

# TOP

TASTE OF PASSION

CIBO E CULTURA

10

**Cristian Nardulli  
ritorno alle origini**

22

**Primavera nel piatto**

36

**Vini dealcolati  
nuova frontiera  
del consumo?**

38

**Simone Mestroni  
la poesia è bellezza**

50

**Serra Gaúcha  
caledoscopio  
di storie e sapori**





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](http://www.eurobevande.it)



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



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



\* di Francesca Orlando

**I**ntelligenza artificiale è senza dubbio la parola chiave di questo anno. L'exploit di OpenAI e del suo ChatGPT ha catapultato l'AI nell'immaginario collettivo, suscitando speranze e timori. Se da una parte l'AI promette di essere un moltiplicatore dell'ingegno umano, capace di innescare un nuovo Rinascimento delle scienze, dall'altra sorgono legittime preoccupazioni circa i rischi esistenziali che potrebbe comportare. Quel che è certo è che questo potenziale, se regolamentato, può garantire uno sviluppo sicuro, sostenibile ed equo. Parallelamente, questo è anche l'anno della finanza climatica e delle soluzioni naturali. In un contesto in cui la crisi climatica si fa sempre più pressante è fondamentale agire con determinazione. Dalla restaurazione dei mercati del carbonio al finanziamento delle energie rinnovabili nei Paesi in via di sviluppo, dalle strategie per la biodiversità alla riflessione sui meccanismi di credito delle politiche di indirizzo, le decisioni che verranno prese avranno un impatto duraturo sul nostro pianeta e sulle generazioni future. Le soluzioni naturali rappresentano un capitolo cruciale. Dall'uso degli ecosistemi per rigenerare il suolo alla protezione degli impollinatori, dalle mangrovie per contrastare l'erosione costiera alla rinaturalizzazione dei fiumi, queste strategie offrono un approccio innovativo e sostenibile per affrontare le sfide ambientali. In Italia, c'è ancora molto da fare ed è fondamentale un impegno deciso e coordinato verso una transizione verde e tecnologica che possa garantire un futuro migliore per tutti. Il tempo per le mezze misure è finito: è ora di agire con determinazione e responsabilità! ■

**Tutte le informazioni di servizio  
di aperture, chiusure, orari e prenotazioni sul sito:  
[www.top-tasteofpassion.it](http://www.top-tasteofpassion.it)**



PIANI DI SANIFICAZIONE  
E FORMAZIONE



PRODOTTI  
PER LA PULIZIA  
E L'IGIENE  
PROFESSIONALE



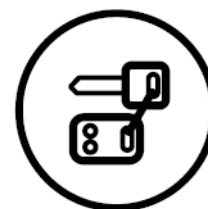
LOGISTICA  
E MAGAZZINO



ASSISTENZA  
POST VENDITA



MACCHINARI



NOLEGGIO A BREVE  
E LUNGO TERMINE

- 3 *Editoriale* - FRANCESCA ORLANDO
- 6-7 *GO! 2025 avvicinamento con fastidio* - NICOLÒ GAMBAROTTO
- 8 *Borgo Castello 2025! Non solo cantieri* - NICOLÒ GAMBAROTTO
- 10-11 *Ritorno alle origini* - NICOLÒ GAMBAROTTO
- 12-13 *Martissima: un viaggio autentico nel mondo del vino* - NICOLÒ GAMBAROTTO
- 14-15 *Colti sul piatto - Al Tiglio Veg* - ROBERTO PEDI
- 16-17 *Intreccio di sensazioni* - FRANCESCA ORLANDO
- 18 *Ristorante Flore - Coltivare emozioni ad Amsterdam* - MATELDA GANDOLFO
- 19 *Mangiamo troppe proteine?* - CHIARA DELL'AGNOLO
- 20-21 *Panificio artigianale Pagna* - STEFANIA SOLLAZZI
- 22-23 *Primavera nel piatto* - CLIO ULIVETI
- 24 *Sensorialmente rucola o rucetta* - KATIA PELLARIN
- 25 *Ogni bambino è un fuoco da accendere, non un vaso da riempire* - PIETRO ALOISIO
- 26-27 *Povere frattaglie!* - MATELDA GANDOLFO
- 28-29 *La circolarità nei prodotti alimentari: verso un futuro verde* - GIULIO STRIZZOLO
- 30-31 *Il fascino del cibo nell'arte: un viaggio attraverso i secoli* - CHIARA DELL'AGNOLO
- 32-33 *Per saperne di più - Pinot Grigio Ramato* - A CURA DELLA REDAZIONE
- 34 *Sensorialmente Pinot Grigio Ramato* - KATIA PELLARIN
- 36-37 *Vini dealcolati: la nuova frontiera del consumo?* - PATRIZIA VIGOLO
- 38-39 *Simone Mestroni. La poesia è bellezza* - OMAR MANINI
- 40-41  *Davide Kay Paderni. La vita in un istante* - OMAR MANINI
- 42-43 *Femminilità e potere a Venezia* - ANNA TURCHET
- 44-45 *Biennale Arte di Venezia 2024. Stranieri Ovunque* - DANIELA PATIES MONTAGNER
- 46-47 *Titizé - A Venetian Dream* - DANIELA PATIES MONTAGNER
- 48-49 *Galizia, mosaico di paesaggi* - MICHELE CASTRO
- 50-51 *Serra Gaúcha - Caleidoscopio di storie e sapori* - ADRIANA GRECO
- 52-53 *Primavera a New York* - FRANCESCA DI LEO E LUCA RONCADIN





# GO! 2025 avvicinamento con fastidio

\* di Nicolò Gambarotto



In alto, i lavori lungo la salita al castello

**S**embra il ritorno di Christo, l'artista bulgaro-newyorkese che ha "impacchettato" i monumenti di mezzo mondo e che ci ha lasciati nel 2016 all'età di 84 anni. Gorizia è impacchettata e il bianco dei teli che rivestono le facciate dei palazzi si completa con il rosso cantiere delle recinzioni che ne delimitano l'area di lavoro. Viabilità modificate e cantieri sparsi un po' ovunque rendono la città più articolata e spesso da interpretare per scegliere le strade più agevoli ma, d'altra parte era previsto per essere belli si deve soffrire. Gorizia 2025 ormai è vicina mancano poco più di 250 giorni e il maquillage per poter indossare il vestito della festa comporta anche un po' di sacrifici. Ciò non toglie che la foto più emblematica dei lavori in corso sia forse la locandina che vi proponiamo a fianco,

datata marzo 2024. Dopo 25 anni di attese, annunci e rimandi ora nessuno, neanche le autorità, vuole più dare una previsione per l'inaugurazione dell'ascensore che dovrebbe collegare, dopo i necessari collaudi oggetto del nuovo fermo, la centrale piazza Vittoria con il Castello. Fine delle dichiarazioni, l'ultima delle quali l'abbiamo pubblicata a voce del sindaco Roberto Zibera sul numero scorso di Top "In primavera inaugureremo la salita al Castello..." In Castello l'ascensore non è l'unica attrazione negata. I Musei Provinciali rimarranno chiusi fino a fine anno per i lavori di adeguamento strutturale in vista di GO! 2025 e altrettanto vale per la cappella del Santo Spirito. I turisti possono però godere della vista sulla città tra una gru e i camion degli operai. Anche i lavori, iniziati il 16 ottobre 2023 per trasformare l'area parcheggio di Via Manzoni in un nuovo park Bipiano funzionale al prossimo flusso di turisti, non potevano prevedere che gli scavi necessari all'opera portassero alla luce una cisterna dell'ex deposito carburanti e che forse ce ne siano ancora altre. Per ora, stop ai lavori! Nell'area della transalpina, futuro teatro dell'inaugurazione della Capitale Europea della Cultura sono state rinvenuti, nell'ambito delle ricerche e dei carotaggi prepedutici ai lavori di riqualificazione dell'area, tre or-





digni bellici due di fabbricazione britannica e una americana che hanno obbligato un migliaio di residenti all'evacuazione forzata per consentire agli artificieri di neutralizzarli. Per ora sembra scongiurato il blocco totale del cantiere ma, qualcuno suggerisce di eliminare la pratica dei carotaggi. È un po' come cercare con il metal detector collanine e monetine in spiaggia; qualcosa si trova sempre. Ex mercato coperto di via Boccaccio – Presto al via i lavori per la realizzazione di posti auto ed aree espositive. Lunedì 11 marzo è iniziato l'allestimento del cantiere che è previsto, salvo imprevisti, sia concluso entro il 2024. Quindi, stop ai parcheggi che erano funzionali al mercato coperto e al supermercato coop. A seguire poi partiranno anche i lavori per la messa a norma dell'attuale mercato coperto dove manca tra le altre la certificazione antincendio. In questo mercato storico su 173 banchi di vendita 144 risultano vuoti.

*Nel futuro teatro sede della Capitale Europea della Cultura sono state rinvenuti tre ordigni bellici che hanno obbligato all'evacuazione forzata i residenti per consentire agli artificieri di neutralizzarli.*

Sono rimasti cinque fruttivendoli e tre fiorai più qualche saltuaria presenza di produttori agricoli individuali. E nella struttura adiacente è rimasto un unico banco del pesce. Già nel 2021 si parlava di progetti faraonici che comprendevano una ampia gamma di prodotti in vendita. Il destino del progetto rimase sulla carta mentre la costante emorragia di commercianti sfiduciati dalla mancanza di progettualità è inarrestabile. Dei cinque fruttivendoli l'ultimo che abbiamo intervistato aspetta il mese di giugno per chiudere definitivamente l'attività e godersi la pensione. In questa situazione che riguarda i principali cantieri aperti per la riqualificazione di Gorizia in vista della Capitale Europea della Cultura la parola d'ordine del Comune è "salvo imprevisti" e in città chi ne è provvisto, cittadini, operai e amministratori non lesina passeggiando per le vie incartate, un gesto scaramantico. ■



In senso orario:  
la sede del museo e la cappella  
del Santo Spirito interessate dai lavori.  
Gorizia vista dalla collina del castello.  
Foto: Editoriale Top

**NON SOLO CANTIERI**  
GO! 2025 genera fermento anche nel mondo dell'arte e dell'enogastronomia. Abbiamo quindi voluto offrirvi alcune novità in anteprima che riguardano la cucina, il vino e la cultura. Le due stelle Michelin di Cristian Nardulli sono scese oltralpe e brillano ora nell'Home Restaurant di San Floriano del Collio, i vini Martissima raccontano di vigne antiche a Cormons e Mernico a Dolegna del Collio.





## Borgo Castello 2025! Non solo cantieri

\* di Nicolò Gambarotto



In alto, dalla città di Ulaanbaatar, in Mongolia, Sa ruulbileg Ganbaatar, per gli amici, Saru. Qui sopra, il libro scritto da Stefano con gli occhi e il computer. Foto: Editoriale Top

**S**e nelle pagine precedenti ci troviamo a discutere delle inconvenienze causate dai cantieri e dalle opere pubbliche in fase di realizzazione per GO! 2025, tra cui il Castello di Gorizia con il suo incantevole borgo, possiamo anche constatare come i gestori dell'enoteca BC3 e del bar Al Museo si impegnino attivamente a promuovere eventi e manifestazioni che nutrono lo spirito e l'anima. Vorrei portare ad esempio un momento che ha visto tre piccole ma significative occasioni riunite in una sola giornata – il 21 marzo, coincidente con la Giornata Internazionale della Poesia.

All'enoteca Borgo Castello 3, ho partecipato alla festa di laurea di una giovane donna che ce-

lebrava il conseguimento della laurea in Scienze Diplomatiche presso l'Università di Gorizia, con il voto di 110 e lode. Un evento certamente non comune e ricco di emozioni. Nel corso di una conversazione, ho scoperto che, nonostante il suo eccezionale impegno nello studio, non avrebbe avuto, volendolo neanche un giorno di vacanza. Le si prospettavano opportunità di lavoro presso il Ministero degli Interni a Roma, a Bruxelles o presso la Comunità Europea. Do-

*GO! 2025 non solo cantieri,  
ma anche desiderio  
di cultura e ispirazione grazie  
a tre piccoli ma significativi eventi  
datati 21 marzo,  
Giornata Internazionale  
della Poesia.*

veva solo scegliere dove avrebbe iniziato la sua carriera, e sicuramente con un adeguato compenso. Immagino la gioia e la soddisfazione dei suoi genitori, che hanno investito cinque anni nei suoi studi.

Nel pomeriggio, ho partecipato alla presentazione di un libro scritto da un autore davvero speciale. Affetto da SLA, Stefano ha scritto le 46 pagine del suo libro solo con il movimento degli occhi. Non è tanto il contenuto del libro a renderlo speciale, ma la straordinaria determinazione nel voler mettere su carta pensieri e ricordi, come un vero guerriero. La pubblicazione ha inoltre contribuito a una raccolta fondi per fornire a Stefano l'assistenza e le cure specialistiche di cui ha bisogno per poter curarsi a casa. Infine, nello stesso giorno, al Bar al Museo, sempre in Borgo Castello, è stata celebrata la Giornata della Poesia da un gruppo di ragazzi veramente speciali. Nella regione esiste infatti una piccola comunità di origini mongole. Sono lavoratori che hanno scelto l'Italia, forse ancora influenzati dai racconti di Marco Polo. Una quindicina di giovani tra i 20 e i 30 anni si è riunita per recitare poesie nella propria lingua, sorseggiando tè e bibite. È stato un'emozione assistere a questa performance inedita, non solo per non comprendere una parola, ma soprattutto per l'età di questi giovani poeti che si sono riuniti per celebrare il 21 Marzo.

GO! 2025 non solo cantieri, ma anche desiderio di cultura e ispirazione. ■



Il Castello di Spessa presenta tre eccellenze del Collio.  
Tre vini nati da tecniche di vinificazione e affinamento diverse  
per ciascuna tipologia e nel rispetto di uve sane e speciali.

Conoscenza e competenza in campagna e in cantina  
hanno permesso di potervi proporre tre vini imperdibili  
da ordinare e conservare nella vostra personale cantina.

Seguite il calendario degustazioni sul nostro sito.



Vi aspettiamo  
alla 56<sup>a</sup> edizione di

  
**vitaly**

dal 14 al 17 Aprile  
Padiglione 6  
Postazione n. 19  
Posizione D7  
Zona produttiva  
di riferimento  
COLLIO



## Ritorno alle origini

\* di Nicolò Gambarotto



**I**n un mondo culinario sempre più affollato da nuove tendenze e innovazioni, c'è un ritorno alle radici, un ritorno alla cucina delle origini, quella che evoca i profumi e i sapori della domenica in famiglia, dei piatti della nonna, dei momenti di condivisione intorno alla tavola. Questa è la storia di Cristian Nardulli, un cuoco che ha fatto della tradizione il suo baluardo, portando avanti l'eredità della sua famiglia con passione e dedizione. Cristian Nardulli, nipote e figlio d'arte, ha coltivato la sua passione per la cucina fin da giovane, ispirato dalle lezioni della sua famiglia. La sua avventura culinaria ha avuto inizio sin dall'infanzia, quando ha preparato la sua prima cena a soli dodici anni, sotto l'occhio vigile della nonna. Da quel momento, il suo percorso lo ha portato a scoprire i segreti della cucina tradizionale e l'importanza del lavoro duro e della dedizione. Dopo

aver frequentato la scuola alberghiera e aver accumulato esperienza lavorativa in diversi contesti, ha affinato competenze e abilità attraverso collaborazioni con rinomati chef e prestigiose esperienze internazionali. Ma è stato proprio il ritorno alle radici, alla semplicità e alla genuinità della cucina tradizionale che ha plasmato la sua attuale visione culinaria. L'esperienza presso rinomati ristoranti italiani e internazionali, come il Cipriani al Danieli di Venezia, ha contribuito a plasmare il suo approccio alla cucina, enfatizzando l'importanza della precisione, dell'innovazione e della ricerca costante della perfezione. Qui ha saputo connettere le abilità nell'utilizzo di tecniche avanzate con l'esigenza di bilanciare tradizione e creatività, creando piatti che raccontano sia storia che innovazione. Il punto di svolta nella sua carriera è arrivato quando è stato chiamato a lavorare alla Taverna di Colloredo, di Monte Albano dove ha avuto l'opportunità di collaborare con chef di fama internazionale, come Andrea Berton. Questa esperienza lo ha esposto a nuove idee e approcci culinari, arricchendo ulteriormente il suo bagaglio di cono-



scenze e ispirandolo a esplorare nuove frontiere gastronomiche. Tuttavia, mentre il suo percorso lo ha portato in giro per il mondo, fino ad avere il prestigioso riconoscimento di due stelle Michelin a Parigi dove ha lavorato sino al 2020, non ha mai dimenticato le sue radici e l'importanza della cucina tradizionale nella sua vita. La passione per gli ingredienti locali e di stagione è evidente in ogni piatto che crea, mentre la sua attenzione ai dettagli e alla qualità lo distingue come uno dei migliori chef della sua generazione. Nardulli sottolinea l'importanza della formazione e della conoscenza approfondita degli ingredienti. Per lui, la cucina è un'arte che richiede studio e dedizione, e senza una solida base di conoscenza, non si può creare nulla di autentico e significativo. Non a caso è convinto che la finzione televisiva abbia depauperato la nobile arte dei fornelli relegando la cucina italiana a livelli che non ci sono mai appartenuti. Una delle sue massime è la valorizzazione degli ingredienti locali e di stagione. Cristian si impegna a mantenere viva la tradizione culinaria utilizzando prodotti freschi e di alta qualità, spesso acquistati direttamente dai produttori locali. Questo approccio non solo garantisce freschezza e autenticità delle sue creazioni, ma contribuisce anche a sostenere l'economia locale e a preservare le tradizioni gastronomiche regionali e la vera magia della cucina di Cristian risiede proprio nell'arte di combinare sapientemente tradizione e innovazione. Non è contrario al progresso culinario, ma crede che l'innovazione debba essere al servizio della tradizione, non a scapito di essa. La sua cucina è una fusione armoniosa dove le ricette della nonna si incontrano con tecniche e accorgimenti contemporanei per creare piatti che deliziano non solo il palato, ma anche l'anima. Uno degli esempi più significativi di questa filosofia culinaria è la reinterpretazione della tagliatella al burro, un piatto semplice ma carico di storia e tradizione che riportano

*Un percorso intorno al mondo, fino ad avere il prestigioso riconoscimento di due stelle Michelin a Parigi dove Cristian ha lavorato sino al 2020, senza dimenticare le sue radici e la cucina tradizionale.*

al palato e al naso i sapori e profumi delle malghe dove ha passato l'infanzia. Utilizzando ingredienti di alta qualità e tecniche raffinate, trasforma un piatto in un'esperienza gastronomica indimenticabile, ricca di profumi e sapori autentici. Il suo attuale

progetto è un Home Restaurant a San Floriano del Collio, un vero "tablechef" situato nella taverna della sua bella casa dalla quale si può ammirare un panorama che dalle vigne sottostanti arriva fino al mare. È un omaggio alla sua visione di una cucina che abbraccia le tradizio-

ni ma guarda anche al futuro. Qui, accoglie i suoi ospiti con calore e ospitalità, offrendo loro un'esperienza gastronomica unica che racconta del suo percorso di studio ricerca e curiosità. Un invito a sedersi a tavola per alzarsi in fine con la soddisfazione della testa e dello stomaco. ■



Nella pagina a sinistra, Cristian Nardulli  
Qui sopra, l'interno del ristorante  
Foto: Editoriale Top

Non è facile mangiare  
nel *tablechef* di Cristian.  
Le prenotazioni sono inevitabilmente  
a lunga scadenza, ma per avere provato  
il piacere della cucina di Cristian  
garantiamo che l'esperienza  
vale l'attesa.

**TAVERNA SUL COLLIO "HOME RESTAURANT"**  
Località Bivio, 27  
34070 San Florio del Collio (Go)  
+39 393 0287934





# Martissima: un viaggio autentico nel mondo del vino

di Nicolò Gambarotto





Nel 2017 ha preso il via l'affascinante viaggio di una giovane viticoltrice, allora ventitreenne, Marta Venica. Con 10 vendemmie alle spalle ed esperienze in Italia e all'estero, tra cui suggestive esperienze in Argentina, questa giovane enologa ha affinato le proprie competenze e ha maturato una profonda passione per il vino e per le connessioni che esso crea tra mondi anche apparentemente distanti. Dopo anni di studio e di lavoro, nel 2019 ha dato vita al suo progetto più ambizioso: Martissima Collio Bianco, Mernico. Situata a Mernico (Go), questa vigna circondata dal bosco permette di praticare una viticoltura biologica autentica, senza interferenze esterne. Qui a Dolegna del Collio, nell'ultimo lembo del Collio, troviamo una variegata selezione di vitigni autoctoni, tra cui la Ribolla gialla, il Friulano e la Malvasia istriana, che convivono armoniosamente, esprimendo al meglio le peculiarità del territorio. La vendemmia, un momento cruciale, richiede un'attenzione particolare: non tutte le uve maturano contemporaneamente, ma vengono raccolte tutte insieme in un momento ottimale per garantire l'equilibrio tra i diversi

vitigni. In anni eccezionali come il 2023, si può tuttavia arrivare anche a effettuare due raccolte differenziate per selezionare attentamente le uve. In cantina, l'approccio è altrettanto meticoloso: la fermentazione avviene spontanea in modo naturale. L'utilizzo del legno è calibrato per non sovrastare le caratteristiche del vino, mentre l'affinamento in bottiglia completa il processo, garantendo la stabilità e l'eleganza del prodotto finale. Martissima Collio Bianco non è solo un vino, ma un'autentica espressione del territorio e della sua storia millenaria. La vigna, con i suoi 60 anni di storia, trasmette un'energia unica, mentre la presenza di alberi da frutto crea un ecosistema biodiversificato che contribuisce a ridurre la necessità di trattamenti fitosanitari. Il rispetto per la terra e per il territo-

*Grazie a una distribuzione nazionale appena avviata, i vini di Martissima sono destinati a conquistare il cuore di tutto il paese in quanto rappresentano un'oasi di eccellenza nel mondo vitivinicolo.*



rio è un valore fondante di questo progetto. La vigna, piccola e preziosa, viene curata con estrema attenzione, riducendo al minimo l'uso di rame e zolfo e adottando pratiche agricole rigenerative. Gli scarti della produzione vengono riutilizzati tramite compostaggio, garantendo un ciclo di vita in armonia con l'ambiente circostante. Le etichette di Martissima raccontano storie di territorio e tradizione, con vini come il Collio Bianco di Mernico e il Collio Bianco

Giardino del Monte di Cormons, che esprimono al meglio le caratteristiche uniche dei rispettivi terroir. Anche il Collio Rosso e lo Schioppettino dei Colli Orientali testimoniano l'impegno e la passione di questa giovane enologa nel valorizzare le varietà autoctone del

Friuli Venezia Giulia. Con una produzione che si sta rapidamente espandendo, Martissima mira a condividere la propria visione del vino con un pubblico sempre più ampio. Grazie a una distribuzione nazionale appena avviata, i vini di Martissima sono destinati a conquistare il cuore degli appassionati di tutto il paese. In definitiva, Martissima rappresenta un'autentica oasi di eccellenza nel mondo del vino, dove tradizione, innovazione e rispetto per la natura si fondono armoniosamente per creare esperienze di gusto uniche ed indimenticabili. ■



Nella pagina a sinistra, Martissima Collio Rosso, sotto, Marta Venica nei suoi vigneti. In questa pagina, dall'alto, la cantina e un particolare delle vigne. Foto: Editoriale Top

**MARTISSIMA**  
Via San Giovanni 1  
34071 Cormons (GO)  
+39 331 5881220  
www.martissimawinefarm.com



# Al Tiglio Veg

\* di Roberto Pedi



In alto,  
ops l'ho quasi bruciato:  
porro arrostito, salsa di  
sesamo,  
senape, glassa di balsamico;  
A fianco, Max Noacco  
in cucina

**M**ax Noacco è un cowboy. Uno di quei cavalieri solitari che al trotto del proprio cavallo porta con sé solo le proprie cose e, apparentemente disinteressato rispetto a dove sta andando il mondo, persegue con tenacia e un filo di incoscienza il suo obiettivo. In un universo – quello della ristorazione – che grida, lui è riservato, delicato. Max medita, ascolta ma stupisce portandoti dove non ti aspetti. Ma quando parla è tagliente. Profondo. Racconta la sua storia; racconta di come ha attraversato la prateria e di come in fondo ci ha trovato il suo Eldorado che, probabilmente, non sapeva neanche di cercare. In un'epoca in cui si parla molto di disobbedienza e rivoluzione, tema anche dell'ultima edizione di *Identità Golose* a Milano, Max possiamo definirlo un perfetto rivoluzionario e disobbediente. Rivoluzionario nel momento in cui per assecondare la sua grande passione, la bici, non ha esitato ad adottare un regime di vita vegetariano (poi diventato vegano) e disobbediente quando ha deciso di lasciare il rassicurante posto di lavoro in un'azienda per inseguire il sogno della sua vita: aprire un ristorante vegano tutto suo! E così i pranzi organizzati per le ricorrenze degli amici hanno dato il via alle cene nel suo ristorante. Nel mezzo un blog, inizialmente per comunicare la sua passione per la bicicletta, per poi raccontare di cucina, dove ha cominciato a dare voce alle sue doti da autodidatta nel mondo vegan. Hanno iniziato così ad arrivare proposte di collaborazioni e confronti, chiamate per cene a quattro mani o richieste a organizzare mini catering green per eventi. L'inizio di tutto fu "Veg & Wine", curato totalmente da Max e Sabrina (la socia), tenutosi in una cantina durante il quale si degustavano vini biologici e preparazioni veg. E poi in occasione di un Friuli Doc, la richiesta di gestire una *temporary kitchen* vegana all'interno di una libreria di Udine. Centinaia di piatti, ideati e realizzati per tre giorni di fila. Un vero successo! È il treno che passa una sola volta nella vita. Insomma, capirete che il tempo per Max era maturo per volare! E l'occasione vera è arrivata da Moruzzo, dove l'amministrazione comunale cercava un gestore per una struttura chiusa da qualche anno che sembrava aspettasse solo di essere scoperta. Dicevamo Sabrina. Si perché non abbiamo ancora parlato di lei. Lei che ha fortemente voluto che questo progetto vedesse la luce, ha accompagnato Max mettendo a disposizione il suo senso innato per il bello e il buon gusto assieme a





quel tocco di femminilità e di grinta che ha fatto quadrare il cerchio. Sabrina è diventata il riferimento della sala del Tiglio Veg. Sì, Tiglio Veg che quest'anno festeggia il decennale dell'apertura e che a tutt'oggi è l'unico ristorante in Friuli che propone esclusivamente piatti vegani. 300 libri di cucina vegetariana e vegana, qualche workshop e tanta tanta sperimentazione. Questi i primi anni di Max al Tiglio dove affina la tecnica e impara a lavorare la materia prima. E una brigata perfettamente in sintonia con lo chef: Ginevra, Elisabetta e Simone. Collaboratori con i quali Max si confronta costantemente scambiando idee, punti di vista e progetti. "Voglio che i piatti parlino per me" risponde Max a chi gli dice che è poco presente in sala o non ama apparire. Ci confessa che il mondo della filosofia vegana accoglie persone tendenzialmente timide, non avvezze ad apparire o gridare che si esprimono in luoghi in cui il silenzio fa da padrone. E lui, effettivamente è molto più sé stesso quan-

***Max sostiene che il mondo della filosofia vegana accoglie persone tendenzialmente timide, non avvezze ad apparire o gridare e che vivono in luoghi in cui il silenzio spesso fa da padrone.***

do è in cucina, alle prese con i suoi adorati vegetali piuttosto che sfoderare un sorriso poco credibile di fronte a un invito per un selfie. Per quanto riguarda i prodotti che Max utilizza per i suoi piatti, trovo curioso notare che lo chef non è un grande coltivatore rispetto alle mode attuali (di nuovo disobbedienza), ama selezionare quelli di facile reperibilità concentrandosi sulla ricerca di produttori di ottima qualità dei quali poi diventa cliente affezionato. Insomma, mi rendo conto di aver parlato poco di piatti, di vini e di com'è andata realmente la cena, ma trovo che la storia di Max e Sabrina sia talmente affascinante che suscita di per sé il naturale desiderio di passare a trovarli per capire di persona la profondità di un'esperienza vegana; vissuta al cospetto di persone che hanno fatto della loro passione la loro quotidianità lavorativa. Verrete avvolti da una sensazione di pace e benessere e scoprirete un mondo che – almeno per me e Paola – era davvero lontano dall'essere esplorato! ■

In senso orario: **Zucca in saor**: zucca al forno sale e pepe, cipolla rossa e salsa di cipolla all'uvetta, capperi essiccati, pesto di semi di zucca tostati.  
**Una storia d'amore**: tempeh di legumi, salsa rossa al cocco e spezie, ortaggi.  
 I luminosi interni del ristorante.  
 Foto: Roberto Pedi

Abbiamo mangiato:  
**night kiss, il bacio della buonanotte** finocchio, hummus di ceci all'aglio nero, salsa di mirtilli, crackers ai semi di finocchio  
**zucca in saor** zucca al forno sale e pepe, cipolla rossa e salsa di cipolla all'uvetta, capperi essiccati, pesto di semi di zucca tostati  
**ops l'ho quasi bruciato** porro arrostito, salsa di sesamo, senape, glassa di balsamico  
**ninfa** carciofo, crema all'aglione, gel di limone, mandorle, olio al prezzemolo  
**home sweet home** tortelli homemade, ripieno di funghi, shiitake, burro veg e salvia  
**una storia d'amore** il nostro tempeh di legumi, salsa rossa al cocco e spezie, ortaggi  
 Abbiamo bevuto:  
**Berlucchi brut**  
 Vini la Cricca - friulano

**AL TIGLIO VEG**  
 Via Centa 8/A - 33030 Moruzzo (UD)  
 altiglioveg.it



# Intreccio di sensazioni

*Il viaggio attraverso gusto, vista e olfatto al Borgia di Milano*

\* di Francesca Orlando



In alto, Yogurt, timo, lampone e pepe rosa.  
Qui sopra, lo chef Giacomo Lovato

**P**sychè, in greco antico ψυχή, è una delle nozioni portanti dell'intero mondo classico. La sua etimologia si riconduce all'idea del "soffio", inteso come respiro vitale, e poiché l'anima era originariamente identificata con quel respiro, per i greci *psychè* designava l'anima. Ma il concetto di "Psiche" è anche, nell'ambito della filosofia e della psicologia, strettamente legato ai sensi. Nella mitologia greca Psiche è spesso rappresentata come la personificazione dell'anima che comprende non solo l'aspetto mentale e spirituale, ma anche la sfera sensoriale ed emotiva dell'essere umano. I sensi sono infatti fondamentali per l'esperienza umana e svolgono un ruolo cruciale nella percezione del mondo esterno e nella formazione della coscienza di sé. Attraverso i sensi – il gusto, l'olfatto, la vista, il tatto e l'udito – entriamo in contatto con il mondo circostante

ed elaboriamo le nostre esperienze soggettive. L'incontro tra Psiche ed Eros (o Cupido), il dio dell'amore, ha un profondo significato simbolico che coinvolge i sensi. Eros, con le sue frecce d'oro che possono scatenare l'attrazione e l'amore, rappresenta l'emozione e la passione che risvegliano i sensi e portano vitalità alla Psiche umana. I sensi sono dunque il ponte tra il mondo esterno e il mondo interiore dell'anima, sono la via attraverso cui esploriamo e percepiamo la realtà circostante e comprendiamo noi stessi. La Psiche umana, insomma, è influenzata dai nostri sensi, perché sono loro a filtrare le esperienze che plasmano il nostro pensiero,

le nostre emozioni e il nostro comportamento. I sensi altro non sono che le porte attraverso cui l'anima umana interagisce con il mondo esterno, imparando, crescendo e trasformandosi attraverso le esperienze sensoriali. E se nella frenesia della

*Al Borgia Milano, il menu Psyche offre un'esperienza culinaria interattiva che mette alla prova i sensi degli ospiti e celebra il potere trasformativo del cibo. Un "viaggio" che educa ai sapori.*



vita quotidiana spesso ci dimentichiamo di quanto sia fondamentale ascoltare i nostri sensi, al Borgia Milano il menu Psyche rammenta l'importanza dei viaggi emozionali della vita, con un'esperienza culinaria che sfida i confini del convenzionale. Nato nel cuore pulsante di via Washington 56, il Borgia Milano è un'oasi di sperimentazione, guidata dalla mano dello chef Giacomo Lovato, dove l'arte, la cucina e la psiche si intrecciano in un'esperienza che cattura, letteralmente, i sensi. Il menu è composto da sei portate e chef Lovato si avvale delle preferenze e delle emozioni dei suoi ospiti per tessere un percorso gastronomico unico: un'esperienza interattiva, un dialogo tra il palato e l'immaginazione, che coinvolge i sensi in un gioco affascinante ed educativo. Se scegli di metterti alla prova con il gusto, ti verrà presentata una salsa misteriosa, un assaggio anticipato del viaggio che ti attende. Se la tua passione è per la vista, riceverai invece un dipinto del piatto, un'opera d'arte che svela indizi sulla tua prossima degustazione. E se il tuo cuore batte infine per l'olfatto, un calice profumato ti offrirà un'anteprima dell'esperienza gustativa che ti aspetta. Ma c'è di più. Puoi anche scegliere di non farti raccontare il piatto, mangiarlo e poi condividere con il maître quello che hai o pensi di aver degustato. Un'esperienza insolita che stimola la conoscenza degli ingredienti e degli aromi, perché solo dopo aver assaggiato puoi verificare se quello che hai percepito corrisponde veramente a ciò che hai degustato. Attraverso la maestria e la passione di Giacomo Lovato e grazie a questi giochi sensoriali, ogni piatto diventa un racconto avvincente di sapori e sensazioni. Ogni portata del menu è il risultato di una ricerca appassionata delle materie prime, di un'intuizione culinaria che sfida i confini della tradizione. L'attenta selezione dei vini curata dal Sommelier Cristian Russomano completa l'esperienza, con etichette locali e internazionali di ricerca, che spaziano dagli champagne, ai rossi, ai bianchi fino ai rosati. Psyche è una scoperta del potere trasformativo del cibo e dell'arte. ■



In alto, Aglio nero, cioccolato, ginepro,  
salsa di cassis e zucchero moscovado.  
Qui sopra, gli interni.  
Foto: archivio Borgia Milano

**BORGIA MILANO**  
Via Giorgio Washington, 56  
20146 Milano  
+39 02 4810 0315  
[www.borgiamilano.com](http://www.borgiamilano.com)





## Ristorante Flore

*Coltivare emozioni ad Amsterdam*

\* di Matelda Gandolfo



In alto, gli interni del Restaurant Flore. Qui sopra, l'executive chef Bas Van Kranen. Foto: Nox-agency

**RESTAURANT FLORE**  
Nieuwe Doelenstraat 2-14  
1012 CP Amsterdam  
+31 20 730 3398  
restaurantflore.com

**C**i sono occasioni che vanno celebrate; altre, invece, vanno create. Il mio 2024 è iniziato con un viaggio ad Amsterdam con mio marito, dove ci siamo concessi il fascino di una serata al ristorante Flore, 2 stelle Michelin e 1 stella verde Michelin. Nell'elegante cornice dell'Hotel De L'Europe, ad Amsterdam, ci si immerge in un'atmosfera eterea affacciata sul fiume Amstel, che allontana la frenesia della città in un dipinto caotico oltre la grande vetrata della sala. Il nostro divanetto ad angolo invita a conversazioni sommesse e chiacchierate intime e ci permette di osservare la danza dei camerieri armoniosamente sincronizzati tra i tavoli. Le pareti ricordano un bosco incantato di Ruysdael che si apre in un cielo di nuvole tra luci e ombre soffuse. Tra i due menù scegliamo quello onnivoro, di cui ci vengono maliziosamente svelati solo alcuni ingredienti, per regalarci la sorpresa di ogni tappa del viaggio. L'executive chef,

Bas Van Kranen, è il creatore di una cucina pura, il cui unico piatto costante è *la verdura del momento*. Con infiniti ingredienti racconta piccole storie di aziende agricole biodinamiche, pescatori e cacciatori locali. Cerchiamo di cogliere ogni sapore solito e insolito: il fegato di coniglio con abete rosso e albicocca croccante, dove contrasti di gusti e consistenze creano una perfetta armonia afrodisiaca; gli gnocchetti di anguilla affumicata con spuma di aglio orsino, dalla pungente cremosità e scioglievolezza. Sottili accenni giapponesi impreziosiscono le ostriche di alga nori e di shiso rosso e una delicatissima tartara di ricciola profumata alla lavanda. Ma il piatto più commovente, quello che tocca davvero il cuore, è una composizione di venticinque verdure avvolte da una soffice crema di nocciole e un sottofondo delicatissimo di wasabi. A rendere ancora più magica l'esperienza è il capo sommelier Antonello Nicastrì, di origini pugliesi ed esperienza universale. Complice la semplicità nella comunicazione, veniamo guidati in un percorso di degustazione e conoscenza mai provato prima, con abbinamenti non convenzionali, scelte di etichette di grande cura e ricercatezza, attenzione alla forma stessa dei bicchieri e una consapevolezza nell'esposizione che raramente si incontra in un professionista del vino. Non so se per simpatia o per fortuna,

*Al ristorante Flore di Amsterdam si scoprono storie di aziende agricole, di pescatori e cacciatori locali, si assaporano i profumi autentici della terra e ci si regala un piccolo momento di felicità.*

siamo tra i pochi nella sala ad avere l'onore di essere accompagnati in cucina per godere della portata principale del menù: una tovaglia elegantemente disposta sul pass, un filetto di anatra selvatica avvolto nei profumi del ginepro, del radicchio e delle prugne e un calice di Cabernet del 1996. Mi guardo intorno e individuo i vari ruoli della brigata, sono affascinata dalla precisione dei movimenti, dalla meticolosa cura, dalla comunicazione straordinariamente semplice e, soprattutto, dal silenzio: il superfluo non esiste, la concentrazione palpabile mira alla ricerca della perfezione culinaria e la raggiunge. ■





teine? Una delle cause principali è l'ascesa di diete iperproteiche come la Paleo e la Dukan che hanno acquisito grande popolarità dagli anni '90 in poi e hanno contribuito a creare un'associazione mentale tra proteine e salute, benessere, magrezza e forza muscolare. Il marketing e la pubblicità ovviamente hanno dato il loro contributo con influencer dal fisico perfetto che ogni giorno inondano i social media con consigli alimentari e ricette iperproteiche, spesso lanciando anche le loro linee di integratori. Le proteine di certo svolgono un ruolo fondamentale nel nostro corpo: formano i muscoli, riparano i tessuti e sono essenziali per il sistema immunitario. Ma necessitiamo davvero di un quantitativo così elevato? La risposta è no e infatti l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda un apporto proteico giornaliero di 0,8 grammi per chilogrammo di peso corporeo e la maggior parte delle persone nei paesi sviluppati soddisfa questo fabbisogno, anzi, lo supera di gran lunga. Contrariamente a credenze diffuse, un consumo maggiore di protei-

*Le proteine, essenziali per la vita, svolgono diverse funzioni e le loro applicazioni sono innumerevoli. Ma le nuove tecnologie aprono davvero nuove frontiere per il loro utilizzo in un futuro più green?*

# Mangiamo troppe proteine?

*Il boom degli alimenti proteici*

\* di Chiara Dell'Agnolo **f** Chiara Dell'Agnolo **@**cdellagnolo



Foto: Canva

**D**agli scaffali dei supermercati ai social media, il boom delle proteine è inarrestabile: pasta, patatine, latte vegetale, fiocchi d'avena, granelle al cioccolato e frutti rossi, pane, zuppe, minestrone... e ovviamente le famosissime barrette. Negli ultimi anni, insomma, sembra che ogni prodotto sia diventato un concentrato di proteine. In verità non si tratta solo un'impressione perché i dati parlano chiaro: il mercato delle proteine è in crescita esponenziale con 142 milioni di euro di fatturato nel 2022 (dati raccolti da Nielsen Food). Ma perché questa corsa all'acquisto di pro-

ne non equivale a una dieta migliore e anche per gli atleti, il fabbisogno proteico è meno elevato di quello che si potrebbe pensare. La seconda domanda nasce spontanea: mangiare troppe proteine può essere dannoso? Come per tutte le cose, la chiave è la moderazione, perché che un consumo eccessivo di proteine possa avere effetti indesiderati sulla salute è più che una probabilità. Per non parlare dell'impatto ambientale: le proteine in polvere derivano principalmente dal siero del latte, un sottoprodotto dell'industria casearia. Sebbene questo sia considerato un prodotto a basso impatto, la crescente domanda di proteine potrebbe superare la sua disponibilità. Ciò potrebbe portare a un aumento della produzione di latte, con gravi conseguenze per l'ambiente. L'allevamento animale è infatti uno dei maggiori contributori alle emissioni di gas serra e al consumo di risorse naturali come terra e acqua. Infine, non dimentichiamo l'aspetto economico: spesso spendiamo ingenti somme di denaro per integratori proteici che, nella maggior parte dei casi, non sono affatto necessari. ■





# Panificio artigianale Pagna

*Prendi un pane buono e avrai la metà del tuo pranzo*

\* di Stefania Sollazzi



**P**rodurre quella magia che si realizza solo con acqua, farina e lievito. Assaggiare un pezzo di pane tiepido e croccante o coccolarsi con un altro prodotto da forno, magari dolce. Entrare nel Panificio Artigianale Pagna, nel centro storico di Trieste, è un'esperienza che ci riporta alla mattina del mondo. Ai sapori primari legati alla terra, alle radici. L'idea è di Pedja Kostic, originario di Belgrado. Una storia in giro per il mondo nata, consapevolmente e non a caso, da una passione per il cibo naturale e da un'infanzia dove, gli hanno raccontato, "avevo sempre un pezzo di pane in tasca". Quel pagna che si usava, nello slang della sua città, per dire pane al posto del comune termine hleb. Aperto nel dicembre del 2022 punta a risvegliare quelle percezioni istintive e nostalgiche di un gusto perduto. A scatenare un desiderio di essere ritrovate. Quel legame con la tradizione, del come una volta, che guarda al futuro. Laurea in Economia e Commercio, studi negli Usa e a Venezia, ha scelto Trieste per il suo progetto perché si è innamorato di lei 30 anni fa" in una

di quelle giornate invernali bellissime con il sole". Così, dopo aver vissuto a Boston e imparato le tecniche della panificazione, ha trovato nella città giuliana il punto di inizio per una nuova avventura. Facendo qualcosa che ha il valore delle cose fatte per bene. Mai avrebbe voluto e potuto fare altro nella sua vita, se non mettere le mani in pasta. Ingredienti semplici, ma il processo per arrivare alla sua idea di pane è lungo e complesso. Le ampie vetrate del locale permettono di vedere l'interno dallo stile metropolitano, minimal e curato, e il laboratorio completamente a vista. Qui crea, nella maniera più pura, essenziale. Impastare, lievitare, infornare è il suo destino. Gestì sempre uguali, ma anche perfezionamento. Un forno artigianale che lui e i suoi collaboratori interpretano come spazio di sperimentazione lontano dalle mode. Sceglie la lunga fermentazione e la selezione scrupolosa delle farine. Perché la genuinità e la bontà del prodotto incominciano dall'attenzione alla materia prima e a ogni fase della preparazione. Il tempo è un ingrediente irrinunciabile. "Facciamo pane idratato a lunga fermentazione – dice Kostic – ancora poco diffuso in Italia. È una fase molto importante per riuscire ad avere un pane adatto a uno stile di vita alimentare corretto." I vantaggi della lievitazione naturale sono tanti, partendo dalla digeribilità fino ad arrivare all'esaltazione aromatica. "Purtroppo – continua – abbiamo smesso di parlare di questo processo. Per la pizza lo facciamo, per il pane no. Forse, perché è più difficile, devi lavorarlo in un altro modo. Ma se fai un prodotto poco idratato e poco fermentato non ti fa bene, anche se la farina è buona. Per il nostro benessere è necessaria una maturazione completa di 24/48 ore. Si fanno pure troppe fermentazioni a freddo. Il pane viene messo in cottura al massimo 14°. Non va bene. L'impasto, deve essere manipolato al minimo e caldo nel momento che entra nel forno per poter esprimere tutta la fragranza del grano". Un pane gustoso e nutriente che dura più a lungo e utilizza lievito madre, di sua produzione,



e di birra come nel caso della Baguette. Un lievito naturale, che viaggia con lui da 40 anni, da tenere sempre vivo, da amare per poter generare il miglior pane che si possa immaginare. Le farine bio e non sono selezionate tra Italia, Austria e Slovenia. Kostic, sostiene da sempre le filiere etiche e rigenerative sostenibili che si basano sul rispetto della natura. I grani riconquistano terreno e importanza grazie alla passione di panificatori come lui che hanno un'ampia visione del domani e sono lontani da fini esclusivamente commerciali. “Uso -afferma- farina, come nel caso del pane Antico, che viene fatta con varietà provenienti da diversi mulini che hanno i nostri stessi principi. Mi rivolgo a piccole aziende agricole nelle Langhe, nelle Marche e a Salisburgo dove dalle suore compro la segale. Sul Carso c'è un contadino che fa per me una macinatura e una stagionatura particolare. Naturalmente, la finiscono subito per cui bisogna aspettare il nuovo anno e adattarsi. È una ricerca continua e impegnativa. Faccio tanti test per trovare la migliore.

Lavoro anche con quelle non biologiche, ma so da dove vengono. Sono agricoltori che non usano prodotti chimici o additivi e conservanti”. Grano tenero e vecchie varietà, sempre lavorati artigianalmente per mantenere vive nel chicco e nel prodotto finale le proprietà benefiche come le fibre, le vitamine e i sali minerali. Farina tipo 1, quattro farine tipo 2, farro antico, segale integrale sono solo alcune di quelle usate. Si “divertono”, miscelando, a fare nuove pagnotte profumate. Come Pagna, perfetto incontro tra quella 1 naturale austriaca, acqua, sale, il lievito madre e 22 ore di lievitazione. E poi Friulano, Farro, Segale 3 confini, 100% integrale con semi misti, miele e fiocchi di avena. Rispecchiano le principali culture e anime della città. Presto arriveranno le prime farine prodotte da loro. Per Pedja e la sua giovane e affiatata squadra è solo l'inizio di un'altra entusias-

*Il pane di Pedja è frutto di lunga fermentazione e scelta scrupolosa delle farine. Genuinità e bontà del prodotto incominciano dall'attenzione alla materia prima e a ogni fase della preparazione.*

smante avventura nella tradizione del pane artigianale. “Ho comprato – dice – un mulino in Francia, costruito con un mattone particolare. Siamo ancora nella fase iniziale, stiamo perfezionando i dettagli. Sentire la consistenza di una farina fatta con le nostre mani è un'esperienza indimenticabile e ci riempie di orgoglio. L'ho comprato perché voglio conoscere e capire, creare con i ragazzi un legame unico con quello che facciamo. Certo preparare il grano nel modo giusto non è facile. Ho visitato tanti mulini, macinare è un'arte. Macineremo solo una parte, in particolare l'integrale”. Basta osservarli all'opera per capire tante cose. Non si fermano mai, 7 giorni su 7. Il pane deve essere fresco. A Pedja piace questo ritmo “pazzesco” da quando aveva 21 anni. Avere a che fare con una mate-

ria che vive no stop. Ce lo racconta in un modo tutto suo, coinvolgente. “Mi appassiona questa continuità. Una tensione costante che ad un certo punto devi lasciar andare affinché l'impasto faccia il suo percorso. Ogni giorno mi sveglio e c'è un ciclo nuovo che vive per sempre e tocca tante persone”. Una relazione autentica tra noi e il mondo che ci circonda con la consapevolezza che siamo quello che mangiamo. “È buono, nutriente, sano. Vogliamo – conclude – condividere tutto questo con voi e vogliamo bene a tutto quello che ci circonda. Il nostro futuro è qui, non ci giriamo più indietro. Dobbiamo mangiare bene, è importante non solo quello che mettiamo fuori, ma soprattutto quello che mettiamo dentro. Quando la gente lo capirà staremo meglio e avremo un pianeta più sano”. Qualità del prodotto e qualità della vita. Questa è la filosofia del Panificio Artigianale Pagna. In fondo scegliere un cibo di qualità è tra i gesti più rivoluzionari che possiamo fare ogni giorno. Significa risalire all'origine stessa del nutrimento, valorizzare ciascun ingrediente che arriva fino a noi, sostenere chi condivide questi valori. ■



Foto: Anna Ternovskaya

**PAGNA PANIFICIO ARTIGIANALE**  
Via Giusto Muratti 4d  
34125 Trieste  
+39 040 9658468  
📍 pagna\_panificioartigianale





## Primavera nel piatto

*Consigli nutrizionali per far fiorire il nostro benessere*

\* di Clio Olivetti

**L**'avvicinarsi delle stagioni scandisce inesorabilmente il passare del tempo. Così, tra una pagina del calendario strappata e l'altra, ci troviamo davanti al nostro costante desiderio di rincorrerlo. Giorni, settimane e mesi si susseguono segnando le nostre attese. C'è chi scalpita i giorni che mancano all'estate, chi adora l'autunno fatto di castagne e colori caldi e chi invece brama cime innestate, sciarpe e berretti. E poi c'è chi sa metterci sempre d'accordo: la prima-

vera. Attesa e desiderata da tutti, forse anche per quel suo sapore di rinascita. Sì, perché con il suo arrivo, la natura si risveglia dal torpore invernale portando con sé un cambiamento radicale percepito subito nell'aria come quell'inconfondibile profumo di primavera. Come se il mondo, dopo l'oscurità dell'inverno, tornasse a mostrarsi in tutti i suoi meravigliosi colori. E questa transizione stagionale si ripercuote non solo su ciò che ci circonda, ma anche dentro di noi. Come le stagioni, anche il nostro corpo vive una sua ciclicità e con l'arrivo della bella stagione è importante dedicare maggiore attenzione alle abitudini alimentari per supportare il nostro benessere fisico e mentale in questo percorso di rinascita. Scopriamo quindi, insieme, come nutrirci in armonia con la stagione primaverile. Senza dubbio la primavera porta con sé una grande varietà di frutta e verdura fresca, ricca di nutrienti essenziali indispensabili per rinvigorire il corpo appesantito dai mesi invernali e dalla loro sensazione di letargia. Con l'arrivo di fragole, ciliegie, kiwi e meloni si vive un'esplosione di sapore e vitalità il cui culmine sarà segnato da pesche e albicocche protagoniste del passaggio all'estate. Le verdure a foglia verde, come spinaci, bietole, lattuga e rucola, sono in piena stagione, assieme a carciofi, finocchi e asparagi; con loro la natura ci regala una fonte preziosa di vitamine e minerali, vero toccasana per sostenere il sistema immunitario e favorire la detossificazione dell'organismo. Ad esempio, gli antociani presenti nelle fragole offrono benefici anti-infiammatori e cardio-protettivi mentre la clorofilla della verdura a foglia verde supporta la salute del nostro intestino. I colori vivaci delle verdure primaverili, inoltre, rendono i piatti più accattivanti visivamente, rendendo più piacevole sedersi a tavola. Componente da non sottovalutare quando si tratta di mantenere un equilibrio tra cibi legge-





ri e, al tempo stesso, nutrienti e in grado di sostenere il corpo nell'adattarsi ai cambiamenti stagionali. Optare per pasti leggeri e freschi, come insalate miste con avocado, frutta secca e una vinaigrette leggera, può favorire la digestione e fornire energia senza appesantire l'apparato digerente. Fonti proteiche magre, come pesce, tofu o legumi, possono contribuire a mantenere il senso di sazietà senza appesantirci. Altro fattore importante con l'arrivo della bella stagione è l'idratazione. Per il nostro corpo le prime giornate calde sono faticose da sopportare, proprio perché si trova ancora in "modalità inverno". In quei giorni può capitare di sentirsi più stanchi del solito, pesanti, con mani e piedi gonfi o gonfiore generalizzato in tutto il corpo; quindi, con l'aumento delle temperature, diventa ancora più importante mantenere un adeguato stato di idratazione. Integrare frutta fresca e verdure ad alto contenuto di acqua, come cetrioli, anguria e sedano, può aiutare a soddisfare i requisiti idrici del corpo e mantenere una pelle luminosa e idratata. Una valida alternativa all'acqua liscia è quella aromatizzata con

***La primavera porta con sé una grande varietà di frutta e verdura fresca, ricca di nutrienti essenziali indispensabili per rinvigorire il corpo appesantito dai letargici mesi invernali.***

fette di limone, menta o cetriolo: fresca, gustosa e sicuramente migliore delle bevande pronte zuccherate che si trovano in commercio. Abbiamo visto come la primavera offra l'opportunità di rinfrescare e rinforzare il nostro corpo, reduce dall'inverno, donandogli nuova linfa. E questo comprende, per la salute del nostro equilibrio mentale, anche il godere dei piaceri che la bella stagione porta con sé. Quindi non rinunciate alla gioia del primo gelato, assaporato durante una passeggiata o seduti al sole al tavolino di un bar. Il segreto per mantenere il nostro corpo in salute è quello di nutrirci il più possibile seguendo la stagionalità dei prodotti, scegliendo frutta e verdura di stagione, mantenendo un equilibrio tra leggerezza e nutrimento e praticando la moderazione e, soprattutto, la consapevolezza di ciò che mangiamo e portiamo a tavola. Se impariamo a bilanciare tutti questi elementi e a farne uno stile di vita, o meglio uno stile alimentare, vivremo il cibo con tutta la gioia e la serenità che merita. E allora riempite i vostri piatti di colori, di sapori e di profumi... buon appetito e buona primavera! ■



Foto: Canva



# Sensorialmente rucola o ruchetta

\* di Katia Pellarin



**R**ucola o ruchetta? Rucola e ruchetta non sono sinonimi. La rucola è una pianta erbacea presente tutto l'anno sulle nostre tavole e infatti, a differenza della ruchetta che è selvatica, viene coltivata e non pizzica in bocca. Entrambe famose per la loro consistenza leggera e allo stesso tempo croccante ma con significative differenze a livello sensoriale. La rucola selvatica si trova facilmente allo stato spontaneo negli incolti, ai bordi delle aree coltivate di fossi, prati e strade. È diffusa in quasi tutte le regioni alpine soprattutto a livello collinare. Visivamente, quando la pianta inizia a fiorire concentra tutte le sue energie sul fiore e di conseguenza le foglie iniziano a tendere verso il giallino pertanto l'acido erucico presente nelle foglie tende a diminuire. La rucola coltivata si riconosce a occhio nudo dalle foglie aventi forma allungata, larga e con margini arrotondati. A livello gustativo prive di piccantezza, con un sapore delicato, quasi neutro. Altra caratteristica è il colore dei petali dei fiori che nella rucola coltivata è bianco-giallastro con venature marroni mentre

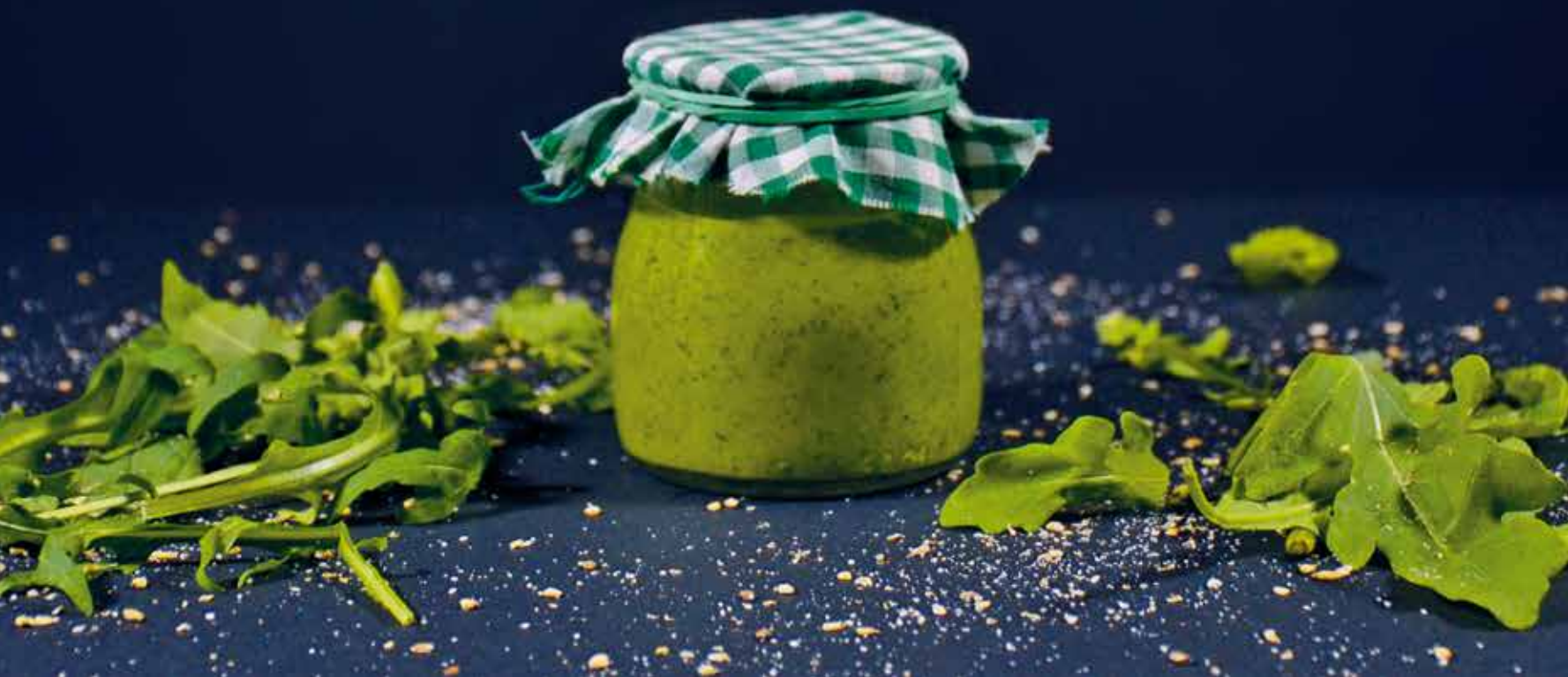
si presenta giallo vivo in quella selvatica. La ruchetta è una pianta erbacea perenne e selvatica che si contraddistingue dalla rucola coltivata per una forma allungata delle foglie con margini stretti e frastagliati. Dato che la ruchetta ha un sapore piccante, viene utilizzata nei primi piatti, perché con la cottura viene meno il sapore caratteristico di piccante dovuto alla presenza di polifenoli. I descrittori piccante e amaro tipici della ruchetta sono influenzati dalla temperatura ambientale e dal terreno. Più il terreno è acido e il sole caldo, più acquista un sapore particolare. Il gusto amaro e piccante è quasi assente nella rucola poiché i parametri di acidità e di temperatura del terreno vengono manipolati, in quanto coltivata. All'olfatto,

la rucola si distingue per descrittori quali il vegetale fresco, il sabbioso e il minerale. Grazie alla bravura dei cuochi, negli ultimi anni vengono proposte e abbinare sia la rucola sia la ruchetta in diverse preparazioni. I sensoriali percepiti all'olfatto ben si abbinano con diverse pietanze tant'è che la rucola coltivata

viene comunemente abbinata ad altre verdure crude come lattughe, ravanelli e pomodori, ma pure alle patate lesse. La ruchetta, dal sapore molto più marcato, accompagna cibi tra i più diversi come il prosciutto crudo, la bresaola, il formaggio grana e i formaggi teneri. Chi gradisce il sapore caratteristico di tale pianta può preparare un pesto che ricalca quello alla genovese sostituendo in tutto o in parte il basilico con la rucola selvatica. ■

*La rucola è presente sulle nostre tavole tutto l'anno in quanto viene coltivata a differenza della ruchetta che invece è una pianta selvatica che si raccoglie solo in alcuni periodi.*

Foto: Pixabay





# Ogni bambino è un fuoco da accendere, non un vaso da riempire

“Tutti i bambini sono degli artisti nati; il difficile sta nel fatto di restarlo da grandi...”  
(Pablo Picasso)

\* di Pietro Aloisio - Presidente Assenso  Assenso  assenso\_associazione



In alto, foto Pixabay.  
Qui sopra  
Pietro Aloisio.  
Foto: Assenso

**S**ulla soglia di una classe di terza elementare a Roma, ho osservato con nostalgia la spontaneità dei bambini, quasi fosse una pennellata del colore più puro al mondo su una tela immacolata, pronta per essere dipinta. Questa osservazione mi ha, poi, portato a scoprire le loro incredibili capacità analitiche quando, sollecitati a utilizzare i propri sensi, hanno dimostrato di saper estrarre, dagli alimenti di quotidiana consumazione, rilevanti descrittori semantici, alla luce di un percorso di elaborazione sensoriale che ha generato in loro curiosità, domande e prodotto risposte pertinenti, declinate in descrizioni delle caratteristiche degli alimenti loro somministrati ricche di particolari e frutto di un approccio visivo, uditivo, olfattivo e gustativo di spessore. Il senso che li ha incuriositi maggiormente è stato l'olfatto, restando affascinati nel sentirne parlare con riferimento alle zone del nostro cervello deputate alla formazione dei ricordi che danno origine alla nostra memoria olfattiva. In qualità di professionista, ciò che ho potuto apprezzare è stata la capacità di questi piccoli uomini e piccole donne di far evolvere concetti e nozioni di matrice tecnica

in un continuo gioco con sé stessi, ricco di scoperte e di curiosità, rafforzando altresì l'abilità di memorizzare tali sensazioni, definendo caratteristiche sensoriali idonee a saturare il continuo bisogno di scoperta tipico di quegli anni. Il loro modo di raccontare le sfumature di quanto percepito non è stato solo un viaggio nel vasto mondo dell'esperienza sensoriale ma un modo per intraprendere anche

*La domanda da porre a ogni bambino, in contesti quanto più ludici possibili, non è se piaccia o meno un panificato o un prodotto caseario, bensì quale sia la ragione per cui piaccia o meno.*

un viaggio con sé stessi: specialmente nei bambini più timidi ho potuto constatare un'esplicita propensione a superare i propri limiti, disvelando capacità descrittive di indubbio interesse. La domanda da porre a ogni bambino, in contesti quanto più ludici possibili, non è se piaccia o meno un panificato o un prodotto caseario,

bensì quale sia la ragione per cui piaccia o meno: solo in tal modo, infatti, sarà possibile ricavare le informazioni necessarie per condurli a una sana alimentazione a casa o a scuola, dando strumenti operativi a genitori e insegnanti e anche le industrie alimentari troverebbero beneficio nel produrre prodotti sempre più sani ed etici, rispondendo alla domanda futura dei piccoli consumatori, capaci di dare giudizi sempre più attendibili e misurabili. ■



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



# Povere frattaglie!

*Piatti tipici della cucina italiana a base del Quinto Quarto, il più discusso e incompreso*

\* di Matelda Gandolfo



**L**e frattaglie, una prelibatezza della cucina medievale e rinascimentale, sono ingiustificatamente diventate parti di scarto della macellazione, consumate per lo più dalle classi meno abbienti in ricette divenute nel tempo piatti tipici della cucina popolare. Oggi, rielaborate in modo sofisticato, sono state riscoperte dagli chef che le inseriscono costantemente nei loro menù, grazie ai quali le frattaglie stanno godendo di una nuova vita da gustose protagoniste di piatti indimenticabili. Le frattaglie fanno parte del cosiddetto *quinto quarto*, ovvero di tutto ciò che non rientra nei quattro tagli anteriori e posteriori dell'animale. I due quarti anteriori e i due posteriori dividono il corpo dell'animale in orizzontale e in verticale, formando quattro sezioni; il quinto quarto comprende invece le zampe, la testa, la coda e le interiora, le frattaglie per l'appunto. La regina delle frattaglie è

*Da cibo povero a prima scelta di chef stellati, le frattaglie riescono oggi a mettere d'accordo la cucina tradizionale delle osterie e l'alta ristorazione, in un tripudio di sapori ritrovati.*

senza dubbio la trippa, la parte più spessa dello stomaco e senza grasso, così radicata nella nostra cultura gastronomica che la si può trovare in innumerevoli versioni in giro per lo stivale: al sugo, in umido, più brodosa o più tirata. Insomma, paese che vai, trippa che trovi! Che sia di bovino, di equino, di suino, di ovino o di volatile, il fegato è un'altra specialità molto frequente della nostra cucina: prelibato ed estremamente ricco dal punto di vista nutritivo, esso rappresenta uno dei piatti più noti della tradizione veneziana, che ne accosta il sapore deciso e ferroso alla delicatezza della cipolla. Se si parla poi di

cucina piemontese non si possono non nominare le animelle. Derivanti dal timo, sono le ghiandole salivari alla base del collo di vitelli e agnelli che scompaiono nell'animale adulto e proprio per questo sono estremamente tenere e delicate. Le animelle sono una ghiottoneria indiscussa,

In alto, frattaglie di manzo al bbq. Nella pagina a destra, dall'alto, assortimento dal "quinto quarto"; Sua Maestà la trippa. Foto: Canva





oppure cucinata in umido, alla brace o al forno, rappresenta un pilastro della cucina romana e ha origine nel quartiere Testaccio della capitale, dove aveva sede lo storico mattatoio che nel tardo Ottocento includeva gli scarti della macellazione nel compenso degli operai del mattatoio, che evidentemente sapevano come sfruttarli al meglio. In Calabria, soprattutto nel catanzarese, si mangia invece il *Morzeddhu*: specialità che racchiude tutto il buono delle frattaglie e servito come street food. Non è altro che una *pitta*, il pane casereccio calabrese scottato, farcita con un soffritto di frattaglie di vitello (milza, esofago, polmone, fegato, trippa ecc.) cotte nel pomodoro con alloro, origano e l'immancabile peperoncino piccante. Sulla stessa scia, in Sicilia troviamo il *Panicà meusa*, un panino morbido al sesamo imbottito con pezzetti di milza e polmone di vitello, e le *stigghiole*, involtini di interiora di agnello o di vitello con prezzemolo, cucinati sulla brace. Insomma, non c'è trippa per gatti, ma solo perché ce la siamo mangiata tutta noi! ■



pezzo forte di due grandi preparazioni: la finanziaria, che a esse unisce altri pezzi di interiora di vitello come lo schienaletto e fegatini, creste, bargigli e ovetto di pollo, e il re dei fritti misti, che vede altresì rognoni, filoni, cervella, fegato e testicoli del vitello. La lingua è forse la frattaglia più apprezzata in grande scala, onnipresente nel classico bollito misto cremonese, dove viene abbinata alla classica mostarda oppure, ancora meglio, a una saporitissima salsa verde. Scendendo più a sud, a governare le strade di Firenze è il Lampredotto, un panino a base di abomaso, uno dei quattro stomaci dei bovini, servito con salsa verde e salsa piccante. Attenzione, crea dipendenza! Un grande classico, a mio parere molto sottovalutato, è la *pajata*, la prima parte dell'intestino tenue del vitello da latte, pulito ed eviscerato ma non privato del latte (chimo) bevuto dal piccolo bovino. Servita come condimento per i rigatoni







# La circolarità nei prodotti alimentari: verso un futuro verde

\* di Giulio Strizzolo

**L**a circolarità nei prodotti agroalimentari è un nuovo modo di pensare e utilizzare il cibo. Si tratta di fare scelte intelligenti per ridurre gli sprechi e proteggere l'ambiente. Ad esempio, significa coltivare in modo che la terra rimanga sana e inalterata, evitando di sprecare cibo e usando imballaggi che si possano riciclare. Quando compriamo cibo, possiamo scegliere ciò che proviene dalla nostra zona e soprattutto di stagione, sostenendo così l'ambiente e anche l'economia locale. Questa nuova mentalità non solo ci aiuta a essere più rispettosi con il pianeta ma porta anche nuove idee e opportunità per le aziende e per i consumatori.

## Circolarità dei prodotti

### Le diverse realtà del Friuli Venezia Giulia

Dal vigneto al frutteto, dagli agriturismi alle osterie,

le aziende friulane si distinguono per la loro attenzione alla qualità e alla sostenibilità ambientale. Che si tratti di piccole o grandi imprese, queste realtà territoriali non solo producono e promuovono cibo eccellente, ma sono anche pioniere nell'adozione di pratiche agricole che rispettano l'ambiente e promuovono la circolarità. In questo breve articolo, esploreremo due di queste aziende che incarnano al meglio il valore della sostenibilità nel contesto agroalimentare friulano. *Check your Farm*, un'azienda friulana, nata dalla passione di Alessio Di Filippop, un allevatore che fin da piccolo, con l'insegnamento dei suoi genitori e con una grande passione nel cuore, ha fondato un piccolo allevamento di galline ovaiole con l'intento di distinguersi grazie all'utilizzo di pratiche innovative, biologiche e sane per gli animali. L'azienda infat-



ti offre la possibilità di poter osservare in tempo reale l'allevamento grazie a degli appositi *QR code* posti sulla confezione e addirittura sull'uovo stesso. Il codice permette quindi di accedere alle telecamere poste all'interno del pollaio e all'esterno della struttura, potendo così osservare sempre in diretta cosa succede nell'allevamento, rassicurando e garantendo al consumatore la qualità del prodotto che acquista. Le galline dell'azienda sono allevate a terra a contatto con la natura e con i terreni, nel comune di Basiliano (Ud), i quali secondo il proprietario dall'azienda, sono perfetti per crescere in modo ottimale le galline, che scorrazzano all'aperto protette anche da un boschetto piantato appositamente per loro. Un'attività in continua crescita e conta in un futuro di espandersi portando la produzione esclusivamente al biologico. Si trova invece a Mortegliano (Ud) un'altra piccola, ma originale realtà friulana, *startup* produttrice di olivello spinoso nata dal desiderio di una giovane coppia che in pochi anni, anche contro le difficoltà dovute al Covid 19 e alle avversità climatiche, ha dato vita a *Olispin*. L'azienda oggi si distingue per i suoi prodotti originali e particolari che sfruttano i benefici dell'olivello, con il suo sapore dolce e leggermente acidulo, ideale per ottenere succhi, sciroppi, o composte realizzati con tanta cura e amore autonomamente e a chilometro zero. Un'attività che mette in contatto diretto il produttore con i clienti, i quali possono conoscere dettagliatamente tutti i segreti dell'olivello. Prodotti biologici, rispettosi dell'ambiente e della natura, a tal punto che in futuro l'azienda ha già l'intenzione di ampliarla in fattoria didattica. Queste sono solo due di molte altre realtà del Friuli Venezia Giulia, che valorizzano i prodotti del territorio per creare qualcosa di unico e originale, sostenendo sia l'aspetto culturale sia quello etico e sostenibile. In un mondo sempre più attento alla provenienza e alla qualità del cibo che consumiamo,

**Check your Farm e Olispin con il loro impegno per la sostenibilità, sono aziende che non solo offrono prodotti di qualità, ma trasmettono anche un messaggio di fiducia e trasparenza ai consumatori.**



*Check your Farm* e *Olispin* rappresentano uno dei tanti esempi etici nel panorama agroalimentare friulano. Con il loro impegno per la sostenibilità, queste realtà non solo offrono prodotti di qualità, ma trasmettono anche un messaggio di fiducia e trasparenza ai consumatori. Guardando al futuro ci si può solo augurare che altre aziende seguano il loro esempio, contribuendo così a creare un'industria alimentare più consapevole e responsabile, dove genuinità e sostenibilità siano al centro di ogni processo produttivo.

#### **L'olivello spinoso: "il limone del Nord Italia"**

L'olivello spinoso, famoso anche come "Spina di Cristo", è un arbusto famoso fin dall'antichità, presente nelle regioni mediterranee. Le sue piccole bacche arancioni sono ricche di vitamina C, antiossidanti e acidi grassi essenziali, rendendolo un *superfood* versatile e nutriente. Tradizionalmente usato per scopi medicinali, l'olivello è noto per le sue proprietà antinfiammatorie. Ancora oggi la sua popolarità continua a crescere grazie alle infinite applicazioni in prodotti come: sciroppi, composte, succhi madre oppure essiccato da usare come una tisana. Un prodotto quindi ricco di aspetti nutrizionali e culturali che meritano di essere conosciuti, un "Tesoro del Mediterraneo" che tutti dovrebbero conoscere ed apprezzare. ■



Qui sopra, la pianta e il succo dell'Olivello spinoso  
Foto: Pixabay

[www.olispin.it](http://www.olispin.it)  
[www.checkyourfarm.it](http://www.checkyourfarm.it)





## Il fascino del cibo nell'arte: un viaggio attraverso i secoli

\* di Chiara Dell'Agnolo f Chiara Dell'Agnolo @cdellagnolo

**L'**appetito vien mangiando... e guardando! È risaputo che il cibo non solo nutre il corpo, ma stuzzica anche la fantasia e l'ispirazione artistica. Le immagini di pietanze succulente e tavole imbandite hanno da sempre affascinato pittori, scultori e fotografi, dando vita a un vero e proprio banchetto di opere d'arte.

Si guarda al cibo non solo come bisogno primario, ma anche come materia plasmabile da ammirare o offrire e da percepire con tutti i sensi. Dalle scene di caccia preistoriche alle nature morte del Seicento, il cibo ha sempre trovato un posto d'onore nell'arte.

Nelle epoche antiche, il cibo era raffigurato come simbolo di abbondanza e prosperità.

Nelle pitture murali egizie e romane, ad esempio, troviamo scene di banchetti opulenti, carichi di pietanze e di commensali festanti. Un esempio emblematico è il mosaico raffigurante "Il banchetto funebre" proveniente da Pompei, dove la varietà di cibi e bevande simboleggia la ricchezza e la gioia della vita. Nel Medioevo, invece, le pietanze assumevano significati allegorici, simboleggiando stagioni e fasi della vita ma anche significati religiosi. Nel Rinascimento, gli alimenti diventano un elemento di celebrazione della bellezza e della sensualità. Le nature morte di questo periodo si arricchiscono di fiori, animali e oggetti preziosi, creando composizioni raffinate e armoniose. Pensiamo alla "Fruttivendola" di Giovanni Bellini, dove la frutta, disposta con sapiente maestria, diventa protagonista di una scena ricca di colori e di vita. Fu con il Seicento che il cibo divenne protagonista assoluto della scena artistica. Caravaggio con la sua "Canestra di frutta" e Arcimboldo con i suoi curiosi "ritratti" di frutta



e verdura, diedero vita a un nuovo genere: la natura morta. È agli inizi del secolo, infatti, che compare il termine “still leben”, che letteralmente significa “vita ferma” poi ri-tradotto in natura morta. L'arte rappresentava anche l'alternarsi dei periodi di abbondanza e carestia, che hanno accompagnato l'esistenza dell'uomo. Per esempio “Il mangiatore di fagioli” di Carracci o il quadro “I mangiatori di patate” di Van

*L'arte si ispira al cibo per creare opere evocative, il cibo diventa arte attraverso la presentazione estetica e la combinazione di sapori. In questa relazione simbiotica, gusto e vista si intrecciano.*

Gogh, che raffigura un ambiente molto povero dove l'unico cibo condivisibile sono appunto le patate. Nel Barocco, assume un significato più ironico e grottesco. Le nature morte di questo periodo spesso raffigurano cibi in putrefazione, simboli della fragilità della vita e della vanità delle ricchezze. Un esempio significativo è la “Natura morta con vanitas” di Pieter Claesz, dove il cibo avariato è accompagnato da oggetti come teschi e candele, a sottolineare la fugacità del tempo e della morte. Nell'Ottocento invece, gli alimenti diventano un elemento di denuncia sociale. Le opere di pittori come Jean-François Millet e Gustave Courbet mostrano la dura realtà della vita contadina, con la fatica del lavoro e la scarsità del cibo. Come ne “Le spigolatrici” di Millet, dove le donne povere che raccolgono le spighe di grano simboleggiano la miseria e la fame. Nel XX secolo, il cibo assume nuove forme e significati nell'arte: diventa “pop”. Nasce la Pop Art, che celebra il cibo come simbolo del consumismo dilagante e la Eat Art, che invece lo trasforma in vera e propria opera d'arte da gustare. La “Campbell's Soup Cans” di Warhol è un emblema della pop art, dove la banale lattina di zuppa diventa un'icona della massificazione e dell'omologazione. Andy Warhol, Roy Lichtenstein e



Claes Oldenburg sono solo alcuni dei maestri di questa corrente. Oggi, artisti come Carl Warner con i suoi “Foodscapes” continuano a esplorare nuove frontiere, creando paesaggi commestibili che ingannano l'occhio e stuzzicano l'immaginazione. Il cibo è un tema che ha attraversato tutta la storia dell'arte, assumendo di volta in volta significati diversi e offrendoci una preziosa chiave di lettura, per comprendere la cultura e la società di ogni epoca. Parliamo di un vero e proprio banchetto di immagini, sia per gli occhi che per la mente, un viaggio affascinante che ci permette di esplorare non solo la storia del gusto, ma anche le diverse culture e le epoche passate. ■







## Per saperne di più Pinot Grigio Ramato

*Butussi, Specogna e Flaibani  
raccontano una eccellenza dei Colli Orientali*

\* a cura della redazione

**N**ei pittoreschi Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia, le colline custodiscono le vigne di uno dei vini bianchi più celebri al mondo: il Pinot Grigio. Qui, tra le brume mattutine e i caldi raggi del sole a favorire le necessarie escursioni termiche, questa varietà di uva rivela il suo carattere unico e distintivo. Le viti di Pinot Grigio si sviluppano su terreni perlopiù terrazzati dove si alternano marna e arenaria, ar-

ricchiti dalle influenze del clima continentale che caratterizza questa fascia collinare della provincia di Udine a ridosso del confine con la Slovenia. Queste condizioni favorevoli conferiscono al vino una complessità e una ricchezza aromatiche che lo distinguono dagli altri Pinot Grigio prodotti altrove, in pianura o nel resto del mondo. Le uve, una volta raccolte, vengono delicatamente pigiate per procedere nella fermentazione a una vinificazione in bianco, che mette in risalto profumi di frutta bianca, sentori floreali e la piacevole mineralità che contraddistinguono il Pinot Grigio dei Colli Orientali. È un vino di grande eleganza e finezza, dal colore paglierino brillante e dal bouquet complesso. Al palato, si manifesta con una piacevole acidità che si fonde armoniosamente con note di pesca bianca, mela verde e agrumi, regalando una sensazione di freschezza e equilibrio. Il Pinot Grigio dei Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

In alto, la degustazione  
a Villa Butussi.  
Nella pagina a destra,  
Butussi, Flaibani e Specogna.  
Foto: Editoriale Top



incarna l'essenza stessa del territorio da cui proviene: un connubio tra tradizione e innovazione, che conquista e rende i colli Orientali in particolare la zona nella quale questo vino, tra i più diffusi e conosciuti, assume le caratteristiche di un vero e proprio "cru". I colli Orientali, in quello che abbiamo definito il connubio tra tradizione e innovazione, sono anche i più vocati alla produzione del classico Pinot Grigio ramato. Non rosato, ma ramato, ovvero lasciato fermentare per tanti giorni fino alla fermentazione completa, che si svolge in circa un mese, sulle bucce. Il Pinot Grigio è una varietà a bacca rosa e pertanto può essere vinificato in bianco oppure in... dovremmo dire in rosso, ma la fermentazione non darà mai un vino rosso quanto piuttosto un color ramato più o meno carico a seconda del periodo di contatto del mosto con le bucce. Il Pinot Grigio ramato, conosciuto anche come Pinot Grigio *skin-contact*, oggi è considerato una variante del Pinot Grigio, ma secondo la tradizione dei contadini di un tempo era il modo naturale di vinificarlo, non essendo ancora disponibili in cantina le tecnologie che permettono oggi di vinificare in bianco. Questa vinificazione conferisce al vino un colore più intenso, che può variare da tonalità di rosa tenue a quelle più aranciate o ramate, che permette agli antociani, i pigmenti naturali presenti nella buccia dell'uva, di trasferire al mosto una maggiore intensità di colore, conferendo al vino le diverse e tipiche varietà di colore. Le caratteristiche organolettiche del ramato sono distintive e affascinanti. Al naso, si possono percepire aromi intensi e complessi di frutta rossa matura, come fragole, ciliegie e melograno, arricchiti da note floreali e speziate. In bocca, si presenta con una piacevole struttura e una leggera tannicità, che conferisce al palato una sensazione di morbidezza e rotondità. La freschezza tipica del Pinot Grigio si combina armoniosamente con la complessità dei sapori,

*Il Pinot Grigio ramato oggi è considerato una variante del Pinot Grigio ma, un tempo era il modo naturale di vinificarlo non essendo allora ancora disponibili in cantina le tecnologie moderne.*

creando un equilibrio perfetto tra acidità e morbidezza. È un vino versatile che si presta ad accompagnare una vasta gamma di piatti, dall'antipasto ai primi piatti, ai piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi. La sua vivace personalità e il suo carattere distintivo lo rendono una scelta ideale per chi cerca un'esperienza enologica unica e appagante. Tenendo a mente che il Pinot Grigio ramato è il naturale anello di congiunzione tra i vini bianchi e rossi. Tutto questo lo hanno raccontato tre vignaioli speciali – Butussi, Flaibani e Specogna – che il 13 marzo scorso hanno dato appuntamento ad appassionati e curiosi a Villa Butussi a Corno di Rosazzo per una degustazione che ha visto il Pinot Grigio ramato declinato dal fresco di annata alle riserve del 2019-2020. Una dimostrazione che le diverse tecniche di vinificazione non tolgono ma aggiungono caratteristiche straordinarie a un vino che davvero è solo da assaggiare con curiosità e piacere. ■



#### BUTUSSI

**PINOT GRIGIO RAMATO - DOC FCO 2022**  
profumi di pera banana e mela, ma soprattutto la fragola, delicata e persistente. Acidità e sapidità lo rendono godibile in abbinamento a piatti saporiti – colore ramato che vira al rosa

#### SPECOGNA

**PINOT GRIGIO RAMATO - DOC FCO 2022**  
Oltre la tipicità dei profumi già descritti colpisce la nota di rosmarino e basilico. Caratteristiche che lo vedono armoniosamente in abbinamento a pesci più grassi e sapidi – colore che tende al color cipolla

#### FLAIBANI

**PINOT GRIGIO RAMATO - DOC FCO 2022**  
Vino bio e biodinamico – rimandiamo a una visita in cantina per conoscere di persona cosa vuol dire coltivare in biodinamico-non una banalità ad uso pubblicitario – il vino ha fatto anche la fermentazione malolattica che conferisce morbidezza, buone note agrumate e salinità- colore ramato più intenso

#### BUTUSSI

**PINOT GRIGIO RAMATO - DOC FCO 2019 MADONNA D'AIUTO**  
Si sente la mano Butussi. Anche a distanza di anni il vino mantiene i sentori della fragola e frutti rossi di bosco. La fermentazione completa conferisce un colore ramato carico e i tannini seppur morbidi lo indicano come un vino da tenere nella propria cantina; nel tempo dona una piacevole speziatura che lo rende poliedrico negli abbinamenti. Dal pesce più grasso e saporito alle carni.

#### SPECOGNA

**PINOT GRIGIO RAMATO - DOC FCO 2022 RISERVA**  
30 giorni di fermentazione sulle bucce, colore ramato intenso, affinamento in legno e anfora. Vino speziato e sapido con una buona acidità. Negli abbinamenti vale quanto già descritto. E insieme al Pinot Grigio Butussi Madonna d' Aiuto è il vino che meglio di tutti rappresenta l'anello di congiunzione tra vini bianchi e rossi.



# Sensorialmente Pinot Grigio Ramato

\* di Katia Pellarin



**I**l Pinot Grigio Ramato riprende la tradizione della Repubblica di Venezia, perché “ramato” era la parola con cui si indicava il Pinot Grigio. Una tradizione propria di un territorio circoscritto come quello del Triveneto con un vero e proprio cuore nel Friuli, nonostante ci siano buone espressioni di Pinot Grigio Ramato anche in Trentino Alto Adige. Eppure, nonostante la storicità e l'identità varietale e territoriale del Pinot Grigio Ramato, negli ultimi anni abbiamo assistito a una progressiva scomparsa di questa interpretazione più classica a favore della più moderna e tecnologica vinificazione in bianco, che ha reso famoso il Pinot Grigio italiano nel mondo. Sì, perché pur avendo origini al-saziane (in loco si producono ancora vini ramati) la vera patria adottiva del Pinot Grigio è l'Italia che ne è divenuta la maggior produttrice. Una vinificazione particolare lo caratterizza: il mosto resta a contatto per circa 10-12 ore con le bucce e arricchisce il vino di una bellissima sfumatura rosata. Il bouquet olfattivo è intenso e complesso, con predominanti sentori di pesca bianca, melone, seguiti da note fruttate di mora,

ciliegia amarena e un intrigante finale di fiori di sottobosco. Al palato una piacevole acidità tratteggia il finale minerale e fruttato ove predominano descrittori di frutta rossa. Alla vista si presenta limpido e brillante di colore ramato tenue con leggere sfumature color pesca tendenti all'ambrato. Un vino avvolgente che si racconta al naso con note di nocciola, mandarino e sentori erbacei. In

bocca si fa apprezzare per la sua persistenza caratterizzata da un finale lievemente amaro in cui predominano descrittori agrumati, seguiti da note di gelsomino. Viene considerato un vino con un sapore a tratti minerale e fruttato che ben si sposa con tutte le preparazioni a base di pesce. Regala emozioni sensoriali con piatti dai sapori intensi, di

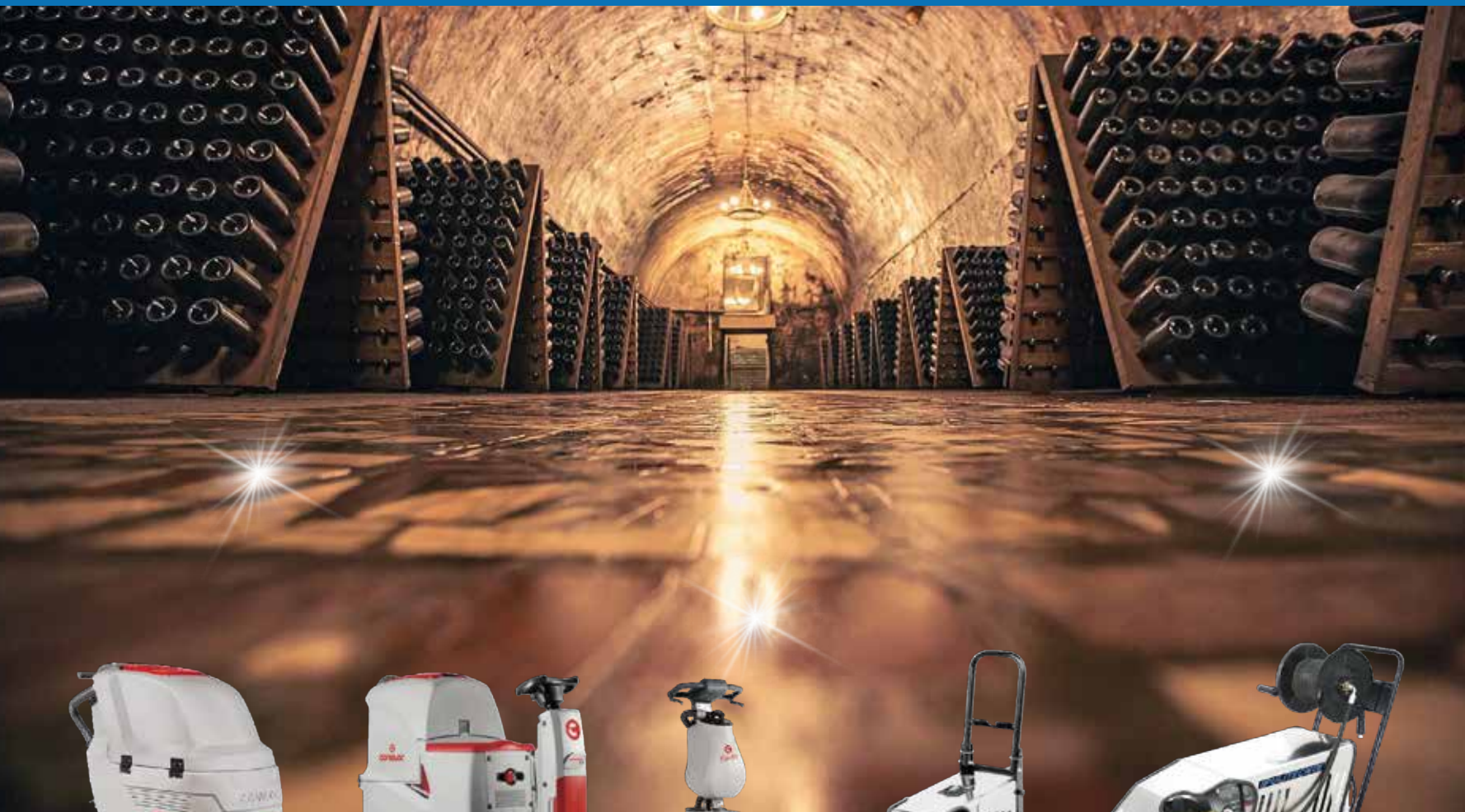
mare in particolare, ma anche in abbinamento con paste all'uovo, carni bianche e fritto di pesce. Si accompagna bene anche a salumi dal gusto delicato come il prosciutto crudo dolce. Un vino capace di grande contemporaneità pur mantenendo saldo l'attaccamento alla tradizione, che può e deve puntare sulla sua estrema duttilità e sulle diverse interpretazioni possibili come valore aggiunto. ■

*Il Pinot Grigio Ramato nasce da un'antica tradizione, in passato era denominato semplicemente ramato grazie al suo colore naturale ricavato da quelle uve che hanno una buccia rosata.*

In alto, foto Canva  
qui sopra, Pixabay



# 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](mailto:infoblue@blueservice.it)

Telefono: +39 0432 52 99 80

[www.blueservice.it](http://www.blueservice.it)



# Vini dealcolati: la nuova frontiera del consumo?

\* di Patrizia Vigolo

I vini No-Lo (*No/Low alcohol*), conosciuti ormai da anni all'estero, stanno ora facendo molto discutere anche in Italia. Questo nuovo prodotto, come dimostrano i dati, sta vivendo un periodo di significativa crescita e crescente popolarità tra i consumatori. Per produrre oggi un vino totalmente o parzialmente dealcolato esistono diverse tecniche disponibili, come l'osmosi inversa, la distillazione sottovuoto, la *spinning cone column* e altre ancora, anche se meno diffuse. Il processo di produzione si basa principalmente sul vino, che, sottoposto a uno di questi trattamenti, può risultare come "vino parzialmente dealcolato o a basso tenore alcolico" se con un grado alcolico Vol <10% ma > Vol 0,5%, oppure come "vino dealcolato" se con Vol < 0,5%. Attualmente, la sfida principale è sviluppare tecnologie sempre più precise che consentano lavorazioni senza perdite di composti aromatici, i quali potrebbero influenzare la qualità sensoriale del prodotto. L'Italia gioca ora come riserva in questa partita dei vini *no e low alcohol*, poiché non ha ancora recepito il regolamento UE 2021 (Reg.2021/2117) che disciplina e autorizza la riduzione parziale o totale del contenuto alcolico nei vini. Di conseguenza, una cantina italiana interessata a produrre vini dealcolati o parzialmente dealcolati è costretta a portare il proprio prodotto all'estero, come ad esempio in Germania, per il processo di dealcolazione e poi riportarlo in sede, con ovvio aumento dei costi. Numerosi produttori italiani accolgono con favore il nuovo trend di mercato che permette di esplorare segmenti che il vino tradizionale, per ovvie ragioni, non può raggiungere: chi per motivi religiosi, chi per motivi di salute o per scelta di vita non vuole o non può bere alcohol, trova nel vino dealcolato un'opzione interessante da inserire nel proprio stile di vita. Alcuni dati della IWSR (International Wines and Spirits Record), una delle principali fonti di dati e analisi sul mercato globale di bevande alcoliche, evidenziano un aumento del 5% in volume nel 2023 nei principali mercati di consumo di prodotti *no e low alcohol* (ad. esempio Australia, Germania, Canada, US, Giappone ecc), con una previsione di crescita annua composta (CAGR) del 6% in volume tra il 2023 e il 2027. Ennie Edgerton, esperta del settore con trent'anni di esperienza negli *wine&spirits*, attualmente occupata nell'ambito della formazione e delle vendite presso il rinomato rivenditore di New York City "Flatiron Wines & Spirits" conferma di ricevere quotidianamente







numerose richieste per vini *no* e *low alcohol*. “Con l’aumento della popolarità del *Dry January* e del *Sober October* stiamo sicuramente assistendo ad una crescita dei prodotti senza alcol. Fortunatamente, anche la qualità di questi prodotti sta migliorando: inizialmente erano dolci e privi di carattere, ma i produttori ora stanno utilizzando tecnologie come l’osmosi inversa e tecniche di distillazione per dealcolare vini e liquori, mantenendo comunque il loro carattere e i loro aromi. Solamente nell’ultimo mese ho notato la comparsa di nuove categorie di bevande senza alcol o con un tenore alcolico più basso in molti ristoranti e bar qui a New York. Il settore *Horeca* sta rispondendo alle richieste dei consumatori.” conclude Ennie Edgerton. Gli operatori di settore e i dati statistici mostrano chiaramente un trend in crescita costante nei prossimi anni e l’Italia potrebbe sicuramente trarne grande vantaggio. Sebbene i vini *no* e *low alcohol* non siano stati accolti benevolmente da tutti i produttori italiani, spesso per principio e per timore che possano influenzare negativamente la cultura enologica italiana, sembra emerge-

***Sebbene i vini no e low alcohol non siano stati accolti benevolmente da tutti i produttori italiani, sembra emergere una grande maggioranza di chi vede in questo trend un’opportunità da non perdere.***

re una grande maggioranza di chi vede in questo trend un’opportunità da non perdere e che chiede a gran voce chiarezza anche nella legislazione. Un ulteriore punto che sarà sicuramente oggetto di discussione è la possibilità di inserire in etichetta i nomi dei vitigni, pratica già ammessa in altri paesi esteri. È degna di nota la scelta del *Concours Mondial de Bruxelles* di includere i vini a basso contenuto alcolico o analcolico nella Sessione Bianchi e Rossi prevista dal 7 al 9 Giugno 2024 a Guanajuato, in Messico. “Abbiamo già incluso vini a bassa gradazione alcolica e analcolici nelle precedenti edizioni del CMB”, spiega Thomas Costenoble, Direttore del CMB. “Ma con la partecipazione di un numero sempre maggiore di produttori *no-low*, abbiamo deciso di dedicare loro un trofeo speciale”. Ciò che oggi emerge unanime è la necessità di chiarezza legislativa e di una strategia lungimirante, soprattutto alla luce di un costante calo dei consumi del vino tradizionale: i vini *no* e *low alcohol* sono sicuramente visti oggi come una grande opportunità per l’Italia di mantenere il suo ruolo di protagonista del settore. ■







## Simone Mestroni

# La poesia è bellezza

*Tutte le corse, gli schiaffi, gli sbagli che fai/Quando [...] Qui non arriva la musica [...] / Che giri fanno due vite (Petrella/Simonetta/Mengoni)*

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



In alto, una delle opere realizzate dall'artista. Qui sopra, ritratto di Simone Mestroni davanti a una sua opera. Foto: Simone Mestroni.

**B**ellezza e stimoli artistici, abbinati a un cuore sensibile e una mente fertile, creano speranza di rinascita, come testimonia l'artista udinese Simone Mestroni. Cresciuto nel quartiere "sbagliato" di Udine, quello di via Riccardo di Giusto, nei suoi ferventi anni giovanili ha dato risposte estreme ai suoi tumulti interiori. Abbracciato poi dal messaggio artistico, da qualche anno ha dato il via al progetto "Città della Poesia" che rappresenta una svolta e il desiderio di essere parte attiva nel cambiamento, del suo quartiere e di un'intera città: con questa idea sta stimolando una riflessione sull'arte come scintilla per il rinnovamento sociale e culturale.

***L'esclusivismo rabbioso del branco è diventato voglia di condivisione. Chi è, oggi, Simone Mestroni?***

"È sempre difficile spiegare chi si è. Posso dire che faccio delle cose che possono qualificarmi. Sicuramente sono una persona che ha messo in dubbio tutte le sue visioni per abbracciarne altre e ora si dedica a un progetto di didattica e

divulgazione letteraria attraverso i murales." ***Raccontaci "Città della Poesia"...***

"Creo un binomio tra la rappresentazione di uno scrittore – slegato dal mio gusto personale, ma nel segno del valore universale del suo talento – e il suo pensiero producendo i murales della poesia. È un'idea nata per una mia necessità espressiva; all'epoca neanche mi sentivo di chiedere qualcosa. Poi l'intuizione è piaciuta e ora mi assorbe completamente. Non ho nessun tipo di formazione, ho imparato facendo, è stato un continuo percorso di crescita e perfezionamento. Ho iniziato nel 2018 dalle serrande e poi ho pensato di farlo sui muri. Non ho mai avuto un background da writer o graffitatore. Oggi collaboro con tutti quelli che vogliono darmi lavoro."

***Quali sono le fasi del tuo lavoro?***

"Studio le misure al computer, gestendo dettagliatamente gli spazi e i particolari rispetto alla superficie utile. Dev'essere tutto chiaro prima di cominciare. Lavorando a pennello, sempre con due mani di colore, dipende tanto anche dal tempo



e dalla stagione, visto che cambiano molto le ore di luce a disposizione. In media, comunque, i lavori piccoli li faccio in due-tre giorni, quelli giganti in circa diciassette-diciotto giorni... che possono diventare due mesi se piove spesso!”

**Cosa significa essere cresciuti nel “Bronx”?**

“L’apice dell’emarginazione è stata negli anni ’80. Il pregiudizio del resto della città era pesante, non volevano neanche darci un’occupazione, tanto che in risposta apparve anche la scritta ‘dateci un lavoro conigli bastardi’.”

**Com’è arrivata la tua svolta?**

“Ero appassionato di storia, ma a un certo punto della mia vita, alla fine della mia militanza e dell’interesse idealista, ho deposto tutto e stavo nel limbo della ricerca di una mia posizione nel mondo. Nel 2018 sono rinato. Il tempo libero mi ha dato la possibilità di incontrare e approfondire quella poesia che, fino ad allora, mi aveva solo sfiorato. La poesia mi ha liberato dalla rigidità di pensiero e mi ha fatto riflettere sul fatto che come colpiva me poteva certamente trafiggere anche altri...”

**Qual era – e qual è – l’obiettivo di “Città della Poesia”?**

“Ho cambiato molto la sua visione. Prima volevo realizzare semplicemente una galleria d’arte a cielo aperto. Un’idea ormai assolutamente conformistica e superata. Il progetto non ha l’obiettivo di abbellire – quello è una conseguenza – ma quello di fare didattica attraverso i murales, andando a trovare persone che non hanno cultura o un interesse nei confronti della letteratura. Volevo accendere l’incipit di un coinvolgimento, di una sensibilizzazione, nulla più. Con uno degli ultimi lavori, quello di Guareschi, più di qualcuno – felice – mi ha scritto un messaggio perché non lo conosceva. Io gli ho mandato la foto di “Diario clandestino”: è questo quello che voglio ottenere. Se si dovesse ridurre il tutto al “Ah, che bel murales!” non mi interesserebbe, non fun-

*“Nel 2018 sono rinato. Il tempo libero mi ha dato la possibilità di incontrare e approfondire quella poesia che, fino ad allora, mi aveva solo sfiorato e che oggi mi ha liberato dalla rigidità di pensiero”.*



zionerebbe. Avrei disegnato fiori se avessi voluto ingentilire la città.”

**Ritieni che ci sia bisogno di poesia?**

“Ce n’è sempre bisogno, soprattutto oggi. Una volta avevi solo quella, oggi i competitor della distrazione la emarginano, proponendoci troppo spesso immondizia. La mia offerta vuole ridare dignità a questa forma di bellezza.”

**Qual è il tuo sogno per Udine?**

“Vorrei che questo progetto prendesse la sua strada. Sto aspettando un’amministrazione che, al di là della circostanza e della retorica, punti a creare una città, Udine, che abbia propensione

alla letteratura e alla poesia. Tutte le identità basate sul cibo e affini vanno bene, ma riducono comunque la città a essere una delle tante, mentre con un respiro artistico diventerebbe un unicum, riconosciuta da tutti. Secondo me sarebbe un ottimo volano turistico.” ■

Qui sopra, il Carducci dipinto per via Riccardo di Giusto. Foto di Omar Manini

**Quel qualcosa in più...**

Negli anni ’70 Udine incaricò un gruppo di architetti di realizzare un quartiere di edilizia economica popolare in un’area agricola marginale a est del centro. Emerse un lacunoso aggregato abitativo di condomini “a stecca”, per numerosi gruppi familiari, che mancava totalmente di fusione con la città; questa zona divenne il centro del disagio sociale. La via principale porta il nome dell’alpino Riccardo (di) Giusto che qui nacque; fu il primo italiano deceduto nella Prima Guerra Mondiale con un colpo nemico alla testa nel 1915, a Drenchia (UD). Sul monte Kolovrat si trova il monumento in suo ricordo: è raggiungibile con facile e panoramica passeggiata sulla dorsale di confine dal Rifugio Solarie che tocca il Sentiero dei Poeti e il Museo all’aperto del Kolovrat con camminamenti e trincee. Simone Mestroni dedicherà al “suo” quartiere un graphic novel, “Via Riccardo di Giusto – l’Aurora nel Bronx”, da lui completamente ideato e scritto, illustrato da Sergio Gambatesa. Sarà composto da due parti: la prima, un fumetto che racconta questa famosa via e le sue dinamiche giovanili dal 1983 ai giorni nostri. Ci saranno le pulsioni dei giovani abitanti in contrasto con chi governava e decideva per loro. Nella seconda, più documentaristica, ci saranno trentaquattro interviste fatte direttamente ad amministratori, forze dell’ordine, assistenti sociali, parroci, commercianti.

IG simonemestroni  
IG cittadellapoesia  
cittadellapoesia@gmail.com





# Davide Kay Paderni

## La vita in un istante

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

**U**na voce cristallina che lascia trasparire una profonda sensibilità; qualità che si trasferisce e prende forma attraverso lo sguardo fotografico.

Davide Kay Paderni ha scelto di perlustrare le sue mille anime, e le strade del mondo, per regalarsi, regalarci, frame che sembrano scolpiti nel tempo. I suoi paesaggi non sono mai semplici illustrazioni, ma vere opere pittoriche cariche di tensione espositiva. La sua *street photography* è un inno ai vuoti/pieni della vita, ai momenti in divenire che donano dinamismo alla staticità del medium. I ritratti sono vere e proprie testimonianze del tempo e un resoconto di ciò che la vita manifesta su ognuno. Kay, “oceano” in hawaiano, non è solo il suo secondo nome, ma anche l’aggettivo di una persona che segue la stella polare delle sue passioni, la “libertà di sognare” e un profondo desiderio: quello di diventare fotoreporter.

***Davide, come ti sei avvicinato alla fotografia?***

“Dopo il liceo classico ho lavoricchiato un po’, ma a vent’anni mi ero stufato di stare in Italia. Volevo provare un’esperienza nuova e quindi ho colto l’occasione per fare un *working holiday visa* australiano, così da poter andare almeno un anno all’estero. Prima di partire, da un mio grande amico ho ricevuto in regalo la sua reflex.”

***Come mai questa decisione?***

“Perché non stavo bene con me stesso. Se non stai bene con te stesso ogni posto dove andrai farà comunque schifo perché sei tu che ti fai schifo. Volevo cambiare. All’epoca non avevo passioni, non sapevo che cosa mi piacesse e cosa volevo fare. Desideravo mettermi alla prova. Viaggiare è la cosa più bella, è la mia droga, non ce la faccio a non andare via. Pensa che ho imparato a suonare la chitarra da un giapponese mentre raccoglievo arance in Australia! Viaggiare ti apre la mente e impari molte cose: il rispetto, a stare con gli altri, nuove lingue, altre culture...”

***Con quale idea sei partito?***

“Con quella che sarebbe stato un viaggio che mi avrebbe trasformato. A vent’anni, dall’altra parte del mondo, a lavorare dovendo imparare una lingua... e in Australia! Nel nostro immaginario un posto così selvaggio che doveva per forza essere immortalato. Quindi la passione per la fotografia è nata per acquisire più immagini possibili; una memoria nella quale proiettarmi in futuro. Ho fatto due anni in Australia, poi ho iniziato a girare l’Asia.”





**Da allora a oggi cos'è cambiato?**

“Dopo dieci anni di prova, da un annetto la fotografia si è trasformata nel mio lavoro. Viaggiando, sperimentando, facendo mille errori, ho notato che se prima mi piaceva fotografare tutto ciò che ritenevo interessante poi ho sviluppato una preferenza per la ritrattistica.”

**Come hai perfezionato la tua tecnica?**

“Inizialmente ho studiato molto leggendo tanti libri e guardando video su YouTube per progettare la luce. Letture, sperimentazione, corsi e tanta passione... e sono arrivato alle foto che sto facendo in questo momento. Da autodidatta ho scoperto la luce artificiale durante il lockdown perché prima fotografavo solo con la luce naturale. Visto che non potevo uscire, mi sono detto: ‘va bene, iniziamo a gestire la luce, a crearla.’”

**Dev'essere stata una rinascita...**

“Una svolta completa! (con entusiasmo, nda) Prima aspettavo l'orario in cui il sole entrava nel modo giusto dalla mia finestra... Nella ritrattistica e nella street photography continuo a preferire la luce naturale, ma avere una luce da controllare ti permette nuove soluzioni, risparmio di tempo, possibilità di creare: è bellissimo!”

**Cosa vuoi raccontare con i tuoi volti?**

“Cerco di racchiudere l'esperienza dei viaggi che faccio. Ho sempre viaggiato da solo,

zaino in spalla, non mi affido a nessuno; cerco i tempi e le strade per conto mio, dormo nelle tende... sono abbastanza selvaggio e sono andato in posti tosti che creano persone toste. Sono molto incuriosito nei confronti degli anziani perché, seppure sia bello scattare foto a un bambino, è nell'anziano che il corpo, con la sua forma, racconta di sofferenze vissute e il viso, con le sue rughe, parla della fatica, mentre lo sguardo può esprimere fierezza, gioia o dolore.”

**Qual è il giusto rapporto di luce/ombra per raccontare una persona?**

“Dipende dal genere fotografico. Se parliamo di ritratti di viaggio per prima cosa devi avere un buon background: se i colori non combaciano, o ci sono di mezzo delle linee sbagliate, puoi aver

fotografato la persona più interessante al mondo, ma non verrà mai bene. Devi seguire una logica, i terzi, delle linee precise che ti portano ad avere un'immagine che risulti morbida ai tuoi occhi, ben costruita. A me piace molto giocare con i colori, coi contrasti. Lo sfondo è tutto per un ritratto: ti dà la storia del soggetto che andrai a fotografare.”

**La fotografia è...**

“Il mio modo di comunicare agli altri. È arte pura. La ricerca di *quel* momento perfetto. Trasformarne la temporaneità in eternità: è questa la potenza della fotografia!” ■



Nei ritratti a colori, alcuni intensi primi piani dai viaggi di Davide Paderni; Qui sopra, un autoritratto di Davide Paderni. Tutte le foto per gentile concessione dell'autore.

Info e contatti:  
Davide Kay Paderni  
www.davidepaderni.com  
davidepaderni.foto@gmail.com  
IG kay\_paderni





## Femminilità e potere a Venezia

*La mostra “La dogaressa tra storia e mito. Venezianità al femminile dal Medioevo al Novecento” è aperta fino al 19 maggio 2024*

\* di Anna Turchet

Sopra, Francesco Pavona, *Dogaressa Pisana Corner*, 1763 ca, pastello su carta, Venezia, Museo di Palazzo Mocenigo - Copia

**N**ella storia della Repubblica di Venezia sono state spesso protagoniste, a volte anche più dei loro mariti, e il loro ruolo – formalmente solo di rappresentanza – non ha impedito loro di lasciare un segno importante nelle vicende della Serenissima. Stiamo parlando, naturalmente, delle dogaresse. Ad alcune di queste donne e al significato che questa carica ha rivestito nei secoli è dedicata l'esposizione “*La dogaressa tra storia e mito. Venezianità al femminile dal Medioevo al Novecento*”, visitabile presso il Palazzo Arcivescovile di Portogruaro fino al 19 maggio prossimo. La mostra, coordinata da Chiara Squarcina (Dirigente Attività Museali della Fondazione MUVE), coadiuvata da Pietroluigi Genovesi, è stata curata da Daniele D'Anza, Luigi Zannini e Pierpaola Mayer e si articola in cinque sezioni. Nel viaggio in cui viene accompagnato il visitatore, si fa la conoscenza di diverse dogaresse che, per varie ragioni, sono state fondamentali per lo sviluppo economico e per la storia di Venezia. La prima sala, denominata “Opulenza Bizantina e morigeratezza veneziana”, è dedicata appunto a Teodora, moglie del doge Domenico Selvo (1071-1084), che fu l'ultima dogaressa di origini straniere. Solitamente associamo il mito della Serenissima a ricchezza e sfarzo ma non fu sempre così: nel periodo in cui fu dogaressa Teodora, prese infatti avvio un commercio che vide il suo massimo fiorire nel periodo rinascimentale: quello dei profumi. Pare sia stata proprio la dogaressa a dare un notevole impulso all'arte profumiera. In questa prima sala è possibile apprezzare dei raffinati porta profumo in vetro di Murano risalenti al XVII e XVIII secolo e una selezione di prodotti impiegati nella creazione di profumi. La morigeratezza veneziana cui fa riferimento il titolo di questa sala si riscontra nei costumi di alcune dogaresse, come Felicita Malipiero, ritratta da Giovanni Bellini. Ma questa sobrietà non fu un tratto comune e diffuso tra le “*first ladies*” della Serenissima, specie nei secoli successivi. Non solo profumi e abiti: molte dogaresse furono assai attive nel patrocinare e incrementare le produzioni artigianali locali, tra queste quella del merletto, ad esempio, che con Giovanna Dandolo (moglie di Pasquale Malipiero) divenne, nel XV secolo, una delle arti che hanno dato più lustro alla città. Come per il doge, anche per la dogaressa era prevista una cerimonia di incoronazione: il visitatore viene accompagnato a conoscere alcune di queste, quelle che per opulenza e maestosità sono passate alla storia, nella terza se-





zione della mostra (“La cerimonia di incoronazione della dogaressa”). Si scopre così che la prima a fare il suo ingresso solenne in Palazzo Ducale fu Marchesina, moglie di Lorenzo Tiepolo (1268-1275). Proseguendo nel percorso espositivo è poi possibile ammirare il quadro di Francesco Hayez “I due Foscari”, in prestito dalla Galleria degli Uffizi. Nella tela viene rappresentato lo strazio della dogaressa Marina Narni, qui ritratta assieme al marito Francesco Foscari e al figlio Jacopo, immediatamente dopo la condanna inflittagli per aver accettato doni e denaro da gentiluomini stranieri nonché dal duca di Milano. Tale pratica era assolutamente vietata, a maggior ragione se si trattava del figlio della massima carica della Repubblica. Conclude la mostra una sala dedicata a “Le dogaressa del XX secolo”. Se è vero infatti che la Repubblica di Venezia cadde nel 1797 – e con essa tutte le sue istituzioni – va però detto che la storia di Venezia può vantare anche nei secoli successivi figure femminili estremamente carismatiche che hanno saputo dare lustro alla città. Nell’ultima sala cattura immediatamente

*Molte dogaressa furono assai attive nel patrocinare le produzioni artigianali locali, tra queste quella del merletto che divenne, nel XV secolo, una delle arti che hanno dato più lustro alla città.*

l’attenzione il ritratto di Anna Morosini eseguito da Lino Selvatico: gran dama, fu amica di Rilke, d’Annunzio e di alcune tra le personalità più importanti dell’epoca. Un altro pezzo degno di nota è un abito, divenuto iconico, appartenuto a una donna arrivata da molto lontano ma il cui nome è fuso con quello di Venezia: Peggy Guggenheim. La storia della mecenate statunitense si intreccia con quella della città nel 1947 quando, terminato l’orrore della guerra, la Guggenheim decise di trasferirsi in pianta stabile in Europa e, più precisamente, proprio a Venezia, città che aveva “sempre amata più di ogni altro posto su questa terra”. Altre donne furono considerate “dogaressa” anche se, o per il periodo storico in cui vissero, o perché non sposarono mai un doge, vengono considerate tali solo nominalmente, per il prestigio che legò il loro nome a quello della Serenissima. E così, attraverso dei pannelli esplicativi, possiamo conoscere meglio la storia di tre donne straordinarie: Isabella da Passano signora della Frattina (1542-1601), Lucia Memmo (1770-1854) e, infine, Marta Marzotto (1931-2016). ■



In senso orario:  
Pietro Nordio, *Marin Falier*, tempera su tela, Venezia, Museo Correr – Copia.  
Jacopo Robusti detto Tintoretto, *Ritratto del doge Alvise I Mocenigo*, olio su tela, 1570-77, Venezia, Gallerie dell’Accademia – Copia.  
Ken Scott, *Abito e soprabito in organza di seta appartenuti a Peggy Guggenheim*, 1966, Venezia, Palazzo Mocenigo – Copia.  
Materiale fotografico fornito dall’Ufficio stampa Studio Begnini <https://studiobegnini.it/la-dogaressa-tra-storia-e-mito-2/>



# Biennale Arte di Venezia 2024

## Stranieri Ovunque

\* di Daniela Paties Montagner



In alto, Claudia Andujar  
*Yanomami - da série A casa*  
 (1974)  
 © Claudia Andujar / Courtesy  
 Galeria Vermelho.  
 Qui sopra, Adriano Pedrosa  
 Foto: Andrea Avezù

**S**tranieri Ovunque - *Foreigners Everywhere*, questo il titolo più che mai attuale dell'Esposizione Internazionale d'Arte della Biennale di Venezia giunta alla sua 60<sup>a</sup> edizione a cura di Adriano Pedrosa. Il titolo trae spunto da una serie di lavori realizzati a partire dal 2004 dal collettivo Claire Fontaine consistenti in sculture al neon di diversi colori che riportano in un numero crescente di lingue le parole "Stranieri Ovunque". Il nucleo di opere al momento comprende 53 lingue, tra occidentali e non, di cui diversi idiomi indigeni, alcuni dei quali estinti, che quest'anno saranno esposti alla Biennale Arte in una nuova installazione su larga scala negli emblematici cantieri navali delle Gaggiandre all'Arsenale. Come dichiarato dal curatore: «L'espressione assume un significato molto particolare e specifico a Venezia: una città la cui popolazione originaria era costituita da profughi provenienti dai centri urbani romani, una città che in passato ha rappresentato il più importante fulcro di scambio e commercio internazionale del Mediterraneo, una città che è stata capitale della Repubbli-

ca di Venezia, dominata da Napoleone Bonaparte e conquistata dall'Austria, e la cui popolazione oggi è costituita da circa 50.000 abitanti, ma che nei periodi di alta stagione può raggiungere i 165.000 in un solo giorno a causa dell'enorme numero di turisti e viaggiatori (stranieri di tipo privilegiato) che la visitano. A Venezia gli stranieri *sono* ovunque. Ma si può anche pensare a questa espressione come a un motto, a uno slogan, a un invito all'azione, a un grido di eccitazione, di gioia o di paura: *Stranieri Ovunque!*». Principio guida di questa esposizione è stato quello di aver privilegiato quegli artisti che non hanno mai partecipato alla Mostra Internazionale di Venezia, anche se certuni di loro hanno già esposto in un padiglione nazionale o in un evento collaterale. Particolare attenzione sarà dedicata anche ai progetti all'aperto, sia all'Arsenale sia ai Giardini, e a un programma di performance durante i giorni di pre-apertura. La mostra si articolerà tra i Giardini coi Padiglioni Nazionali e l'Arsenale, e oltre ai 90 Paesi partecipanti, sono previsti 30 eventi collaterali nella città di Venezia, oltre a una sezione spe-





ciale a Forte Marghera coi lavori dell'artista italiana Nedda Guidi. Quattro i Paesi presenti per la prima volta: la Repubblica del Benin, l'Etiopia, la Repubblica Democratica di Timor Leste e la Repubblica Unita della Tanzania, mentre Nicaragua, Repubblica di Panama e Senegal parteciperanno per la prima volta con un loro Padiglione. L'esposizione prevede due macro-sezioni: il nucleo contemporaneo e quello storico con una selezione molto vasta sia in termini numerici – con oltre 330 artisti – sia in termini di identità e provenienza geografica con artisti stranieri nello stretto significato del termine e che rispondono a questa definizione in quanto: immigrati, rifugiati, esuli, emarginati, indigeni, queer... Ragion per cui la Mostra si concentrerà sulla produzione di ulteriori soggetti connessi come: l'artista queer – che si muove all'interno di diverse sessualità e generi, l'artista outsider – che si trova ai margini dell'arte come l'autodidatta, l'artista folk o popular e l'artista indigeno trattato molto spesso come straniero nella propria terra. La produzione di questi quattro diversi soggetti sarà il fulcro di questa edizione

*Principio guida di questa esposizione è stato quello di aver privilegiato quegli artisti che non hanno mai partecipato alla Mostra Internazionale di Venezia.*

andando a costituire il Nucleo Contemporaneo, con opere esposte tra il padiglione centrale e nelle Corderie, dove vi sarà anche una sezione speciale dedicata a Disobedience Archive incentrato tra pratiche artistiche e attivismo con opere di 39 artisti realizzate tra il 1975 e il 2023. Come dichiarato dal presidente Roberto Cicutto: «Sono questi i temi che il nuovo Centro Internazionale della Ricerca sulle Arti Contemporanee e l'Archivio Storico hanno iniziato a indagare con studiosi, studenti, formatori e ricercatori, in incontri e attività organizzati a Venezia lungo tutto l'anno. È questa l'eredità che chi lo ha preceduto lascia ad Adriano Pedrosa, primo curatore della Biennale Arte proveniente dal Sud America, e alla sua Mostra *Stranieri Ovunque*, un tema universale e trasversale di grande attualità osservato dal Sud del mondo... [...] ...e, la natura internazionale della Biennale ne fa un osservatorio privilegiato sullo stato del mondo attraverso la trasformazione e l'evoluzione delle arti». Un evento quindi all'insegna dei tempi, e con una riflessione sul concetto di straniero nelle sue numerose accezioni. ■



In senso orario:  
Dana Awartani  
Image courtesy of the Artist and Athr Gallery.  
Photo by Anna Shtraus / © Dana Awartani.

Claire Fontaine  
*Foreigners Everywhere (2004)*  
Courtesy of the artist.  
Photo by Studio Claire Fontaine.  
Copyright Studio Claire Fontaine.  
Courtesy of Claire Fontaine and Galleria T293,  
Rome.

Liz Collins  
*Rainbow Mountains Weather (2024)*  
Photo by Joe Kramm / Courtesy of the Artist.

Dal 20 aprile al 24 novembre 2024.  
Pre-apertura 17, 18 e 19 aprile.  
Cerimonia di premiazione e inaugurazione  
20 aprile.

labiennale.org



# Titizé A Venetian Dream

✦ di Daniela Paties Montagner



Qui sopra, Sirena

“Venezia non è solo Venezia; anche quando uno vuole raccontare la storia di un luogo non è facile, in questo caso è un luogo che ha una storia spalmata in un tempo gigante. È un luogo dove sono vissute una quantità di persone, dove probabilmente si stanno immaginando futuri possibili, quindi tutto non ci sta. Ma succede in questo modo quando devi raccontare determinate storie: è come camminare su una spiaggia e ci sono spiagge piene di conchiglie ed è strano perché ci si china e se ne raccoglie una dicendo guarda che bella questa! – ma ce ne erano mille intorno; quindi, si procede a colpi un po’ di intuizione”, così ha dichiarato Daniele Finzi Pasca durante un’intervista, regista di *Titizé. A Venetian Dream* è uno spettacolo tra i più attesi dell’estate veneziana 2024. Finzi Pasca, svizzero di Lugano, coreografo, regista, e designer di luci, è tra i membri fondatori dell’omonima compagnia istituita nel 2011 assieme al bergamasco Antonio Vergamini. Durante i numerosi anni di attività hanno calcolato i palcoscenici, teatri e festival in Paesi di quasi tutto il mondo, registrato oltre 40 spettacoli per il Cirque du Soleil, opere liriche e intrattenuto oltre 15 milioni di spettatori. Tra i grandi eventi la Compagnia ha prodotto *Montréal Avudo*, una rappresentazione multimediale commissionata dalla città canadese con video mapping, luci e fontane d’acqua; *Abrazos* per la Feria Estatal de León in Messico, un evento speciale dedicato alle famiglie. La Compagnia Finzi Pasca ha curato anche l’allestimento artistico per l’inaugurazione del più grande organo della Russia, al *Zaryadye Concert Hall di Mosca*: un’installazione immersiva durante la quale 24 tra i migliori organisti al mondo si sono esibiti per 24 ore consecutive. Tra i molti riconoscimenti, oltre alle 3 nomination a Broadway per Rain, Daniele Finzi Pasca ha ricevuto il Montréal English Critics Circle Award (MECCA) per *Icaro*, l’Anello Hans Reinhart, il più alto riconoscimento nell’ambito del teatro in Svizzera per il contributo di una vita dedicata alle arti sceniche, il Best Director of Circus Performance Award (Russia) per *La Verità*, il Swiss Society Fellowship Prize (USA) e il premio Marco Borradori – In tutto ciò che genera bellezza. *Titizé. A Venetian Dream* è uno spettacolo pensato per ricreare un tipo di teatro fondato sulla meraviglia e sullo stupore... non a caso: «I titoli non son facili da trovare. In questo caso bisognava trovare un titolo che potesse essere pronunciato in tutte le lingue del mondo perché in questa città





arriva gente dappertutto quindi bisognava anche inventare qualcosa che potesse essere come un'allusione. Il verbo essere è un verbo meraviglioso e questa idea di inventare una parola piena di ritmo Titizé, tu sei, ti se che, sei Veneto, sei un elefante, sei un pezzo di un sogno, sei una città magica... quindi Titizé vuol dire tutto questo o, almeno, forse non lo vuole dire, ma almeno lo allude ed è un titolo che in fondo avrebbe bisogno un punto di domanda; quindi, lascia in sospeso un sacco di possibilità per noi e per il pubblico per entrare dentro un possibile viaggio», così ha puntualizzato Daniele Finzi Pasca. Attori, acrobati, musicisti e interpreti multidisciplinari si esibiranno sul palcoscenico internazionale del Teatro Goldoni con Titizé – A Venetian Dream in co-produzione con Fondazione Teatro Stabile del Veneto – Teatro Nazionale e con la Compagnia Finzi Calza. Le scenografie sono di Hugo Gargiulo in collaborazione con Maria Bonzanigo per le musiche origi-

*L'acrobazia è un linguaggio che ti sposta proprio il limite, punti dove il pericolo vive, dove si vuole scoprire il limite; e quindi non è soltanto pieno di possibili metafore, ma anche di sorpresa e quindi acciappa il pubblico.*

nali, di Giovanna Buzzi per i costumi e di Roberto Vitalini per i video. Uno spettacolo teatrale acrobatico davvero unico che saprà affascinare anche il pubblico più esigente. E, come dichiarato da Daniele Finzi Pasca: «L'acrobazia è un linguaggio che ti sposta proprio il limite, punti dove il pericolo vive, dove si vuole scoprire il limite; e quindi non è soltanto pieno di possibili metafore, ma anche di sorpresa e quindi acciappa il pubblico. Abbiamo un cast di attori che stiamo raggruppando che potranno, in modi diversi, in uno spettacolo che stiamo immaginando concentrato così uno che passa entra e non avrà tempo di annoiarsi, perché lo faremo abbastanza concentrato nel tempo, che uno non potrà neanche spostarsi da un punto all'altro del suo sedersi e che rimanga eventualmente acciappato lì a respirarsi un poco quello che noi stiamo immaginando sia questa interrogazione sulla quale io e gli altri ci diciamo: ma come mai in questa città si sogna così bene?». ■



A sinistra,  
foto di Viviana Cangialosi,  
qui sopra, foto di Serena Pea

Dal 18 luglio al 13 ottobre 2024  
(da giovedì a domenica)

TEATRO STABILE DEL VENETO  
CARLO GOLDONI  
San Marco 4650/B  
30124 VENEZIA  
teatrostabileveneto.it



# Galizia, mosaico di paesaggi

di Michele Castro



In alto, Finisterre.  
Qui sopra, i Percebes

**B**oschi, mare, montagne, miti e leggende, fanno da cornice ideale a questa terra che rivendica con orgoglio il suo antico passato celtico. Una regione che occupa solo il 6% del territorio spagnolo, ma che ha ben 1500 chilometri di costa. In tutta la Spagna ce ne sono 8000. Tutto merito delle *rias*, piccole insenature che invitano il mare a risalire nell'entroterra mischiandosi ai fiumi, così come il galego, la lingua locale simile al portoghese, si alterna al castigliano, l'idioma più diffuso nella penisola iberica. La Coruña è una delle città più importanti della Galizia. Bellissime spiagge color oro si alternano a scogliere selvatiche, martellate spesso da un oceano tormentato dalla solitudine dei suoi infiniti orizzonti. La leggenda narra che la città fu fondata da Ercole in persona. Un antico faro di epoca romana porta il suo nome. Mentre cammino sul lungomare, a un tratto l'attenzione viene catturata da un arzilla anziano che si tuffa in acqua nonostante ci siano meno di 20°C in piena estate. Mi avvicino. Sugli scogli, a pochi metri da noi, centinaia di granchi cercano di

scaldarsi al tiepido sole coruñes. “*Estan muchos, ma no son buenos para comer*” mi dice Juan, uscito dall'acqua apparentemente senza sentire freddo. I polpi invece ne sono ghiotti... Adesso capisco perché da queste parti se ne pescano tanti e, il *pulpo a la feira*, è il piatto tipico locale più famoso. Nel resto del mondo viene chiamato *pulpo a la gallega*.

*In Galizia le affascinanti spiagge color oro si alternano a scogliere selvatiche, martellate spesso da un oceano tormentato dalla solitudine dei suoi infiniti orizzonti.*

Bollito e condito con olio extravergine, sale e paprika, viene servito con le patate. Il polpo è il protagonista di uno dei festival gastronomici più importanti della Galizia. Si svolge ogni seconda domenica di agosto nella cittadina di O Carballiño, in provincia di Ourense, a 80 chilometri dal mare.

Quello stesso mare che fu l'ade dei greci. Il confine che apriva le porte all'ignoto regno dei morti, e che ha saputo mantenere il suo fascino anche dopo la scoperta dell'America. Il desiderio di scoprire altri mondi alla ricerca di nuove opportunità, ha gonfiato per secoli le vele delle imbarcazioni che hanno sfidato quel mare e i suoi misteri. I *pecebeiros* invece hanno scelto di rimanere. Sono i pescatori più famosi e coraggiosi





della Galizia. Hanno fatto delle caratteristiche naturali della loro terra una professione. Il loro lavoro consiste nel raccogliere i crostacei più cari al mondo: i *percebes*. Come alpinisti, i *percebeiros*, si legano a una corda e si arrampicano sulle scogliere mentre il mare, in armonia con il vento, compone l'inconfondibile melodia della fine del mondo: il suono delle onde che si infrangono sulla costa. È proprio lì che crescono i *percebes*. Sono piccoli cirripedi dall'aspetto poco invitante e dalle estremità simili a unghie color avorio. Crescono dove non possono arrivare i pesci e dove non osano nemmeno i gabbiani: sul bagnasciuga turbolento e verticale della Costa della Morte. Lungo la costa tra Finisterre e Muxia, si legge Muscia, ci sono frequenti tempeste. Si dice che sia colpa di *O Nubeiro*, un essere mitologico maligno che provoca spesso tempeste che mettono a dura prova i marinai. Teme solo le chiese e le sue campane che, per questo motivo, vengono fatte suonare in caso di maltempo. Un mare teatro di epiche battaglie navali ma anche

di apparizioni. Come quella dell'apostolo Giacomo che vide la Vergine Maria arrivare a Muxia a bordo di una piccola barca. Lo esortò a evangelizzare i pagani di queste terre. Un piccolo santuario, *Virxe da barca*, ricorda questa leggenda. Una tradizione vuole che il pescatore del luogo, ogni volta che cambia la barca, doni un modellino alla Vergine. In cambio riceverà protezione da quel mare che fa un po' paura, ma che è alla base dell'economia locale. L'apostolo Giacomo riposa nella cattedrale di Santiago de Compostela dove termina il Cammino di Santiago. Un pellegrinaggio che porta ogni anno oltre 200.000 persone a scoprire la Galizia e le sue storie. ■

In alto, il leggendario Ercole sul litorale di La Coruña. Qui sopra, Muxia, chiesa Madonna della barca. Foto: Michele Castro

[www.centolo.com](http://www.centolo.com)  
[www.atabernadecunqueiro.com](http://www.atabernadecunqueiro.com)  
[www.festadopulpodocarballino.com](http://www.festadopulpodocarballino.com)  
[www.torredeherculesacoruna.com](http://www.torredeherculesacoruna.com)  
 Santiago de Compostela è il punto ideale dove fare base per muoversi e scoprire i territori circostanti





# Serra Gaúcha

*Caleidoscopio di storie e sapori*

\* di Adriana Greco

Sopra, Parque do Caracol

**B**rasile. Dimenticate le chilometriche spiagge affollate, con palloni da calcio che disegnano traiettorie aeree e gruppi di persone che ballano al ritmo di samba. Niente chioschi in cui vengono versati fiumi di caipirinha e acqua di cocco o mercatini che offrono frutta esotica e oggetti artigianali. Cancellate i vivaci murales e le contaminazioni tra architettura coloniale e moderna. Ci troviamo a sud, nello Stato confinante con Argentina e Uruguay chiamato Rio Grande Do Sul, più precisamente in Serra Gaúcha, una sottoregione geografica all'interno dello stesso Stato. Un'area interna dal clima temperato, paesaggi collinari, vigneti e turismo rurale. Pensate a un luogo travagliato, dove le tribù indigene del 1500 sono state sospinte sempre di più verso il profondo sud, prima dai portoghesi e poi, nel corso del XIX e XX secolo, da un'ondata di immigrazione germanica, italiana (per lo più veneti, lombardi, emiliani e piemontesi) e polacca. Ma chi erano gli indigeni? Mandriani a cavallo armati di *boleadoras*, avvolti da un poncho con colori dalle tonalità terrose, pantaloni larghi (*bombacha*) e stivali a punta: i *gaúchos*. Padroni delle pampa, ovvero le vaste pianure che si estendono dal Sud America, guerrieri nomadi, abili cacciatori di bestiame selvatico. I *gaúchos* sono uno di quegli esempi di idealizzazione e mitizzazione autocelebrativa atta a conferire un'identità distintiva alla regione. Protagonisti di racconti all'interno dei quali non è dato sapere quando finisce la leggenda e quando inizia la verità, i cui fantasmi valorosi hanno il merito di aver reso questo popolo forte e autosufficiente. Voglio regalarvi un'immagine che aiuterà a spiegare l'essenza della Serra Gaúcha: come nel film giapponese d'animazione "Kubo e la spada magica" dove due gemelle malvagie, allo scopo di trarre in inganno il protagonista, hanno creato una replica esatta del suo villaggio natale, in questi territori l'invasore straniero ha riprodotto e imposto un habitat familiare, che ricordava le origini. Parliamo di un Brasile con costruzioni che, in alcune zone, sono quelle tipiche della Baviera e in altre dell'Hunsrück: chalet circondati



da foreste atlantiche e piante subtropicali, con l'aggiunta di elementi estetici importati da St. Moritz o da una qualsiasi località sciistica del nord Italia, senza trascurare il tocco di "barracos" nei quartieri più poveri delle città. Un mix originale e contraddittorio, che spiazzava le nostre aspettative. Non è il Paese che immaginavamo, ma è solo colpa nostra che non ne abbiamo studiato la storia. Come in tutta l'America del sud, anche tra Canela, Gramado, Nova Petropolis e Porto Alegre, si condivide il mate con parenti, amici e sconosciuti, ma poi spicca l'elemento autoctono, la cultura gaúcho si manifesta con il *carreteiro* (riso misto con carne) e la danza folcloristica: il *bailado gaúcho*. Un'essenza che si amalgama con *brezel* e *kuchen*, *picanha* e salsicce artigianali teutoniche servite nella modalità "rodizio" dentro le *churrascarias*. Il termine portoghese "rodizio" significa letteralmente "rotazione" o "girare" e, rapportata alla ristorazione, allude alla modalità di somministrazione in cui gli avventori attingono da un buffet di verdure, carboidrati e desserts e ricevono al tavolo porzioni di carne a rotazione fino a scoppiare. Credetemi, un vero e proprio tour de force. La pasta è un piatto quotidiano, ma nel weekend, in famiglia, tipica è la *feijoada*, uno stufato di fagioli e carne di maiale, accompagnata da manioca. E ancora, l'*eisbein* (stinco di maiale), viene abbrustolito sullo stesso piano di entrecôte e costole, condite poi con *farofa*, una polvere a base di farina di manioca tostata, con burro, cipolla e aglio. Il maiale alla griglia è servito con ananas e cannella. Il caffè buono, arabica 100% viene direttamente esportato nel mondo senza passare dai bar dei residenti se non a prezzi esorbitanti in shop appositi (vi ricorda quacosa?). La verdura fresca deliziosa, dai sapori intensi. Gli hamburger sì, ma il classico si chiama *X-salada* (o solo *Xis*) e contiene piselli e mais, la banana si mangia frita e accompagna la carne, e se vuoi fare

***La Serra Gaúcha è caratterizzata da paesaggi collinari, vigneti e dalla mescolanza culturale di etnie. La gastronomia è altrettanto varia, con piatti tradizionali gaúchos e influenze tedesche e italiane.***



successo con la pizza, la devi guarnire con il cioccolato bianco e arance lasciate con tutta la buccia. Alla diffusa produzione di birra artigianale – in perfetto stile tedesco – si affianca quella del Malbec e di altri vini cileni e argentini. Un turbine di contaminazioni latinoamericane e tedesche e un amore viscerale verso gli italiani. Tutto questo e molto altro è Serra Gaúcha, dove vive un popolo orgoglioso della propria identità, al punto che nel XIX secolo ha mosso una guerra lunga 10 anni contro il governo centrale per ottenere l'indipendenza, senza successo. Una comunità con un dialetto tutto suo e poco da condividere con Rio de Janeiro e São Paulo. Tra le tante persone del posto con cui ho parlato, Peterson, un pizzaiolo e imprenditore di Canela proprietario di due pizzerie napoletane e due brasileiras, ha confessato: "non ci sentiamo davvero brasiliani, e nemmeno il Brasile ci vede così di buon occhio. Parliamo diversamente, pensiamo diversamente, possediamo un'invidiata ricchezza agricola. Siamo così fieri e patriottici che gli altri Stati ci guardano male – ride – noi gaúchos siamo come il popolo napoletano". ■



In senso orario:  
Là em Casa ristorante.  
e il suo buffet.  
Lago Negro  
Foto: Adriana Greco





## Primavera a New York

\* di Francesca Di Leo e Luca Roncadin



In alto, lower Manhattan. Qui sopra, l'iconico Empire State Building

**L**a primavera a New York è come una sinfonia di colori e profumi che risveglia la città dal suo torpore invernale. Con temperature più miti e cieli più luminosi, è il momento perfetto per esplorare questa metropoli cosmopolita e vibrante. Una seppur breve vacanza a New York è un'esperienza che mescola sapori, culture e arte in un mix unico e coinvolgente. Ecco il nostro racconto di un viaggio inaspettato che ci ha regalato meravigliose emozioni. Iniziamo il nostro percorso con una passeggiata lungo l'iconico Central Park. Con il verde che ritorna alla vita e i fiori che sbocciano, questa oasi verde di tranquillità, nel cuore di Manhattan, offre una fuga rinfrescante dal caos urbano. Da buoni fan dei Beatles ci dirigiamo vicino all'angolo sud-ovest di Central Park, proprio di fronte al Dakota Building, dove Lennon viveva e dove fu tragicamente assassinato nel 1980. Questo spazio commemorativo prende il nome da una canzone

dei Beatles, "Strawberry Fields Forever", scritta proprio da Lennon. È un luogo tranquillo e riflessivo, caratterizzato da un mosaico circolare con la parola *Imagine* al centro, in omaggio alla celebre canzone che incita alla pace e all'armonia tra le persone. La visita continua verso il quartiere di Chelsea per uno sguardo alla High Line, un parco lineare costruito su una vecchia ferrovia sopraelevata. Lungo questo percorso paesaggistico, potrete ammirare opere d'arte contemporanea e godere di panorami mozzafiato sulla città. Per il pranzo ci dirigiamo verso Times Square. Simbolo della vivacità e dell'energia di New York City, questa famosa piazza è con-

*Un viaggio con il naso all'insù alla scoperta di edifici maestosi, giganti di acciaio e vetro che svettano verso il cielo, ognuno con la sua storia e vibrante energia da raccontare.*

nosciuta per i suoi imponenti schermi luminosi, le luci al neon, i teatri di Broadway e l'infinita gamma di prelibatezze culinarie da tutto il mondo. Tra le tante offerte avete l'occasione di assaggiare l'autentica pizza newyorkese o piatti della cucina Soul Food oppure il classico cheeseburger e gli



iconici *Mac and Cheese*. Il nostro viaggio prosegue con il naso all'insù alla scoperta di edifici maestosi che sventano verso il cielo, ognuno con la sua storia da raccontare. Questi giganti di acciaio e vetro sono più che semplici edifici: sono simboli di ambizione, innovazione e del fermento inarrestabile della Grande Mela. Dall'Empire State Building, al World Trade Center, dal Chrysler Building, passando per il Rockefeller Plaza. Per la cena vogliamo assaggiare quella che è considerata un'istituzione del pastrami a New York. Katz's Deli, locale storico nel Lower East Side di New York, famoso per il suo pastrami leggendario. Fondato nel 1888, questo tempio della gastronomia newyorkese ha servito generazioni di clienti, tra cui celebrità e personaggi politici. Qui l'esperienza del pastrami da Katz's è unica e indimenticabile. La carne viene stagionata, speziata e affumicata alla perfezione, risultando tenera, succosa e ricca di sapore.

#### Arte e Cultura:

New York è il luogo ideale anche per immergersi nell'arte e nella cultura della città. Al Museum of Modern Art (MoMA), potrete ammirare una vasta collezione di opere d'arte moderna e contemporanea. Tra i pezzi più celebri vi sono le tele di Van Gogh, Matisse e Monet, le sculture di Rodin e le opere di artisti contemporanei come Warhol e Pollock. A circa tre chilometri di distanza troviamo Il Metropolitan Museum of Art che offre, tra le sue vaste collezioni, capolavori di artisti famosi come Van Gogh, Picasso e Monet. Non perdetevi la collezione di arte egizia e la statua di Nefertiti, una delle più celebri opere del museo. Verso il tramonto consigliamo di immergervi nell'atmosfera artistica di SoHo, famoso per le sue gallerie d'arte e boutique alla moda. Lungo le strade acciottolate del quartiere, si possono ammirare murali colorati e opere d'arte a cielo aperto. Non si può tornare a casa senza aver visto uno spettacolo a Broadway. Un'esperienza indimenticabile e coinvolgente che offre grandi emozioni. È già ora di ripartire! New York City, la città che



non dorme mai, è un mosaico di quartieri vibranti, icone culturali e una giungla di grattacieli. Viverla è un'esperienza indimenticabile perché ti rapisce ogni volta e non smette mai di stupire e affascinare. Dagli esploratori del gusto: Buona Primavera... il viaggio continua! ■

Sopra, la vista di East Broadway dal Ponte di Manhattan.  
Foto: Pixabay



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

Direttore Responsabile  
Mariella Trimboli  
mariella@top-magazine.it

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  
Roberto Pedi, Matelda Gandolfo, Stefania Sollazzi, Clio Uliveti, Katia Pellarin,  
Pietro Aloisio, Giulio Strizzolo, Chiara Dell'Agnolo, Patrizia Vigolo, Omar Manini, Anna Turchet,  
Daniela Paties Montagner, Michele Castro, Adriana Greco, Francesca Di Leo, Luca Roncadin

In copertina  
Cristian Nardulli - Foto archivio Nardulli

Immagini e fotografie  
Editoriale Top, Roberto Pedi, archivio Nardulli, archivio Borgia Milano, Nox-agency, Canva, Anna Ternovskaya,  
Pixabay, Assenso, Unsplash, Simone Mestroni, Key Paderni, Ufficio stampa Studio Begnini / Courtesy Galeria  
Vermelho, Andrea Avezzù, courtesy of the Artist and Athr Gallery / Anna Shtraus, Courtesy of Claire Fontaine and  
Galleria T293, Rome, Joe Kramm, Viviana Cangialosi, Serena Pea, Michele Castro, Adriana Greco

**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





## 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](http://www.palagurme.it)



DISCOVER MORE ON [LAVIARTE.COM](http://LAVIARTE.COM)

*LV*



**LA VIARTE**

REDEFINE

WINE