

DE CLARICINI, NOBILTA' DUCALE

La recente manifestazione CANTINE APERTE ha consentito agli appassionati d'enogastronomia di aggiornarsi su quanto di buono si sta facendo nel settore che, indipendentemente da colline o pianure, viaggia a due velocità.



Rispetto alle precedenti edizioni si sono registrate diverse accelerazioni, quasi sempre dovute a collaborazioni vincenti, per la creatività degli imprenditori e per la diversificazione dei prodotti. Così è stato, tanto per fare un esempio, alla **FONDAZIONE DE CLARICINI DORNPACHER** di Moimacco (sta nelle Grave ma è ad un tiro di fionda dai Colli orientali) dove il perito agrario **MARIOLINO SNIDARO** ha impreziosito la sua già eccellente proposta enogastronomica (che spazia dalle bollicine alla polenta di **BLAVE DI MORTEAN**) arricchendola con un'eccellenza cividalese e cioè l' **olio ducale**, ben presentato da un professionista quale **FRANCO DIACOLI** nell'ambito di un incontro tecnico che ha preceduto le degustazioni guidate.



Diacoli, Fabbro, Snidaro

Se le delizie d'olio in purezza da varietà BIANCHERA hanno deliziato il palato dei più esigenti non minore è stato l'apprezzamento per la bontà della cantina, illustrata dall'enol. **Claudio Fabbro**, che ha il suo **vino bandiera** in un grande vino **rosso da uve appassite** quanto basta per non far rimpiangere il miglior Amarone veneto e che, come da etichetta, è dedicato al pittore **GUIDO TAVAGNACCO** di cui molte opere impreziosiscono la nobile cantina.



**FONDAZIONE
DE CLARICINI DORNPACHER**

33040 Bottenicco di Moimacco

Tel. 0432-733234

info@declaricini.it



foto archivio claudiofabbro