto con asparagi e gamberi - Sauvignon "I Feudi di Romans"; Pasta con pescato di giornata - Chardonnay "I Feudi di Romans"; Filetto di branzino in crosta di patate - Malvasia Istriana "I Feudi di Romans"; Verdure miste; Dolce della casa - Moscato "Scacco al Re"; Caffè grappa. Prezzo: €30,00 vini compresi Inizio cena ore 20.00

MARINIG VALERIO

Dove: Trattoria da Mario - Via XXIV Maggio 16, Prepotto (UD) Prenotazioni: Tel. 0432 713012 e 0432 713004

Menu: Aperitivo con Spumante Extra Dry; Strudel di Asparagi & prosciutto crudo Selezione Morgante - Sauvignon; Sformatino di Verdure - Pinot bianco; Tortello Friulano - Cabernet Franc; Carpaccio marinato di manzo, coppa di maialino - Schioppettino di Prepotto e Biel Cur; Dolci Furlans - Verduzzo Prezzo: €35,00 vini compresi Inizio cena ore 20.30

PAROVEL

Dove: Cantina Parovel Bagnoli della Rosandra 624 (TS) Prenotazioni: Cell. 346 7590953 info@parovevents.com

Menu Serata aperitivo: Aperitivo con degustazione dei vini delle aziende Parovel e Petrusa: Vitovska Vinja Barde DOC Carso, annate '06, '07, '08, '09; Schioppettino di Prepotto Petrusa DOC Colli Orientali del Friuli, annata '08. Ogni vino sarà abbinato ad idee culinarie a base di frutta. Prezzo: €25,00 vini compresi Inizio ore 18.45

PRINCIPI DI PORCIA

Dove: Castello di Porcia - Via Castello 12, Porcia (PN) - Prenotazioni: Tel. 0434 921408 - castellodiporcia@porcia.com

Menu: Insalatina di polipo, Frittatina alle erbe e asparagi, Cous Cous alle verdure - Prosecco Millesimato Extra Dry "Principe di Porcia"; Fantasie di mousse al pomodoro, al prosciutto, al peperone giallo, alla ricotta e basilico e Prosciutto al Coltello con spuma di rafano e parmigiano - Chardonnay Brut "Principe di Porcia"; Tortellacci agli asparagi, Tagliolini ai profumi del Mediterraneo con pomodorini e olive - Pinot Bianco '10 Castello di Porcia; Giochi del contadino: filetto di manzo e di maiale con ristretto di Refosco e patate duchessa - Titianus '07; Selezione di formaggi locali - Verduzzo Amabile '09 Castello di Porcia; Crostatina di frutta - Sauvignon Spumante Dry Principe di Porcia Prezzo: €45,00 vini compresi Max 18 persone, Menu in collaborazione con l'Hosteria dei Golosi di Porcia

STANIG

Dove: Agriturismo Stanig - Via Albana 44, Prepotto (UD)

Prenotazioni: Tel 0432 713234 info@stanig.it

Menu: Aperitivo di Benvenuto con la Ribolline '10 e Prosciutto San Daniele; Insalatina di Misticanza con Prosciutto Cotto d'Oca, Timballo di Patate e Gorgonzola - Sauvignon '09; Ravioloni agli Asparagi con Ricotta Affumicata, Crespelle ai Fiori di Zucchine - Malvasia '10; Arrotoato di Faraona Ripiena con Patate al Forno - Schioppettino di Prepotto '08; Fantasia di Salato e Dolce - Bianco del Gelso '08 Prezzo: €40,00 vini compresi Musica Jazz degli OttoManiQuartet e spettacolo di Lady Burlesque

TENUTA PERUSINI

Dove: Trattoria Al Postiglione - Loc. Gramogliano 19 - Corno di Rosazzo (UD) Prenotazioni: Tel. 0432 759980 - Cell. 338 9592318

Menu: Insalatina di carni bianche, Verdure all'agro; Vialone nano al Refosco, Sfogliata agli asparagi; Sorbetto due colori; Piccatine alla ribolla gialla; Patate alla triestina e Cruda mista di stagione; Cheesecake ai frutti rossi. Una bottiglia d'acqua ed una di vino ogni quattro persone. Prezzo: €25,00 vini compresi

TENUTA VILLANOVA

Dove: Cantina Tenuta Villanova - Via Contessa Beretta 29, Farra d'Isonzo (GO) Prenotazioni: Tel. 0481 889311 - info@tenutavillanova.com Menu: Benvenuto dello Chef; Carpaccio di Tonno croccante al sesamo; Sformato di

asparagi e gamberi con fonduta di montasio; Stinco con patate novelle; Dolce dello chef; Fragole al Moscato Rosa, Sorbetto alla Grappa. In abbinamento sei vini, grappe e distillati d'uva della Tenuta Villanova. Prezzo: €50,00 vini compresi

VALCHIARÒ

Dove: Ristorantino da Gibo - Via San Giuseppe 9, Laipacco di Tricesimo (UD) Prenotazioni: Cell. 333 2845748 - info@valchiaro.it

Menu: Friulano - Insalatina servita tiepida di faraona, valeriana, germogli, leggera fonduta ed olio aromatico allo sclopit; Sauvignon - Risotto agli asparagi bianchi, erbe spontanee primaverili, fiori e velo al montasio; Merlot Riserva - Bocconcini di filetto di maiale bardati allo speck, crema di asparagi, tortino di patate ed erbe fini; Verduzzo passito - Pasticceria Secca; Caffè. Prezzo: €35,00 vini compresi Inizio cena ore 20.30 - max 24 persone

VILLA RUBINI

Dove: Villa Rubini - Via Case Rubini 1, Loc. Spessa, Cividale (Ud) Prenotazioni: Tel. 0432 716141 info@villarubini.net

Menu: Calice di benvenuto con Ribolla Gialla Extra Dry Antipasti: Fingerfood, frivolezze da mangiare con le mani in abbinamento a Merlot Villa Giulia '08 Primi: Panza de moniga in abbinamento a Pinot Grigio Villa Rubini '10, Gratin di zucchine e manzo in abbinamento a Schioppettino Villa Rubini '09 Secondi: Filetto al whiskey in abbinamento a Cabernet Sauvignon Villa Rubini '07, Roastbeef in crosta di sale in abbinamento a Anno Domini 1814 Villa Rubini '07 Dolci tipici del Cividalese abbinati a Verduzzo Villa Rubini '09 Prezzo: 35 euro vini compresi Note: inizio cena ore 20.30

Cena con il Vignaiolo in collaborazione con OLIO E DINTORNI

Dove: Villa Maseri - Oleis di Manzano (UD) Prenotazioni: Tel. 0432 938376 - annamariachiappo@virgilio.it Menu: Toc in Braide; Crema di asparagi con speck oppure Crespelle con erbe di campo e ricotta; Guancetta di maiale con patate in teçia e polenta; Mousse di mascarpone con le fragole. I vini in abbinamento sono delle aziende Midolini, Le Vigne di Zamò e Ronco delle Betulle. Prezzo: €25,00 vini compresi ●●●

Likof 2011

San Floriano del Collio

16

• Claudio Fabbro



Likof

Segreteria: Katja Dorni
 Mob. + 39 3331499177
 www.likof.org
 info@likof.org
 info@gradiscutta.com
 claudiofabbro@tin.it
 Mob. 335 6186627



LE NOSTRE
 TRADIZIONI,
 I FRUTTI DI
 QUESTA TERRA.
 NAŠE TRADICIJE,
 SADOVI
 DOMAČE ZEMLJE.

SAN FLORIANO DEL COLLIO (GO)
 ŠTEVERJAN (GO)

VENERDÌ 3 E SABATO 4 GIUGNO
 PETEK 3. IN SOBOTA 4. JUNIJA

Se siete appassionati di usanze e tradizioni legate al ricordo della vita lavorativa e familiare contadina, se amate i sapori autentici della terra, non perdetevi l'edizione 2011 del tradizionale Likof di San Floriano del Collio, la festa delle grandi occasioni. La ricorrenza del "Likof" non è una novità: fin dai tempi antichi, il paese si preparava a festeggiare il giorno del Santo patrono (4 maggio) fra tavole riccamente imbandite sulle quali non potevano certo mancare le prime ciliegie e il vino affinato nelle botti di rovere nel corso dei mesi invernali. Si tratta di un'occasione che con gli anni non ha rinunciato alle sue origini, radicate nella vita contadina e nelle sue tradizioni.

Dopo il clamoroso successo dell'anno scorso, la kermesse sarà impostata in continuità con quelle precedenti ma non mancherà di stupire i suoi visitatori.

L'evento sarà preceduto dall'apertura dei chioschi e dall'arrivo delle "Vespe gialle

del Collio" che si terranno venerdì 3 giugno alle ore 18.00 mentre alle 19.00 sarà dato il benvenuto agli ospiti con le "Bollicine del Collio...e dintorni".

Alle 20.30 seguirà la degustazione guidata dell'"Olio di casa nostra". Bisognerà attendere le 10.00 del giorno successivo per l'apertura dei chioschi e l'arrivo del tradizionale carro folcloristico che inaugurerà ufficialmente il LIKOF 2011 alla presenza delle Autorità. Per gli appassionati d'enogastronomia sarà possibile godersi una giornata con i grandi vini bianchi (ma anche rossi e bollicine) ed i prodotti tipici locali. Fra le varie iniziative uno spazio importante sarà riservato ad una tavola rotonda, prevista per sabato 4 giugno alle ore 10.30, durante la quale sarà approfondito un tema molto sentito nel territorio: la dieta mediterranea e vini delle Mitteleuropa.

La Tenuta Baronessa Tacco in San Floriano del Collio, nel cui parco saranno allestiti gli stands, farà da sfondo all'incontro durante il quale si alterneranno Accademici (della Cucina, Vite-Vino, Georgofili), esperti di alimentazione, giornalisti, viticoltori, enogastronomi, enologi dell'area Mitteleuropea italiana ed estera.

A seguire, dalle 15.30 in poi, spazio per i bambini che potranno divertirsi a costruire gli aquiloni mentre alle 16.30 prenderà il via la degustazione tematica che avrà per protagonista la Malvasia, vino da vitigno coltivato con

crescente interesse non solo nel Collio ed altre zone DOC regionali ma anche nella vicina Istria; la degustazione sarà guidata dagli esperti Toni Gomiscek e Giulio Colomba (Slow Food).

Likof 2010: un grande successo!

È proprio per rivivere l'atmosfera dei bei tempi passati che i circoli culturali Sedej e Briski Gric, insieme con l'associazione Vinoteka Colli di San Floriano, con la collaborazione della Camera di Commercio, del Movimento Turismo Vino, Consorzio Collio-Isonzo ed A.I.S. ed il patrocinio del Comune e della Provincia di Gorizia, hanno organizzato il "Likof 2010". Agriturismi, trattorie, aziende agricole si sono aperte agli enoturisti, mentre gli artigiani del posto hanno animato la "Città del vino" per offrire ai visitatori uno spaccato della vita contadina, tra degustazioni di vini e sapori locali, una mostra di prodotti tipici e di artigianato della zona.

Iniziative consolidate e altre novità sono state destinate anche quest'anno a esercitare un forte richiamo per visitatori provenienti da tutta la Mitteleuropa.

L'edizione 2010 del "Likof" è stata dedicata, in particolare, alla valutazione dello stato dell'arte dell'agri ed enoturismo nel Collio storico, l'importante realtà vitivinicola che, dopo 60 anni, registra accelerazioni e rinnovati entusiasmi a seguito dell'abbattimento di quel muro (ancorché virtuale in quanto reso più umano dall'intelligenza e buon senso



degli uomini del Collio e di Goriska Brda) che dal 1947 divideva l'Italia (e per essa il Friuli Venezia Giulia) e l'allora Jugoslavia.

Il tema 2010 è stato, non a caso, "Collio e Goriska Brda: nuove opportunità per un enoturismo che cambia" svoltosi, come di consueto, nella splendida cornice della tenuta Baronesse Tacco. Dopo i saluti del sindaco Franka Padovan, del Prefetto Maria Augusta Marrosu e dell'assessore provinciale Mara Cernic, si sono susseguiti gli interventi di Patrizia Felluga (presidente del Consorzio Collio-Carso) e di Massimo Del Mestre (direttore del Movimento Turismo del Vino); all'introduzione ai lavori da parte dell'enologo e giornalista Claudio Fabbro sono seguite molte relazioni affidate a nomi importanti dell'enoturismo mondiale. L'esperienza USA ed in particolare californiana in materia è stata illustrata dal prof. Paul Wagner, presidente del "Balzac Institut" ed istruttore al "Napa Valley College's Viticulture and Enology Department". La dott.

ssa Erika Koncut ha analizzato la situazione slovena con riguardo alla cooperazione regionale ed ai rapporti Brda-Collio.

Del progetto "Piste ciclabili" (la cui inaugurazione è avvenuta il 26 giugno 2010) hanno parlato l'assessore Mara Cernic e l' arch. Camilla Mancini, stretta collaboratrice del collega Andreas Kipar che ha curato lo studio e la realizzazione dello stesso progetto.

Infine, il prof. Francesco Marangon, economista agrario dell' Università di Udine, ha illustrato vari aspetti del "Marketing nel Collio e Goriska Brda" conseguenti all'abbattimento dei confini e barriere doganali.

Sono intervenuti alla tavola rotonda, tra gli altri, anche il presidente regionale Assoenologi Rodolfo Rizzi, il presidente provinciale Coldiretti (anche in rappresentanza della Camera di Commercio di Gorizia che ha contribuito alla realizzazione dell'evento) Antonio Bressan, Claudia Culot, delegata dell' ONAV di Gorizia con Vittorio Passoni (ONAV Lombardia) e il



consigliere regionale Franco Iacop.

Nel pomeriggio enologi, assaggiatori ONAV, vignaioli e sommelier si sono confrontati, calice alla mano, sul tema: "Dal 2007 a oggi: Tokaji, Tokay d'Alsace, Sauvignonasse o Friulano?". Come dire: cambia il nome ma il DNA della vite è sempre quello! Prima di entrar nel vivo dei lavori, la poetessa goriziana Rosinella Celeste Lucas ha letto alcune poesie tratte dal suo libro "Vino, amore e poesia".

Le degustazioni sono state guidate da professionisti del calibro del sommelier Gianni Ottogalli (AIS FVG) e dell'esperto sloveno Toni Gomiscek.

Per gli appassionati di enogastronomia è stato anche organizzato un originale seminario su " La degustazione del vino: il ruolo dell'oste e del consumatore...i primi approcci", guidato dallo stesso Gomiscek.

Riprendendo e consolidando una collaborazione già iniziata nelle edizioni precedenti, l'Arma dei Carabinieri ha portato alla manifestazione la propria

esperienza in materia di "Guida al bere responsabile" partecipando ai lavori e mettendo a disposizione la propria strumentazione, a titolo dimostrativo, per il rilevamento dei valori alcolemici; ovviamente prima di mettersi al volante.

In particolare sono stati spiegati gli aspetti tecnici, giuridico amministrativi della materia, più volte rivisitata negli ultimi anni dal Legislatore con modifiche del Codice della strada.

Nell' occasione è stato anche sottolineato il ruolo dei mezzi di informazione – in particolare, fra le riviste di settore, il numero di maggio di Fuocolento - che hanno dedicato ampio spazio ad eventi e manifestazioni in Friuli Venezia Giulia nonché al Likof, alle Terre del Vino di Siena e all'Assaggiatore di Asti grazie ai quali agri ed enoturisti hanno potuto pianificare la loro partecipazione (che, nel caso di San Floriano, è stata davvero massiccia e qualificata). ●●●

Chicchissimo e ottimo takeaway

Walter Dri di cui abbiamo parlato come chef già nel febbraio 2003 e successivamente nel marzo 2007, quando gestiva l'osteria al Tiglio di Moruzzo, diceva



Bar panetteria
Via Volturmo 33/35
Udine

di se: "Per cucinare mi bastano le mani. Gli strumenti aiutano, certo, ma il segreto della buona cucina è un altro: la qualità della materia prima e la creatività del cuoco"

"Mi piace avere la mente aperta - continuava - e provare cose nuove. Ho sempre voglia di imparare e di mettermi alla prova. La mia filosofia? Amare ciò che faccio e divertirmi nel mio lavoro".

Anno 2011. Walter e Sabrina sono scesi dalle colline di Moruzzo a sfidare il destino e le loro convinzioni su una delle piazze più difficili del Friuli: Udine.

Non è però un ristorante il luogo dove cercarli, ma...una

panetteria.

E più precisamente un bar, caffetteria e pasticceria con vendita al dettaglio di pane, latte, latticini e affettati.

Tradotto: un luogo dove bere un caffè, un aperitivo, mangiare una focaccia fatta con il lievito madre, assaggiare qualche piatto di quelli alla Walter Dri; Tortini, lasagnette, piccole porzioni di pasta, qualche costicina, o un nodino di vitello e acquistare quanto di meglio dalla selezione esposta sugli scaffali ci attrae.

Via Volturmo costeggia, nel lato opposto all'ingresso principale, il nuovo palazzo della Regione e dell'arrivo di

Walter se ne sono accorti in fretta i dipendenti regionali. È nata così una sorta di moderna "gavetta dell'impiegato" che acquista qualche prodotto, ordina magari la cena e nel frattempo consuma un pasto veloce su uno degli ambitissimi quattro tavolini del bar.

Per Pasqua Walter ha servito agnello al forno a molti più clienti di quelli che aveva normalmente in ristorante, felicissimi peraltro di poter degustare a casa propria una pietanza da ristorante stellato. Una sfida? No, piuttosto la riprova delle qualità che dal 2003 vi raccontiamo. ●●●

OLIO *e* DINTORNI

L'ORO DEL MEDITERRANEO, PROTAGONISTA DI INCONTRI, MOSTRE, CONVEGNI, PASSEGGIATE, CORSI DEGUSTAZIONI, LABORATORI PER TUTTI I GUSTI

Oleis, 27/28/29 maggio 2011

www.olioedintorni.it



DOMENICA 29 maggio 2011
ore 10.00 - 18.00
www.cantineaperte.info

Speciale Carnia-Giro d'Italia

Semmai vi dovesse capitare il privilegio di godere di un fine settimana libero, da trascorrere all'insegna del relax immersi nella natura, allora, non affrettatevi a cercare su internet un resort di lusso, non stressatevi inutilmente all'idea di dover sopportare interminabili ore di viaggio. Il weekend dei vostri sogni potrà trovare realizzazione non lontano da voi. Forse non tutti sanno, infatti, che in Carnia si compie un trinomio d'eccellenza che vede fondersi insieme sport, natura ed enogastronomia. Non a caso anche quest'anno



il Giro d'Italia approderà sulle nostre montagne dando il via alla 94ª edizione della gara ciclistica più seguita e sudata. A far da cornice all'impresa

sarà il suggestivo paesaggio carnico che, costellato da salite tanto affascinanti quanto impervie, darà filo da torcere agli atleti. Erano centocinquanta mila, i fan che nella passata edizione sono accorsi ad incitare i loro beniamini, quest'anno saranno certamente di più. La tappa friulana si svolgerà nelle giornate da venerdì 20 a domenica 22 maggio e attraverserà due delle vette più spettacolari della Regione; lo Zoncolan e il terribile Crostis che metterà a dura prova fiato e gambe dei ciclisti. Una sfida per veri campioni anzi "campioni

veri" da tenere con il fiato sospeso anche il pubblico che godrà di una gara ad alta tensione, resa ancor più suggestiva dal panorama. Il giro si concluderà con l'ascesa di Piancavallo, salita oramai storica per sforzi e vittorie, legata al ricordo dell'indimenticato Marco Pantani. Per non farsi mancare poi il piacere della cucina carnica gli organizzatori hanno predisposto lungo il percorso punti ristoro di qualificato livello agonistico-gastronomico. ●●●



Il ristorante gourmet del Ristorante Hotel Carnia



Per una sosta non solo ciclistica durante il fine settimana del giro, il celebre Ristorante gourmet del Ristorante Hotel Carnia, membro della prestigiosa **Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo** e all'associazione **Friuli Via dei Sapori**, caratterizzato

dal tipico fogolar (grande camino-simbolo della casa friulana), propone menù a base di specialità della cucina tradizionale carnica alternati a sfiziosi piatti di pesce (che arriva freschissimo ogni giorno dall'Adriatico), accompagnati dagli eccellenti vini Doc friulani, dal Refosco

alla Ribolla gialla, dal Tocai alla Malvasia. L'elegante sala di recente ristrutturata, dispone di un centinaio di coperti, ideale per festeggiare un evento assieme ad amici o familiari, oppure per organizzare cene intime o pranzi di lavoro. Per matrimoni, banchetti,

cerimonie, riunioni, meetings sono a disposizione ampi saloni in grado di ospitare fino a 300 persone.

Hotel Ristorante Carnia
33010 Venzone (Ud) Italia
tel. +39 (0)432 978013
fax +39 (0)432 978187 ●●●

29° Congresso Federazione Europea Pezzata Rossa

Udine, 5 - 6 - 7 maggio 2011

20

• Patrizia Novajra

Programma
Giovedì 5 maggio
 Auditorium Palazzo Regione autonoma FVG - Udine
 29a Assemblea Generale della Federazione Europea della Pezzata Rossa
 ore 10.00 Saluti delle Autorità
 Claudio Violino, Assessore regionale alle Risorse Rurali, Agroalimentari e Forestali Regione Autonoma FVG
 Franco Moras, Presidente ANAPRI
 Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali
 Josef Kucera, Presidente della Federazione Europea Pezzata Rossa
 (European Simmental Federation)

Bruce Holmquist, Presidente della Federazione Mondiale Pezzata Rossa (World Simmental Federation)
 ore 10.30 LA PEZZATA ROSSA - SIMMENTAL IN ITALIA
 Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - ANAPRI
 ore 11.00 Coffee break
 ore 11.20 LA SELEZIONE GENOMICA. ESPERIENZE NELLA PEZZATA ROSSA ITALIANA: STATO ATTUALE E PROSPETTIVE FUTURE
 Nicolò P. P. Macciotta, Università degli Studi di Sassari
 ore 11.50 LA SELEZIONE GENOMICA. ESPERIENZE IN ALTRI PAESI

Comunicazioni a cura di altri Paesi
 ore 12.15 VALUTAZIONE MORFOLOGICA: PASSI AVANTI VERSO L'ARMONIZZAZIONE IN EUROPA
 Bernhard Luntz, gruppo di lavoro europeo per la valutazione morfologica
 ore 12.30 CARATTERISTICHE DELLA CARNE DI PEZZATA ROSSA ITALIANA
 Edi Piasentier, Università degli Studi di Udine
 ore 13.00 Dibattito
 Conclusione lavori
Venerdì 6 maggio
 ore 8.30 Visita all'Azienda dei F.lli Bianchini
 Talmassons (Ud)

ore 10.30 Ersagricola - Azienda Agricola Sperimentale Marianis - Volpares visita aziendale con Mostra di bovine di alto valore genetico Loc Piancada di Palazzolo dello Stella (Ud)
 ore 16.30 Centro Regionale per la Fecondazione Artificiale FVG, Mostra dei riproduttori maschi Moruzzo (Ud)
Sabato 7 maggio
 ore 06.00 Partenza per Bolzano
 Visita alla Mostra provinciale con un'esposizione di circa 120 capi, presso il Centro Zootecnico, via Galvani, 38 Zona commerciale di Bolzano Sud.
 Info ANAPRI: 0432 224111
 anapri@anapri.it •••



Udine 3-7 maggio 2011
 29° Congresso

PEZZATA ROSSA
 Federazione Europea
 www.esf2011.anapri.eu



ersa REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
 Agenzia regionale per lo sviluppo rurale
 www.ersa.fvg.it





22

erboristeria & alimenti bio

L'Albero Magico si rinnova



Sabato 28 maggio a Cassacco (UD), presso lo Julia Center, S.S. Pontebbana km 143, l'Albero Magico, erboristeria e bottega bio, inaugura la propria sede, rinnovata nell'architettura e ampliata per offrire ai propri clienti sempre una maggiore scelta di prodotti di qualità. Dal 2005 l'Albero Magico è un punto d'incontro per

tutti coloro che scelgono uno stile di vita sano in armonia con la Natura e rispettoso dell'Ambiente e si distingue per la competenza del suo staff, sempre disponibile a dare preziosi consigli su alimentazione, salute ed estetica.

Il nuovo negozio vuole mettere a disposizione di tutti uno spazio in cui ritrovare i gusti della tradizione accanto a sapori nuovi e genuini, in cui scoprire il piacere dei cosmetici naturali, dai profumi fragranti e dalle consistenze morbide e setose, in cui assaggiare le tisane dai sapori speziati come l'Oriente o fruttati come il Mediterraneo:

uno spazio pensato anche per permettere alle persone di rilassarsi e riappropriarsi del proprio tempo, all'ombra dell'Albero Magico.

La nuova architettura è stata progettata pensando a un percorso dei sensi, che coinvolga di volta in volta la vista con le forme e i colori degli oggetti e dei complementi d'arredo etnici ed ecologici, l'olfatto con i profumi e gli aromi delle erbe aromatiche e officinali e delle spezie, il gusto con i sapori degli alimenti, della frutta e della verdura di stagione, la fragranza del pane e delle torte, il tatto con la fluidità degli oli

essenziali e delle creme. In occasione dell'inaugurazione le grandi marche bio saranno rappresentate da un loro incaricato, a vostra disposizione tutto il giorno per consulenze e informazioni ma soprattutto per far provare i prodotti a tutti i curiosi! Vi aspettiamo numerosi per condividere con noi l'inizio di quest' avventura nel mondo della Natura. ●●●



Azzano
Panificio • Pasticceria • Caffetteria 1928

**Panificio
Pasticceria
Caffetteria
Azzano**

Piazza S. Giorgio 40,
34070 Lucinico - Go
tel: 0481 390171
fax: 0481 390043
info@panificioazzano.it

www.panificioazzano.it

50a rassegna del vino di Aquileia: premiati i migliori

Sabato 30 aprile si sono svolte le premiazioni della 50° edizione della Rassegna del Vino di Aquileia e della Riviera Friulana capitanate dal Presidente del Consorzio Tutela Vini DOC Marco Rabino. Oltre al Sindaco Alviano Scarel, all'Assessore Provinciale all'Agricoltura Daniele Macorig, al Presidenete di Assoenologi Rodolfo Rizzi e al Vicepresidente Alessandro dal Zovo, era presente una delegazione del Ducato dei Vini Friulani accompagnati dal Duca I Piero Villotta. I produttori che hanno ottenuto i massimi punteggi

nelle diverse categorie sono stati premiati con dei piatti in ceramica dipinti a mano dall'artista Laura Pozzar. Alla Tenuta Ca' Bolani va il premio speciale "Rassegna del Vino di Aquileia".

Categoria A - Friulano DOC Annia 2010 Az. Agr. Cav. Emiro Bortolusso - Carlino

Categoria. B - Vini bianchi tranquilli - Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling, Bianco Pinot Grigio DOC Aquileia 2010 Az. Agr. Obiz Cervignano

Categoria C - Vini bianchi aromatici - Sauvignon, Traminer Aromatico, Malvasia Istriana, Muller Thurgau, Bianco Traminer Aromatico DOC Aquileia 2010 - Fattoria Clementin - Terzo di Aquileia

Categoria D - Vini bianchi dolci -vendemmia tardiva e/o passiti- Verduzzo Friulano Verduzzo Friulano DOC Latisana 2007 - Az. Agr. Modeano - Palazzolo dello Stella

Categoria E - Cabernet Franc (ultime 3 vendemmie) Cabernet Franc IGT Venezia

Giulia 2009 - Az. Agr. Cristian Ballaminut - Terzo di Aquileia

Categoria F - Merlot, Cabernet Sauvignon, Rosso (ultime 3 vendemmie) Merlot DOC Aquileia 2009 Az. Agr. Donda Giovanni Aquileia

Categoria G - Refosco dal peduncolo rosso (ultime 3 vendemmie) Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Aquileia 2009 - Tenuta Ca' Bolani - Cervignano. ●●●



BLU TEC
lavanderia industriale

**Noleggio biancheria
per Alberghi, Ristoranti e Comunità**

**L'avanguardia
al Vostro servizio**

Fiera dei vini di Buttrio 79° edizione

Dal 2 al 5 giugno 2011

24

• Rosalba Tello



La Fiera dei Vini di Buttrio, antica per le sue radici e la sua storia ma modernissima nell'offerta di qualità dei prodotti enogastronomici del territorio, scalda i motori e si appresta per una 79° edizione scoppiettante e ricca di eventi, improntata sulla valorizzazione delle tipicità e unicità della nostra regione. Organizzata dalla Pro Loco Buri e dal Comune di Buttrio, la più prestigiosa vetrina degli autoctoni del Friuli Venezia Giulia si svolgerà anche quest'anno nell'incantevole cornice in Villa di Toppo-Florio e nel suo parco secolare. Come sempre al banco d'assaggio della manifestazione, che si svolgerà da giovedì 2 a domenica 5 giugno, giungeranno solo i vini selezionati dalle commissioni di esperti - gli assaggiatori dell'Assoenologi, Ais, Onav e Slow Food - che avranno ottenuto il punteggio prefissato; i migliori in assoluto del concorso saranno gli "autoctimi". Abbinati ai vini in degustazione verranno proposti piatti tipici regionali, la cui riscoperta è affidata alla condotta di Udine di Slow Food attraverso "Laboratori

del gusto" incentrati sulla trota, il prosciutto San Daniele, i formaggi, gli oli. Novità di questa edizione il lancio del disciplinare della "Ribolla brut", che verrà trattato da Slow Food in un convegno il 2 giugno, un tema di grande attualità visto il crescente ricorso alla spumantizzazione di questo vitigno autoctono. "Incontra l'autoctono" torna venerdì e sabato con l'Assoenologi, con l'Onav sabato e domenica. Non solo vino: accanto al concorso principale dedicato ai vini proseguirà l'ormai consolidato concorso dell'olio "El Bon Vueli", e relative degustazioni, con la partecipazione del Dipartimento Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine, il tutto con il prezioso contributo di idee ed esperienze dell'Ersa Fvg. Si cena con l'Enoteca di Buttrio, venerdì sera, con piatti a base di asparagi; da non perdere il precedente "Wine party" con Giovanni Negri, autore de "Il sangue di Montalcino", introdotto dal presidente di Vinum Loci Paolo Benvenuti. In degustazione anche i formaggi di malga e i prodotti della filiera del suino, garantiti dal marchio Aqua Fvg. Tra le new entry enogastronomiche

della Fiera 2011 il coniglio locale, che si potrà gustare a cena il 4 giugno, e le grappe, con degustazioni a cura dell'Anag il 2 (invecchiate), il 3 (aromatiche e distillati d'uva) e il 4 (distillati di frutta). Quest'anno ricorrono le celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità di Italia, e la Fiera dei Vini di Buttrio lo festeggia con un picnic tricolore nel Parco, il 2 giugno, con tanto di cestino e di plaid per accomodarsi sul prato (a cura di Slow Food e Coop consumatori Nordest). Le Città del Vino solennizzano in grande l'evento proponendo il "Taglio dell'unità", una magnum celebrativa realizzata dall'enologo Roberto Cipresso "tagliata" appunto con più vini, ricavati dai vitigni autoctoni di tutte le regioni d'Italia. Le preziose bottiglie (solo 150 in tutto) saranno consegnate alla maggiore autorità del Paese; all'inaugurazione della rassegna anche il presidente della Regione Fvg Renzo Tondo verrà omaggiato di una delle magnum. L'Ais, nell'ambito dell'anniversario nazionale, organizza "150 volte Italia", un banco d'assaggio con vini che giungono da tutte le regioni del Paese. Sempre dedicato

al 150° anche il concerto proposto dal Folk Club Buttrio nell'ambito della rassegna "Musica per piccole e grandi patrie", con il chitarrista Franco Morone. Concerti e balli folkloristici in villa, spettacoli pirotecnici, presentazioni di libri, convegni, mostre d'arte e di pittura, merende e biologiche fattorie didattiche della Coldiretti ("Un passo d'asino", "Un cane per amico"), animazioni e intrattenimenti per bambini (aquiloni tricolori, letture, giochi tradizionali), gare di briscola, stand degli ospiti austriaci e sloveni, tour guidati al parco con gli esperti archeo-botanici e, quest'anno per la prima volta, anche ai vigneti, e poi tanti altri eventi tematici faranno, come sempre, da ricchissimo corollario alla kermesse. Tra i numerosi appuntamenti il più atteso resta sicuramente il Palio delle Botti delle Città del Vino (sabato 4 giugno), giunta alla 16° edizione, imperdibile nella nuova versione in notturna. Info: Tel. +39 0432 673511 - ww.buri.it proloco@buri.it. ●●●

Profumo di vini pregiati al Fogolâr di Verona

Ovvero, "Guidate poco perché dovete bere molto"

• Roberto Rossini

La soavità del profumo dei vini pregiati ha aleggiato nei locali del Fogolâr Furlan di Verona inebriando le narici di molti; il Presidente del Fogolâr di Verona Enrico Ottocento e il Direttivo dell'Associazione hanno organizzato una serata di degustazione di prodotti e vini friulani, in concomitanza del Vinitaly, convinti che oltre alla cultura e alla tradizione della terra d'origine non deve mancare la valorizzazione dei prodotti e dell'enogastronomia della nostra Regione. Grazie ai contatti tra Enrico Ottocento e il Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo sig. Pietro Pittaro, sei delle tante aziende partecipanti hanno portato alcuni dei loro pregiati prodotti al Fogolâr, consentendone l'assaggio ai nostri soci; erano presenti anche la sig.ra Angela Valent e il marito Piero, titolari del pregiato ristorante "Il Cantinon" di San Daniele del Friuli. Da questa produttiva collaborazione è nato un trionfale menù: prosciutto di San Daniele affratellato con un eccellente Brut dell'Azienda Pittaro; una delicata frittata con le erbe, esaltata da una sagace Ribolla Gialla dell'Azienda Agricola Ronchi San Giuseppe; ha fatto seguito una polentina con fonduta di formaggio e farina bruciata nel burro, gemellata con l'affezionato Tocai (dire Friulano non mi piace: anche perché le viti non sanno, ancora, del cambio di denominazione) dell'Azienda Agricola Ronchi di Vico; s'è entrati nel vivo con una superba Zuppa di fagioli con Crostini al Rosmarino, associata ad un nobile Schioppettino dell'Azienda Rodaro; s'è quindi passati ad un



corposo Brasato con patate, cui ha fatto eco uno straordinario Pignolo dell'Azienda Agricola Specogna; la chiusura è avvenuta con la tradizionale Gubana, nobilitata da un esaltante Verduzzo prodotto dell'Azienda Agricola Butussi. Alle parole di ringraziamento di Ottocento ha fatto seguito il saluto del Presidente Pittaro che ci ha fatto sapere come nell'enologia esistono quattro

tipologie di vini: il bianco, il ros-so, il buono ed il cattivo! Il Friuli - ha aggiunto il sig. Pittaro - ha solo tre di queste prerogative. Quella che manca è il vino cattivo! Ha poi preso la parola il dr. Piero Villotta, Presidente dell'ordine dei Giornalisti in Friuli e del Ducato dei Vini, facente parte del Direttivo dell'Ente Friuli nel Mondo, che ha esaltato la realtà della

Cultura del Vino in Friuli che sta diffondendo nel mondo prodotti di altissima qualità. Hanno dato vigore alla serata alcuni rappresentanti delle sei Aziende Agricole - tra cui Valerio Butussi e Cristian Spegogna - che, descrivendo i loro prodotti ed il loro lavoro, hanno sottolineato il rispetto per le tradizioni vinicole legate alla passione dei loro padri e nonni, sposando le realtà del mondo moderno con le sue nuove tecniche di lavoro ed esigenze organolettiche. Alla serata erano presenti anche il Sig. Marco Zoratti, coordinatore dell'Associazione mi-cro-imprese friulane e il Vice presidente del Consiglio Comunale della città di Verona, sig Fantoni. L'iniziativa è stata apprezzata: a riprova, alcuni "astemi" hanno provveduto all'iniziazione vuotando, coscientemente, un paio di calici senza indugio! Una sola cosa chiedo a Colui che ha scelto il vino per rappresentare il sacramento della Comunione: che questa serata si possa reiterare per il grande valore che essa fornisce, nel mantenere saldo il cordone ombelicale con la nostra Regione, riunendo a Verona altri Fogolârs vicini, magari in una sede più ampia e confortevole, per favorire gli incontri, gli scambi di idee, per assaporare una delle più grandi risorse e realtà della nostra Piccola Patria e per portarci fin qua l'alito della nostra terra. Per chiudere, ricordo il senso delle parole del sottotitolo di questo articolo, pronunciate dal Presidente Pittaro: "guidate poco la macchina perché dovete bere molto", perché il vino, nelle giuste misure, non può che far bene! ●●●




In occasione del Vinitaly 2011
Il Fogolar Furlan di Verona
in collaborazione con il
Ristorante al Cantinon di San Daniele del Friuli

Organizza la
Serata Enogastronomica Friulana

Venerdì 8 aprile 2011 ore 20,30

Vicolo dietro S.Andrea 8/C Verona

fogolarfurlanvr@gmail.com

Il mio primo Vinitaly

Riflessioni (sobrie!) di una matricola enoica

• Simona Attico

Ebbene sì, lo ammetto: sono rimasta imbambolata sulla pagina bianca per una buona mezz'ora; c'è chi pensa che fare il giornalista sia facile: vedi, fai quattro chiacchiere, magari registri e poi trascrivi. Sbagliato. Per un articolo di qualità devi assorbire ogni attimo: solo quando sarà completamente tuo potrai trasmetterlo agli altri. E quello che ho provato io al mio primo Vinitaly è un turbinio di emozioni così grande che tradurlo in parole non è proprio scontato. Difficile capire se è stato il clima frizzante che si respirava ad influenzare positivamente il mio umore o se questo è stato invece il frutto inconscio della curiosità, che mi ha fatto vivere la giornata con gli occhi della meraviglia. Qualcuno direbbe che tutto è dipeso da qualche assaggio di troppo... in realtà, nonostante le sollecitazioni, ho seguito il consiglio del mio direttore: - "A Simò, nun t'allargà!"- e, messo il freno alle degustazioni, mi sono concentrata su ciò che il complesso mondo del vino, spalancandomi le porte, voleva generosamente concedermi. Tra un bicchiere e l'altro molti viticoltori hanno espresso soddisfazione per l'andamento della fiera la quale si è svolta all'insegna della conoscenza, nella pluralità delle accezioni che il termine presuppone: i produttori, infatti, non si sono limitati a farsi pubblicità, tessendo una fitta rete di relazioni e contatti ma hanno avuto



l'accortezza di trasmettere sorsi preziosi del loro sapere. La bottiglia sullo scaffale ha perso l'anonimato nell'attimo stesso in cui il suo contenuto si è riversato in un calice che, nell'ampiezza della sua pancia, ha permesso al vino di parlare: di raccontare nelle sue note fruttate e aromatiche il sapore che hanno le famiglie affiatate, di infondere l'eco dei valori agresti, di coccolare con il confortante tepore che scaturisce dalla passione per il proprio lavoro. Assaporata da un intenditore o da una curiosa come me, ogni singola goccia ha dischiuso

l'alchimia dell'elisir "tipicamente friulano" capace di coniugare in un trinomio inscindibile il vino, la territorialità e il turismo. Anche gli stranieri, infatti, hanno calcato le scene veronesi in cerca di sapori già conosciuti o inediti nonostante l'imminente Vinexpo, appuntamento biennale che a fine giugno approderà a Bordeaux. Tra bollicine e sorrisi c'è chi mi ha raccontato di un Vinitaly equilibrato, dove l'affluenza si è armonicamente distribuita tra gli stand, studiati e allestiti con criterio per

assecondare le esigenze dei produttori e per permettere al pubblico di godersi la kermesse. Una fiera dove il vero protagonista è stato il vino di qualità, dove gli sguardi solitamente elargiti ai "vipettoni" si sono concentrati sulla semplicità dei vignaioli che, con la bellezza delle loro tradizioni, hanno rapito i sensi dei partecipanti contagiandoli con la voglia di affermare la propria produttività. Così, complice qualche brindisi di troppo, in un'atmosfera piacevole e rilassata, abbiamo scoperto che quando le luci si spengono e sulla fiera cala il sipario il mondo del vino continua a "fermentare" alimentando nuove amicizie, nuovi amori... del resto si sa, in vino veritas! E mentre qualcuno spera che le fugaci passioni possano tradursi in intramontabili sperimentazioni enoiche noi (sempre fiduciosi!) continuiamo a godere dell'attraente sublimità di un paradosso: lo scoprire che quelle del vino, rigando di sorso in sorso il nostro bicchiere, sono le uniche lacrime che sanno regalare il sapore più stuzzicante e leggero della vita. ●●●

Vini veri, vini naturali, vini liberi: solforosa addio?

Al Vinitaly (e fuori) cresce la voglia di "Buono, pulito e giusto"

• Bepi Pucciarelli



Vini naturali, vini veri, vini liberi, vini biologici, vini senza solforosa: sembra essere ormai molto più che una moda, nell'universo dell'enologia italiana (e non solo) la ricerca di strade per fare vini più "buoni". Buoni non solo sotto il profilo gustativo (che rimane fondamentale: ci mancherebbe!), ma anche per l'utilizzo di tecnologie "dolci", per il minor ricorso (in qualche caso, nessun ricorso) a prodotti chimici, in vigna come in cantina. Insomma, un "buono" che si ispira al "Buono, pulito e giusto" di Carlin Petrini. All'interno del Vinitaly 2011, sono state numerose le aziende che hanno presentato vini "SO2 free", ovvero senza solforosa aggiunta. Ricordiamo (senza pretesa di essere esaustivi) il primo Soave senza solforosa; il Prosecco Jejo di Bisol; i vini dell'Associazione VisVini di cui diremo tra poco. Ma ancor più massiccia è stata la presenza di vini senza (o con poca) solforosa all'esterno della Fiera: ci riferiamo alla rassegna "Vinovinovino 2011", che si è svolta in contemporanea a

Vinitaly a pochi chilometri di distanza, a Cerea. Una manifestazione organizzata dal Consorzio Vini Veri, che tra i suoi 18 soci fondatori conta ben cinque vignaioli del Friuli Venezia Giulia (Dario Princic, La Castellada, Zidarich, Radikon, Vodovipec) che ha proposto in degustazione i vini "veri" di oltre 130 aziende (un centinaio italiane, le rimanenti provenienti da Francia, Slovenia, Croazia, Austria, USA, Svizzera). Un numero che può sembrare piccolo solo se confrontato ai 4 mila espositori del Vinitaly; ma in realtà un segnale importante di cui bisognerà tenere conto. Dieci le aziende presenti del Friuli Venezia Giulia: oltre a quattro dei cinque fondatori (assente Radikon), a Vinovinovino c'erano Aquila Del Torre, Bressan Mastri Vinai, Denis Montanar - Borc Bodon, Matej Skerli, Ronco Severo, Paraschos. Tornando all'interno della rassegna veronese, ha destato particolare interesse l'evento-degustazione dal titolo "Liberiamo il vino", organizzato da VisVini, una

associazione fra produttori vitivinicoli uniti dal comune desiderio di produrre vini buoni e genuini in modo assolutamente naturale. Il nome dell'associazione, "VisVini", è un chiaro riferimento alla forza intrinseca che il vino esprime quand'è libero da gabbie e forzature chimiche. Per il secondo anno, le Aziende di VisVini hanno proposto in degustazione i vini realizzati seguendo il protocollo messo a punto dopo anni di studi e sperimentazione, dal Laboratorio Polo (PoloLab) di Oderzo: senza utilizzare anidride solforosa, né sostituirla con sostanze chimiche alternative. "Una procedura di vinificazione semplice e sana - ha spiegato l'enologo Maurizio Polo - che consente di ottenere vini senza solfiti aggiunti, di elevata stabilità, privi di allergeni, ma anche di altissima qualità e con una particolare esaltazione, al naso ed al palato, di freschezza, pulizia e ricordo dell'uva". La degustazione si è svolta venerdì 8 aprile, nella sala "Taste&Dream" di

Veronafiere. In degustazione una quindicina di vini di sei aziende, cinque italiane (le cantine Tre Monti di Imola, Tenuta Pederzana di Castelvetro di Modena, La Tosa dei Colli Piacentini, Podere Amedea di San Polo di Piave, Tenuta Sant'Antonio di Mezzane di Sotto, Verona) ed una azienda portoghese, la Carm di Almendra. Tra i vini in degustazione, alcuni produttori di VisVini hanno messo a confronto le novità 2011 con i vini già presentati nell'edizione 2010: una provocazione rivolta a chi ritiene i vini senza solforosa incapaci di reggere all'invecchiamento. Il risultato del confronto? "Siamo particolarmente soddisfatti - ha dichiarato Maurizio Polo, il "guru" della squadra di VisVini - per come questi vini migliorano nel tempo, dimostrando che si può fare vini durevoli anche in assenza di solforosa". ●●●

Il Friuli Venezia Giulia fa il bilancio della sua partecipazione alla 45esima edizione di Vinitaly

Grande successo di pubblico, molti stranieri e diverse personalità illustri alla kermesse che ribadisce la qualità dei vini friulani

28



È stato confermato il trend di crescita che da alcuni anni dimostra la vitalità e la capacità del più importante salone internazionale dedicato al vino di innovarsi sempre più in chiave business. La 45esima edizione di Vinitaly ha stabilito un record per le presenze estere: quasi 156.000 visitatori specializzati, dei quali oltre 48.000 stranieri (+3% sul 2010). La provenienza degli operatori internazionali ha visto la Germania in testa, seguita da Stati Uniti e Canada, Regno Unito, Svizzera, Francia, Austria, Paesi dell'Est Europa con una forte presenza di Russia, Cina e Hong Kong. Per quanto riguarda il Friuli Venezia Giulia, si rileva il consolidamento della tendenza che lo riconosce terra di vini di qualità. Il padiglione del Friulano, Tipicamente friulano, elegantissimo nel suo layout esterno, che ha ospitato le 93 aziende della collettiva e le altre 70 dislocate tutto intorno, è stato il più visitato da un pubblico qualificato

ed interessato e che - in allineamento con la tendenza generale - ha visto una percentuale di stranieri superiore alle trascorse edizioni.

Quinta regione presente, per numero di espositori, è stata tra le più frequentate di tutto il Vinitaly, seconda solo alla Franciacorta, tanto che negli stand delle aziende della collettiva sono stati distribuiti più di 162.000 bicchieri marchiati dall'aquila patriarchina simbolo del Friuli Venezia Giulia. Molte infine le personalità e gli sportivi che sono intervenuti e che sono stati ospiti degli stand delle aziende friulane, tra cui, per citarne solamente alcuni, i giocatori dell'Udinese Emmanuel Badu e Matej Vydra, gli sciatori Giorgio Di Centa e Alessandro Pittin, lo scrittore, alpinista e scultore, Mauro Corona.

Completamente esaurite anche le degustazioni organizzate al primo piano dello stand. Giornalisti, enologi, sommeliers e professionisti di chiara fama nazionale ed internazionale

hanno condotto dei percorsi di analisi sensoriale dei vini friulani a confronto tra loro oppure in abbinamento a prodotti quali il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, la Trota friulana e, tra i dolci, la gubana e gli strucchi.

Il calendario degli approfondimenti ha dedicato particolare attenzione ai vini bianchi tra cui il Friulano, ma si è parlato anche di Schioppettino e Pignolo, di Ribolla, Vitovska e Refosco dal peduncolo rosso, di vini che si ottengono da vitigni internazionali come il Pinot grigio e il Sauvignon e di Picolit e Ramandolo, vini dolci sui quali il Friuli Venezia Giulia è praticamente imbattibile. ●●●

I vini del Friuli Venezia Giulia alla London International Wine Fair dal 17 al 19 maggio 2011

Dal 17 al 19 maggio 2011, il Friuli Venezia Giulia sarà presente alla London International Wine Fair, con una propria collettiva, coordinata da ERSА, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale.

Otto saranno le aziende friulane presenti con propri banchi di assaggio, un'area distinta sarà gestita dal Consorzio di tutela della Doc Collio mentre spazi specifici saranno dedicati alla degustazione di una rappresentanza dei vini delle singole zone DOC della regione, presentate dai relativi Consorzi di tutela.

L'allestimento espositivo manterrà l'immagine coordinata ed il concept comunicativo già utilizzato in occasione delle precedenti manifestazioni di Prowein (Dusseldorf, marzo 2011) e Vinitaly (Verona, aprile 2011). Lo spazio centrale sarà adibito a sala degustazioni in cui verranno organizzati laboratori specifici di analisi sensoriale dei vini friulani, secondo il calendario di seguito riportato.

Particolare attenzione sarà rivolta ai vini bianchi, e tra questi, al Friulano, che grazie alle scelte di produzione e marketing di molte aziende, è diventato il vino porta bandiera della regione, capace di esprimere quello che oggi sono il Friuli Venezia Giulia e i suoi produttori. Nella sua qualità più che in quella di altri vini, si manifestano la maestria, il valore, l'estrosità, l'intraprendenza di coloro che lo producono. Molto conosciuto e apprezzato entro i confini nazionali, si è recentemente conquistato una buona quota

di mercato a livello europeo e mondiale, soprattutto da quando si è presentato affiancato dagli altri autoctoni. Ma alle degustazioni si parlerà anche di Schioppettino e Pignolo, mentre uno spazio a sè sarà dedicato al Collio Bianco e ai vini ottenuti da vitigni internazionali come il Sauvignon e il Pinot grigio. I conduttori degli appuntamenti sono giornalisti e wine writer altamente qualificati e, come si deduce dai rispettivi profili, rappresentano quanto di meglio offre, oggi, il mondo del giornalismo tematico a livello internazionale.

Calendario degustazioni

Martedì 17 maggio

ore 14.30: DOC Friuli Annia e Latisana - relatore Stephen Brook

Mercoledì 18 maggio

ore 11.30: DOC Friuli Isonzo relatore Anthony Rose
ore 14.00: DOC COF relatore Margaret Rand
ore 16.00: Collio Bianco relatore Beverley Blanning

Giovedì 19 maggio

ore 11.30: DOC Friuli Aquileia relatore Emily O'Hare
ore 14.00: DOC Friuli Grave relatore Charles Metcalfe

Stephn Brook, autore di numerosi libri su viaggi e vino, è riconosciuto a livello internazionale tra i migliori giornalisti nel mondo del vino. Dal 1996 collabora con Decanter. Ha redatto articoli per molti libri, guide, siti, riviste e quotidiani, tra cui The Times, Sunday Times, Independent on Sunday, Wine Spectator, Wine & Spirit, Slow Magazine, Food Illustrated, Harpers, Food & Wine (USA),

World of Fine Wine (per il quale è membro di giuria).

Anthony Rose, scrittore esperto di vino. Vive a Londra. Cura una rubrica settimanale sul vino per The Independent e insegna alla Leiths School of Food & Wine. Scrive per Harpers Wine & Spirit. Collabora con The World of Fine Wine, la Robinson's Oxford Companion to Wine e Decanter Magazine, per il quale presiede la giuria australiana dell'annuale World Wine Awards. Per tre volte Miglior giornalista dell'anno per il premio Glenfiddich, più recentemente è stato proclamato miglior editorialista internazionale per il settore vitivinicolo con il premio Louis Roederer (2007).

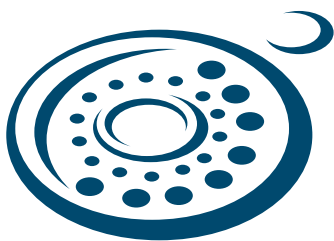
Margaret Rand, raffinata scrittrice di vino pluripremiata, ha collaborato con Wine Magazine, Wine and Spirit International e Whisky Magazine. Attualmente interviene regolarmente su The Sunday Times, The Daily Telegraph e Wine Magazine. E' direttrice generale del Hugh Johnson's Pocket Wine Book ed è stata parte della giuria per i vini di Italia e Spagna concorrenti al Decanter World Wine Award 2010. Ha vinto il premio Louis Roederer come Feature Writer dell'anno (2009).

Beverley Blanning, giornalista indipendente e scrittrice esperta di vino, scrive per Decanter e per diverse pubblicazioni a livello internazionale (Wall Street Journal Europe, The World of Fine Wine, Quarterly Review of Wine, Sommelier Journal).

Autrice della guida 'Choosing the Right Wine', ha contribuito alla stesura dell'annuale Wine Report di Tom Stevenson. Tra i più autorevoli giudici internazionali, insegna all'istituto Christie's Education di Londra, al Decanter Education ed è membro attivo dell'Institute of Masters of Wine.

Emily O'Harte, sommelier al The River Cafè, ristorante raffinato e trendy di Londra, dalla carta dei vini interamente italiana. Tra i vini che rappresentano il Friuli Venezia Giulia ci sono il Friulano, il Pinot grigio e il Pinot bianco, lo Chardonnay, la Ribolla gialla, il Sauvignon, il Terrano ed il Refosco.

Charles Metcalfe, uno dei più conosciuti, spontanei e divertenti critici del Regno Unito. Ha presentato per anni gli abbinamenti vino e cibo durante i programmi 'This Morning' in onda sulla ITV e 'Taste Today' su Taste TV CFW channel. Tuttora interviene quale esperto del vino nei programmi 'Great Food Live' e 'Sunday Lunch Live' in onda su UK Food (BBC / Sky TV). È co-presidente dell'International Wine Challenge, tra i fondatori della rivista Wine International e corrispondente per il Regno Unito della rivista Wine Business International. ●●●



Open your Ais: intervista ad Antonello Maietta

Il punto di vista del Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier sulla comunicazione del vino e sul "Vigneto Friuli"

• Cristina Coari

30



Ricominciare dalla cultura, educando al "bere bene" e al "bere consapevole": con questo motto l'Associazione Italiana Sommelier si è presentata al Vinitaly 2011. L'AIS ha scelto la kermesse veronese per illustrare i suoi nuovi progetti di comunicazione, in particolare l'istituzione della prima "Giornata Nazionale della Cultura del vino", che si terrà il prossimo 21 maggio su tutto il territorio nazionale e che in Friuli Venezia Giulia avrà luogo a Buttrio (Ud) presso la Villa di Toppo Florio. Una giornata di dibattiti e incontri, che vedrà impegnati in

prima linea medici e ricercatori scientifici, che evidenzieranno gli aspetti salutistici del consumo moderato di vino. Ma anche storici e sociologi, che si occuperanno dei temi culturali e i sommeliers della scuola AIS che, attraverso la degustazione, condurranno il pubblico alla scoperta del lato edonistico ed emozionale del nettare di Bacco. Anima dei progetti sarà il neo Presidente nazionale AIS Antonello Maietta, che abbiamo incontrato a Verona e con il quale abbiamo parlato sia di comunicazione sia del nostro "Vigneto Friuli".

Bilancio dei primi 5-6 mesi di presidenza: l'AIS sta puntando molto sulla comunicazione del vino. Da cosa nasce questa esigenza?

L'AIS organizza quotidianamente eventi in tutta Italia dei quali nei media rimane pochissima traccia, purtroppo; probabilmente perché AIS ha pensato poco in passato a comunicare. Oggi dobbiamo puntare molto di più su questo aspetto per rendere il ruolo del sommelier più fruibile al grande pubblico. Tutto il nostro linguaggio e il nostro sistema di comunicazione, quindi, non devono essere orientati esclusivamente all'interno, ma portati all'esterno: il sommelier a disposizione della produzione di vino significativa per supportare il mercato.

Che cosa deve comunicare un sommelier? "Bere bene e responsabilmente", come divulgare questo messaggio, soprattutto ai giovani che spesso bevono male, sono portati agli eccessi e che sono quindi i principali responsabili della severità dei provvedimenti in ambito di sicurezza stradale?

Occorre pensare al vino in modo nuovo. Quando passiamo davanti a un quadro, a una grande scultura o ascoltiamo un brano di musica non abbiamo la necessità di osservare o ascoltare in maniera ossessiva. Ci basta poco. Quindi anche per poter apprezzare le caratteristiche di un vino non è necessaria una grande quantità, ma

basta un assaggio. Il 21 maggio organizzeremo in contemporanea in tutta Italia la prima Giornata Nazionale della Cultura del Vino. Il vino è piacere; sicuramente è un grande bacino economico per il nostro paese, ma è soprattutto cultura. Dietro al vino ci sono territori, persone, una storia. È cultura a tutto campo.

Calandoci nella nostra realtà regionale, Lei ha recentemente affermato (in occasione del seminario di comunicazione del vino, organizzato dall'AIS in febbraio a Gradisca d'Isonzo) che in Friuli Venezia Giulia abbiamo difficoltà a comunicare le nostre eccellenze, specialmente all'estero. Come colmare questo gap? Che ruolo può avere l'AIS FVG?

Il Friuli Venezia Giulia è un territorio fantastico sotto il profilo ambientale. Avete le montagne, che riparano dai venti freddi settentrionali e il mare, un grande accumulatore di calore, prerogative che fanno del contesto agricolo una sicura eccellenza. Il problema è che i produttori riescono a comunicare poco queste qualità, probabilmente perché se il sistema Italia è molto frazionato, quello Friuli è ancora più spezzettato. Ci sono piccole aziende che non riescono ad avere le risorse necessarie per fare divulgazione. In questo contesto AIS può essere un soggetto importante per raccontare quello che avviene nel territorio. È un vero peccato che l'immagine

all'esterno del Friuli Venezia Giulia sia quella di una regione che produce principalmente vini bianchi di grande qualità. Per quanto sia vero, però, scopriamo quotidianamente dei grandi vini rossi, da dessert, passiti eccellenti e ultimamente anche delle bollicine fantastiche. Veramente una gamma incredibile, di cui si conosce solo una piccola parte. Il ruolo dei professionisti è quindi quello di mettersi a disposizione della produzione per divulgare questo grande patrimonio di conoscenze.

"Friulano, tipicamente friulano" e' diventato un marchio che, nato per promuovere il nuovo nome del Tocai, oggi contraddistingue l'intera filiera agricola e agroalimentare della nostra regione. Il marchio ha suscitato inizialmente alcune polemiche perché non valorizzerebbe le diversità territoriali regionali. Il tutto in vista della DOC unica. Le sembra una scelta valida?

Secondo me è un nome fantastico perché evoca immediatamente un territorio, racconta una terra. Il problema, come ho detto, è questa produzione molto frammentata e poi, forse, anche una forma di "campanilismo" che tutto sommato non guasta. Ciascuno ha voglia di raccontare il proprio territorio attraverso i nomi che maggiormente lo identificano. Vedo un po' difficile comunicare con un unico nome, sarebbe

affascinante, però è un po' presto, ci vorrà ancora del tempo per abituarci.

E' vero anche che, caso Tocai docet, i viticoltori friulani hanno imparato a dar valore al "terroir" cercando di imitare i francesi e altre regioni d'Italia che stanno lavorando molto sulla "zonazione" per definire veri e propri "cru". Sono nate così le sottozone "Rive Alte" e "Rive di Giada" per la DOC Isonzo, "Cialla" per la DOCG Picolit, "Rosazzo", "Cialla" e "Schioppettino di Prepotto" per la DOC Colli Orientali del Friuli. Secondo Lei, è una scelta vincente?

E' una scelta vincente se però c'è realmente una storia dietro, nel senso che a Bordeaux la classificazione dei cru è nata nel 1855 e i produttori utilizzano da allora quelle classificazioni. In Borgogna lo stesso, il nome di una vigna è un'assoluta garanzia di qualità. In Italia questo sta appena nascendo. Nel consumatore non c'è ancora l'abitudine di associare ad un toponimo, ad una vigna, un profilo di qualità. È un'operazione che richiederà ancora un po' di tempo.

A proposito di Tocai -Friulano e Prosecco, secondo Lei, su che vino dovrebbero puntare oggi i produttori friulani? È giusto cavalcare le mode a scapito della tipicità o è meglio restare fedeli alla tradizione e al territorio? E che futuro per i nostri rossi?

Direi che la DOC interregionale Prosecco è

un'opportunità da cogliere sotto il profilo commerciale. L'importante è non perdere di vista i vitigni della tradizione, che sono quelli che il consumatore ricerca maggiormente. In un contesto internazionale dove con dieci vitigni rappresentativi si fa l'80% dei vini del mondo, l'Italia è un patrimonio incredibile. Ogni realtà territoriale ha tra i venti e i trenta vitigni tipici. Il consumatore oggi cerca l'originalità, che può trovare soltanto in un vitigno tipico associato al nome di un territorio. I rossi vanno valorizzati, ce ne sono alcuni fantastici, come lo Schioppettino e altri autoctoni, il Pignolo, il Refosco, il Terrano: vitigni particolarissimi e tipici in un contesto ambientale ricchissimo.

Quando viene in Friuli Venezia Giulia cosa beve? Cosa le piace mangiare? Qual è il suo abbinamento "tipicamente friulano" preferito?

Amo il prosciutto di San Daniele e il formaggio Montasio, al di là di tutta una gamma di ricette interessanti e particolari. Sono due piatti immediati che si trovano comunemente, non c'è bisogno di cercare un ristorante importante, un luogo famoso. Mi piace soprattutto il prosciutto di San Daniele con la Ribolla gialla e il Montasio con lo Schioppettino. ●●●

Sex&wine atto secondo

Humor e fantasia tra i padiglioni di Vinitaly

32

• Federica Felice

Si è da poco concluso il consueto appuntamento con la fiera del vino più importante d'Italia, quella che ogni anno dici "non ci torno più" e che invece non perdi mai.

Cosa c'entra questo col titolo? Provate a starvene ore e ore allo stand...

Il tempo libero è un bene prezioso là dentro. E mentre i visitatori corrono, ansiosi di assaggiare l'ultima annata di Merlot o di Tempranillo, noi produttrici ce ne stiamo rinchiusi tra muri di cartongesso e faretto alogeni, alle prese con business men, marketing men, chef men... un genere molto gettonato anche a Vinitaly. Siamo circondate da giacche, cravatte e perfino lustrini. Ma tra tutte queste figure maschili che cosa mai ti può succedere?

Al massimo ti capita di incontrare qualche tipo sospetto.

Per esempio l'uomo-Merlot. E infatti eccolo: palestrato, il colore caldo della pelle... ma pochi sono all'altezza delle aspettative e sai già che, dopo esserci uscita un paio di volte, quello non è il terroir giusto. Forse sarebbe meglio cambiare zona. Non me ne

vogliamo le amanti del body-building ma il tipo Merlot lo preferisco elegante piuttosto che muscoloso.

Vado dalla mia amica Michela che mi dice di aver incontrato l'uomo-Cabernet. Lei era in pausa, panino alla mano. Lui: ennesimo esempio di "voglio ma non posso". Anche di Cabernet meritevoli ce n'è pochi e di solito con quelli giovani non riesci a passare alla seconda sera, troppo aggressivi, mancano di quella classe che tanto piace alle signore. Quelli barricati a volte son così ermetici che farebbero bene a starsene a riposo ancora un po'. Finito il panino, Michela è tornata allo stand.

Tra gli autoctoni friulani mi ritrovo all'angolo l'uomo-Refosco, mediamente palestrato pure lui. Quello che ti affascina proprio per i suoi modi bruti ma fieri, diretti ma galanti. Ed essendo uno che migliora col tempo, anche se ha qualche annetto in più non dà fastidio. Va da sé poi che anche l'uomo-Schioppettino ha quel mix di energia e delicatezza a cui noi donne non sappiamo resistere. Oltretutto ama la cacciagione, impossibile non cadere nella sua rete.

Da alcune amiche sento dire che ha preso piede il genere-Prosecco. Irrimediabilmente giovane, sa rallegrarti per qualche decimo di secondo; ma l'esperienza insegna che stanca presto. Frizzante e luminoso ci inebria di coccole ma se solo gli dessimo un paio di anni ce lo ritroveremmo seduto a rimpiangere i bei tempi passati con gli amici. C'è poi l'universo degli uomini-Ribolla. Uno si

avvicina chiedendomi dove ho trovato quella stupenda camicetta di seta invece che scannerizzarmi dall'alto al basso. Ne deduco che con uno così potrei avere una grande amicizia; ha doti talmente rare nel genere maschile che mi commuovo al pensiero. Capisco quindi che in realtà è il tipo incline a cercare l'uomo-Tazzelenghe, non le tipe Pinot Gris Rosè, come me! Lo sguardo corre e mi soffermo su una ragazzina accompagnata dal classico Magnum. Forse per denaro? Per un mito paterno? Mi chiedo perché non accontentarsi di un timido Prosecco col quale condividere gusti ed età!

Ecco girare l'angolo uno dei rari esempi di uomo-Pinot Noir dalla pelle sottile e sensibile. E' il classico personaggio che ha bisogno di molte attenzioni. Si avvicina al mio stand, osserva e indugia, mi lusinga con un "bella la sua bottiglia!", poi assaggia, prende un biglietto da visita, se ne va. Che peccato! Era il destino, lo sapevo.

"Si informano i signori visitatori ed espositori che la 45° edizione di Vinitaly è conclusa, appuntamento alla prossima".

Per fortuna...

Ma tu guarda! Vicino a me, mio marito. Non ci avevo pensato, ma come mai all'altare ho portato il caro e sempre affidabile uomo-Friulano? Destino. Sapevo anche questo. ●●●

Dioniso= Bacco. Dio del vino e della baldoria. Fannullone dedito alle feste più sfrenate, onorato soprattutto di notte!



L'emozione del gusto non ha confini

Pensieri e riflessioni di una donna del vino

• Tania Masarin



“Gusti e sapori non hanno confini” è con questa filosofia che Piera Martellozzo ha vissuto la sua partecipazione all'ultimo Vinitaly. Ad affiancare la presentazione della sua linea di preziosi spumanti “Perle di Piera” Tomaž Kavčič, tra i più importanti interpreti della cucina slovena, terra di confine con il Friuli, dimora di Piera e dei suoi vini. Lo stand si è trasformato per un giorno in un laboratorio artistico, dove a riempire la tavolozza pittorica erano i colori delle affascinanti bottiglie satiniate nei toni pastello delle bollicine di Piera e a prendere forma erano le creazioni gastronomiche di un poeta della cucina, Tomaž. Un tripudio di sapori magistralmente abbinati tra loro, una complicità tra vino e cibo che estasia e cattura l'immaginario dei cultori del gusto. A completare il quadro, le coreografiche presentazioni delle portate che hanno appagato, oltre al palato, anche la vista con nubi bianche di profumo d'uva nelle quali immergersi. Una sorta di magico momento perché il vino è emozione è passione, accompagna i

momenti importanti della nostra vita, quelli tristi, quelli allegri e spensierati i successi, il vino c'è sempre, ne è il filo conduttore. Piera Martellozzo quando pensa ai suoi vini non riesce a fare a meno di associare ognuno di loro ad un momento particolare, passando dalla briosità delle bollicine alla classe della linea Selezione allo spirito glamour delle Perle di Piera. E' di fondamentale importanza puntare alla qualità dei prodotti, ma questo non significa limitarsi a valutare una bottiglia solo per il suo contenuto, oggi l'immagine estetica è un plus, un valore aggiunto che contribuisce ad appagare il consumatore e ad abbellire la tavola su cui viene servito. Piera, come ogni donna di classe, ama curare nei dettagli le sue creazioni rendendole eleganti e accattivanti allo stesso tempo, trasformandole in veri e propri complementi d'arredo. La sensibilità femminile aiuta indubbiamente Piera a concretizzare ogni giorno di più il suo pensiero, le sue linee nascono per appagare i sensi e traggono ispirazione dai desideri di un consumatore moderno, esigente, intraprendente, con

stile, riuscendo a dar vita a vini qualitativamente ottimi e dall'estetica elegante e sofisticata. Le manifestazioni fieristiche aiutano a diffondere a un pubblico più vasto la filosofia di un'azienda, a dare un assaggio di ciò che siamo e di quello in cui crediamo, in pochi metri quadrati si deve esprimere l'essenza e il cuore di un'impresa, creare un'immagine, rafforzare il messaggio legandosi a personalità forti e importanti, come Tomaž Kavčič quest'anno, che credono nella mission di un imprenditore e ne sposano la filosofia, oltre naturalmente ad avere come obbiettivo principale la continua ricerca dell'eccellenza. Alla fine della Kermesse Veronese Piera Martellozzo traccia un bilancio positivo per la sua Casa vinicola, l'affluenza percepita è stata inferiore rispetto alle passate edizioni, ma la qualità dei visitatori è in crescita. Gli stranieri erano in molti, d'altronde le esportazioni di vino italiano nel mondo registrano un incremento del 9%, mentre il dato che più fa riflettere è la contrazione dei consumi interni con un

2% in meno rispetto all'anno scorso. In conclusione questa manifestazione per l'azienda friulana è stata l'occasione per concludere trattative importanti che concretizzano gli sforzi commerciali compiuti nel 2010. “la soddisfazione di raccogliere i frutti di un lungo lavoro ci appaga e ci sprona a perseguire la strada intrapresa, consci del fatto che non bisogna mai fermarsi, ma rinnovarsi continuamente, ricercando nuovi canali distributivi e portando il più possibile la cultura del vino nel mondo e nel nostro paese” commenta così Piera il “suo” Vinitaly. ●●●

Cronaca breve in numeri della fiera di Piera:

- 4.000 gli espositori
- 64 i mq dello stand di Piera Martellozzo
- 350 le bottiglie stappate
- 2000 circa i calici serviti
- 1 Gran Menzione conquistata con il Prosecco Spumante Perle di Piera

Il mondo che vorrei

34

• Rodolfo Rizzi



“...quando dico che non è così il mondo che vorrei...”

Ho voluto cominciare con i versi di una famosa canzone, molto cara ai giovani, per esprimere tutta la preoccupazione dell'intera categoria degli enologi. È una preoccupazione che nasce da lontano ed è fortemente legata ad una crisi economica mondiale. Più volte abbiamo sottolineato come questo difficile momento, di recessione, rischi di mettere in ginocchio un'intera economia agricola e di conseguenza molti posti di lavoro.

Non vogliamo stilare un elenco di tutte le problematiche legate al mercato o al difficile momento economico che oggi, più che mai, sta attanagliando il nostro settore.

Non vogliamo nemmeno salire sul predellino per dispensare ricette miracolose o azzardare soluzioni a breve termine.

Ci sentiamo però autorizzati,

soprattutto in difesa della professione di enologo, ad affermare che così proprio non va.

“...Che non è così il mondo che vorrei...”

Se tracciamo il punto della situazione vitivinicola Regionale ci si accorge che il Friuli Venezia Giulia produce, mediamente, 1.200.000 ettolitri di vino su una superficie di circa 16.000 ettari.

Di questi ettari vitati solo il 50per cento produce uva per vini D.O.C. (Denominazione Origine Controllata) mentre il restante è destinata a produrre vino classificato I.G.T., ora I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) assumendo la denominazione di Venezia Giulia, Delle Venezie o Alto Livenza.

A livello nazionale rappresentiamo il 2,2% della produzione vitivinicola italiana con un numero di bottiglie che si aggira attorno agli 80 milioni di pezzi. Visti i numeri così bassi si potrebbe pensare ad un settore florido e senza problemi di sorta.

Ne tanto meno bisognoso di una promozione globale, collettiva e mirata. Purtroppo però non è così. Il comparto enologico friulano si sente fortemente compresso da questo difficile momento e, per ora, non riesce ad individuare la strada maestra per riaffermare la propria identità.

Basta fare un passo indietro, di almeno venti anni, per scoprire come il mondo agricolo ed enologico si sia trasformato grazie a consistenti finanziamenti pubblici.

Questo ha permesso di modificare la nostra vitivinicoltura investendo in modo massiccio sul rinnovo dei vigneti, costruendo architettoniche e avveniristiche cantine, più o meno funzionali, e introducendo le migliori attrezzature enologiche. Sicuramente in questi vent'anni abbiamo fatto moltissimo per dare un'immagine positiva al vino friulano cambiando, di fatto, tutto l'approccio al settore viticolo.

Non ci siamo nemmeno dimenticati della preparazione tecnica dei nostri giovani.

Sono state infatti potenziate alcune strutture didattiche come, l'Istituto Tecnico Agrario di Cividale e la facoltà di Agraria dell'Università di Udine, raggiungendo il brillante record nazionale di un enologo o enotecnico ogni 4.500 ettolitri di vino prodotti in Regione (In Italia, un tecnico ogni 13.000 ettolitri di vino).

I nostri vini, soprattutto i bianchi, sono così diventati leader mondiali della rinascita enologia friulana. Tutti gli slogan, conati in quegli anni, ci riportano al bianco nettare da: “Bianco & Bianco” a “Bianco fresco friulano” fino alla nota campagna pubblicitaria “L'unico bianco che amo”. Oggi purtroppo le cose sono cambiate e grosse regioni viticole, con le loro produzioni enologiche di apprezzabile qualità e giusto prezzo, ci stanno commercialmente “bussando” alla porta. Vini bianchi, rigorosamente autoctoni, dalle grandi masse critiche come il Prosecco, il Pignoletto dell'Emilia, il Verdicchio di Iesi, il Fiano di Avellino sono i nostri nuovi competitors in questo mercato fortemente volubile. Qui arriviamo al nocciolo della questione. Abbiamo saputo investire degnamente su attrezzature, sull'immagine aziendale, sulla qualità dei vini ma forse troppo poco sul futuro. Credo sia ormai giunto il momento di pensare seriamente ad una strategia senza avanzare in ordine sparso in cerca della propria meta.

Non possiamo attendere il “messia” per risollevare le sorti della vitivinicoltura friulana.

Gli enologi lo stanno ribadendo in ogni occasione: Siamo noi gli artefici del nostro futuro non gli altri. Ci si lamenta perché, a distanza di anni, i finanziamenti stanziati per la promozione del vino bandiera (il friulano)



sono ancora parzialmente congelati o, secondo alcuni, male investiti. Ci preoccupa la forte avanzata del Prosecco che sta occupando, ettaro dopo ettaro, le fertili pianure regionali. Questa "conquista", per ora incontrollata, sta facendo terra bruciata attorno ai nostri blasonati ed eccellenti vini bianchi (è allo studio la possibilità di contingentare, fino a 3.000 ettari, gli impianti di Prosecco). Dall'altra parte siamo consapevoli del fatto che questa ghiotta opportunità, per l'enologia friulana, potrà essere un'occasione per alcuni vitivinicoltori ma non certamente per tutti. Ci preoccupiamo dell'estenuante "guerra dei prezzi" al ribasso alla quale noi, per ovvie ragioni territoriali, non possiamo competere (limitate produzioni e alti costi di gestione degli impianti). Anche la promozione fa perdere il sonno ai nostri produttori combattuti tra i nuovi e misteriosi mercati

(India, Cina, Mexico, ecc...) e il consolidamento di quello nazionale comprese le meravigliose "Sagre" paesane. Non per ultimo l'eccessiva burocrazia e i numerosissimi controlli (denuncia fatta dallo stesso Ministro Tremonti) che stanno attanagliando, nel modo più classico, tutto il sistema produttivo europeo. Non possiamo però lamentarci che la causa di questo ingessamento, del sistema enologico Regionale, sia da imputare solo all'attuale gestione politica. La politica non deve essere il paravento delle nostre indecisioni. Dobbiamo riconoscere che una certa responsabilità è anche nostra. Più volte è stato sottolineato come, tra i diversi soggetti che compongono il vigneto Friuli, esista una scarsa predisposizione al dialogo e all'aggregazione. Fino a quando ognuno di noi continuerà a difendere gli interessi del proprio "campanile" non assisteremo a nessuna ripresa anzi,

si rischia di bloccare un possibile rilancio dell'intero territorio. È giunto il momento di cercare una maggiore aggregazione facendo nascere, sotto il capello politico Regionale, un movimento pensante e decisionale composto dai vari soggetti che concorrono alla filiera vitivinicola. Da qui potrà prendere vita la tanto auspicata D.O.C. Regionale Friuli non certamente l'unica soluzione ma, sicuramente, al momento la più percorribile (prendiamo insegnamento dalla macro area D.O.C. del Prosecco). Una D.O.C. Friuli, tecnicamente molto semplice e sburocratizzata. Una D.O.C. estremamente facile da attuarsi dove le norme dei diversi disciplinari di produzione di appartenenza (Carso, Collio, Colli Orientali, Isonzo, Grave, Aquileia, Latisana, Annia e Lison Pramaggiore) ne regolamenteranno la produzione. Una D.O.C di "rilancio"

dove dovranno convergere solo poche e rappresentative varietà (uvaggi compresi) per creare quell'offerta qualitativa ma soprattutto quantitativa tanto richiesta dai nuovi mercati. Per attuare questi cambiamenti c'è bisogno che i vignaioli sappiano guardare al futuro in maniera diversa e, soprattutto, con più dinamismo di quanto ne abbiamo messo in campo fino adesso. Dobbiamo superare individualismi e personalismi cercando nell'aggregazione il nuovo cavallo vincente. Per attuare queste sfide il "nuovo" vitivinicoltore dovrà essere in grado di collaborare, comunicare, ma soprattutto credere fino in fondo nelle proprie potenzialità e peculiarità. Ecco, questo è il mondo che vorrei... questo è il mondo che vogliono gli enologi. ●●●

In apertura: il presidente nazionale Assoenologi Giancarlo Prevarin e Rodolfo Rizzi.

Viticoltura, sostenibilità ed aggregazione

Echi di un Seminario scientifico alla Tenuta Villanova

36

• Claudio Fabbro



A sinistra: Alberto Grossi.



Venerdì 1 aprile scorso Assoenologi FVG e Bayer Cropscience hanno dato vita ad un incontro tecnico di elevato spessore ("Sostenibilità ed aggregazione in viticoltura") che ha consentito di fotografare lo stato dell'arte di problemi di grande attualità.

Dopo i saluti del presidente Rodolfo Rizzi i proff. Vasco Boatto e Andrea Pitacco dell'Università di Padova hanno rispettivamente approfondito "Il distretto del Prosecco" e "Impronta carbonica nel contesto della sostenibilità".

Marco Galli (Bayer C.S.) ha presentato il Progetto MAGIS, ovvero la "sostenibilità in concreto" attuata d'intesa con vari partners fra cui l'importante Laboratorio di Verona dell'U. I.V.(Unione Italiana Vini). Frizzante il dibattito, con interventi di Bruno Pinat (presidente Assovivaisti viticoli) e dei prof. Ruggero Osler ed Enrico Peterlunger dell'Ateneo udinese. Apprezzamenti sinceri,

infine, per il padrone di casa Alberto Grossi, che con eleganza e disponibilità (e la gratitudine di zia Giuseppina, che ne è proprietaria) sta rilanciando in maniera esponenziale la Tenuta Villanova (cioè la più antica del Friuli VG, datata 1499) che ha nella Malvasia "Saccoline" (prestigioso toponimo) il vino bandiera, puntualmente degustato e gradito a fine lavori sia dai docenti che dagli enologi presenti per quelle note pepate e saline che ne fanno un prestigioso partner del miglior pesce d'Alto Adriatico.

L'incontro di Farra – il cui coordinamento e conclusioni sono stati affidati all'autore - è stato unanimemente apprezzato anche perché le relazioni hanno toccato argomenti decisamente nuovi, al netto di quella scontata elencazione di linee guida fitoiatriche con nuove molecole in arrivo in sostituzione di altre poste al bando, come di norma capita in tutte le tavole rotonde primaverili.

Se di difesa della vite e dintorni qualcosa è stato detto in corso di dibattito, sia i presenti che i relatori hanno preferito soffermarsi su taluni aspetti della vitivinicoltura di cui si parla meno ma che, per la tutela ambientale, del consumatore e dello stesso imprenditore agricolo rivestono importanza prioritaria.

Info: Az. Agr. Tenuta Villanova
Via Contessa Beretta, 29
34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. 0039 (0) 481 889311
Fax. 0039 (0) 481 888513
www.tenutavillanova.com
claudiofabbro@tin.it
t. 335 6186627 ●●●

Conversando con il professor Mirabella: genio e semplicità

38

• Diana Candusso



Il professore. Perché professore, in fin dei conti, lo è... e non solo sulla carta. Già docente di "Sociologia della Comunicazione: teorie e tecniche" alle Università di Lecce, Bari e Milano, è laureato in Lettere e Filosofia e, nel 2001, ha ricevuto la laurea ad honorem in Farmacia all'Università di Ferrara. **Michele Mirabella**, classe 1943, ha lavorato, soprattutto, nel mondo televisivo come autore, firmando centinaia di ore di trasmissioni e programmi di grande successo (Ventieventi con Toni Garrani, Tivvùcumprà, La Testata, Elisir e altri), assieme a numerose rubriche di cultura, letteratura e film (si ricorda tra gli altri Troppo Forte di Carlo Verdone). Mirabella nutre una particolare passione anche per la scrittura: il suo ultimo libro "Lo Spettatore Vitruviano. Appunti per migliori visioni." è stato presentato a Udine proprio nelle giornate in cui si trovava in regione. Un libro che tenta di raccontare la comunicazione, la sua storia e le sue forme, la fatica

che è costata all'uomo da quando ha impresso l'orma della mano sul muro buio di una caverna: una sorta di racconto che invita a conoscere e riconoscere gli strumenti del comunicare vecchio e nuovo per scrutare il presente che è già storia. Le sue conoscenze tecniche, scientifiche, artistiche, ma, soprattutto, letterarie, gli permettono di usare un lessico sempre ricco, forbito, puntuale, spesso "nuovo" - o semplicemente di nicchia - che incuriosisce l'uditore che, a seconda della sua timidezza, può chiederne o meno il significato. Mirabella ha uno stile elegante, sobrio, proprio da "professore", il tutto senza un'impostazione voluta e caratterizzato da una voluta semplicità e intelligenza (mi piace pensare di definirlo "genio"), espressione della sua cultura. Una caratteristica ammirabile è che il professore "non fa pesare a te, ascoltatore, la sua cultura, anzi ti mette a suo agio". E questo fa stare bene. Tradizione vuole che l'Accademia della Cucina Italiana si ritrovi ogni anno il giorno precedente la domenica delle palme per un "convivio", con relativo scambio di auguri pasquali. In questa occasione, l'ospite d'onore è stato proprio Michele Mirabella, che ha pranzato assieme agli accademici e agli amici friulani nel ristorante Da Toni di Aldo Morassutti, a Gradiscutta di Varmo. La colazione, preparata accuratamente da Roberto Cozzarolo, prevedeva un succulento menu di stagione

dove le erbe aromatiche (tarassaco, ortica, silene...) accompagnavano il tradizionale capretto della Val Tramontina (da "sold out"). Un menu di alto livello, curato e ben presentato, a confermare le caratteristiche dello storico ristorante di Gradiscutta. Terminata la prima parte della colazione, una piccola pausa in giardino, sotto i maestosi peri in fiore, a conversare proprio con Mirabella. Delizioso. E abbiamo iniziato a parlare, sussurrandoci le parole. Senza urlare. Perché è così che bisognerebbe comportarsi anche a tavola. Quanto è importante per il professore il "silenzio" a tavola. Mi ha confessato l'odio per tutte queste grida, quando si desina: "chi grida al ristorante, è capace di qualsiasi misfatto. Dovremmo comportarci come i frati: loro mangiavano in silenzio. Il rumore può inquinare il piatto più soave e, inoltre, non porta rispetto al lavoro del cuoco". Avevo capito che lui era uscito dalla sala da pranzo perché il rumore lo infastidiva. Effettivamente c'era ed è una cosa che anche io noto spesso con dispiacere. E' indispensabile dedicare un po' di silenzio al piatto che abbiamo di fronte, per rispetto del cuoco e perché siamo a tavola, siamo fortunati, ci stanno servendo, possiamo scegliere, rendiamoci conto della situazione e Godiamocelo questo piatto! Proviamo a sussurrare, quando siamo a pranzo. "Il banchetto è un simposio, non una crapula", così ci insegna il professore: gustare in silenzio ciò



che abbiamo sul tavolo, regalando ad esso la nostra più cara attenzione. Continuiamo poi parlando anche di enogastronomia e di salute. "Elisir" è sempre stato un punto fermo della carriera televisiva del Professore, immaginare che lui possa regalare consigli medici e salutari penso sia abbastanza scontato. Ma il professore non accetta questi consigli perchè non si considera un medico, ma un uomo di comunicazione. Crede comunque che alla base di una buona salute, ci sia una sana alimentazione fatta di (l'ho considerato una sorta di "elisir della vita" suggeritami da lui): pasta (in modica quantità), pesce, poca carne, uova, frutta e verdura. Tutto qua. Per il professore questo è sufficiente per vivere in condizioni di buona salute. Ci soffermiamo sulla sperimentazione, su come, al giorno d'oggi, può cambiare o meno la nostra cucina. Secondo Mirabella "la cucina è una cultura come una lingua; è un frutto di processi: espelle gli eccessi repellenti e ingloba le trovate geniali", ciò a significare

quanto si sia importante la ricerca, ma sempre mantenendo il prodotto sano, senza "inquinamenti", senza "intrugli". "Ogni regola di Dio ha la sua regalità primigenita, così è per i prodotti che mangiamo". E' necessario fare attenzione che le "trovate geniali" di cui il professore parla, non diventino eccessivo manierismo ma, semplicemente, aiutino il cuoco a sperimentare. Chi crea un'opera d'arte necessita di attenzioni e soddisfazioni, commenti positivi o negativi: diamo la giusta attenzione al "dipinto" che abbiamo davanti, facciamolo in silenzio, guardiamolo, degustiamolo, con pazienza e in silenzio, sussurriamoci i pareri, apprezziamo le idee del cuoco, siamo curiosi! Così un pasto diventerà un "simposio", come il professore ci ha suggerito. Siamo artisti, a nostro modo, anche a tavola! A fine pranzo il presidente della sezione di Udine dell'Accademia della Cucina Italiana, che ha fatto gli onori di casa, ha voluto fare

due domande al professor Mirabella.

Mentre stiamo celebrando il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, dobbiamo riscontrare, invece, che la cucina italiana è rimasta fortunatamente un piacevole mosaico di cucine regionali e locali.

Io sono un convinto assertore della italianità con le sue pluralità di contributi antropologici. Le cucine regionali e locali vanno mantenute vive perchè sono tutte guidate e sorrette dalla saggezza antichissima che contraddistingue questo paese. E ogni regione riflette la sua storia anche nella cucina.

Professore lei ha potuto conoscere bene il Friuli durante il periodo in cui ha diretto il Teatro di Udine, cosa ne pensa delle cucine e dei vini friulani?

Sono un grande estimatore di questa regione che, come dice Ipolito Nievo, è un piccolo compendio dell'universo. Questo popolo dovrebbe andare sempre orgoglioso delle bellezze

che lo circondano vincendo l'innata ritrosia che a volte manifesta. La cucina e i vini friulani sono una delle tante vostre bellezze. ●●●

In apertura: Mirabella con Aldo Morassutti, in alto a sinistra con le Accademiche, in alto a destra con Diana Candusso.

Cinque per cinque

Sfida all'ultimo "raguttino" per i bravi chef in erba dello Stringher

40

• Marco Guidi



Prendete le classi superiori di una scuola alberghiera, mettetevi a disposizione uno dei prodotti più tipici regionali anzi nazionali come sa esserlo l'oca e date loro il tema della sfida; l'Okando', un menù completo che da antipasto

una giuria composta da cinque esperti del mondo enogastronomico regionale. Un cinque ricorrente che nella cabala avrebbe trovato ampia e giusta giustificazione nelle diverse combinazioni di una sequenza vincente.

ripeterlo. Stare ai fornelli non è per nulla banale e tanto meno solo romantico come giustamente lo raccontano le nonne o più recentemente i film di successo del genere. Innanzi tutto vuol dire avere orari ben diversi da quelli dei comuni lavoratori. In questo la scuola a volte è un po' troppo superficiale nel spiegare ad un ragazzo che il sabato mentre gli amici, finito di lavorare, vanno in discoteca loro sono nel pieno servizio della sera e non è altrettanto inutile spiegare che la mattina mentre la gente si sta alzando loro saranno già di ritorno dal mercato. Non si affronta il mondo del lavoro da chef stellati e la gavetta è dura...! E poi, in cucina c'è il lavoro di tutti i giorni; pulisci lava friggi cuoci prepara ecc... è faticoso mantenere vivi gli stimoli, la creatività, spesso ci si abbandona al

Il vero significato e obiettivo della competizione, era di offrire a giovani allievi l'opportunità di fare il punto sulla propria predisposizione e attitudine ad uno dei mestieri più impegnativi. Il cuoco.

al dolce abbia come tema centrale l'oca, ed ecco che lo spirito agonistico giovanile non può che stimolare la fantasia e la naturale voglia di competizione. Cinque squadre composte ognuna da cinque ragazzi che si cimentano in cinque piatti da sottoporre a

Ma il vero significato e obiettivo della competizione, era di offrire a giovani allievi l'opportunità di fare il punto sulla propria predisposizione e attitudine ad uno dei mestieri più impegnativi. Il cuoco. Lo abbiamo raccontato tante volte ma non è sbagliato

misero confezionamento di pasti per mense. Allora che fare? I bravi professori dello Stringher, e lo dimostrano i numeri che parlano meglio e più degli studenti, offrono un percorso di avvicinamento al mondo del lavoro già dai banchi di scuola. Hanno così sfilato davanti la giuria i cinque capigruppo che con semplicità, timidezza o finta spavalderia, hanno raccontato di loro e dei loro compagni attraverso la descrizione di piatti e prodotti. Hanno trasmesso le emozioni di chi è già consapevole della scelta fatta, la scuola alberghiera non la si sceglie allo stesso

Hanno trasmesso le emozioni di chi è già consapevole della scelta fatta, la scuola alberghiera non la si sceglie allo stesso modo del classico o dello scientifico, c'è qualche cosa dentro che ti spinge verso le pentole e i profumi di soffritto e non è mai banale.

modo del classico o dello scientifico, c'è qualche cosa dentro che ti spinge verso le pentole e i profumi di soffritto e non è mai banale. I giurati infatti, hanno potuto constatare tra profumi e sapori, che pur con le normali indecisioni e imperfezioni, ogni prodotto

utilizzato è stato pensato, ragionato, studiato. Lavoro difficile per la giuria che sin dalle presentazioni dei diversi menù aveva scelto la linea dell'ex equo. Non senza qualche reticenza e difficoltà nel trovare l'elemento distintivo è stato comunque individuato il miglior piatto

per ciascuna delle cinque squadre e nel pomeriggio, in una sala gremita di studenti e tantissimi genitori – e che bello spettacolo vedere papà, mamme e tante nonne partecipare alla festa – sono stati premiati gli ottimi venticinque cuochi e le bravissime ragazze di sala che li hanno aiutati nel servizio e nella spiegazione degli abbinamenti cibo vino. Musica, interventi di rito, un rinfresco di alto livello preparato ovviamente dai ragazzi e la soddisfazione generale hanno chiuso una giornata straordinariamente bella ed emozionante. ●●●



Da Travesio la pasta che cuoce in un minuto

Studiando le tipologie delle farine di qualità disponibili per le paste è stato realizzato un impasto leggero, soffice e per le paste all'uovo, con un sapiente dosaggio delle uova rigorosamente fresche e sgusciate al momento. La pasta presenta così la caratteristica di rendere più veloce la cottura. è nata in questo modo la prima pasta friulana di qualità che cuoce in un minuto.



Sapori di Casa di Claudio Jacoponi

Via Risorgimento, 24
33090 Sequals
Pordenone
Tel. 0427 916849
info@saporidicacasa.com
www.saporidicacasa.com

La produzione: ogni pasta ha tempi di cottura che variano da 1' a 3,5'

- Tagliatelle
- Maltagliati
- Fettuccine
- Pappardelle
- Chitarre
- Maccheroncini
- Linguine
- Tagliolini

Continua il viaggio alla scoperta del Gelsi Group

La Fattoria dei Gelsi: per un'estate all'insegna del pesce

42

• Diana Candusso



“La Fattoria dei Gelsi” è uno dei tre ristoranti del Gelsi Group (nel numero precedente avevamo parlato del Picaron di San Daniele del Friuli), un gruppo recentemente rinnovato, capitanato da Paolo Covre e dal figlio Massimo. Probabilmente la “Fattoria” era nota a voi lettori perché era la “casa” del carissimo Beppino D’Olivo, uno dei più conosciuti chef regionali, improvvisamente mancato lo scorso luglio. Un collega

indimenticabile per lo staff e un cuoco apprezzato dai clienti de “La fattoria” poiché ha saputo fare di questo ristorante una tappa imperdibile per chi voleva degustare il pesce (soprattutto di laguna). Bravura e umiltà sono sempre stati gli unici due ingredienti che non sono mai mancati nella ricetta più importante di tutte: quella della vita. È soprattutto l’umiltà che ha permesso allo staff di cucina di imparare dai suoi insegnamenti e dalle sue idee. Così, oggi, la cucina è in mano a Giuliano Comisso, chef titolare in “Fattoria” dal 1999 (anche lui sempre al fianco di Beppino). Coadiuvato ai fornelli da altri cuochi, Giuliano ha saputo mantenere le idee e gli insegnamenti di Beppino facendoli rivivere nei suoi piatti non senza una spinta innovativa, riadattandoli a nuove tecniche e metodi di lavorazione. Siamo a pochi chilometri da Lignano Sabbiadoro, vicini al mare e nelle condizioni perfette (soprattutto dopo una bella giornata trascorsa in spiaggia) per assaggiare del buon pesce. Infatti, per scelta

aziendale, ma anche per la sua posizione, alla “Fattoria” si mangia principalmente questo: dal Mediterraneo all’Adriatico, pesce di ogni tipo, con particolare attenzione a quello di laguna delle vicine Marano e Grado. Da assaggiare i fasolari crudi e le varie proposte di piatti nei quali le pietanze sono servite al naturale o condite semplicemente con un filo d’olio o limone. Tra i primi piatti, spiccano gli “Spaghetti Gran Scogliera” (uno dei cavalli di battaglia storici dello chef Beppino), il “Raviolo ai Fasolari” oppure, proprio per onorare ciò che la bella stagione ci offre in questo periodo, il “Risotto con Sclopit e le Cappelunghe” o i “Tortelli di Ricotta e Olive con salsa ai Casolari”. Sfogliando il menu (comodamente seduta nell’ampio giardino esterno) e scegliendo il secondo più adatto a queste giornate primaverili, non posso non soffermarmi sul “Gran Fritto dell’Adriatico” e sulla “Scaloppa di Branzino con concassé di pomodoro e carciofi”. Un tripudio di pesce. Una vittoria di bontà. Si sa che

il pesce è squisito in tutte le salse ma si può pienamente apprezzarne il gusto soprattutto avendo l’accortezza di non contaminarlo con sapori estranei che vanno a modificarlo. Sulla scelta del vino (quasi cinquanta le etichette in degustazione), mi affido a Gabriele Simonutti, che incarna le vesti del “paron” di casa perché è colui che segue la gestione dell’intero ristorante con grande passione e energia. Del resto non si tratta solo di ristorante, la “Fattoria” si occupa anche di catering (per piccoli e grandi numeri), buffet e servizi a domicilio. Tornando al menu, esso cambia giornalmente, proprio per far degustare ai clienti la giusta quantità (e soprattutto l’eccellente qualità) dei vari prodotti a disposizione. Esistono comunque due piatti unici che, viste anche le dosi, possono fungere da unico pasto: si tratta degli “Spaghetti Gran Scogliera” e del “Gran Fritto” di cui accennavo prima. Una sosta che può essere, proprio per questo, anche veloce ma, sicuramente, degna di soddisfazioni culinarie. I dolci, seppure non machino di apparire invitanti e golosi, sono molto “freschi” e, aggiungerei, estivi: grande importanza viene data alla frutta fresca, onnipresente nei vari dessert (da assaggiare la “Mousse al cioccolato in salsa arancia” e la “Spuma al Mascarpone con salsa al Cioccolato Bianco”). Il locale è a disposizione, oltre che per i catering esterni, per matrimoni, battesimi, buffet e - ultima novità - lo staff è a disposizione per organizzare delle lezioni di cucina (su

La Fattoria dei Gelsi

Via Lignano Sud, 55
33054 Latisana (UD)
Telefono: 0431.53100
Fax: 0431.522784
info@lafattoriadeigelsi.com
www.lafattoriadeigelsi.com
Chiusura: martedì (fino alla metà di maggio, poi aperto ogni giorno)
Coperti: 650 (fuori e dentro)
Costo a pasto: 45 euro, bevande incluse
Carte di credito e Bancomat: tutte



RICETTE

prenotazione). Numerosi gli eventi in programma, soprattutto in estate: il 1 giugno si svolgerà in Fattoria la "Serata della Paella" (ingresso 35 Euro a persona - per prenotazioni, telefono allo 0431 53100) e, a seguire, ci saranno altri eventi, che verranno comunicati sul sito internet o sulla stampa locale. Le sale interne della "Fattoria" permettono di accogliere fino a 650 persone, si adattano anche ad ospitare conferenze stampa, presentazioni, cui poi far seguire un buffet, magari proprio di pesce. Qui ha sede il Rotary Club della Bassa Friulana, come altre associazioni che si appoggiano alla struttura della "Fattoria" per le loro riunioni e successivi pranzi e cene. Si può anche pranzare all'esterno: l'ampio giardino è a disposizione dei bambini, mentre per i più grandi non c'è niente di meglio che godersi un po' di brezza marina, magari degustando un bel piatto di spaghetti con l'astice. Se vi capita di fare una "gita" a Lignano, magari rientrando (anche per evitare il traffico di rientro domenicale), vi consiglio una piccola sosta in "Fattoria", perché il pesce fa bene e il posto è bello. ●●●

Fettuccine con cappelunghe e asparagi

Spurgare le cappelunghe con acqua e sale, togliere il frutto con un coltello, cuocerle con un fondo di cipolla e aglio, sfumare con vino bianco secco, bagnare con del brodo di pesce e cucinare circa 7-8 minuti. A parte lavare e mondare gli asparagi; tagliarli e pezzettini e farli saltare con la cipolla, rosolare e bagnare con un po' di brodo vegetale per ultimare la cottura. Unire le due basi regolando di sapore e spadellare le fettuccine precedenti cotte in acqua salata.

Rombo alla Maranese

Tagliare il rombo a tranci, infarinarlo e farlo rosolare. A parte fare un trito di porro, carote, aglio, alloro, far soffriggere, aggiungere un po' di peperoncino, depositare i tranci di rombo e far insaporire. Salare e pepare, sfumare con del vino bianco. Una volta evaporato, bagnare con fumetto di pesce. Ultimare la cottura a fuoco lento con una cubettata di pomodorini e un trito di basilico.

Crudità di pesce

Ostriche

lavarle ed aprirle con l'apposito coltello (apriostriche), accertarsi che non vi siano impurità e sciacquare in acqua e sale.

Tartufi di mare

lavarli ed aprirli con l'apposito coltello ed effettuare lo stesso procedimento delle ostriche.

Fasolari

Lavarli ed aprirli con l'apposito coltello, pulirli dalle impurità e batterli leggermente con un batticarne per renderli più morbidi.

Scampi

Privarli della parte finale del carapace e del budellino.

Carpaccio di ombrina

Pulire ed eviscerare il pesce, filettarlo, tagliarlo a fettine sottili, condirlo con sale, pepe, bucce d'arancio e di limone grattate e qualche fogliolina di trito fresco e un filo d'olio d'oliva del Carso.

Tartare di tonno

Tagliare a piccoli cubetti il filetto di tonno, condirlo con olio del Carso, sale e pepe di macina e qualche goccia di succo di limone. Mescolare bene e servirlo con dei ribes rossi.

Il tonno, l'ombrina e gli scampi per motivi sanitari onde evitare "l'anisachis" vanno abbattuti in negativo per 24 ore.



Asparago, alzati dalla zolla!

Torna il biennale circuito di "Asparagus" promosso dal Ducato dei vini friulani

• Silvano Bertossi

È primavera: svegliatevi asparagi! Eccoli pronti, pimpanti e gaudenti, forti e gentili, risoluti e baldanzosi ma, soprattutto, gustosi. Gli asparagi sono come gli amori. Se piacciono non ci sono condizioni. Chi li sceglie sa cosa vuole. Sa, ad esempio, che l'asparago bianco del Friuli Venezia Giulia, uno dei nostri prodotti agroalimentari tradizionali, non tradisce mai. Approdato quasi per caso, ha trovato nelle nostre terre il suo habitat d'elezione tant'è che nel 2003 si è costituita l'Associazione per la valorizzazione dell'Asparago bianco del Fvg. Sebbene la sua produzione spazi da Gorizia a Pordenone, si può dire che Tavagnacco ne simboleggia la capitale perché, come ricorda Francesco Zamparo presidente e coltivatore, in un documento del 1728 Carlo VI imperatore d'Austria, in visita nella zona, già cantava le lodi di quei "grossi e bellissimi spariggi".

E sempre a Tavagnacco nel 1935 è nata la "Festa degli asparagi" che giunta oramai alla 75a edizione, continua anche oggi in maniera vivace ad allietare i nostri palati. L'asparago vanta numerose caratteristiche nutrizionali e proprietà terapeutiche; ricco di acido folico, vitamine, sali minerali e fibra è un ottimo diuretico. È per questo che i membri dell'Associazione sperano di ottenere dalla Comunità europea il riconoscimento e la tutela del prodotto, simboleggiate dal bollino blu. Quando si dice: degno di lode! Persino il cantore Luigi Garzoni ha voluto rendere loro omaggio

scrivendo, nel 1949, la "Villotta dai sparcs" che canta: "La plantute tant bilite / nus console cu'l savòr / de so polpe mulisite / quant che dut al va in amòr. / tal bon uèli el sparcs si tòcje / misturàt al ùf basòt / ce delizie pe tò bòcje / a gustàlu tal risòt. / Vive i sparcs de buine tiere / che in Friul si po gustà! / vive i sparcs che nus prepare / cu la mostre Tavagnà".

Come gustare e godere di questo splendido frutto della terra?

Isi Benini ed Elio Del Fabbro, rispettivamente giornalista e ristoratore, nel 1981 ebbero una brillante idea: quella di realizzare un vero e proprio itinerario enogastronomico per promuovere e diffondere tutte le qualità dell'asparago friulano. Così è nata "Asparagus" che, in un vortice di volontà ed entusiasmo, ha sin da subito coinvolto alcuni fra i più rinomati ristoranti della Regione nella preparazione di pietanze legate al bianco turione, in un matrimonio d'amore con il Ducato dei vini friulani.

Il tutto nel massimo rispetto della tradizione.

L'edizione 2011 di "Asparagus", organizzata in partnership con la Camera di commercio di Udine, è stata presentata nella sede di "Friuli Future Forum" dal Duca Piero I (Pietro Villotta) e da Walter Filiputti, giornalista-gastronomo, docente di Comunicazione e linguaggio del vino alla Facoltà di agraria dell'Università di Milano. Tradizione vuole che ad ogni edizione di "Asparagus" venga scelto un artista

friulano in rappresentanza della kermesse; in passato Enoe Pezzetta, Arrigo Poz, Luigi Martinis, Francesco Borzani, Tiziano Burelli, Roberto Cardone, Giorgio Gomirato, Giuseppe Onesti, Mauro Menardi, Sergio Altieri, Guido Coletti, Giorgio Celiberti, Gianni Borta, Tonino Cragolini, Giorgio Valentinuzzi hanno firmato i pittoreschi piatti quest'anno disegnati dagli studenti del Liceo artistico "Sello" di Udine. I ragazzi, coordinati dal professor Roberto Ravasio, hanno risposto con entusiasmo all'invito e i bozzetti presentati da Daniel Buzzolo, Daniele Camarda, Andrea Siso, Eddy Pellizzoni, Ernestine Isabella Klein, Chiara Mansutti e Ilaria De Luca presentati sono stati scelti per simboleggiare l'evento. Ad ogni serata gli ospiti vengono omaggiati con uno di questi piatti al fine di portare a casa il ricordo di un piacevole incontro con gli asparagi friulani.

Circuiti di gusto

La prima serata di "Asparagus 2011" è stata celebrata in quel sancta sanctorum che è l'Antica trattoria "Da Toni" di Gradiscutta di Varmo dove il cuoco Roberto Cozzarolo e il mitico Aldo Morassutti responsabile di sala, hanno dato vita ad un vero e proprio evento gastronomico. Sotto i maestosi peri in fiore del giardino animato dalle sculture di Giorgio Celiberti, hanno magistralmente proposto fritti di erbe spontanee, profumi del Tagliamento, il tradizionale sparcs e ùs il tutto annaffiato

da bollicine di Ribolla Gialla e dallo spumante E. Collavini 2008. Ad allietare la degustazione le dolci note di un complesso friulano con l'immane fisarmonica e il "liròn".

Il circuito è continuato alla Lokanda Devetak di San Michele del Carso, nata nel 1870 e gestita con passione da quella che ormai è la quinta generazione della famiglia Devetak. Il ristorante basa la sua cucina sui migliori piatti tradizionali carsici, sloveni e mitteleuropei realizzati rigorosamente con prodotti stagionali. Per "Asparagus" sono stati proposti "crema di asparagi e cipolle con gnocco lievitato" abbinato all'autoctono Vitovska 2008 dell'azienda Castello di Rubbia e "raviolo aperto e asparagi" con Cuvée Sagrado Bianco 2008 dell'azienda Castelvechio. Grande serata e grandi sapori.

Per il terzo appuntamento (6 maggio) si andrà oltre il Tagliamento, al ristorante "La Primula" della famiglia Canton situato a San Quirino, in provincia di Pordenone. In cucina Andrea Canton, mettendo in atto una delicata alchimia, comporrà piatti come "sushi di asparagi con pesce da spina, crostacei, molluschi e wasabi" con Bianco Collio di Edi Keber, "tortelli di asparagi ed erbe con San Daniele e pinoli" e "asparagi, uova e Montasio croccante" con Friulano di Volpe Pasini. Ci sarà anche "filetto di manzo in crosta di asparagi verdi e salsa al tartufo nero estivo".

La serata del 13 maggio sarà ospitata al ristorante "La Taverna" di Colloredo

di Monte Albano dove la sapiente regia di Piero Zanini e la cucina di Andrea Gabin, esalteranno i sapori dell'asparago: "code di gamberi rostiti, punte di asparagi verdi croccanti e crema all'aglio orsino" con Sauvignon Blanc 2009 dell'azienda Ronchi Rò delle Fragole, "cocotte di asparagi e tartufo di Norcia", "anellini di Crespella germogli e asparagi e la nostra bufala" con Chardonnay Vis Terrae 2008 dell'azienda Antonutti non potranno che deliziarci. Di rigore, il percorso di "Asparagus" non può non prevedere una significativa tappa a Tavagnacco, cuore della coltivazione di quello bianco friulano; qui, al ristorante "Al Grop", gestito fin dalla metà dell'Ottocento dalla famiglia Del Fabbro con, in successione, Francesco, Giovanni, Attilio, Elio e ora Simona e Silvia, l'asparago è davvero uno di casa. Del resto da noi lo è sempre stato ma nelle accoglienti sale del locale dove Simona, Silvia e la loro mamma mettono a loro agio gli ospiti, tutta la tradizione culinaria friulana trova la sua massima espressione. L'asparago non mancherà neanche in quest'occasione, anzi, sarà il re indiscusso della serata. Il ciclo di degustazione si concluderà brillantemente il 27 maggio al ristorante "Là di Moret" di Udine dove Margherita e Franco Marini e, in cucina, Stefano Basello, saranno impegnati nel garantire una cena all'insegna della miglior cucina tipica friulana, quella rispettosa delle materie prime del territorio non

senza un tocco di creatività. I golosi turioni canteranno i loro sapori lavorati nella "crema di asparagi, sclopit e soffice di latte", a seguire "spalla d'agnello croccante con tortino di patate ed erbe, asparagi in agro e maionese" accompagnati da Araldo 2006 di Gigi Valle; e poi ancora "ûs e sparcs" con Friulano 2010 di Livio Felluga. Ci sarà anche "cous cous di broccoli,

asparagi verdi ed erba glacialis" con Ribolla Gialla 2010 Teresa Raiz di Paolo Tosolini. Primavera di sapori, primavera di asparagi. Ne sento già il profumo. Apriamo le finestre e anche le porte per dar loro un accogliente benvenuto. ●●●



Al Grop

via Matteotti, 1
33010 Tavagnacco (UD)
Tel. 0432 660 240



Trattoria Da Toni

Via Sentinis 1
33050 Gradiscutta di Varmo (UD)
Tel. 0432.778003 / 0432.778004
Fax.0432.778655
E-mail: info@datoni.net



Devetak

34070 Savogna d'Isonzo (GO)
San Michele del Carso
tel. 0481 882488 fax 0481 882964
e-mail: info@devetak.com



Là di Moret

Viale Tricesimo, 276
33100 Udine
tel. 0432 545096
e-mail: hotel@ladimoret.it



La Primula

Via San Rocco, 47
33080 San Quirino (PN)
tel. 0434 91005
e-mail: info@ristorantelaprimula.it



La Taverna

33010 Colloredo di M. Albano (UD)
Piazza Castello, 2
tel. 0432 889045
e-mail: ristorantelataverna@yahoo.it

Il punto Aquileia

• Ricami e legami in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina

Per seguire quel passato che fa parte della nostra identità di oggi, abbiamo scelto come meta Aquileia. Visita facilitata da un clima primaverile che invita a ripercorrere le antiche strade romane, ma soprattutto, richiamati dall'arrivo nei prossimi giorni, proprio qui, di Papa Benedetto XVI. La Basilica, con la sua possente torre campanaria, è ancora oggi testimone di una città un tempo popolosa, ricca, famosa per il suo porto, considerata, tra quelle italiane una delle più importanti, centro di cultura, di scambi commerciali, base militare.

Aquileia romana e patriarcale è ritenuta la gemma più preziosa dell'archeologia italiana. L'importante campanile di Popone, assunto a simbolo del Friuli, vigila maestoso e assiste ai continui pellegrinaggi religiosi o non, dando vita a questi resti di antica civiltà. Entrando nella Basilica, non possiamo non restare colpiti dal suo meraviglioso mosaico pavimentale, il più esteso del mondo occidentale-



quasi settecentosessanta metri quadri- ritenuto un capolavoro e sul quale ci soffermeremo. Riportato alla luce solo nel 1909/12, il pavimento giaceva sotto una copertura di argilla

e sedimenti, dovuta in parte all'innalzamento ed in parte all'abbandono della Basilica, che ha fatto sì che questo interramento lo conservasse per diciassette secoli per riapparire quasi intatto in

tutto il suo splendore. In questo mosaico, che possiamo definire unico, attraverso le tessere musive, viene raccontato il ciclo biblico di Giona, quello del Buon Pastore, viene raffigurato il motivo del gallo e della tartaruga, che rappresenta il bene e il male, quello del mare ricco di pesce che simboleggia il Cristo, solo per citarne alcuni. Numerose le allegorie provenienti dall'Oriente che i Cristiani, per mezzo di disegni, divulgavano, nell'arte del mosaico, autentici messaggi di fede. Tra questi, i più frequenti la Croce Solare(1), il Nodo di Salomone(2), la Croce a Matassa(3). Il primo rappresenta le quattro forze della creazione: Tempo, Spazio, Fuoco, Acqua, che sviluppano la grande energia presente nell'universo. Il Nodo di Salomone, indica l'unione del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo nel Mistero dell'Unità Trina di Dio. Viene ancora oggi disegnato per allontanare le forze del male e come simbolo di indissolubilità. Ci sono poi le Pavoncelle e



Il Pavone

A tavola era considerata una vivanda di grande prestigio e il suo arrivo nei banchetti solenni, in epoca Patriarcale, costituiva un piatto ornamentale di grande effetto ma anche con un significato simbolico. Al momento del taglio, il convitato prescelto doveva pronunciare un voto: " il voto del pavone" che lo impegnava ad una onorevole impresa.

Considerato il più splendido, per lo sfarzo dei colori fra gli uccelli, originario delle Indie Orientali, fu introdotto in Grecia da Alessandro il Macedone quando invase l'Asia Minore e da qui a Roma.

Il pavone era un piatto trionfale, servito con tutte le penne, dopo essere stato cotto e rivestito con fogli d'oro. In età moderna fu a poco a poco sostituito dal tacchino, non ebbe più "Il voto", perse in spettacolarità, privilegiando, così, il palato piuttosto che la vista.



RICETTE

il Pavone, per gli antichi, simbolo di immortalità, per i cristiani la comunione con la vita di Cristo. Gli uccelli sui rami, rappresentano le anime dei fedeli nella pace del Paradiso, la Croce a Matassa segna i cicli della vita nella loro immortalità.

A questa meravigliosa narrazione musiva, si è ispirata la "Scuola Ricami & Legami", dove Antonietta Monzo Menossi, ripropone attraverso il ricamo, con il punto Aquileia da lei pensato, creato e realizzato, questi capolavori simbolici. Il punto Aquileia che nasce nel duemila in occasione del Giubileo, è un nuovo intreccio che riprende con mirabile tecnica e creativa fedeltà tematica le impronte figurali del mosaico, riproducendone trama e sfumature, tonalità di colore come testimoniano le tavole qui riprodotte. Per ottenerlo, ci si avvale del punto piatto del punto Rodi semplice e doppio, del punto catenella ripassato.

La "Scuola Ricami & Legami" riproducendo sulla tela le policrome tessere musive, ha dato nuova vita a queste figure, a questi motivi e simboli, creando elementi religiosi su paramenti sacri, ornamentali su tovaglie, centri tavola ed altro.

E' stato detto che: "Ricami & Legami" ha affidato un punto di ricamo alla materialità serica per legare e trattenere-con l'evento del Giubileo- una luce di Aquileia (prof. Manlio Michelutti). ●●●

In apertura: Antonietta Menossi con la stola papale.

Un pranzo Patriarcale

Ci piace pensare ad un pranzo del passato, offerto ad un alto esponente della Chiesa, forse anche al Papa, durante la sua visita alla Basilica.

Possiamo usare la nostra immaginazione per riempire ciò che non è stato affidato alla storia proponendo le ricette del Maestro Martino da Como, cuoco del Patriarca di Aquileia Ludovico Trevisan, tratte dal "De Honestu Voluptate et Valetudine" del Platina.

E' interessante notare come il primo libro stampato in Friuli, precisamente a Cividale nel 1480 sia questo e tratti proprio di arte culinaria. Nella nostra proposta le ricette sono state rivisitate ed adattate ai gusti di oggi, mantenendo le caratteristiche del piatto originale.

Minestra Catalana

Ingredienti: due piccioni, un pollastro giovane, una tazza di mandorle tostate, sei fette di pane abbrustolito, cinque, sei uova intere, un bicchiere di aceto, due bicchieri di brodo, profumo di zenzero e cannella

Preparazione: arrostiti i piccioni ed il pollastro nel forno o allo spiedo; disossarli avendo cura di ottenere pezzi piuttosto grandi. A parte tritare finemente e amalgamare bene nel mixer le mandorle, il pane, l'aceto, il brodo e le uova. Sul fondo di una teglia con i bordi alti, sistemare le carni cotte dei piccioni e del pollo. Coprirle con il composto frullato e cospargere con le spezie. Passare al forno a calore moderato per circa un'ora. Lasciare raffreddare e tagliare a dadi grossi.

Presentazione: Servire con un poco di brodo di carne molto saporito e speziato.



Pavone ripieno

Ingredienti: Un pavone femmina, bella e grossa ma giovane, due fette di carne di vitello macinata, due fette di carne di maiale macinata, due fette di pancetta tritata, un uovo intero, una bottiglia di vino bianco secco, sale, rosmarino e due spicchi d'aglio

Preparazione: impastare assieme le carni trite con l'uovo e condire con il sale rosmarino e l'aglio. Disossare il pavone, farcirlo con l'impasto, cucirlo e legarlo con lo spago. Porlo a soffriggere a fuoco lentissimo con un poco di strutto. Lasciare bollire a fuoco lentissimo per circa due ore. I tempi di cottura sono piuttosto lunghi perchè la carne di pavone, per quanto giovane si scelga la bestia, è sempre piuttosto dura. Tradizionalmente questa preparazione veniva proposta più per la spettacolarità della portata che per il gusto del piatto.

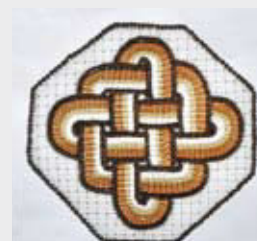


Frittelle di fichi ripieni

Ingredienti: trenta fichi secchi belli grossi, un pugno di mandorle pelate e sbucciate, un pugno di pinoli, un pugno di uva passa, pastella per friggere con un poco di lievito di birra, strutto per friggere, cannella e chiodi di garofano, un'arancia dolce (facoltativa)

Preparazione: pestare le mandorle assieme ai pinoli e all'uva passa; se il composto dovesse risultare slegato, aggiungere un rosso d'uovo. Farcire i fichi dalla parte del fiore, passarli nella pastella e gettarli in abbondante strutto, curando che friggano adagio.

Presentazione: spolverizzare con cannella e chiodo di garofano e, se piace, spruzzare con succo di arancia dolce.



Hotel “Ai Patriarchi” e “Ai Cjastinars”

Dove il passato abbraccia il presente

48

• Simona Attico



Nella foto, Franco Mattiussi. Nella pagina successiva, da sinistra: Ai Cjastinars, l'Hotel Patriarchi, lo chef Stefano Pagliuch.

In questi giorni di frenesia per l'imminente arrivo del Santo Padre molti si saranno posti una domanda assillante, lontana dai filosofeggianti dubbi e dalle perplessità teologiche che la Fede impone. Ma, soprattutto per noi di Fuocolento, resta pur sempre una domanda legittima: cosa mangerà il Papa? Quali cibi raffinati e quali bevande preziose imbandiranno la Sua mensa? Purtroppo non possiamo dare risposte precise, ma il piacere di immaginare Sua Santità deliziarsi con alcune delle perle enogastronomiche più rappresentative della nostra Regione non ce la toglie nessuno! E non dimentichiamo che il nostro graditissimo ospite godrà anche dello splendido contesto architettonico e monumentale di Aquileia, antica e nobile terra di patriarchi, culla preziosa di storia e tradizioni antichissime. Allora, se non ci è dato di sapere cosa stuzzicherà le divine papille di Benedetto XVI, consolidiamoci nel fantasticare prospettando ciò che un patriarca poteva gustare nella sua florida terra. E quale luogo migliore per porsi queste domande se non all'Hotel Patriarchi? Qui ci aspetta **Franco Mattiussi**, che insieme alla moglie Paola è dal 1990 custode e promotore di questa accogliente struttura, ubicata in un punto nevralgico e di forte interesse per i turisti. L'atmosfera familiare che si respira varcando la soglia ed entrando nelle ampie sale, arredate con cura, fa ancor più apprezzare la splendida vista della quale si gode

affacciandosi dalle finestre delle 23 camere d'albergo. Lo scorcio panoramico sulla maestosa basilica di Aquileia toglie il fiato. Non a caso, l'Hotel gode del privilegio di trovarsi al centro di uno dei siti archeologici più importanti d'Italia e della Regione. Lo spirito che ha portato Franco e Paola ad acquistare questa imponente struttura, figura chiave nella ristorazione, nel settore alberghiero ma anche location cruciale per il turismo culturale è la volontà di creare un luogo d'incontro e di ristoro per curiosi e vacanzieri offrendo, insieme all'ospitalità e alla cucina tradizionale, assaggi di storia

mancano le feste a tema che invitano lo chef e la famiglia Mattiussi a portare i loro clienti in un inaspettato quanto insolito salto a ritroso nel tempo... e non in un tempo qualunque. Del resto stiamo parlando di Aquileia. Ecco, allora, che nelle serate dedicate alla manifestazione “A tavola con gli antichi romani” l'atmosfera del passato, di quel patriarcato che avevamo sin'ora solo potuto immaginare, si materializza come d'incanto. E prende corpo in pietanze magistralmente riadattate da chef Stefano che fa rivivere le antiche ricette di Apicio, il nostro antenato e precursore

**Nelle serate dedicate alla manifestazione
“A tavola con gli antichi romani” l'atmosfera
del passato, di quel patriarcato che avevamo
sin'ora solo potuto immaginare, si materializza
come d'incanto.**

e pizzichi di cultura. È allo chef di Maniago Stefano Pagliuch che è affidata l'arte della ristorazione all'Hotel ai Patriarchi: in una cucina innovativa che punta soprattutto alla valorizzazione dei piatti di pesce, si unisce l'assoluta e imprescindibile qualità delle materie prime. La bravura dello chef, che da tempo appaga la prestigiosa clientela dell'Hotel ristorante - il quale dispone, tra l'altro, di una rifornita cantina con etichette rinomate e selezionate - sta nel destreggiarsi tra la soddisfazione di 300 coperti e la vocazione per la banchettistica. Ma non

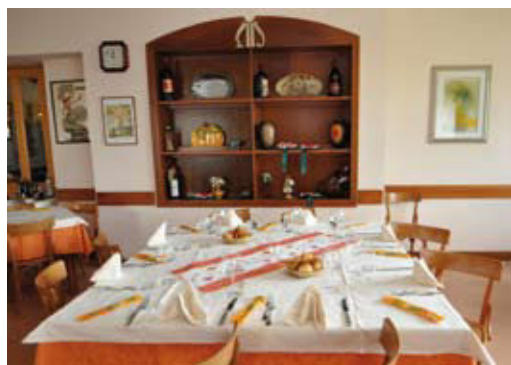
critico gastronomico; al tutto viene dato ancora più spessore perché le vivande sono distribuite in una sala apposita che, per l'occasione, si trasforma in un'antica domus romana. E se al Santo Padre, invece, piacesse di più le ambientazioni agresti e, al posto di una cucina raffinata a base di pesce, volesse assaggiare i piatti tipici della tradizione friulana come gli intramontabili brovada e muset? Anche in questo caso Franco saprebbe soddisfare le voglie di ospiti più o meno illustri accompagnandoli, da buon cicerone, alla trattoria al Cjastinars di Villa Vicentina.

Hotel Patriarchi

Via Giulia Augusta, 12
33051 Aquileia (Ud)
tel: 0431 919596

Hotel Cjastinars

Borgo pacco, 1
33059 Villa Vicentina (Ud)
Tel: 0431-970282
Fax: 0431-969037
info@hotelcjastinars.it



Questa struttura rustica che dal 1994 è stata adibita anche ad hotel, ha per lui un valore particolare. Affettivo. È proprio il posto nel quale sente forte l'abbraccio sicuro dell'aria di casa. Furono i genitori di Franco, infatti, ad acquistare la proprietà nel lontano 1965; papà Mario insieme alla moglie decise di aprire due piccoli spacci: uno per la vendita di ortaggi, frutta e salumi, l'altro per la mescita del vino. Il passo successivo fu quasi immediato: con l'ingrandimento dei locali e l'intensificarsi della produzione e delle vendite non vennero mai meno gli ingredienti fondamentali che fanno della filosofia di casa Mattiussi il perno incrollabile del suo successo. Al Cjastinars l'atmosfera è proprio casalinga non solo perché la conduzione è familiare, vi lavorano Diana con le figlie Maria Grazia e Luigina nonché Carlo Alberto capostipite della terza generazione, ma soprattutto perché la cucina, nel suo essere semplice e rustica, non manca di apparire invitante e rinomata, regalando ad ogni assaggio quel conforto misto a soddisfazione che solo le cose buone e naturali sanno concedere. Il leit motif dell'ars gastronomica del

Cjastinar sono il rispetto e la promozione delle ricette della tradizione contadina friulana che trovano la loro massima espressione nella sapiente cottura delle carni, alla brace di legna o alla griglia. La succulenza delle braciocole, l'inebriante profumo delle costine, lo "sfriccicolio" delle salsicce si legano alla sapiente arte norcina che fa della frollatura delle carni l'ingrediente principe della riuscita di ogni piatto. Il tutto ben si accompagna all'immane polenta, ad una sapiente annaffiatura di vini rigorosamente DOC e, per non farsi mancare proprio nulla, agli splendidi dolci fatti in casa. Qualcuno potrebbe obiettare che il panorama non è poi così allettante come quello che offrono le 23 camere dell'Hotel Patriarchi. In realtà anche la trattoria hotel al Cjastinars offre agli appassionati di storia piccoli spunti e curiosità. Basti pensare al nome. Il termine friulano "cjastinar", infatti, vuol dire castagno ed è proprio questa pianta, con la sua imponenza e maestosità, a circondare la struttura; le fulgide e verdi chiome furono ripari preziosi durante la prima guerra mondiale perché vennero utilizzate come torrette di vedetta da

molti soldati. Non a caso, è ancora possibile intravedere tra i fitti rami le scalette di ferro attraverso le quali piccoli grandi protagonisti della storia locale e nazionale hanno lasciato la loro traccia, indelebile nel tempo. E allora se sono la storia e il ricordo che rendono questi luoghi eccezionali, la mission della famiglia Mattiussi, resa

ogni giorno concreta dal suo impeccabile servizio, è quella di renderli ai nostri occhi, alle nostre menti e alle nostre papille assolutamente indimenticabili. ●●●

RICETTE

Risotto gamberi e asparagi

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso per risotti, 150 g di asparagi bianchi, 8 gamberoni, cipolla o porro, vino bianco secco, burro, Formaggio grana grattugiato

Preparazione

Stufare il porro o la cipolla a scelta e aggiungervi poi gli asparagi a crudo precedentemente tagliati in rondelle. Unire il riso e farlo tostare, bagnare con vino bianco, far evaporare e completare poi la cottura con un brodo di pesce che avrete preparato con le teste dei gamberoni. A cottura ultimata aggiungere le code dei gamberoni e mantecare con il burro e il formaggio grattugiato. Utilizzare una o due code dei gamberoni per una piacevole decorazione.



Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Aquileia

50

• Elena Clarin

Il Consorzio Volontario per la Tutela della Denominazione di Origine Controllata dei vini Friuli Aquileia nasce nel 1976 per volontà di un piccolo gruppo di produttori e si sviluppa in una fascia stretta e lunga che, da Aquileia, passando per Cervignano del Friuli, raggiunge i bastioni di Palmanova e prosegue fino a Trivignano Udinese, comprendendo ben sedici comuni.

Le caratteristiche pedoclimatiche di questa zona si sono rivelate, fin dall'antichità, adatte alla coltivazione della vite. Il clima beneficia infatti della vicinanza del mare, per tanto è sempre ventilato d'estate e con temperature miti in inverno. I terreni sono di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa. Clima e terreno insieme assicurano condizioni di equilibrio per la vite, fattore importante per ottenere uve di elevata qualità.

Le peculiarità sopra descritte rendono ideale la coltivazione dell'autoctono Refosco dal Peduncolo Rosso, già conosciuto in epoca romana come testimonia Plinio il Vecchio citandolo nei suoi scritti, senza dimenticare il Merlot ed i Cabernet Sauvignon e Franc. Importantissima la produzione dei vini provenienti da varietà

aromatiche, storicamente presenti sul territorio, quali Traminer Aromatico, Malvasia, Riesling, Sauvignon Blanc, Müller Thurgau. Vini eleganti e particolari si ottengono con il Pinot Bianco e lo Chardonnay ed internazionali con il Pinot Grigio. Altro vitigno autoctono importantissimo è il Friulano, il vino bandiera del Friuli Venezia Giulia. Presente anche una produzione di Verduzzo che dà origine ad un ottimo vino da dessert.

Il Consorzio attualmente conta 50 aziende associate che vinificano, in toto od in parte, la loro produzione e, tra queste, 25 propongono il loro vino in bottiglia. Nel corso del 2009 sono stati coltivati 512 ha iscritti all'albo dei vigneti DOC con una produzione di circa 4.761 t di uva DOC e 33.317 hl di vino DOC.

I compiti statutari del Consorzio sono quelli di

difendere e tutelare la produzione dei Vini DOC Friuli Aquileia, svolgere attività di promozione di detti vini, fornire assistenza tecnica e collaborare con Enti pubblici e privati per i controlli e la sperimentazione.

Il Consorzio DOC Aquileia fornisce l'assistenza tecnica attraverso lo Studio Agrifides che segue da vicino le aziende, programmando visite individuali in campo ed organizzando giornate di informazione, corsi di potatura, controlli, monitoraggio e, in collaborazione con ERSA, lotta guidata.

L'attività promozionale consta nella partecipazione a tutte le principali fiere del settore, sia nazionali che internazionali, e ai principali eventi enogastronomici programmati in Regione.

Di particolare rilievo la

Rassegna del Vino di Aquileia e della Riviera Friulana, che, quest'anno, compie 50 anni. La degustazione della Rassegna, tenutasi il 18 aprile scorso, ha visto in concorso ben 152 vini, 78 dei quali, avendo superato la soglia degli 80/100 di punteggio, potranno essere degustati nel corso della Rassegna del Vino che si svolgerà nei giorni 29 e 30 aprile e 1, 6, 7, 8, 13, 14, 15 maggio 2011 presso il Parco dei Festeggiamenti di Via Minut, 1 ad Aquileia.

Dopo le premiazioni ufficiali della 50ima Rassegna del Vino, sabato 30 aprile, verrà presentato il nuovo web site del Consorzio, che sostituisce il precedente mantenendo lo stesso indirizzo: www.viniaquileia.it. Il nuovo sito dà voce, non solo alle aziende associate ma anche ad agriturismi, alberghi, ristoranti e ai sedici comuni ricadenti nel territorio DOC Aquileia.

Il 7 maggio sarà in visita alla città di Aquileia Papa Benedetto XVI e, per ringraziarlo ed omaggiarlo, il Consorzio ha fatto appositamente decorare una bottiglia da 5 l con un mosaico rappresentante il tema dell'uva e della vita, contenente un blend dei vini rossi più pregiati della zona.

Sono dunque in atto tutte le premesse affinché la 50ima Rassegna del Vino di Aquileia e della Riviera Friulana sia un successo, e affinché il Consorzio DOC Aquileia possa continuare le sue molteplici attività e, in prossimo futuro, aprirsi alla collaborazione con i territori della Riviera Friulana. ●●●



Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Aquileia

Via Giulia Augusta, 18
Tel. e Fax: 0431 34010
info@viniaquileia.it
www.viniaquileia.it

Aquileia ed i suoi vini

Per il Papa... e i pellegrini

• Claudio Fabbro

Fra pochi giorni, come è noto, il Papa sarà ad Aquileia, luogo di "nascita" delle Chiese del Nordest perché da qui partì e si diffuse, ad opera dell'evangelista Marco, il primo annuncio della fede cristiana.

Le comunità di quest'area si preparano a vivere - dal 13 al 15 aprile 2012 - il secondo Convegno ecclesiale del Nordest ("Aquileia 2") indetto a distanza di poco più di vent'anni dal primo appuntamento del 1990. Benedetto XVI incontrerà nella basilica di Aquileia i Vescovi, i Consigli pastorali diocesani e i rappresentanti delle Chiese del Nordest - assieme ai Vescovi delle Chiese di altre nazioni europee anch'esse sorte ad Aquileia - per vivere con loro un momento di preghiera e aprire la seconda fase del percorso di preparazione verso "Aquileia 2".

Con quale vino Papa Ratzinger celebrerà le sacre funzioni non è dato a sapere. Ricordiamo però che Aquileia è stata, fin dal periodo di Roma Repubblicana, zona di produzione e consumo di vino.

E' con l'età Augusta che diventa un emporio di primaria importanza per le popolazioni delle aree alpine e danubiane, che proprio qui venivano a rifornirsi della preziosa bevanda.

Il vino della zona di Aquileia raggiungeva anche la mensa della Corte Imperiale Romana, dove trovava illustri consumatori (fra questi anche Livia, seconda moglie di Augusto, che ne faceva un

uso esclusivo, considerandolo un medicamento particolarmente adatto alla sua veneranda età di 86 anni).

La coltivazione della vite continuò nei secoli. Nel III sec. d.C. infatti Erodiano attestava che le campagne risultavano adorne di filari di viti, maritate agli alberi da frutto a formare eleganti festoni vegetali, dai quali si otteneva un vino che veniva conservato, allora come oggi, in botti di legno. Data la ricorrenza e la floridezza della zona noi ci prestiamo a dare qualche suggerimento ai Pellegrini che volessero conoscere qualcosa di "tipicamente friulano".

Poniamo che il Pellegrino desideri portarsi a casa qualcosa che accresca il suo benessere spirituale (e del palato).

Allora gli proponiamo un percorso.

Da Clauiano a Fiumicello: sentieri diVini

Portiamolo a Clauiano, borgo di Trivignano fra i 100 più belli d'Italia; qui antichi documenti fanno risalire la produzione vinicola a prima del 1789. Tappa d'obbligo è da Elisabetta e Giovanni Foffani la cui azienda agricola è di origine cinquecentesca.

Giovanni ha sempre curato l'azienda, nonostante la carriera manageriale nel settore finanziario, prendendo personalmente tutte le decisioni nella convinzione che la qualità non è delegabile. La finezza dei vini riflette le

caratteristiche varietali dei vitigni autoctoni ed internazionali, coltivati nei vigneti del basso Friuli orientale. Elisabetta cura le pubbliche relazioni, l'accoglienza in cantina e il mercato tedesco. Producono tutta la gamma dei vini bianchi friulani, lavorati in purezza per esaltare anche i profumi caratteristici più delicati ed i classici vini rossi internazionali ed autoctoni, elevati in botti di rovere Allier.

L'Azienda Agricola Foffani ha presentato un'originale versione di Merlot vinificato in bianco, vendemmia 2009, che richiama l'antica tradizione della "lacrime di Merlot". Un vino fermo e ben strutturato, corposo e profumato con sentori tipici varietali e secondari di fermentazione.

Si sono potuti apprezzare in particolare gli accostamenti con pesce, sapori speziati, cibi grassi, stuzzichini di baccalà mantecato, prosciutto cotto con kren, pancetta affumicata, "formadi frant" con gelatina dolce.

Ma torniamo ai nostri pellegrini e portiamoli a **Saciletto di Ruda**, frazione rurale; qui andiamo all'azienda di Massimo ed Elisabetta: il "Vecchio granaio".

Il complesso architettonico fu acquistato dal padre di Elisabetta: Innocente Volpato e la moglie Mariarosa vollero fare di quel rudere un piccolo impero. Massimo è oggi il cardine organizzativo ed operativo dell'Azienda. In cantina igiene assoluta, inox dominante e qualche

Azienda agricola Foffani
Clauiano-P.zza Giulia 13
33050 Trivignano Udinese
Tel. 0432-999584
info@foffani.it

Azienda agricola "Il Vecchio granaio"
di Elisabetta Volpato e Massimo Sgarbossa
Via dei Sospiri, 2
33050 Saciletto di Ruda (Ud)
Tel/Fax +30 0431 999176
Mob +39 334 6205712
ilvecchiogranaio.ud@libero.i

Azienda Biasoli
Via Roma, 8
33051 Aquileia (Ud))



barrique in meno a vantaggio di meno invasivi tonneau in cui affinare rossi importanti. Prima di congedarci da questa emergente realtà ricordiamo che la degustazione dei primi vini imbottigliati ha registrato un indice di gradimento elevatissimo per il Pinot grigio e per il Refosco dal peduncolo rosso.

E non poteva essere diversamente, considerato che quest'ultimo è il testimonial della zona DOC Aquileia e che il primo deriva da vigne sottoposte a diradamento manuale tale da riportare il raccolto a punte massime non superiori ai 60 q.li / ettaro. Va ricordato che i vini aziendali riportano in etichetta il marchio "Cà di Volpe" in onore a papà Volpato.

Prossima tappa: **Aquileia**, terra ricca di fascino e di sorprese archeologiche. Qui i Donda misero radici quasi un secolo fa. L'azienda di cui parliamo nacque nel 1924 quando Giovanni Battista Donda si insediò ad Aquileia per coltivare 13 ettari di

terreno nella campagna circostante, beneficiando della brezza dell'Alto Adriatico. Mezzadri e poi affittuari, condizione caratteristiche di quei tempi, riuscirono lentamente ad affrancarsi. Nei decenni successivi il figlio Bruno ne continuò

il lavoro dedicandosi alla coltivazione della vite e alla produzione di un ottimo vino. Oggi il nipote di Bruno, Giovanni (detto Gianni) è il nuovo proprietario. Da allevatori e cerealicoltori i Donda puntarono decisamente sulla viticoltura di pregio passando, un po' alla volta, dagli originari due ettari ai sei attuali. I vigneti si trovano in una zona di Aquileia che durante il periodo Romano ospitava il Circo Massimo. Gianni ha rinnovato gli impianti

originari, oggi caratterizzati da un sistema d'allevamento Guyot che comporta infittimenti superiori ai 6.000 ceppi / ettaro e pratica personalmente il diradamento nelle annate generose. Un piccolo angolo di Borgogna, quello di Gianni

Donda dove, distribuiti su due ettari e mezzo, troviamo Sauvignon, Pinot bianco e grigio e Chardonnay. La parte restante è coltivata a Refosco, con Merlot e Cabernet franc a seguire. La raccolta dell'uva avviene a mano; la vinificazione si attua in vasche di acciaio inox a temperature controllate con l'affinamento di parte del vendemmiato in botti di legno di rovere. Oltre due terzi della produzione va in bottiglia ed il resto in damigiana.

Gianna, la sorella di Gianni, che cura le pubbliche relazioni; suo figlio Simone è per zio Gianni una spalla preziosa.

Il Sauvignon 2010 si presenta con un bel colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

L' inconfondibile classe si lega ad una suadente morbidezza; l'alcolicità supera i 13 gradi. Ricorda la salvia, la menta, il peperone e il fiore di sambuco.

Servito ad una temperatura di 9 - 10° C, è ideale per accompagnare primi piatti speziati, crêpes, salmone, pesce, creme, minestre, formaggi di media stagionatura e prosciutto crudo anche se la sua sublimazione la ritroviamo con gli asparagi bianchi al vapore, uova sode ed un buon olio. A proposito di olio: quello che Gianni Donda produce è superbo e per la correttezza del rapporto prezzo/qualità ha poche concorrenze.

I pellegrini si ricordino che una sosta al **Museo Archeologico** è d'obbligo per chi si reca ad Aquileia. Qui Giovanni Biasioli si è

Un piccolo angolo di Borgogna, quello di Gianni Donda dove, distribuiti su due ettari e mezzo, troviamo Sauvignon, Pinot bianco e grigio e Chardonnay.



recato più volte perché la casa dei suoi avi, con annessa cantina, vigna, orto e scuderia è quasi dirimpettaia del Museo, divenendo così comoda location per i turisti. Giovanni vi nacque il 9 dicembre 1946 e da sempre respira archeologia e ruralità; dopo gli studi classici e la laurea in medicina nel 2004 ha deciso di dedicarsi a quanto di bello offre la vita di campagna.

Oggi sono circa cinque gli ettari vitati in corso di ristrutturazione ed il vecchio fabbricato rurale sta diventando una suggestiva cantina, dove la tecnologia si sta affiancando alla tradizione.

La signora Biasioli, Carla, elegante e gentile, è pure coinvolta nella piacevole avventura.

Unisce il patron ed il giovane figlio Alberto anche l'amore per gli animali: insieme accudiscono alla mini-scuderia.

Ovviamente il perno dell'azienda è la bottiglia che diversifica il Refosco dal Peduncolo rosso e la Malvasia istriana (ribattezzata "Sulcus",

riproduzione di un fregio lapideo ritrovato anni fa nelle terre aziendali). Si presenta con un bel colore giallo paglierino, alcolico, grasso per l'abbondante glicerina, fresco. Bouquet ampio, ricorda il pepe, il sale marino, l'albicocca e la pesca. E' un vino da piatti di pesce.

Il Refosco Biasioli, invece, ha colore rosso rubino intenso, tannico, moderatamente alcolico, nervoso da giovane. Profumo vinoso-fruttato, con netto sentore di lampone e mora selvatica, leggermente erbaceo, personalizzato.

Con un giusto invecchiamento in tonneau s'affina, s'ingentilisce, assume un sapore piacevolmente amarognolo con bouquet ampio su base goudronata.

E' particolarmente indicato coi piatti tipici a base di insaccati e carni arrosto o griglia e formaggi di medio-lunga stagionatura.

Ma torniamo al nostro pellegrino: se è amante delle delizie dell'orto e del frutteto portiamolo a **Fiumicello**. Nato come

borgo agricolo durante la colonizzazione romana di Aquileia, Fiumicello vanta un territorio ricco di storia e cultura. Il suo nome deriva dal latino Flumen Thiel che lo attraversa. Accompagniamo il nostro pellegrino dai fratelli Pozzar, Sabina e Giuliano, dell'azienda Agricola "Bosco Isonzo", basata sulla coltivazione dei terreni di proprietà della famiglia e di alcune terre in affitto. L'attività consiste nella lavorazione dei seminativi ma si sta concentrando sulla produzione vitivinicola che ha come riferimento la zona del DOC Aquileia. Dal 1986 la "frasca", oggi "Agriturismo Bosco Isonzo", è aperta da gennaio ad aprile per la somministrazione e la vendita del vino e dei salumi di produzione propria. Le macellazioni per i salumi si ottengono da suini che hanno passato le "due lune di agosto", il che significa che gli animali hanno 14 mesi ed è il momento giusto per lavorarne le carni. In quanto agricoltori e non ristoratori, nell'agriturismo si punta a proporre i piatti freddi e i

prodotti tipici aziendali. Dal 2006 si affianca la vendita di prodotti ortofrutticoli, in particolare delle albicocche e delle "pesche di Fiumicello", provenienti dal frutteto dell'Azienda Agricola "La Mel", di proprietà della sorella Sabina. La qualità della pesca di Fiumicello è riconosciuta a livello nazionale. Di conseguenza, anche le marmellate e i succhi di frutta, ottenuti da frutta scelta, consentono di ottenere un prodotto di alta qualità. Attente alla cultura tradizionale, le due aziende hanno sempre sostenuto e aderito alle iniziative locali quali "Aziende aperte" e la "Festa delle pesche", che si tengono rispettivamente nei mesi di giugno e luglio e sono ora iscritte circuito delle "Strade del vino". ●●●

Dalla pagina precedente, i protagonisti: Biasioli, Donda, Foffani. Pozzar.

Saperi e sapori tra Friuli e America Latina

54

• Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles



La cultura enogastronomica e l'alimentazione stanno acquistando una rilevanza sempre più crescente perché sono considerate fattori cruciali nel definire e delineare l'identità di una comunità. Il Made in Italy, etichetta nata all'insegna dei creativi, degli stilisti, del marketing automobilistico e, in generale, delle grandi marche, sta ora assumendo nuovi connotati incorporando anche, come elemento strategico, le scelte gastronomiche. Queste ultime, con il loro sfondo culturale e, in particolare, con il loro significato, contribuiscono a dare spessore alle usanze dei popoli annoverandosi tra i saperi di una comunità. Il cibo, in definitiva, è oggi un tratto ineludibile della cultura per cui non c'è dubbio che debba essere sempre di più considerato un 'bene culturale' e, per sua stessa natura, patrimonio di civiltà. Ne discende che tutto il mondo e le iniziative che ruotano intorno al cibo devono superare le semplicistiche dimensioni hobbystiche per richiedere e ottenere impegno, ricerca

e formazione. Ed è proprio di formazione che vogliamo parlare in questa sede. La cucina e il cibo, infatti, sono diventati parte integrante di una proposta formativa universitaria di eccellenza organizzata dall'Ateneo friulano. Di cosa stiamo parlando? Di convivialità amalgamata all'alta formazione universitaria che insieme trovano un felice equilibrio all'interno di un articolato Corso di Perfezionamento post laurea. La proposta in questione si intitola "Valori identitari e imprenditorialità": organizzata dal Dipartimento di Studi Umanistici in collaborazione con l'Ente Friuli nel Mondo, è giunta quest'anno con successo alla seconda edizione. Il Corso, specificatamente rivolto ai figli di terza e quarta generazione di emigrati friulani nel mondo provenienti dall'Argentina e dal Brasile, darà la possibilità a dodici giovani laureati sudamericani di seguire un cammino di formazione, innovativo nei contenuti e nei metodi didattici. Come ci precisa, infatti, il Direttore del Corso la Prof. ssa Raffaella Bombi già docente

di Linguistica dell'Ateneo e Delegato del Rettore per l'e-learning di Ateneo: - "il corso rappresenta una sintesi tra la cultura umanistica e quella imprenditoriale". Dal punto di vista didattico si caratterizza per una serie di lezioni on line da svolgersi via web alle quali i corsisti possono avere accesso sebbene risiedano ancora nei loro paesi d'origine. Tutto questo in conformità alle nuove modalità della didattica in e-learning; a partire poi dal 30 maggio, giornata inaugurale del corso, inizieranno le lezioni frontali in presenza su diverse aree formative quali Linguistica e Comunicazione, Unione Europea, Saperi del Friuli, Territorio, Cultura d'impresa. Seguirà anche un tirocinio presso aziende, istituzioni ed enti locali; arricchiranno il percorso formativo conferenze e seminari su temi attinenti al corso, visite guidate e attività culturali. In particolare una sezione del Corso è affidata all'Accademia italiana della cucina ed ha come obiettivo quello di aprire a questi giovani una finestra sulla cultura gastronomica italiana e di far conoscere loro le splendide tradizioni culinarie del Friuli. Lo scopo che questa iniziativa vuole raggiungere è quello di attivare in questi ragazzi l'attenzione verso una realtà in grado di coniugare sapientemente tradizione e innovazione. -"Diffondere oggi la cultura del cibo italiano nel mondo" - puntualizza il prof. Vincenzo Orioles, linguista dell'Ateneo di Udine nonché



coordinatore del progetto scientifico nazionale FIRB all'interno del quale trova collocazione questa proposta formativa – "significa restituire una immagine completa dell'italianità di oggi. Un'immagine che non si esaurisce nel know-how tecnologico ma che comprende anche molte altre eccellenze che spaziano ampiamente dalla moda al design, abbracciando tutte le multi sfaccettate forme della creatività. La cucina italiana e con essa tutte le parole che la definiscono, testimoniano oltretutto una identità plurale, sintesi felice e originale di numerosi e diversificati spazi culturali regionali (tra i quali quello friulano), concorrendo a rafforzare la convinzione che il pregio e la ricchezza dell'Italia risiede proprio nella sua complessità". Nell'ambito del corso "Valori identitari e imprenditorialità" il Delegato Regionale dell'Accademia di Udine dott. Mattioni coordina, in sinergia con il mondo accademico, la sezione dedicata ai 'sapori' del Friuli. Tramite questo spazio i corsisti potranno sia seguire le lezioni dei docenti universitari e di tutti gli esperti del settore

sui temi proposti, ma anche assaporare la vera cucina carnica in abbinamento ai vini del Friuli. Diventa, a tale proposito, veramente prezioso l'apporto e il ruolo degli studenti perché questi rappresentano una duplice risorsa: da una parte sono un elemento di conservazione e di trasmissione delle memorie del passato, quelle che ciascuno di loro custodisce gelosamente perché tramandate dalle famiglie, sebbene restino spesso ancorate ad un lontano passato; dall'altra sono questi i giovani che, in un domani non troppo lontano, avranno il compito di riportare nelle loro terre la visione di un Friuli moderno, al passo con i tempi, aperto all'innovazione e all'internazionalizzazione. Saranno sempre e solo questi i giovani che dovranno riappropriarsi, attraverso una piena e consapevole immersione nel territorio, della nuova identità del Friuli e della cultura friulana. In questa sentita riscoperta di una forte identità friulana, la cucina svolge un ruolo costitutivo importante. Anche il periodo di Tirocinio nelle aziende e nelle imprese del Friuli permetterà

loro di acquisire quegli strumenti che apriranno le porte della comprensione profonda del Made in Italy, con particolare riguardo e attenzione per la vera cucina italiana e friulana, nazionale e locale. Verranno forniti loro gli strumenti conoscitivi per evitare il pericoloso rischio di cadere nella trappola del falso alimentare, per evitare cioè di incappare nel prodotto che ormai comunemente rientra nel fenomeno dell'Italian sounding. La dicitura è indicativa di quel brand che sebbene "suoni" italiano di fatto italiano non è. L'Accademia italiana della cucina da tempo si è interrogata sul falso alimentare cercando di informare i più anche attraverso la realizzazione di pubblicazioni; tra quelle più significative ricordiamo *Il falso in tavola. Una mistificazione da conoscere e contrastare* di G. Bellarini e P. Petroni (per i tipi "Collana di cultura gastronomica"). L'impegno dell'Accademia ruota anche attorno all'importanza che riveste la cucina italiana all'estero al fine di monitorare i piatti e i prodotti che hanno portato alla individuazione

di un fenomeno in forte espansione, quale quello del falso culinario, per l'appunto. In definitiva possiamo pienamente affermare che il cibo è e diventa proposta formativa, senza limitarsi ad essere una banale attrazione del bel paese o la banderuola della cosiddetta italianità; un termine che, oggigiorno, viene sempre più usato ma che deve realmente incarnare quella italianità di prestigio in grado di irradiare fattori positivi e di ammirazione nei confronti del nostro Paese. ●●●

Andrea Tinor

Il Carnera della Petuza

• Simona Attico



Lavevamo lasciata a marzo, innevata e intorpidita, con quel suo lago che fa l'occholino tra gli anfratti e i viottoli delle case. Siamo tornati a Barcis, certi che la primavera ci avrebbe regalato delle sorprese. Oriana ed Emidio sono sull'uscio del loro ristorante: all'Aquila Nera, che abbiamo visitato in occasione della mostra di

Al Chiastrin di Tinor A.&C. snc

Piazzetta Umberto I
33080 Barcis (PN)
Tel. 338-5030093
www.alchiastrin.it

Enrico Binucci, ritroviamo quella calda accoglienza che la contraddistingue. Sotto voce Oriana ci confessa: - "è molto emozionata!"-. Di lì a poco appare un giovanotto grande e grosso, un Primo Carnera delle Dolomiti, che con le sue possenti mani non fa a pugni ma accarezza le carni creando prodotti meravigliosi. Andrea Tinor nei suoi ventisette anni custodisce il segreto di una lunga tradizione gastronomica che con pazienza e sacrificio rende viva giorno per giorno nel suo laboratorio. Insieme al papà Domenico che da sempre fa il macellaio, Andrea ha intrapreso l'attività di norcino raccontando le tradizioni della Valcellina in

un prodotto gustoso capace di conferire alle pungenti carni di unguati un sapore deciso e raffinato al contempo; stiamo parlando della petuza, così come la chiamano in dialetto barciano, ma per i profani si tratta semplicemente della peta. -"No steva scuminzà a sganasà! A è una robe vera e natural"- ammonisce una lunga pergamena, custode delle origini del prodotto, cercando sin dalle prime righe di porre riparo all'ambiguità del nome: - "a è una roba simpatica parce che un po' de tradicion i la conserva". La grande storia locale si intreccia con la microstoria di Andrea; la sua stazza cozza con il suo carattere. È timido e, come spesso accade a coloro che nutrono una grande passione per il proprio lavoro, fa fatica a rispondere alle domande insistenti di chi, come me, cerca di razionalizzare ogni cosa sforzandosi di trovare il perché di tutto, anche là dove di spiegazioni non ce ne sono. Perché non sempre le risposte giuste provengono dalle parole. Lo vediamo scorazzare per le strade del paese in sella alla sua bicicletta mentre trasporta un pesante sacco di carta, giaciglio provvisorio di cinque pulcini e di un coniglio bianco. Con le guanciotte rosse e gli occhi lucenti, in quell'arrivo ha già raccontato parte della sua vita e del suo mondo. Semplice. Ma non per questo banale. Andrea si divide tra il lavoro come cuoco all'Aquila Nera e il laboratorio "al Chiastrin" nel quale si occupa della produzione e della vendita dei "sapori antichi della valcellina" come decanta l'etichetta - "di quei gusti che o piacciono o non

piacciono"- precisa. Barcis: angusta lingua di terra delle Dolomiti friulane. Poco più di duecento anime. Perché un ventenne ha deciso di fermarsi lì, sordo ai richiami del mondo esterno, promuovendo un'usanza gastronomica pressoché sconosciuta? Diversamente da chi vede solo le ostilità e gli intralci di una nicchia di mondo, Andrea ha scoperto che proprio in questa piccolezza c'è una vera risorsa. Eppure tutti nella zona conoscono e mangiano la peta perché da sempre nelle case mani esperte lavorano le carni, sminuzzano erbe e aromi per creare artigianalmente la propria polpetta affumicata. Andrea è voluto andare oltre, rendendosi conto che spesso le più grandi tradizioni nascondono un grosso limite: quello di essere gelosamente custodite, di restare ingarbugliate tra le lenzuola della culla che ha dato loro i natali ma che nel tempo potrebbe paradossalmente decretarne l'assopimento, la fine. A tal proposito il suo lavoro acquisisce un valore particolare: non è un mestiere "di scorta" che gli permette di evadere dall'assenza di stimoli; non è la passiva eredità di un fardello familiare. È una vera missione: - "voglio far conoscere la petuza il più possibile, portandola fuori dai confini del paese in cui è nata"- . Del resto, se ciò che narra la pergamena: - "i lu an sagià in Italia e a l'estero"- ha valore profetico, non ci resta che augurare ad Andrea di realizzare con successo quel suo piccolo sogno che è per noi tutti una grande e irrinunciabile conquista di gusto.

Di necessità, virtù!

I pericoli della montagna spesso coglievano di sprovvisa le greggi al pascolo: così capitava che pecore o agnelli, puniti dalla natura per la loro intraprendenza, dovessero essere uccisi e le carni velocemente lavorate, magari mescolate a quelle di un capriolo fortuitamente incontrato per strada. Oggi la pitina e la peta sono perle gastronomiche ma nascono da una storia di miseria, dall'esigenza di recuperare e conservare quanto più era ricavabile dall'animale. –“Ogni mattina curo la carne fresca di cinghiale, manzo e pecora alla quale aggiungo un poco di pancetta di maiale per smorzarne il sapore pungente”- mi spiega Andrea. Dopodiché, il tutto s'insaporisce con gli aromi: l'ingrediente che fa la differenza è il finocchietto di campo; quest'ultimo, infatti, è presente nella petusa ma non nella pitina che viene esaltata dal rosmarino selvatico. Anche le dimensioni sono indicative della diversità del prodotto: la prima ha un peso che varia dai 350/400 grammi, la seconda è di calibro inferiore. Ciò che fa del lavoro di Andrea un'arte norcina eccellente rispetto alle altre è la lavorazione delle carni, che è completamente manuale, così che le lamine metalliche non possano alterarne il colore e il sapore. Ma la novità, nonché ciò che rende i prodotti davvero unici ed eccezionali, sta nel metodo di conservazione: un tempo queste grosse polpette venivano affumicate, dopo essere state passate nella farina di mais o riposte in tele di iuta (perché non c'erano budelli a disposizione per insaccarle).



Oggi giorno le normative sulla sicurezza e l'igiene alimentare hanno spesso comportato la modifica di alcuni processi di lavorazione che, da soli, erano in grado di conferire al prodotto le caratteristiche finali che lo avrebbero contraddistinto. Tuttavia, Andrea ha cercato di lasciare il più possibile inalterate queste tecniche: nel suo laboratorio l'affumicatura si svolge in modo naturale con legni di caprine e faggio, in ricordo di quella che avveniva nei piccoli focolai domestici. E se oggi la peta viene confezionata in sacchetti alimentari specifici o in budelli animali, Andrea continua ad avvolgere la sua in un telo

prezioso. Prezioso perché non solo la iuta che abbraccia il prodotto, consentendogli nel corso dei due mesi canonici di stagionatura di sprigionare l'unicità dei suoi profumi, proviene dalla Germania; ma soprattutto perché viene pazientemente cucita in piccole bisacce dalla signora Elia, anziana sarta di Barcis, che all'invidiabile età di 88 anni ancora si prodiga per mantenere viva l'eco di coinvolgenti tradizioni locali. E allora a Pasqua, quando aleggerà nell'aria il profumo succulento d'agnello, pensiamo che la sua tenera carne non viene banalmente macellata per finire nei piatti casalinghi delle feste o nei

menù di rinomati ristoranti. Ricordiamo che il suo gusto possiamo trovarlo pienamente espresso tutto l'anno in un piccolo salume compatto, nel suo colore rosa vivo, nei suoi aromi legnosi e selvatici. Ricordiamo che non lontano da noi c'è una donna che cuce meticolosamente un anonimo sacchetto, c'è un ragazzo che ogni giorno lavora duramente per riempirlo; ricordiamo che c'è chi, in una piccola porzione di mondo, si adopra per raccontare la sua vita sottoforma di cibo, che ha fatto delle necessità di un tempo la propria virtù regalandoci un vezzo. ●●●

Come è cambiato il Gruppo Dall'Ava

58

• Elisabetta de Dominis



Se l'impero asburgico spacciava le aquile a 2 teste, in compenso la nostra è una repubblica gastronomica fondata sui maiali a 6 cosce. In quanto a mitologia produttiva gli italiani non sono secondi a nessuno, considerando che fu la maga Circe a iniziare la produzione intensiva dei suini. Lo fece, come tutti sanno, con la materia prima che aveva sotto mano: i compagni di Ulisse. Ora, invece, da dove vengano e che genealogia abbiano i 50 milioni di prosciutti consumati in Italia è un mistero.

<<I conti non tornano - sottolinea Carlo Dall'Ava, titolare del prosciuttificio omonimo - perché nel nostro Paese vengono prodotti soltanto 12 milioni di prosciutti DOP: San Daniele, Parma, Toscana, Veneto, Modena, Aosta, Carpegna; più 4 milioni di cotti. A meno che il maiale non abbia 6 cosce, gli altri da dove arrivano? Sono d'accordo con la Gabanelli che ha denunciato il fatto a Report, la trasmissione che conduce.

Perché il nostro sistema produttivo non obbliga la tracciabilità anche del suino? Alla grande industria non fa comodo. Finalmente qualcuno l'ha detto. E io lo confermo, mi schiero: bisogna difendere i nostri allevatori. Si meritano più rispetto: producono 8 milioni di maiali, mentre l'Olanda, che è grande come il Friuli Venezia Giulia e il Veneto messi assieme, ne produce 22. Non possiamo caricare il costo del maiale solo sulle 2 cosce, considerato che il resto della carne viene messa alla pari di quella di altri marchi. Il maiale italiano è il miglior maiale intensivo a livello europeo: che si sappia da dove arriva. Bisogna dare uno strumento di identificazione e valorizzazione della carne fresca. Solo così potremo ristabilire il giusto ordine delle cose>>.

L'internazionalizzazione dell'azienda

Se il gruppo DOK Dall'Ava non può lamentarsi, avendo chiuso il 2010 con un 30 per cento in più di

fatturato, è solo perché Carlo Dall'Ava della fetta di prosciutto ha fatto casa, fabbrica, ristorante, negozio, boutique... scuola. <<Il Prosciutto Learning Center, che insieme alla prosciutteria sta compiendo un anno - prosegue Dall'Ava - mi ha portato all'internazionalizzazione dell'azienda DOK Dall'Ava: stiamo bucando il mercato. Formiamo i futuri prosciuttai, ma soprattutto i commessi delle prosciutterie e, in generale, quanti devono vendere al cliente finale il prodotto. Abbiamo avuto già gli inglesi, gli svedesi, i norvegesi, oltre ai lombardi e ai pugliesi; adesso ci sono gli americani. Abbiamo appena spedito i primi prosciutti in America, che saranno distribuiti a Las Vegas, Boston, Cleveland. E siamo orgogliosi di aver introdotto da Harrods, a Londra, un sandaniele di 36 mesi che compete con i prosciutti spagnoli. Il successo della scuola deriva dal fatto che non spieghiamo solo cos'è il prodotto, spieghiamo cos'è il Friuli. Ci siamo resi conto che il nostro è un territorio ancora sconosciuto e c'è tanto interesse. Infatti all'estero sono ben conosciuti solo i prodotti delle regioni fortemente votate al turismo. Spero che il Consorzio sposi di più il territorio, che faccia del territorio la sua bandiera, perché è un bene che dev'essere salvaguardato>>.

Cos'è la verticale?

Carlo deve andare: va sempre di fretta dietro a qualche sua idea che trasforma rapidamente

in realtà. Rimango basita quando, prima di salutarmi, mi dice: <<Stasera, a casa, ti fai una verticale?>> Mi offre una scatola nera con i disegni bianchi e le scritte rosse: riprendono quelli del poster gigante, all'entrata della Prosciuttificio, che raffigura le colline di San Daniele fatte a strati di prosciutto. La scatola ha delle finestrelle che rivelano il contenuto. Spiega: <<Contiene delle vaschette di fette di prosciutto confezionate in atmosfera protetta della durata di 3 mesi: quando le assaggi, è come se fossero state appena affettate. La 'verticale temporale' comprende il sandaniele classico e le varie stagionature: 16 - 24 - 36 - 48 - 58 mesi, a scelta. Tutti tagliati a mano, ad eccezione del 16 mesi tagliato a macchina. Oppure si può preparare una 'verticale differenziata', che contiene materia prima differente con la stessa lavorazione: gustandola, capisci cosa vuol dire la materia prima di un prodotto. La verticale sta funzionando piuttosto bene, senza spingerne la vendita: vogliamo infatti capire se il cliente reagisce al nuovo packaging che, secondo noi, è la cosa più bella in questo momento per conservare la qualità>>. Vita e lavoro per Carlo non hanno un confine preciso: ci entra e ci esce di continuo ma senza trovarsi davvero dall'altra parte, perché i suoi familiari, i suoi amici abitano entrambe le realtà. Quello però che più sorprende, e subito coinvolge, è che tutti insieme fanno del loro quotidiano una festa mobile.



Shopping in prosciutteria

<<Chi lavora con me, deve divertirsi>> è la prima cosa che Carlo Dall'Ava dice ai nuovi collaboratori. Renato, uno dei suoi più stretti collaboratori che gestisce da anni la prosciutteria di San Daniele in via Gemona, mi indica entusiasta i vari prodotti del negozio: <<Vendiamo anche con gli occhi, perciò siamo alla continua ricerca non solo di prodotti eccellenti, ma pure con un packaging accattivante. Oltre alle marmellate friulane, abbiamo questi bei vasetti di marmellate austriache ai frutti di bosco. Dello stesso produttore sono anche le creme di cioccolato alla nocciola, agrumi, peperoncino, sale rosa. Abbiamo un'ampia scelta di zuccheri aromatizzati e di sali naturali blu, verde, viola, rosso, grigio, nero; per esempio, quello rosa proviene dall'Himalaya e un grammo contiene una quantità di ferro 5 volte superiore rispetto agli altri sali. Ci sono i diversi tipi

di pepe e svariate spezie. Siamo forti anche nei sott'oli: dal tarassaco (tale di mont) al radicchio selvatico (radic di mont) ai fagottini di zucchine, carote, cachi. Un'azienda romana prepara i carciofini alla romana, alla cafona, alla brace e diversi tipi di funghi. Da Pantelleria ci arrivano tutti i prodotti ricavati dai capperi: il pesto, il paté, i cucunci, i capperi al sale. Ci sono le mostarde al melone, ai fichi, alla zucca, ai pomodori rossi per bolliti, formaggi, prosciutti di selvaggina. Particolari le senapi austriache al fico e al pepe verde. Le olive sono conservate con il finocchietto, il formaggio di capra, il tonno. I formaggi sono friulani, ma non mancano mai le bufale di Marcanise e la burrata di Alberobello. Due volte la settimana ci arriva il pane di Genzano a marchio IGP, preparato solo con acqua, lievito naturale e sale, che rimane morbido per una settimana, come il pane di una volta. Da Asti invece arriva il 'panapè': lingue di suocera e grissini di farina

di polenta. Abbiamo i sughi e la pasta di Gragnano, ma noi prepariamo e confezioniamo tagliatelle, tagliolini e tortellini di pasta fresca, che sono senza conservanti e contengono il nostro prosciutto di 16 mesi e del parmigiano reggiano di 24 mesi. Infine tutti i nostri prosciutti nelle diverse stagionature, l'hundok, il patadok, il nebrodok, i salami friulani, la bresaola, l'ossocollo, la pancetta e la famosa trota. Non poteva mancare la cantinetta con vini non solo friulani, un'ampia selezione di bollicine Franciacorta e tutte le migliori grappe friulane. E per gli astemi: spuma, gazzosa, cedrata, chinotto, gingerino senza coloranti e conservanti. Dulcis in fundo: gubane, strucchi e biscottini di Giuditta Teresa, la nostra ultima acquisizione che ci sta dando grandi soddisfazioni nel mercato dolciario che non conoscevamo>>. E siccome ormai l'azienda Dall'Ava vende di tutto, ha fatto pure l'angolo delle pubblicazioni Slow Food e Gribaudo, mentre al piano superiore la moglie di Renato, Silvia, gestisce Didùt che ha un successo strepitoso. Ci sono gli ultimi arrivi sfiziosi per l'estate: dalle infradito con un paperino che sbuca tra grappoli d'uva alle ceste spagnole di pizzi, dagli oggetti per la tavola del giardino d'estate alle gomme da masticare griffate... per chi vuole mantenere la linea. ●●●

Zapatero fa sempre il bis

Da Udine i pasticcini per l'Europa

60

• N. G.



Che la nostra terra vanta ottimi prodotti enogastronomici e abbia dato i natali a molti personaggi, più o meno noti, capaci di portarne alto l'onore in Italia e nel mondo dovrebbe essere cosa nota.

Di nomi rappresentativi potremmo farne a bizzeffe eppure, paradossalmente, i coregionali all'estero sono una risorsa che valorizziamo poco, un vanto del quale a volte ci si ricorda solo in campagna elettorale.

A tale proposito mi viene in mente la riflessione fatta da un noto europarlamentare (del quale per par condicio

non dirò il nome) che ha paragonato l'Europa alla Madonna. Questa viene santificata in occasione delle feste per poi essere brutalmente bestemmiata in altre tristi circostanze; per analogia, in Europa si vive lo stesso teatrino: egoisticamente glorificata quando c'è da avere, da prendere, diviene improvvisamente colpevole se dobbiamo pagare le quote latte, se c'è il problema degli immigrati ecc... con la differenza che se la Madonna continua ad essere ringraziata con gli ex voto, l'Europa viene volentieri dimenticata.

Un po' come accade con i nostri coregionali sparsi nel mondo. Forse ne abbiamo parlato avvalendoci di un'iperbole un poco azzardata: allora proviamo a guardare la cosa da un punto di vista a noi più familiare, "alla fuocolento", e capiremo come un po' di zucchero, burro, uova e farina possono corteggiare e conquistare i palati di casa nostra e non solo. Infatti, non mi riferisco a papille gustative qualunque bensì a quelle più chic dei ventisette capi di Stato, membri del Consiglio d'Europa, che si incontrano periodicamente a Bruxelles. Portabandiera dell'arte culinaria italiana d'esportazione è Anicet Abanga, già conosciuto e apprezzato chef del "Caffè Contarena" di Udine che dal 2007 è a pieno titolo Chef executive nei ristoranti del palazzo del Consiglio d'Europa (ricordo che nel numero di Novembre 2007 abbiamo pubblicato l'articolo: "L'Italia sulle Tavole del Ristorante dei Capi Di Stato").

Sono ben tre le cucine che

Anicet coordina per soddisfare le pause enogastronomiche dei Ventisette e dei 3500 funzionari che promuovono e rendono operative le attività del Consiglio.

Dopo una gara d'appalto indetta da Universis in collaborazione con Giollyservice durata oltre un anno, Anicet ha visto premiati il suo talento e la sua professionalità ottenendo così la gestione della prestigiosa cucina.

Tanti e certamente agguerriti erano i concorrenti ma il talento made in Italy anzi, made in FVG, ha sbaragliato tutti gli aspiranti con una proposta nettamente superiore ed equilibrata sia dal punto di vista gastronomico-salutistico che economico.

Il prodotto Italiano e nostrano ancora una volta è risultato vincente.

"Un' ampia scelta di prodotti Doc del Friuli Venezia Giulia ci ha permesso di portare in Europa tutta la qualità della cultura gastronomica della nostra terra" - afferma Anicet - "e anche per quanto riguarda la caffetteria abbiamo scelto un'impostazione il più possibile vicina a quella della tradizione italiana".

Passione, talento, collaborazione e un pizzico di fortuna sono state le carte vincenti che hanno permesso allo Chef sia di prendere per la gola i tanti illustri ospiti che giornalmente godono del suo menù elaborato, sia di affermarsi nel proprio lavoro. Ad un tratto, però, bussò alla porta una nuova sfida: bisognava inventarsi qualcosa che consacrasse definitivamente la sua bravura. Ci voleva un tocco

Bacchetti Pasticceri a Udine dal 1935

Via Aquileia 107
33100 Udine
Tel 0432-509900
Mobile: 333.1387847
338.79740009
E-mail:
panificiobacchetti@alice.it

magico. Durante la lunga permanenza friulana Anicet conosce Juri Campana, titolare della pasticceria panetteria Bacchetti di Udine, in via Aquileia, con il quale decide di intraprendere una proficua collaborazione al fine di promuovere prodotti dolciari e artigianali di qualità. La pasticceria Bacchetti gode del vantaggio di essere, dal 1935, una tra le più rinomate del capoluogo friulano.

Gli ingredienti immancabili delle sue ricette sono la cura dei particolari e la scelta delle materie prime, in un'affermazione tutt'altro che banale e scontata perché è sempre e solo il serio impegno nella ricerca che da sempre fa la differenza. Chi lo dice e lo certifica?

Ma la Commissione Europea, ovviamente! Questa provvede con scrupolosità alle analisi e alle certificazioni della filiera che deve -e ribadisco deve- avere una tracciabilità certa del prodotto di base con il quale viene confezionato l'elaborato Bacchetti. E Bacchetti, per il Consiglio d'Europa, sforna meravigliosi biscotti da dessert.

- "Zapatero fa sempre il bis" - ci dice orgoglioso Anicet nel raccontare la nascita del dolcetto con mandorle e agrumi realizzato in collaborazione con Juri; anche lui sorride mentre l'amico chef ci confida le veniali debolezze dei capi di Stato che apprezzano tutti e indistintamente il prodotto Italiano, anzi, Friulano. E noi? Possibile che non sapessimo che il biscottino che accompagna il caffè di Berlusconi, Gordon Brown, Zapatero o Sarkozy è prodotto



giornalmente in via Aquileia a Udine nel laboratorio Bacchetti?

I biscotti fatti solo di zucchero, filetti di mandorle, scorzette d'arancio e di limone che hanno affascinato le papille gustative degli eccellenti palati d'Europa sono un prodotto unico, semplice e non a caso del Friuli Venezia Giulia. Deliziosi compagni, a fine pasto, di un ottimo caffè italiano. Un rito scontato a

casa nostra ed eccezionale a Bruxelles soprattutto se pensiamo che per arrivare sulle tavole di cotanta importanza politica hanno superato esami incredibili e rigidissimi.

Provate a immaginare cosa succederebbe se qualcosa facesse venire il mal di pancia ad uno di questi personaggi... un vero problema! Si scatenerrebbe un caso diplomatico tra cucine

Anicet Abanga

Francese di nascita ma friulano d'adozione, attualmente si divide tra la Regione, Montecarlo e Bruxelles dove gestisce il ristorante del Parlamento Europeo in qualità di Chef Executive.

Anicet vanta un curriculum di spessore che parte dal diploma di cuoco conferito presso la scuola alberghiera di Marsiglia sino ai timidi passi mossi nelle cucine dei nostri ristoranti di mare. Grazie alla forte guida del maestro Giovanni Gallinaro, la strada che porta Anicet ad affermarsi nelle cucine dei ristoranti "stella Michelin" della Regione e del Veneto è breve e promettente tant'è che nel 2000 ha l'onore di collaborare con Alain Ducasse, il più importante chef di Montecarlo.

Nonostante i successi internazionali, l'amore per la famiglia (sposato con una friulana e padre di due bambini) lo riporta qui da noi, confermandone la presenza nei migliori ristoranti regionali.

internazionali!

Anicet prepara con responsabilità 3.500 pasti al giorno e, tanto per fare un esempio, quando nei mesi scorsi è scattato l'allarme diossina per le carni bianche di pollo, in una settimana lo Chef ha dovuto sostituire e rimpiazzare un intero menù già programmato. Il tutto per evitare che "qualcuno" potesse avere di che lamentarsi.

Se per i nostri ristoratori l'Hccp è un incubo, pensate all'eco che ha la normativa sulla sicurezza alimentare a livello europeo. Anche questo vuol dire saper fare da mangiare.

Ed è in questo racconto che si aggancia il ragionamento espresso da quell'europarlamentare che vede nell'Europa la Madonna. Non sappiamo di avere in casa un vero giacimento di gustose bontà, non sappiamo valorizzare i nostri artigiani del gusto, servono addirittura le rigide commissioni europee a dire che i nostri prodotti hanno un'ottima credibilità internazionale; non ci rendiamo conto che stiamo perdendo una grande opportunità.

Cento chilogrammi / mese di biscottini da dessert partono da via Aquileia a Udine per arrivare a Bruxelles e completare il fine pasto dei grandi d'Europa. Mica cosa da niente. Un successo che, insieme al prosciutto di San Daniele e al Montasio, tiene alto l'onore della nostra Regione nel mondo. E allora basta bestemmiare l'Europa, santifichiamola con la dovuta riconoscenza. Anicet e Juri Bacchetti: bravi! ●●●



Etica del gusto quando il ricordo si fa torta

• Simona Attico

Grande o piccola, essenziale nella sua semplicità o stravagante multipiano, la regina di ogni festa, non c'è dubbio, è sempre lei: la torta. Il dizionario la definisce una pietanza dolce generalmente usata per concludere un pasto o per festeggiare un evento ma noi tutti sappiamo che rappresenta molto più di un semplice disco di pan di spagna annaffiato di rum, farcito di crema e decorato ad hoc. - "La torta è anzitutto il simbolo di una forte emozione"- spiega Enzo Cragnolini, racconta la gioia di un evento carico di sensazioni che si trovano tutte espresse in un capolavoro di pasticceria. - "L'emozione non si esaurisce in ciò che rappresenta perché io la vivo anche nel realizzarla"- precisa Giuseppe Gangi - "la torta decreta il successo dell'intero evento legandosi indissolubilmente ad esso e venendo, con esso, ricordata". Infatti il pasticcere ha la responsabilità di plasmare un simbolo da ricorrenza, che non si limita ad essere la comparsa anonima di uno dei tanti momenti che scandiscono i ritmi di certe giornate. La torta è colei che per antonomasia permette di rendere quei dolci momenti dei ricordi incancellabili. Non a caso le foto più belle, quelle scattate circondati dalla famiglia e dagli amici più cari, quelle che si conservano con cura negli album o che si espongono con orgoglio dietro il riflesso di un vetro da cornice, immortalano proprio lei,



l'artistica creazione del pasticcere. Confezionata per un matrimonio, per una cresima, per una laurea o realizzata per un semplice compleanno, quando fa il suo ingresso trionfale si consuma un rito. Attesa con trepidazione, si crea l'atmosfera più adatta alla sua comparsa: e allora ecco che gli occhi si spalancano, il fiato si trattiene, a qualcuno scappa un sospiro di stupore e poi parte l'applauso. Ammirata da tutti, diviene bersaglio di pupille estasiato e papille ingorde che attendono pazientemente il lento scorrere di quel rituale giunto quasi al termine. Mani esperte la tagliano con accortezza quasi a non voler sciupare nulla di un capolavoro che racchiude in sé un'arte, una scienza, un desiderio espresso ed esaudito; finalmente l'assaggio, la gioia del gusto, l'emozione che riempie il cuore e il palato. Il cerchio si chiude. - "Quando sono nel mio laboratorio e devo realizzarne una mi rendo conto che ho una grande responsabilità nei confronti dei miei clienti"- dice Flavio Gardin - "cerco di svolgere il mio lavoro al meglio perché non ho solo il compito



tecnico e pratico di fare la torta ma il dovere di rendere il mio operare l'espressione di un qualcosa" - "E non di una cosa qualsiasi"- incalza Cragnolini - "perché non è facile capire cosa vuole davvero il cliente. Noi dobbiamo mediare tra le sue esigenze e la nostra professionalità. Accade spesso, infatti, che qualcuno abbia già in mente una torta specifica: costui la vede, la sente sua, se la immagina già bella, pronta e compiuta!" - "E infatti fare torte è un grande impegno!"- sottolinea Andrea Paoloni - "spesso non ci si rende conto che tra l'immagine del desiderio e il compimento della forma si nasconde un lavoro duro, meticoloso, che richiede tempo."- Insomma, nel magico mondo della pasticceria c'è un velo di psicologia, sono richieste la mediazione, l'ascolto e la comprensione della volontà del cliente che non sempre può (né deve!) essere passivamente accontentato. Nardo Marino mi suggerisce che la pasticceria è fatta di fiducia e di dialogo, di interazione tra desideri e professionalità; il pasticcere diventa interprete e consigliere a vantaggio di un

risultato finale il più possibile vicino alla perfezione. - "Il cliente è il miglior giudice!"- ribadisce Gangi - "non c'è soddisfazione più grande di quella di ricevere i complimenti per la buona riuscita del tuo lavoro. In quel momento sai di aver raggiunto l'obiettivo, di aver fatto centro, di aver venduto un prodotto di qualità. Il vero guadagno è la vittoria morale". Gli etici, tutti insieme, mi ricordano che il loro mestiere è una passione che trascende il denaro perché il vero motore della loro professione è la forza della motivazione. Il loro operare si esprime nell'artistica e delicata voglia, nonché esigenza, di trasmettere "quel qualcosa in più" che da indefinito e dormiente viene lentamente a manifestarsi. Il pasticcere dà corpo all'ingegno, plasma le aspettative, veste la volontà e farcisce i desideri di morbidi e dolci panni. Pasticceria è, dunque, arte della comunicazione. - "Ogni torta è una vera e propria missione che si realizza con il rispetto di tappe ben precise"- spiega Marino - "non ci si limita ad assemblare gli ingredienti e



ad assecondare distrattamente il capriccio dell'acquirente ma si cerca di dare vita ad un prodotto che possa esaudire un desiderio, raccontare una storia e renderla indelebile nel tempo". E forse è proprio la parola ricordo che meglio si associa al termine torta in sé e per sé, quello che maggiormente ne esprime il senso, il quid est, il perché assoluto della sua esistenza. Anche gli etici si lasciano trasportare dal carosello della rimembranza: Marino dice che lavorando sulle torte gli viene in mente il profumo di un dolce fatto in casa che era solito mangiare da bambino. Andrea Paoloni racconta che una delle prime torte che gli hanno commissionato è stata realizzata in occasione del matrimonio del rampollo di una famiglia di Monaco: - "hanno voluto che rappresentassi lo stemma gentilizio su ogni piano!" - ricorda ironizzando sulla fatica dell'impresa. - "Io la prima torta l'ho fatta in Sicilia" - racconta Gangi - "ma una delle soddisfazioni più

grandi l'ho avuta nel 2001, quando abbiamo distribuito a Udine, in piazza Duomo, quella realizzata per l'Arcivescovo Mons. Brolo". - "Io, invece, ricordo di averne fatta una per più di seicento persone in occasione del decimo anniversario di Quella sporca mezza dozzina!" - ammette soddisfatto Gardin. E al termine di tanto lavoro cosa resta? - "Una grande soddisfazione!" - mi rispondono in coro gli etici - "sei talmente immerso e concentrato nell'esercizio che ti lasci assorbire e poi quando guardi la torta non puoi fare a meno di riconoscere di aver fatto un bel lavoro!". Eppure anche ai migliori, a volte, capita che sia tutto da rifare, accade che il proprio savoir faire vada momentaneamente in crisi o che la propria vena artistica non sia pienamente compresa: - "un giorno, dopo aver tanto lavorato, quasi contento del risultato ho visto crollare ogni speranza di successo all'arrivo dei miei nipoti" - ammette Gangi: - "dopo aver scrutato la torta

con aria perplessa e un pochino imbronciata, hanno candidamente esordito con un: "zio, ma che roba è?!". Questo accade perché il lavoro del pasticciere è un work in progress, si conquistano piccole vette, si raggiungono poco a poco piccole tappe ma non si può mai dire di essere arrivati al traguardo. - "Il nostro operare è una continua trasformazione, una continua creazione ed è proprio questo che mi affascina di più del mestiere" - mi spiega Cragolini - "il pasticciere è come un mago, manipola cose semplici, apparentemente senza valore e le trasforma in capolavori" - aggiungendo e dosando gli ingredienti che fanno davvero la differenza: fantasia e innovazione. - "Fare questo lavoro mi dà pace" - afferma - "guardo il risultato e sono tranquillo, ho fatto le cose come si deve". E questa rilassatezza d'animo la scopriamo ogni volta anche noi, consumatori voraci e capricciosi, che non possiamo fare a meno di ritrovare nel prodotto

commissionato il gusto raffinato del lavoro di qualità. Una qualità della quale ci accorgiamo solo dopo che l'ingordigia e la frenesia del momento si sono calmate, magari rivedendo foto e sorrisi, perché nel vantaggio di essere adulti a volte si inciampa nell'incapacità di assaporare fino in fondo i momenti belli. E così ci capita, sfogliando i ricordi, di renderci conto di una cosa: i primi ad aver colto la bontà del capolavoro davanti a sé non eravamo noi, noi che abbiamo avuto lo scrupolo di rivolgerci al miglior pasticciere, paladino di arte e fiducia; il primo è stato lui, un ditino bambino e innocente che tuffato nella panna ha provocato un sorriso immortalando il gusto e la gioia in un ricordo indelebile.

Meglio un'estetica del gusto o il gusto dell'estetica?

Qualche giorno fa un'amica mi ha orgogliosamente detto di aver confezionato una torta leggerissima perché realizzata senza



burro, senza uova e senza zucchero. Secondo me non si è accorta che in quello che stava pasticciando non c'era nulla che potesse far pensare ad una torta, ad una di quelle vere. L'abbiamo ribadito poco fa: il dolce esprime gioia. Che voglia consacrare un momento di festa o semplicemente aprire una parentesi di gusto esige che ci si tuffi a pieno nella sua magia, senza scrupoli di coscienza per la propria linea. Lo dicono anche gli etici: non ci sono torte specifiche per situazioni particolari, tutto dipende dal gusto del cliente e dalla fantasia del pasticcere anche se le classiche (millefoglie, saint-honoré, bavaresi) sono sempre le più gettonate. - "Fatte come si deve!"- dice Gangi - "nella millefoglie ci va tutto il burro necessario a renderla perfettamente croccante e a conferirle il giusto sapore che esalta il palato"- . Flavio Gardin mi spiega che nella sua charlotte di frutta, la panna fresca è categoricamente di latte, non vegetale. Del resto se è la qualità della materia prima

che fa la differenza, il gusto sarà pieno solo nel totale rispetto dell'autenticità degli ingredienti e del loro giusto dosaggio. Fondamentale è anche l'osservanza dei tempi di cottura, come ribadisce Paoloni: - "noi la crema pasticciera la facciamo come una volta cuocendola lentamente sul fuoco"- . Ma anche la stagionalità gioca un ruolo decisivo: deve esserci sempre una proposta adeguata a ciò che i prodotti, con la loro effettiva disponibilità, permettono di realizzare. Guardando le meravigliose creazioni che nel frattempo hanno meticolosamente eseguito mi rendo conto che l'eccellenza delle materie passa quasi in secondo piano dinanzi alle splendide sculture che agghindano il prodotto finito. È come se la torta sfidasse la nostra vista e il nostro palato in un duello che solo al pasticcere è dato di creare e risolvere perché solo lui ha gli strumenti adatti per giocare con gli equilibri. -"Certamente l'acquirente punta sulla forza dell'impatto visivo"- spiega Marino

- "ma il gusto estetico deve andare di pari passo con la bontà del prodotto perché è quest'ultima che farà tornare il cliente da noi!"- Mentre riempie di fiori bianchi una torta a tre piani, Andrea Paoloni ammette che spesso le decorazioni richiedono molto lavoro e, dovendo ottimizzare tempi ed energie, è preferibile limitarsi a dei decori più tradizionali, meno sfarzosi e laboriosi. -"Noi siamo specializzati nella riproduzione delle foto"- commenta Gardin - "abbiamo una stampante alimentare che imprime l'immagine sulla pasta di zucchero e poi la trasferiamo sulla torta"- . Gangi, continuando a lavorare le sue sculture di marzapane, ricorda che il cliente sta progressivamente imparando a valutare la vera bellezza, la quale non ristagna sulla superficie ma risiede nella raffinatezza del gusto. Paoloni alza le mani al cielo: -"I clienti si lasciano troppo influenzare dalle mode, ultimamente hanno la mania per le torte all'americana!"; Cragnolini annuisce: - "Dimenticano che dove c'è troppa estetica c'è poca sostanza! Il fattore moda è importante perché per noi è uno stimolo a rivisitare la tradizione ma è sbagliato volerla soffocare!"- . Gli etici continuano a manipolare fogli sottili di pasta di zucchero creando fiori così suggestivi da sembrare veri, muovono velocemente i polsi a lasciare golosi ciuffi di panna, modellano piccole sculture curando i dettagli con precisione maniacale e mi insegnano

che la tradizione si esprime in forme rinnovate capaci di dischiudere gusti genuini. -"Quello che conta davvero al giorno d'oggi"- suggerisce Marino - "è il sapersi vendere: sono moltissimi i fattori che influenzano il nostro mestiere, bisogna imparare a coglierli per sfruttarli a vantaggio del prodotto e della clientela"- . Il curriculum del pasticcere del nuovo millennio, dunque, deve delineare una figura elastica e trasversale, aperta alle tendenze ma rispettosa del back ground di provenienza; l'artigiano deve essere capace di trasmettere il valore della propria arte in ciascuna creazione e di imprimere, in ogni porzione di essa, la passione che lo porta continuamente a sfidare e affermare se stesso. ●●●

GLI ADERENTI A ETICA DEL GUSTO

GIADA PASTICCERIA di Paoloni Andrea P.IVA 01638060389	Via San Pelagio, 24 33019 TRICESIMO UD	info@giadapasticceria.it www.giadapasticceria.it Tel 0432 851713
ALLA TORINESE PASTICCERIA di Fiorini Santo P.IVA 01458860309	Via Forni di Sotto, 21 33100 UDINE	santofiorini@alice.it www.pasticceriaallatorinese.it Tel 0432 477253
CAVALLO ENZO PANIFICIO PASTICCERIA P.IVA 00620650309	Viale Vat, 52 33100 UDINE	info@pasticceriacavallo.it info@panificiocavallo.it Tel 0432 43946 / 0432 545324
ARTEDOLCE PASTICCERIA GELATERIA di Venier Stefano P.IVA 01340290939	Viale Barbacane, 21 33097 SPILIMBERGO PN	Arte.dolce@libero.it www.artedolce.it Tel 0427 926366
PANIFICIO CRAGNOLINI WALTER & C. SNC di Cragnolini Enzo P.IVA 01973160300	Via Osoppo, 5 fil. Via XX Settembre, 33013 GEMONA DEL FRIULI UD	enzocra@tin.it Tel 0432 981534 / 0432 970204
MARITANI SAS PANIFICIO DOLC&VITA di Maritani Sandro P.IVA 01096840317	Via Savoia, 6 34079 STARANZANO	maritani01@yahoo.it Tel 0481 710761 Sandro 338 7746340
ORSO & BRANDOLIN SNC PANIFICIO PASTICCERIA di Orso Massimiliano P.IVA 01756360309	Piazza Roma, 19 33041 AIELLO DEL FRIULI	panyko@libero.it Tel 0431 99427
PASTIPAN SNC PANIFICIO PASTICCERIA di Cassin Magda & C. P.IVA 01403400938	Via Santa Lucia 39 33079 BAGNAROLA di SESTO AL REGHENA PN	graz2002@libero.it Tel 0434 688058 fax 0434 688655
GOBATO SNC PANIFICIO PASTICCERIA di Renato e Stefano P.IVA 00490690302	Via Julia 4 33054 LIGNANO SABBIADORO UD	info@panificiogobattosnc.it Tel 0431 71397 Renato 335 5388173
MOSAICO PASTICCERIA CIOCCOLATERIA di Medeot A. P.IVA 00509960308	P.za Capitolo 17 33051 AQUILEIA UD	pasticceriamosaico@alice.it Tel 0431 919592 Piero 329 7387984
BERIN VITTORIO PANIFICIO PASTICCERIA P.IVA 01428590309	Via Carducci, 2 33048 MEDEUZZA S.Giovanni al Natisone UD	tizianaberin@libero.it Tel 0432 758107
GUSPARO GIANFRANCO PANIFICIO PASTICCERIA P.IVA 02074290301	Via Umberto 1° 33034 FAGAGNA UD	guspar@alice.it Tel 0432 800176
BELLOTTO ENRICO PANIFICIO PASTICCERIA P.IVA 01452500935	Via Monte Sei Busi 3 Riv. Via del Lunello 20 33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO PN	panificiobellotto@libero.it Tel 0434 80272
GIULIO PANIFICIO di Marco e Paolo Giulio P.IVA 01018550309	Piazza Duomo, 23 33053 LATISANA UD	marcgiu@libero.it Tel 0431 50153 Marco 339 7739491

DOLCE FORNO di Basso Fabio & c. P.IVA 01510510934	Via Verdi 9 33082 AZZANO DECIMO PN	dfazzano@libero.it Tel 0434 642164
SONCIN SNC PANIFICIO F.LLI SONCIN DI LUCA S. P.IVA 00225940303	Via Fabris 29 33010 OSOPPO	crok69@libero.it Tel 0432 975185
IL FORNO PANIFICIO PASTICCERIA di C.Scialino & A.Rizzo P.IVA 01750110304	Via Morgante 31 33017 TARENTO UD	Alessandrizzo1964@libero.it Tel 0432 785654
IOB GIORGIO PANIFICIO di Iob Ivan P.IVA 02287200303	Via A. Diaz 33036 MERETO DI TOMBA UD	panificioiob@libero.it Tel 0432 865559
F.LLI GANGI PASTICCERIA Gangi Giuseppe P.IVA 02192150304	Via Grazzano 98 33100 UDINE	info@pasticceriagangi.com Tel 0432 510290 Giuseppe 329 6224696
EPPINGER CAFFE' SRL Scaggiante Sebastiano P.IVA 01172180323	Via Dante Alighieri, 2/b 34122 TRIESTE	sebastiano@eppinger.it Sebastiano 393 0250969
GIULY SNC PASTICCERIA GELATERIA Gardin Flavio P.IVA 02327500308	Via Roma, 8 33050 GONARS UD	giulysnc@gmail.com Tel 0432 992609 Flavio 328 8235681
DA MARINO PANIFICIO PASTICCERIA di Nardo Marino P.IVA 01586070938	Via S. Simone 31 33080 PRATA DI PORDENONE PN	damarino@libero.it Tel 0434 620933 rivend. 0434 610481
MASUTTI ETTORE PANIFICIO PASTICCERIA di Masutti Giuseppe P.IVA 01280270933	Piazza Roma, 14 33080 ROVEREDO IN PIANO PN	masutt01@ panificiomasuttietto.191.it Tel 0434 94002 Giuseppe 333 2766859
CASTELLARIN PANIFICIO P.IVA 01924140302	Via Neveano, 5 33035 MARTIGNACCO UD	panificiocastellarin@hotmail.it Tel 0432 677140
TONDON RENATO E BOLZICCO MILVA ARTIPAN DUE SNC P.IVA 02098790302	Via delle Scuole, 6 33048 SAN GIOVANNI AL NATISONE UD	t.dolce@libero.it Tel 0432 756070
IL FORNAIO SNC Purinan Roberto & Andrea P.IVA 01409200308	Via del Gelso, 2/8 33100 UDINE	a.purinan62@virgilio.it Tel 0432 502420
TAMBURIN DOMENICO & FIGLI SNC P.IVA 00121850317	Via E. Toti, 1 34074 MONFALCONE GO	gugandhi@alice.it Tel 0481 410773 Guerrino 333 4755706
FERRARESE DI FILIPPO FERRARESE & C. SNC PASTICCERIA P.IVA 02052850308	Via Trasaghis, 152 33013 GEMONA DEL FRIULI UD	pastute@libero.it Tel 0432 981137
GIUDICI PASTICCERIA di Giudici Alessandro P.IVA 01005840325	Via Oriani 9/a 34100 TRIESTE	info@pasticceriagiudici.it Tel 040 369235



La tradizione del pane a Trieste e l'antico mestiere delle Pancogole

• Mara Rondi, Accademia Italiana della Cucina delegazione di Trieste

Il pane, simbolo per eccellenza di nutrimento e di vita, sin dall'antichità è stato il primo cibo manipolato della storia dell'umanità.

La leggenda vuole che sia stata la dea Iside ad insegnare alle donne a macinare il grano pestandolo tra due pietre e ad impastare farina ed acqua con i piedi. Quel pane non era ancora lievitato ma un giorno, una schiava, per indispettare la padrona, avrebbe gettato i residui della preparazione della birra nell'impasto che iniziò a dilatarsi e gonfiarsi. La letteratura, i proverbi, i modi di dire ed anche le religioni, da sempre, hanno fatto riferimento al pane, che da un punto di vista antropologico ha sempre avuto forti connotazioni semiotiche.

La Delegazione di Trieste, dell'Accademia Italiana della Cucina, ha organizzato un convegno, che si è tenuto presso il civico Museo Rivoltella della città, in cui si è parlato del pane, in cucina e nell'arte.

I relatori, Giuliano Relja, Maria Masau Dan, Edvino Jerian, Dusan Jakomin, Gianfranco Guarnieri e Roberta Situlin, hanno evidenziato l'importanza di questo "semplice" alimento, che comunque accompagna l'uomo sin dalla sua comparsa sulla terra. A Trieste, la storia del pane affonda le sue radici nel tardo Medioevo, epoca in cui risalgono i primi documenti che attestano un ordinamento giuridico-amministrativo della città e che comprendono pure una



disposizione riguardante i venditori ambulanti "De venderigulis et panicoculis seu tricolis stantibus in foro", in cui si afferma che le venderigole e le pancogole che espongono la loro merce nella Piazza Vecchia, non potevano fare confusione tra di loro, attirare troppo l'attenzione, né condurre con se i figli minori di due anni, pena un'ammenda pecuniaria. Verso la metà del XIV secolo abbiamo un'altra testimonianza

scritta, che integrava il vecchio regolamento, e che precisava che le pancogole che avevano marito potevano recarsi di persona a prendere il frumento nel Fondaco comune e vendere il pane liberamente, senza il consenso del marito. Si prescriveva anche che chiunque avesse voluto esercitare l'ars panicoculariae avrebbe dovuto prestare giuramento nel solo mese di gennaio, in tal modo si assumeva

l'impegno di vendere il pane nell'arco di tutto l'anno corrente. Il termine pancogola deriva quindi dal latino "panicocula", cioè donna che cuoce il pane, e la sua attività, sin dai tempi antichi, è stata oggetto di attenzione particolare, anche da parte degli amministratori pubblici. E' in questo filone di tradizioni e capacità che si inseriscono le donne di Servola, denominate "pancogole", che cucinavano il pane nelle loro case e lo portavano ogni giorno in centro città. Fu probabilmente la necessità di sostenere la famiglia, visto che un tempo le famiglie erano numerose, a spingere queste donne ad alzarsi presto al mattino, ed intraprendere questo lavoro fatto di fatica e sacrifici. Dapprima le pancogole si procuravano la farina nel mulino di Zaule e località limitrofe triestine ma dopo la seconda guerra mondiale la farina arrivava da tutta la Regione. Solitamente la pancogola servolana adoperava una miscela di varie farine perché così la qualità del pane era migliore. La caratteristica principale del pane servolano o "biga", stava nel fatto che era particolarmente bianco, anche perché la farina veniva passata più volte nel setaccio di seta. Gina Godina, una delle ultime pancogole di Servola, nel libro di Dusan Jakomin "Servola: la portatrice di pane" (Opera culturale di Servola, 1987), afferma che "erano buone, generose ed erano dotate di una bontà d'animo

tutta particolare, inoltre, facevano sul pane il segno della croce e recitavano una breve preghiera prima d'infornarlo". Queste donne si alzavano alle 3 del mattino per fare il pane, e poi si dedicavano alla casa, alla famiglia, e spesso lavoravano pure nei campi. La pancogola si distingueva in pubblico per il suo caratteristico cesto che portava in testa, con dentro i suoi pani. Le foto ci riportano pure un costume tipico, formato da una camiciona bianca con un ornamento sulle maniche, un grembiule ed uno scialle sulle spalle con le frange. La testa era coperta da un fazzoletto bianco, orlato di pizzo o ricamato. La loro professione non era facile da esercitarsi, ma il loro pane entrò nella leggenda quando furono invitate alla corte di Vienna, nel 1756 e nel 1764, affinché istruissero i panificatori di corte nell'arte del loro impasto. Oltre alle donne di Servola, anche altre donne, per lo più appartenenti alla comunità slovena, e provenienti dalla periferia di Trieste, portavano il pane in città assieme ad altri prodotti della terra, sui loro somari, dentro le famose bisaghe o bisacce. Queste artigiane del pane ricevettero l'appellativo sloveno di "breschizze", e provenivano da San Giuseppe, S. Antonio in Bosco, Bagnoli, Caresana, S. Dorligo della Valle, Ospio, Gabrovizza ed altri piccoli paesini, ed i loro pani avevano la tipica forma di cornetti incrociati, di piccole coroncine, e varie altre forme (kornetke, struca, hlebcek,

pinca, roglicki...). Tra varie vicissitudini e sempre sotto l'attenta osservanza delle autorità competenti, che seguivano il loro lavoro, come pure la vendita del loro prodotto, nell'ottica del peso, del prezzo e della pulizia, le pancogole di Servola, appena nel 1921 ricevettero dal Comune di Trieste delle tessere-licenza, per vendere il pane in

centro, documento su cui compare la denominazione ufficiale di "pancogola" e di "vendita del pane uso Servola", escludendo così dal commercio le altre donne del circondario. Negli anni '30, tale licenza costava 500 lire, che per quei tempi era una somma enorme, per cui, un po' alla volta, la loro attività cessò di esistere attorno al 1972.

Benché molto del loro lavoro

sia andato perduto, a causa degli incendi ed a causa dell'affermarsi di nuove tecniche di panificazione, al Museo Etnografico di Servola, sono state raccolte molte testimonianze che ci riportano alle antiche tradizioni delle pancogole, al loro mondo autentico fatto di fatica e di profumo di pane. ●●●



Tessera - licenza per la vendita in città del pane «uso Servola» rilasciata dal Comune di Trieste soltanto alle «pancogole» servolane.

Empowerment e vita quotidiana: il raccontare e raccontarsi di uno di noi e della sua vita in mezzo alla natura

70

• Fabrizio Panigutti



Il raccontare e raccontarsi, non è un'impresa facile ma negli ultimi 365 giorni all'interno del Progetto Diamo Peso al Benessere ho scoperto diversi aspetti della vita che nei miei 48 anni precedenti non avevo mai approfondito così "intensamente". Se penso che tutto questo è nato da una visita otorinolaringoiatrica presso il poliambulatorio di Via San Valentino a Udine ci sarebbe anche da riderci un po' su Comunque

sia, su consiglio medico ho conosciuto la Dott.ssa Anita Cacitti e la Sig.ra Liliana Zuliani dell'Associazione Diamo Peso al Benessere e mi sono presentato come un uomo assillato dalla sua obesità e altrettanto determinato a cambiare il suo percorso di vita. Non so se grazie al mio impeto o alla mia assertività, 5 minuti dopo il mio arrivo nell'ufficio del DSM, ero già riuscito ad ottenere un primo colloquio!
Lavoro come Orticoltore

Professionale dal lontano 2000, dopo 5 anni di duro lavoro alla Gusparo Dolciaria che mi ha permesso di prendermi tre grossi soddisfazioni: acquistare la casa dove abito, prendere il diploma quinquennale di ragioniere ai corsi serali a San Vito al Tagliamento e rappresentare 70 lavoratori nei rapporti sindacali con i datori di lavoro. E' da queste esperienze che è nato il desiderio di diventare imprenditore. La mia Azienda, che si trova a Camino al Tagliamento, si estende su 0,54 ettari di terreno sul quale coltiviamo prevalentemente ortaggi genuini e salubri nel vero rispetto dei ritmi stagionali e delle peculiarità del terreno. Nel marzo 2010, incontrare l'Associazione Diamo Peso al Benessere, mi ha aiutato a rinnovare la mia consapevolezza che lavorare e produrre ortaggi per



RICETTE

Spinaci ricchi di Carmela



Ingredienti

Spinaci in foglia, pinoli, Uvetta, aglio, olio, sale e pepe q.b.

Preparazione

Lessate gli spinaci in foglia. Nel frattempo fate un soffritto di aglio a cui aggiungete pinoli e uvetta a piacimento. Unite gli spinaci e servite.

Sig.ra Liliana Zuliani

Tel. 340 9844670
www.diamopesoalbenessere.org

favorire uno stile di vita più sano è la migliore scelta che potessi fare. Lavorare in campagna certamente aiuta a sviluppare quell'armonia e quella semplicità che io credo sia insita in ogni essere umano. Nella mia esperienza, poi, il lavoro nei campi riconcilia con le disavventure della vita, che anche per me sono i rapporti familiari, interpersonali, finanziari, sanitari,...

La terra mi ha gratificato, mi ha riportato all'orgoglio per le origini della mia famiglia e all'onorare il territorio in cui sono cresciuto.

Quando le persone vengono nella mia azienda ad

La terra mi ha gratificato, mi ha riportato all'orgoglio per le origini della mia famiglia e all'onorare il territorio in cui sono cresciuto.

acquistare i nostri prodotti, io li accolgo non tanto come "mercante" quanto come "vero contadino": ho la consapevolezza, infatti, di aver fatto bene il mio lavoro e di offrire un prodotto di cui ho seguito con passione tutte le fasi e del quale le persone possono fidarsi. Il percorso annuale di gruppo di Self-Empowerment che ho intrapreso all'interno dell'Associazione Diamo Peso al Benessere, mi ha permesso di riconoscere

l'importanza delle relazioni autentiche e di lavorare su di me per affinare la mia capacità di essere Persona a 360 gradi, riuscendo a vivere la vita da vero protagonista in tutti i suoi ambiti, incluso quello lavorativo.

Alla fine di questo mio breve scritto, lascio in eredità una cosa che ho imparato grazie al percorso Diamo Peso al Benessere: non permettete mai che la vostra libertà personale e il

vostro valore possano essere calpestati da nessuno... la natura ce lo insegna! Mandi! ●●●

Azienda Orticola Fratelli Panigutti

Via Tagliamento 13
33030 Camino al Tagliamento (Ud)



RICETTE

Zuppa di spinaci, piselli e patate



Ingredienti per 4 persone

400 g di spinaci, 200 g di piselli sgranati, 250 g di patate, 1 cipolla grossa, 1 dl di latte, 1 l di brodo vegetale, 20 g di burro, sale e pepe q.b.

Preparazione

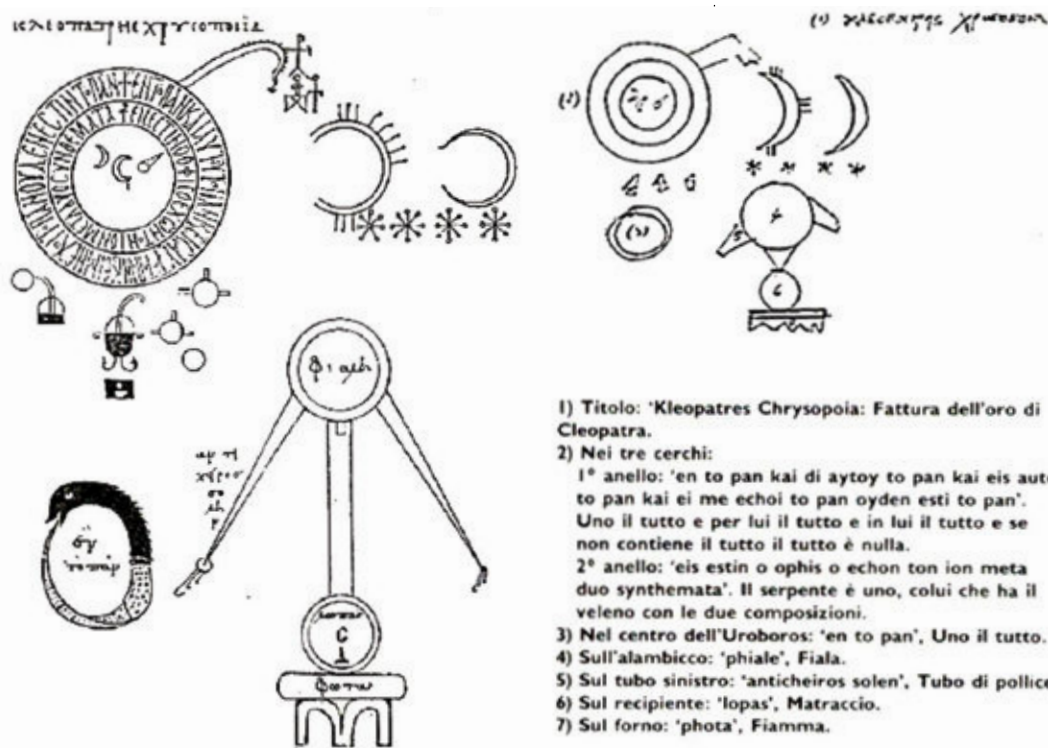
Mondate gli spinaci, eliminate le foglie deteriorate, lavateli con cura e ripetutamente sotto l'acqua fredda, scolateli e tagliateli a listarelle. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette sottili. Sbucciate la cipolla, lavatela e tagliatela a fettine. In una casseruola fate scaldare il burro, unitevi la cipolla e fatela appassire senza lasciarla colorire, mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Aggiungete le patate e i piselli e fateli rosolare per 2 minuti; versate il brodo e portate a ebollizione. Continuate la cottura a fuoco moderato per 25 minuti circa. Unite gli spinaci, riportate a ebollizione e fateli cuocere per 2-3 minuti. Passate il composto al passaverdure e mettete il passato nella stessa casseruola. Ponetela di nuovo sul fuoco, unite il latte, un pizzico di sale e di pepe e aggiungete dell'altro brodo se la zuppa risultasse troppo densa. Servitela subito ben calda.

Amari, liquori e ratafià la distillazione

Storia, curiosità e tecniche

72

• Vito Boccianti



- 1) Titolo: 'Kleopatres Chrysoipoia: Fattura dell'oro di Cleopatra.
- 2) Nei tre cerchi:
 - 1° anello: 'en to pan kai di aytoy to pan kai eis auto to pan kai ei me ehoi to pan oyden esti to pan'. Uno il tutto e per lui il tutto e in lui il tutto e se non contiene il tutto il tutto è nulla.
 - 2° anello: 'eis estin o ophis o echon ton ion meta duo synthemata'. Il serpente è uno, colui che ha il veleno con le due composizioni.
- 3) Nel centro dell'Uroboros: 'en to pan', Uno il tutto.
- 4) Sull'alambicco: 'phiale', Fiala.
- 5) Sul tubo sinistro: 'anticheiros solen', Tubo di pollice.
- 6) Sul recipiente: 'lopas', Matraccio.
- 7) Sul forno: 'phota', Fiamma.

Nell'immagine, a sinistra: riproduzione del complesso simbolismo raffigurato sul foglio 88v del manoscritto 299 della Biblioteca S. Marco, Venezia, sul quale è riportato il testo della cosiddetta Crisopea di Cleopatra. A destra: schema con la traduzione in italiano delle scritte che compaiono accanto e dentro le immagini.

Abbiamo visto che per la preparazione di liquori, o amari, elisir, ratafià, oltre le erbe e le spezie, che servono a dare ai liquori i sapori tramite gli oli che contengono, occorrono: lo zucchero, l'acqua e soprattutto l'alcol. Quest'ultimo, lo si ottiene per distillazione. L'origine della distillazione con l'alambicco, la si fa risalire a tempi piuttosto recenti, per l'esattezza agli arabi. Ma non è propriamente una loro invenzione, anche se gli arabi, lavorando su antiche conoscenze, loro tramandate, hanno perfezionato questa tecnica.

Infatti, alcune antiche tracce rendono molto più probabile l'idea che l'invenzione della distillazione sia da attribuire agli antichi egizi o ai persiani e, come dicevamo

prima, le conoscenze, rimasero in quelle terre, fino a quando gli arabi perfezionando quelle stesse tecniche, arrivarono alla scoperta dell'alambicco. Benché, non sia molto chiaro cosa si distillasse a quei tempi, è parere comune, che la distillazione fosse destinata a scopi puramente estetici. Validò esempio è la produzione di oli profumati e non per la cosmesi o la preparazione di rimedi terapeutici.

Gli antichi manuali di alchimia e medicina pervenuti, descrivono minuziosamente la distillazione di erbe officinali, il modo per ricavarne le essenze e il loro uso sia terapeutico che estetico.

Gli Egiziani conoscevano la tecnica della distillazione già nel 4000 a. C. e Cleopatra,

medico egiziano e omonimo della celebre regina, descrisse, nei suoi scritti, gli alambicchi utilizzati a quei tempi, in particolare, un tipo di distillatore con raffreddamento dei vapori ad aria, conosciuto con il nome di crisopea di Cleopatra. Con i Romani quel tipo di alambicco viene perfezionato ed è proprio in questo periodo che aumenta la quantità di materie da cui ottenere le essenze: non solo erbe officinali ma anche vino, sidri di frutta e cereali fermentati.

Aumentando il numero delle sostanze che possono essere distillate, non si ottengono solo prodotti per fini terapeutici, ma si comincia la produzione di distillati da utilizzare come bevande.

La diffusione della distillazione la si deve sicuramente agli arabi. Si presuppone, addirittura, che la grappa sia stata prodotta per la prima volta in Sicilia quando gli Arabi vi introdussero l'alambicco e da qui diffusa sull'intero territorio Italiano, ma attecchita soprattutto in Veneto, Friuli e Piemonte dove, dalla distillazione delle raspe (residui di lavorazione del vino), il prodotto finale divenne grappa.

La diffusione della cultura araba, nell'arte della distillazione, è provata dai due termini strettamente associati a questa pratica: alambicco e alcol.

La parola alambicco deriva dall'Arabo Al-Anbiq, a sua volta derivata dal greco ámbix, (tazza, coperchio), mentre alcol deriva dall'Arabo Al-Kulh.

Con questo termine si indica la finissima polvere cosmetica utilizzata per disegnare il contorno delle sopracciglia e, per estensione, qualsiasi tipo di concentrazione di una sostanza come, nel caso della distillazione, la concentrazione degli oli essenziali, o nel caso dell'alcol, lo spirito della materia da cui si produce. Il processo della distillazione che oggi utilizziamo, è molto complesso. Questo è il perfezionamento della tecnica scoperta e utilizzata dagli alchimisti arabi dall'antichità ed introdotta in Italia nel XI secolo. ●●●

Amaro di calamo aromatico

Ingredienti

30 gr. di rizoma di calamo aromatico, 30 gr. di ginepro, 1 lt. di alcol a 96°, 500 ml. di acqua, 200 gr. di zucchero.

Preparazione

Ponete il rizoma di calamo spezzettato, in un vaso a chiusura ermetica, con le bacche di ginepro leggermente schiacciate. Fate macerare per 10 gg. in un luogo fresco e buio, rigirando spesso il vaso. Filtrate con filtro vegetale o con telo a trama fitta, strizzando i residui. Preparate lo sciroppo facendo sobbollire acqua e zucchero a fiamma bassa. Lasciate raffreddare. Aggiungete il filtrato ed imbottigliate. Lasciate stagionare 30 gg. prima di bere. Bevetelo come aperitivo fresco, come digestivo a temperatura ambiente.

Nb: Se volete usarlo contro dolori reumatici, non aggiungete lo sciroppo di zucchero, frizionate sulla parte dolorante.



Amaro al cardo

Ingredienti

1 lt. di alcol a 96°, 1 lt. di acqua, 400 gr. di zucchero, 200 gr. di radici di cardo santo.

Preparazione

Ponete in infusione le radici del cardo, in un vaso a chiusura ermetica, per 30 gg. al buio. Filtrate con filtro vegetale o con telo a trama fitta. Strizzate i residui. Preparate lo sciroppo facendo sobbollire acqua e zucchero a fiamma bassa. Lasciate raffreddare. Aggiungete il filtrato ed imbottigliate. Lasciate stagionare per 30 gg. al buio. Va bevuto dopo pasto.



Amaro centerbe casalingo

Ingredienti

1 lt. di alcol neutro a 96°, ½ lt. di acqua, 500 gr. di zucchero, 6 foglie di basilico, 6 foglie di salvia fresca, 6 foglie di lauro, 6 foglie di rosmarino, 6 foglie di menta piperita, 6 foglie di the, 6 foglie di limone, 6 foglie di limoncella (erba Luigia), 6 fiori di camomilla, 6 chiodi di garofano, 4 bacche di ginepro, 1 presina di zafferano, 1 pizzico di noce moscata.

Preparazione

Mettete le erbe, con l'alcol, in un vaso a chiusura ermetica pulito, asciutto, chiudete e fate macerare per 7 gg. scuotendo il vaso una volta al di. Trascorso tale tempo, preparate uno sciroppo di zucchero sciolto in acqua bollentissima e lasciata raffreddare. Filtrate l'infuso con filtro vegetale o teli a trama molto fitta, strizzando molto bene i residui e aggiungete successivamente lo sciroppo freddo. Mescolate delicatamente e lasciate riposare per 24 ore coperto. Rifiltrate con filtro vegetale, imbottigliate. Chiudete con tappi di sughero nuovi. Conservatelo in luogo asciutto, buio e fresco per 15 gg. prima di gustarlo.

trova
fuoco

TROVAFUOCO la rubrica di annunci economici enogastronomici.
Cerchi un gestore cui affidare il tuo locale? Hai bisogno di un cuoco? Ti offri come metre di sala? Sei un giovane enologo in cerca di prima occupazione? Vuoi vendere la pressa o il trattore? Sei un cuoco a domicilio?

Scrivi il tuo annuncio a "trovafuoco" e invialo tramite fax al nr. 0432-504573 o via e-mail a redazione@fuocolento.it per questi primi mesi gli annunci saranno pubblicati gratuitamente.

Campagna abbonamenti 2011

Anche per il 2011 l'abbonamento a Fuocolento rimarrà al vantaggioso costo di 25 Euro

Un piccolo importo per una grande opportunità

Ricevere ogni mese a casa proprio tutto il meglio dell'enogastronomia regionale e non solo

Abbonarsi è facile, basta effettuare il versamento di 25 Euro con bollettino di conto corrente postale e riceverete direttamente a casa 11 numeri di Fuocolento.

Per abbonarsi:

C/C postale N. 36912954
Intestato a GMB Servizi
Via Manzini 21
33100 Udine
oppure
www.fuocolento.it
Servizi abbonamento

LA CULTURA DEL GUSTO
fuocolento

MENSILE • ANNO 10 • NUMERO 5 • MAGGIO 2011

www.fuocolento.it

info@fuocolento.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Nicolò Gambarotto

redazione@fuocolento.it • direzione@fuocolento.it

DIREZIONE E AMMINISTRAZIONE

Via Manzini 21 - 33100 Udine

Tel e Fax 0432 504573 email: redazione@fuocolento.it

DIFFUSIONE

diffusione@fuocolento.it

SEGRETERIA E ABBONAMENTI

Tel. 0432 504573 email: fuocolento@fuocolento.it

AMMINISTRAZIONE

amministrazione@fuocolento.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Assoenologi FVG, Anita Cacitti, Bepi Pucciarelli, Claudio Fabbro, Cristina Coari, Diana Candusso, Elena Clarin, Eugenia Presot, Elisabetta de Dominis, Federica Felice, Fabrizio Panigutti, Gianfranco Bisaro, Giulia Zoratto, Mara Rondi, Marco Guidi, Patrizia Novajra, Piero Pittaro, Raffaella Bombi, Roberto Rossini, Rodolfo Rizzi, Rosalba Tello, Silvano Bertossi, Simona Attico, Tania Masarin, Vincenzo Orioles, Vito Boccianti

COPERTINA

Fuocolento

FOTOGRAFIE

Fuocolento 6,10,26,33,34,35,46,49,56,57,58,59,60,61

Claudio Fabbro 16,17,27,36,52,53

Gianpaolo Scognamiglio/Foto Immaginae 62,63,64,65

IMPAGINAZIONE

Friulimmagine - Martignacco (Ud)

STAMPA

Grafiche Manzanesi - Manzano (Ud)

FUOCOLENTO È UNA RIVISTA DELL'EDITORIALE GMB

Una copia Euro 2,50

ARRETRATI

il doppio del prezzo di copertina

ABBONAMENTO ANNUALE

per l'Italia: Euro 25,00 da versare

sul c/c postale n. 36912954

per l'Estero: Euro 65,00 Europa e Euro 95,00 Americhe

da versare a mezzo vaglia internazionale intestato a:

GMB, Via Manzini 21 - 33100 Udine

Fuocolento Editrice GMB @ Copyright 2002

Iscrizione ROC n. 9914 del 30 dicembre 2002

È vietata la riproduzione anche parziale di testi, fotografie e disegni, a termini di legge.

Pubblicazione mensile registrata

presso il Tribunale di Udine

il 24 ottobre 2002, n. 22

Sped. in A.P. - 45% Artr. 220/B

L. 662/96 - D.C.I. "UD"