

CORNO DI ROSAZZO

## BONTÂT FURLANE

Beneficenza abbinata all'enogastronomia

" Una serata di beneficenza abbinata alla riscoperta dell'enogastronomia locale , del Carso e della Riviera d'Alto Adriatico , per promuovere uno stile di vita che comprenda da un lato la solidarietà, e dall'altro la riproposizione dei valori sociali e alimentari della cucina tradizionale ed innovativa regionale .



Questa in sintesi " **BONTÂT FURLANE- A CENA PORTA IL TUO CUORE** " serata didattica con degustazioni abbinate che ha avuto luogo sabato 14 marzo scorso alla Osteria "Al Gjal" di Casali Gallo , a Corno di Rosazzo.

Per l'occasione sono state proposte dal giovane chef e "padrone di casa" , **Marco Zamparo**, alcune ricette che hanno deliziato i palati più

esigenti , dal prosciutto cotto carsico con kren alle capesante , alle vongole , al "Salame di mare " , al "Tiramisù" ed altro ancora .



*Nadia e Andrea Macorig e Fabbro, da sn.*

Uno spunto da cui partire per approfondimenti sulla tradizione friulana e giuliana , dalle coltivazioni agli allevamenti, dai frutti di mare a quelli esotici e nostrani, dalla vigna alla cantina.

Il tutto abbinato a bollicine ed ottimi vini offerti dai produttori di **Corno di Rosazzo** quali **Gigante**(Spumante Brut) , **Borgo Judrio e Cà di Bon** ( Friulano) , **Visintini** (Pinot bianco) , **Specogna** (Pinot grigio ) , **Fedele** (Sauvignon ) e **Butussi** (Verduzzo) .



*Silvio Jermann, vignaiolo in Ruttars, a sn., con Claudio Fabbro*

Il ricavato, devoluto all' **Associazione per la Ricerca sulla SLA** (Sclerosi Laterale Amiotrofica) , malattia neurodegenerativa progressiva di cui ha parlato **Andrea Macorig**, presente all' incontro con la moglie **Nadia** , che ne è stata colpita reagendo con coraggio anche grazie ad una famiglia forte e tanti amici fra cui, in particolare, proprio i protagonisti della vitivinicoltura e dell'enogastronomia di Corno di Rosazzo che periodicamente si impegnano a favore di iniziative benefiche.



### *I giovani chef*

Va anche sottolineata la sensibilità dell' Amministrazione comunale , in testa il Sindaco **Daniele Moschioni** ed il suo "vice" **Maurizio Dosualdo** , intervenuti con i consiglieri **Loris Basso** e **Laura Artenti** .

Se di vigne , vini e dintorni hanno parlato, fra una portata e l'altra, agronomi , enotecnici e vignaioli (**Claudio Fabbro**, **Silvio Jermann** , **Arieto Gigante**, **Oliviero Visintini**) sui segreti della cucina creativa spunti preziosi sono venuti dai rappresentanti di **CIVIFORM** di Cividale e dagli chef **Marco Zamparo** ed **Amorino Michelutti** e dall'esperto dei gelati artigianali , **Manuel Scaramuzza**.



*Marco Zamparo e Colleghi*

Il dr. **Claudio Verdimonti** , nobile della Corte del **Ducato Vini Friulani** ,ha portato i saluti del sodalizio fondato nel 1972 ed attualmente molto impegnato soprattutto nell' educazione rivolta ai giovani in materia di abitudini alimentari ed approccio intelligente al "bere consapevole " quale antidoto ai ben noti problemi derivanti dagli abusi .

Gli organizzatori hanno anche ricordato l'impegno per la miglior riuscita dell'evento offerto da Comune, Comitato Fiera Vini, Banca di Manzano, Grafiche Manganesi, Prosciuttificio Masè, Arbis, Tiare dal Gjal, Gelateria Mitzie, Bottega del Fiore e Comitato Difesa Osterie Friulane.

Foto incontro "Bontat Furlane" : archivio claudio fabbro

**OSTERIA  
"AL GJAL"  
CORNO DI ROSAZZO**

L'Osteria rappresenta la continuità di una azienda agricola prima ed agrituristica poi, situata a cavallo della provincia di Udine e Gorizia a ridosso del torrente Judrio ; la stessa , posta tra le colline di Gramogliano e Ruttars , è influenzata dalle particolari condizioni microclimatiche di questa località.

L'azienda è sempre stata presente nel Comune di Corno di Rosazzo con i bisnonni (**Isidoro e Isoline**) i quali nel periodo della guerra avevano già avviato l'azienda con l'allevamento e la stalla ; poi negli anni sessanta hanno iniziato con i primi impianti di vigneto , ampliati successivamente da **Norma e Mario** .

Nei primi anni **90** l'azienda ha iniziato uno nuovo corso con nonno **Albino e Marisa** che hanno ripreso in mano l'azienda ; nel **1995** la nuora **Patrizia PEZZANO** , con nuova vitalità , coadiuvata dalla suocera **Marisa** , ha aperto nella vecchia casa colonica la **Frasca** e successivamente, con nuovi ampliamenti , prima l'attività di ristorazione e successivamente anche di alloggi agrituristici .

Ora l'azienda si sta ulteriormente modificando grazie a **Marco Zamparo** (CHEF) cui si deve la riconversione della precedente realtà rurale ed agrituristica in **Osteria** , compendio di tradizione tipicamente friulana ed armonie enogastronomiche al passo coi tempi di un Friuli che guarda al presente ma soprattutto al futuro.

**OSTERIA  
"AL GJAL"  
Loc. Casali Gallo n.3  
CORNO DI ROSAZZO  
Tel. 0432-753513**

*Mob.: 348-4330024*