

6

**Pillole di Stile
Cena a casa
di Giovanna**

12

**Le Love
storia, sogni e sapori**

34

**Venica & Venica
vini senza tempo**

40

**Amorim Cork
storia di un tappo**



EUGENIO
COLLAVINI



**Fa' quel che ami
con le persone che ami.**

*Eugenio Collavini Viticoltori:
da 60 anni amiamo il Pinot Grigio
in tutte le sue declinazioni.*

**Eugenio Collavini Viticoltori Srl - Via della Ribolla Gialla 2, Corno di Rosazzo (UD)
www.collavini.it**

* di Mariella Trimboli

Se il mondo dell'enologia ha sempre avuto le sue eccellenze, negli ultimi anni anche il Friuli Venezia Giulia ha brillato con un'eleganza particolare grazie a un territorio magico: il Collio. Con le sue vigne curate come giardini è diventato sinonimo di vini importanti e di accoglienza di alto livello. La Doc Collio non è solo un marchio, ma un segno di tradizione e passione. Il clima di quest'anno ha consentito una maturazione ideale delle uve, lasciando spazio a una vendemmia di ottima qualità che sommata alla dedizione dei vignaioli promette nuovi vini straordinari. E non è una coincidenza che Gorizia si stia preparando anche in questo contesto all'evento Capitale Europea della Cultura 2025. La designazione di Gorizia è una celebrazione non solo della sua storia e arte, ma anche del suo ruolo nella promozione della cultura enogastronomica. La nostra rivista, sempre attenta ai vertici della raffinatezza e dell'innovazione, ha dedicato molte pagine al fenomeno del Collio e alla sua importanza nel panorama enologico. E l'analisi non si limita al vino, ma si estende al valore della cultura come strumento di unione e identità. In un mondo in cui l'industrializzazione e la globalizzazione possono facilmente oscurare la bellezza delle tradizioni locali, il Collio e Gorizia rappresentano un esempio di autenticità. La storia, il vino, e l'arte di accogliere, sono tutti testimoni di un patrimonio da celebrare con fierezza e noi siamo orgogliosi di essere promotori di una terra straordinaria. E non a caso raccontiamo l'immenso progetto che si cela dietro un tappo di sughero. ■

Tutte le informazioni di servizio
di aperture, chiusure, orari e prenotazioni sul sito:
www.top-tasteofpassion.it



PIANI DI SANIFICAZIONE
E FORMAZIONE



PRODOTTI
PER LA PULIZIA
E L'IGIENE
PROFESSIONALE



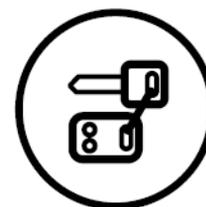
LOGISTICA
E MAGAZZINO



ASSISTENZA
POST VENDITA



MACCHINARI



NOLEGGIO A BREVE
E LUNGO TERMINE

- 3 *Editoriale* - MARIELLA TRIMBOLI
- 6-7-8 *Pillole di Stile. Cena a casa di Giovanna* - ROSSANA BETTINI
- 10-11 *Giovanna & Luca* - NICOLÒ GAMBAROTTO
- 12-13 *Le Love: storia, sogni e sapori* - NICOLÒ GAMBAROTTO
- 14-15 *Colti sul piatto. Dom Bistrò* - ROBERTO PEDI
- 16-17 *Landris* - TIZIANA FIORENTINO
- 18-19 *Tra disciplina e libertà: (ri-diamo) la pizza ai pizzaioli* - ADRIANA GRECO
- 20 *Sensorialmente pizza* - KATIA PELLARIN
- 21 *Come preparare corpo e spirito alla stagione fredda* - CHIARA DELL'AGNOLO
- 22-23 *Agricoltura urbana* - MATELDA GANDOLFO
- 24 *Sensorialmente zucca* - KATIA PELLARIN
- 26-27 *I Devetak e la Lokanda di San Michele* - CLAUDIO FABBRO
- 28-29 *Al via la sesta edizione di The Best Sandwich*
- 30-31 *Dalla tavola al feed* - CLIO ULIVETI
- 32 *Food blogger e influencer. Come ti "socializzo" un piatto* - LUCA DALMAZIO
- 34-35 *Il viaggio senza tempo di Venica & Venica* - FRANCESCA ORLANDO
- 36 *Sensorialmente Malvasia Istriana* - KATIA PELLARIN
- 37 *Perché no?* - A CURA DELLA REDAZIONE
- 38-39 *San Martino a Dolegna del Collio* - CLAUDIO FABBRO
- 40-41-42-43 *Amorim Cork, storia di un tappo* - MARIELLA TRIMBOLI
- 44-45 *Luminosi ricordi: l'eredità di un gioielliere*
- 47 *Il vecchio birrificio di Pordenone: un nuovo futuro?* - ANNA TURCHET
- 48-49 *O prete, o frate, o fora con le vache!* - OMAR MANINI
- 50-51 *Castelli, fantasmi e tesori* - ANNA TURCHET
- 52-53 *La strana, e continua, stagione italiana* - PIETRO ALOISIO
- 54-55 *Tra i ricordi di pietra nelle valli di Moggio* - MICHELE CASTRO
- 56-57 *Poffabro, il paese dall'atmosfera fiabesca* - CHIARA DELL'AGNOLO
- 58-59 *Le mille e una... Napoli* - OMAR MANINI
- 60-61 *Rodi, sapori autentici tra miti e leggende* - FRANCESCA DI LEO E LUCA RONCADIN
-



Pillole di Stile

Cena a casa di Giovanna

* di Rossana Bettini



L'imponente bellezza della Villa toglie il respiro, il curatissimo e lussureggiante parco evoca certi dipinti a olio di Monet e ispira infiniti, elegantissimi *déjeuner sur l'herbe*. Invece, la storica dimora e residenza privata del Conte Luigi Deciani, ha recentemente ospitato una fra le più suggestive puntate di "Cena a casa di". Fra porcellane decorate in oro zecchino, luminosi calici in cristallo francese, abbaglianti *chan-*

Nella pagina a destra, Giovanna e Luca con, sullo sfondo, Villa Deciani



delier, la musicista Giovanna Viel, compagna del conte anfitrione, si muoveva altera e lieve, perfettamente a suo agio, nel susseguirsi di sale, salotti, biblioteche dai pavimenti di marmo intarsiato e arredi d'antan accuratamente mantenuti. Consuetudine vuole, per le puntate "Cena a casa di" che nel loro svolgersi non hanno mai nulla di consueto, che la padrona di casa si avval-

ga di un rinomato ed esperto chef. A Villa Deciani è stato Luca Plett Rizzotti, del ristorante hotel Al Ponte di Gradisca, a sostenere e valorizzare le doti culinarie della padrona di casa Giovanna Viel, che ha trasferito il suo amore per la musica, materia

Luca ha sostenuto e valorizzato le doti culinarie di Giovanna, che ha trasferito il suo amore per la musica, materia che insegna, nella mise en place e nei lievi tocchi donati alle preparazioni gastronomiche.

che insegna, nell'armoniosa *mise en place* e nei lievi tocchi donati alle preparazioni gastronomiche. Luca, dal canto suo, ha sfoderato una serie di piatti azzeccatissimi e

La Villa venne edificata alla fine del XVII secolo sulle rovine di un castello medioevale, e appartiene alla famiglia friulana dei Deciani da quando il nonno del conte Luigi, attuale residente, sposò l'ultima erede dei Conti Gallici, originari di Bergamo. Il conte Luigi è figlio della contessa Giulia Cattaneo di Sedrano eroina della Resistenza italiana e artefice del restauro postbellico della villa. La Villa venne rimaneggiata in più momenti: nel Settecento fu interamente decorata con stucchi e affreschi di pregio nelle delicate tinte pastello e venne realizzata la pregevole pavimentazione in 'terrazzo veneziano'. Durante la prima guerra mondiale la Villa fu danneggiata e poi restaurata, quindi utilizzata come residenza estiva fino all'inizio della seconda guerra mondiale, quando venne occupata prima dalle truppe tedesche e poi dalle forze alleate. Ma lesioni ben più serie furono inferte alla magnifica Villa dal terremoto del '76 che devastò il Friuli rendendo impraticabili moltissime case. Subito dopo il terremoto la Villa fu ricostruita nelle parti strutturali, mentre a partire dal 1987 iniziarono i restauri degli interni. Il Conte Luigi, bello, acuto, esigente e pungente come un fiero cardo, ora vi risiede tutto l'anno e ha aperto taluni ambienti e il magnifico parco agli ospiti, per eventi selezionati e unici.



Qui sopra, dall'alto:
salvia panata e frita.
Guancetta di maialino, mele
e rafano.

Scaloppa di foie de canard,
patate di San Martino
e albicocche.

A destra:
ravioli di ricotta di malga,
cavolo nero, ricotta affumicata,
noce moscata e guanciale
croccante.

Cremino al caffè Illy
leggermente salato

I vini abbinati.
Foto: Editoriale Top

rivelatori di una sicurezza e una sapienza senza pari, uniti all'attenzione e alla cura nella selezione delle materie prime. Gli accompagnamenti enologici, scelti e prodotti dall'imprenditore e vignaiolo Gianpiero Gori, ospite a tavola insieme a sua moglie e ad altre coppie amiche dei padroni di casa, hanno sposato in maniera inappuntabile, talvolta insospettabile, il menu realizzato in tandem da Luca e Giovanna. Un Metodo Classico Millesimo 2018, 36 mesi sui lieviti, ha esaltato le foglie di salvia panate, profumate e croccanti. A tavola, per la scaloppa di foie de canard brevemente arrostita e servita con patate di San Martino e albicocche, Gori ha scelto uno Chardonnay della sua produzione (ecco l'abbinamento insospettabile) magicamente adatto al fegato grazie a importanti sentori di banana e frutta esotica. Un apprezzato e giovane Pinot Noir di Nimis, anch'esso firmato Gori, ha accompagnato sia il complesso primo piatto, sia la pietanza a base di carne: ravioli di ricotta di malga con cavolo nero spolverato da ricotta affumicata e noce moscata e guarnito da guanciale croccante, a seguire la morbida e sapida guancetta di maialino, agra e dolce grazie alla presenza delle mele e del rafano. Un malizioso e ottimo dolce, realizzato in esclusiva da Luca, il "Cremino al caffè Illy leggermente salato", è stata la sigla della composita passerella di squisitezze. Una romantica dimora e una memorabile serata, in questa valle di delizie. ■



IL CENTRO ESPERIENZIALE DELLA BEVERAGE & FOOD COMMUNITY

In Palagurmé si entra in contatto con gli specialisti di vino, birra, food e mixology, per acquisire un metodo di lavoro che semplifica la vita grazie a esperienze formative create per chi vuole imparare e approfondire.

La tua attività come l'hai sempre sognata.



VINOTECA



BIRROTECA



SPECIALISTICA



CONSULENZA
ESCLUSIVA



FOOD
EXPERIENCE



MIXOLOGY



BARTENDING

www.palagurme.it

Giovanna & Luca

* di Nicolò Gambarotto

Giovanna, con la sua eleganza e raffinatezza, rispecchia l'anima di Villa Deciani, un luogo impregnato di storie, di ricordi e di una nobiltà che ha attraversato i secoli. La villa, testimone silenziosa di eventi storici, ha radici profonde che risalgono alla fine del XVII secolo. Edificata sui ruderi di quello che si presume fosse un antico castello medioevale, ha assistito al fiorire e al declino di epoche, mantenendo sempre la sua maestosità. La proprietà della residenza è passata attraverso le mani del Conte Deciani e della sua discendenza fin dalla fine dell'800. Fu proprio in quel periodo che il nonno dell'attuale proprietario Luigi, figlio della coraggiosa contessa Giulia Cattaneo di Sedrano, ha unito il suo destino a quello dell'ultima erede dei Conti Gallici. La contessa Giulia non è solo ricordata per la sua nobiltà, ma anche come un'eroina della Resistenza italiana. Oggi, Villa Deciani non è solo un monumento al passato. Grazie a Giovanna, risuona anche di melodie contemporanee. Oltre a essere una padrona di casa impeccabile,

Luca è un ottimo maestro con il quale tra l'altro abbiamo condiviso il piacere di sederci al pianoforte. Certo è più bravo in cucina, ma la musica rimane comunque una sua grande passione.

le, Giovanna è una musicista di talento e insegnante di musica. Le note che escono dalle sue dita durante le sessioni musicali si mescolano con l'aura storica della villa, creando una sinfonia che unisce passato e presente. Nonostante il suo impegno nell'insegnamento, Giovanna sa quando è il momento di mettere da parte la passione per la musica e dedicarsi alla villa, soprattutto quando è luogo per piacevoli convivi come in questa occasione.

Giovanna, "Cena a Casa di" che esperienza è stata?

"Davvero unica. Di tutti gli eventi che si sono



svolti tra queste magnifiche sale è stato il più particolare ed entusiasmante. Luca è un ottimo maestro con il quale tra l'altro abbiamo condiviso il piacere di sederci al pianoforte. Certo è più bravo in cucina, ma la musica rimane comunque una sua grande passione. Devo ringraziare Top per avermi dato questa opportunità di ricevere gli amici ai quali, assieme a Luca, abbiamo dato prova di cosa voglia dire stare bene a tavola. Una bellissima esperienza che mi piacerebbe ripetere. Altrimenti se mi chiamerete verrò a suonare per voi alle prossime cene. Grazie ancora." ■



GUARDA IL VIDEO



posta gastronomica è un equilibrato connubio tra tradizione e innovazione. I piatti, sebbene semplici nella loro composizione, sono una vera gioia di sapori e di emozioni e considerata la passione per la musica dello chef Luca Plett si può dire che il pentagramma è una scrittura di prodotti abbinati per creare una vera e propria colonna sonora. Sia che si opti per una creativa pietanza di pesce sia che la scelta ricada su un piatto radicato nella tradizione friulana. In sala, si percepisce un calore unico dato da un'affettuosa accoglienza: Adriana, mamma di Luca, accoglie gli ospiti con una cordialità che mette subito a proprio agio il cliente. È la testimonianza tangibile dell'amore e della dedizione che la famiglia Rizzotti ha riversato nel ristorante dal 1970, anno in cui hanno iniziato la loro avventura, fino al 1985, quando hanno acquistato "Al Ponte" sulle rive dell'Isonzo.

Giovanna ha dato prova di essere un'ottima cuoca. Si è destreggiata con grazia e abilità. È stata una padrona di casa attenta al dettaglio, anche nella preparazione del nostro menu molto tipico.

Luca una sola domanda. Com'è stato vivere l'esperienza di cucinare con Giovanna soprattutto dopo aver saputo che è una prestigiosa maestra di musica che condivide con te la passione del pianoforte?

“Veramente un'esperienza interessante e positiva. Abbiamo suonato insieme l'antico pianoforte a coda della villa, anche se sono tanti anni che mi dedico alla cucina e i ricordi del conservatorio sono lontani, poi abbiamo trasferito il concerto a quattro mani in cucina dove Giovanna ha dato prova di essere un'ottima cuoca. Si è destreggiata con grazia e abilità sia sui tasti del pianoforte sia con gli attrezzi di cucina. È una padrona di casa attenta al dettaglio e allo stesso tempo semplice e sincera anche nella preparazione del nostro menu molto tipico. Credo che momenti come questo arricchiscano tutti; noi che abbiamo lavorato insieme, ma anche gli ospiti che le hanno decretato il successo. Applausi a scena aperta!” ■

Il ristorante “al Ponte” di Gradisca d’Isonzo (Go) non è solo un luogo dove si mangia, ma una vera e propria esperienza sensoriale ed emotiva. Sin dal suo primo ingresso, il cliente viene avvolto da un’atmosfera calda e accogliente, che rispecchia l’essenza stessa della filosofia culinaria del luogo. Questo ambiente risplende di storia, essendo un punto di riferimento per la ristorazione dal lontano 1898, e camminando a pochi passi, si può sentir la corrente pacata del fiume Isonzo. La magia del luogo si fonde con quella della cucina. La pro-

Nella foto,
Giovanna e Luca
al pianoforte
di Villa Deciani
Foto: Editoriale Top



Le Love: storia, sogni e sapori

* di Nicolò Gambarotto



In alto: Giovanna e Sabrina.
Qui sopra: gli interni del locale

Sabrina Ermacora, a soli 17 anni, aveva un sogno brillante negli occhi: desiderava aprire un locale, un angolo speciale nella sua casa che potesse accogliere il pubblico. Non sapeva da dove nascesse questa aspirazione; forse dalle radici della sua famiglia, i nonni che avevano un locale o da quella zia Mariute di Ronchi dei Legionari, una figura storica ineguagliabile nel mondo della ristorazione. E poi c'era sempre stata quella passione ardente per la cucina, intensificata e condivisa prima con suo marito, Marco e poi con Giovanna che un giorno, circa dieci anni fa, il destino portò nella sua vita. Giovanna, con una storia ricca e multiculturale era nata in Albania, cresciuta nella vivace Bucarest e infine trovato un posto nel cuore della Grecia, ad Atene. Qui aveva intrapreso studi specifici, coltivato e affinato le

tecniche di cucina, riscaldando i cuori del marito e amici con piatti che raccontavano storie di mare, terra, profumi di spezie e amore. Quando le strade di Sabrina e Giovanna si sono incontrate a Monfalcone ne è nata un'amicizia basata su silenzi che parlano, parole dette con gli occhi, risate, ricordi, emozioni e una condivisione profonda della passione per estro e creatività ai fornelli. Il momento decisivo arriva quando Marco torna a casa con una bottiglia di champagne e una notizia inaspettata: aveva comprato un locale a Vermeigliano, frazione di Ronchi dei Legionari, un luogo storico conosciuto come "Le Love" appropriato soprannome dedicato alle due anziane e ruvide signore che lo gestivano. Aperto la prima volta nel 1920 era una locanda con camere e punto di riferimento per la frazione di Vermeigliano; c'erano il primo telefono



e la prima televisione. Nonostante la struttura fosse chiusa da undici anni, Sabrina, finalmente vede coronato il sogno e decide di ridare vita a quel luogo, riempiendolo di ricordi, sogni e piatti incredibili. Le Love si trasforma rapidamente in un germoglio culinario, con Sabrina e Giovanna che offrono ai loro clienti un viaggio funambolico sospeso tra la cucina mediterranea e i ricordi delle loro terre. Non solo piatti tradizionali, ma una armonia di sapori radicata nelle tecniche di preparazione che accompagnano in tavola profumi evocativi di emozioni indimenticabili. Una cucina di pesce capace di raccontare il mediterraneo ma anche i profumi del rosmarino e delle erbe aromatiche delle isole greche che trovano sublimazione in qualche raro piatto di carne mai scontato o omologato alle tradizionali offerte in carta. Per Sabrina, Le Love non è solo un ristorante, ma un luogo di condivisione e cultura. Vuole che sia uno spazio aperto, una piattaforma per artisti emergenti, lettori appassionati e amanti della gastronomia. Giovanna, con la sua esperienza e il suo tocco artistico, garantisce che ogni piatto sia un capolavoro, selezionando solo gli ingredienti migliori da fornitori che sono stati

“Le Love” era l'appropriato soprannome dedicato alle due anziane e ruvide signore che gestivano l'osteria, oggi germoglio culinario di Sabrina e Giovanna che offrono ai clienti un viaggio funambolico.

pazientemente selezionati. Bandita infatti la spesa da grossisti e supermercati a favore di mercati, allevatori e pescatori. Ogni prodotto è lavorato dalle abili mani di Giovanni con la collaborazione di Zeno, il figlio di Sabrina che, dopo la scuola alberghiera e qualche esperienza in diverse cucine regionali sta affinando tecnica e passione guidata da Giovanna. A esclusione del pane, per il quale è in fase di allestimento un apposito spazio, tutto viene prodotto in casa, naturalmente dolci compresi. Insieme, Sabrina e Giovanna hanno dato vita a molto più di un ristorante; hanno creato un'esperienza. Un luogo dove i clienti non vengono solo per mangiare, ma per vivere un'avventura gourmet, per essere sorpresi e soprattutto, per tornare. Nota interessante è data dalla carta dei vini inizialmente seguita da Marco che, esclude bottiglie nazionali anche blasonate ritenute inferiori alle eccellenze regionali. Il rapporto qualità prezzo è assolutamente centrato e migliore della media dei locali di pesce a conferma che Le Love è diventato il simbolo di due donne e della loro inarrestabile passione, un sogno che è diventato realtà e che continua a incantare tutti coloro che varcano la sua soglia. ■



In senso orario:
baccalà fritto,
Giovanna in cucina,
alici in savor.
Foto: Editoriale Top

Osteria Le Love
Viale G. Garibaldi, 155
Fraz. Vermegliano
34077 Ronchi dei Legionari (Go)
+39 331 967 1815 (Sabrina)
[facebook.com/lelove.osteria](https://www.facebook.com/lelove.osteria)



Dom Bistrò

* di Roberto Pedi



In alto, nelle due pagine, in senso orario: i ravioli ripieni di porcini, i tagliolini al burro affumicato, il filetto di mangalica, i gamberi cotti a bassa temperatura, il trancio di ombrina e la torta di carote. Qui sopra, da sinistra: Gianluca Castellano, Diego Trampuz, Alexander Sardoc. Foto: Roberto Pedi

Come tanti rivoli che impetuosamente, ma armoniosamente, confluiscono in un unico alveo. E ogni rivolo è composto da più bracci d'acqua che magicamente diventano energia e forza unica. Ma andiamo con ordine. Il Dom Bistrò al Borgo Grotta Gigante nasce nel 2009, ma è nel 2019 che i due Alex attualmente proprietari gli danno la connotazione attuale, dolcemente adagiato in quello splendido paesaggio che solo il Carso sa offrire. I rivoli che vanno a formare il fiume principale di questa splendida proposta triestina sono la cucina, il vino e lo staff. È fondamentale sottolineare che l'asse portante di questo progetto è capitanato in modo impareggiabile

da Gianluca Castellano, che i nostri lettori più attenti ricorderanno coinvolto in esperienze di ristorazione ad altissimo livello, coadiuvato da Lorenzo in sala e da Saša chef ai fornelli. La ristorazione ha una doppia anima: una proposta easy e varia di pizze, focacce, insalatone, hamburger e taglieri, e una un po' più completa che assume la forma di un bistrot all'italiana con un'offerta di cucina che abbraccia le grandi ricette della nostra tradizione,

proposte in un ambiente elegante, ma assolutamente informale. Grande dedizione alla scelta dei prodotti con particolare riguardo per quelli del territorio, ma comunque attenti anche alle proposte di nicchia che l'Italia offre. Quindi non è difficile trovare l'olio del Carso come i pomodori del sud della nostra penisola in un gioco che va a completare un'offerta gastronomica particolarmente attraente. Gli occhi di Gianluca improvvisamente si illuminano quando mi racconta la proposta legata al Wine Club. Nato di recente questo format,

Il Wine Club è uno spazio nel quale gli appassionati del mondo del vino possono godere della sconfinata esperienza di Gianluca che attinge alle sue competenze offrendo serate di degustazione uniche.

si tratta di uno spazio dedicato nel quale appassionati di tutta la regione, ma anche provenienti da zone più lontane, possono godere della sconfinata esperienza di Gianluca che attinge alle sue competenze e conoscenze, frutto di tanti anni dedicati alla professione, per offrire serate di degustazione che non hanno eguali. "Condivisione e non speculazione!" Gianluca lo ripete spessissimo ed è il suo credo. Questa proposta promette

agli appassionati di vino di passare delle serate degustando etichette, altrimenti inaccessibili per i più, che vengono studiati, analizzati e compresi solo per il piacere del confronto, della crescita e della condivisione appunto. Il concetto che sottolinea e che gli sta a cuore è quello "di aprire con i nostri clienti le grandi bottiglie". La struttura è particolarmente accattivante nella stagione estiva,



quando gli splendidi spazi esterni diventano una lounge con divanetti e sdraio sotto gli alberi. I clienti del Dom Bistrò trovano proposte che vanno dall'aperitivo al cicchetto oltre al pranzo e alla cena. Un'oasi di pace e relax davvero apprezzata da chi desidera concedersi un attimo di benessere senza rinunciare al piacere del cocktail o del pranzo veloce. Una cosa che non passerà inosservata al vostro arrivo, che balza piacevolmente all'occhio, è l'età media decisamente bassa del personale; una squadra

di ragazzi molto motivati ed estremamente professionali a cui Gianluca fa da chiocciola in modo esemplare. Superfluo sottolineare quanto piacevole sia stata la serata e quanto sorprendenti gli aneddoti di Gian – splendido story telling – che ci ha fatto idealmente viaggiare per terre e paesi ricchi di storie e tradizioni. Gli spazi di un articolo non permettono un racconto che descriva tutti i dettagli, perciò non possiamo che suggerirvi una visita per scoprire di persona la straordinaria offerta del Dom! ■

IL NOSTRO MENU

**Carpaccio di Picanha, salsa tonnata, misticanza, origano e capperi di Pantelleria
Kà Mancinè "Rossese di Dolceacqua"
Galeae 2021**

**Ravioli ripieni di porcini, fonduta di Taleggio, salvia frita e pepe nero
Domaine des Deux Cles
"Jeux des Cles" 2021**

**Filetto di mangalica, jus alle castagne e purè di tartufo nero
Podere le Ripi "Amore è Follia" 2019**

**Torta di carote e cardamomo, bavarese alla mandorla e coulis al mandarino
Sara e Sara "Verduzzo" 2019**

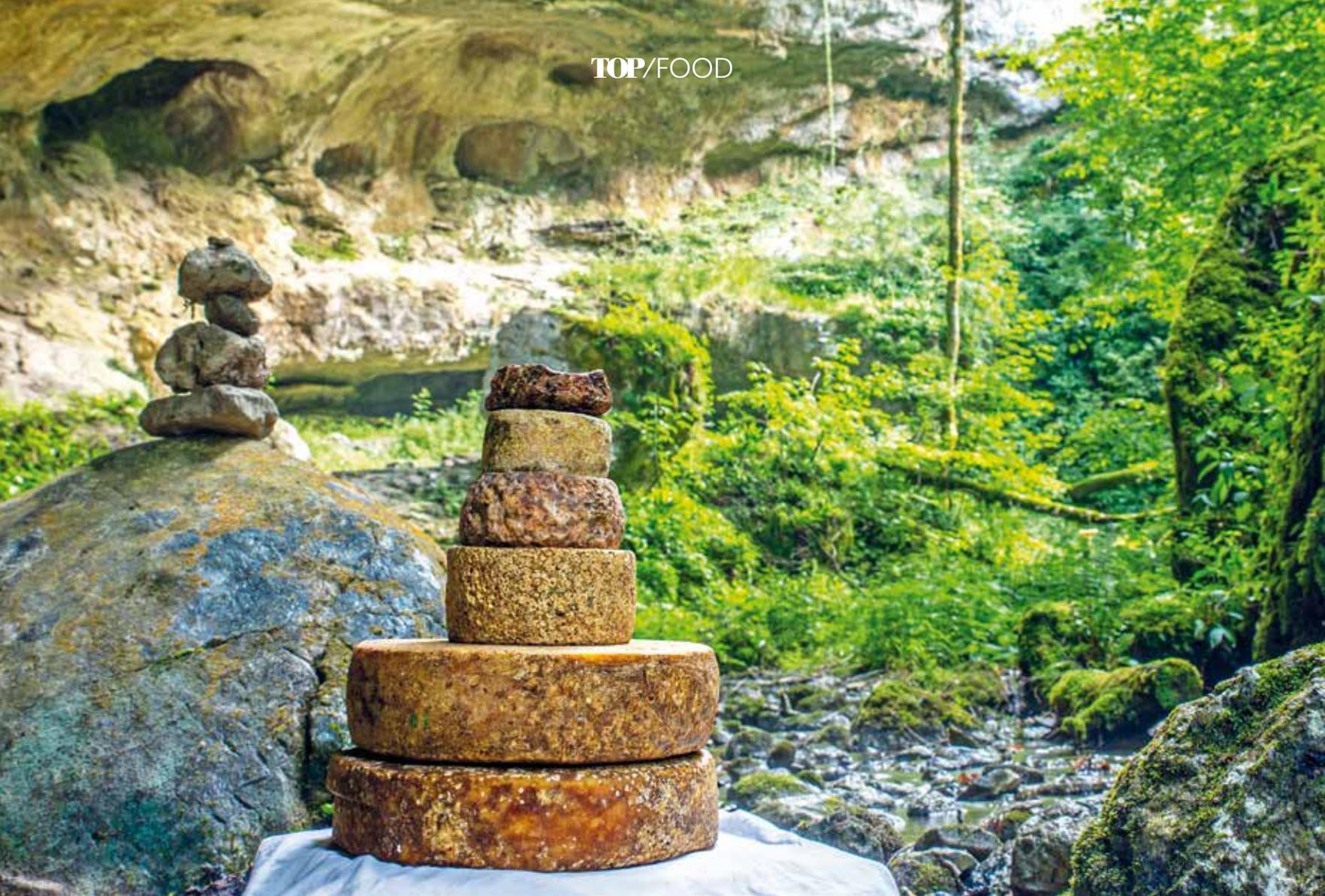
**Gamberi cotti a bassa temperatura, la loro bisque, crema di porri e finocchio
Julian Haart "Mosel Riesling" 2020**

**Tagliolini al burro affumicato, colatura di alici, limone e bottarga di muggine
Domaine Gouffier
"Bouzeron Les Marnes Blanches" 2020**

**Trancio di ombrina, salsa buerre blanc al limone, pomodorini confit, broccoli e polvere di capperi
Pietra "Malvazija 35-110" 2020**

**Mousse di cioccolato bianco e camomilla, rosa canina e crumble di biscotto
Sara e Sara "Verduzzo" 2019**

Dom Bistrò
Borgo Grotta Gigante, 87
34010 Sgonico (Ts)
+39 040 327330
dombistro.it



Landris

Formaggi di grotta da degustazione

* di Tiziana Fiorentino



Sopra: i formaggi all'esterno della grotta nella Val Colvera. Qui sopra: Anup Canuti

Fortunato chi, nel patrimonio di famiglia, ha la disponibilità di una casa al mare o ai monti... e se invece possiedi una grotta? Probabilmente hai una fortuna ancora più grande! La grotta in questione si trova nella Val Colvera e fa parte di un complesso di grotte naturali i “landris” per l'appunto, scavate nella roccia e create dall'erosione del torrente e dal fenomeno carsico presente in zona proprio qui, nel comune di Frisanco, nel versante nord del Monte Jôuf. Le caratteristiche principali che si trovano al suo interno sono quelle di avere una costanza delle temperature (8°-12°) e dell'umidità che non scende mai al di sotto del 90%, una sorta di cantina perfetta e idonea alla stagionatura dei formaggi. Da questo è nato il sogno di Anup che in questi luoghi ci è cresciuto e li ama come pochi. Una grotta

di famiglia, l'assoluta stima per il papà Leandro che per primo la utilizzava per stagionare qualche formaggio e tanta “fame” di imparare quella che non può nemmeno definirsi una professione, è arte pura. Definirei Anup Canuti un “gioielliere” dei formaggi perché la sua capacità di affinarli in grotta è unica e, soprattutto, ogni suo pezzo è irripetibile, qui la standardizzazione di gusti e processi non ha possibilità di esistere. Lo ricordo bene quando si presentò per la prima volta a casa mia, circa cinque anni fa, chiedendomi cosa ne pensassi di quei due o tre prodottini che stava provando a stagionare; forse molto timido, un po' impacciato e insicuro dentro quella professione che tanto lo stava affascinando ma di cui ancora ne sapeva ben poco, due occhioni neri, sinceri e profondi proprio come il buio che ogni giorno affronta in grotta, ma pieni di luce... sì lo ricordo gli occhi gli brillavano dall'entusiasmo, forse già consapevole che avrebbe potuto fare davvero un qualcosa di grande. Da subito, assaggiando gli esperimenti avevo capito che il ragazzo aveva una “bomba” ad alto potenziale sotto il sederino e che



sarebbe certamente esplosa. Son stati anni duri e molto complicati, da un lato un'immensità di nozioni tecniche da imparare, di formaggi da assaggiare per sceglierli, di prove e controprove, studi, dedizione totale, passaggi da affinatori già molto famosi come il mitico altoatesino Hansi Baumgartner, carico di riconoscimenti internazionali. Poi chiaramente ci si mette anche la burocrazia come sempre ad aiutare e incoraggiare giovani talentuosi, la sua attività non era inquadrabile in alcun codice ATECO. Un pellegrinaggio tra uffici e scartoffie che non vale nemmeno la pena di raccontare, sarebbe la solita pizza o aria fritta che si voglia chiamare che troppe volte ho sentito. Oggi quel ragazzo che nella persona è rimasto il modestissimo e umile giovanotto che ho

Anup Canuti si può definire un "gioielliere" dei formaggi in quanto la sua capacità di affinarli in grotta è unica e, soprattutto, ogni suo pezzo è irripetibile, qui la standardizzazione non esiste.

conosciuto, è arrivato sul podio, sta ottenendo tutti i riconoscimenti che merita, un grande professionista che può vantarsi di vendere i suoi formaggi, di assoluta qualità, all'Harry's di Trieste dove è entrato a gamba tesa a far parte della carta dei formaggi del bistellato Matteo Metullio. Poi cosa fa un'affinatore? Ripone le forme nella grotta, con assoluta pazienza le accudisce ogni giorno per controllare temperature, umidità e stato di stagionatura per far sì che ogni forma abbia poi sapori unici e originali che solo un'ambiente come la grotta può conferire e ancora solo l'abilità e l'esperienza dell'affinatore riescono a far emergere in formaggi già deliziosi di loro, quei gusti latenti, quei sentori che sarebbero rimasti nascosti e che proprio qui, al buio, con il tempo hanno motivo di emergere. In ogni contesto il tutto nasce sempre da accurate scelte delle eccellenze del territorio, formaggi già di loro acclamati per la qualità del latte e del pascolo da cui traggono origine, anch'essi prodotti da professionisti indiscussi, ne sono esempio: Malga Losa della famiglia Petris, Zore a Taipana, "Re Caprone" della bravissima Sara Pasut, Latteria di Pradis... e la selezione continua introducendo sempre qualche nuova chicca. Ne ho assaggiati molti in un crescendo di sfumature di gusti indimenticabili e unici soprattutto se assaporati in una degustazione guidata, magari accompagnati da vini adeguati, da mieli, da peperoncino... di degustazioni Anup ne fa molte, chi fosse interessato le può trovare in calendario con LeDolovalli: www.ledovalli.it Due i suoi sogni nel cassetto: creare un prodotto alimentare identificativo per la Val Colvera con il desiderio di attrarre consumatori attenti nella zona che ama e trovare qualche ristorante, enoteca, osteria che voglia inserire in menu una "carta formaggi" da degustazione. Entrambi sogni realizzabili perché i suoi formaggi sono un qualcosa di davvero esclusivo e interessante. ■



Dall'alto: le forme all'interno della grotta. Particolare delle preziose mufte responsabili dell'affinamento. Foto: Andrea Franceschina

Landris di Anup Canuti
Poffabro - Val Colvera (Pn)
+39 348 6902983
www.facebook.com/anup.canuti
Info degustazioni:
www.ledovalli.it

Tra disciplina e libertà: (ri-diamo) la pizza ai pizzaioli

Miti e falsi miti

* Adriana Greco



Il cibo è un valore per il corpo e per l'anima, insomma una cosa seria, lo è sempre stato per tutte le culture nei millenni, non a caso è stato anche sublimato a simbolo. La Pizza Napoletana patrimonio dell'Unesco ne è l'esempio. Gli americani ci potevano portare via tutto, ma la pizza, al piatto, fumante, no. La Napoletana Verace ha un suo disciplinare, che dal 1984 ne tutela le tecniche e l'identità, attraverso delle norme che la rendono unica e distinguibile da tutte le altre. Non staremo qui a discutere su dove sia nata la pizza; le disquisizioni degli storici abbondano, diamo

per assodato, ad esempio, che la leggendaria qualità superiore dell'acqua di Napoli è pura fantasia. Un pizzaiolo AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) una volta mi disse *“La gente pensa che la pizza sia a portata di tutti, e in effetti è così. La sua difficoltà si trova nella semplicità. Quando hai pochi passaggi da fare dai per scontato che sia semplice, e allora, sbagli”*. Con il tempo il disco delle meraviglie ha fatto tanti giri attorno al mondo, è partita dai vicoli, ha curiosato nell'alta cucina, ha bussato alla porta della panificazione: in quarant'anni ha orbitato attorno a tutto ciò che è al di fuori di sé. E ora che è tornata nei ristoranti e nelle pizzerie e vorrebbe solo essere pizza, il mondo dei social la strattone da una parte, quello dei pizzaioli “star” la tira dall'altra e i vecchietti conservatori la stringono forte a sé. Infine, in mezzo a questo *ultimate* (il gioco del frisbee), seduti proprio lì davanti, con gli occhi speranzosi e il palato pronto, ci sono i clienti, gli individui comuni che semplicemente anelano a mangiarla di gusto. È a queste persone che vogliamo parlare, perché sappiamo che è difficile essere ascoltati da chi pensa di sapere già tutto. Vorremmo proteggerle dalle tante mistificazioni esistenti e farli evadere dai rigidi confini imposti dai più tradizionalisti citando dei falsi miti. Quante volte si è sentito dire: *“la mia pizza è super leggera perché è lievitata 96 ore”* o *“quella pizza non mi ha fatto dormire, mi è lievitata in pancia”*? La verità è che la pizza, se eseguita bene, è leggera anche se lievitata 8 o 12 ore. Infatti, i lieviti muoiono durante la cottura già intorno ai 50°, non ballano la tammurriata nel nostro stomaco. Ma allora cosa causa la pesantezza? Possono essere tre i fattori: una cattiva o breve maturazione dell'impasto, una cottura errata, la scarsa qualità o freschezza dei condimenti. Le dicerie e i falsi miti culinari, ahimè, si sono propagati con l'avvento dei social. Altra disputa che tiene impegnato il mondo dei pizzaioli, o presunti tali, è quello delle *“pizze a canotto”*: la vulgata vorrebbe che sia più digeribile una pizza con il

In alto:
Margherita. Blend di farine.
Nella pagina a destra, in basso:
Impasto verace.
Foto: Adriana Greco



“cornicione” alto. Falso. La sua altezza è data dalla quantità di lievito e dalla tecnica di stesura della pizza. Più lievito è presente nell’impasto e più il cornicione si alzerà, ma se si stendesse una pizza con poco lievito lasciando tanto bordo, si otterrebbe lo stesso risultato. Si potrebbero aprire altri discorsi sulla temperatura controllata, fatto sta che lo sviluppo del cornicione è una scelta più estetica che altro e nessuno potrà mai negare la libertà espressiva di ogni addetto ai lavori. A patto che questo non si spacci per portatore dell’arte del pizzaiolo verace napoletano (no stesura a schiaffo no party). L’aspetto pratico da non trascurare è che i cornicioni giganti toglieranno molto spazio al condimento, e che se si sforna una pizza di 30 cm di diametro, dovremmo papparci qualcosa come 360 grammi di panetto. Potremmo parlare anche della moda del

I motivi principali causa di difficoltà di digestione della pizza sono: errori di maturazione dell’impasto, cattiva o troppo breve, cottura non sufficiente e scarsa qualità o freschezza dei condimenti.

“pre-fermento”, direttamente dal mondo della panificazione, studiata per la resa e la conservazione del prodotto nel tempo donando caratteristiche piacevoli come l’alta idratazione. I pizzaioli dissenzienti dicono invece che il “pre-fermento” serve a poco su un prodotto che va consumato subito come la pizza, la decantata “scioglievolezza” la si può ottenere anche con un impasto diretto fatto bene. Possiamo forse dargli torto? D’altronde il pane è il pane e la pizza è la pizza. Come per ogni prodotto artigianale, la soggettività gioca un ruolo importante. Non ci sorprenderà sapere che dallo stesso impasto due mani diverse non produrranno mai la stessa pizza. Lasciatevi dare un ultimo consiglio gastronomico: chiudete i social e tornate nelle pizzerie, perché la pizza è una cosa seria, un’opera d’arte che necessita rispetto in primis da chi la produce! ■

Qui sopra, da sinistra:

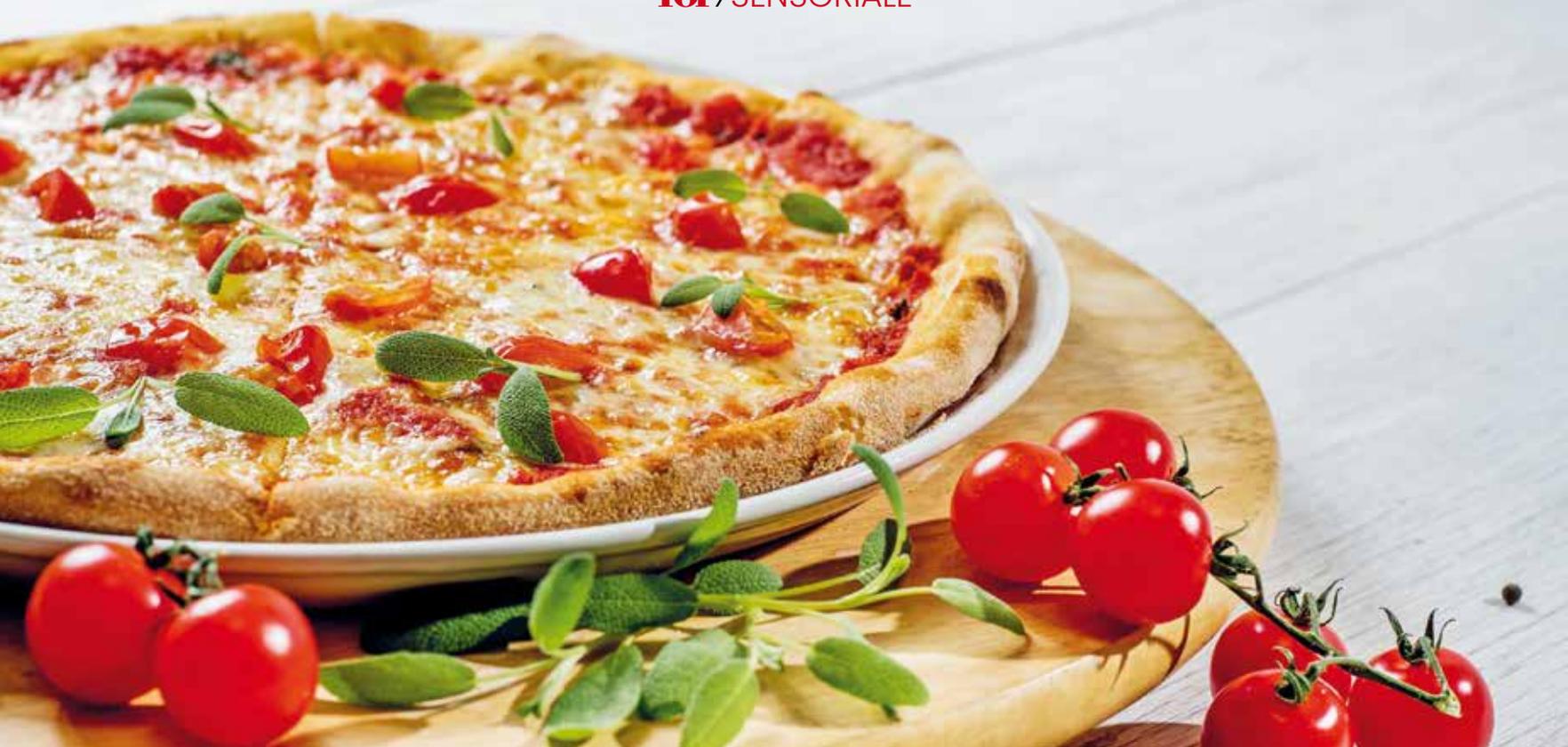
Pizza Piemonte

Fior di latte
Crema di porri
Fonduta di Castelmagno DOP
Porri fritti
Tartufo Nero di Langa
Autore: Vincent Ferreira
Pizza Chef presso Ezè Village,
Côte d’Azur

Pizza Campania

Fior di Latte di Agerola
Coriandoli di Pomodoro Fermentato
Crema di alici di Menaica
Gelée di basilico dell’orto
Granella di Nocciola di Avellino
Autore: Antonio Aniello
Istruttore AVPN, Specialist Molino Casillo,
Proprietario e Pizza Chef
di Tenuta Paino,
Sessa Aurunca (CE)





Sensorialmente pizza

* di Katia Pellarin



Grandi valori come convivialità e condivisione trovano la loro massima esaltazione durante un pasto seduti a tavola, in compagnia di amici, degustando la pizza. Essa, sinonimo di bontà e di felicità, racchiude in sé profondi valori nutritivi e, allo stesso tempo, sentimentali ed emozionali. La pizza rimane tipicità napoletana e attrazione turistica per la città partenopea, fino agli inizi del Novecento, quando iniziò lentamente a diffondersi anche nel resto dello stivale. Il più iconico piatto della tradizione gastronomica italiana, ampiamente esportato nel mondo, non è altro che un impasto di farina, acqua, sale e lievito, insaporito nella sua versione più classica da olio, pomodoro, mozzarella e basilico. Un piatto veloce, economico, gustoso e relativamente facile da riprodurre; dalla classica margherita alle versioni di fantasia con fichi e pecorino, scarola cruda e bufala, pesto e ricotta, ananas e gorgonzola. La pizza da un punto di vista sensoriale è in grado di regalarci un'esperienza a trecentosessanta gra-

di. Deve presentarsi, visivamente, ancora fumante con i condimenti disposti con cura. La quantità del condimento deve essere misurata, non eccessiva e nemmeno misera. Gli alveoli interni e le bolle esterne devono essere di forma rotonda e di numero non eccessivo. La mozzarella si deve presentare squagliata in modo omogeneo. È a livello olfattivo

La pizza, da un punto di vista sensoriale, regala un'esperienza a trecentosessanta gradi nonostante si tratti di una pietanza veloce, economica, gustosa e relativamente facile da riprodurre.

che la pizza è in grado di regalarci emozioni: descrittori quali pane fresco, fruttato, erbaceo dettato dal basilico fresco e dall'origano. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità latteica, a tratti persistente, alla quale segue la persistenza appagante della grassezza che amplifica i sapori acidi del pomodoro,

sapidi della mozzarella, amaro e piccante dell'olio evo. La masticazione non deve essere eccessiva e la pasta si deve sciogliere in bocca con facilità. In una pizza fatta con maestria tutti gli aspetti devono essere all'insegna dell'equilibrio, inteso come armonia dei sapori, dell'impasto con quelli dei condimenti, senza predominare uno con l'altro. ■

Foto: Pixabay



Come preparare corpo e spirito alla stagione fredda

Cibi che scaldano l'animo ma soprattutto lo stomaco

* di Chiara Dell'Agnolo

Foto: Canva

UN LUOGO CONSIGLIATO

L'Azienda Agricola di Nonno Andrea si trova a Villorba, in provincia di Treviso. Un posto unico che emana vibrazioni incredibili; in ogni stagione propone moltissime attività e progetti, sia per i più piccoli sia per gli adulti. Dal 29 settembre al 31 ottobre l'azienda si tinge di arancione; potrete trovare, all'interno della tenuta, il Villaggio delle zucche, con artisti, giocolieri, giochi di una volta e musica dal vivo, oltre a tantissimi piatti caldi e bevande... alla zucca naturalmente, ma non solo!

Azienda Agricola Nonno Andrea
Via Campagnola, 72B
31020 Villorba (Tv)
+39 0422 444670
nonnoandrea.it

L'autunno porta con sé una meravigliosa scia di colori, nuovi inizi e buoni propositi. Con fine settembre, precisamente tra il 22-23, si celebra l'Equinozio d'Autunno, chiamato anche Mabon, secondo la tradizione neopagana. Questa festività corrisponde al Secondo Raccolto, in cui si fa tesoro di ciò che si è seminato, godendo dei frutti e facendo il bilancio del proprio operato, non solo esistenziale ma anche spirituale. È il momento in cui la natura ci chiede di fermarci e di guardare dentro di noi, per recuperare le forze nell'affrontare l'inverno e

poiché, come sappiamo, il benessere interiore ed esteriore passa spesso attraverso lo stomaco, ci sono dei cibi che possono aiutarci a fronteggiare in maniera positiva questo periodo dell'anno, anche emotivamente. Sicuramente ci sono le zuppe calde, che ricordano le nostre nonne: cibi che profumano di casa. Si può variare dalle minestre, ai minestrone e abbinare il tutto con cereali e legumi che aiutano a scaldarci e a fornirci energia. Oltre alle zuppe, i mesi freddi ci regalano ortaggi magnifici dalle mille forme, sfaccettature e colori, come broccoli, spinaci, zucca, verza, ma anche carote e patate dolci, ricchissime di sali minerali. Non dimentichiamoci poi della frutta secca, a cui non rinunciare, una preziosa alleata della salute, ricca di fibra alimentare oltre agli acidi grassi omega 3 e omega 6, fondamentali per il benessere dell'apparato cardiocircolatorio, un notevole supporto in ogni occasione. E allora via a mandorle, nocciole, pinoli, arachidi, pistacchi, anacardi. Occhio però a non esagerare con le quantità, perché sono molto caloriche! L'autunno è il momento in cui ci prepariamo ad accogliere l'imminente inverno, quando le case, con i caminetti accesi che ardono, si riempiono di profumi deliziosi, come quello delle lenticchie, non solo una tradizione di Capodanno, oppure del brodo di carne con le spezie. A proposito di alimenti caldi, immancabile e preziosa in questo periodo è la maestosa pasta e fagioli, un piatto della tradizione, che ci ricorda l'infanzia e la sensazione di sentirsi al caldo e al sicuro, come sotto una coperta di morbida lana. Non solo cibo per aiutare il nostro organismo ad affrontare la stagione fredda, sono ideali anche tè e tisane calde che grazie agli oli essenziali contenuti in specifiche erbe apportano nutrienti per l'organismo come vitamine, minerali, polifenoli, oltre ad apportare una corretta idratazione aiutano a mantenere il corpo termoregolato, per prevenire i malanni di stagione. E per celebrare questo periodo, ecco alcuni altri piccoli ma preziosi consigli: passare il tempo con la famiglia e gli amici, godersi la natura che cambia, mangiare cibi rispettando il ciclo stagionale che riscaldano lo stomaco ma soprattutto il cuore, apprezzare al meglio le bellezze di questa stagione vivendo ogni suo momento. ■

Onorare questo periodo dell'anno, anche attraverso il cibo e prepararsi all'arrivo dell'inverno, è un modo per apprezzare i sapori e i colori di questa variopinta stagione che regala bellezze uniche.

Agricoltura urbana

Una soluzione sostenibile dai risvolti sociali

* di Matelda Gandolfo



In alto: colture verticali idroponiche indoor. Qui sopra: coltivazione in terrazza

Uomo e natura sono sempre stati legati da un filo stretto: una relazione difficile, a tratti pacifica, molto spesso violenta, fatta di necessità e di giochi di forza. Il XX secolo si è posto a scenario di una sconsiderata predominanza dell'essere umano sull'azzurro pianeta che ha causato gravi squilibri nell'ecosistema mondiale: in risposta, negli ultimi decenni, innumerevoli campagne di sensibilizzazione ai cambiamenti climatici, all'alimentazione e alla gestione delle risorse hanno creato nuove tendenze culturali che promuovono stili di vita più sostenibili, a contatto con la natura e con predilezione per il cibo di prossimità. In questo contesto si sta affermando saldamente il concetto di agricoltura urbana, un trend che i dati del rapporto Istat sul verde urbano 2021 e l'analisi della Coldiretti definiscono in crescita in Italia negli ultimi anni con un aumento del 18,5% degli orti, superando i 2,1 milioni di metri quadrati occupati. Oggi sono 1,2 milioni gli italiani impegnati a coltivare spazi agricoli: tra le regioni più virtuose c'è l'Emilia Romagna, con 704 mila metri quadrati, seguita da Lombardia, Toscana, Veneto e Piemonte. In realtà

in Italia è lunga la tradizione dei contadini di città e ha origine quando, durante la Seconda Guerra Mondiale, tutto il verde pubblico venne messo a disposizione della popolazione per la coltivazione di legumi e verdure, favorendo così la creazione dei cosiddetti "Orticelli di Guerra". Con il boom economico e la cementificazione massiva delle città questa pratica venne meno, almeno fino agli anni '80, quando furono nuovamente pubblicati bandi per l'assegnazione dei lotti da parte delle amministrazioni locali e si palesò nuovamente un debole interesse per la coltivazione agricola a uso familiare.

I molteplici risvolti positivi degli orti urbani

Sebbene oggi queste attività siano spesso legate a mode vagamente naïf, l'impatto positivo degli orti urbani è comprovato su più livelli. La più importante sfida da affrontare è sicuramente quella della sostenibilità: l'80% dei prodotti agricoli globalmente prodotti è destinato al consumo urbano, in una filiera alimentare sempre più complessa con innumerevoli zone d'ombra legate alle emissioni determinate dai trasporti, allo spreco alimentare,

sostanze chimiche e pesticidi, con conseguente miglioramento per l'inquinamento.

Gli orti sui palazzi e i giardini comunitari

Il crescente interesse dei comuni italiani a questa pratica si rivela con fantasiosi espedienti che i cittadini adottano per sopperire alle difficoltà logistiche delle grandi città: orti verticali e terrazzi verdi sono ormai panorami noti nelle visioni aeree cittadine. Oltre a questi, molte città hanno istituito dei giardini comunitari, anche in ambito di progetti di riqualificazione urbana, che i residenti possono noleggiare per costruire i loro piccoli orti, favorendo altresì la coesione sociale e l'educazione alimentare: nell'area metropolitana di Milano si contano più di 2800 orti presi in gestione da associazioni e da cittadini, con un rapporto di un coltivatore su quattro under 34 contro il 50% di over 65, a dimostrare l'incontro generazionale che può avvenire in questi luoghi.

Le nuove sfide

Parallelamente, nuove sfide si presentano per la complessità delle questioni climatiche nell'ambito della gestione dell'acqua e dell'irrigazione, per cui i comuni stanno lavorando per promuovere la raccolta di acqua piovana applicando politiche innovative per la regolamentazione e l'accesso efficiente alle risorse. Oltre a questo, si pone il problema della qualità del suolo,

perché le terre disponibili nelle città non sono certo le più adatte alle coltivazioni e sono più coinvolte dal problema dell'inquinamento atmosferico. L'impegno alla creazione di un sistema agroalimentare sostenibile deve diventare una priorità ed

è per questo che le città stanno lavorando per affrontare le sfide che si propongono attraverso politiche e iniziative mirate: l'obiettivo è quello di creare un futuro a misura d'uomo e gli orti urbani possono diventare strumenti particolarmente proficui per lo sviluppo sostenibile. ■



In alto, due esempi di agricoltura urbana. Foto: Canva

all'accessibilità economica al cibo fresco e così via. È questo uno dei principali motivi che porta sempre più persone alla ricerca di un piccolo spazio di coltivazione proprio, che con 10-20 metri quadrati di terreno possono così produrre sufficiente verdura per soddisfare i bisogni di una persona per un intero anno. Ma i benefici dell'agricoltura urbana si estendono anche all'ambiente, in termini sia di tutela delle biodiversità agricole, essendo in grado di creare piccoli ecosistemi naturali in equilibrio con flora e fauna, sia di vivibilità climatica nelle città, migliorando la qualità dell'aria e la permeabilità del suolo e mantenendo le temperature più controllate. Oltre a questi, pratiche come il compostaggio dei rifiuti organici alleggeriscono la rete dello smaltimento dei rifiuti e l'utilizzo di

L'agricoltura urbana mira a un futuro sostenibile. I lati positivi di questa pratica in via di espansione, vanno dalla produzione alimentare, al cambiamento climatico, all'attivazione sociale.

Sensorialmente zucca

di Karta Pellarin



Dall'alto, foto Pixabay e Canva

Proveniente dalle calde zone del Sud America la zucca è uno degli ortaggi, appartenete alla famiglia delle Cucurbitaceae, che maggiormente caratterizza il periodo autunnale. Molteplici sono le tipologie, ognuna caratterizzata da forme, colori, consistenza della polpa, dimensioni dei semi e durezza della buccia molto differenti. Si passa dalla zucca Hokkaido, conosciuta in Italia come zucca castagna, un po' per la sua minuta forma e un po' per il sapore, unico nel suo genere, simile a quello della castagna. Si arriva infine alla zucca mantovana caratterizzata da un sapore dolce e dalla polpa, di colore giallo-arancio, soda e poco fibrosa. Nonostante la sua origine lontana, la zucca è un alimento che ormai fa parte delle nostre tavole dove la sua dolcezza si accosta perfettamente a pietanze salate andando a mitigare le note acide a tratti sapide che possiede. A rendere sensorialmente attraente tale ortaggio in primis l'intensità cromatica della polpa data da una brillante colorazione giallo-arancione ove al centro sono intrappolati in una fitta maglia i semi. Senso-

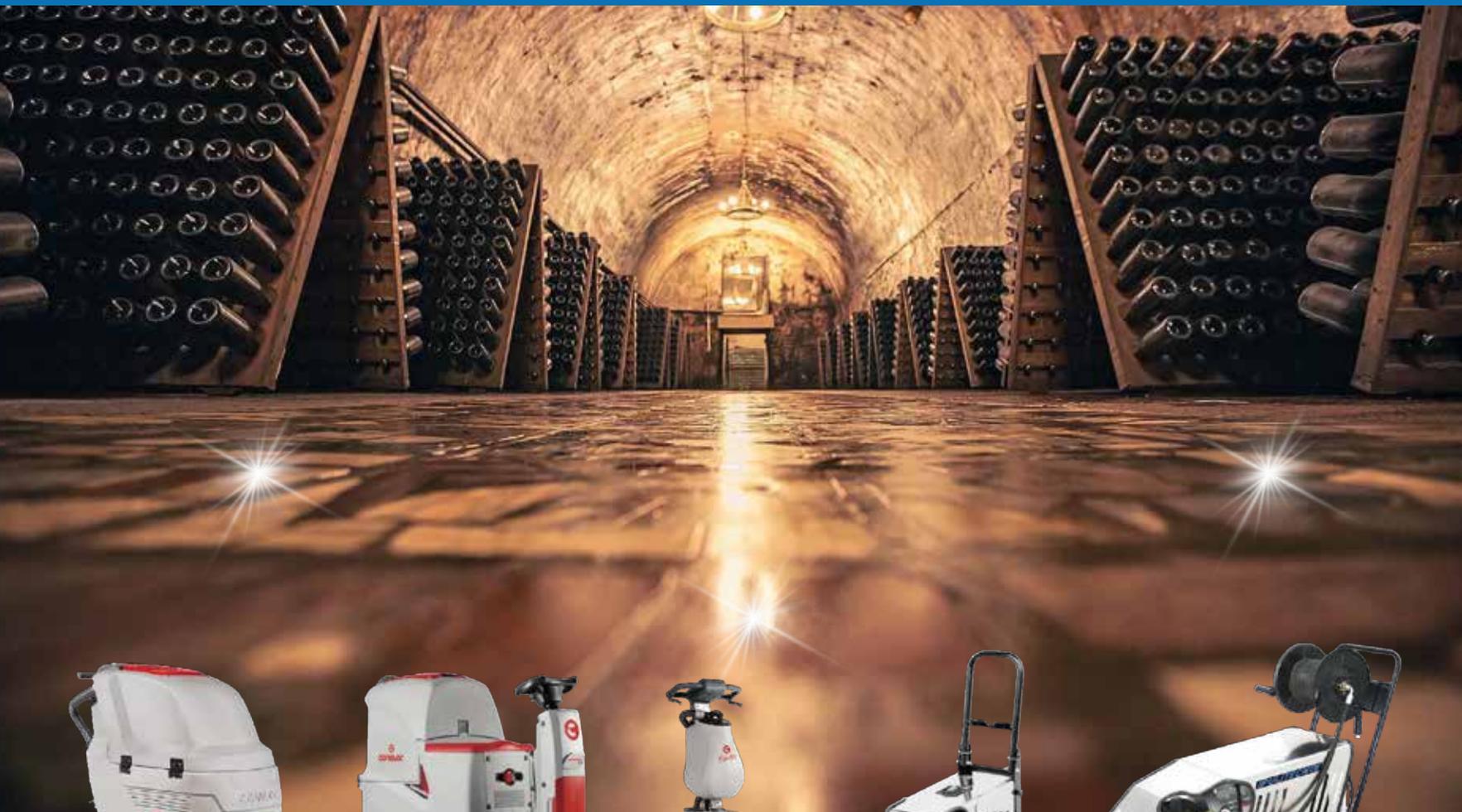
rialmente accattivante inoltre la sfera olfattiva ove sentori di vegetale fresco e di fruttato, con lievi sentori di frutta esotica, creano un *bouquet* aromatico intenso e fine. La complessità sensoriale e l'inevitabile piacevolezza che deriva dalla degustazione della zucca fanno sì che sia un alimento desiderato e atteso da molti durante la stagione autunnale. All'olfatto la polpa della zucca ricorda

La complessità sensoriale e l'inevitabile piacevolezza che deriva dalla degustazione della zucca fanno sì che sia un alimento desiderato e atteso da molti durante la stagione autunnale.

da i descrittori vegetali; i sentori rimandano a quelli del cetriolo, dove freschezza e note di terra si fondono tra di loro. Dopo la cottura i descrittori percepiti sono connotati da forti sentori di cotto e le note dolci vengono enfatizzate, la polpa si presenta con consistenza pastosa mentre la colorazione acquista una

maggiore intensità. All'assaggio immediatamente viene percepita la dolcezza del prodotto ma questa lascia ben presto spazio a una leggera amarezza. Al momento della deglutizione si percepisce una pasta priva di cremosità, ma al contempo avvolgente verso il palato e viceversa, successivamente è quasi impossibile non percepire il senso di rotondità e pienezza al palato. ■

FAI BRILLARE I TUOI SPAZI SCEGLI IL MEGLIO CON BLUE SERVICE



Tecnologie e soluzioni innovative per la pulizia

Blue Service offre un'ampia gamma di attrezzature e macchinari adatti ad ogni esigenza e settore, una vasta linea di prodotti con una particolare attenzione alla sostenibilità ambientale e un servizio di assistenza tecnica e di noleggio puntuale e professionale.

Blue Service è il partner ideale per garantire un ambiente pulito e sano.

**BLUE
SERVICE**
Tecnologie per la pulizia industriale

Via J. Linussio, 20/A - 33100 Udine (UD)

Mail: infoblue@blueservice.it

Telefono: +39 0432 52 99 80

www.blueservice.it



I Devetak e la Lokanda di San Michele

150 anni di storia ed emozioni ricordate in Castelvechio

* di Claudio Fabbro



Martedì 12 settembre scorso il Parco Ungaretti di Castelnuovo, nel cuore della tenuta Castelvechio nell'altopiano carsico che guarda dall'alto Sagrado, l'Isonzo e il golfo, ha riunito oltre 300 amici di una famiglia che dal 1850 è stata protagonista di storie, eventi e coraggiose scelte umane, senza mai gettare la spugna, nonostante due guerre e vicende di frontiera per le quali generazioni di "carsolini" potrebbero scrivere libri interi. E dalla documentazione e video suggestivi i presenti hanno potuto conoscere e apprezzare quanto i fondatori Devetak hanno creato, per arrivare ad Avguštin Devetak (Uštili per gli amici), a sua moglie Gabriella, bresciana d'origine e carismatica chef, la suocera Helka, (*ma anche con i cognati Nerina e Claudio*) e mamma di Sara, Tatjana, Tiaša e Mihaela, tutte attive in quella che da Gostilna è diventata una meravigliosa Lokanda, con supporto di un'azienda agricola rigidamente BIO creata da nonno Renato, con testimone poi passato alla stessa Sara. La serata (impresenziata dal documentario "DOM" di Massimiliano Milič; produzione della triestina Terroir Films, regia del fratello Enrico Maria Milič autore, tra l'altro del

libro "Locanda ai margini d'Europa") è stata brillantemente condotta da Erika Jazbar e Matevz Cotar. Dalle proiezioni alle testimonianze molti i nomi che, nel tempo, hanno creato questo angolo esclusivo di tradizione carsica. Fra questi Ivan Devetak, "šušter", cioè calzolaio, come il padre e il nonno, insieme alla moglie Marija (che negli anni intorno al 1860 – con ben sette figli – deliziava operai e lavoratori delle cave vicine con sapori della propria stalla ed orto).

Sapori del Carso: la Šelinka

Fu una decina d'anni dopo che l'osteria venne registrata negli atti asburgici, arricchendo la proposta contadina originaria con pollame, baccalà, cacciagione e l'immancabile zuppa tipicamente carsica a base di patate e sedano e un onesto bicchiere di vino da damigiana. Oltre ai saluti di Uštili e Gabriella diversi i rappresentanti istituzionali hanno portato il proprio apprezzato pensiero. "Una famiglia che rappresenta la storia di questo territorio – ha esordito il prefetto di Gorizia, Raffaele Ricciardi, portando il suo saluto – frutto di preziose armonie fra Italia e Slovenia, mare, montagne e pianura. Anche

In alto: un momento della serata.
Foto: Claudio Fabbro.
Qui sopra: La Famiglia Devetak ed i Presidenti Mattarella e Pahor.
Foto: Dean Dubokovic archivio Devetak

il presidente della Fondazione Carigo, Alberto Bergamin, ha elogiato Avguštin Devetak, Gabriella e le figlie attive in questa realtà con ruoli importanti e intercambiabili, quale esempio importante per tanti giovani. Il sindaco di Sagrado d'Isonzo, Marco Vitori, ha rimarcato che i Devetak *“stanno da generazioni valorizzando, con tanta passione e comprensibile fatica, il nostro territorio”*. Mirella Della Valle Terraneo, proprietaria con il marito Leo della famosa tenuta Castelvechio, ha quindi ricordato quando giovani clienti della stessa locanda dagli anni Settanta, non rimasero indifferenti nel provare amore per luoghi diversi dalla Lombardia di loro provenienza, confermando come *“la forza del Carso è la natura”*. Oggi, il ristorante conta anche una nutrita cantina ed è stato tra i fondatori dell'Associazione *“Friuli Via dei Sapori”*, nell'occasione presentata dal suo storico presidente Walter Filiputti. Sapori Amici: basti pensare che a fine serata una memorabile degustazione (abbinata a Malvasia, Vitovska e Terrano Castelvechio) è stata proposta da Ivan Uanetto e staff del ristorante *“Da Nando”*, che ha dimostrato come anche in un momento tremendo, quale è stato il massacro da grandine di Mortegliano e del suo ristorante a fine luglio, non è tempo per piangere gettare alle ortiche decenni di sacrifici! Poi una targa donata dalla Camera di commercio della Venezia Giulia, con il presidente Antonio Paoletti e il segretario generale Pierluigi Medeot. *“Grazie di aver saputo trasformare un luogo fisico in un luogo di cuore”* è quanto inciso sul riconoscimento. Diversi i rappresentanti, con i Sindaci di Savogna d'Isonzo, Luca PISK e di San Floriano-Steverjan, Franca Padovan, di Istituzioni molto impegnate nei rapporti Italo-Sloveni (Go! 2025 bussa alle porte). Oltre agli elogi, la serata ha dato spazio anche alla poesia, come scritto e recitato da Dorina Devetak, cugina di Avguštin (che tra l'altro è l'attuale Delegato di Slow Food), e il ricordo degli antenati della famiglia e delle tragedie del

La famiglia Devetak è stata protagonista di storie e coraggiose scelte umane, senza mai arrendersi, nonostante due guerre e vicende di frontiera per le quali si potrebbero scrivere libri interi.

Novecento che hanno sconvolto San Michele e il Carso intero. Che i Devetak abbiano nel DNA una marcia in più pare confermato dalla resilienza di generazioni che, altrimenti, avrebbero optato per l'emigrazione. Pensiamo solo, e lo scrisse anche Ungaretti, che nel Carso dopo tre anni di massacri restavano solo pietre, trincee e miserie colorate dal sommacco. Non lontano da noi il pensiero va all'estate 2022 che qui portò sette mesi di siccità e incendi, cui i Devetak reagirono pregando, che questo angolo di paradiso non andasse in fumo. Ben volentieri, in passato, qui si soffermarono con un buon calice di vino del Carso, il presidente della Repubblica Sandro Pertini; ma poi anche Mattarella con l'omologo sloveno Pahor! E sicuramente non passavano in San Michele – VRH per caso! ■



Qui sopra: Avgustin e Gabriella nella Lokanda
Foto: Claudio Fabbro

Lokanda Devetak 1870
Via, Brežiči, 22,
34070 San Michele del Carso (Go)
+39 0481 882488
www.devetak.it



Al via la sesta edizione di The Best Sandwich



Nelle foto, alcuni momenti delle passate edizioni.
Foto: Palagurmé

Manca pochissimo alla nuova edizione di The Best Sandwich, la trasmissione televisiva ideata e prodotta da Palagurmé durante la quale 24 professionisti del settore Ho.Re.Ca. si sfidano a colpi di panini gourmet. The Best Sandwich nasce nel 2017, con l'obiettivo di promuovere i prodotti e le professionalità del territorio e di decretare il miglior panino del Nord Est.

Da ormai 6 edizioni The Best Sandwich è parte integrante del palinsesto di Telefriuli con ascolti interessanti e un numero sempre crescente di fan e appassionati. Anche quest'anno saranno 24 i concorrenti che dovranno valorizzare i prodotti tipici friulani e non solo sfidandosi in 24 gare suddivise in 8 eliminatorie, 2 quarti, una semifinale e una finale.

Ad assaggiare i panini e giudicare ogni sfida ci sono 3 giudici. L'ormai veterana Annalisa Sandri in veste di presidente di giuria e personalità del settore, quali rinomati chef e food blogger. L'anno

scorso abbiamo avuto l'onore di ospitare Gloria Clama, sublime chef di Indinò ed ex concorrente di Masterchef, ma anche Chiara Marchi, meglio nota come MissClaire, e Jenny d'Andrea, la foodblogger e influencer Jenny Foodlover.

Il Friuli Venezia Giulia è una terra che abbraccia mare e montagna; è la regione dei castelli, delle dimore storiche che nel suo passato ha visto, Romani, Longobardi, l'Impero Asburgico, la Repubblica di Venezia. Il Friuli Venezia Giulia è parte integrante di The Best Sandwich, il territorio che Palagurmé e il Gruppo Eurobevande da sempre hanno deciso di valorizzare e promuovere.

La collaborazione con Promoturismo FVG, da quest'anno partner della trasmissione, permetterà di arricchire i contenuti delle varie puntate e far scoprire tesori nascosti a tutti i telespettatori.

Oltre alla collaborazione con Promoturismo FVG la sesta edizione sarà caratterizzata da molte novità.

La collaborazione con Promoturismo FVG, da quest'anno partner della trasmissione, permetterà di arricchire i contenuti delle varie puntate e far scoprire tesori nascosti a tutti i telespettatori.

- Una giornata di coaching durante la quale i partecipanti si confronteranno con i formatori di Palagurme sulle tecniche di Public Speaking per diventare sempre più disinvolti davanti alle telecamere.
- Occasioni di confronto con i fornitori dei prodotti che saranno i protagonisti dei panini per testarli e studiare le ricette da presentare durante la trasmissione
- Occasioni di visibilità per tutti i partecipanti.
- Ampio spazio alla comunicazione video e social.
- Un premio finale di gran valore.

L'albo d'oro di The Best Sandwich

Nelle edizioni passate abbiamo visto un tripudio di panini, ma soprattutto di ristoratori che si sono messi in gioco in una sana competizione.

La prima edizione del 2017 è stata vinta da Marco Toffolon del Bar Viavaicaffè di San Vito al Tagliamento.

Il vincitore della seconda edizione è stato Luca Sacilotto, il tema centrale dell'edizione 2018 è stata l'Italia in un panino. Ogni concorrente doveva realizzare dei panini con prodotti tipici provenienti dalle regioni italiane.

Nella terza edizione quella del 2019 intitolata "A ognuno il suo panino", la creatività dei partecipanti ha toccato picchi altissimi, ma la meglio l'ha avuta il giovane chef Andrea Zadro, dell'Oblo Food & Drink di Pordenone, che si è differenziato per la qualità e l'estro di alcune ricette presentate durante la competizione.

La quarta edizione "L'Orto nel panino", siamo tornati alla genuinità delle verdure dei nostri orti. Per i partecipanti non sempre è stato facile valorizzare delle verdure semplici, ma la creatività, la sperimentazione e la voglia di fare continuamente meglio ha visto incoronare re dei panini Andrea Natali di Odio il Brodo di Trieste.

Con la quinta edizione del 2022 siamo rimasti in Friuli, con il tema "Il Ritorno al territorio Tradizione ed eccellenza ad ogni morso". I 24 partecipanti si sono sfidati attraverso ingredienti tipici della nostra regione, come la pitina, il formadi frant e la

brovada. Il vincitore di questa edizione si è riconfermato Andrea Natali che ha battuto per pochi punti il bravissimo Matteo Bianchin del Bloom di Treviso.

Il Successo del "The Best Sandwich"

The Best Sandwich continua a crescere di anno in anno, attirando un pubblico sempre più ampio. Questo contest non è solo un'opportunità per gli chef di mostrare il loro talento, ma anche un'occasione per valorizzare e pubblicizzare la loro attività tramite la messa in onda della trasmissione su Telefriuli.

Con l'entusiasmo e la partecipazione sempre crescenti, non vediamo l'ora di scoprire cosa ci riserverà l'edizione 2023 del "The Best Sandwich".

Se sei un operatore Ho.Re.Ca. non perdere l'occasione di candidarti come partecipante, visita il sito palagurme.it per scoprire come! ■



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



Dalla tavola al feed

Come il mondo dei social influenza la nostra relazione con il cibo

* di Clio Uliveti



Che l'avvento dei social abbia rivoluzionato la nostra vita in molti modi, è un innegabile dato di fatto. Ci ha permesso di rimanere in contatto con amici e familiari in tutto il mondo, di condividere le nostre esperienze e di accedere a una vasta quantità di informazioni. Ma come in tutte le rivoluzioni che si rispettino, anche in quella digitale aleggia lo spettro di diversi lati oscuri. Uno in particolare, quello relativo alla nostra alimentazione e a come percepiamo, scegliamo e consumiamo il cibo. Così, quasi senza rendersene conto (o forse sì) l'arma a doppio taglio dei social cresce a dismisura: da una parte la lama che offre piattaforme atte alla condivisione di esperienze e idee, dall'altra quella che purtroppo esercita una prepotente influenza negativa sul nostro rapporto con il cibo. Uno dei problemi principali è, senza dubbio, il culto della perfezione estetica che giornalmente viene promosso. Piattaforme come Instagram sono piene di immagini di cibi deliziosi e bellissimi: foto per-

fette, impiattamenti magistrali, colori sgargianti e quasi surreali spostano l'attenzione, ancora una volta, solo sull'aspetto esteriore e sull'apparire. A discapito del vero valore del cibo, del suo valore nutrizionale e della sua principale caratteristica: quella dell'essere per l'uomo un bisogno primario. Troppo spesso, infatti, il cibo viene caricato

La cultura della perfezione estetica e del food shaming possono compromettere la salute mentale e fisica, inoltre, la costante condivisione online può farci perdere il piacere della convivialità nel mangiare.

di "responsabilità" che non dovrebbe avere. Se ci fermiamo a riflettere, siamo di certo capaci di trovare dentro di noi un'emozione o uno stato d'animo che da sempre tendiamo ad associargli. Senso di colpa, tristezza, malinconia, ma anche gioia, piacere e ricompensa sono solo i più gettonati, comuni un po' a ognuno di noi. E tutto questo turbinio di emozioni si amalgama con un'al-

tra grande responsabilità che negli ultimi anni gli è stata assegnata, quella di etichettare le persone per ciò che mangiano arrivando alla più attuale cultura del "food shaming", che induce l'individuo a provare vergogna per le proprie scelte alimentari fino a nasconderele. Inutile dire che tale compor-



ciò che si mangia, porta a perdere il piacere di mangiare e condividere il cibo con gli altri. E così, trascurare totalmente una delle parti più appaganti e importanti del cibo: la convivialità. Il piacere del cibo nel qui e ora; del goderne appieno in ogni sua sfaccettatura. Non a caso, alla base della piramide alimentare della dieta mediterranea tra i consigli per uno stile di vita sano, troviamo proprio la convivialità! In sintesi, è corretto sottolineare come i social possono offrire diversi vantaggi, ma è altrettanto importante riconoscere il loro potenziale impatto negativo sull'alimentazione. Sviluppare una consapevolezza critica e imparare a filtrare le informazioni che riceviamo, è la base per preservare il nostro rapporto con il cibo e mantenerlo sano. La via, forse banale, è ricordare che la bellezza e il valore di un piatto non derivano solo dalla sua presentazione estetica, ma anche dalla sua bontà e dal suo contributo alla nostra salute. Ascoltare il nostro corpo e nutrirlo ogni giorno di cibo e di amore, è la chiave. ■



tamento può avere impatti negativi sulla salute mentale e fisica. La natura competitiva dei social, è noto, spinge a confrontarsi costantemente con gli altri. La smania di seguire profili che inneggiano a cibo sano, cibo proteico, cibo light, accompagnati da immagini autocelebrative di standard di bellezza irraggiungibili, non fanno che aumentare il senso d'inferiorità per non essere in grado di emulare i propri idoli. Una continua gara a chi prepara il piatto con meno calorie, a chi riesce a stare settimane senza carboidrati, a chi pratica allenamenti estenuanti ogni giorno (e sembra pure con grande gaudio e soddisfazione). Tutto questo continuo competere e mostrare può indurre gli utenti a mettere in atto abitudini malsane come l'ossessione per le calorie, regimi restrittivi, fino ad arrivare a disturbi del comportamento alimentare. Ma esiste un altro lato oscuro, che forse stiamo un po' sottovalutando. La perdita del contatto con il cibo reale. La costante preoccupazione di condividere il cibo online, di postare quasi compulsivamente tutto





Food blogger e influencer. Come ti “socializzo” un piatto

Come si diventa un divulgatore di enogastronomia ai tempi dei social. Potenzialità e limiti della nuova dimensione comunicativa

* di Luca Dalmazio



In principio erano le riviste. Quindi la palla è passata alla televisione, che con la sua potenza diffusiva ha calamitato occhi e attenzioni di casalinghe, e non, su piatti e pietanze da replicare pressoché quotidianamente come novelli chef stellati. I programmi sono tuttora lì in bella mostra con aficionados di questa o quella trasmissione pronti anche a discettare di branzini e brasati, meringate e Montblanc. I piatti, i cibi e le diverse tendenze culinarie sono ora approdati sulle piattaforme social conquistando progressivamente spazi e segmenti di attenzione.

Stories, post e descrizioni di pietanze più o meno sofisticate propinate direttamente attraverso gli smartphone da blogger e influencer quotidianamente più familiari. Ma chi sono e cosa fanno i blogger e gli influencer quando ci presentano dei piatti o dei

prodotti? In senso lato si tratta di persone che fanno della propria passione per la gastronomia un'attività di comunicazione online. I blogger utilizzano piattaforme presenti in rete per creare un sito web attraverso cui introdurre vari temi (ricette, esperienze nei vari ristoranti, itinerari). Scrivendo, descrivendo o presentando, i blogger sono abili nel riprodurre la propria esperienza legata alla gastronomia, che tuttavia ha la caratteristica sostanziale di essere indipendente. Un blogger, generalmente, non è guidato o “pilotato” da brand. I food influencer, invece, sono dei veri e propri ambasciatori: testimonial di aziende e/o prodotti alimentari. Si tratta di fruitori per lo più di Instagram, che nel corso degli anni hanno conquistato e ottenuto un certo seguito tra i propri follower-base al punto di influire, appunto, sui comportamenti e le decisioni di acquisto di questi ultimi. Influencer non si nasce ma ci si diventa col tempo, “studiando” e valutando i feedback che di volta in volta si ottengono in cambio di un post o di una story

Se i blogger, generalmente, non sono condizionati da uno o più brand i food influencer, invece, sono dei veri e propri ambasciatori: testimonial di aziende e prodotti alimentari, non concorrenti.

pubblicata in favore di una marca o di un prodotto. L'obiettivo è acquisire altri follower. E aumentare il proprio peso specifico in termini di influenza attira poi altri brand, sempre più spinti ad acquisire visibilità attraverso nuovi canali. Gli influencer, in definitiva, sono utenti che risultano attrattivi per i propri follower innescando un meccanismo di emulazione. Se un

food influencer pubblica post relativi a uno specifico brand, per i suoi follower quel brand è il migliore. Di contro, il rischio, è quello di avviare impropriamente una sovraesposizione con un effetto boomerang e una lenta e progressiva disaffezione. ■

Foto: Canva



IL RONCAL

Vigneti Montebello di Fornalis

Azienda Agricola
Il Roncal

Via Fornalis, 148
33043 Cividale del Friuli UD
+39 0432 730138
www.ilroncal.it



Il viaggio senza tempo di Venica & Venica

La longevità dei vini rivela che spesso il segreto è saper aspettare

* di Francesca Orlando



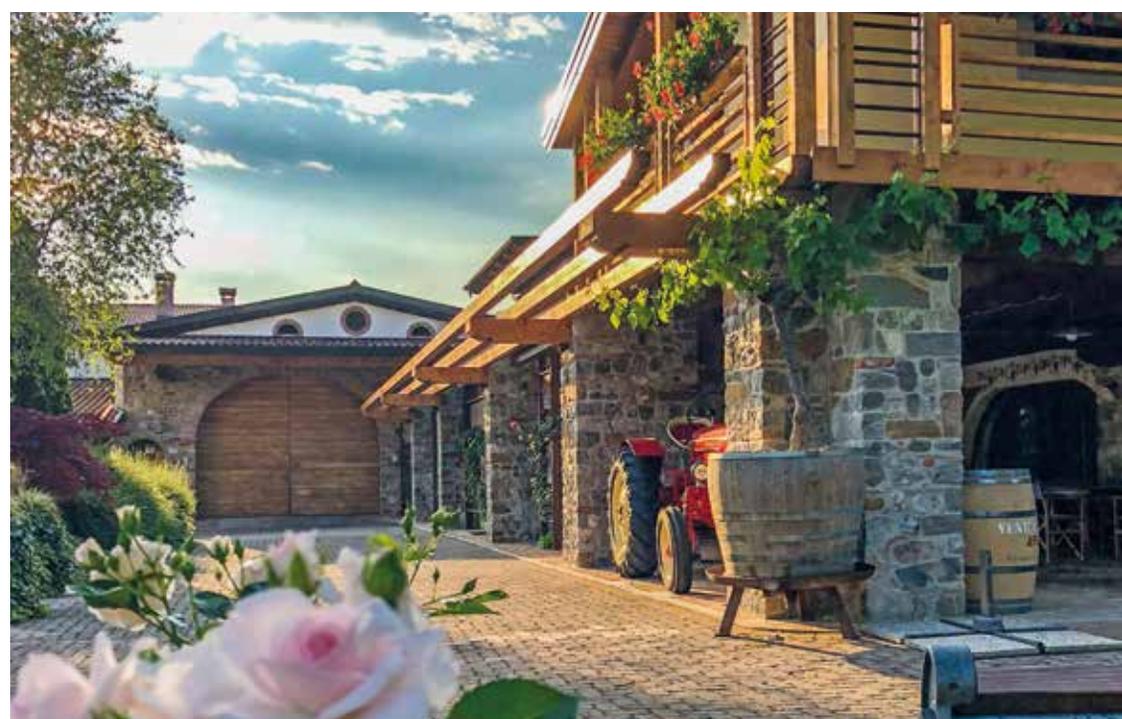
In alto: Malvasia.
Qui sopra: Gianni Venica

Le dolci colline del Collio, incorniciate da un paesaggio che sembra uscito da un quadro le cui verdi pennellate dei boschi accarezzano il cielo e abbracciano le viti, sono un angolo del Friuli Venezia Giulia rinomato per le uve, principalmente bianche, che danno origine a vini dalla personalità unica. L'arte di fare il vino nel Collio è una tradizione che si tramanda di generazione in generazione. Le famiglie vinicole, tante delle quali coltivano la terra da molti decenni, conoscono i segreti del processo di maturazione dell'uva, delle fasi preparatorie della vinificazione, ma anche i segreti del territorio e dei vigneti. L'arte di produrre vino qui ha radici profonde, che affondano nella terra stessa. I vignaioli del Collio sanno che il viaggio di un grappolo d'uva verso la sua trasformazione inizia catturando

i raggi del sole e alimentandosi dell'energia e del nutrimento della terra, che qui è composta da una miscela di argilla, marna e arenaria, che conferisce ai vini una struttura e una complessità straordinarie. Ma questa transizione non è solo un processo chimico, bensì un atto d'amore e dedizione da parte di coloro che curano la vigna e custodiscono la tradizione. L'unicità del territorio, che respira la non lontana brezza del mare Adriatico, e la sapienza dei vignaioli danno così vita a etichette capaci di raccontare sia il Collio che le famiglie che si prendono cura delle sue uve. La famiglia Venica ha piantato le radici della sua esperienza vinicola nelle colline del Collio da quasi un secolo, una storia di eccezionale longevità e passione che si dipana attraverso il tempo. I vini di Venica & Venica sono intrisi di profondità e complessità,

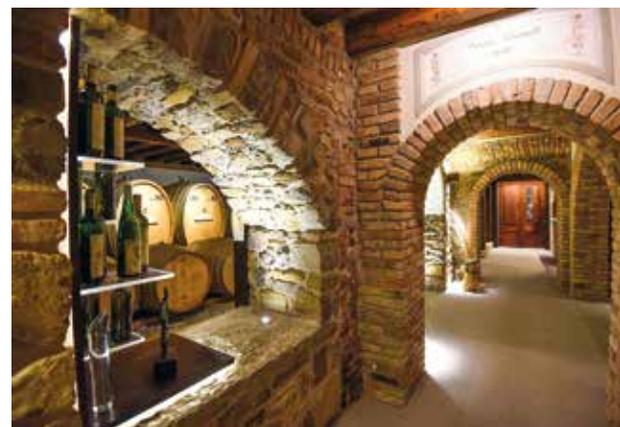
riflettendo l'unicità del terroir in cui nascono e della mano di chi li cura. I vigneti del Collio offrono un ambiente ideale per le varietà autoctone, come il Friulano, la Ribolla Gialla o la Malvasia, o ancora gli autoctoni ad honorem Sauvignon e Pinot Grigio. Vini con una struttura elegante e una mineralità distintiva, che questa famiglia vuole narrare al mondo un ulteriore segreto: la loro capacità di mantenersi tali anche con il passare degli anni. *“Fin dal 1988 – spiega Ornella Venica - abbiamo monitorato la capacità di invecchiamento dei nostri vini. Lo sanno fare tutti con eleganza e spesso senza perdere la loro caratteristica freschezza, come accade ad esempio per il Tàlis Pinot Bianco o anche per il Pètris Malvasia Istriana. Con il passare degli anni i profumi freschi si trasformano in aromi complessi, le note fruttate si arricchiscono di sfumature minerali e le texture si fondono in un equilibrio armonioso. Dopo anni di consapevolezza abbiamo pensato che era importante condividere con i consumatori, che oggi sono attenti e vogliono crescere assieme ai vignaioli, questa magia, non ancora nota ai più, dei vini del Collio. Così è partito il progetto Selezione d'annata, con il quale ci siamo focalizzati sui due vini più rappresentativi dell'azienda: i cru Ronco delle Cime (Friulano DOC Collio) e Rondo delle Mele (Sauvignon DOC Collio). È un progetto che vogliamo far crescere perché tutti i vini del territorio sanno raccontare che a volte il vero segreto è saper aspettare. La loro longevità è un vero e proprio inno alla pazienza e all'attenzione”.* L'approccio di Venica & Venica alla vinificazione è una fusione magistrale tra metodi tradizionali e innovazioni moderne. La famiglia ha abbracciato la sostenibilità e la biodiversità, lavorando in armonia con l'ambiente circostante. Ogni passo, dalla vendemmia alla fermentazione, è intriso di rispetto per la terra e l'eredità della famiglia. Questa dedizione si riflette nei loro

La capacità dei vini del Collio di invecchiare con eleganza è una magia che la famiglia Venica vuole far arrivare ai consumatori, grazie al progetto Selezione d'annata.



vini, che incarnano l'autenticità e l'anima sia del Collio. La longevità dei vini Venica & Venica si fa racconto di un territorio che si evolve nel tempo, ma anche omaggio alla pazienza e maestria, all'eredità di famiglia, alla tenacia e all'amore incondizionato per il Collio tramandato generazione dopo generazione. Degustare un vino che ha saputo invecchiare negli anni è insomma una storia di connessione tra il territorio e l'arte vitivinicola: i bianchi acquisiscono una complessità aromatica che ricorda l'incontro tra il fresco della brezza e il calore del sole, mentre i rossi si arricchiscono di strati di sapori che raccontano di anni di evoluzione. In un mondo che spesso corre

veloce, i vini longevi di Venica & Venica ci ricordano che esistono cose che migliorano con il passare del tempo. Queste bottiglie rappresentano una dichiarazione d'amore per la terra, la storia e il potenziale di creare qualcosa che durerà per le generazioni a venire. La longevità dei vini di Venica & Venica è un tributo alla terra e alla passione, un invito a rallentare e a gustare ogni singolo momento. ■



Dall'alto:
l'esterno e gli interni
della cantina.
Il Collio in Autunno.
Foto: Archivio Venica&Venica.
Crediti Carola Nitsch

Sensorialmente Malvasia Istriana

di Katia Pellarin



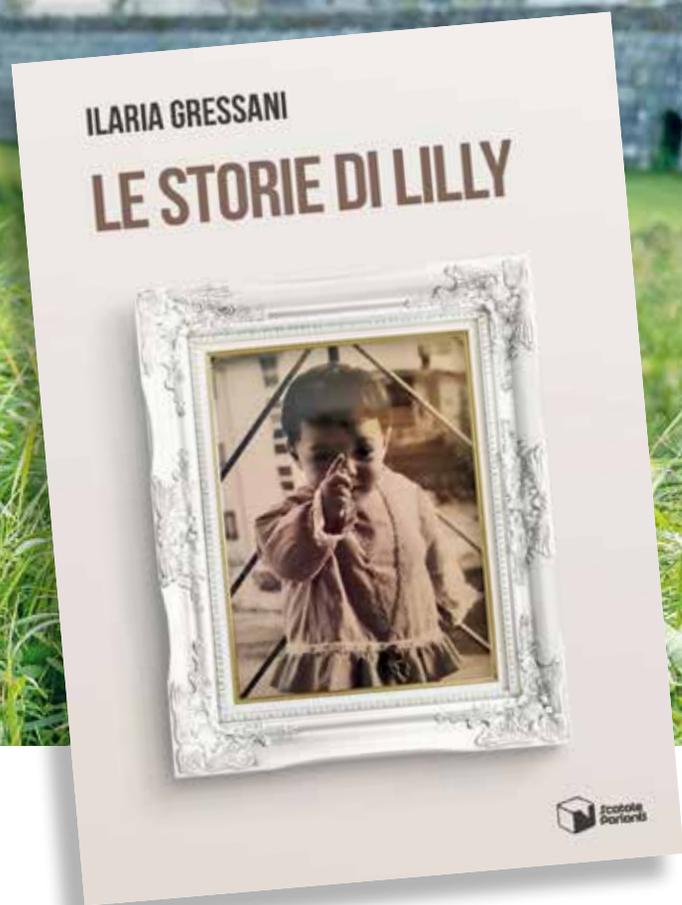
Foto: Canva

La Malvasia Istriana è, tra le diverse Malvasie a bacca bianca, quella più capace di dare vita a vini non aromatici e dotati di grande finezza, eleganza e complessità. Appartiene al genere di vitigni denominati Malvasie, accomunati dalla loro origine greca e introdotti in Italia sin dall'epoca della Magna Grecia. A questa famiglia di vitigni appartengono più di quattordici varietà, a bacca bianca o nera. La Malvasia Istriana si degusta avendo cura di stappare la bottiglia circa mezz'ora prima per favorire l'ossigenazione di eventuali note di riduzione dovute al processo di vinificazione. La colorazione giallo paglierino varia in base della zona di provenienza e del tipo di elaborazione virando dal paglierino chiaro, quasi trasparente, a riflessi verdolini e paglierino dorato. La consistenza, sempre ragguardevole, è comunque più o meno marcata a seconda sempre

della zona di origine. I vini da Malvasia Istriana sono caratterizzati da intensità e complessità olfattive che li portano, a seconda della tipologia di lavorazione e affinamento, ad avere note floreali, con riconoscimenti di taglio, in alcuni casi note minerali e in altri sfumature vegetali di olive verdi, il tutto in un sottofondo talvolta agrumato di mandarino, in alcuni casi più speziato e con sentori di fine pasta di mandorle. Al palato i vini da Malvasia Istriana sono in genere sapidi, talvolta tendono ad ammorbidire in modo elegante sapidità e freschezza risultando nel complesso estremamente fini ed armonici.

A tavola si sposterà perfettamente con il filetto di maiale o la pasta agli asparagi e verdure, ma è ottima anche con le ostriche e col pesce bianco ai ferri o, in alternativa, al forno. Accompanyerà magistralmente i piatti di carne dal gusto più deciso come, ad esempio, le scaloppine di vitello. ■

Al palato i vini da Malvasia Istriana sono in genere sapidi, talvolta tendono ad ammorbidire in modo elegante sapidità e freschezza risultando nel complesso estremamente fini ed armonici.



Perche no?

* a cura della redazione



In alto e qui sopra: due immagini di Ilaria a Gradisca, a fianco, la copertina del libro

Autrice classe 1970 originaria di Tolmezzo, Ilaria Gressani vive a Gradisca d'Isonzo ormai dal 2000 dopo aver passato diversi anni a Trieste. Porta con sé i suoi trascorsi nel suo romanzo d'esordio, "Le Storie di Lilly". Un'opera breve, dalla struttura particolare: all'apparenza una raccolta di racconti che però confluiscono in un unico filo conduttore che si svela nelle ultime pagine, a rispecchiare quello che è un po' il succo delle storie, ovvero "niente è ciò che sembra". A cominciare dall'autrice stessa, che utilizza un pseudonimo scegliendo di pubblicare con il cognome materno, per motivi affettivi ma anche per tenere ben distinta l'attività letteraria da quelli che sono i suoi impegni standard. Dietro una persona che crediamo di conoscere perfettamente possono quindi celarsi mille alternative, così come dietro ogni storia può nascondersi un finale inaspettato. Come inaspettata è stata la pubblicazione di questo romanzo, rimasto nel cassetto per anni per essere ripreso e aggiornato durante il lockdown, in un periodo in cui tutti abbiamo riscoperto dei

Dietro una persona che crediamo di conoscere perfettamente possono celarsi mille alternative, così come dietro ogni storia può nascondersi un finale sorprendente e inaspettato.

ritmi più lenti e ci siamo concessi del tempo per noi. Ilaria ha scelto poi di inviarlo per una valutazione a qualche piccola casa editrice, trovando in Scatole Parlanti, casa indipendente laziale, un editore che le ha dato fiducia pubblicando il suo lavoro a fine giugno e rendendolo disponibile a scaffale e su tutte le piattaforme librarie online.

Il passaparola ha poi fatto il resto, con risultati più che lusinghieri. Le 8 storie che compongono il romanzo ci portano da Trieste alla Carnia al Collio, in ognuna di esse l'autrice inserisce qualche particolare personale (può essere un nome, un luogo, una situazione), dando forma a trame mai banali che spesso spiazzano il lettore.

Le protagoniste sono otto donne, ognuna originale e mai scontata. La domanda che una di loro si pone nelle ultime righe, "Why not?", ben rappresenta lo spirito dell'autrice, che anche nella vita di tutti i giorni porta avanti questa filosofia: Perché no? Perché non tentare? La realizzazione di qualcosa di inaspettato è poi una delle maggiori soddisfazioni nella vita, quindi mai rinunciare ai propri sogni. ■



San Martino a Dolegna del Collio Falchetto e Foglia d'Oro 2023

* di Claudio Fabbro



In alto: Consorzio Bonifica Venezia Giulia con alcuni Sindaci.
Qui sopra: Foglia d'Oro 2022, Fabio Coser, Consorzio Bonifica Venezia Giulia.

Situato all'ultimo confine dello splendido Collio, il pittoresco comune di Dolegna del Collio dopo aver attraversato un'estate particolarmente calda, è pronto per festeggiare la conclusione dell'anno agricolo. Il giorno 11 novembre, come ogni anno, avrà luogo un evento tradizionale che vede i trattori e i patriarchi delle famiglie locali riunirsi nel piazzale di fronte al Comune e nella chiesetta per esprimere gratitudine per il raccolto. La speranza per la stagione a venire è che la terra continui a benedire questi devoti custodi di un patrimonio

che è fondamentale per la nostra esistenza, un patrimonio che va oltre le leggi e le associazioni.

Un evento, dal 1996 ormai una tradizione, che vede i trattori e i patriarchi delle famiglie locali riunirsi nella giornata di San Martino per esprimere gratitudine per il raccolto.

Nel 2022, in un clima post-pandemico, la celebrazione ha visto una grande partecipazione. E come sempre, a seguito delle celebrazioni religiose, vengono assegnati premi speciali: il Falchetto d'Oro, sotto l'egida della Sezione Coldiretti e la Foglia d'Oro, un premio voluto e istituito dal Comune di Dolegna, rappresentato dal primo cittadino, Carlo Comis. Il Falchetto d'Oro, dal 1996, è un premio conferito a individui che si sono distinti nel settore dell'agricoltura, dell'agriturismo, del-



la vitivinicoltura, dell'enogastronomia, della ricerca scientifica e del giornalismo agricolo. Davide Ambrosi è stato il primo fortunato agricoltore a riceverlo, seguito da una lunga lista di illustri figure tra cui agronomi, viticoltori, ristoratori e molti altri. Nel 2000, l'Amministrazione comunale introdusse un altro premio, la Foglia d'Oro. Questo riconoscimento, sebbene parallelo al Falcetto, è principalmente dedicato a Istituzioni e Associazioni. Alcuni degli insigniti includono rappresentanti di prestigiose istituzioni enogastronomiche, editori, cantinieri, e altre personalità di spicco. Con l'edizione 2023 di San Martino l'attesa per l'assegnazione dei premi Falcetto e Foglia è palpabile. Sebbene la riservatezza riguardo ai candidati selezionati sia strettamente mantenuta, gli organizzatori assicurano che le motivazioni di quest'anno saranno in linea con quelle delle edizioni precedenti e verranno annunciate durante la cerimonia. ■

"IL FAUC"

Il Premio FALCETTO D'ORO riveste per il mondo contadino del Collio di Dolegna e del Friuli Venezia Giulia in generale un significato che l'avv. Michele Formentini riprende con particolari, aneddoti e testimonianze, in una sua recente pubblicazione dedicata al FAUC, antico falchetto da vendemmia che ritroviamo nel Museo della Vita Rurale di Aiello del Friuli. "Ce ne parla - scrive Formentini - Plinio nella "Naturalis Historia", descrivendolo quale oggetto sacro; il sesto giorno del mese lunare, abbigliato di bianco, il druido saliva sulla quercia e tagliava con un falchetto d'oro il vischio, che poi veniva riposto in un drappo anch'esso bianco". Una visita al Museo, prezioso custode di memorie secolari, è d'obbligo.



In senso orario:
 benedizione dei trattori 2022.
 Da sinistra: Claudio Fabbro, Sylvio Jermann, mons. Zorzin, Carlo Comis, Enrico Tuzzi.
 Da sinistra: Michele Formentini con Claudio Fabbro.
 La consegna del Falcetto d'Oro 2022 al prof. Zironi.
 Foto: Claudio Fabbro



Amorim Cork, storia di un tappo

* di Mariella Trimboli



In alto: foto di gruppo del viaggio in Portogallo dell'Amorim Cork Italia. Qui sopra, l'AD Carlos Velos Dos Santos.

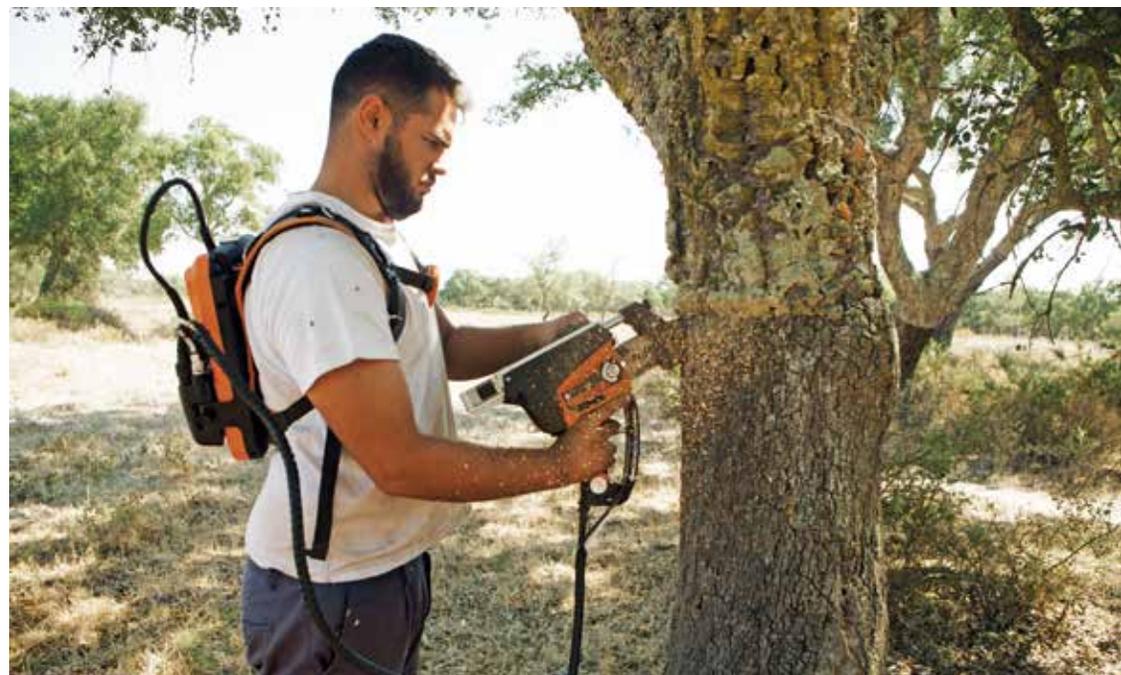
L Portogallo, con la sua storia di indipendenza e resistenza, incarna uno spirito guerriero e una determinazione straordinari. Ha affrontato assedi e aggressori con coraggio e forza tali da plasmare la sua identità nazionale, ha toccato un punto di svolta quando è entrato a far parte della Comunità Economica Europea, oggi Unione Europea, contribuendo in modo significativo all'evoluzione economica, sociale e culturale del paese. Lisbona, capitale sin dal 1255 e gioiello incastonato lungo la costa, ha raggiunto un notevole sviluppo nei secoli, trasformandosi in un luogo affascinante che fonde la sua storia con una vivace vita moderna. Il nostro viaggio inizia qui, guidato dalla passione e dall'esperienza di Carlos Velos Dos Santos, AD di Amorim Cork Italia, l'azienda leader mondiale nel mondo del sughero. Nata in Portogallo nel lontano 1870, Amorim Cork è una realtà storica ancora oggi guidata dalla stessa famiglia che l'ha fondata. È al vertice della produzione di tappi in sughero, domina il 40% del mercato globale e il 28% del mercato mondiale. 22 filiali distribuite nei principali paesi produttori vinicoli dei cinque continenti, un vero pilastro. Attraverso la storia e la tradizione portoghese, tocchiamo le radici profonde di questa nazione e

scopriamo l'importanza del sughero nella sua cultura. Mentre ci spostiamo verso Alentejo, nel distretto di Évora, alla scoperta della foresta di Rio Frio, proprietà del Gruppo Amorim, attraversiamo un territorio di rara bellezza, quasi abbandonato, che sembra nascondere un mistero affascinante, oltre il quale le querce crescono spontanee, senza interventi intensivi. Uno dei 35 santuari di biodiversità nel mondo, testimonianza della conservazione ambientale dove una significativa quantità di corteccia di sughero viene estratta. Il ciclo di produzione inizia con la decortica, un processo ancora eseguito in gran parte manualmente da squadre di decorticatori locali. Questi esperti artigiani tramandano il loro prezioso sapere da generazione a generazione, preservando una delle professioni più uniche al mondo. Un mestiere ben remunerato, grazie all'alta competenza richiesta e alla difficoltà nel reperire personale qualificato, che offre un importante supporto al sostentamento economico. Le operazioni di decortica si svolgono nel periodo compreso tra maggio e luglio, momento ideale in cui la linfa all'interno del tronco degli alberi si trova in perfetto stato, facilitando la separazione della corteccia dalla pianta madre. Una piccola accetta e un apposito manico sono gli strumenti utilizzati

per staccare con delicatezza il sughero evitando di ferire la pianta; un'incisione poco più profonda potrebbe causare la morte dell'albero, o la sua ridotta produttività. Un intervento necessario per evitare l'accumulo di sughero sulla sua superficie esterna, prevenendo così l'effetto isolante e permettendo una rigenerazione ciclica più equilibrata. Una pratica in perfetta simbiosi con la natura. La prima decortica avviene dopo 25 anni dalla nascita dell'albero, la seconda dopo altri 9 anni e dovranno poi trascorrerne altrettanti prima che il sughero sia pronto per essere trasformato in tappi. Sono necessari almeno 43-45 anni dalla nascita della pianta per poter ottenere tappi di alta qualità. Una quercia da sughero ha una vita media di circa 200 anni, il che permette una produzione sostenibile nel tempo. Amorim, anche al fine di limitare la desertificazione climatica e la perdita di spazi per la crescita spontanea degli alberi, ha acquistato 8.700 ettari di foreste storiche avviando un programma di piantumazione di oltre 1,5 milioni di querce, che si aggiungono a quelle spontanee già presenti. Si stima che queste nuove piantagioni possano assorbire ben

8 milioni di tonnellate di CO₂, svolgendo un ruolo significativo nella lotta ai cambiamenti climatici. Un notevole apporto per l'Italia e l'Europa finalizzato anche al raggiungimento degli obiettivi stabiliti nell'accordo di Parigi. Inoltre, l'attivazione di un innovativo sistema di irrigazione a goccia garantisce una crescita più sana e rapida delle querce e l'ottimizzazione della gestione delle risorse idriche, sempre più a rischio. Altra novità nel processo di produzione è l'introduzione della meccanizzazione, che non comporta alcun rischio per l'albero: un'operazione delicata che comunque richiede l'impiego di persone consapevoli che un'incisione troppo profonda potrebbe danneggiare la pianta, mentre un'incisione troppo leggera potrebbe compromettere la qualità del sughero. La zeppa, ossia la par-

La decortica evita l'accumulo di sughero sulla superficie esterna della quercia, previene l'effetto isolante e permette una rigenerazione ciclica equilibrata. Una pratica in perfetta simbiosi con la natura.



te rimasta per molto tempo a contatto con la terra, viene rimossa, poiché c'è il rischio che sia più carica di agenti inquinanti. Questa pratica mira a prevenire il deterioramento del sughero e a evitare imperfezioni che andrebbero a influenzare negativamente il sapore e l'odore del vino. I pezzi raccolti vengono accatastati con la parte esterna, posizionata verso l'alto e collocati su piazzali in cemento drenante, coperti con cura, per permettere un'asciugatura lenta e sana che durerà circa sei mesi. Il successivo passaggio prevede cinque cicli di sanificazione tramite la bollitura a 98°C

per 60 minuti. Pratica attuata a partire dal 2009 altamente efficace, poiché contribuisce a livellare e aumentare lo spessore delle cortecce di sughero e a ridurre l'incidenza del TCA (tricloroanisolo) del 40%. La bollitura elimina gran parte delle impurità presenti nel sughero. L'acqua impiegata viene costantemente ripulita e filtrata per il riutilizzo, al fine di ridurre, anche in questo caso, l'impatto ambientale. Successivamente, le plance di sughero vengono sottoposte a un processo di vaporizzazione che pre-



Dall'alto, dalla decortica della cortecchia di sughero alla realizzazione dei tappi



In alto: la granina di sughero.
Qui sopra: Amorim Cork
Flooring e l'Heritage Musuem

vede l'alternanza di vapore umido e secco a una temperatura di 135°C. Passaggio che garantisce la massima pulizia contribuendo ulteriormente a eliminare qualsiasi eventuale residuo indesiderato rimasto dopo la bollitura. Le plance suddivise in base a spessore e qualità, e scartate se visibilmente difettose, passano attraverso la fustellatura per l'ottenimento dei singoli tappi che vengono lavati, lubrificati e riservati a bottiglie pregiate e vini affinati mentre quelli derivanti dal sughero granulato e riassemblati sono destinati a vini da bere nel breve termine. Con l'utilizzo di inchiostri alimentari o trattamento a fuoco ogni singola cantina può personalizzare il proprio tappo con il proprio logo.

Il progetto Etico

Un concetto di economia circolare che fa del gruppo Amorim il numero uno internazionale in termini di sostenibilità: ogni tonnellata di sughero estratta dalla quercia ne cattura 73 di CO₂ nell'atmosfera. Tra le principali tecnologie dell'azienda: Naturity, ND-Tech®, Xpür® e Cork Nova®. Amorim Cork Italia ha esteso il suo impegno ambientale con SUBER (www.suberdesign.it), un progetto che trasforma i tappi usati in nuovi oggetti

di design diventando così materiale prediletto da architetti e designer. Non mancano le collaborazioni con istituti superiori locali e università, un esempio è Terra Fertile; un progetto di sostenibilità alimentare che fornisce frutta biologica locale all'azienda, consegnata da giovani in difficoltà. Con l'AIPD, Associazione Italiana Persone Down, è stato creato un centro di ascolto a Conegliano e Vittorio Veneto per donne vittime di violenza. Amorim Cork Italia è inoltre un'azienda tra le prime a ottenere la certificazione Family Audit, che promuove il benessere dei dipendenti e delle loro famiglie. Durante la pandemia, ha lanciato l'AMORIM CORK ITALIA ACADEMY per formare i dipendenti in vari ambiti. Offre inoltre check-up medici gratuiti. Per incentivare la sostenibilità, ha fornito 17 biciclette per il tragitto della pausa pranzo verso luoghi dove consumare il pasto a spese dell'azienda. E la frutta fornita da Terra Fertile è sempre disponibile per le pause. L'obiettivo futuro è diventare un'Organizzazione Positiva, instaurare un ambiente proattivo che stimoli la crescita continua del personale. In sintesi, Amorim Cork Italia ha reinventato il concetto di azienda, basandosi sull'idea di un tappo di sughero come fulcro di un

modello sostenibile. Un'azienda orientata al profitto ma con un forte impegno sociale. La sua filiale italiana dal 2011, con il progetto ETICO a sostegno di organizzazioni no-profit, ha recuperato oltre 400 tonnellate di tappi usati e con l'iniziativa Eticork, lanciata otto anni fa in collaborazione con Vinibuoni d'Italia, premia le aziende vinicole per le loro pratiche sostenibili.

Non solo tappi...

La famiglia Amorim oggi produce anche vino. Con 127 ettari tra Dão e Douro, coltiva solo vitigni locali. Oltre alla famosa tenuta Quinta Nova de Nossa Senhora do Camo nel Douro, possiede la meravigliosa Quinta Da Tboadella nel Dão la cui esistenza sembra risalire al I° secolo. Un'antica tenuta che comprendeva una residenza, una cantina e un granaio, tutti situati in una foresta di pini, querce e castagni denominata "Silvã" in latino che ha dato il nome alla parrocchia circostante, Silvã de Cima, testimonianza delle radici profonde di questa comunità agricola. 42 ettari di vigneti situati tra i 400 e i 530 metri di altitudine. La cantina contemporanea è stata disegnata dall'architetto Carlos Castanheira, in linea con la filosofia Amorim, utilizzando materiali naturali come legno e sughero. Un edificio di 2500 mq in armonia con il paesaggio circostante con il giusto equilibrio di luce che garantisce condizioni ottimali per la vinificazione. Prima cantina del Dão a ottenere il marchio Relais & Châteaux. All'interno della proprietà si trova la Casa Villae 1255, un lussuoso alloggio di 720 m² con otto camere e vista mozzafiato sulla Serra da Estrela.

I vini di Quinta Tboadella 1255

Taboadella Caementa Rosè Caementa 2022
Da uve 100% *Tinta Roriz*, fermenta e si affina nei tulipani di cemento NicoVelo. Un rosato da poco entrato a far parte della famiglia Taboadella: elegante con fini aromi di frutta fresca.

Taboadella Encruzado Reserva White 2022
Da uve 100% *Encruzado* (noto anche come *Salgueirinho*), affina per il 40% in botti usate di rovere francese da 500 l, per il 30% in cemento e per il 30% in vasche di ac-



ciaio inox. Un vino rosso dalla consistenza setosa, struttura lineare e profondità sorprendente.

Taboadella Touriga Nacional Reserva 2020

Da uve 100% *Touriga Nacional*, vitigno iconico del Portogallo, originario proprio della regione del Dão. Affina per il 20% in botti nuove di rovere francese da 500 l e l'80% in barrique di secondo passaggio per nove mesi. Piacevolmente fruttato, fresco nel finale.

Taboadella Alfrocheiro Reserva 2020

Da uve 100% *Alfrocheiro*, affina per il 20% in botti nuove di rovere francese da 500 l e l'80% in barrique di secondo passaggio per 9 mesi. Un vino rosso che qui ha trovato il suo habitat naturale, elegante e molto delicato dalla fresca acidità.

Taboadella Jaen Reserva 2020

Da uve 100% *Jaen*, affina per il 20% in botti nuove di rovere francese da 500 l e l'80% in barrique di secondo passaggio per nove mesi. Con l'uva *Jaen* scopriamo il legame con la penisola Iberica; infatti, *Jaen* si identifica con il vitigno *Mencia*. Un vino rosso raffinato, minerale e molto equilibrato.

Un viaggio che anche per noi curiosi e attenti osservatori del mondo del vino nel suo complesso ci ha trasmesso, oltre alle emozioni di un territorio unico, la consapevolezza del lavoro che aziende competenti e professionali come Amorim Cork portano avanti nel rispetto delle dinamiche industriali unitamente a visioni globali in linea con le nuove esigenze del pianeta. ■



Dall'alto: la cantina e i vini di Quinta Tboadella. António Rios Amorim, presidente di Corticeira Amorim. Foto: Renato Vettorato

AMORIM CORK
www.amorimcork.com
www.amorimcorkitalia.com



Luminosi ricordi: l'eredità di un gioielliere

Luca Villini apre a Trieste



In alto: Luca Villini con il suo staff.
Qui sopra: Luca Villini all'apertura del nuovo atelier di Trieste

Quando mi fermo a riflettere sulla mia vita, un anno risalta particolarmente: il 1988. Quell'anno segnò l'inizio di una rivoluzionaria avventura nel mondo della gioielleria. Avevo 24 anni all'epoca e, sebbene non avessi una tradizione familiare nella gioielleria, il diamante aveva sempre esercitato un fascino magnetico su di me. Ogni volta che ne vedevo uno, mi sentivo come se volessi indossarlo, come se volessi vestirmi completamente di diamanti. Era affascinante come una sola pietra potesse riflettere tanta luce e narrare una storia.

Ma prima di diventare gioielliere, avevo un'altra vita. Io e mio padre operavamo nel business delle forniture per ristoranti e bar, vendendo carta e plastica all'ingrosso per negozi al dettaglio. Poi, il destino giocò le sue carte. Mio padre subì il suo primo infarto all'età di 40 anni, seguito da un altro a 45 e, tragicamente, morì per il terzo infarto quando aveva appena 50 anni. Ero solo, senza la guida del mio mentore.

Fortunatamente, non ero senza competenze o ambizioni. Avevo studiato gemmologia a Valenza Po e avevo deciso di entrare nel settore della gioielleria. Così, nel 1988, insieme alla mia ex moglie, aprii il mio primo negozio di alta gamma a Gradi-sca d'Isonzo (Go), proponendo diamanti di qualità eccelsa e orologi rari.

Ma, come tutte le storie di successo, la mia aveva le sue condivisioni di sfide. Durante il decennio successivo all'apertura del mio negozio, fui vittima di due furti e una rapina. Malgrado pagassi un'assicurazione costosa, scoprii, a mie spese, una clausola che negava il risarcimento per furti avvenuti dall'esterno del negozio. Quella pizzeria a 20 metri dal mio negozio aveva attirato una grande affluenza di clienti, molti dei quali avevano notato i miei gioielli in vetrina e chiamato il giorno successivo per acquistarli. Ma tutto ciò aveva anche attirato i ladri.

Dopo aver subito perdite enormi, potevo scegliere di abbandonare il mio sogno. Ma non l'ho fatto. Grazie all'aiuto di amici e sostenitori, tra cui un generoso direttore di banca, riuscii a rimettermi in piedi. E come ogni alba dopo una notte oscura, incontrai Silvana.

La nostra storia d'amore fu il balsamo di cui la mia anima spezzata aveva bisogno. Silvana, con il suo background nel mondo ospedaliero, era la perfezione incarnata. Con la sua inestimabile assistenza, il nostro negozio di gioielli ha cominciato a fiorire di nuovo. La sua prospettiva fresca e innovativa ha portato a numerose collaborazioni con marchi esclusivi come Omega, Breguet,

Blancpain, Glashütte per i quali sono orgogliosamente diventato un distributore esclusivo.

Nel 2016, con l'espansione in mente, siamo riusciti a prendere in consegna il locale di una gioielleria storica nella provincia di Gorizia. Questo ci ha dato l'opportunità di diventare esclusivisti di alcuni dei brand più prestigiosi al mondo. Non parlo solo

delle marche più vendute, ma delle più influenti e storiche.

Tra queste marche, Breguet ferma un posto speciale nel mio cuore. Breguet non è solo il creatore dell'orologio da polso, ma possiede anche brevetti essenziali che le altre marche devono acquistare per produrre i loro orologi. La loro maestria e

*Un atelier con una
sua precisa identità,
decisamente originale.
Interni in bianco e
nero, eleganza minimal.
Splendidi gioielli,
orologi di gran carattere,
accessori pregiati,
creazioni d'arte e design.*



dedizione all'arte dell'orologeria è ineguagliabile. E, grazie alla nostra determinazione, siamo stati in grado di introdurre marchi come Chopard, noti per la loro eccellenza nella gioielleria femminile.

La nostra successiva impresa è stata l'espansione a Trieste. Grazie alla determinazione e al coraggio di Silvana, siamo stati in grado di aprire una boutique Omega, la prima del suo genere in Italia, in un palazzo settecentesco vicino all'Hotel Hilton. La grandezza e la bellezza di questo negozio hanno commosso persino mia madre, che non ha potuto fare a meno di versare lacrime di gioia.

Questa è la storia della mia vita, una vita di sfide e trionfi, di cadute e risalite, ma soprattutto, una vita dedicata alla passione e all'amore per i gioielli. Ogni diamante, ogni orologio ha una storia da raccontare, proprio come me. E la mia storia continua, con ogni nuovo cliente, con ogni nuovo gioiello che entra nel mio negozio. La gioielleria non è solo un business, è un'eredità, una passione, un sogno realizzato. E sono grato per ogni momento di questa straordinaria esperienza che continuo a poter vivere. ■



In alto, alcune delle prestigiose marche presenti nella gioielleria Villini. Qui sopra, il taglio del nastro. Sotto, l'elegante interno dell'atelier. Foto: archivio Villini La Gioielleria

Villini La Gioielleria
Atelier di Gradisca d'Isonzo (Go)
Via Ciotti 9
+ 39 0481 960200
info@villinigiolleria.it

Atelier di Trieste
Via Santa Caterina da Siena 7
+39 040 9893600
trieste@villinigiolleria.it - villinigiolleria.it



eurobevande

THE BEVERAGE & FOOD COMMUNITY

Con Eurobevande
è più semplice.

Non ci piace essere solo fornitori di Beverage & Food, ci vediamo di più come dei partner nella gestione del locale, un alleato con il quale costruire esperienze, un supporto nell'attività commerciale.

PORDENONE | AQUILEIA | LIGNANO SABBIAADORO | UDINE | TRIESTE



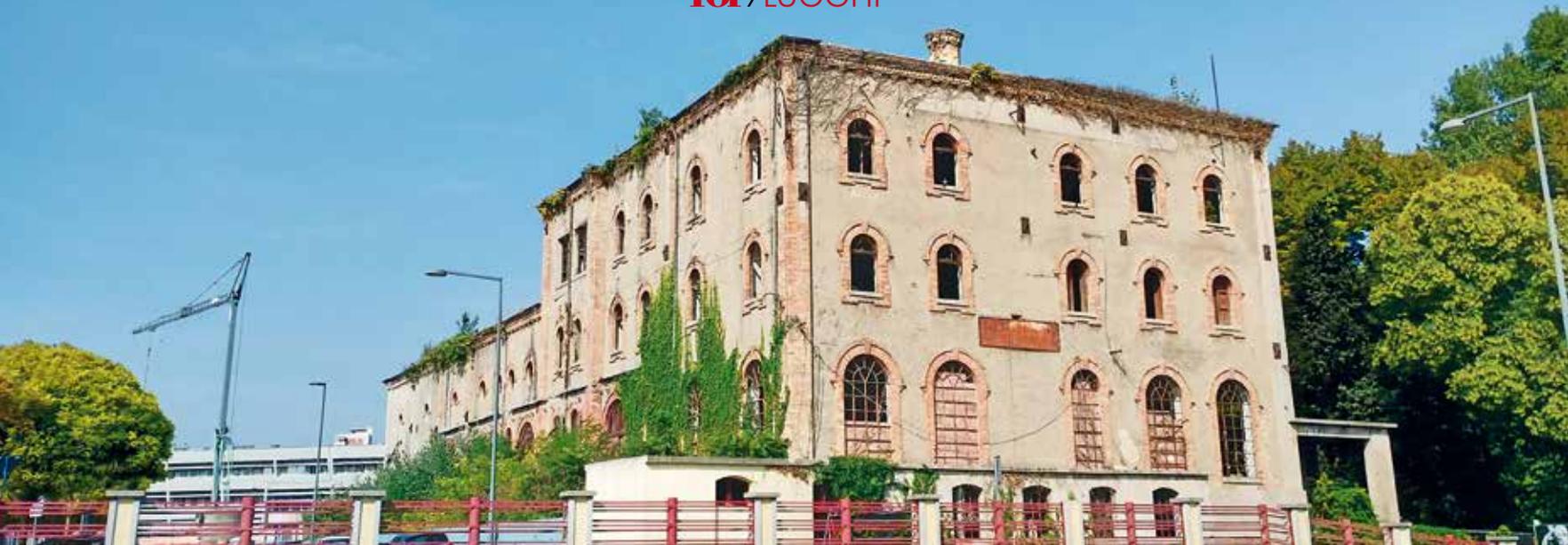
www.eurobevande.it



[eurobevandesrl](https://www.facebook.com/eurobevandesrl)



[eurobevande](https://www.instagram.com/eurobevande)



Il vecchio birrificio di Pordenone: un nuovo futuro?

Tra antichi fasti e importanti progetti di recupero



Abituati a vederla in condizioni di abbandono ormai da decenni, i pordenonesi non fanno quasi più caso all'imponente struttura che svetta tra la Questura di Polizia e il Parco di San Valentino. I lavori di riqualificazioni che hanno interessato l'area negli ultimi anni non hanno tuttavia mai riguardato quel decadente palazzo. Qualcosa però potrebbe cambiare presto. Dopo diversi anni di discussioni, a giugno del 2023 il Comune di Pordenone ha presentato lo studio di fattibilità per rendere quel palazzo un centro con molteplici destinazioni d'uso. Ma qual era l'attività originariamente ospitata tra quelle mura? La storia del palazzo di via Fontane risale all'inizio del Novecento quando l'edificio fu costruito per ospitare un birrificio. Pordenone, già alla fine del XIX secolo, ospitava più birrifici (risalente al 1880, ad esempio, è quello della "Birra Momi", con sede in Piazza della Motta) tra cui la "Società Anonima Birra Pordenone", con sede proprio in via Fontane. Attivo dal 1909, il birrificio non godette, purtroppo, di una vita molto lunga: rimase infatti operativo solo circa fino agli anni Trenta quando chiuse e da allora la sua sede venne definitivamente abbandonata. Nonostante la breve attività, riuscì ad ottenere importanti successi e a

commercializzare la propria birra sia in bottiglia che in lattina (una cosa non così scontata in quegli anni). Il Friuli è una terra che vanta una cultura brassicola di lunga data e piuttosto importante. Tra Otto e Novecento vi fu un fiorire di birrifici, complice sia l'aumentata richiesta da parte dei friulani, specie i ceti popolari, che un rinnovato interesse nei confronti di questa bevanda. Si stima infatti che, solo nell'arco di alcuni anni (tra il 1871 e il 1874), vi sia stata un'impennata del consumo di birra di oltre il 30% nella sola città di Udine. È quindi facilmente spiegato il perché, proprio in quei decenni sorsero così tanti birrifici, alcuni dei quali ebbero una lunga – e per certi versi ancora attiva – esistenza mentre altri, come la "Società Anonima Birra Pordenone" non sopravvissero

Abbandonato da più di mezzo secolo, l'edificio che a inizio Novecento ospitava la "Società Anonima Birra Pordenone" verrà riqualificato per tornare tra i protagonisti della vita culturale della città.

e chiusero i battenti. Acqua, malto e luppolo non saranno tuttavia più i protagonisti della vita dello stabile in cui un tempo venivano sapientemente lavorati: nei piani del Comune, infatti, l'edificio tornerà a nuova vita per ospitare un complesso all'avanguardia. Qui troveranno, secondo il progetto curato dallo studio Opera Italian Engineering, infatti sede le attività dell'Istituto Tecnico Superiore Alto Adriatico, un auditorium, uffici e anche delle unità abitative per studenti o docenti. ■

In alto: l'edificio del vecchio birrificio come si presenta oggi. Foto: Anna Turchet. Qui sopra: il progetto del nuovo edificio. Render: Studio Opera Italian Engineering. Comune di Pordenone



O prete, o frate, o fora con le vacche!

I mestieri della nostra tradizione

* di Omar Manini akomar@libero.it [f omar.manini](https://www.facebook.com/omar.manini) [@ homieomar](https://www.instagram.com/homieomar)



La vita contadina è legame con le radici. Radici che vanno fatte crescere e protette perché fanno germogliare l'oggi e contengono il domani. Radici che sostengono e nutrono, ma che a volte imprigionano; radici dalle quali vorremmo staccarci, ma che in noi conserveranno per sempre un malinconico attaccamento. Radici che sono padri, nonni, bisnonni delle nostre terre che raccontano di una vita plasmata con le mani, piegata con le braccia e custodita da un sapere identitario, migliorato nella costanza della pratica e della fatica. “Gente abituata a fare di tutto un po’ [...] coltivando l’antica arte di arrangiarsi tramandata di padre in figlio”, scrive Francesco Jori nel delizioso volume *Antichi mestieri del Veneto*; questo fino a quando la società industriale ha elevato il consumo a nostra religione, con il risultato che “ai semplici mestieri di

un tempo, praticati dall’uomo di strada, si è sostituito uno sterminato esercito di specialisti o sedicenti tali” portando a una frammentaria dispersione delle conoscenze e a un depauperamento del sapere lavorativo. Oggi, con la scomparsa di tanti testimoni e protagonisti, molto si è perduto, ma la richiesta di un artigianato artistico e specializzato sta portando a una rivalutazione dell’interesse per molte professioni in b/n. Se della bachicoltura abbiamo già tracciato un excursus sul n. 47 di TOP (aprile-giugno 2023), ecco altri fantastici scorci del nostro passato:

Donne! è arrivato l’arrotino

In un tempo in cui le cose venivano conservate e riutilizzate il più possibile, l’arrotino (*moléta, gue*) era una figura amica; inforcando una bici malconcia, integrata con un’affilatrice, e girando tra le vie dei paesotti, chiamava a rapporto tutte le casalinghe affinché gli consegnassero coltelli e forbici ormai malconci, ma anche rasoi da barbiere, scalpelli da falegname e attrezzi contadini vari. Ed erano scintille!

Dure plui une cite sclapade che une gnove

(Dura più una pentola rotta di una nuova)

Prima dell’avvento dell’industrializzazione intensiva, le botteghe artigiane trasformavano tempo e

fatica dei lavoratori in pregevoli pezzi unici che fondevano magistralmente manualità e fantasia. Fino agli anni '50 era norma acquistare pentole e utensili lavorati a sbalzo dal padrone – il calderaio/ramaio (*stagnàro, cjalderâr*) – e dai suoi apprendisti che arroventavano e modellavano il nobile metallo, lo saldavano e, infine, lo stagnavano. Anche a domicilio. Dal rifugio di montagna alla taverna in città facevano bella mostra, magari sul *larin/fogolâr*, pentole, contenitori e altro.

La boca non xe straca fin che non la sa de vaca

(La bocca non è sazia se non sa di vacca)

In paese capitava spesso, fino ai primissimi '80, di vedere correre qualche ragazzino con grigi bidoni in latta fino a quel meraviglioso edificio da cui usciva un profumo inequivocabile; là lo aspettava un casaro (*chel dal formaio/formadi o fedâr*) che immergeva le braccia nel grande paiolo di rame per agitare una bianca massa liquida. Una visione romantica, ormai scalzata se non altro dalle stringenti norme igieniche. Un tempo ogni famiglia aveva la sua mucca e ogni paesino aveva la sua latteria turnaria dove portare il latte munto. Oggi, questo quadro si può ancora ritrovare in qualche malga sperduta tra le nostre bellissime montagne che ricordano quel candido tempo che fu.

Cul timp e cu la paie si madressin i gnespui

(Col tempo e con la paglia maturano le nespole)

In un territorio dall'economia povera, per lunghissimo tempo basata sulla sussistenza e sui lenti ritmi stagionali, lo sfruttamento della materia prima doveva essere completo. Ad esempio, del mais, simbolo delle nostre pianure, le abili e pazienti mani dei *cartocci* riuscivano a utilizzare le brattee per creare bellissimi oggetti e soprammobili. E con rametti di salice o giunchi di palude i cestai intrecciavano cesti e gerle indistruttibili. Un mestiere affine era quello del *careghéta/impaiadôr* che costruiva e ripara-

Oggi, con la scomparsa di tanti testimoni, molto si è perduto, ma la richiesta di un artigianato artistico e specializzato sta portando a una rivalutazione dell'interesse per molte professioni in b/n.



va sedie di paese in paese, di casa in casa e di osteria in osteria.

Varda che anda (Guarda che modi)

Un tempo essenziali, molti impieghi sono diventati di nicchia, consegnandosi all'oblio del nostro immaginario. Piccolo test: di cosa si occupa il carpentiere? Che differenza c'è con un falegname o un ebanista? Ebbene, in questa categoria non è possibile tralasciare la figura del maniscalco (*feracavài, infe-*

redôr). Il lavoro dei campi, il trasporto con carri e su carrozze: per lunghissimo tempo cavalli, asini e buoi andavano tutelati come membri di famiglia e bisognava assicurargli un degno ricovero, del buon cibo e... delle ottime "calzature". Il nostro, mani callose e pelle ruvi-

da, livellava gli zoccoli delle bestie, estraeva vecchi chiodi e ferri con il cacciatoio e assicurava all'animale un nuovo modello di ferro al *trotto coi tempi*. Fin qui solo un assaggio del meraviglioso romanzo delle nostre zone; un viaggio da continuare a braccetto con tanta nostalgia, grande simpatia (ad es. scoprendo mestieri come il *merdassèr* di Venezia) e con il cuore in mano seguendo i suggerimenti qui a fianco. ■



Nella pagina a sinistra, dall'alto: pazienza, precisione e passione dell'artigiano. Il lavoro del calzolaio (*caleghèr, cjalâr*).

In questa pagina, dall'alto: bottega artigiana.

Foto di S. Scapin per gentile concessione di Editoriale Programma. Ecomuseo i mistirs. Strumenti di vita contadina. Foto di Elisabetta Tarussio, Proloco Paularo

Antichi mestieri del Veneto

di Francesco Jori
foto di Stefano Scapin
edito da Editoriale Programma, 2022
www.editorialeprogramma.it

Gli antichi mestieri

A cura di Maria Bianca Patrizi,
Mauro Romanello
editore Arti grafiche friulane, 2004

Ecomuseo i Mistirs

Visite su appuntamento
Via S. Sbrizzai, 13
33027 Paularo (Ud)
+39 0433 70026
info@ecomuseomistirs.it
www.ecomuseomistirs.it



Castelli, fantasmi e tesori

Viaggio tra storia e leggenda nel fiabesco borgo di Polcenigo

* di Anna Turchet



Annoverato tra i borghi più belli d'Italia, Polcenigo ha davvero un fascino fiabesco: persi tra i corsi d'acqua, le dolci colline e i boschi, pare di trovarsi in un altro tempo, un luogo ben lontano dalla frenesia della vita di città. E proprio come in ogni fiaba, anche qui c'è un castello. O almeno ciò che ne resta. Polcenigo, proprio per la sua conformazione naturale favorevole, è abitato fin dai tempi più antichi: qui di storia ne è passata davvero moltissima e se è purtroppo vero che molto si è perso nelle pieghe dei secoli, oggi possiamo ancora respirare il fascino del passato attraverso l'architettura che caratterizza l'abitato, il castello, appunto, che lo domina e le leggende che popolano questi vicoli e i boschi circostanti. I castelli nascono, solitamente, come insediamenti difensivi, posti su luoghi d'altura ideali per controllare il territorio circostante. Anche il castello di Polcenigo nasce seguendo questa logica: a chi oggi arriva nel cuore del piccolo borgo basta infatti alzare lo sguardo per scorgere le mura del maniero. L'aspetto però non è quello tipico delle fortezze medievali, con i loro minacciosi blocchi di pietra inespugnabile: nel XVIII secolo, infatti, la dimora venne completamente rifatta e assunse le forme della tipica villa veneta. Questo fatto, accompagnato a una drammatica carenza di documenti e di altri reperti più antichi,

rende difficile ricostruire la storia – e l'aspetto – del castello ai tempi delle sue origini. E in effetti, poco si sa anche di quando precisamente venne fondato: di certo sappiamo che già in epoca romana e poi longobarda erano presenti delle strutture difensive sul colle ma solo dal X secolo si hanno notizie più precise. Vi sono delle lacune importanti nella storia del fortilizio dal X al XVII secolo: si sa, tuttavia, che proprio all'inizio del Seicento questo era quasi inabitabile e, di lì a poco, venne devastato da un incendio. A questo fece seguito il rifacimento settecentesco di cui si è già accennato. I fasti della nuova villa durarono purtroppo ben poco: dissesti finanziari dei proprietari portarono presto all'abbandono, all'incuria e allo spoglio dei materiali, riutilizzati per opere edili nel borgo sottostante. Cosa resta quindi, oggi, del castello? Come accennato, chi arriva nel borgo di Polcenigo, può ammirare la facciata del castello che, tuttavia, altro non è che una sorta d'inganno, una specie di scenografia teatrale: salendo lungo il colle, passato l'ex convento di San Giacomo (il più antico della diocesi di Concordia-Pordenone), si arriva al luogo in cui ci si aspetterebbe di trovare la villa in tutta la sua magnificenza. Ma non è così: quello che lo spettatore incontra è solo la facciata e i lacerti di quella che doveva essere davvero una dimora regale. Tuttavia, pur nel rammarico

In questa pagina, due vedute del Castello di Polcenigo. A destra, in alto, il borgo, sotto, ciò che resta degli interni del castello.
Foto: Adobe Stock



di aver perso tutto quello splendore, il castello non delude e, con la giusta atmosfera, sarebbe impossibile negare che il sito si presterebbe perfettamente a fare da sfondo a storie di fantasmi. Non per niente, infatti, vi sono almeno un paio di vicende spettrali legate a questo luogo: la prima narra di un tesoro, nascosto da un uomo sul finire del XV secolo, in una buca da qualche parte sul colle. Morto l'uomo senza esser riuscito a recuperare il malloppo, si dice poi che questo sia stato ritrovato da un operaio impegnato nei lavori di ricostruzione. Questi avrebbe abbandonato tutto e si sarebbe trasferito a Venezia, vivendo da gran signore e commerciando in legnami. Più inquietante è la leggenda secondo la quale, nelle notti di luna piena, si potrebbe sentire, nei pressi del castello, un insistente tintinnare. Chi però avesse l'ardire di mettersi a cercare il tesoro, verrebbe dissuaso dal levarsi di un forte vento e da una figura spettrale che, con gesti eloquenti, inviterebbe ad andarsene. Un'altra

Del castello di Polcenigo, uno tra i borghi più belli d'Italia, oggi resta purtroppo ben poco ma le leggende che caratterizzano questo sito continuano ad affascinare con i loro misteri.

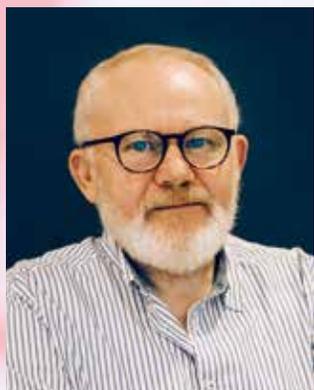
leggenda, legata al castello, è quella che vede protagonista un suo proprietario, innamorato non corrisposto della moglie che, per cercare distrazione da questo dolore, si rifugiò tra le braccia della figlia di un boscaiolo e iniziò con lei una relazione. La moglie, venutolo a sapere, si adirò moltissimo e, per vendetta, uccise uno dei figli che la donna aveva avuto dal marito. Questo, per punire la consorte, la scaraventò giù dal colle, dandole della serpe e maledicendola. Secondo la leggenda, ancora oggi la castellana si aggirerebbe per i boschi, trasformata appunto in un serpente, portando legate a sé le chiavi di un forziere pieno di preziosi. In una di queste sarebbe indicato il luogo dove si trova il tesoro. Nonostante l'insistenza di queste leggende sui presunti tesori che celerebbe Polcenigo, una volta visitato il borgo e i suoi dintorni, viene da pensare che il vero tesoro sia il borgo stesso, con le sue numerose opere d'arte, le specialità culinarie e la sua affascinante storia millenaria. ■



La strana, e continua, stagione italiana

“Sono uno specialista nell’arrecarmi danno mentre cerco di non arrecarmi danno.” (Fabrizio Caramagna)

* di Pietro Aloisio - Presidente Assenso [f Assenso](#) [@ assenso_associazione](#)



La stagione estiva, da poco conclusasi, ha ancora una volta evidenziato l’atavica miopia italiana di categorie produttive che, ben lungi dall’immaginare un futuro, cavalcano soltanto il presente. L’estate 2023 verrà ricordata come la “Stagione degli scontrini” che hanno imbarazzato consumatori e associazioni di categoria del commercio e dell’artigianato a più riprese. Anche internet ha giocato il suo ruolo in qualità di attento osservatore, garantendo una trasparenza efficace e confortante: dall’esercente che, a Gera Lario sul Lago di Como, ha fatto pagare al turista 2 euro per il taglio a metà di un toast (corrispondenti al 26% del valore dello stesso) ai 60 euro per due caffè a Porto Cervo, in Costa Smeralda; e così si potrebbe continuare all’infinito.

Qui sopra
Pietro Aloisio.
Foto: Assenso.
Nel fondo: foto Canva



Nel nostro Paese, malauguratamente, manca una visione e una programmazione del sistema turistico, essendo del tutto assente la misurazione delle *performance* delle attività locali. Altresì, la determinazione dei prezzi non risponde a una attenta visione delle leggi di mercato ma, al contrario, fa sfoggio del c.d. *italian sounding*, propugnando la distorta convinzione che basti citare il *Made in Italy* quale sinonimo di garanzia di qualità. A riprova di quanto sostenuto, basti pensare ai recenti anni '90, caratterizzati dall'erosione di una buona fetta di turisti del nord Europa che hanno preferito le coste spagnole alle nostre, ingolositi dai prezzi proposti e dai servizi offerti; e ancora, si consideri la crescita costante del turismo nelle coste croate e montenegrine, centro

di dirottamento turistico di gran parte del ceto medio europeo. In tale contesto, l'Italia ha funto da spettatrice, cullata dai nuovi turismi provenienti dall'est Europa e, soprattutto, dalla Russia, i cui risultati sono noti a tutti. La stagione pandemica, con le numerose difficoltà che ha comportato, poteva essere un'importante occasione per rivedere la situazione del nostro martoriato comparto turistico, traendo finalmente quella linfa vitale in grado di accompagnare una crescita ordinatamente tumultuosa di cui, però, ancora non v'è traccia. A oggi sono sempre le città d'arte principali a fare incetta di turisti e i piccoli borghi, veri gioielli dell'arte italiana, vivono di luce riflessa e incapaci di agganciare un turismo di qualità che aiuterebbe a trasformare il comparto in una vera e propria industria, generatrice di profitti, garantendo l'integrità dei territori. I dati Euromonitor evidenziano ben 10.317.000 visitatori a Roma, 6.604.400 a Milano, 5.590.500 a Venezia e 5.125.700 a Firenze; se, tuttavia, questi dati li confrontiamo con i dati relativi ai visitatori di Londra (19.559.900), Parigi (19.087.900) e

*La bella Puglia
gioca una politica
di prezzi al rialzo,
senza strutture recettive
di qualità e con
scarse infrastrutture,
rischiando così il suo
declassamento
da fenomeno di moda
a teatro dell'oblio.*

Amsterdam (8.835.400), ecco che comincia a delinearsi un quadro ben più sconcertante, ma rivelatore della nostra incapacità di essere innovativi nella gestione dell'accoglienza e del turismo in generale. Un'approfondita analisi va fatta anche sui 7.914 km di coste italiane che, dalla Liguria, scendono fino al profondo meridione per poi risalire fino a Trieste: gli introiti per il demanio dello Stato potrebbero, e dovrebbero, essere ben diversi e più importanti, ben oltre l'incessante lavoro di parte delle lobby che bloccano qualsiasi attività di crescita. L'applicazione della direttiva comunitaria "Bolkestein" del 2006 sarebbe un toccasana per un mercato rigido e asfittico come il nostro, in cui manca una vera e propria concorrenza di prezzi e servizi. La tanto avversata

Direttiva darebbe un indirizzo preciso ai tanti imprenditori del settore che, confrontandosi continuamente con la loro capacità di generare profitti, capirebbero subito i vantaggi dell'agire in un'ottica di libero mercato. Sentire che in Italia si punta solo a un turismo "ricco" è una

conferma della incapacità di prevedere i flussi del prossimo avvenire che, certo, vuole qualità ma al giusto prezzo. Oggi, una regione bellissima come la Puglia non può fare solo una politica di prezzi al rialzo, senza strutture recettive di qualità e con scarse infrastrutture: questo porterebbe, nel breve periodo, al suo declassamento da fenomeno di moda, per chi può permetterselo, a teatro dell'oblio. Le tante nostre località devono essere "luoghi" di cultura e tesori paesaggistici da preservare sapendo come raccontarli e promuoverli. Il nostro Paese è pieno di giovani talenti capaci di essere volano di cambiamenti epocali: sosteniamoli, riconoscendo loro meriti nella ricerca continua di innovare, trasformiamo la "mediocrazia" in vera e autentica "meritocrazia". Le persone, le idee e l'entusiasmo ci sono. ■



Sopra: Polignano a Mare.
Foto: Pixabay



Via Roveredo 20/B
33170 Pordenone
+39 335 6375575
www.assenso.it



Tra i ricordi di pietra nelle valli di Moggio

Borghi disabitati, dove le storie di vita passata rivivono tra vegetazione e torrenti color smeraldo

* di Michele Castro



Stavoli è una frazione del comune di Moggio Udinese, e si trova a 565 m slm. Il piccolo borgo è raggiungibile solo a piedi dopo circa due ore di cammino e 590 gradini finali di roccia e terra. Ci troviamo in una delle aree alpine più ricche di biodiversità e fauna selvatica del FVG. A soli sei chilometri più a sud dell'Isola di Stavoli, come viene soprannominato il pugno di case, il fiume Fella dona le sue acque bianche al fiume Tagliamento incoronandolo Re dei fiumi alpini. Il sentiero CAI 417 parte da Campiolo ed è dominato dallo spettacolare gioco di acqua e colori del torrente Glagnò. Per questo affluente del fiume Fella qualcuno ha anche scolpito una poesia nella pietra. Come un direttore d'orchestra, il Glagnò leviga i sassi con la sua acqua color smeraldo facendo risuonare nella valle le note della natura. A Stavoli non ci sono più residenti da quasi 50 anni. Disabitato ma non abbandonato. In questo villaggio il terremoto del 1976 ha segnato in maniera netta lo spartiacque tra un prima e un dopo. Altrove, il dopo, si è trasformato in qualcosa di nuovo. A Stavoli si è congelato in ciò che fu il prima, come in una vecchia fotografia in bianco e nero che ha catturato un tempo lontano. Per fortuna molte persone si prendono cura delle loro seconde case, mettendo al riparo tradizioni e ricordi del paese, tenendo lontano l'oblio del progresso che conduce alle strade del dimenticatoio. Il piccolo borgo ispirò il



canonico e poeta Egiziano Pugnetti nato a Stavoli nel 1847. Nel 2008, a quasi un secolo dalla prima pubblicazione delle sue poesie, lo scrittore Guido Pugnetti le ha raccolte e descritte in un libro: “Stavoli nelle poesie di Egiziano Pugnetti”. Un’opera importante per capire come si viveva tra queste montagne prima del terremoto. Mancavano energia elettrica, riscaldamento e acqua corrente, ma abbondavano virtù morali, fede religiosa e bellezze naturali. Gli uomini lavoravano lontani da casa per molti mesi all’anno e le donne conducevano tutte le attività per mandare avanti la famiglia: lavoro nei campi, fienagione, cura del bestiame, tessere e cucinare. Ma cosa si mangiava un secolo fa a Stavoli? Ce lo racconta nel dettaglio il libro. A colazione latte, polenta e “café di cjamp”, un surrogato fatto con soia tostata e macinata, ghiande o cicoria. Durante il lavoro si pranzava al sacco. Polenta e formaggio venivano chiusi in un grande tovagliolo annodato. Con il latte, che era l’alimento più importante, si preparavano burro, formaggi e ricotte. Il burro

Il terremoto del 1976 ha trasformato il dopo in qualcosa di nuovo. A Stavoli si è congelato in ciò che fu il prima, come in una vecchia fotografia in bianco e nero che ha catturato un tempo lontano.

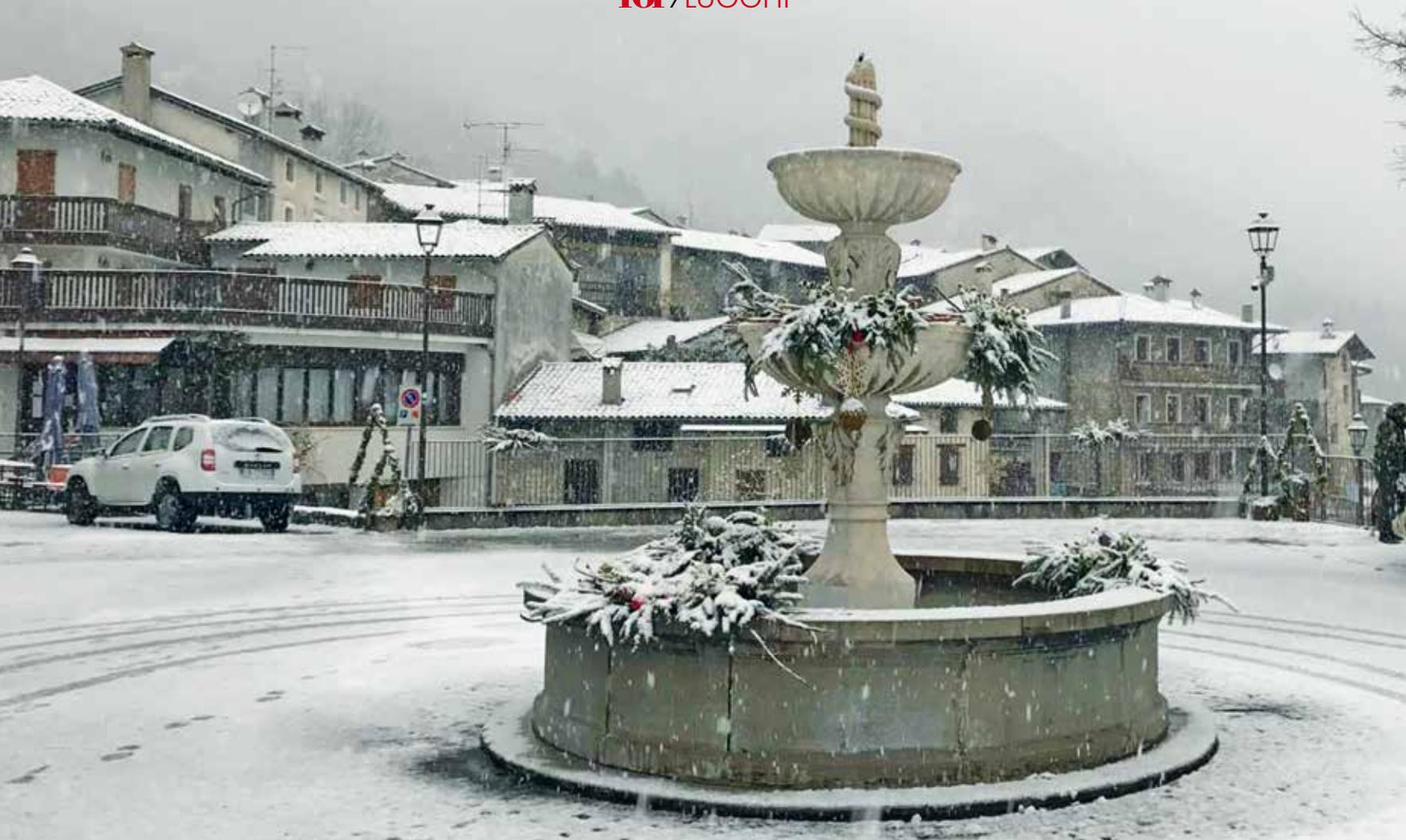
veniva cotto per poterlo conservare meglio e veniva utilizzato come condimento per qualsiasi piatto. Una curiosità legata al cibo e al forte sentimento religioso degli abitanti: il 4 Maggio di ogni anno si ripeteva un’usanza chiamata “il formadi di San Florian”. Quel giorno tutti i prodotti ricavati dalla mungitura (come formaggi, burro e ricotte) venivano donati ai sacerdoti. Altri piatti: frico con polenta, minestra di orzo, gnocchi di patate, crauti e il *brovadâr*, un fermento di rape dal colletto viola tipico della zona di Moggio Udinese giunte da queste parti ai tempi dei Longobardi, grazie ad alcuni pastori slavi. Oggi è un presidio slow food. Pugnetti racconta che il “fugular” era il centro attorno al quale si svolgeva la vita in casa. Attorno al fuoco si passavano i lunghi inverni. Durante i piccoli lavori di artigianato si raccontavano ai ragazzi storie di esseri misteriosi che abitavano nell’oscurità dei boschi. Quegli stessi boschi che dividono Stavoli da un’altra borgata disabitata, suddivisa in due centri distanti tra loro mezz’ora di cammino: Moggessa e Moggessa di là. Una manciata di case immersa nel mare verde di un bosco bandito da pini neri secolari. Alberi che fin dal 1500 proteggono il paese dalle frane ma che, allo stesso tempo oggi, stanno occupando pian piano gli spazi di alcune case. Lungo il sentiero 418, poco prima di arrivare a Moggessa di qua, c’è un antico mulino in disuso. Ha funzionato fino al 1962. Adesso è soffocato dall’incendio del bosco che occupa anche diversi ruderi in paese. Tra i vicoli si nota qualche attrezzo da giardino e qualche pianta ben curata, tracce di una presenza umana saltuaria ma costante. Alcuni sassi dipinti a mano fanno la guardia a questi luoghi, che sembrano rivendicare con orgoglio e nostalgia un certo distacco da quel mondo moderno separato da pochissimi chilometri in linea d’aria. Un isolamento apprezzato da chi ama immergersi nei suoni, colori e profumi della natura, per rispolverare i ricordi sepolti e soffocati dall’edera di asfalto. ■



Nella pagina a sinistra, sopra: Moggessa vista dal sentiero che conduce a Stavoli. Sotto: Moggessa di Qua. I guardiani. In questa pagina, da sopra: Riu del Mulin, tra Moggessa di Là e Moggessa di Qua. Stavoli. Foto: Michele Castro

Dove mangiare a Stavoli:
APS Ristoro la Favite
 Aperto nel fine settimana da giugno a settembre.
 Solo su prenotazione
 +39 329 7247987
 ristorolafavite@gmail.com

Dove mangiare a Moggessa di Là:
Ristoro alle Quattro Fontane
 Una specie di oasi, gentilezza e consigli utili per gli escursionisti.
 Possibilità di pernottamento.
 +39 329 647 4301
 Informazioni utili:
 FB: Amici di Stavoli



Poffabro, il paese dall'atmosfera fiabesca

* di Chiara Dell'Agnolo



In alto: la piazza del paese imbiancata dalla neve. Qui sopra: uno scorcio del borgo. Foto: Barbara Paroni.

Poffabro ti accoglie timidamente nella propria intimità, data dalle corti racchiuse su se stesse e dalle lunghe schiere di case, dove lo sguardo si perde tra le pietre tagliate a vivo e i balconi in legno massiccio. Un luogo di umile bellezza. Un paese in perfetta armonia tra l'ambiente e l'uomo, perché qui l'individuo è ospite e si adatta e adagia secondo le leggi della natura. Il cuore pulsante del paese è sicuramente la piazza dove si trova la Chiesa di San Nicolò, nata alla fine del XVII secolo, posizione che regala uno squarcio tra le montagne e dona una visione mozzafiato. Merita davvero percorrere e perdersi nelle sue viuzze labi-

rintiche, apprezzare la quotidianità e la lentezza, le gesta di un paese che fa capolino al mondo intero che resta magnificatamene in disparte, come i paesi delle fiabe o delle storie fantastiche, quasi a far pensare che sia frutto dell'immaginazione di chi lo visita. Un diamante di rara bellezza situato nel centro della Val Colvera, che ha resistito alle intemperie e al terremoto, mantenendo oltre i secoli la prerogativa di borgo familiare, accogliente e caloroso fin dal tempo del Medioevo. Poffabro è un incantevole museo a cielo aperto: mentre percorriamo le vie possiamo soffermarci ad ammirare le abitazioni a pianta cinquecentesca, i pilastri, le scale, i ballatoi,

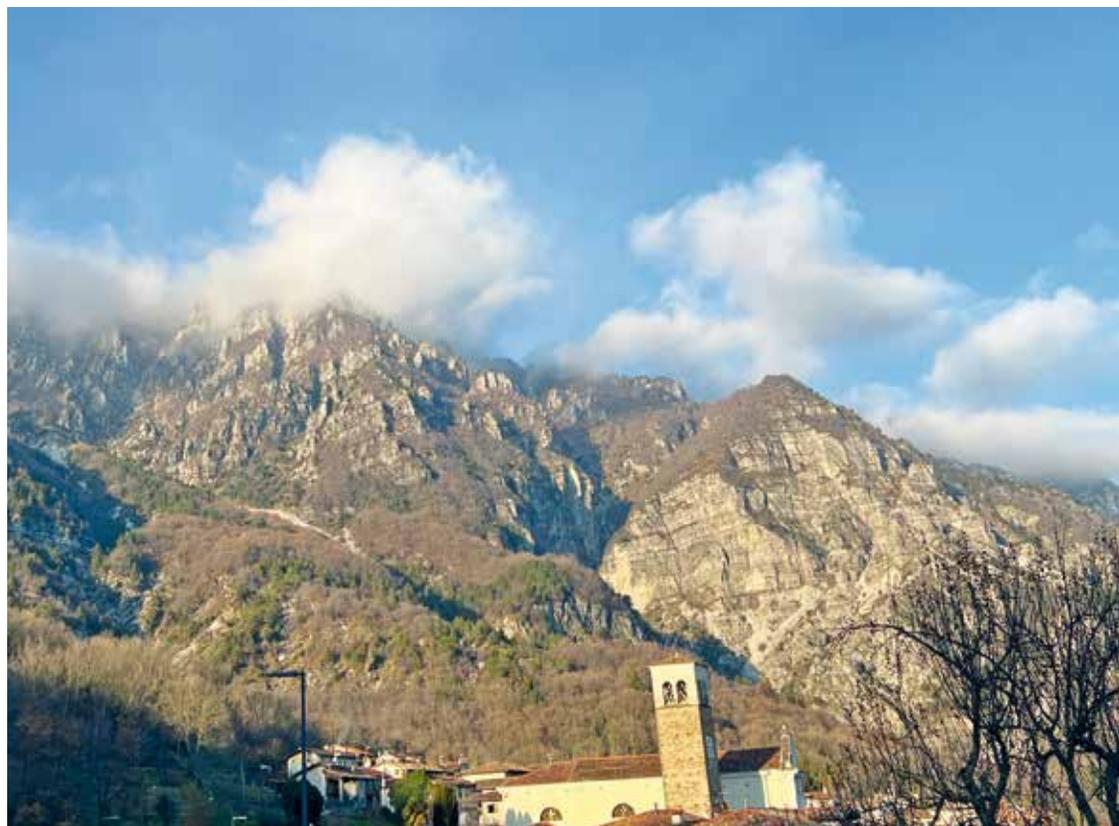
La bellezza di Poffabro è data dal fascino silenzioso delle case in pietra con i ballatoi di legno, disposte in schiere o in corti chiuse. Ogni piccola costruzione emana un'umanità antica, quasi perduta.

rinliche, apprezzare la quotidianità e la lentezza, le gesta di un paese che fa capolino al mondo intero che resta magnificatamene in disparte, come i paesi delle fiabe o delle storie fantastiche, quasi a far pensare che sia frutto dell'immaginazione di chi lo visita. Un diamante di rara bellezza situato nel centro della Val Colvera, che ha resistito alle intemperie e al terremoto, mantenendo oltre i secoli la prerogativa di borgo familiare, accogliente e caloroso fin dal tempo del Medioevo. Poffabro è un incantevole

museo a cielo aperto: mentre percorriamo le vie possiamo soffermarci ad ammirare le abitazioni a pianta cinquecentesca, i pilastri, le scale, i ballatoi,



gli archi in sasso e l'immensità regalata dai fiori: la valle, infatti, ospita una vastissima vegetazione e una biodiversità ricca e variegata. Durante una passeggiata possiamo incontrare, soprattutto lungo i sentieri ai piedi delle montagne, caprioli, mufloni, cerbiatti e volpi selvatiche. La cura e l'amore che gli abitanti di questo luogo hanno nei confronti della loro piccola patria è palpabile e ben visibile in ogni angolo; basta soffermarsi a osservare l'attenzione riposta ai dettagli rurali, ben conservati, grazie all'impegno di chi ama questo piccolo grande paese. Circondato dalla maestosa bellezza delle sue montagne offre la possibilità di svolgere molte attività anche nei paesi limitrofi: a piedi oppure in bicicletta, soprattutto nel-



la bella stagione, noleggiando la e-bike al check point del Parco delle Dolomiti Friulane. Ogni anno alla fine del mese di luglio il festival "Brocante" anima le vie del paese; un circo contemporaneo internazionale, molto suggestivo e dedito alle sensazioni e alla bellezza. Nei primi giorni di settembre, Poffabro e i paesi confinanti ospitano Paesi Aperti. È questo il momento in cui la Valle apre i cortili e le borgate, a chiunque voglia scoprire i tesori nascosti di questi incantevoli luoghi, offrendo spettacoli, mostre, chioschi e laboratori, ma anche degustazioni e artigianato. Questo luogo magico dona il meglio di sé a Natale, quando diventa per tutti "Il paese dei presepi". Da borgo fatato si veste per l'occasione e ogni casa e ogni squarcio è rilegato a tema natalizio. Le case, le vie, ogni dove accolgono presepi di vario tipo per struttura, forma e colore. Ovunque l'occhio guardi un presepe è pronto a farsi scoprire: sui davanzali, incastonati tra i balconi e cortili, dietro le finestre, negli angoli delle piazze... Un'atmosfera unica che vede il momento perfetto alle luci del crepuscolo, quando lentamente, il giorno lascia spazio alle festose luci natalizie. ■

Qui sopra: la chiesa di San Nicolò con lo sfondo delle montagne.
Foto: Francesca Orlando

DOVE MANGIARE A POFFABRO

Poffabro e dintorni offrono la possibilità di scoprire gli ingredienti del territorio e di degustare alcuni dei piatti tipici friulani.

Un esempio è il ristorante La Pignata, nascosto nelle stradine di Poffabro, con una terrazza immensa e meravigliosa, posizionata tatticamente per avere una vista panoramica unica, tempo permettendo.

Un altro ristorante molto suggestivo si trova poco lontano da Poffabro, a Frisanco.

È l'Osteria Da Cippi, un locale caldo e rustico. Ai fornelli troverete Nazzena Del Fabbro, che persegue la filosofia della stagionalità, ma soprattutto, del rendere giustizia alla qualità delle materie prime, rispettando minuziosamente la tradizione.

Trattoria La Pignata

Via Colussi, 8,
33080 Poffabro (Pn)
+39 340 6112653

[facebook.com/TrattoriaLaPignataPoffabro](https://www.facebook.com/TrattoriaLaPignataPoffabro)

Osteria Da Cippi

Borgo Valdestali, 22
33080 Frisanco (Pn)
+39 340 1512867
osteriadacippi.it

Le mille e una... Napoli

* di Omar Manini akomar@libero.it [f omar.manini](https://www.facebook.com/omar.manini) [@ homieomar](https://www.instagram.com/homieomar)



In alto: le Catacombe di San Gennaro.
Qui sopra: la volta del Vasari a Sant'Anna dei Lombardi.
Foto: Omar Manini

La leggi, la guardi, l'ascolti... ma Napoli è soprattutto quello che non t'aspetti. Perché è dannatamente di più di quello che potresti immaginare. È un ciclone per i sensi, nessuno escluso e tutti insieme. Napoli non è sempre piacevole, anzi, a tratti è irritante, ma sa comunque farsi perdonare sorprendendo con nuove emozioni, sfumature, gusti. Napoli è cose, persone e caos; sembra non concedere spazio, continuamente pronta com'è a narrarsi e a celebrarsi in modo autoreferenziale; eppure, nei dettagli, scopri che c'è incessantemente qualcosa che sa parlare anche a te. Qui i luoghi comuni vengono esaltati, celebrati e rimarcati. Diventano realtà, ironia e prima fonte di guadagno. Però noi vogliamo portarvi a scoprire qualcos'altro...

Chi tiene 'o mare

Accanto a un grande murales di Banksy, cerca una porticina d'angolo. All'interno, la gentilissima commessa di una gioielleria vi mostrerà, senza obbligo d'acquisto, meravigliosi cammei di artigiani napoletani incisi in bassorilievo su conchiglie. È questo il materiale che soppiantò onice e corallo per trovare, nell'800, il suo luogo d'elezione qui vicino, a Torre del Greco. Da allora

nascono ciondoli, anelli, orecchini che splendono e fanno risplendere. Al piano superiore una piccola esposizione che fa conoscere questi artisti e la loro storica arte.

'A morte 'e zi' Frungillo

Bellezza e bruttezza, eleganza e sciattezza, verità e menzogna vi convivono strettamente; contrasti e risorse vanno a braccetto lungo vicoli e quartieri. Così come vita, morte e miracoli. Nel 2006 nasce, nel Rione Sanità, la cooperativa sociale "La Paranza" che gestisce ambienti di straordinario fascino e misticismo: le Catacombe di San Gennaro e San Gaudioso dove furono sepolti centinaia di cittadini. Spogliate così dal macabro, e rivestite della loro unicità di testimonianza storico-antropologica, le catacombe sono un percorso strabiliante tra le viscere della terra e dell'uomo; ma anche alle radici di una città che tenta una rifondazione grazie alla rara passione di giovani professionisti che, attraverso la cura e la valorizzazione di luoghi e persone, generano un impatto sociale positivo nel quartiere.

'A canzone d'a felicità

Tante le cose da vedere a Napoli e tantissime



possiamo trovare un segno ad ogni angolo, per la seconda, quella degli istinti più voluttuosi, fino alla fine degli anni '50 c'era solo l'imbarazzo della scelta. Suonate, ad esempio, al campanello del Chiaja Hotel de Charme e chiedete di visitare "la Suprema", una delle centinaia di case chiuse dell'epoca, risistemata e inglobata tra le proprie stanze. Al primo piano troverete un percorso segnato dalla moquette rossa che ci ricorda persino le sensuali avventure di Anastasia 'a friulana!

'E brillante d'a Madonna

Cappella Sansevero: quando ci entri vieni stravolto dal banchetto artistico imbandito da Raimondo di Sangro per custodirne le spoglie terrene e le sue memorie di grandezza. Il giovane Raimondo, dalla mente brillante e la curiosità bulimica, divenne precocemente un faro nell'epoca dei lumi lasciando a bocca aperta precettori e zar grazie alla sua visionarietà. Il Cristo Velato sembra strozzarti le lacrime in gola, tanto è poetica, pura e leggiadra la drammaticità fissata da Giuseppe Sanmartino sul marmo; ma è tutto l'ambiente, carico di statue, affreschi e simboli, a disorientare di bellezza e mistero...



Qui sopra:
Cristo velato
(G. Sanmartino, 1753).
Foto di Marco Ghidelli.
Gentile concessione
dell'Archivio Museo
Cappella Sansevero

Il piccolo museo del cammeo
c/o Gerolomini Gallery
via dei Tribunali, 116
www.gerolominigallery.it

Madre
via Settembrini, 79
www.madrenapoli.it

"La Suprema"
c/o Chiaja Hotel De Charme
via Chiaia, 216
www.hotelchiaia.it

Complesso monumentale Sant'Anna dei Lombardi
Piazza Monteoliveto, 4
www.santannadeilombardi.com

Catacombe di Napoli Cooperativa "La Paranza"
Via Capodimonte, 13
www.catacombedinapoli.it

Consigli da leccarsi i baffi:
La pizza
Pizza da Attilio
Via Pignasecca, 17
www.pizzeriadaattilio.com

Ristorante di mare - Molo 17
Via Partenope, 12/H
+39 081 1886 5240

(meravigliosamente) tipico
Locanda del Gesù Vecchio
Via Paladino, 26
www.lalocandagesuveccionapoli.it

Il gelato
Desio Gelato & Pastry
Via Partenope, 37

Il caffè
Caffetteria Mexico
Via Capiteli, 11

quelle che, come sirene, richiamano l'attenzione; ancora di più, sicuramente, quelle che in una visita sfuggono. Tra queste ultime, ecco il complesso monumentale di Sant'Anna dei Lombardi che custodisce uno strabiliante scrigno: un refettorio, ora sagrestia, modellata e affrescata dal Vasari. Un luogo raffinatissimo, dove pace e armonia si sostanziano immediatamente nella visione. Ci si perde a osservarne la meravigliosa volta, che regala una beata leggerezza e viene completata dagli intagli lignei del coro eseguiti da Fra' Giovanni da Verona.

I' te vurria vasà

Alta e bassa, d'aria e di terra, d'acqua e di fuoco. Napoli è un turbine di sensazioni, verace e vorace. Bianco e n..., no quello no, solo azzurra! Sicuramente spirituale e carnale, in un abbraccio indistinto e indistinguibile. E se per la prima sfaccettatura

Napoli è cose, persone e caos; sembra non concedere spazio, pronta com'è a narrarsi in modo autoreferenziale; poi, nei dettagli, scopri che c'è incessantemente qualcosa che sa parlare anche a te.

Suspiranno

L'arte contemporanea, spesso distrattamente bistrattata dal luogo comune, trova una casa adatta e necessaria tra le sale del MADRE. Grandi spazi per far respirare le poche opere esposte e lasciar decantare la meditazione. Ambienti spogli che accolgono grandi nomi dove perdersi, mettersi in discussione, porsi domande ed emozionarsi. Difficile trovare le coordinate, improbabile scovare sempre un ristoro, ma impossibile non inciampare su qualcosa che ti schianta. A noi è successo con "Dark brother" di Anish Kapoor, che trascina verso gli abissi dell'infinito primordiale, e con le ipnotiche *string constructions* di Kazuko Miyamoto (mostra temporanea, *nda*). ■



Rodi, sapori autentici tra miti e leggende

L'Isola del famoso colosso stupisce anche per la ricchezza del suo patrimonio eno-gastronomico

* di Francesca Di Leo e Luca Roncadin



Rodi, storicamente famosa per una delle sette meraviglie del mondo antico, è un'ottima destinazione per chi vuole intraprendere un viaggio in una delle più belle isole della Grecia. Appena arrivati, si viene subito catturati da un'energia vibrante, difficile non rimanere affascinati dai colori, dai profumi e dal mare di quest'isola. Si percorre facilmente, infatti la distanza che separa la parte Nord da quella a Sud è di soli 100 Km. Esplorando Rodi si incontrano tipici villaggi di pescatori con viste panoramiche,

piccole baie e molti luoghi d'interesse intrisi di miti e leggende. Gli abitanti di quest'isola sono persone moderatamente calorose e dalla grande ospitalità, che rendono unico questo angolo di paradiso. Non a caso proprio in questo territorio fu costruita una delle sette meraviglie dell'antichità, il famoso Colosso di Rodi, statua del Dio Elio, che, come un faro, guidava le navi che si avvicinavano alle sue coste.

La città medievale

Visitando la città di Rodi, situata a nord, ci si ritrova subito immersi nel fascino di una città medievale perfettamente conservata, inserita dal 1988 nella lista dei Beni Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. Qui è facile perdersi nei vicoli e tra le innumerevoli botteghe artigiane. Percorrendo la via dei Cavalieri, invece, ci si immerge nel vero e proprio cuore medievale della città, che porta al cospetto del palazzo del Gran Maestro, con, al suo interno, un ricco museo di tesori storici.

Lindos e le sue baie

Sull'isola di Rodi si possono trovare piccole cittadine di grande interesse come Lindos e la sua Acropoli. Si trova circa a 50 km dalla città di Rodi ed è uno dei luoghi più visitati dai turisti dell'isola. Il suo centro storico è incredibile ed emozionante, raggiungibile solo a piedi o a dorso di un asino. Il complesso cittadino è costituito da un reticolo di stradine piene di negozi, osterie e case tutte di colore bianco, che rendono unico e suggestivo questo luogo. Lo sforzo di inerpicarsi attraverso ripide stradine, viene ripagato da un panorama straordinario, godibile arrivando all'Acropoli. Arrivati in cima, ci si ritrova in uno dei più bei siti archeologici del mondo. L'acropoli di Lindos infatti conserva gelosamente il tempio dorico di Atena Lindia, del IV sec. A. C. Basta sporgersi dalla collina a picco sul mare per rimanere a bocca aperta guardando la Baia di San Paolo, con dei colori che rimangono impressi nella memoria per tutta la vita. Osservando bene, ai piedi della scala che porta al tempio, si può notare, scolpita tra le rocce, una nave sulla quale poggiava la statua dell'ammiraglio Agesandro di Mikion, opera di Pitocrito, lo stesso artista che realizzò la famosa Nike di Samotracia, esposta al museo del Louvre.

Enogastronomia

L'isola di Rodi riesce a conquistare anche i palati più esigenti con una fantastica esperienza gastronomica. Non a caso viene anche chiamata l'isola dai mille ristoranti. Qui è possibile gustare la vera cucina greca in tutta la sua essenza, infatti la maggior parte delle taverne e dei ristoranti propongono una cucina basata su piatti tipici locali con un'eccellente varietà di piatti a base di pesce e carne. Si spazia dai sapori delicati del pesce fresco e dei frutti di mare, ai piatti di carne speziati con tanto cumino. Imperdibili le *Pitaroudia* (crocchette di ceci) e le *Giaprakia*, una sorta di involtini avvolti in foglie di vite o di cavolo condite con carne e riso. Grazie

Grazie al clima secco e soleggiato, dalle caratteristiche mediterranee, sono tante le eccellenze anche nel mondo vitivinicolo: un vero e proprio patrimonio risalente all'antichità.



al clima secco e soleggiato, dalle caratteristiche mediterranee, anche i vigneti qui trovano grandi esempi di eccellenza, formando un vero e proprio patrimonio vitivinicolo risalente all'antichità. Un panorama enoico in cui si possono trovare oltre alle principali varietà europee, oltre 80 vitigni locali come ad esempio l'ottimo vino bianco "Athiri", che rappresenta la varietà più popolare.

Un'isola da vivere ed esplorare

Altri meravigliosi luoghi di particolare bellezza come Faliraki, Lalyssos, Archangelos, Apolakkia e soprattutto la città di Koskinou, che offre una delle migliori viste della costa orientale dell'isola. Inoltre ci sono incredibili attrazioni naturali e luoghi di particolare interesse, come la meravigliosa Valle delle Farfalle e le sorgenti termali di Kallithea. Rodi è un'isola da vivere e da esplorare, con tantissime coste e spiagge, anche selvagge, nascoste e inesplorate come Glystra, Kiotari, Lahania, che vi lasceranno letteralmente senza fiato. Dagli esploratori del gusto è tutto... il viaggio continua! ■



Nella pagina a sinistra, in alto:
l'Acropoli di Lindos.
Sotto: scorcio di una tipica taverna.
In questa pagina, in alto:
Lindos, Baia di San Paolo.
Qui sopra: vini di Rodi.
Foto: ©www.soulfood.fvg.it

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

Condirettore
Francesca Orlando
francesca@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
Rossana Bettini, Nicolò Gambarotto, Roberto Pedi, Tiziana Fiorentino, Adriana Greco, Katia Pellarin,
Chiara Dell'Agnolo, Matelda Gandolfo, Claudio Fabbro, Clio Uliveti, Luca Dalmazio, Anna Turchet,
Omar Manini, Pietro Aloisio, Michele Castro, Francesca di Leo, Luca Roncadin

In copertina
Giovanna Viel e Luca Plett Rizzotti - Foto Editoriale Top

Immagini e fotografie
Editoriale Top, Roberto Pedi, Andrea Franceschina, Adriana Greco, Pixabay, Canva, Dean Dubokovic,
archivio famiglia Devetak, Claudio Fabbro, archivio Palagurmé, archivio Venica&Venica, Carola Nitsch,
archivio Ilaria Gressani, Renato Vettorato, archivio Villini La Gioielleria, Comune di Pordenone,
Studio Opera Italian Engineering, S. Scapin, Elisabetta Tarussio, Adobe Stock, Michele Castro,
Barbara Paroni, Omar Manini, Marco Ghidelli, Soul Food

**Abbonamento annuale per l'Italia Euro 15,00 (4 numeri)
per l'estero Euro 35,00 (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

Stampa
Chinchio Industria Grafica Srl

Top Taste of Passion Editoriale Top S.r.l. - Pordenone
Iscrizione ROC n. 38278/2022 – 1304359.
Registrazione al n. 62 in data 19/04/2018 Tribunale Ordinario di Pordenone.
www.top-tasteofpassion.it

Con S.I.S.S.I. 2.0 trovi gli ingredienti per fare impresa!



S.I.S.S.I. 2.0 - Sistema Integrato di Servizi per lo Sviluppo Imprenditoriale del FVG, è un progetto finalizzato alla promozione della cultura imprenditoriale e alla creazione di impresa e lavoro autonomo. Vuole informare in modo trasparente e semplificato i cittadini del territorio regionale sulle opportunità offerte da IMPRENDERÒ [in] FVG, sensibilizzandoli sul valore aggiunto della programmazione europea a sostegno dello sviluppo produttivo innovativo, coinvolgendo e attivando in modo appassionato i giovani, le donne, gli studenti, i disoccupati e i professionisti.

info@sissi.fvg.it - www.sissi.fvg.it



È possibile accedere alle misure finanziate dalla Regione con:
POR FESR 2014/2020 SelfiEmployement - PON IOG - Garanzia giovani

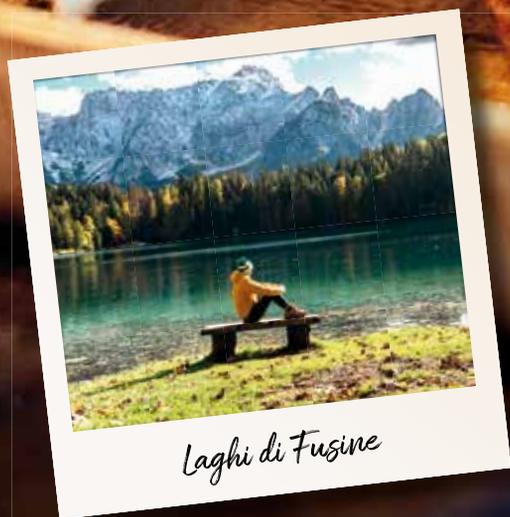




Inquadra il QR CODE
e inizia il tuo viaggio

DOVE I SAPORI SONO AUTENTICI

adafilm / Foto: A. Michalezzi



Laghi di Fusine

Farti tentare dalla bellezza del Friuli Venezia Giulia ti permetterà di vivere momenti speciali anche a tavola. In questa terra al confine con Veneto, Austria e Slovenia, l'incontro tra diverse culture ha arricchito nel tempo un'enogastronomia che l'amore delle persone ha mantenuto naturale e autentica. Io ti sto aspettando, io sono Friuli Venezia Giulia

Info: 800 016 044 / info@promoturismo.fvg.it

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

