



14

**Le ricette
di aprile**

26

**Spermidina
alleata per la vita**

44

**Venezia
la dama stanca**

GURMÉ PALAGURMÉ



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

Vieni a vivere la tua esperienza di successo!

* di Mariella Trimboli

Guardavamo la Cina stupiti e quasi interdetti da quelle immagini che passavano in TV, poi è toccato all'Italia, a noi che mai avremmo immaginato di passare la Santa Pasqua in quarantena, senza aperitivi di auguri. E ancora la volta della Francia e della Germania, l'Inghilterra quasi non ci crede... un intervistato a Londra ha ammesso di aver pensato "soliti italiani che la raccontano sempre esagerata", ma così non era! E poi via oltre oceano, oggi veramente tutto il mondo è paese e come recitava lo slogan di Marina Abramović "We are all in the same boat - Siamo tutti sulla stessa barca", ora navighiamo insieme nello stesso mare e chissà se questa volta saremo in grado di metabolizzare veramente che siamo solo di passaggio in questo mondo del quale siamo ospiti e di cui non abbiamo saputo prenderci cura con le dovute maniere. Sinceramente non sono convinta che non ritorneremo alla vita frenetica di prima e tanto meno che prenderemo in considerazione certi valori che vanno al di là di quell'immagine che cerchiamo di salvaguardare anche attraverso cose di poco conto. Un fatto però è certo, ho sentito odore di buon cibo uscire dalle case, come non accadeva da tempo, che mi ha ricondotta a quando da bambina, ogni giorno pranzo e cena, ci si sedeva a tavola tutti assieme fra rimproveri e scappellotti, era proprio un bel vivere... Al contempo sappiamo che non è solo nostalgia e bei ricordi perchè uno dei rischi maggiori del momento è anche la possibile misoginia derivante dal lungo isolamento. Che fare? La ricetta non ce l'abbiamo, l'evento era talmente inaspettato che nessuno ha potuto e saputo prepararsi, ma un dato è certo; siamo tutti costretti a pensarci a immaginare quale potrebbe essere il futuro, il cosa cambierà e come potremo rapportarci al nuovo stile di vita che per un lunghissimo periodo ci attende. Per ora è un brainstorming solitario, individuale, ma presto dovremo mettere a confronto ognuno le proprie idee per dare sfogo alla creatività generata da un pensiero comune. Si inizia dalle consegne a domicilio, tappa obbligata nell'isolamento. Certamente la ristorazione, soprattutto, dovrà pensare a come proporsi al nuovo mercato e così per concludere questa breve riflessione vi faccio un paio di domande: avrete voglia di andare a mangiare in un locale nel quale non sapete se in cucina verranno seguite tutte le norme di sicurezza per evitare nuovi contagi? E altrettanto come vi sentirete a mangiare in un ristorante dove verranno serviti piatti da un cameriere che per obbligo indossa la mascherina? Pagherete sempre volentieri i 50-60 euro? Se vorrete potremo parlarne pubblicamente attraverso il nostro sito www.top-tasteofpassion.it oppure tramite mail mariella@top-magazine.it Buona Pasqua

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

www.top-tasteofpassion.it



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

espressione
SMART COMMUNICATION

Udine / Reggio Emilia / Milano

- 3 Editoriale* - MARIELLA TRIMBOLI
- 6-7 Acquisti FVG* - FRANCESCA ORLANDO
- 8-9 Acquisti Veneto* - FRANCESCA ORLANDO
- 10-11 Le dolci tentazioni di Luigi Biasetto* - OMAR MANINI
- 13 Yin e yang al Paradiso* - STELIO SMOTLAK
- 14-15-16-17 Aprile in cucina* - FRANCESCA ORLANDO
- 18-19 La Pastratedda modicana* - TIZIANA FIORENTINO
- 21 Caffè e cultura hanno lo stesso aroma!*
- 22-23 Frantoio Reitia* - MARISA CEPACH
- 24-25 Alla ricerca dei gusti autentici* - ANNA TURCHET
- 26-27 Vita, longevità e rinascita* - PAOLA VALDINOCI
- 28 La ristorazione che verrà*
- 30-31 Candidatura UNESCO Collio-Brda* - CLAUDIO FABBRO
- 32-33 Riflessioni positive in tempi difficili* - GIANNA BUONGIORNO
- 34-35 Mondo vino in tempi di Coronavirus* - GIULIO COLOMBA
- 36-37 Coronavirus, quale futuro per il Vigneto Friuli* - CLAUDIO FABBRO
- 38-39 Una perla sul Golfo* - CARLOTTA KOVATSCH
- 40-41 Irene Fisher, dal cuore al colore* - OMAR MANINI
- 42-43 Una storia di acqua, commerci e arte* - ANNA TURCHET
- 44-45 La dama stanca* - LETIZIA RIGOTTO
- 46-47 Analisi sensoriale: dove percezione diventa vita* - FRANCESCA DE ZOTTI MICHIELIN
- 48-49 La percezione sensoriale al tempo del Coronavirus* - PIETRO ALOISIO
- 50-51 Sartoria Luca Paolorossi* - TIZIANA FIORENTINO
- 52-53 Condividere il tempo* - OMAR SCAIBO
-



#IOCOMPROFVG

Gli shop on line delle aziende locali

* di Francesca Orlando

Le prime valutazioni sull'impatto del Covid-19 sulle imprese stanno già arrivando. Gli effetti dell'epidemia sono e saranno innegabili, ma c'è qualcosa che noi, stando a casa, possiamo fare, quotidianamente, per il nostro territorio. Paolo Giordano ha scritto che "il futuro non può restare un enigma". Mentre conteniamo il contagio mettiamoci, proprio come lui ci esorta, sulle punte dei piedi e guardiamo al domani. Vogliamo che le nostre imprese locali si uniscano in coro in un grido di aiuto? Insieme possiamo forse evitare quel grido, di sicuro possiamo renderlo meno disperato. Dobbiamo restare a casa, ma dobbiamo mangiare. Armati di mascherina e guanti, partiamo per l'avventura in uno dei supermercati più vicini, dove riempiamo i carrelli con ciò che gli scaffali ci offrono, con molta più inconscienza e fretta (figlie della paura) di quanto



facevamo prima. E se invece stessimo tranquilli a casa e rendessimo la nostra spesa più consapevole che mai? Prodotti biologici e di qualità, e soprattutto, prodotti del nostro territorio. Siamo diventati tutti più social in queste settimane e allora, basta un click! Possiamo aiutare il tessuto agroalimentare del Friuli Venezia Giulia. Addirittura possiamo farlo crescere. Perché il nostro senso di responsabilità e l'acquisto consapevole diventeranno un nuovo stile di vita: "domani" ci saremo abituati a fare la spesa in modo diverso. Eh sì, andremo a ritirarla noi anziché farcela consegnare a domicilio, ma avremo capito quanto importante e più salutare sia mangiare prodotti genuini coltivati dal "vicino", alimentando così nel contempo la nostra economia locale. Le aziende che mettono a disposizione uno shop on line o che effettuano consegne a domicilio sono davvero tante.

LA CAMPAGNA #IOCOMPROFVG

La campagna #IOCOMPROFVG è nata per volontà di Agrifood FVG (il Cluster Agro-Alimentare e Bioeconomia della regione Friuli Venezia Giulia), in accordo con l'Assessorato regionale. Andando sul sito agrifoodfvg.it si possono cercare tutte le aziende della filiera che effettuano consegne a domicilio. La ricerca è possibile per settori: carni, salumi e prosciutti; caffè, bevande e spiriti; frutticoltura; cereali, prodotti da forno e dolciari; orticoltura; latte e derivati, e così via. A seguito della ricerca, su una mappa vengono visualizzate le aziende. Basta scegliere quelle più vicine a noi e aprire la scheda con i contatti. Ma, ancora più facile, il cluster ha messo a disposizione una lista, completa di indirizzo mail e numero di telefono, di tutte le aziende, divise per provincia, che effettuano consegne direttamente a casa. Da Udine a Pordenone, passando per Gorizia e arrivando a Trieste, ognuno di noi può portare a tavola ogni sorta di prodotto locale: dagli insaccati alla carne fresca, latteria, montasio o frico, frutta e verdura biologica, confetture, uova, miele, olio, aceto e, immancabile, il vino. E per chi vuole promuovere la campagna e fare in modo che siano sempre di più le persone che con lo shop on line e a domicilio diano ossigeno al nostro tessuto agroalimentare, #iocomprofvg è anche un contest culinario.

L'ALVEARE CHE DICE SÌ

Per chi abita in zona Ronchi dei Legionari (GO) e per gli amati triestini è nata l'iniziativa L'Alveare che dice sì. Si tratta di due "alveari" (bellissima la scelta di questa parola, che richiama il nido e lo stare uniti) dove acquistare prodotti locali che arrivano direttamente alla porta di casa. Sul sito alvearechedicesi.it è possibile accedere a uno dei due alveari e ordinare i prodotti della settimana. Le proposte variano infatti settimanalmente in base a quello che le aziende aderenti "raccolgono" e mettono a disposizione: verdura, frutta, carne, uova, latticini, pane, miele e marmellata. ■



www.agrifoodfvg.it

alvearechedicesi.it

Veneto Coldiretti e Campagna Amica

* di Francesca Orlando

Cari amici del Veneto, “la spesa te la porta il produttore e il pasto te lo prepara il cuoco contadino”! È la campagna amica lanciata da Coldiretti, che sul sito veneto.coldiretti.it ha messo a disposizione le liste dei produttori e degli agriturismi che effettuano consegne e l’elenco dei mercati dove effettuare la “spesa sospesa”! Forza iniziamo gli acquisti! Mangiamo meglio, mangiamo sano e sosteniamo l’agricoltura locale! ■





veneto.coldiretti.it

**ELENCO DEI MERCATI DI CAMPAGNA AMICA
OVE EFFETTUARE LA "SPESA SOSPESA"**



La CUCINA CONTADINA del vero
AGRITURISMO ITALIANO
direttamente A CASA TUA



Non rinunciare al piacere di un menù sano, garantito e di qualità.

Ordina, scegli, gusta e... al resto ci pensiamo noi!

**ELENCO PRODUTTORI DI CAMPAGNA AMICA
DEL VENETO CON CONSEGNA A DOMICILIO**

Le dolci tentazioni di Luigi Biasetto

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

Campione del mondo di pasticceria, è senza dubbio una delle eccellenze italiane. La sua torta “sette veli” è un invito a nozze per i palati più golosi ed esigenti. Formatosi a Bruxelles, gotha del cioccolato mondiale, Luigi Biasetto ha scommesso su Udine per dispensare qualità e dolcezza. Pacato ed elegante, molto esigente con se stesso e amante della continua ricerca, non sa riposarsi sugli allori.

Tradizione e innovazione: quanto la seconda è necessaria alla prima?

“Le fondamenta sono date dalla tradizione e rinnegarla significa commettere un grande errore. Essa ci ha portato fino ad oggi, ma è evidente come si sia evoluta. Nel passato i dolci erano a base di strutto... poi, pur mantenendo il rispetto di certe caratteristiche, le abbiamo affinate, incontrando le nostre aspettative, la modificazione degli stili di vita – molto meno fisica – e quella dei palati. In-





Nella pagina accanto:
Biasetto con macaron.
Foto: Lonati Fotografia
Qui a sinistra:
la torta capolavoro sette veli
Foto: Sofia Valvason

somma, la tradizione si è mantenuta, ma rispettosamente adeguata alla nostra esigenza alimentare odierna.”

Cos'è la pasticceria?

“La pasticceria è un regalo. Noi abbiamo la sede principale davanti all’ospedale e le persone vengono anche per consolarsi! Non possono entrarci con lo stesso spirito con il quale entrano in farmacia... li vanno per un disagio, in pasticceria entrano per soddisfare un bisogno mentale, festeggiare, condividere un momento di piacere.”

Quindi è appagamento, gioia...

“Partiamo dal presupposto che il primo sapore che noi abbiamo conosciuto è quello dolce, il latte materno, e nella nostra mente rappresenta il primo alimento necessario. Nei nostri dolci tutte le componenti del gusto, il retrogusto olfattivo, i profumi, le consistenze e l’aspetto devono essere armoniosi ed equilibrati... devono creare una risposta arcaica e innata rispetto alla nostra alimentazione.”

... e ha una valenza sociale...

“È il classico rito domenicale, quello del caffè e del dolcino. Se fa attenzione, sulla piazza, di fronte ad una chiesa, c’è sempre un bar-pasticceria. Questo perché il rito portava a festeggiare, a mantenere la convivialità e la condivisione, a comprare il famoso “cabaret di paste”. Ecco, una volta questo avveniva di domenica, ma oggi le persone hanno bisogno di consolarsi tutti i giorni...”

Qual è la qualità del suo mestiere che è anche un’importante qualità nella vita?

“La coerenza! Io devo pensare una cosa, dichiararla e farla! Non riesco proprio a contravvenire a questo mio modo d’essere... La coerenza, in tutti i campi, è più faticosa e onerosa, e ti permette di continuare a fare tanti passi, piccoli, ma solidi. E senza aver mai paura del ricatto!” ■



Qui a sinistra:
assortimento di macaron
nella vetrina
della pasticceria
di Udine.
Foto: Omar Manini

PASTICCERIA BIASETTO

UDINE
Via Poscolle 41
Tel. +39 0432 1507734

PADOVA
Via Jacopo Facciolati 12
Tel. +39 049 8024428

PER INFO E SHOP ON LINE
www.pasticceriabiasetto.it





Yin e yang al Paradiso

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

A febbraio sono stato a pranzo in un locale della Bassa friulana, nel comune di Poceania. Confesso, conosco poco la zona. Strade e stradine si incrociano ad angolo retto, tracce di una centuriazione di antica memoria. Giunto a un crocevia scorgo l'insegna di quella che sembra un'antica locanda, la trattoria Al Paradiso nel borgo omonimo. Entro, sono un pelo in ritardo. L'ambiente e l'arredo sono da fiaba. Minuzia e cura del dettaglio. Atmosfera agreste-barocca. Trovo amici e conoscenti. Baci e abbracci. Ancora si poteva! La proposta di delicatezze servite in piedi è di una ricchezza travolgente. Tramezzini di musetto e brovada con pane al cren veramente unici. Del prosciutto crudo spettacolare. E molto altro. Un'ammaliante accoglienza tutta, o quasi, al femminile. Con Federica e mamma Anna Maria Cengarle nel ruolo di squisite padrone di casa. Si passa al desco, in una saletta dedicata. La mensa è unica. L'addobbo è sontuoso, quanto garbato ed elegante. Mi siedo con gioia, e trovo la distensione che solo la tavola sa regalarmi. Eh vai con le portate. La ricerca della materia prima è scrupolosa, sempre attenta alla produzione locale. Una cucina di ricerca. Gli



A sinistra:
pane al cren,
musetto e brovada.

In alto:
l'autore con
Federica Cengarle
e Matteo Contiero.

Qui sopra:
dal menu
"La mia Gubana".

Foto:
Stelio Smottak

ingredienti riportati nel menu risuonano familiari, pure con accostamenti e preparazioni di grande estro. Composizioni di vivo effetto. Vista, olfatto e palato trovano sollecitazione rara. Godimento, soddisfazione, sorpresa. In qualche caso l'alchimia è spinta, e magari l'ingrediente in più può lasciare spiazzati. Questa è creatività, onesta ed appassionata. Capriolo e trota. Tre diverse interpretazioni di germano reale cacciato in laguna. Non serve continuare con l'elenco, i piatti bisogna provarli. Il dolce invece lo racconto. Una gubana sui generis, scomposta. I singoli ingredienti presi e ricostruiti a paninetto. Una goduria. Da mangiare con le mani, sporcandosi le dita, labbra e baffi. Dimenticavo, ogni piatto con il suo giusto vino. Finale con la doverosa presentazione di chi ha lavorato in sala e cucina. Conto sette persone, più lo chef Matteo Contiero. Bravi! Il Paradiso, mi correggo, Al Paradiso è un luogo dove si sta bene. Ti senti coccolato da una carezzevole avvolgente femminilità, contrappuntata dalla benevola e solida presenza di chef Matteo. Una magica fusione di polarità. Yin e yang in espressione gastronomica. Ne sentiremo parlare ancora molto, e sicuramente bene. ■



Aprile in cucina

Porta in tavola i prodotti di stagione

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

Aprile carciofaio, maggio ciliegiaio cita uno dei tanti proverbi popolari su questo bellissimo mese che apre le porte alla primavera. I carciofi sono infatti uno dei prodotti che la stagione ci offre e non è un caso (la natura non sbaglia mai) che abbiano elevate proprietà depurative. Storicamente, e naturalmente, l'alimentazione dei mesi invernali è infatti ricca di zuccheri e lipidi, ma con l'arrivo della bella stagione il nostro corpo ha bisogno di purificarsi e di rafforzare le difese immunitarie per affrontare i mesi più caldi. Arriva aprile ad aiutarci, con i carciofi, che sono diuretici e favoriscono l'espulsione delle tossine e l'eliminazione della bile da parte del nostro fegato. Assieme a loro gli asparagi, ricchi di fibre, magnesio, potassio, calcio e fosforo; antiossidanti e poverissimi di grassi. Ottimi alleati e un vero toccasana per il nostro organismo! E ancora possiamo regolare la funzione intestinale, del fegato e dei reni portando in tavola la cicoria. Oppure purificare il nostro sangue con l'aiuto dei ravanelli, a basso indice glicemico e con un forte potere saziante. Credo che aprile più che mai sia il mese che ci insegna come la nostra alimentazione debba seguire i cicli naturali e ci invochi a mangiare sempre e solo prodotti stagionali. Con cosa possiamo sbizzarrirci a tavola ad aprile? Ecco una scheda riepilogativa delle frutta e verdura del mese e alcune ricette, adatte anche agli intolleranti al lattosio, per portarli in tavola con gusto! ■

LA FRUTTA DI APRILE

Arance
Avocado
Cedri
Fragole
Limoni
Mele
Nespole
Pere
Pompelmi
Kiwi



LA VERDURA DI APRILE

Aglio fresco
Agetti - Asparagi
Barba di frate
Broccolo
Carciofo
Carota - Cavolfiore
Cavolo cappuccio
Cavolo verza
Cavoletti di Bruxelles
Cicoria - Cima di rapa
Cipollotti
Coste - Crescione
Erbette
Fave - Finocchio
Indivia
Lattuga - Luppolo
Ortica
Patate novelle
Piselli - Porro
Rabarbaro
Radicchio rosso
Rapa - Ravanello
Rucola
Spinaci - Scalogno
Taccole - Tarassaco
Valerianella





Frittata allo sclopit cotta al forno

LA RICETTA

Lo sclopit è il termine friulano per indicare la Silene, una delle tante erbe di campo che in questo periodo riempiono i prati.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 6 uova
- 250 g di sclopit
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano (adatto anche agli intolleranti al lattosio)
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

Come prima cosa pulisci lo sclopit: stacca tutte le foglioline e lavale bene sotto acqua corrente.

Versa l'olio di oliva in una padella antiaderente (o una pentola dai bordi non troppo alta, l'importante è che non abbia i manici di gomma, che in forno di scioglierebbero con rilascio di tossine nocive), fai scaldare e poi aggiungi lo sclopit.

Unisci un paio di cucchiaini di acqua e, girando ogni tanto, fai cuocere a fiamma bassa per 3-4 minuti. Intanto accendi il forno a 180° in modo che si scaldi. Rompi le uova in una ciotola, unisci sale e pepe e sbattile con una frusta (o con una forchetta) fino a che si saranno ben montate.

Aggiungi il parmigiano e mescola bene il composto. A questo punto versa le uova sbattute nella pentola, mescola in modo che lo sclopit si amalgami bene assieme a tutte le uova e metti in forno.

La frittata sarà cotta in 10-15 minuti. È pronta quando è bella gonfia e ben dorata.



Muffin agli asparagi

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 140 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per pane e pizze
- 140 g di latte (senza lattosio <0,01 per gli intolleranti)
- 80 g di olio di oliva
- 1 uovo (circa 40 g)
- 80 g di pecorino grattugiato (stagionato 36 mesi per gli intolleranti)
- 100 g di asparagi (peso da cotti)
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

Prendi gli asparagi (almeno 200 g), taglia via la parte finale del gambo più bianca e dura e poi, con l'aiuto di un pala patate, toglila pellicina che li ricopre. Mettili a lessare in una pentola a vapore o, se non ce l'hai, nell'acqua come fai con tutte le altre verdure.

Una volta cotti, tagliali a rondelline fino ad avere 100 gr di asparagi cotti e tagliati. Prendi una ciotola, rompicci dentro l'uovo, aggiungi il latte e l'olio e lavora bene con una frusta fino a che il liquido sarà ben amalgamato.

Sala e pepa a piacere e aggiungi poi il formaggio pecorino grattugiato, mescolando energicamente con la frusta.

Poco a poco, e mescolando di continuo, unisci la farina e il lievito.

Otterrai alla fine una bella pastella liscia e omogenea. A questo punto versa nell'impasto gli asparagi e con l'aiuto di un cucchiaio gira bene così che gli asparagi si distribuiscano uniformemente. Versa l'impasto negli stampini da muffin. Pre riscalda il forno a 180 gradi, inforna e fai cuocere per 20 minuti circa. I muffin mano a mano cresceranno e saranno cotti quando vedrai che sono ben dorati in superficie.



Torta alle mele, cannella e mandorle

LA RICETTA

INGREDIENTI

- 350 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci (16 g)
- 200 g di zucchero
- 4 uova
- 1 fialetta di essenza di mandorle (se non ce l'hai puoi farne a meno)
- 40 g di mandorle pelate e tritate
- 50 g di latte di mandorla
- 80 g di olio di oliva
- 350 g di mele (peso delle mele intere)
- 1 g di cannella in polvere.

PREPARAZIONE

Rompi le uova in una ciotola e unisci lo zucchero. Monta bene con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto montato, spumoso e chiaro. Aggiungi l'olio di oliva e l'essenza di mandorle e mescola fino ad amalgamare. Unisci adesso il latte di mandorla e la cannella continuando a mescolare. Adesso, lavorando sempre con le fruste, aggiungi poco alla volta la farina e il lievito. Quando hai terminato di unire tutta la farina e il lievito, versa le mandorle tritate nel composto e amalgamale all'impasto con l'aiuto di un cucchiaino. Imburra e infarina una pentola per torte (io fatto una ciambella) e versaci l'impasto. Lava le mele e asciugale, tagliale a metà lasciando la buccia, toglì il torsolo e poi taglia delle fettine sottili tutte della stessa dimensione. Disponi le fettine di mele a piacere infilandole nell'impasto. In alternativa puoi sbucciare le mele, tagliarle a dadini e mescolarle all'impasto uniformemente prima di versarlo nella tortiera. Pre riscalda il forno a 180° e cuoci per 45 minuti.



La Pastratedda modicana

L'espressione di un dono

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

La pastratedda modicana chiamata anche nella zona di Scicli *n'cucciatieddu* nasce proprio come un dono dei poveri, coloro che non avevano nulla da regalare nelle feste se non il loro tempo, la pazienza e la dedizione. Così, solo con semola di grano duro e acqua si iniziava a impastare e poi pizzicando il composto si ottenevano dei piccoli gnocchetti. Oggi, viene raramente realizzata in tal modo, esiste una versione semplificata ossia quella che prevede la lavorazione di lunghi fili simili a spaghetti che vengono fatti un po' essiccare per poi essere tagliati in piccole pepite tipo chicchi di riso; la pasta può essere utilizzata anche per il brodo ma vede la morte sua se viene cucinata risottata. La ricetta originale la vuole sposata al



In alto:
fasi di lavorazione
della pastratedda .
Qui sopra:
asparagi.
Foto:
Tiziana Fiorentino

cavolo vecchio di Rosolini, oggi presidio Slow food, sbollentato e ripassato in padella con uno spicchio d'aglio poi aggiunto alla pasta con olio extravergine d'oliva siciliano e una grattugiata di formaggio ragusano. Quando ho frequentato la scuola del Gambero Rosso a Catania abbiamo realizzato la ricetta in occasione di una cena (credetemi che prepararla per 50 persone è un serio impegno, giorno e notte di lavoro) con una bisque di canocchie come brodo per cuocerla, canocchie cotte e crude e zest di limone a completamento del piatto. La mia versione inevitabilmente deve rifarsi al mio territorio e quindi durante la stagione degli asparagi ho pensato alla pastratedda con asparagi e fiocchetti di caprino. ■

Pastratedda modicana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

250 g di semola rimacinata di grano duro di ottima qualità - 150 g circa di acqua - 1 cucchiaino di olio EVO

PER IL CONDIMENTO E IL BRODO

- 1 mazzo di asparagi - Un po' di cipollotto fresco
- Acqua - 1 noce di burro
- Sale pepe e olio - Mezzo bicchiere di vino bianco secco
- Caprino fresco

PREPARAZIONE

Disporre a fontana la farina, versare al centro l'olio, aggiungere l'acqua poco alla volta e impastare energicamente fino a ottenere una palla liscia e omogenea che va riposta in frigo, per circa un'ora, chiusa nella pellicola. Dall'impasto ricavare piccole strisce e con le dita e il palmo della mano assottigliare in modo da ottenere degli spaghetti di spessore uguale che vanno adagiati su vassoi di carta o taglieri di legno a essiccare (ci vorrà un giorno). Tagliare gli spaghetti a piccoli chicchi e lasciare essiccare ancora per 24 ore. Pelare le bucce del gambo degli asparagi e tagliare la parte finale più coriacea e utilizzarle per realizzare un profumatissimo brodo ottimo per cuocere la pasta: tostare a secco in pentola e poi aggiungere acqua fredda e far bollire per circa 40 minuti, regolando di sale. Nello stesso brodo o meglio ancora a vapore cucinare velocemente gli asparagi e tuffarli in acqua e ghiaccio per raffreddarli subito. Tenere da parte qualcuno intero. Tagliare a pezzetti le cime e il resto e far saltare in padella con una noce di burro e il cipollotto tritato finemente (le cipolle è sempre meglio farle maturare una mezz'oretta tagliate finemente in uno scolapasta e cosparse di sale grosso e poi sciacquate, sono più digeribili). Sfumare con il vino, ridurre in crema la metà del composto con il mixer. In una pentola versare qualche mestolo di brodo, aggiungere la pasta e cucinare come un risotto aggiungendo pian piano il restante brodo, ci vorranno 15 minuti. A 5 minuti dalla fine aggiungo la crema di asparagi e a 2 minuti gli asparagi in pezzi. Servire decorando con le cime di asparagi saltate in padella solo con sale e olio e qualche fiocchetto di formaggio caprino.







Caffè e cultura hanno lo stesso aroma!

Ll caffè è uno dei piaceri più diffusi e apprezzati nel mondo. Consumato a ogni latitudine e in ogni periodo dell'anno il caffè unisce le persone e ne favorisce la socializzazione. E' la bevanda che più di ogni altra ha saputo integrarsi con le diverse culture, tanto che ogni paese ha sviluppato modalità di consumo e di preparazione diversi, declinati secondo gli usi e consumi locali. In Italia l'espresso è il re dei caffè. Il suo metodo di lavorazione riesce a estrarre dai chicchi un vero e proprio concentrato di gusti ed aromi. Si distingue dalle altre preparazioni per le sue inconfondibili caratteristiche quali lo strato di crema, morbida e densa allo stesso tempo, il corpo e il gusto. A differenza di altre culture dove la bevanda è un vero e proprio rito, in Italia la tazzina viene sorseggiata, spesso, velocemente in piedi al bancone del bar. In un mondo globalizzato è fondamentale, però, diffondere la cultura autentica del caffè, raccontando le peculiarità delle origini e affidando un ruolo da protagonista al consumatore, chiamato a scegliere sia la tipologia di caffè che vuole bere sia la modalità



Foto: Shutterstock

di preparazione in funzione delle caratteristiche sensoriali che desidera. L'operatore preparato deve proporre al proprio cliente un'esperienza sensoriale che parte da una materia prima di qualità, declinata in tutte le sue sfaccettature, portandolo a esplorare i nuovi confini del mondo del caffè. Ogni paese ha il suo e un modo diverso di prepararlo e gustarlo. In Turchia, dove il caffè si è diffuso nel 1500 dai territori originari dell'Arabia e dello Yemen, si fa nel cezve, tipico bricco di rame e ottone stretto e alto con un lungo manico. Il caffè si ottiene per infusione. In altri paesi questo tipo di caffè viene aromatizzato con spezie, ad esempio in India con cannella, nei paesi arabi con cardamomo, mentre il caffè creolo con polvere di noce moscata, vaniglia e chiodi di garofano. A Vienna, capitale austriaca, patria della cultura del caffè in Europa, la bevanda dell'ospitalità si gusta seduti al tavolo accompagnandola con una fetta di torta oppure con la lettura di un quotidiano, come stare nel proprio salotto di casa. Il caffè sa raccontare le diverse culture: caffè e cultura hanno lo stesso aroma! ■

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

Frantoio Reitia

Eccellenza nel territorio pedemontano trevigiano

* di Marisa Cepach @marisa_cepach



L'eco dei miei passi, che rimbombano nell'ampio edificio, rompono un silenzio quasi surreale. I macchinari sono spenti da mesi ma l'odore inconfondibile di frangitura di olive rimane nell'aria, come sospeso, in attesa della prossima campagna olearia. Così, silente, si presenta un frantoio nella maggior parte dell'anno, un impianto immobile che brama di essere vissuto seppure per un periodo alquanto breve. Mi trovo a Cappella Maggiore, piccolo comune del Veneto, nella sala degustazione annessa al frantoio oleario della Cooperativa Agricola Reitia, assieme al Presidente Roberto Dall'Antonia, il quale mi racconta come nell'aprile 2011, un

COOPERATIVA REITIA
Via Cal Alta 57
Cappella Maggiore TV
www.coopreitia.it
info@coopreitia.it
Tel +39 0438 930221
+39 377.4143149

gruppo di sedici olivicoltori decise di creare una cooperativa con il progetto di costruire un frantoio moderno, per soddisfare le aumentate esigenze olivicole della zona. Il nome scelto per la cooperativa si richiama a una divinità autoctona veneta, probabilmente preromana, datata a circa 3.500 anni fa. Reithia, infatti, era una dea paleoveneta arcaica, una figura mitologica che tutelava le acque, il parto, le piante e gli animali. I lavori per la costruzione del fabbricato, finanziati dai soci assieme a privati e alla Banca Prealpi San Biagio, iniziarono nel giugno 2011 e già a metà ottobre il nuovo frantoio era avviato, con una produzione di ben 1.000 quintali. L'impianto, un



Alfa-Laval di ultima generazione, è computerizzato, con lavorazione a freddo certificata e quattro gramole, che operano in modo autonomo in atmosfera controllata, dando la possibilità di produrre contemporaneamente oli con caratteristiche sensoriali diverse. Una parte dell'olio prodotto dalla Cooperativa, con le olive conferite dai soci, viene venduto in bottiglie o lattine, direttamente in frantoio, ad acquirenti locali e a turisti perlopiù austriaci. Dalla sansa, opportunamente trattata con il separatore, si ottengono due sottoprodotti di lavorazione: i frammenti del nocciolino puliti sono utilizzati come pellet sia per la caldaia del frantoio che venduti a terzi, mentre il restante residuo è ritirato gratuitamente da ditte specializzate nella produzione di biogas. Usufruiscono del frantoio tutti i soci, oggi ben 180, per la maggior parte olivicoltori di nicchia che fanno olio per il fabbisogno familiare e, marginalmente, aziende di grandi dimensioni dedite al commercio del prodotto ottenuto. La trasformazione delle olive è aumentata di anno in anno fino al 2016 con ben 2.300 quintali lavorati, poi purtroppo a seguito di sfortunate combinazioni climatiche e agronomiche la produzione locale è crollata, con ripercussioni non indifferenti sul piano economico. Si sono susseguite un paio di annate disastrose dal punto di vista agricolo che non hanno permesso alla Cooperativa di recuperare le spese sostenute. La situazione attuale non è sicuramente florida, ma si respira una grande volontà di rinascita e coesione tra i soci, che guardano al futuro con ottimismo. Ognuno si impegna a trovare soluzioni e accordi con organismi di ricerca, con investitori privati o con grandi realtà aziendali per poter far fronte, con compattezza e determinazione, alle sfide future. Ci sono progetti per ampliare e migliorare la produzione e interessanti idee in itinere per creare nuove e accattivanti proposte commerciali. L'impegno richiederà uno sforzo collettivo e credo che un fronte compatto sia necessario per avere quella forza determinante e propositiva nell'affrontare un rinnovato concetto di mercato dei prodotti agricoli, con particolare riguardo alla biodiversità dei prodotti tipici e di eccellenza, capaci di fare la differenza in un traballante bazar di multinazionali, intente solo a uniformare i gusti, vanificando la capacità di scelta e mortificando la consapevolezza dell'individuo di vivere naturalmente. Il rispetto dell'ecosistema e dell'habitat è fondamentale per la nostra sopravvivenza e dobbiamo fare il possibile per mantenere e migliorare questo precario equilibrio. ■



Foto:
Cooperativa Reitia



Alla ricerca dei gusti autentici

Un'app per conoscere un territorio attraverso la cucina di chi lo abita

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

Visitare un luogo e viverlo, magari anche per poco tempo, sono due cose ben diverse. Mentre per una semplice visita è sufficiente prendere un qualsiasi mezzo e recarsi nel luogo scelto, l'esperienza dello stesso ci regala un'emozione e una conoscenza più profonda. Il settore del turismo si è evoluto notevolmente negli ultimi anni. Oggi, in un mondo che è sempre più alla portata di mano, il rischio maggiore è forse quello del consumo turistico veloce, superficiale e, sul lungo periodo, poco significativo. Nella ricerca di una dimensione più immediata e autentica del viaggio, la differenza sta probabilmente nel contatto con chi, nei luoghi visitati, ci vive quotidianamente. È proprio con la volontà di connettere in maniera innovativa turisti e persone locali che nasce EatNmeet, un'applicazione creata da tre giovani di Trieste: Federico Lonza, Giulia Confortin e Arcangelo Trani.

Cos'è EatNmeet e come è nata questa idea?

“EatNmeet è un'applicazione che permette ai turisti di andare a mangiare un piatto tipico a casa delle persone locali e di far loro conoscere le ricchezze e le specificità del proprio territorio e, al contempo,



Foto: EatNmeet

di sentirsi in viaggio nella comodità di casa propria attraverso le visite dei viaggiatori. EatNmeet nasce dalla passione che abbiamo tutti e tre per i viaggi e dalla volontà di conoscere un territorio attraverso le persone che lo abitano. L'idea è stata sviluppata in seguito a un viaggio che Federico ha compiuto in Cina: lì ha potuto conoscere approfonditamente la cultura dei luoghi attraverso le persone che ha incontrato e, in particolar modo, attraverso la condivisione dei piatti della tradizione.”

Come funziona questa app?

“Abbiamo voluto creare uno strumento facile, gratuito e utilizzabile da tutti ma che fosse anche sicuro già dalla fase di registrazione. Il suo funzionamento è molto semplice: l'host, ovvero la persona locale, crea un evento, proponendo un menù, corredandolo di foto e inserendo la data e il prezzo del pasto. Il guest, ossia il viaggiatore, trova gli eventi attivi in base alla località, effettua il pagamento ed entra in contatto con l'host dell'evento che più risponde alle sue esigenze mandandogli un messaggio di presentazione.”

Quanti sono gli host al momento e dove sono col-



locati principalmente?

“A oggi gli host sono già più di un centinaio sparsi tra Roma, Napoli, Trieste e qualche altra città del Friuli Venezia Giulia e della Toscana. La nostra attenzione è focalizzata soprattutto su Roma, Napoli e, naturalmente, Trieste, sia perché è la nostra città sia per il fatto che il Friuli Venezia Giulia sta vivendo un periodo di sviluppo per quanto riguarda il turismo non tradizionale.”

Avete recentemente partecipato a Itinerando, fiera dedicata al turismo esperienziale che si è tenuta a Padova a febbraio. Com'è stata accolta la vostra startup?

“Il turismo non convenzionale è in forte espansione: il pubblico è sempre più alla ricerca di nuove forme di fruizione del territorio che gli consentano di vivere davvero i luoghi e le persone. EatNmeet ha ottenuto, in questo contesto, un riconoscimento molto importante in quanto abbiamo vinto il premio speciale del pubblico composto da appassionati del settore, addetti e giornalisti. Inoltre abbiamo ricevuto molte impressioni positive dagli utilizzatori della app che ci hanno riferito che la familiarità di un luogo domestico crea da subito l'atmosfera ideale per uno scambio. Altro aspetto rilevante è l'ottima qualità del cibo: spesso infatti sono le vecchie ricette della nonna che vengono proposte con successo.”

Un altro evento molto importante vi ha visto tra i partecipanti: il CES (Consumer Electronics Show) di Las Vegas che si è tenuto a gennaio. Cos'ha rappresentato questa trasferta?

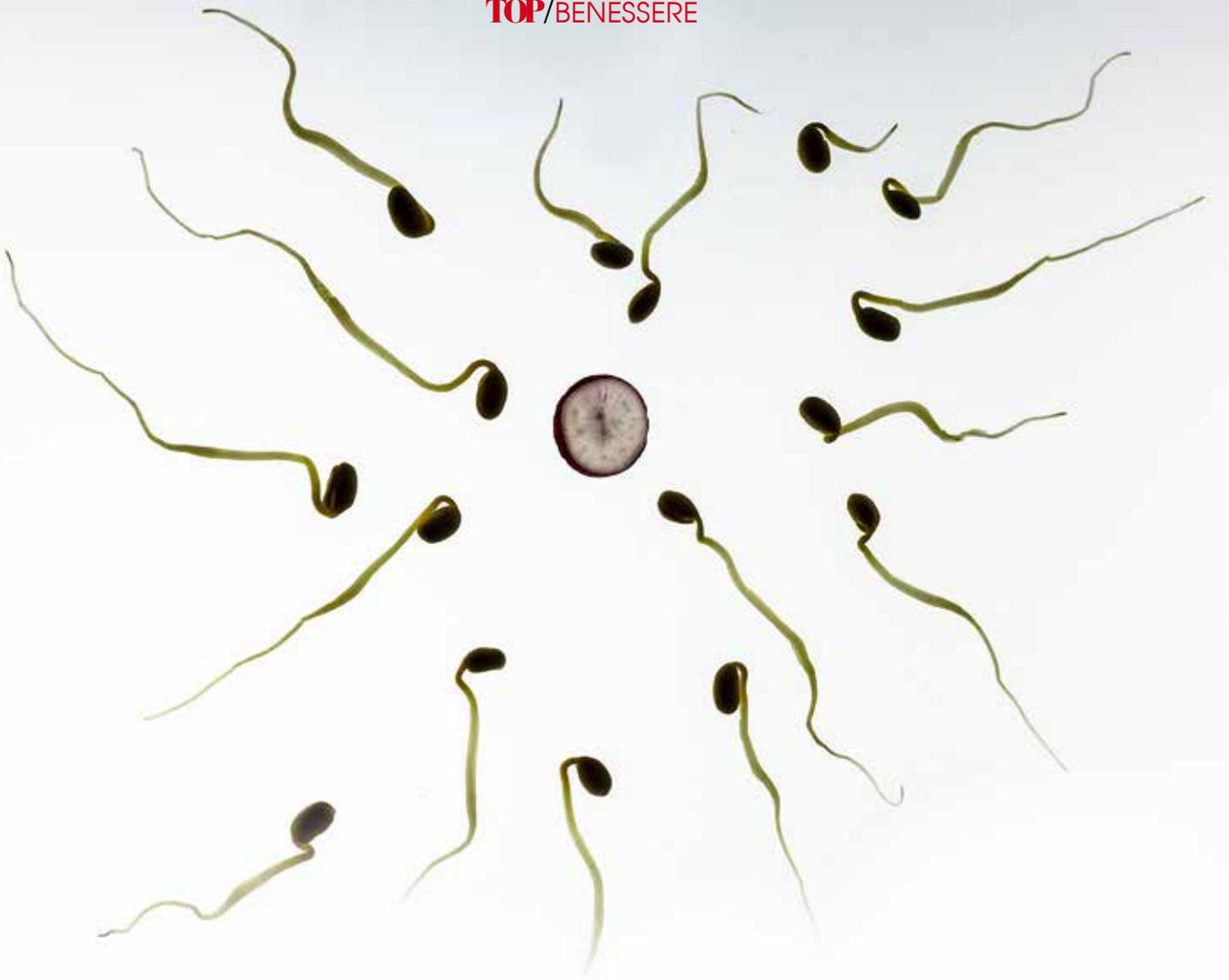
“Si è trattato di un'esperienza molto arricchente che ci ha consentito di prendere numerosi contatti per continuare a crescere ed è stato anche un momento di confronto indispensabile con altre startup. Per noi è stato un privilegio far parte della delegazione italiana al CES e inoltre eravamo l'unica startup triestina. Abbiamo incontrato molti giornalisti che hanno accolto con interesse il nostro progetto. Wired Italia, ad esempio, ci ha menzionato tra le 5 migliori startup italiane.”

Progetti futuri?

“Stiamo lavorando per crescere innanzitutto sul territorio italiano, specie in città come Roma e Napoli in cui la vocazione alla condivisione e al buon cibo è molto forte, ma anche Trieste e il Veneto.” ■



Qui sopra
in senso orario:
Giulia Confortin
Arcangelo Trani
e Federico Lonza
Foto: EatNmeet



Vita, longevità e rinascita

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

Se cerchiamo una sostanza naturale che riassuma al suo interno i concetti di vita, longevità e rinascita non serve guardare molto lontano, la biogenesi stessa è promossa e replicata attraverso la spermidina. Proteina studiata e importantissima, tanto da essere definita ammina della vita, la spermidina permette alle nostre cellule di eliminare le tossine in eccesso e di riciclare i componenti cellulari danneggiati. Favorisce il rinnovo dei nostri componenti corporei così come la longevità quindi, anche ritardando l'invecchiamento neuronale grazie al miglioramento della funzione mitocondriale per noi di fondamentale importanza. Secondo uno studio eseguito all'Università di Oxford sarebbe anche in grado di riattivare la memoria del si-



Qui sopra:
la dott.ssa
Paola Valdinoci

stema immunitario regolando il processo di autofagia per le nostre proteine ormai invecchiate o inutili nella lotta contro radicali liberi e patogeni esterni ma anche potenziando la risposta dei linfociti T CD8. Nel nostro organismo la spermidina svolge anche un ruolo cardioprotettivo ed è amica del sonno, regolando l'equilibrio tra veglia e riposo, correggendo il metabolismo cellulare se alterato. Il suo nome deriva dal plasma seminale umano in cui è stata isolata per la prima volta e dove è necessaria affinché lo sperma sia funzionale ma è presente in discrete quantità anche nel latte materno dove stimola la proliferazione cellulare del neonato. Per nostra fortuna la troviamo facilmente anche in molti cibi, tanto che uno studio su maschi sani tra i 45 e gli 84 anni portato



avanti dal 1995 al 2010 ha potuto confermare che maggiore è l'apporto di spermidina nella dieta e minore è la mortalità. Studiata più recentemente anche dallo scienziato Guido Kroemer e promossa dalla Fondazione Veronesi, la spermidina ha lo stesso effetto del digiuno nel nostro organismo, aiutando l'autofagia cellulare e stimolando il rinnovamento delle cellule stesse, un meccanismo che tende a incepparsi con l'età e che è all'origine di patologie diverse tra loro come tumori, diabete, Parkinson e Alzheimer. La spermidina ha quindi lo stesso effetto della restrizione calorica sulla nostra salute. Riguardo al sistema digerente, la sua efficacia è comprovata anche nel ridurre sia il rischio di fibrosi epatica che di tumore al fegato. Alcuni cibi ne sono più ricchi di altri e la troviamo in abbondanza nel germe di grano, l'embrione stesso del grano ricchissimo anche in vitamina E e sostanze nutritive, per questo usato da decenni sia in cosmetica che come integratore alimentare capace di risolvere molti disturbi. Ne contengono dosi utili molti formaggi stagionati dal pecorino al cheddar e proprio all'uso quotidiano di piccole dosi di diversi formaggi si ritiene sia dovuta la longevità degli svizzeri. La spermidina si trova anche nella soia e in minor quantitativo negli altri legumi, nei funghi, nel fegato di pollo in particolare e in modiche tracce anche in carne, pesce e broccoli. Questo elisir naturale è usato fin dall'antichità sia come ingrediente cosmetico rigenerante che per la cura di molte malattie ed è una sostanza tanto attiva nella sua forma naturale che facilmente degradabile e difficile da stabilizzare come molecola da aggiungere a farmaci, integratori o cosmetici. Il modo migliore per assumerla è ad oggi, quello di consumare regolarmente formaggi stagionati, funghi e soia. ■



Foto:
Pixabay



La ristorazione che verrà

La ristorazione non sarà più la stessa. Sarà trasformata, si evolverà, si adatterà. Quali saranno quindi gli effetti sulla ristorazione a seguito di maggiore domanda di sicurezza da parte di tutti noi? Nelle grandi città si continuerà a usufruire del delivery e molti locali inizieranno a ripensare la propria attività, riorganizzando gli spazi e le persone che lavoreranno al suo interno. Piatti preparati velocemente e consegnati ancora più in fretta, senza penalizzare la qualità, per far sì che il cliente possa vivere un'esperienza che sia più vicina possibile a quella ideale. Ci sarà la necessità di garantire il rispetto della distanza di sicurezza all'interno dei locali, con un effetto diretto sulle capienze degli ospiti all'interno di ogni attività, generando quindi per i gestori la necessità di ingegnarsi per potersi garantire gli stessi ricavi che c'erano in precedenza. Magari creando più



Foto: Pixabay



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

turni. Il timore iniziale delle uscite, inoltre, guiderà il cliente sia nella frequenza delle visite, andrà al ristorante meno spesso, sia nella scelta nel locale dove fare la consumazione, in quanto si preferiranno ambienti spaziosi, sia sui tempi di permanenza, si cercherà di restare all'interno solo il periodo necessario. In principio la capacità di spesa sarà inoltre ridotta e quindi verrà data priorità ai locali che offriranno dei menu ad alto rapporto qualità/prezzo: si spenderà solamente a fronte di un'offerta adeguata. Chi ne uscirà sconfitta da questo assestamento, almeno inizialmente, sarà la nostra limitazione di socializzare, incontrando gente, restando il tempo che vogliamo, dove vogliamo, quando vogliamo. Ma la capacità di adattamento creerà situazioni e modi diversi per far sì che la percezione di normalità sia semplicemente definita in un modo diverso. ■



con eurobevande è più semplice

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

Candidatura UNESCO Collio-Brda

*Grande apprezzamento del Sindaco Sergon
per l'importante ricerca della neo dottoressa Silvia Turel*

* di Claudio Fabbro

Lo scorso 24 marzo, la caprivese Silvia Turel, iscritta al corso di Laurea Magistrale in Gestione del turismo culturale e degli eventi dell'Università degli Studi di Udine, ha discusso (in modalità streaming visto la nota situazione di emergenza) la sua tesi intitolata "Candidatura UNESCO del territorio transfrontaliero Collio-Brda" ottenendo il punteggio massimo di 110 e Lode. Il lavoro di tesi ha come oggetto l'imminente candidatura del

**In basso:
Il Castello di Spessa,
Capriva del Friuli.**

sito transfrontaliero Collio-Brda alla prestigiosa lista del Patrimonio Mondiale UNESCO; l'obiettivo è fornire un'analisi del territorio attraverso lo studio delle sue caratteristiche peculiari: sono infatti state fatte delle osservazioni riguardo gli aspetti paesaggistici, il clima, la diversità linguistiche, l'agricoltura e la gastronomia. Successivamente è stata effettuata una ricerca circa le attività transfrontaliere volte a mantenere i rapporti, le tradizioni e gli scambi



culturali tra le due aree storicamente unite e separate da un confine politico solamente in epoca recente, dopo la Seconda Guerra Mondiale. L'Amministrazione Comunale di Capriava del Friuli, tra gli enti promotori della candidatura, ha accolto con grande entusiasmo e prospettiva questo percorso di studi con tesi finale di Silvia. "Un simile lavoro di tesi infatti è certamente rilevante per il nostro territorio ed è verso la consapevolezza della popolazione, tutta nei confronti di un progetto così importante, che si deve lavorare>> le parole del Sindaco Daniele Sergon. Se poi a farlo sono giovani, preparati, e così professionali nel loro iter di studio intrapreso, crediamo che sia una occasione importante per tutti. La tesi ha proposto un ulteriore studio delle attività turistiche esclusive dell'area del Collio e degli eventi tradizionali tipici del Brda. Infine, dopo aver presentato l'organizzazione UNESCO e illustrato i criteri necessari per candidare un sito e il relativo iter da seguire, il territorio è stato posto a confronto con altri siti già parte del Patrimonio Mondiale, al fine di evidenziarne eventuali similitudini ed elementi di unicità. I criteri scelti per la selezione dei siti da porre a confronto sono quelli fondamentali per la candidatura di Collio-Brda, ovvero i criteri di selezione, la caratteristica transfrontaliera e la definizione di paesaggio culturale; sono quindi stati scelti rispettivamente il sito di Stari Grad in Croazia, il territorio transfrontaliero di Ferto/Neusiedlersee tra Austria e Ungheria ed infine il paesaggio vitivinicolo del Piemonte: Langhe, Roero e Monferrato. Ricordare infine l'importanza del Prosecco nella prestigiosa famiglia UNESCO è atto dovuto. "È per noi fondamentale che i cittadini siano consapevoli del valore del nostro territorio mostrandosi interessati a tali iniziative. Il marchio UNESCO – ricorda Sergon – è sinonimo di valore e garanzia per il turista pertanto è una potenziale risorsa per l'incremento turistico e la valorizzazione dell'area Collio-Brda, sapere che anche i giovani credono nel nostro territorio ci stimola a mantenere alto l'impegno verso tale progetto, auspicandoci che il lavoro della nostra concittadina Silvia possa essere d'aiuto alla candidatura". ■



In alto:
Silvia Tirel, neo dottoressa.
Qui sopra:
Sergon, Zambon,
Venturini e il prof. Marangon.
Foto: Daniele Sergon

Riflessioni positive in tempi difficili

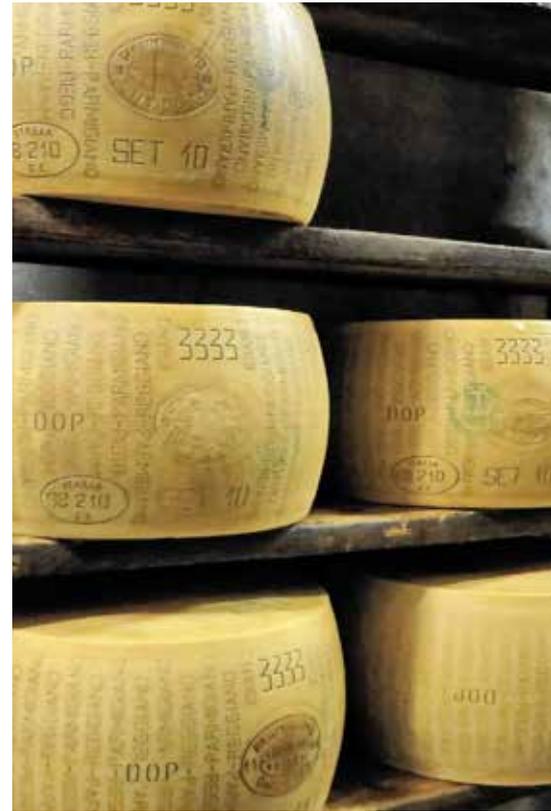
* di *Gianna Buongiorno* **f** *BuongiornoGianna* **@** *giannabuongiorno*

www.slowfood.it/perche-amazzonia-riguarda-ognuno-di-noi/

Mai avremmo pensato di dover affrontare una pandemia, ci sentivamo quasi invincibili, dico quasi, perché noi Friulani abbiamo affrontato un terremoto, tragedia immensa che nessuno poteva prevedere e nemmeno fermare, e chi l'ha vissuto, già allora, aveva capito la forza della natura. Forse, abbiamo dato per scontate tante cose senza guardare attentamente ciò che stava accadendo nel mondo... la grandissima quantità di incendi, in particolare nel 2018, doveva farci riflettere. Alcuni causa del mutamento delle condizioni meteorologiche, altri sono stati fortemente voluti dalla politica e dagli interessi economici. Immense zone dell'Europa, del Medioriente, dell'Amazzonia, della Foresta Boreale del Canada e ultimamente dell'Australia sono state devastate dal fuoco e in molti casi alcune di queste estensioni hanno cambiato destinazione, da foreste sono diventate allevamenti intensivi o coltivazioni monoculturali per la produzione, ad esempio, di soia o di olio di palma. Tutto questo si ricondu-



ce all'importanza delle nostre scelte alimentari; quando facciamo la spesa dedichiamo un attimo all'etichetta e optiamo per cibo locale e italiano. E se pensate che una piccola spesa non sia importante ricordate che tante spese insieme per tante volte fanno una grande differenza. Se iniziamo a pensare, acquistare e cucinare italiano potremo veramente dare inizio al cambiamento. Evitiamo di comprare alimenti coltivati o allevati con metodi intensivi, provenienti da zone dove non esistono i disciplinari o regolamentazioni specifiche, dove pesticidi, diserbanti o prodotti per accelerare la crescita fanno parte del quotidiano. Prodotti, inoltre, che devono fare tantissima strada per arrivare da noi e quindi inevitabilmente trattati per la lunga conservazione; anche durante il viaggio, per mantenere una temperatura costante è necessaria la refrigerazione e nella maggioranza dei casi che riguardano frutta e verdura si opta per la maturazione controllata (il prodotto viene raccolto acerbo, conservato alla giusta temperatura e maturato in poche ore per arrivare perfetto alla vendita). Mangiare è un diritto e un piacere, mangiare sano è un dovere che abbiamo verso noi stessi, acquistare dai piccoli e bravi contadini anche. Se contribuiamo con i nostri acquisti a sostenere quei produttori che in un periodo come questo si trovano sull'orlo della chiusura perché non riescono a smaltire il raccolto ecco che ci attiviamo per il bene reciproco. Un piccolo consiglio: non serve andare da ogni produttore è sufficiente cercare i mercati dove tutti si riuniscono oppure quei piccoli negozi, anche di quartiere, che selezionano attentamente i loro fornitori. ■





Mondo vino in tempi di Coronavirus

* di Giulio Colomba **f** Giulio Colomba

La vendemmia del 2018 ha richiesto un impegno straordinario da parte dei viticoltori della nostra regione per procurarsi un adeguato numero di contenitori dove sistemare l'eccesso di produzione rispetto alle medie tradizionali. Per fortuna la vendemmia 2019 ha riportato le rese a valori normali per cui, smaltite le scorte, si immaginava una annata commerciale da affrontare con serenità, grazie anche alla qualità dei vini che stanno maturando in cantina. Certo le prospettive del prosciocco dovevano tenere conto della diminuzione dei quantitativi riconosciuti per la Doc, con l'allocazione a riserva di un importante quantitativo di vino. Il problema della ribolla gialla, con il prevedibile crollo del valore delle uve in pianura e una iperproduzione senza alcuna pianificazione commerciale è un bubbone che è destinato a incancrenirsi se nessuno ci mette mano, a partire dai produttori stessi e risalendo poi fino ai vertici politici regionali, la cui unica responsabilità a oggi è solo quella dell'inerzia (che in politica è una colpa grave). All'improvviso la devastazione: compare un virus, davanti al quale la sola vera difesa è l'isolamento delle persone, fino a quando non si troverà un vaccino efficace. Vengono chiusi d'autorità ristoranti, osterie, bar, interi comparti produttivi si arrestano del



In alto
e nell'altra pagina:
vigneti.
Foto: Pixabay.
Qui sopra:
Giulio Colomba.
Foto:
Giulio Colomba

tutto. Intanto il vino matura in cantina e si procede a imbottigliamenti, dove è possibile. Però mancano gli acquirenti: ferma la ristorazione, non solo nazionale, ma europea ed extraeuropea. Per fortuna rimane aperto il canale della GDO (grande distribuzione) per una fetta significativa ma minoritaria della produzione regionale. Per i vignaioli di fascia alta invece si prospetta un anno drammatico, con gli sbocchi di mercato assolutamente chiusi. I vini bandiera, quelli che hanno creato l'immagine della qualità enologica del Friuli Venezia Giulia, non hanno acquirenti. Nessuno ha una sfera di cristallo dentro la quale trovare una risposta su cosa accadrà con l'inizio dell'estate. Certo qualcosa si muoverà, ma non illudiamoci di riprendere entro pochi mesi la frequentazione di osterie e ristoranti, enoteche e bar, sagre paesane e festival enogastronomici. La distanza sociale si imporrà anche all'interno dei locali, per cui ci sarà una caduta drammatica dei consumi. Forse è il momento di fermarsi a riflettere sul comparto vinicolo regionale nel suo complesso, tentando di portare a un tavolo di concertazione tutti i soggetti coinvolti con le loro rappresentanze. Facciamo di questo dramma una opportunità, per non essere travolti da altri protagonisti al di fuori dei confini regionali e nazionali. ■



Coronavirus, quale futuro per il Vigneto Friuli

Sognando la quiete dopo la tempesta...

* di Claudio Fabbro - info@claudiofabbro.it



Gia il fatto di aver mutuato frasi già lette o ascoltate in altre sedi o momenti, conferma che la certezza, ma anche la fantasia, in questo momento non viaggiano col turbo bensì con un modesto “Landini a testa calda”, trattore probabilmente sconosciuto ai millennial, salvo chi va ancora in qualche museo di agricoltura di persona e non sui social. Il Coronavirus che chi va di fretta (oggi? per andare dove?) preferisce COVID-19 sta segnando un momento epocale fra prima (che fra un elicottero e un drone già ci sembrava futuro) e dopo, cioè quanto ci aspetta al varco; senza sapere chi e cosa sia. Viaggiare nel buio a fari spenti crea angoscia; se insisti o trovi il fossato o il palo della luce. Pertanto quanto leggeremo in futuro di questa esperienza virale, traumatica e imprevedibile invaderà le librerie, che fino a pochi mesi fa hanno vissuto bene riproponendo scritti relativi a due altri traumi e cioè la Prima e la Seconda Guerra Mondiale. Ovviamente spunteranno santoni che già lo avevano previsto, leggendo la mano o l'oroscopo altrui. Quindi ci sarà lavoro per molti faccendieri. Ma ci sarà lavoro anche per altre categorie, quali gli avvocati e i magistrati (con ben quattro autodichiarazio-



In alto :
un vigneto
al tramonto.
Foto: Pixabay.
Qui sopra:
Claudio Fabbro.

ni elasticamente interpretabili in un mese è inevitabile che le sanzioni, a fine pandemia, supereranno il numero dei contagiati!). Grande lavoro anche per psicanalisti, psicoterapeuti e psichiatri (ogni riferimento al grande Basaglia è puramente casuale). Dovranno lavorare sodo anche i dietologi, poiché in un piccolo appartamento con un grande frigo il percorso avviene in automatico. Se poi la cantina è a chilometro zero allora il cerchio si chiude. Infine le pompe funebri: ora stanno lavorando alla grande; in futuro ancora di più. Previsioni pessimistiche o realistiche? Parliamone.

VENDEMMIA, QUANDO? 2020 O 2021?

Ma torniamo al Vigneto Friuli a noi più familiare della psicanalisi. Nelle vigne, dopo le potature, in aprile già si stanno preparando gli atomizzatori, dosando gli anticrittogamici per i primi trattamenti contro Oidio e Peronospora che alla prossima precipitazione, (regola dei tre 10 ...cioè 10 gradi di temperatura, 10 mm di pioggia e 10 cm dei germogli), presenterà il conto. E con i trattamenti si dovrà andare avanti fino a luglio, con una coda forse in agosto (ma fra viti resistenti e cambiamenti climatici in futuro probabilmente si vendemmerà ai primi



di agosto, non solo per farne bollicine...). Dunque fra tre-quattro mesi il vignaiolo dovrà aggiungere vino, di cui ha le cantine già piene a metà (ovvio, se il cliente beve il doppio- ma solo in casa, con enoteche e trattorie KO - ma deve ancora saldare) è pertanto il caso di riflettere cosa fare della vendemmia 2020. Quindi già si interroga: gli conviene continuare a fare costose irrorazioni e farsi fare preventivi per nuove vasche inox, che dovrà collocare in giardino avendo già le cantine full, oppure riflettere se rinunciare al prossimo raccolto e pensare già al 2021? Questa sarebbe una scelta epocale, drammatica, storicamente non nota (almeno a me). E se poi tutto si normalizza, come potrà reggere la vite, seppur ben trattata, sostenendo quei meravigliosi grappoli mai raccolti? Interrogativi cui chi scrive non è in grado di rispondere ma sono ipotesi da non scartare. Conclusioni ovviamente non è il caso di trarne. La creatività e la voglia di andare comunque avanti, soprattutto nelle aziende che hanno forze giovani e hanno saputo ben gestire il ricambio generazionale è stata ed è, in questa occasione, ammirevole. Basti pensare alle piccole e medie aziende vitivinicole che stanno facendo consegne a domicilio h24, agli anziani che hanno sempre schivato cellulari e computer e ora, soccorsi dai nipoti, loro malgrado si ritrovano sulla tastiera davanti al monitor invece di godersi “Linea Verde” o speciali radiotelevisivi del genere a loro più famigliari, nazionali o nostrani. Scoprono, nella neo lingua, che frontale è sostituito da remoto! Mancano tremendamente, dopo una giornata in vigna, la partita a carte, la bottiglia in compagnia, il confronto su politica, squadra di calcio del cuore e conversazioni tradizionali per chi vive e ama il mondo contadino. Un comparto, questo, che per gli ampi spazi in cui si muove l’agricoltore (vuoi mettere la triste vita condominiale!), per la manualità quotidiana e per i tanti interessi che offre la natura dovrebbe essere l’ultimo a entrare in depressione. Almeno così si spera! ■



Foto: Pixabay.



Una perla sul Golfo

* di Carlotta Kovatsch **f** carlotta.kovatsch **@** karlol87

Siamo stati a Trieste per passare una settimana nella nostra deliziosa villa, un vero gioiello [...] e davanti a uno dei più bei golfi della terra. Non si riesce ad avere idea nel Nord di un mare interamente blu. Quando l'ho scoperto per la prima volta, sono stata rapita da un incredibile entusiasmo

Così scrisse la principessa Marie Charlotte di Sassonia-Coburgo-Gotha (conosciuta da tutti come Carlotta del Belgio) quando, tra un viaggio d'affari e l'altro, soggiornò insieme al marito l'Arciduca d'Austria Ferdinando Massimiliano d'Asburgo nella loro residenza di Miramare. Come darle torto! Si può solo che rimanere entusiasti e ammaliati quando si cammina lungo la riviera triestina, accompagnati dal silenzio delle ore in cui tutti lavorano e dal ritmo delle onde che si infrangono contro gli scogli, e in lontananza si intravede il promontorio roccioso sul quale si erge un eclettico castello bianco dal cui retro si estendono ventidue ettari di parco ricchi di varie specie botaniche: insomma una perla sul Golfo, un luogo idilliaco che rispecchia e testimonia i gusti e gli interessi dei nobili proprietari. Una volta spinto



In alto:
vista del golfo.
Nell'altra pagina;
il Castello
di Miramare
Foto:
Carlotta Kovatsch
Qui sopra;
ritratto
dell'arciduchessa
Carlotta in costume
della Brianza

il pesante portone d'ingresso, il visitatore viene subito accolto dagli sguardi degli antichi ritratti posti ai lati di un breve corridoio, dal quale si intravede già il percorso di visita che si snoderà su due piani. Un consiglio: quando camminerete per le varie sale, ascoltate bene lo scricchiolio del pavimento in legno e guardate fuori dalle finestre... vi sembrerà di essere all'interno di un'antica nave! In particolare quando vi troverete nella Sala Novara (lo studio di Massimiliano), strutturata e arredata proprio come la flotta ammiraglia Novara. Ancora più suggestiva sarà la visita, se ad accompagnarvi in quella giornata saranno il forte vento e la pioggia che, sbattendo violentemente sulle finestre del castello, vi daranno l'impressione di trovarvi in mezzo al mare in burrasca. Durante la visita rimarrete incantati dai numerosi ritratti che decorano le sale, in particolare quelli della Sala del trono, dove capeggia la raffigurazione del grande albero genealogico delle due casate, gli Asburgo e i Lorena, che veglia sul trono mai occupato dal suo sovrano; Massimiliano, diventato Imperatore del Messico, laggiù venne fucilato e non vide mai terminata la sua tanto sognata "Perla". ■

CASTELLO DI MIRAMARE
Viale Miramare
34151 Trieste
Tel. +39 040 224143
miramare.beniculturali.it



Irene Fischer, dal cuore al colore

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



Capelli rossi, taglio giovanile e sguardo sincero, umanissimo. Irene Fischer è una donna appassionata e coraggiosa che ha concentrato una vita di esperienze e che da quella vita, a partire dai cocci di un rapporto sentimentale, ora sta distillando le forme e i colori della pittura. Resistente alle imposizioni e incline alla ricerca, non si lascia scalfire da dubbi e difficoltà e combatte anche contro se stessa per raggiungere sempre i suoi obiettivi.

Quale percorso ti ha condotto fin qui?

“Sono nata in Germania, dove facevo l’infermiera, e li ho conosciuto un italiano. Mi raccontava avventure assurde, di un incidente che l’aveva segnato e io ero completamente persa di lui. Ho sempre avuto il vizio di salvare tutti (scoppia in una risata, nda)... finché ho scoperto che aveva problemi con alcol e droga. Avrei dovuto capire subito, ma... Dopo mille problemi, anche economici, l’ho seguito in Italia, “vicino a Venezia!” mi disse. Arrivammo al buio, il giorno dopo ero a Cornazzai, a un’ora da Venezia, con otto case, nessun negozio, niente!, la gente non mi parlava... Per la mia prima spesa preparai un bigliettino “prosciutto crudo tagliato fino” da studiare a memoria e ripetere prima del mio turno. Che contenta quando me l’hanno dato! A un certo punto lui mi ha lasciato, una vera benedizione!, e ho deciso di provare a fare la stagione a Lignano per poi andare a casa con qualche soldo. Tornai, ma ormai qui mi sentivo bene... e rieccomi!”

Come ti descriveresti?

“Sono una persona molto aperta e impulsiva. Cerco di fare sempre cose nuove e di non arrendermi. E sono anche molto disordinata. Ho amici, ma non mi dispiace stare da sola. Dovrei coltivare di più i rapporti, ma può essere che per qualche mese non mi faccia sentire e poi per tre giorni sia da te... Questo vale anche con mia sorella, forse è anche una questione culturale tedesca. In Germania c’è molto più il senso di indipendenza, qui c’è un attaccamento esagerato, soprattutto alla famiglia!”

Come hai iniziato il tuo percorso artistico?

“Mi era morto un gatto e volevo dipingere un sasso con la sua immagine per dedicarglielo. La prima prova venne orribile... non potevo credere di non essere in grado di dipingere neanche un gatto! Allora ho cercato alcuni video su internet, ci ho riprovato ed ecco ciò che cercavo! Ho iniziato così a dipingere su sassi, a seconda di quello che mi ispiravano, ma erano diventati così tanti e pesanti che a

casa non potevo più tenerli!”

Dai sassi ai quadri...

“Sì. Cercali, trovali, trasportali, accumulali... era una faticaccia e, poi, è diventata una cosa ripetitiva. Sono passata così alla tela. In quel periodo è anche entrato in crisi un mio rapporto sentimentale e mi sono sfogata con la pittura. Questo è il mio nuovo modo di esprimermi, oltre le parole, perché non sono molto brava a descrivere i miei sentimenti e le mie emozioni.”

Come nasce un quadro?

“Varia molto! A volte vorrei dipingere qualcosa, poi non mi riesce e arrivo al limite di distruggerla rabbiosamente lanciando i colori... e il risultato, all'improvviso, diventa affascinante! Più penso razionalmente a un obiettivo e meno funziona. Tante volte devo grattare via e ridipingere istintivamente. E allora ottengo un risultato.”

Il tuo stile si esprime al meglio nell'astrattismo...

“Avendo iniziato da poco, da completa autodidatta, sento che mi manca la tecnica per approcciare la ritrattistica. Nell'astratto, con l'action painting, riesco ad essere totalmente me stessa. Qualcuno dice che, quando lancio i colori, ho un approccio poco femminile, poco cauto, quasi violento!”

Ma la tua creatività non si ferma alle tele!

“Non disdegno nessun materiale. Ho dipinto pantaloni, borse, magliette, zainetti! Cerco di non rimanere nelle convenzioni, nel mio percorso artistico come nella vita quotidiana. Voglio essere me stessa, anche a costo di pregiudizi sfavorevoli.”

Qual è il tuo sentimento quando devi separarti da un tuo quadro?

“Se è un vecchio quadro magari non mi rappresenta più e lo do via facilmente. Quelli che mi piacciono veramente sono felice di darli alle persone che mi stanno simpatiche. A volte me li commissionano e quindi è normale lasciarli andare... appartengono più alla persona che me li ha chiesti.”

Quando e come dipingi?

“Nei giorni liberi e, tante volte, dipingo anche la notte perché il resto della giornata è occupato dal lavoro e dai miei amatissimi gatti. Quando inizio non riesco a fermarmi... è un flusso, tutto va da sé, diventa più forte di me e non mi fermo finché non sono contenta! Arriva da dentro, e non si sa quando, il momento che mi fa dire “basta!”. Può essere che in due ore io abbia finito o che non mi piaccia e ricominci tutto da capo!” ■



Nell'altra pagina: Irene Fischer.
Foto: Omar Manini.
Qui sopra due opere dell'artista.
Foto: Irene Fischer
e Omar Manini.

Irene Fischer
Tel. +39 329 2136310
irenefishersch@gmail.com
www.facebook.com/irene.fischer.3517



Una storia di acqua, commerci e arte

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

S Il rapporto tra il territorio di Portogruaro e l'acqua è davvero molto stretto: il fiume principale, il Lemene, e le varie rogge che solcano tutta la campagna, danno vita a un ambiente davvero suggestivo e ricco di fauna e flora tipiche. Ma l'acqua non ha rappresentato solo un idilliaco elemento paesaggistico per Portogruaro: la sua forza è stata abilmente sfruttata fin dall'antichità. Nello stesso centro storico di Portogruaro sono ancora oggi visibili testimonianze di questo legame dell'uomo con l'acqua: oggi è uno dei luoghi più scenografici della cittadina e sede di mostre d'arte ma i mulini, già detti di Sant'Andrea, sono stati per secoli un importante sito produttivo. La loro esistenza è già attestata in una bolla di Urbano III del 1186 e ulteriori diverse menzioni sono riscontrabili in documenti del XIII e XIV secolo, segno che la loro attività è proseguita incessantemente. Questa struttura fu di proprietà vescovile almeno fino all'annessione di Portogruaro alla Serenissima ma anche allora Venezia riconobbe i diritti feudali del vescovo, compresa la proprietà dei due mulini. Provatasi da un'esistenza che iniziava a diventare ragguardevole, i



mulini vennero restaurati nel 1447 dal vescovo Feletto e poi dal vescovo Jacopo Maria Erizzo nel 1755. Quando anche Portogruaro fu annessa al Regno d'Italia nel 1866, passarono sotto la proprietà dello Stato e venduti dopo pochi anni all'asta. Dopo il secondo conflitto mondiale iniziarono la loro nuova vita come luogo per mostre d'arte e, in seguito al restauro del 1993, oggi sono la sede della Galleria Comunale d'Arte Contemporanea. I mulini sono quindi un simbolo importante della storica vocazione commerciale di Portogruaro. Nel luogo in cui sorse poi il primo nucleo abitato della cittadina vi devono esser stati degli insediamenti fin dall'antichità; il primo documento che menziona il centro è tuttavia un diploma dell'888 in cui se ne riconfermavano i diritti feudali all'abbazia di Sesto al Reghena. Portogruaro nacque e si sviluppò quindi come insediamento commerciale. Le cose non cambiarono – anzi, migliorano – con l'inizio della dominazione veneziana nel 1420. La Serenissima concesse il monopolio del commercio del ferro destinato a Venezia, il controllo di tutte le merci dirette verso i territori friulani e austriaci e la vendita del sale. ■

Nella pagina precedente e in questa: scorci dei mulini sul Lemene. Foto: Pixabay e Adobe Stock



La dama stanca

* di Letizia Rigotto

Dodici milioni e centomila. Questo, secondo l'Istat, è il numero di visitatori che ogni anno attraversano il Ponte della Libertà e sbarcano dalle famose grandi navi per riversarsi a frotte a Venezia. Dodici milioni e centomila turisti contro 53.976 abitanti, per una superficie di poco più di 500 km quadrati. Sono dati che fanno impressione, ma si sa, tutti i gentiluomini vogliono danzare con la donna più bella del ballo e Venezia questo titolo l'ha conquistato e se lo tiene ben stretto da secoli. Che succede, però, quando anche alla donna più bella di tutte fanno male i piedi? Venezia ce l'aveva già fatto capire quel 12 novembre, quando le acque si sono alzate come a voler mettere un violento freno a quel via vai frenetico, ma non è stata ascoltata, anzi, sono stati in migliaia a fiondarsi sull'isola per vederla boccheggiare, dai vaporetta, dai campi e campielli, dalle calli con l'acqua fino alla cintola. C'è voluta una pandemia globale, ma ora Venezia può finalmente sedersi, togliersi i tacchi e guardare il mondo che, per una volta, va avanti



Foto:
Comune di Venezia

senza di lei. In quella che è una realtà inaspettata e surreale per tutti, è strano vedere le città vuote e silenziose, è strano vedere come quelle cose che tutti reputavamo quotidiane, normali, come prendersi un caffè con gli amici o andare al cinema siano entrate nella concezione di "attività di lusso", ma non tutto il male vien per nuocere. Nella città che deve la sua fama, bellezza e fortuna al mare, è proprio il mare a riprendersi il primo posto: sono bastate poche settimane e la fauna marina, prima soffocata dal traffico delle barche, ha ricominciato a popolare i canali. Dove prima si vedeva solo qualche raro granchio farsi largo sul fondo melmoso, ora si vedono decine e decine di pesci che si muovono lungo la pigra corrente, cacciati dai cormorani che si tuffano a interrompere per un attimo il silenzio. Come a Trieste, anche nella laguna veneziana sono tornati i delfini che, ignari di quello che sta accadendo, saltano giocosamente al largo del Lido, mentre dalla riva la gente li osserva estasiata, in una delle tante file per fare la spesa. Le anatre, prima nascoste sotto



ai ponti, ora camminano lungo le rive avventandosi sulle briciole di pane che i veneziani lanciano dalle finestre, inseguite dai gatti che si stendono sornioni sotto al sole di una primavera che è scoppiata anche senza di noi. Gli alberi stiracchiano i rami con le prime foglie; sulle altane riscaldate dal sole i fiori e le piante tornano a vivere, annaffiati da una studentessa fuori sede che non ha fatto in tempo o non ha voluto tornare, e che ogni giorno allunga lo sguardo verso San Sebastiano, dove, fra i muri dell'università chiusa, cerca di vedere quel ciliegio sotto cui la scorsa primavera era solita distendersi e che proprio in questi giorni dovrebbe star fiorendo di rosa. Su Canal Grande, il Ponte di Rialto guarda maestoso e vuoto le rare barche che silenziose passano, sorpreso da quella calma inaspettata, disturbato solo qualche volta dal rumore di un passante che, da dietro una mascherina, trascina borse della spesa straripanti e i cui passi riempiono le calli come un costante ticchettio. In Piazza San Marco, la Basilica guarda la sua piazza vuota e ne discute con il Palazzo Du-



Foto:
Comune di Venezia

cale, eppure, nessuno dei due sembra scontento di quel silenzio, di quella calma a lungo attesa e che solo una tragedia ha saputo portare. Fanno cenno all'altra riva, alla Basilica di Santa Maria della Salute, e si danno di gomito perché loro certe cose le hanno già viste, perché per loro non c'è nulla di nuovo e ormai, dopo tanti anni, si sono fatti una certa corazza. Lungo i canali stanno ammassate le gondole, l'una di fianco all'altra, muovendosi al ritmo della corrente e facendo scricchiolare le cime, riposando dopo anni e anni passati a portare in giro i turisti che, da dietro le loro macchine fotografiche, cercavano di catturare Venezia con uno scatto. Cosa ricorderanno i veneziani di questo periodo? Tante cose, specialmente il silenzio, un silenzio che a Venezia sembra stonare, mentre invece la veste di quella bellezza misteriosa che l'ha resa la donna più bella del mondo, una donna che, dopotutto, voleva solo riposarsi un attimo e che finalmente ci sta riuscendo, nel bene e nel male. E chissà, magari, finito tutto questo, proveremo anche un'amara nostalgia. ■



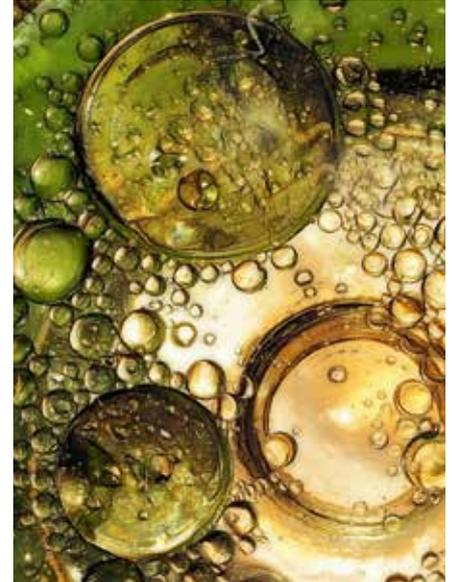
Analisi sensoriale: dove percezione diventa vita

* di Francesca De Zotti Michielin

Ancora oggi risulta essere una disciplina non compresa e sottovalutata, con molte incertezze sul come possa essere traslata e importata nel mondo commerciale e industriale. In bibliografia si riporta tale dicitura: “l’analisi sensoriale è una disciplina scientifica impiegata per risvegliare, misurare, analizzare e interpretare quelle risposte che sono esito della percezione tramite i sensi della vista, dell’olfatto, del tatto, del gusto e dell’udito”. Difatti l’analisi sensoriale misura il percepito; quindi può andare a misurare in maniera oggettiva e scientifica qualsiasi cosa, dalle più svariate matrici alimentari a qualunque servizio. Di fronte a una affermazione del genere molti rischiano di perdere interesse; quindi non è ancora fruibile a tutti il concetto di cosa sia veramente l’analisi sensoriale, non è chiaro quale sia il suo vantaggio a livello produttivo e soprattutto quale *surplus* ci riservi personalmente. Si può parlare di un mondo sensoriale poiché appena ci si avvicina a questa disciplina si apre una moltitudine di sensazioni che sono pronte, con gli adeguati strumenti, a diventare percezioni e se interiorizzate a trasformarsi in emozioni. Con l’implementazione dei nostri sensi quindi si apporta un valore aggiunto a ogni singola azione; tale valore, non dimentichiamolo, è intrinseco di oggettività e scientificità. Tutti noi mangiamo, ci dissetiamo ma tuttavia senza cogliere le sensazioni che quell’attimo ci riserva. L’analisi sensoriale non è altro che una palestra per i nostri sensi, dove attraverso dei semplici esercizi i nostri cinque sensi possono rinvigorirsi, allenarsi e diventare portavoce di quello che ogni pietanza, bevanda o qualsivoglia servizio ci trasmette. Dopo un iniziale momento di formazione, tali piani d’allenamento possono essere completati

asenso
ASSOCIAZIONE NAZIONALE ANALISI SENSORIALE

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



dai *panel test*, dei veri e propri momenti in cui i nostri sensi vengono messi alla prova. In queste sessioni vista, gusto, tatto, olfatto e molte volte anche udito vengono continuamente richiamati creando una vera e propria sfida per misurarne oggettivamente il percepito. Come in ogni ambito, sebbene non sia da dimenticare la sua scientificità, ci vuole passione e amore per essere considerati veri esperti di tale ambiente. Ma chi è un vero esperto d'analisi sensoriale? Un esperto del settore è colui che mette a fuoco ogni particolare per la riuscita al meglio del *panel test*; è il direttore d'orchestra che magistralmente si preoccupa che ogni singolo dettaglio sia perfetto e che ogni *panel test* sia il più importante. È colui che si preoccupa che ogni Giudice Sensoriale, chiunque abbia scoperto le tecniche per padroneggiare i propri sensi e ottenere un giudizio oggettivo, raggiunga al meglio la sua percezione della matrice, che tolga dalla fase ogni minimo elemento di disturbo. È colui che nell'elaborazione statistica non vede un dato puramente come cifra ma lo vede quale una soddisfazione di un possibile risultato; soprattutto è colui che nella fase di assaggio è tutt'uno con ciò che sta analizzando. Fondamentale infatti è la sua presenza in un *panel test*; la sua presenza non è dettata da costrizioni esterne, ma da una sua volontà che lo spinge a essere protagonista indiscusso di quell'attimo. L'analisi dell'elemento è forse la parte più appagante, per l'esperto non è più quindi una questione d'allenamento, non è sforzo, né costrizione nella corretta percezione; ma risulta essere l'opportunità di lancio per i suoi sensi. Come quando un atleta si accinge a tuffarsi dal trampolino, la tecnica e l'esecuzione del tuffo sono diventate proprie, così come le tecniche per un corretto impiego dei propri sensi. È nel momento preciso in cui si tuffa che l'atleta libera tutta la sua tecnica appresa durante l'allenamento, la sua passione, il suo amore che si esplicano in un movimento armonico. Il vero esperto è quindi colui che, al momento dell'assaggio, curioso di ciò che si potrebbe trovare davanti, è in trepidante attesa di come tale nuova matrice possa arricchire il suo port-folio personale d'esperienze. Il segreto quindi per arrivare ai vertici dell'analisi è la curiosità che spinge ognuno di noi nello scoprire, nell'appassionare, nel rendere i propri sensi non solo uno strumento di lavoro ma di vita. ■



Foto: Pixabay



La percezione sensoriale al tempo del Coronavirus

* di Pietro Aloisio - Presidente Assenso

Anche i virus in fondo sono nomadi.

(Roberto Calasso)

Ll '900 è stato il Secolo Breve in cui il mondo ha conosciuto due guerre mondiali, un olocausto di persone mandate a morire nei campi di sterminio e un olocausto nucleare che cancellò in pochi secondi Hiroshima e Nagasaki. Il secolo scorso visse sì una crisi economica prodromica degli sconvolgimenti degli anni successivi, però è stato anche fucina di grandi invenzioni, scoperte scientifiche, rivoluzioni nei pensieri e nei costumi. Il secolo che vide una fase di espansione economica, che in Italia definimmo “boom”, dove funzionava un ascensore sociale che portava chiunque nelle condizioni di affrancarsi da percorsi di povertà o indigenza. Il secolo scorso funestato da terremoti che facevano conoscere al mondo la grandezza dei Friulani nel ricostruire velocemente il loro passato per riappropriarsi del presente proiettandolo al futuro. Ma anche le vergogne dei terremoti del Belice, ancora non compiutamente ricostruito o dell'Irpinia. Il novecento in cui il cinema mondiale si produceva a Cinecittà quando Hollywood era solo un sobborgo di Los Angeles. Lo sbarco sulla Luna con la famosa frase di Neil Armstrong *questo*



In alto:
Il cenacolo.
Qui sopra:
Pietro Aloisio

assenso
ASSOCIAZIONE NAZIONALE AVVISI SENSORIALE

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

è un piccolo passo per un uomo ma un gigantesco balzo per l'umanità. Il secolo scorso ci ha lasciato grandi eredità e responsabilità ed il primo scorcio di secolo del nuovo millennio si è caratterizzato per essere “veloce”. Siamo un mondo interconnesso, globale, un mondo in cui in pochissimi secondi parliamo con persone dall'altra parte del pianeta. Globalizzazione, che dall'essere salvifica si è trasformata in un vicolo, stretto e tortuoso, che blocca i processi di crescita della maggioranza degli uomini. E ancora, terrorismo e guerre con il solo obiettivo di controllo delle menti e arricchimenti facili per una sparuta minoranza di persone che detengono il 90% delle ricchezze globali. Tutto questo, con una velocità incredibile, è stato messo in discussione dal minuscolo e pericoloso Coronavirus, che ha messo in ginocchio un mondo dove l'Italia, già macerata da una crisi economica globale, è stato il primo grande paese occidentale a doverlo fronteggiare; ma quanti hanno avuto la percezione di quello che gli stava capitando addosso? Quanti sono stati capaci di avvertire nell'immediato il pericolo? Pochi, perché poco allenati a riconoscere



situazioni di pericolo attuale, immediato e concreto. Le grandi stagioni dell'umanità sono venute uscendo da periodi bui, si trattasse del Medioevo o del nazismo. Il Rinascimento italiano pose l'uomo al centro del mondo e si avviò a un periodo di bellezza culturale che ancora resiste ma vorremmo si perpetuasse. Il mondo all'indomani del Coronavirus non sappiamo cosa sarà e come sarà ma, ci auguriamo, potrà esserci una nuova alba per l'uomo dopo la lezione che stiamo subendo da una pandemia che non distingue il ricco dal povero, l'occidentale dall'asiatico o dall'africano; un virus che ci ha reso tutti simili nella nostra inadeguatezza, una sorta di livella, attingendo al ricordo di Totò. Ciascuno di noi dovrebbe tirare fuori le migliori risorse per immaginare un futuro post Coronavirus. Tutto riprenderà come sempre? Mi auguro di no; mi auguro che questa esperienza possa scuotere le coscienze di chi, vivendo in un mondo virtuale, ha perso di vista l'obiettivo principale dell'essere umano: "Essere Umano". In un paese in cui abbiamo avuto paura della disperazione degli altri ed abbiamo avuto nostri connazionali confinati in



In alto:
La città ideale.
Qui sopra:
La Gioconda
e Il David

navi da crociera, non barconi, con i divieti di sbarco. Siamo passati dall'aver paura dell'altro, all'altro che ha paura dell'Italiano. Abbiamo cercato una solidarietà internazionale ma abbiamo capito che dovevamo iniziare da soli, dovevamo semplicemente essere italiani e dimostrare al mondo che per un certo periodo ci eravamo distratti dall'essere faro importante per l'umanità. Il mondo, all'indomani del Coronavirus, non potrà più essere lo stesso. Dovrà essere costruita una nuova forma di convivenza non solo sociale ma anche economica; il liberismo disordinato ed imperante dovrà essere rivisto, dovrà rispondere all'esigenze dei singoli e non all'astrazione del mercato. Dovremo misurare e pesare le competenze e i relativi emolumenti a ciascuno. Il Coronavirus ci ha fatto capire che non sono i vari campioni di calcio milionari a curarci e a salvarci ma medici ed infermieri, con stipendi ridicoli in rapporto alle competenze e professionalità che mettono in campo. Andrà tutto bene. ■
Nessun effetto è in natura senza ragione, intendi la ragione e non ti bisogna sperienza.
(Leonardo da Vinci)



Sartoria Luca Paolorossi

La bellezza salverà il mondo

✶ di Tiziana Fiorentino

f deluxetibus @ Deluxetibus

SARTORIA LUCA PAOLOROSSÌ
Via Giuseppe di Vittorio 9
60024 Filottrano AN
Tel. +39 071 720 0042
www.lucapaolorossi.it

Luca e io protagonisti per una sera di un simpatico contest culinario creato dallo chef stellato Errico Recanati del ristorante “Andreina” a Loreto nelle Marche, è così che ci siamo conosciuti. Serata indimenticabile, come la calorosa accoglienza e la bellezza di una regione che trovo molto simile al mio Friuli e che inevitabilmente mi ha contagiato. Entrambe piccole e spesso taciute da cronaca e stampa, dolci colline, belle località di mare, importanti patrimoni artistici e se noi abbiamo delle stupende montagne loro hanno una montagna di gioia di vivere e cordialità e secolari tradizioni artigianali di qualità. È questa la peculiarità di Filottrano, paese natale del sarto, che dal 1800 era punto di riferimento per la produzione della seta convertita poi nella realizzazione di abiti sartoriali su misura. Chi è Luca? Mi sento di definirlo come il più attivo dei vulcani al mondo;



infaticabile, inarrestabile, un pentolone in continua ebollizione dal quale escono sempre nuove idee tassativamente condite da eleganza e bellezza, imperativi che non l'hanno mai abbandonato. Voleva il successo e si è fatto carico dell'azienda di famiglia per proseguire una tradizione sartoriale attiva dai primi del 900 rilanciandola come marchio di qualità in Italia e nel mondo: raffinati abiti su misura. "Ho iniziato a 13 anni. Durante la settimana imparavo il mestiere, stando in sartoria con mio padre, il sabato, mentre i miei amici andavano a giocare, io recuperavo nelle fabbriche della zona i jeans usati di terza scelta, li risistemavo, per poi rivenderli al mercato". Tanta ambizione, una propensione al successo che da subito si è messo a rincorrere, voleva vestire uomini d'affari, star del cinema e della tv, cantanti, calciatori e ci è riuscito, facendo risorgere la sartoria che dagli anni 90' con l'avvento dei consumi di massa e lo sviluppo delle grandi industrie tessili aveva subito una forte crisi e rischiava di chiudere: l'abito su misura di alta qualità era pronto a soccombere sotto il peso del confezionato industriale, certamente a portata di mano di tutti ma decisamente anonimo. Dal 1994 iniziò a tagliare tessuti per Dolce e Gabbana e poi dal 2001 la scalata verso il successo, con un accordo con la RAI vestì Tonino Carino il corrispondente sportivo della trasmissione "Quelli che il calcio" e il suo stile ha preso il volo, sbarcando così a Milano, Dubai, Mosca, Montecarlo e la lista non finisce qui. Come ogni grande imprenditore non si limita a concentrare le sue abilità in un'unica direzione e quindi per paradosso la produzione di abiti gli diventa "stretta" e per questo fioriscono mille nuove iniziative, diventa art director di feste uniche in un locale di Numana riempiendo di turismo mondano la riviera del Conero. Il suo design firma produzioni di poltrone, cuscini e oggetti di lusso per yacht abitazioni e american bar, viene scelto da molte riviste di moda per far da giudice al look dei vip. Con Expo 2015 lancia 4-chetta, un bracciale che reinterpreta la posata e che porto al polso da quando l'ha creata. Innamorato delle Marche crea il marchio "Artigiani di Marca" che riunisce sotto lo stesso tetto artigiani della regione che si sono distinti per qualità e unicità dei prodotti; i suoi vestiti sono affiancati dalla linea di camicie Bourbon Delmonte, le cravatte Don Domenico disegnate in onore del parroco cui era molto legato, la borsa Fiorella studiata rivisitando un modello degli anni '60 sfoggiato da Brigitte Bardot senza trascurare produttori di eccellenze alimentari quali oli (Barontini) o dolci (Cugnoli&Vitaloni). L'ultimo progetto far rivivere lo sfarzo di Villa Gentiloni, dimora storica nelle sue belle colline, luogo destinato a eventi unici. In questo enorme sforzo è supportato da una bella famiglia, molto coesa, i genitori, la moglie Sonia, e nel tempo libero dagli studi il giovane figlio Pietro che sprona a crearsi una sua strada, a inventarsi una nicchia di mercato, una famiglia dove l'imperativo è pranzare ogni giorno assieme stringendosi attorno alla nonna novantatreenne che di pranzi ne ha dispensati tanti a tutti loro... Se gli chiedi il perché della sua frase TOP. "La bellezza salverà il mondo", ti spiega candidamente che dovrà essere così perché la bruttezza, intesa come l'incuria verso sé stessi e gli altri, verso l'ambiente, la sciatteria nei modi, la mancanza di educazione valori e senso di responsabilità, lo stava uccidendo. E' un concetto che trovo quanto mai attuale in questi momenti difficili che mi vedono reclusa a casa come voi, momenti in cui siamo costretti a fermarci e a riflettere su quello che è davvero importante. Credo che questa frase dovrà essere un leit motiv per tutti non appena saremo chiamati a risollevarci e ripartire. Grazie Luca per quel che mi hai trasmesso e sono convinta che a breve ci sarà una nuova sfida e perché no magari anche fra noi in cucina... ■



Nell'altra pagina:
Luca Paolorossi.
Qui sopra, dall'alto:
l'ingresso della sartoria,
Isidoro e Villa Gentiloni.
Foto: Archivio Luca Paolorossi

Condividere il tempo

* di Omar Scaibo

Il poter condividere il tempo, una libertà che aveva assunto il valore di un diritto di cui ora si è brutalmente riscoperta la sua reale natura. È un qualcosa di cui ne possiamo godere ma non necessariamente: avversità diverse possono colpire e togliere questa libertà di cui avevamo dimenticato la valenza. In tempi lontani un pranzo era un'occasione di incontro in cui le persone si ritrovavano e trascorrevano insieme delle ore sapendo che, nel momento in cui ci si fosse salutati, chissà fra quanto tempo, o forse mai più, ci si sarebbe trovati nuovamente insieme. Guerre, carestie, epidemie: fenomeni terreni che rendevano la vita fragile e il chiudersi alle spalle la porta poteva significare consegnare alla memoria il ricordo di colui con cui si aveva condiviso una cena o un semplice incontro. Non solo questi eventi erano causa di lutti, ma anche la semplice distanza che separava due diverse cittadine faceva diventare pericoloso il tragitto. Non bisogna dimenticare che nel passato gran parte del territorio era coperto da boschi (da cui i toponimi selva, silvella, colloredo, ecc.) con i conseguenti rischi che comportava l'attraversar-



li. Da un lato, questo poteva rendere triste il commiato, dall'altro, esso dava maggior importanza e consapevolezza ai momenti vissuti insieme. Se questo era il quadro che si poteva dipingere volgendo lo sguardo indietro, con l'avvicinarsi ai giorni nostri le occasioni di convivialità si sono moltiplicate: le distanze si sono ridotte e tutto è diventato più semplice e tranquillo. Questo ha fatto perdere man mano il valore dell'incontro che è diventato via via minore lasciando sempre più spazio a manifestazioni che, inizialmente accessorie, hanno preso possesso della lieta occasione mettendo in evidenza la vanità e l'egocentrismo dei singoli. Cosicché molte volte l'incontro conviviale è diventato spazio in cui dar sfoggio della propria abilità, occasione in cui far conoscere al resto del mondo che ci siamo anche noi, momento in cui rinfacciare ai presenti azioni e comportamenti. Ecco che oggi qualcosa ci impedisce di poter fisicamente condividere liberamente il tempo insieme, un fatto improvviso e impreveduto che ci sta isolando l'uno dall'altro. Molti sono più fortunati e, benché forzatamente, possono aver la possibilità di condividere questo tempo insieme con altri individui dell'umana specie, siano essi parenti o no, ma ad altri rimane solo uno schermo o un telefono ove poter sentire, parlare ma nulla più. A questo punto è necessario attendere, guardando fuori dalle finestre o a confine della recinzione, consci che momentaneamente abbiamo perso una libertà di cui si godeva, oramai inconsapevolmente, come propria ed intoccabile. Con l'augurio che alla fine di questa periodo di isolamento obbligato, una volta terminati i conseguenti festeggiamenti, il vero senso del condividere il tempo possa permeare nuovamente i momenti comuni anche se, prima o poi, sarà dimenticato nuovamente, inficiato dalle umane debolezze... più tardi possibile... poiché le parole e i ricordi si perdono nel tempo. ■



Foto: Pixabay

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

Direttore Responsabile
Mariella Trimboli
mariella@top-magazine.it

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

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

Hanno collaborato a questo numero
Francesca Orlando, Omar Manini, Stelio Smotlak, Tiziana Fiorentino, Marisa Cepach, Anna Turchet, Paola Valdinoci, Claudio Fabbro,
Carlotta Kovatsch, Letizia Rigotto, Pietro Aloisio, Giulio Colomba, Francesca De Zotti Michielin, Gianna Buongiorno, Omar Scaibo

In copertina
Foto: Canva
Immagini e fotografie
Palagurmé, Editoriale Top, Francesca Orlando, Omar Manini, Lonati Fotografica, Sofia Valvason, Stelio Smotlak,
Tiziana Fiorentino, Pixabay, Shutterstock, Cooperativa Reitia, EatNmeet, Paola Valdinoci, D.Sergon,
Carlotta Kovatsch, Irene Fisher, Comune di Venezia, Adobe Stock, Luca Paolorossi

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

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

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

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



3.203 kg di legno



472 kg di CO₂



46.288 litri di acqua

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



PAOLO CACCESE

Vini del Collio

*Niente rende il futuro così roseo come il contemplarlo
attraverso un bicchiere di "Friulano"*

Napoleone Bonaparte

A casa tua... chiama

+39 366 3697674 o +39 0481 61062
oppure invia una mail a info@paolocaccese.it



AZIENDA AGRICOLA
PAOLO CACCESE

LOCALITÀ PRADIS, 6
34071 CORMONS - GO
TEL/FAX +39 0481 61062
INFO@PAOLOCACCESE.IT
WWW.PAOLOCACCESE.IT



PAOLO
CACCESE



**Goditi il piacere
di una buona bollicina
a casa tua**

Per ordinarla chiama Roman al
+39 334 1327366 +39 0481 391338 o scrivi a info@piedimont.it