

IL REFOSCO DI SCODOVACCA



Domenica 6 settembre si è tenuta presso il suggestivo parco di Villa Chiozza a Scodovacca di Cervignano del Friuli la **1^a Festa del Refosco dal Peduncolo Rosso "Il Gran ReFosc"** organizzata dal Comune di Cervignano del Friuli **con il supporto del Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Aquileia**, dell'Agenzia regionale TurismoFVG, della Pro Loco di Cervignano del Friuli, dell'ISIS Pertini di Monfalcone e dell'Associazione Il Germoglio di Scodovacca.



Villa Chiozza (ph. C.Fabbro)



Il Comune di Cervignano del Friuli

in collaborazione con

Turismo FVG - Consorzio DOC Friuli Aquileia - Il Germoglio

Scuola Prof.le ISIS Pertini - Pro Loco di Cervignano

con il sostegno della BCC di Aiello e Fiumicello

PRESENTA

il giorno 6 settembre 2015

nel Parco di Villa Chiozza (Scodovacca)

la 1ª Festa del Refosc dal peduncolo rosso

del territorio di Scodovacca di Cervignano

PROGRAMMA DEL MATTINO:

ore 10:00 - 12:30 - Convegno: Il Refosc e le sue origini

*Relatori: dott. Claudio Fabbro, prof. Enrico Peterlunger,
dott. Marco Rabino*

ore 13:00 - 13:30 - Aperitivo conviviale

PROGRAMMA DEL POMERIGGIO:

*ore 16:00 - 20:00 - Degustazioni vini aziende produttrici
e visite guidate al parco*

Produzioni delle Aziende vinicole del luogo e del DOC Friuli Aquileia

La giornata si è aperta con il **convegno "Il Refosc e le sue origini"** nel corso del quale si è fatto conoscere e si è analizzato da diversi punti di vista l'autoctono Refosc dal Peduncolo Rosso. Dopo i saluti del Sindaco di Cervignano del Friuli, **Gianluigi Savino**, e del Vice Presidente della Provincia di Udine **Franco Mattiussi**, ha preso la parola il **dott. Claudio Fabbro** che ha parlato della storia del Refosc; di seguito il **prof. Enrico Peterlunger**, docente dell'Università di Udine, ha approfondito l'argomento dal punto di vista tecnico ed enologico presentando le ricerche svolte dall'Università.



Gianluigi Savino e relatori



Franco Mattiussi

Ha concluso l'argomento più strettamente legato al Refosco, il Direttore della Tenuta Ca' Bolani e Presidente del Consorzio DOC Aquileia, **dott. Marco Rabino**, analizzando i dati di commercializzazione del vino ; infine la **dott.ssa Michela Mura** ha esposto la storia di Villa Chiozza, cornice dell'evento.



Michela Mura



Rodolfo Rizzi



Tiziano Portelli

Inoltre sono intervenuti: **Rodolfo Rizzi**, Presidente di Assoenologi FVG e Direttore della Cantina Produttori Cormons – che cura e vinifica l’antico vigneto di Refosco dpr presente nel parco di Villa Chiozza e il Presidente della BCC Fiumicello ed Aiello **Tiziano Portelli** in qualità di sponsor della manifestazione.



Piero Paviotti

Le conclusioni finali sono state tratte dal Consigliere regionale **Piero Paviotti** che ha auspicato una collaborazione tra le grandi e le piccole aziende del territorio per valorizzare il “**Refosco di Scodovacca**”.



Oltre 100 gli intervenuti per il convegno, il cui obiettivo è stato quello di dare slancio al vitigno rosso autoctono per eccellenza della regione: il Refosco. Grazie agli interventi dei relatori si è ricordato come il Friuli Venezia Giulia non è solo terra di grandi bianchi, ma è una terra dove si produce anche un grande vino rosso che, come ricordato dal prof. Peterlunger, “è parente stretto” del Nebbiolo : il REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.

A seguito del convegno si è tenuto un aperitivo conviviale dove si è brindato con Refosco dal Peduncolo Rosso offerto dalle aziende associate al Consorzio DOC Aquileia.

La giornata è proseguita, nel pomeriggio, con i banchi di degustazione delle aziende del territorio: **Fattoria Clementin** (Terzo di Aquileia), **Foffani** (Clauiano di Trivignano Udinese), **Obiz** (Cervignano del Friuli), **Rossato** (Cervignano del Friuli), **Tarlao** (Aquileia), **Tenuta Ca' Bolani** (Cervignano del Friuli), **Valpanera** (Villa Vicentina). Dalle 16.00 fino oltre le ore 21.00 i numerosissimi visitatori della Festa hanno avuto l'occasione di degustare il Refosco proposto dalle aziende del territorio DOC Aquileia.



Paola Margaret, enogastronoma

Un successo anche per la serata allietata dalla musica di “Cinzia canta Mina” ma soprattutto, oltre che dal Refosco dal peduncolo rosso offerto dalle aziende associate al Consorzio DOC Aquileia, dal risotto e dal gelato: rigorosamente al Refosco!



VIA GIULIA AUGUSTA, 18 - 33051 AQUILEIA (UD)

TEL.: 0431 919066

WWW.VINIAQUILEIA.IT - INFO@VINIAQUILEIA.IT

INFO@CLAUDIOFABBRO.IT

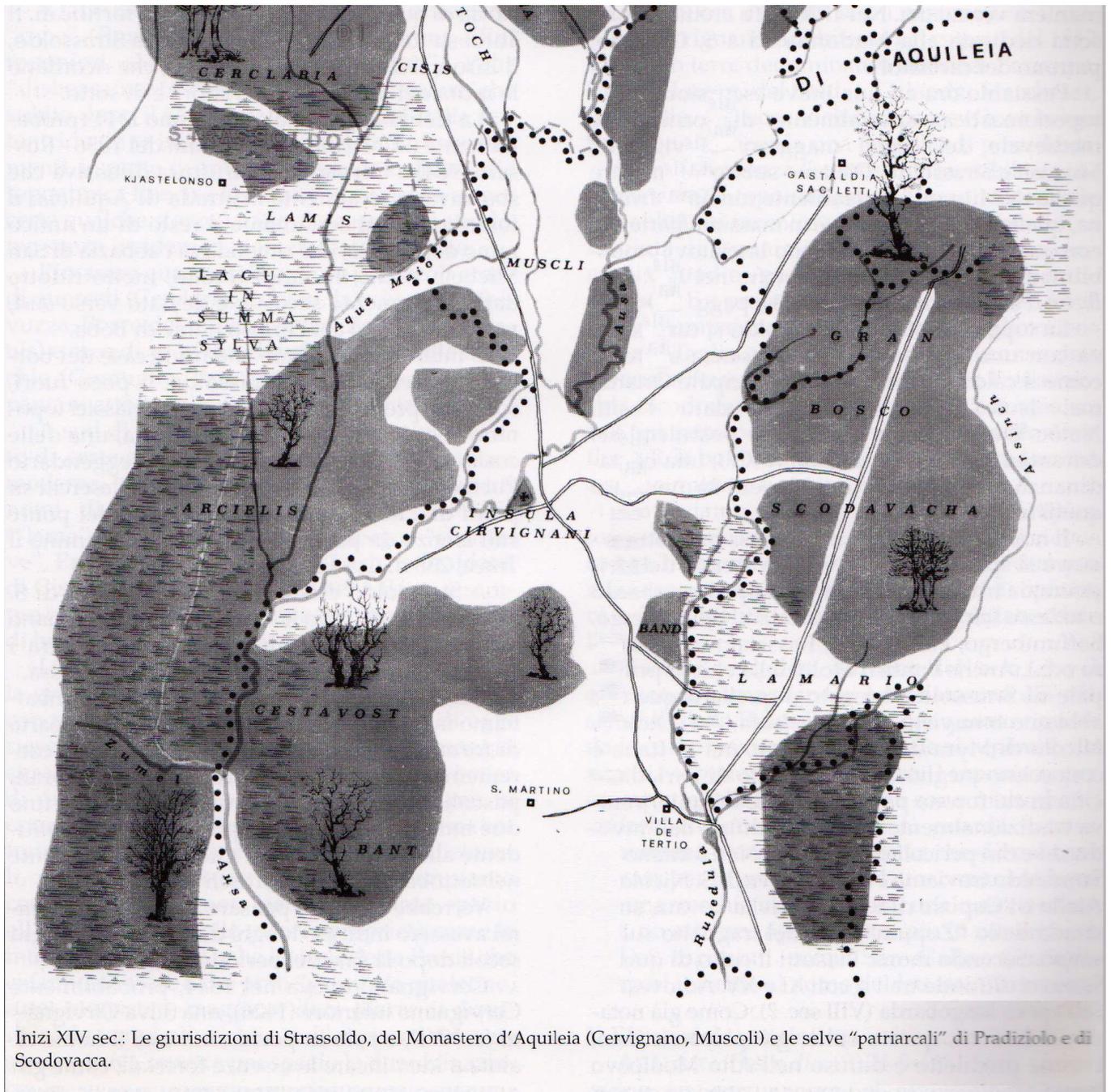
Villa Chiozza

di Michela Mura

“ Secondo don Angelo Molaro,(*Don Angelo Molaro “Cervignano e dintorni” 1920*)importante storico locale di inizio 900- *così ha esordito la dott.ssa **Michela Mura** , laureata in Conservazione Beni Culturali, che con la sua relazione si è meritata un supplemento d’applausi* - il toponimo Scodovacca deriva dal latino “Solum aquae” ed indicava una località ricca di risorgive le cui acque andavano ad alimentare le fontane dell’Aquileia romana.

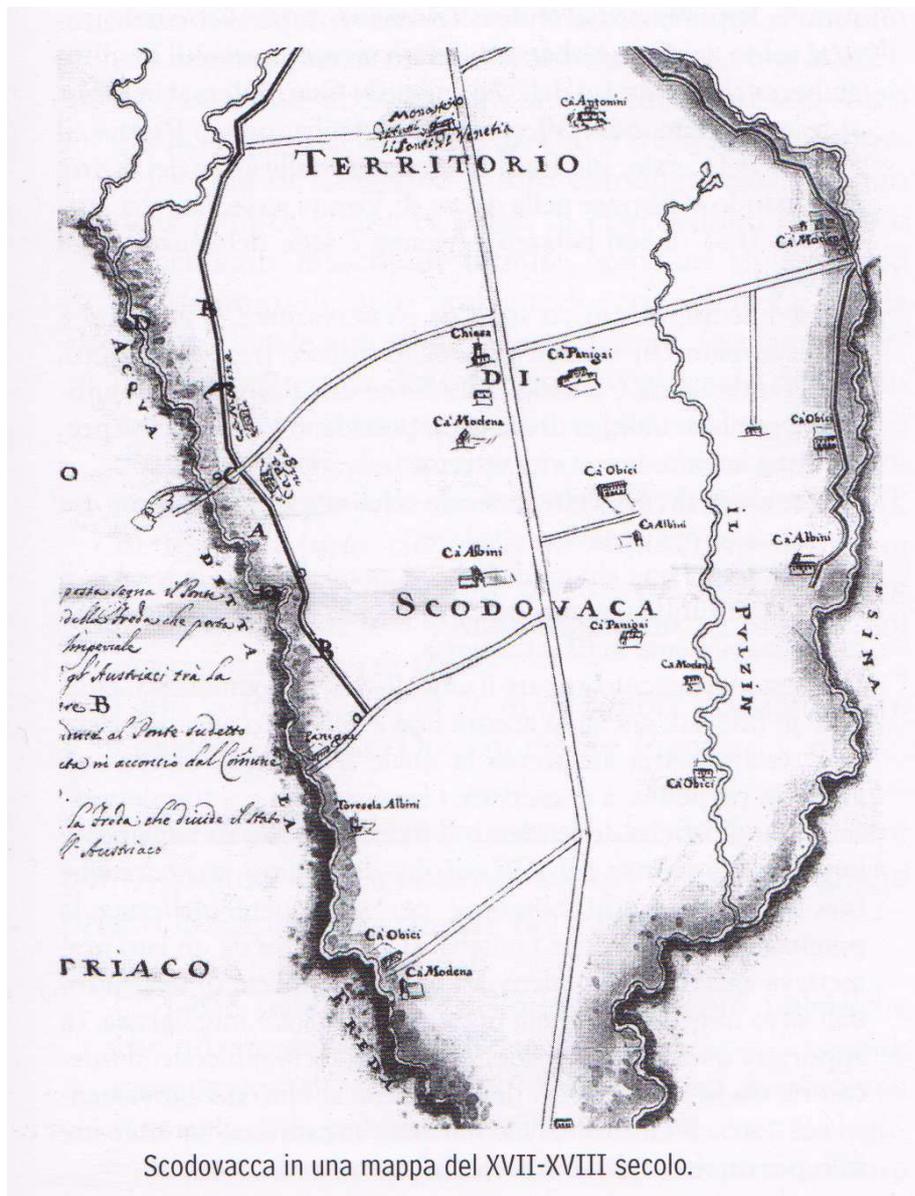


Dopo la caduta dell'impero romano, questo territorio assunse un carattere boschivo e paludoso



Inizi XIV sec.: Le giurisdizioni di Strassoldo, del Monastero d'Aquileia (Cervignano, Muscoli) e le selve "patriarcali" di Pradiziolo e di Scodovacca.

(FOTO 2_14. Secolo) fino a quando, nel 1505, la Repubblica di Venezia decise di metterlo all'asta assieme ad altre zone limitrofe. L'area di Scodovacca venne quindi acquistata dalla nobile famiglia veneziana Panigai che ne avviò la bonifica permettendo a numerose famiglie contadine di stabilirsi in case coloniche ed avviare la coltivazione di diverse colture. -frumento/mais/gelsi/uva.



(FOTO 3_tra 17 e 18 sec: PANIGAI-OBIZZI- MODENA-ALBINI)

La viticoltura fu una delle prime attività intraprese e tra le varietà di uve prodotte vi era anche quella adatta a produrre il Refosco solo che, come appurato dalla ricercatrice locale Adriana Miceu, i grappoli di queste viti non venivano trattati nella maniera odierna, ma lasciati passare dai contadini su dei graticci e trasformati in un vino dolce, alcolico, molto pregiato chiamato "Fiapeto" che era molto apprezzato dalle ricche famiglie locali.



Barone Antonio Kircher Valoghino,

(FOTO_4) La tenuta di Scodovacca passò quindi ai conti Modena e rimase in loro possesso fino alla prima metà dell'ottocento, quando venne acquistata dal barone Antonio Kircher Valoghino, abile commerciante udinese che durante l'occupazione napoleonica aveva rivestito importanti cariche per conto del governo francese ed accumulato un ingente patrimonio. (pace di Presburgo 1805 _"Intendente delle finanze del dipartimento di Passariano" e successivamente "Magistrato Civile" di Udine)



Teresa e Giuseppe Chiozza

(FOTO_5) Alla morte di Valoghino la figlia Teresa, sposata con il commerciante ed imprenditore triestino Giuseppe Chiozza, entrò in possesso di una proprietà di quasi 200 ettari tra Ruda e Cervignano che però decise in parte di vendere quando, nel 1832, rimase vedova. Teresa mantenne comunque la proprietà agricola di Scodovacca, che affidò ad un amministratore, e trasformò la bella villa padronale in una residenza estiva per la famiglia.

La proprietà rimase amministrata in questo modo fino al 1858 quando Luigi Chiozza,



Luigi Chiozza

(FOTO 6) figlio di Teresa e celebre scienziato, rimasto vedovo decise di lasciare il suo incarico di direttore dell'istituto milanese "Scuola di incoraggiamento per arti e mestieri" e di trasferirsi a Scodavacca con la figlia.

L'arrivo di Luigi Chiozza rappresentò una svolta per la tenuta di Scodavacca infatti lo scienziato riorganizzò la conduzione dell'azienda sulla base di criteri scientifici introducendo, tra l'altro, le prime macchine agricole della zona, i risultati ottenuti ne fecero uno dei protagonisti del dibattito sulle riforme del sistema agricolo friulano.



Louis Pasteur

(FOTO 7) Nel 1869 il famoso chimico Louis Pasteur venne inviato da Napoleone III a Villa Vicentina per studiare una cura contro la pebrina, una malattia del baco da seta che stava compromettendo la produzione europea. Chiozza, che aveva già conosciuto Pasteur prima del suo arrivo in Friuli, mise a disposizione del collega il laboratorio che aveva allestito nell'arancera della Villa di Scodovacca



Aranciera/Orangerie

(FOTO 8). Teresa Chiozza, figlia dello scienziato, ricorda così quel periodo ***“Pasteur era spesso ospite della famiglia, quando il pasto era servito la signora Chiozza attendeva paziente, talvolta alcune ore, che i due ricercatori si decidessero ad abbandonare i loro lavori per mettersi a tavola”***

Probabilmente alla fine del pasto veniva ancora servito quel famoso passito “Fiapeto” che tanto era apprezzato dalle famiglie benestanti locali, infatti furono i discendenti dello scienziato a decidere nel 1936 di impiantare nella proprietà un vigneto di Refosco dal peduncolo rosso

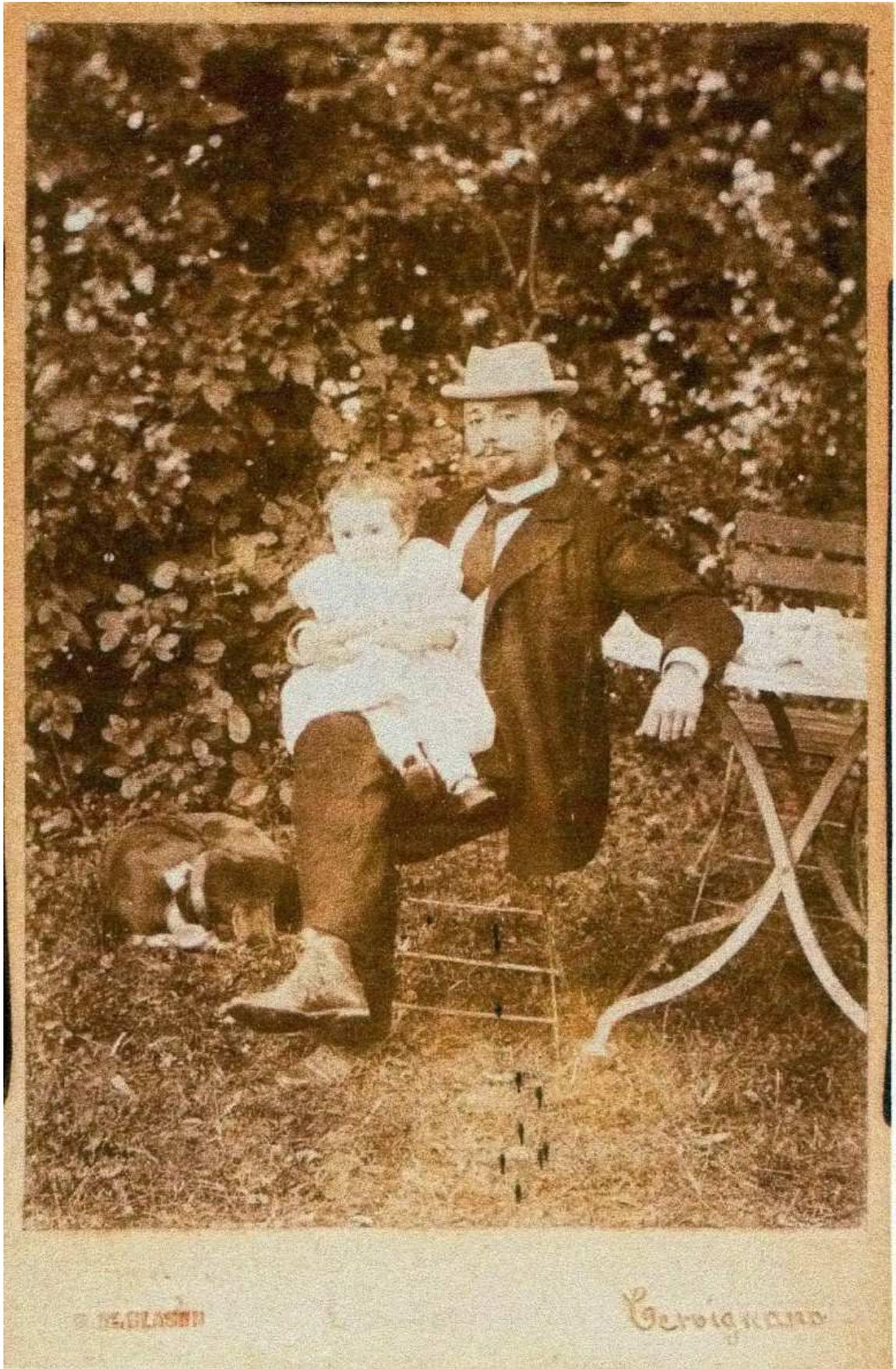


Scasso per l'impianto di un vigneto a Scodovacca, probabilmente quello di Villa Chiozza negli anni Trenta con un tiro a dodici

(FOTO 9 e 9.1). Questa antica varietà è ritenuta la stessa utilizzata per la produzione di uno dei vini preferiti degli imperatori romani, il Pucinum, che veniva prodotto ad Aquileia e di cui Plinio il Vecchio decantava le virtù salutari.



Il vigneto di Refosco oggi



Antonio Chiozza

(FOTO 10) Quando nel 1889 Luigi Chiozza morì la direzione della tenuta fu assunta dal figlio Antonio (*Giuseppe in Amideria*) che decise di ristrutturare la villa di famiglia secondo le linee dell'epoca affidando il progetto al famoso architetto triestino Giorgio Polli (1904)



Pescheria nuova

(FOTO 11). Per comprendere a pieno l'importanza di questa committenza basta ricordare che qualche anno più tardi Polli progetterà la Pescheria Nuova di Trieste, oggi Palazzo degli Incanti.



(FOTO 12) L'aspetto eclettico dell'attuale Villa Chiozza si deve proprio all'intervento di Polli che alzò di un piano l'edificio, sottolineò le finestre centrali ed il timpano con elementi neoclassici, divise con due grondaie la facciata in tre fasce e mise in rilievo l'ingresso ed il piano nobile della villa con decorazioni architettoniche in rilievo.

Negli anni trenta i Chiozza persero la villa avendo avallato un debito contratto e poi non saldato dal congiunto Umberto Lazzari e la residenza venne acquistata dall'imprenditore di origine greca Giovanni Scaramangà, ma a causa dell'avvicinarsi delle due guerre mondiali e delle gravi conseguenze politiche ed economiche che ne seguirono l'azienda entrò in una fase di decadenza fino a quando passò all'Ersa (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia).



La Scuola

(FOTO 13) Nel 1971 l'Ersa aprì a Villa Chiozza il primo “Centro di educazione professionale per imprenditori agricoli” con l’obiettivo di formare in modo completo ed approfondito i futuri protagonisti dell’agricoltura regionale.



La Scuola-mensa

(FOTO 14) Questa iniziativa certo offrì un'occasione di riscatto per Villa Chiozza, ma la realizzazione delle aule scolastiche, dei bagni, della biblioteca, dei dormitori e della mensa compromise l'originale aspetto della dimora.

Dopo la chiusura del “Centro di educazione professionale” gli edifici adiacenti il complesso principale ospitarono per alcuni anni gli uffici di ricerca meteorologica regionale mentre la villa vera e propria restò chiusa fino agli inizi degli anni 90, quando cominciò un complesso ed articolato progetto di restauro finalizzato a fare di Villa Chiozza la sede di rappresentanza dell’ Ersu.



La Scuola-interni

(FOTO 15) Grazie al lavoro dell’ing. Bruno Quaino e dell’architetto Antonietta Cester Toso oggi Villa Chiozza è dotata di tutti i servizi necessari per ospitare degli uffici pubblici ed ha nel contempo recuperato molte delle sue originali caratteristiche di residenza gentilizia come le decorazioni liberty dei soffitti. Il lavoro di restauro ha

inoltre consentito il recupero dell'originale camera da letto di Luigi Chiozza nella quale è possibile vedere anche il microscopio con cui lavorò con Pasteur.



(FOTO 16)

Dal 2011, dopo il trasferimento dell'Ersa a Pozzuolo, Villa Chiozza ospita l'Agenzia Turismo FVG.

Dott.ssa Michela Mura
michela_mura@libero.it

Relazione di Michela Mura, Villa Chiozza , Scodovacca, 6 settembre 2015