

## *eventi*

### **Scrittò in festa per le nozze d'oro di Luciano e Margherita Grudina**

Nonno **Giuseppe** era fra i fornitori privilegiati di frutta e di vino delle osterie dell'Impero Austro ungarico( Dolegna e Cormòns, come è noto, ne erano l'ultima espressione territoriale , nell'ambito del cosiddetto "Friuli austriaco")

Papà **Luciano** venne selezionato , per la sua prestanta fisica , per far parte dei 24 " Granatieri di Sardegna" che il 21 agosto 1954 accompagnarono alla sua ultima dimora , in picchetto d'onore a S.Maria Maggiore , il mai dimenticato statista Alcide de Gasperi.



*La famiglia Grudina*

Luciano ne parla con orgoglio( e Michele con lui) e le testimonianze sono ricchissime, poiché cantina e locali dell'agriturismo sono tappezzati di documenti fotografici o di riconoscimenti d'Associazioni d'Arma e dintorni.

Non mancano ovviamente premi ed attestati per una bella gamma di vini che Luciano e Michele imbottigliano in proprio , quali i bianchi Friulano (Tocai ) , Ribolla gialla, Sauvignon, i rossi Merlot,Cabernet franc, Franconia e Schioppettino , i passiti Verduzzo e Picolit e le bollicine classiche e Charmat ( fra cui il Rosè new entry lo scorso 12 dicembre, a base di Pinot nero e Ribolla gialla) .

Chi vuole un'emozione completa dalle vinacce domestiche può assaporare la “Grappa del granatiere” .



*I Grudina e gli Ospiti*

## **RICETTE CONTADINE**

Mamma **Margherita** è un'artista ai fornelli . Figlia d'arte di nonna Maria, per ben sei anni lavorò in un college londinese quale prima cuoca e da quindici anni a questa parte ha profuso nell'agriturismo di casa tutte le sue energie seguendo , come è corretto, il ritmo delle stagioni. Se in primavera prevalgono frittate e minestrone con sclopit, rucola e mentuccia , d'autunno è la vellutata di castagne il piatto forte, con gnocchi e pasta fatta in casa a seguire.



*Margherita*

Dai propri maiali una passerella speciale che contempla salami e prosciutti superbi, “salsiccia in toc”, brovada e muset, costicine, guanciaie con polenta ed altro ancora. Per i contorni l'imbarazzo della scelta: l'orto è a pochi metri dall'aia.

Polli ruspanti razzolano fra le vigne in assoluta libertà, mangiando sano all'aria aperta, osservando dall'alto la VALLE DEL JUDRIO, scenario stupendo da cui salgono quegli affezionati agrituristi che ancora amano dedicarsi un pomeriggio di svago e serenità fra gente semplice, godendo del benessere che gli deriva dai doni della terra e della vigna.



Al fine di valutare anche la bontà di specialità altrui recentemente i Grudina hanno invitato a Scriò una delegazione veneta guidata dall'enogastronomo **Paolo Pasquali** di Ponte di Piave che ha deliziato gli ospiti con elaborazioni di anatra (alzavola) abbinata a radicchio trevigiano.

Dal canto suo il frutticoltore ferrarese **Alberto Malaguti** ha guidato la degustazione del suo prodotto bandiera e cioè la pera “Abate fetel”.

Sulle caratteristiche organolettiche e ruolo dei vari sapori in una dieta sana ed equilibrata è intervenuto il prof. **Fulvio Ursini**, ben noto docente dell'Università di Padova, profondo conoscitore del Friuli, che ha recentemente scelto proprio Scriò per un periodico “buen ritiro”, ristrutturando un fabbricato fra i boschi e le vigne dei Grudina.

L'occasione è stata propizia anche per brindare a **Margherita e Luciano** che sabato 23 febbraio hanno raggiunto il traguardo delle nozze d'oro, reso certamente più sereno dall'affetto di Michele e Tatiana e della nipote Giulia. Il dr. Sergio Paroni, dal canto suo, ha portato ai festeggiati il saluto più cordiale della Banca di Cividale del Friuli.



*Elegante rappresentanza della Banca di Cividale*

L'**Alzavola** (*Anas crecca*, Linnaeus 1758), è un uccello della famiglia delle Anatidae. L'Alzavola è l'anatra più piccola fra quelle europee. La colorazione del maschio è variegata e va dal verde o foglia di tè della fascia che circonda l'occhio al marrone rossiccio del resto della faccia. Il petto è bianco sporco maculato di macchie nere. Le ali, marrone scuro e grigie, presentano uno specchio verde. La femmina è quasi totalmente bruna, eccetto lo specchio alare verde che è comune al piumaggio del maschio. Presente in centro Europa. Di passo, nidificante e svernante in Italia. Molto più diffidente di altre specie delle sue famiglie è difficile trovarla nei parchi e nei giardini, ma preferisce acque interne isolate in estate, mentre si disperde nelle acque aperte e lungo le coste in inverno. È nota per la sua attitudine a tuffarsi. È più facile trovarla in grandi e rumorosi stormi, in laghi circondati da canneti, dove vengono costruiti i nidi. Può essere allevata dall'uomo a scopo ornamentale di stagni, laghi e giardini. È una specie molto loquace, soprattutto quando si sposta in volo a stormi.

L' **abate fetel** è una varietà di pera ottenuta dall'Abate Fétel nel 1866 in Francia. In Italia esso è coltivato prevalentemente nella zona dell'Emilia-Romagna (che nel 1998 ha ottenuto il riconoscimento di zona IGP per questa varietà) e nella parte meridionale della provincia di Mantova. Le pere abate maturano in Italia nei mesi di settembre e

ottobre, di forma allungata e buccia liscia e sottile, di colore dorato e rugginoso. La polpa ha sapore dolce-acidulo, ed è estremamente profumata.

Azienda Agricola  
**GRUDINA**  
Luciano e Michele  
*Località Scriò 16*  
DOLEGNA DEL COLLIO(GO)  
Telefono : 0481-629009  
Fax : 0481-631750  
Cell. 347-6923857

E-MAIL : [info@grudina.it](mailto:info@grudina.it)

23 Febbraio 2013