

# **ENOTECA “ DA MARIO ”**

**Prepotto**

**"Qui si mangia friulano"**

**La consegna della prestigiosa targa alla “Accademia dello Schioppettino di Prepotto “ lo scorso 7 luglio**

Un circuito per il rilancio del turismo attraverso nuovi percorsi enogastronomici di qualità e di filiera. Il progetto della Camera di Commercio di Udine, avviato nel 1983 (primo in Italia ) ha avuto un opportuno rilancio a partire dall’inizio del 2010.

E’ un progetto da rilanciare in chiave promozionale e turistica, secondo l’idea del Presidente della Camera di Commercio di Udine, **Giovanni Da Pozzo**, fortemente condivisa dalle categorie imprenditoriali del settore agroalimentare. La divulgazione delle caratteristiche peculiari della cucina tipica e tradizionale, secondo la Cciaa, può diventare un veicolo efficace di incentivazione all’acquisto dei prodotti locali e di valorizzazione del territorio attraverso i suoi attori economici: ristoratori, artigiani, agricoltori singoli e associati (cooperative) che si impegnano a rispettare un apposito disciplinare. «Grazie anche alla disponibilità delle categorie – ha detto **Giovanni Da Pozzo** – costruiremo un circuito promozionale basato sulla filiera di prossimità, capace di legare tra loro i produttori e gli erogatori di servizi, anche in chiave turistica.



*Marco Grassi & Friends*

## **LO SCHIOPPETTINO “DA MARIO”**

Una sosta d'obbligo, a Prepotto, è quella che l'enoturista riserva ben volentieri all'ENOTECA dello SCHIOPPETTINO.

Dopo papà Mario (Grassi), oste carismatico, la gestione è ora saldamente affidata al figlio Marco ed alla moglie Gioia (Buiatti), con cui collaborano il giovane figlio Giacomo e la sua graziosissima Anna.

Un poker di protagonisti motivati, seri, vulcanici.

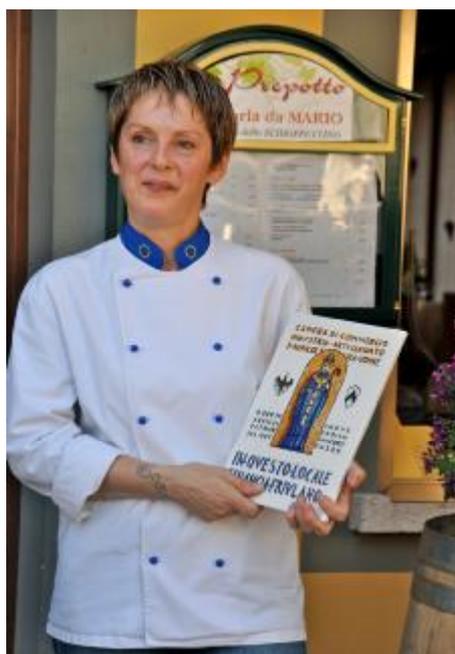
Chiediamo a Marco cosa ne pensa di Prepotto, dello Schioppettino e, perchè no, anche di raccontarci qualcosa della Enoteca di famiglia.

" L'origine del nome – esordisce Marco - è POKALCA ( in lingua slovena si pronuncia Pocalza..).

L'uva è stata poi così denominata per i suoi acini ovali, duri e resistenti allo schiacciamento. Il vitigno trovò il suo habitat ideale all'uscita della strettissima valle del Judrio. Nei secoli scorsi cresceva spontaneo, in ogni luogo, con pergole che coprivano i cortili, vicino alle case o sui pendii delle colline, in particolare nelle località di Albana, Prepotto, Collobrida (ora slovena) e Mernico.

La maturazione è piuttosto tardiva. Alcuni viticoltori ricavano un vino robusto, che si accompagna con selvaggina o piatti di carne.

E' chiamato Schioppettino dalle caratteristiche della buccia dell'acino, così piena e tesa da "schioppettare" in bocca ".



*Gioia Buiatti Grassi*

La Trattoria da Mario a Prepotto ne è il "santuario" che ne perpetua la degustazione guidata; in un ambiente casareccio, di monacale semplicità, ma caldo per la gentilezza del servizio e la professionalità enologica del conduttore. Questa trattoria-enoteca celebra una volta l'anno la rassegna dello Schioppettino, vino unico ma declinato in modo diverso a seconda della sensibilità dei suoi produttori; e lo sposa a menù "suntuosamente" semplici , con il piatto bandiera, "LA MAIALATA" , a deliziare i palati.

**TRATTORIA  
DA MARIO  
ENOTECA DELLO SCHIOPPETTINO**

**Prepotto (UD)**

**tel. 0432-713004**

**fax. 0432-713222.**

**[enotecaschioppettino.it](http://enotecaschioppettino.it)  
[www.enotecaschioppettino.it](http://www.enotecaschioppettino.it)**

*Foto di Gisela Hopfmuller-Hlavac ( GH) e Claudio Fabbro(CF)*

Prepotto, 7 luglio 2011