

FUOCOLENTO

Giugno 2015

Hanno partecipato...

Mariella Trimboli Raguseo e Nicolò Gambarotto



Lo abbiamo fatto per conto nostro mettendoci la faccia, il cuore, e non ultimo i nostri risparmi, anzi di più gli affetti. Certo lo abbiamo fatto anche per noi, ma com'era giusto che fosse. Ogni impresa deve fare prima di tutto profitti. Il nostro impegno però, per tredici anni, è stato anche quello di divulgare una cultura enogastronomica che oggi più che mai appare fondamentale all'economia regionale.

Abbiamo svolto un ruolo strategico nel comparto enogastronomico e turistico regionale comunicando. Puntuali ogni mese, dal 6 novembre 2002, abbiamo riportato notizie, eventi, recensioni di locali e vignaioli, indicando percorsi e raccontando di territori, artigiani del gusto e storie ai più sconosciute di intere famiglie che con il loro lavoro ren-

dono merito ai luoghi dove vivono e con sacrificio si dedicano a realizzare prodotti eccellenti rendendo così un servizio a una comunità che spesso ne è venuta a conoscenza grazie alle pagine del nostro giornale.

Dalla fine delle pubblicazioni de "Il Vino di Isi Benini" negli anni '70, il mondo dell'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia era rimasto orfano di un'informazione che si potesse definire tale. Anche i quotidiani locali, che sporadicamente inserivano una pagina dedicata all'agricoltura o a ristoranti e vignaioli, ad un certo punto hanno abdicato e siamo rimasti noi. Ed ora disperati? No! Orgogliosi semmai. Questa bellissima avventura la voglio raccontare anche nel suo epilogo come un atto d'orgoglio per essere stati capaci di fare quello



copertina del primo numero di Fuocolento (Novembre 2002) con l'immagine di Samuele Puntel

che in tanti non sono stati capaci di fare, pur magari parlandone tanto.

Mi viene in mente la frase con la quale ho chiuso a settembre dello scorso anno l'editoriale dedicato a Caterina Tamussin gestrice del rifugio Marinelli: "Chi sa fa e chi non può parla". In questo senso di persone sia del mondo delle istituzioni che private che in questi tredici anni hanno più parlato che fatto ne ho conosciute molte, ma del resto si sa quando hai un problema non aspettarti che siano gli altri a risolverlo. Rimboccati le maniche e agisci. Anche Einstein sosteneva che bisogna adattarsi ai cambiamenti. "La misura dell'intelligenza è data dalla capacità di cambiare quando è necessario" e noi abbiamo fatto nostro questo segno di intelligenza.

Fuocolento non fallisce quindi, ma dopo aver provato a far capire a coloro che avrebbero potuto e dovuto comprendere che questo strumento di comunicazione sarebbe potuto essere strategico a tutto il comparto, con l'orgoglio di essere stati protagonisti, dedica questo ultimo numero a salutare i tanti amici che in questi anni ci hanno consentito di essere ogni mese presenti in tutte le edicole e nelle case di tanti abbonati.

Come non ricordare Bepi Pucciarelli. Le ore passate insieme a studiare i costi e presunti ricavi. Come non ricordare che le incertezze sono state spazzate via da un imminente Friuli Doc – ottobre 2002 – durante il quale abbiamo salpato l'ancora dell'avventura Fuocolento distribuendo 40.000 copie dell'anteprima del primo numero, uscito poi in edicola a novembre con in copertina l'amico Samuele Puntel, cuoco delle Viole di Gradisca. Come dimenticare Claudio Fabbro che dal primo numero con la recensione dell'Azienda Dorigo non ha più interrotto la collaborazione con Fuocolento. Una collaborazione assolutamente gratuita fatta di amicizia, un bicchiere di vino e un pranzo alla frasca da Scarbolo a Pavia di Udine, che spesso pagava lui. Grande amico mio. E poi Rossana Bettini Illy. Una musa per Fuocolento e un'amica. Quando ha potuto si è fatta in quattro per darci una mano. Sue tante copertine di Fuocolento per le quali si è prodigata ancora una volta in segno di schiettezza e pura amicizia. Certo abbiamo dato adito

anche a tante critiche. Voglio raccontarvi un aneddoto. Era il 2003 e in una serata presso un importante vignaiolo del Carso fui invitato a fare un intervento. Mentre mi alzavo in piedi l'allora direttore di Fuocolento, forse pensando che non sentissi disse: «Ecco si alza quello del partito del Rolex». In effetti portavo un orologio Rolex che mi aveva regalato Mariella. A gennaio di quest'anno ho smesso di portare orologi, era più importante il giornale. Da allora guardo l'ora sul telefonino. L'ex direttore lo scoprirà oggi leggendo questo editoriale. Chissà se in questi anni avrà anche imparato a pensare prima di parlare.

Al contrario che dire di tanti amici investitori pubblicitari. Su questo numero non a caso Dentesano occupa una posizione in vista. È un piccolo riconoscimento alla stima che dal primo numero Paolo e Federico Dentesano ci hanno incondizionatamente riservato. E come loro tanti altri che mese dopo mese sono stati con Fuocolento. Mi viene in mente la ditta Globus che potete vedere in terza di copertina. Quante volte li ho portati ad esempio per i nuovi clienti. Dicevo, «Non sono parenti, non sono soci, eppure da cinque anni ogni mese investono con noi. Ci sarà un motivo?» e il motivo c'era.

2.500 lettori affezionati che puntualmente tra edicola e abbonamenti ricevevano e leggevano questo giornale. Pochi giorni fa un lettore mi ha chiamato dalla provincia di Pordenone lamentandosi del ritardo del numero di giugno. Ho dovuto spiegargli che abbiamo lottato con tutte le nostre forze fino all'ultimo giorno utile per salvare Fuocolento. Mi ha fatto gli auguri e una velata commozione traspariva dal tono di voce. Ha concluso la telefonata dicendomi: «Faccio il tifo per lei direttore e si ricordi, la leggo dal primo numero. Tenga duro!».

Tener duro. La frase più in voga dal 2008 ad oggi. Mariella ed io, anche se tecnicamente Fuocolento sospende le pubblicazioni, riteniamo sia venuto il momento di far vedere lo stesso coraggio di quando abbiamo iniziato questa avventura, rimettendoci in gioco, cambiando la nostra vita e con un po' di amarezza lasciando in eredità agli appassionati di questo magico mondo chi fa poco e male ma in compenso parla molto. ***

Onav tra passato, presente e futuro

La serata conclusiva del Corso Onav 2015 a Domio-San Dorligo della Valle ha consentito di ripercorrere i momenti più significativi dell'attività dell'organizzazione dagli anni '70 ad oggi.

Fu proprio a Trieste, infatti, che negli anni '60 l'enotecnico Marcellino Pillon, veneto di riconosciuta professionalità, venne chiamato a dirigere la Vinicola Europea, realtà enologica triestina dove arrivavano, via mare o ferrovia, vini da tutta Italia per essere esportati soprattutto in Austria e Germania.

Pillon, che aveva il pallino della degustazione e della divulgazione, fu l'artefice del "Gran Premio Noè" 1965 presso l'enoteca regionale "La Serenissima" di Gradišca d'Isonzo e contemporaneamente iniziò a formare schiere di degustatori, in gran parte tecnici provenienti dagli Istituti agrari di Conegliano Veneto prima e successivamente dall'Itas di Cividale del Friuli e dall'Università di Udine.

Negli anni '80, sempre a Trieste, un altro pioniere, Tito Cuccaro, diede vita al Get (Gruppo Enogastronomico Triestino) contribuendo a valorizzare i prodotti del Carso (Malvasia istriana, Vitovska, Refosco e Terrano in primis) e il buon lavoro dei viticoltori.

Diversi associati Get fecero nel 2010 un ulteriore salto di qualità partecipando al primo Corso Onav Ts, cui seguirono altri per un paio d'anni.

Vicissitudini rallentarono e poi fermarono l'attività che lo scorso anno un giovane delegato, ricco d'entusiasmo e riconosciuto carisma, Roberto (Robi) Jakomin, ha ripreso e rilanciato alla grande insieme ad un gruppo di collaboratori motivati e preparati.

I risultati sono stati evidenti e del buon lavoro della sezione triestina ha preso atto, complimentandosi anche Cristina Battorti, consigliere nazionale Onav e delegata provinciale di Vicenza. Con lei il vice sindaco ed assessore all'agricoltura di San Dorligo Goran Cuke l'agronomo Claudio Fabbro, "onavista" da tre decenni e docente della fase iniziale e finale del Corso 2015 di Trieste. Il periodo dal mese di febbraio ad oggi è stato decisamente ricco di fermenti in Friuli Venezia Giulia; dopo quello di Rauscedo-Pordenone e Cormons-Gorizia ha preso infatti il via il Corso Onav 2015 organizzato dalla Delegazione di Trieste, profondamente rinnovata. Alla segreteria della Delegazione ritroviamo Livio Cadelli,



quale tesoriere Sergio Sergi e alla Sezione didattica e Commissioni d'assaggio un enologo di grande esperienza quale Franco Cerniz. Consiglieri sono Antonio Schepis e Francesca Margagliotti, Maria Chiara Tamaro, Andrea Ceccotti, Fabio Talarico e Sergio Di Egidio. ...

L'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino), presieduta dal manager milanese Vito Intini che nel 2014 ha avuto il testimone dal noto medico ed esperto di scienza dell'alimentazione, prof. Giorgio Calabrese, è sorta in Asti nel 1951 per iniziativa della Camera di Commercio di Asti e per volontà di personalità eminenti del mondo vinicolo del tempo. Il 6 luglio 1981 con D.P.R. n°563 ha ottenuto il riconoscimento giuridico. Le ragioni che ne determinano la nascita vanno ricercate nell'esigenza, già allora assai sentita, di rendere disponibile un corpo di assaggiatori affidabili, perché specificatamente preparati ed esaminati, atti a svolgere la delicata ed impegnativa funzione. All'assaggiatore sono richiesti un complesso di doti naturali, di specifiche conoscenze tecniche ed un addestramento, ai quali si deve ricorrere quando si voglia ottenere un giudizio significativo e completo sulla qualità del vino.



In alto: la Delegazione Ts, con i docenti e i partecipanti al Corso 2015 (25 maggio 2015).

Sotto: Pillon, Nussi, Salvador, Desana, Enoteca Gradišca 1970

Prosciutto, vino e Raccaro

Viticoltori in Cormòns dal 1928

Claudio Fabbro



Sopra: Dario Raccaro tra le sue vigne.
A sinistra: Malvasia Raccaro 2006.
A destra: la famiglia Raccaro

Rivisitiamo dopo qualche tempo una nostra vecchia conoscenza, imprenditore privato di grande interesse pubblico il cui ruolo è stato ed è imprescindibile nel settore dell'associazionismo enologico e per la valorizzazione di due varietà con le quali e per diversi motivi il mercato è stato davvero ingrato: il Tocai friulano e la Malvasia istriana.

Parliamo di Dario Raccaro, storico presidente dell'Enoteca cooperativa di Cormòns, costituita nel lontano 1985 e che dopo 30 anni esatti presenta evidenti accelerazioni anziché anagrafiche ossidazioni.

Ha motivato le proprie collaboratrici (Elena, Adriana, Francesca e Federica), veloci, professionali, intercambiabili.

È puntualmente presente, al tramonto, in piazza XXIV Maggio per salutare personalmente i frequentatori abituali di questa bella vetrina enoica in cui la presenza austriaca è sempre d'alto livello (molti di essi affittuari o residenti in Cormòns proprio grazie alle tante e amicizie nate e consolidate davanti ad un buon bicchiere).

In trent'anni ha pensato molto agli altri (una trentina di vignaioli si è affermata anche e soprattutto grazie all'ideale vetrina offerta dall'Enoteca) ed al contempo ha lavorato sodo fra le terrazze ed i "Ronchi del Rolat", crù del Monte Quarin funzionale a riconosciute mineralità e costante qualità.

Ha alle spalle una famiglia forte: la sua metà, Dalila, alterna con un perenne sorriso il suo impegno nell'accoglienza, nella creatività gastronomica, nell'orto e ovunque serva.

Paolo e Luca (ambedue con studi ITAS Cividale) sono



Una ipotesi di boot camp enologico

due atleti di rilevanza nazionale: il primo nel basket lo è tuttora, il secondo lo è stato fino a qualche tempo fa sui pattini a rotelle, con risultati superiori anche a livello europeo!

Oggi li ritroviamo con Dario in vigna ed in cantina e nelle rassegne enologiche che contano, garanti di un futuro decisamente invidiabile.

Le Radici

Fu nel lontano 1928 che Giuseppe Raccaro decise di lasciare le Valli del Natisone alla ricerca di spazi produttivi meno ingrati; trovò risposta al proprio desiderio di serenità in una vecchia casa colonica ai piedi del monte Quarin, presso la chiesa di Santa Maria (detta anche Santa Apollonia), un sito adatto per dolce acclività dei terreni ed un microclima felice.

Come era allora in uso, egli alternò le fatiche nella propria stalla a quelle nella vigna e nel frutteto.

Fu nel dopoguerra che suo figlio Mario seppe dare nuovo impulso all'azienda, cogliendo l'opportunità che il neonato Consorzio di tutela Vini del Collio offrì.

Così nel 1970 egli scelse con felice intuizione, insieme alla moglie Dora, la specializzazione vitivinicola, che negli anni '80 ha conosciuto una decisa accelerazione in termini di qualità ed immagine grazie al figlio Dario che attualmente (dopo aver ristrutturato ed ammodernato sia il centro aziendale che la cantina, dotandola di moderna tecnologia enologica), insieme ai figli Paolo e Luca è riuscito a portarla ad un livello di grande prestigio nell'ambito delle piccole e medie realtà vitivinicole famigliari diretto coltivatrici del territorio.

Il Vigneto

Oggi l'azienda Raccaro si estende su oltre 6 ettari di vigneto che si sviluppa essenzialmente nella fascia circostante il centro aziendale alle pendici del monte Quarin.

È in questo habitat ideale per la vite che sono state riprese con la stessa passione le tradizioni dei fondatori, mantenendo un patrimonio ampelografico autoctono storico.

I terreni sono costituiti prevalentemente da marne ed arenarie, localmente chiamati "ponka", che conferiscono ai vini note organolettiche importanti che, in partico-



Luca Raccaro

lare nei bianchi, si esprimono con una spiccata mineralità, personalità e notevole struttura oltre ad alcolicità naturali mediamente elevate.

La gestione agronomica e fitosanitaria riunisce quanto di meglio può essere colto dalla tradizione a principi attivi di basso impatto ambientale.

La cantina

Da sempre l'azienda punta su varietà locali, trovando nella collina un aiuto formidabile per la loro personalità, che ha permesso di dare ai vini un'impronta riconoscibile. Negli ultimi anni attraverso forme d'allevamento meno produttive e di conseguenza uve qualitativamente migliori ha puntato prioritariamente ad ottenere vini più eleganti e strutturati.

La produzione è riservata quasi esclusivamente ai vini bianchi quali Friulano, Malvasia e Collio (uvaggio di Friulano, Sauvignon e Pinot Grigio) ed un vino rosso, il Merlot, da sempre presente nel vigneto aziendale.

La Malvasia (vitigno presente nel Collio da secoli quale partner "storico" di Tocai friulano e Ribolla gialla, negli uvaggi) viene vinificata, affinata ed imbottigliata da sempre in purezza e tale scelta ha contribuito a farla conoscere ed apprezzare nel territorio e riportarla a dignità di grande vitigno autoctono, evitandone la progressiva eliminazione causata dalla crescente attenzione per vitigni universali.***

Luca Raccaro (a sinistra) e Paolo (a destra) in vigna. Foto: Illustrazione della Chiesa di Santa Apollonia (detta anche Santa Maria - Quarin).





Dario Raccaro tra i figli (da destra) Paolo e Luca.

Sotto: illustrazione della Chiesetta di S. Maria chiamata anche S. Apollonia (Borgo Santa Maria - Cormons)



**Azienda agricola
RACCARO**

Dario & C.

Via San Giovanni 87/b

34071 Cormons (GO)

Telefono e Fax: +39 0481 61425

az.agr.raccaro@alice.it

Raccaro wines

COLLIO FRIULANO

Vino bianco secco da uve Tocai Friulano 100%, provenienti da vecchi vitigni presenti in zona da sempre, le cui peculiarità sono state conservate nel tempo grazie a reimpianti e reinnesti determinanti per non perderne le caratteristiche originarie.

È coltivato in località Rolà, su marni ed arenarie d'alta collina, ottima pendenza, notevole acclività, felice esposizione, allevato a monocolto.

Alla vendemmia (seconda decade di settembre) segue la pressatura soffice in pressa a polmone e decantazione a freddo del mosto in fermentazione con controllo termico di fermentazione a 18 gradi.

Il Centro Enologico Mobile provvede all'imbottigliamento nella primavera successiva.

Ha un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo floreale, fine, con caratteristica mandorla amara, morbido al palato, vellutato e persistente al contempo. Le note di marcata mineralità si esprimono compiutamente dopo un periodo di affinamento di media durata, non solo nelle vasche d'acciaio inossidabile in cantina termo condizionata, ma anche in bottiglia.

Il microclima, la terra, la giacitura e l'esposizione, oltre ad una gestione agronomica mirata ed un marcato contenimento delle rese garantiscono al vino un'alcolicità naturale elevata, in perfetta armonia con l'acidità.

Va servito a 10-12 gradi, abbinato a prosciutto crudo di San Daniele o di Cormons, antipasti magri, affettati in genere, formaggio Montasio giovane o Latteria di Borgnano-Cormons.

COLLIO MALVASIA

Cultivato nel crù Santa Maria adiacente al centro aziendale, gode delle stesse attenzioni di vigna cantina già descritte per il (Tocai) Friulano.

Ha un bellissimo colore giallo paglierino con tonalità verdolina, profumo intenso, caratteristico, con nota speziata di pepe e di sale. Evidenzia note fortemente minerali, marcata ed inconfondibile

caratteristica, grande sapidità, alcolicità naturale mediamente molto elevata che si armonizza perfettamente con l'acidità.

Servito a 10 gradi è un eccellente vino da pesce (paste, risotti ai frutti di mare, crostacei sia arrostiti che salsati).

COLLIO BIANCO

Crù Santa Maria è un uvaggio (20% Tocai Friulano, 30% Sauvignon, 50% Pinot Grigio).

La pressatura è soffice, in pressa a polmone, (criomacerazione per 12 ore a +5 gradi della base Tocai friulano), decantazione a freddo del mosto in fermentazione, controllo termico di fermentazione a 18 gradi, assemblaggio dei tre vini nuovi nella primavera che segue la vendemmia, per consentirne un perfetto amalgama già in pre-imbottigliamento.

Ha profumo intenso, con note di mela e lievito, fiori di campo e complessità aromatiche derivanti dalle caratteristiche varietali di provenienza, armonizzate in affinamento sia nella vasca inox che in bottiglia. Mediamente elevata l'alcolicità naturale, in perfetta armonia con l'acidità.

Servito a 10-12 gradi è vino da meditazione, che può abbinarsi comunque molto bene a piatti a base di funghi o pesce, insaccati vari, formaggi di media stagionatura, minestre.

COLLIO MERLOT

Alla vendemmia di fine settembre segue la macerazione per 12-14 giorni, controllo termico; temperatura di fermentazione a 25-28 gradi.

Viene poi affinato per un anno circa in botticelle di rovere francese da 225 litri e, a seguire, 6 mesi in bottiglia.

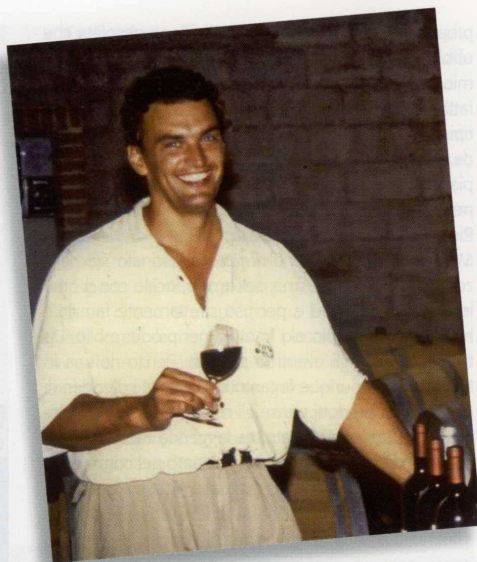
Rosso rubino intenso, ha un profumo intenso, con note di lampone, mora e mirtillo in armonia con sentori di tostato e vaniglia – peraltro non prevaricanti – derivanti dalla botticella d'affinamento. Di elevata alcolicità naturale, si evolve nel tempo con note eteree e coinvolgenti, anche dopo 4-6 anni.

Va servito a 16-18 gradi con carni rosse, arrosto, pollame, coniglio e/o cacciagione, formaggi a medio/lunga stagionatura.

Valter Scarbolo

Profumi di Bordeaux a Lauzacco

Claudio Fabbro e Nicolò Gambarotto



La nostra conoscenza risale ai primi anni '80 quando Valter Scarbolo arrivò in Udine, via Percoto 16, allora sede della Direzione Regionale Agricoltura, per prestare servizio quale "Vigile del Fuoco ausiliario", alternativa post-terremoto 1976 al servizio militare.

Nelle pieghe del suo compito presso il "Credito agrario" trovò anche il tempo di coadiuvare papà Gino nella conduzione dell'azienda di Lauzacco, frazione del comune di Pavia di Udine, e della "frasca" dove gettò le basi per la futura "La Frasca", cioè l'angolo di ristorazione di oggi, rivisitato e non paragonabile a quella originaria.

Valter trovò anche il tempo per metter su casa impalmando l'amata Maria Grazia, da allora sempre al suo fianco nella gestione della trattoria e nell'educazione dei figli, che puntualmente arrivarono, a garantire continuità.

Se tutto è cambiato, il mondo è cambiato, i costumi e le abitudini enogastronomiche pure, possiamo confermare che i tanti, continui e meritiati successi

non hanno inciso di un millimetro su Valter, che è rimasto quello di sempre rinunciando alle passerelle mediatiche, all'esibizionismo, alla perdita di quel sorriso che lo ha sempre visto accogliere con disarmante semplicità il vip o l'amico dei campi, l'industriale o il precario, con naturalezza e rispetto.

Ci ha ricevuto rinunciando a cose più importanti nel suo prezioso angolo di ristorazione fra un viaggio in Cina ed altri 10 negli Stati Uniti, per confidarci nuove esperienze e frequentazioni, anticiparci cosa bolle in pentola nei nuovi mercati, dandoci preziosi spunti per girare al lettore suggerimenti ed idee.

Molte volte alcuni articoli li abbiamo creati "in diretta" intervistandolo (e travasando nel nostro pc portatile...) davanti ad un Pinot grigio ramato XL oppure, più frequentemente, davanti ad un rosso Merlot da consigliare ai migliori amici: il Campo del Viotto. Grande Valter, ti meriti davvero tutto e di più! ***

Campo del Viotto

È un Merlot 100% ottenuto dal vigneto omonimo (6000 ceppi/ettaro allevati a Guyot, resa 60 q.li/ettaro).

Vendemmia manuale, in cassetta.

Dopo un parziale appassimento l'uva pigiata ed in parte diraspata fermenta in piccoli tini di rovere.

Le frequenti follature manuali e la lunga macerazione con il mosto favoriscono la massima estrazione del colore e dei tannini dolci dalle bucce.

Viene poi affinato per 24 mesi in barriques ed altri 12 in bottiglia e "magnum". Ha un bel colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Spiccano al naso note balsamiche, aromi di marasca e frutti di bosco maturi.

Intenso, di grande struttura al palato, con tannini fini e vellutati e finale speziato. Si accompagna bene a carni ai ferri, arrostiti e brasati. Sevire a 16-18 gradi.

Sopra: Valter Scarbolo.

Nella pagina a fianco, da destra: Valter Scarbolo con Claudio Fabbro, Nicolò Gambarotto e il figlio Mattia.

Prosciutto, vino e coccole

Valter Scarbolo ha ereditato l'amore per la terra, ed in particolare per il vino, da suo padre Gino, che ha condotto da sempre una piccola azienda agricola a Lauzacco, nel cuore della pianura friulana.

Perito agrario, coltiva personalmente oltre 25 ettari di vigneto specializzato sulla riva destra del torrente Torre.

È fermamente convinto che l'impegno e la passione che mette nel proprio lavoro si trasmetta ai vini che produce e, frequentando spesso la sua "Frasca" (un mix di agriturismo, locanda e trattoria, stile e sostanza insieme) in Viale Grado a Lauzacco, ne abbiamo puntuale conferma.

I terreni sono di origine alluvionale e fluviale, composti da argille silicee e da ghiaie calcaree trasportate a valle in epoca Quaternaria.

Il clima, ventilato ed asciutto, con venti freschi da est e brezza marina da sud, è caratterizzato da una consistente escursione termica.

Questo permette una maturazione lenta del frutto con il risultato di avere uve sane dagli aromi più bilanciati e dai gusti più ricchi. Da sempre in queste terre è stata coltivata la vite.

I vitigni erano e sono quelli della tradizione friulana: Tocai, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Merlot e Cabernet Sauvignon.

I vigneti, adiacenti alla cantina, sono allevati alla Guyot con un alto numero di viti per ettaro.



**Azienda Agricola
Valter Scarbolo**

Viale Grado 4/3
33050 Pavia di Udine (UD)
Tel. +39 0432 675612
Fax +39 0432 655526
email: info@scarbolo.com
www.scarbolo.com

Tenuta Villanova

▼ Opera militare, apogeo artificiale, luogo della memoria, le Gallerie Cannoniere scavate nel cuore di Monte Fortin durante il Primo Conflitto Mondiale, custodiscono le storie di coloro che vi hanno combattuto e rappresentano, nel loro stridente contrasto con l'esterno, il conflitto tra la forza distruttrice della Guerra e quelle creatrice della Pace. Preservate negli anni dalla cura degli Alpini e della Tenuta Villanova, che ne è proprietaria, sono finalmente pronte ad accogliere il pubblico.

Il 23 maggio, a Villanova di Farra d'Isonzo, l'Associazione Monte Fortin, in collaborazione con Tenuta Villanova, ha esordito con il primo di una serie di eventi culturali realizzati per mantenere viva e condivisa la memoria della Grande Guerra, 1915-1918, e della Pace.

Nell'occasione è stata anche svelata l'opera celebrativa, voluta da Giuseppina Grossi Bennati, proprietaria della Tenuta Villanova, e creata dall'artista Luigi Voltolina per celebrare l'evento.



Il futuro è bio

▼ L'Azienda Agricola Vistorta di Sacile, mercoledì 14 maggio scorso, è stata la sede del convegno "Una viticoltura per il futuro", organizzato in collaborazione con Aiab-Fvg.

Un momento di incontro e di scambio di esperienze a cui hanno partecipato oltre 300 tra imprenditori agricoli e operatori della filiera vitivinicola: un pubblico oltre le attese che ha affollato gli antichi granai dell'azienda agricola per ascoltare dalla viva voce di alcuni dei massimi esperti nazionali motivazioni e vantaggi della conversione al biologico, esperienze e difficoltà.

Un appuntamento fortemente voluto da Brandino Brandolini d'Adda, titolare dell'Azienda Agricola Vistorta, che ha inteso così sensibilizzare altre aziende a crescere nell'impegno verso un'agricoltura sostenibile e responsabile. Una strada che Vistorta ha imboccato già da alcuni anni arrivando alla certificazione bio nel 2009. Oggi l'azienda, oltre alla vite, coltiva in biologico anche ortaggi, farro, grano, mais, soia ed erba medica. «Andare verso l'agricoltura biologica – spiega Brandolini – è stato per noi un percorso naturale. Oggi, con questo convegno, abbiamo iniziato un percorso che vorremmo portasse Vistorta ad essere un esempio e un crocevia di esperienze per un'agricoltura migliore».



Omaggio a Pietro Zorutti



▼ L'attività 2015 dell'Associazione Dolegna del Collio a 7 Stelle, come sempre in stretta collaborazione con il Comune e la Pro Loco "Pieri Zorut", è ripartita in grande stile sabato 9 maggio scorso con l'organizzazione di un memorabile evento, tenutosi presso la corte della casa natale del poeta friulano dell'800 Pietro Zorutti, sita come è noto nella frazione di Lonzano.

Il ricco programma ha consentito, tra l'altro, la vendita per beneficenza di 12 copie anastatiche dello Strolc di Pietro Zorutti del 1839, abbinate a 12 "magnum" predisposte dalle 12 Aziende dell'Associazione e impreziositi e decorati dagli studenti dell'Istituto d'Arte Sello di Udine. Un modo e un pensiero per ricordare il grande poeta friulano ed il ritrovamento di un suo almanacco in originale, avvenuto mesi fa a Grado, nella "Settimana della Cultura friulana" curata dalla Società Filologica Friulana. Il ricavato dell'evento, animato dall'attore Claudio Moretti, è stato destinato ad un'associazione di volontariato del territorio. (c.f.)



..correva l'anno...



**...ma vuoi mettere l'esperienza
di ora con quella di allora ?...**

**ben volentieri ho collaborato dal 2002 al 2015 con
Fuocolento , cui ho dato molto e molto ho ricevuto
sia sotto il profilo umano che in un corretto
rapporto professionale .**

**Ma , per chi ama il cartaceo senza per questo
odiare il web....questo è solo ...un cordiale arrivederci !**

info@claudiofabbro.it