

# EXPO, CARSO GORIZIANO

Storia, cultura, vini e sapori presentati  
in una tavola rotonda alla Cascina Triulza.

*Il Carso Goriziano nutre i nostri tre appetiti.  
Cuore, Mente e Gola.  
Tavola rotonda sabato 12 settembre*

Il territorio del Carso goriziano è stato proposto ai visitatori dal 7 al 13 settembre 2015 con l'intento di far conoscere uno stile di vita tipico di questa area transfrontaliera dove gli abitanti, abituati storicamente a un terreno povero, pietroso e arido, sono riusciti, attraverso un'agricoltura familiare, a sviluppare una civiltà contadina *autarchica* che è oggi fonte di benessere e serenità, anche in tempo di austerità economica.



*Mirella Della Valle Terraneo, Pizzul, Scaglione, Fabbro, Trombetta*

Un territorio che, nonostante sia stato più volte devastato a causa delle vicende storiche - a cominciare dalla prima guerra mondiale - ha saputo

rinascere ed è oggi in fase di rilancio turistico e valorizzazione delle colture tradizionali, sviluppate riappropriandosi del legame con la terra e i suoi frutti.

**Sabato 12 settembre, presso l'Auditorium della Cascina Triulza, si è tenuta una tavola rotonda ( "IL CARSO NON È PIÙ UN INFERNO - GIUSEPPE UNGARETTI-UNA RISPOSTA DI PACE AMORE E BELLEZZA AGLI APPETITI DEL CORPO E DELLO SPIRITO" )** per illustrare nei dettagli un territorio che offre oggi, in particolare, uno sviluppo enologico all'insegna della tradizione ma nella quale ha trovato terreno fertile anche la scienza.



*Pizzul, Stok, Zuppel, Fabbro*

Dopo i saluti della dott.ssa **Mirella Della Valle Terraneo** che ha coordinato ed animato con entusiasmo l'evento , moderato da par suo dal giornalista comonese **Bruno Pizzul** ,sono stati presentati i dati della Ricerca Scientifica sui polifenoli del Terrano, mettendo in evidenza gli aspetti salutistici di questo vitigno, in un interessante intervento del professor **Francesco Scaglione**, docente dell'Università di Medicina, di Milano.

"Dei vitigni autoctoni del Carso di Castelnuovo - *ha ricordato tra l'altro Pizzul-* parla anche Plinio il Vecchio, nel 77 DC: *ad occidente delle bocche*

*del Timavo si maturano poche anfore di un vino negrissimo "Pucinum" che veniva spedito dal porto di Aquileia all'imperatrice Livia, moglie di Cesare Ottaviano Augusto. A questo vino si deve la promulgazione di vita nonostante l'imperatrice fosse di salute cagionevole.*



*Bruno Pizzul*

Di seguito sono stati illustrati i prodotti tipici , l'attività agrituristica ed enogastronomica da **Claudio Fabbro**, agronomo ed enologo , che nella sua prolusione integrata da originali slide ( *"Il Carso, battaglie e bottiglie"*) ha approfondito anche aspetti tecnici e socio-economici di questa "oasi di agricoltura eroica" in cui si registrano preziose armonie fa tradizioni legate all'agroartigianato familiare ed altre realtà imprenditoriali che , con forti investimenti , hanno portato nel territorio innovazioni

scientifiche e moderne soluzioni ( quali in particolare la micro irrigazione ) che ben si coniugano in una gestione aziendale all'insegna della massima sostenibilità , bellezza e benessere ambientale con evidente crescita qualitativa delle produzioni.



### *Stok e Fabbro*

**Adriano Zuppel**, architetto del gruppo Farecantine, ha parlato dei nuovi modelli edilizi e gestionali del territorio per uno sviluppo sostenibile.

I "Sentieri di Pace" , sono stati presentati in un appassionato e documentato excursus dallo storico **Silvo Stok** , custode di grande valore della memoria del Carso nella Grande Guerra., che ha ricordato come "sul Carso di Castelnuovo, una piccola località goriziana, furono

*combattute 6 delle 12 battaglie dell'Isonzo dal 24 giugno 1915 fino ai primi di agosto del 1916, causando 300mila fra morti, feriti e dispersi tra i due schieramenti. Fu proprio qui, in questo anno di guerra, che il giovane fante Ungaretti trovò ispirazione e compose alcune delle Poesie del Porto Sepolto. In seguito, la stessa zona si trasformò in retrovia di rifornimento e di accampamento militare per il fronte che avanzava verso Caporetto"*



*Trombetta, Stok, Fabbro*

Il progetto del Parco Ungaretti costruito all'interno del Parco della Villa Veneta Della Torre Valsassina-Hofer-Hohenlohe, e inaugurato da Vittorio Sgarbi nel 2010, è stato infine illustrato dal fondatore dell'Associazione Amici di Castelnuovo, **Gianfranco Trombetta**.

A dare il titolo alla tavola rotonda sono state proprio le parole di Ungaretti, *Il Carso non è più inferno*.

"Il poeta -ha concluso **Trombetta**- nel 1966 tornò su questa terra cinquant'anni dopo aver combattuto su questa pietraia "Nudata dallo spavento" durante la prima guerra mondiale , scoprendola già

profondamente mutata dal tempo in cui aveva composto *Il porto sepolto*, nel 1916.

All' evento hanno partecipato diversi giornalisti ed enogastronomi del settore nazionale ed estero nonché produttori ed operatori del settore dell' Altopiano carsico e dell' Isontino .



*Azienda Castelvechio*

Confagricoltura Friuli VG è stata attivamente presente ai lavori con il prof. **Claudio Cressati** , l' ANIOG (Cavalieri d'Italia -Gorizia ) con il cav. **Franco Stacul** e la PRO LOCO FOGLIANO REDIPUGLIA con il presidente **Franco Visintin** intervenuto con una folta delegazione .



Al termine, le Associazioni organizzatrici hanno offerto ai partecipanti una degustazione dei vini del Carso e delle Donne del Vino. L'evento è stato reso possibile grazie alle Istituzioni e Associazioni del territorio: Amici di Castelnuovo con la Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, Turismo FVG. Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia Camera di Commercio di Gorizia, Anci Gorizia, Associazione Cisi Ronchi dei Legionari, Associazione Obiettivo Immagine, Associazione Ville Venete, Associazione Le Donne del Vino, Associazione Culturale Bisiaca, Sentieri di Pace, Istituto per gli incontri culturali mitteleuropei, Le Talpe del Carso, Le Alture di Polazzo Fattoria Didattica, Associazione fare Cantine, Associazioni di categoria della Ristorazione, degli Agriturismi e dei produttori di Vino e di Olio.

## **IL VINO FA BENE ALLA SALUTE.... E ALLA CRISI**

***La ricerca sul vino Terrano, vitigno autoctono della DOC Carso, ha evidenziato la grande quantità di Resveratrolo contenuta in questo vino, con effetti benefici interessanti ... e nuovi stimoli per il mercato.***

In occasione del Vinitaly 2014 vennero presentati i risultati della ricerca **sul vino Terrano, vitigno autoctono del Carso.**

La ricerca è stata seguita dal Prof. **Francesco Scaglione** dell'Università di Milano Facoltà di Medicina, promossa dall'azienda Castelvechio

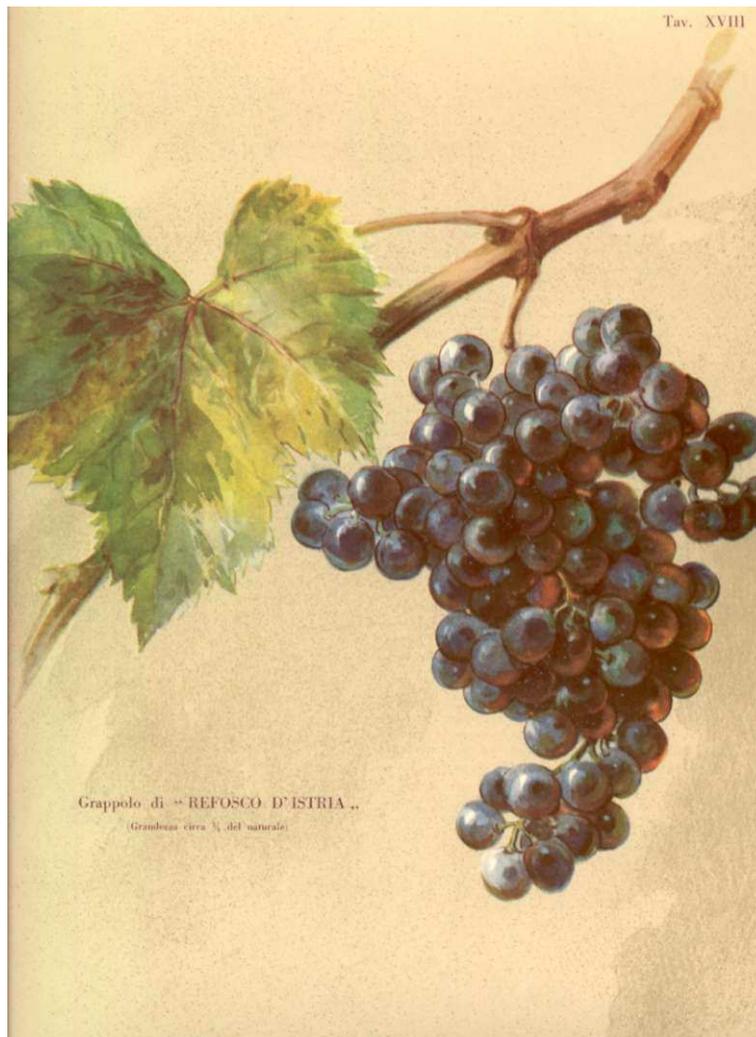


*Il Prof. Francesco Scaglione (ph. C.Fabbro, 12.09.2015)*

L'idea della ricerca prende spunto da evidenze cliniche e sperimentali che suggeriscono che il vino rosso offre una maggiore protezione per la salute. Questa è attribuita a polifenoli antiossidanti dell'uva derivati presenti in particolare nel vino rosso<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Burns J, Crozier A, Lean ME. Alcohol consumption and mortality: is wine different from other alcoholic beverages? *Nutr Metab Cardiovasc Dis* 2001;11:249-258.



*Tavola di T. Donadon ex G. Poggi, 1939*

Da qui nasce il paradosso francese. La dieta di molti paesi mostra che man mano che aumenta il consumo di grassi, aumenta la mortalità per malattie cardiovascolari. In paesi come Finlandia, Irlanda, Svezia c'è un'alta mortalità per malattie cardiovascolari e c'è un consumo molto alto di grassi. Tuttavia, la Francia è pur consumando molti grassi, ha un livello di incidenza delle malattie cardiovascolari molto basso. E' da questa osservazione che nasce l'idea che il vino possa far bene. Perché i francesi mangiano tanto grasso e non hanno malattie cardiovascolari e sono più sani e longevi? Questi dati hanno stimolato nel 1987 la curiosità, ed è iniziata l'indagine sul paradosso francese partendo dalle analisi chimiche organolettiche del vino. Ciò che conta è il potere antiossidante dal vino che è più potente della vitamina E.



*Grappolo di Terrano, di L.Plozner (Pittaro, 1982)*

L'attività antiossidante che si trova in un bicchiere di vino rosso è equivalente a quella che si trova in : 12 bicchieri di vino bianco; 2 tazze di tè, 5 Mele, 5 (100g) porz. di Cipolla, 500 g. di melanzane, 3,5 bicchieri di succo di ribes nero, 500 ml di birra, 7 bicchieri di succo d'arancia, 20 bicchieri di succo di mela.

Inoltre L'ingestione di vino rosso durante un pasto ricco di grassi riduce significativamente lo stress ossidativo<sup>2</sup>.

Partendo dalla ricerca sul "French Paradox", il **Prof. Francesco Scaglione dell'Università di Milano – Facoltà di Medicina** ha realizzato una **ricerca sul vino Terrano**, vitigno autoctono tipico della DOC Carso.

**Cosa c'è nel vino che fa bene?** Il Resveratrolo, composto derivante dagli acidi polifenolici. Nell'uva, la sintesi del Resveratrolo è localizzata prevalentemente nelle cellule della buccia. Nella vinificazione in rosso, quindi, la macerazione con le bucce fa sì che i vini rossi abbiano livelli di Resveratrolo maggiori rispetto ai vini bianchi.

---

<sup>2</sup> Ventura P, Bini A, Panini R, Marri L, Tomasi A, Salvioli G. Red wine consumption prevents vascular oxidative stress induced by a high-fat meal in healthy volunteers. *Int J Vitam Nutr Res* 2004;74:137-43.

**Dalla ricerca del Prof. Scaglione dell'Università di Milano – Facoltà di Medicina, è emerso che il contenuto di polifenoli nel vino Terrano e del conseguente Resveratrolo è di gran lunga più alto rispetto ai vini Bordeaux o al Merlot. Rispettivamente abbiamo un contenuto di 2150 g/l di Polifenoli e 18,4 mg/l di Resveratrolo nel Terrano, contro 1210 e 5,26 nel Bordeaux e 1320 e 4,22 nel Merlot.**

Inoltre la misura dell'**attività anti radicali liberi del Terrano** è quasi doppia rispetto agli altri due vini. Queste sono concentrazioni molto basse in milligrammi, ma potenti. Per qualsiasi prodotto naturale il contenuto di principi attivi dipende dal terreno, dal vitigno, dal tempo. La prima cosa da considerare è il connubio pianta-terra che è fondamentale. La stessa pianta, in un terreno diverso, produce cose diverse, e poi sono da considerare la temperatura, la pioggia, i fertilizzanti, le erbe infestanti, quanto frutto produce. Sicuramente quindi esiste una differenza legata al connubio pianta-terra e, se questa esiste, significa che **il Terrano è differente dagli altri**. L'aspetto del vino, il sapore, il colore, dicono che è diverso.

Questa ricerca definisce nuovi stimoli per il consumo del vino: nuovi stili di consumo e maggiore consapevolezza sulla qualità da parte del consumatore, fanno di questa ricerca uno strumento prezioso.

Il vino da un lato fa bene, dall'altro fa male. Bisogna **bere meno e bere meglio!** E' l'equilibrio la cosa importante: è quindi necessario **limitare l'uso ed il consumo ai soli pasti quotidiani**.

CF

Milano Expo, 12 settembre 2015

Nelle foto ([archivio info@claudiofabbro.it et al. \)](mailto:info@claudiofabbro.it)

-Relatori

-Relatori e rappresentanti Istituzioni ed Associazioni .