

MOSSA , febbraio 2017

32 ^ FIESTE DAL GJAL **Commosso ricordo del suo** **“fondatore”, Marino Bevilacqua**

RINNOVATO IMPEGNO SUL TEMA
DEI “ SAPORI DA SALVARE”

L'incontro AL BLANCH , presenti esponenti del mondo rurale e imprenditoriale

Dopo sei lustri buona parte dei partecipanti al primo incontro e successivi non ha voluto mancare anche all' edizione 2017 della **FIESTE DAL GJAL** di Mossa. In cui, come sempre in passato, il protagonista vero è stato ancora una volta sempre lui : il gallo.



Galli 2017

Ruota infatti intorno al re dell'aia l'iniziativa annuale LA FIESTE DAL GJAL che il compianto **Marino BEVILACQUA** di Mossa , cultore di tradizioni rurali , scomparso a novembre 2014, ha "inventato" ed organizzato per ben 29 anni per una ristretta cerchia di intenditori particolarmente attenti alle tradizioni contadine ed alla salvaguardia dei sapori (e saperi) in via di estinzione.



Marino e Giovanni Blanch

E di galli, al “ **BLANCH** “ di Mossa (attiva dal 1904) ce ne erano ben tre ; campioni di razza tirati su” all’antica”, nel senso buono del termine ed assegnati – a fine serata- rispettivamente ad altrettanti fortunati che a loro volta li hanno affidati non già , come ipotizzerebbe un maligno , al cuoco di turno, bensì all’ amico agricoltore nella cui aia potranno esercitare da par loro l’arte della riproduzione . Agronomi , agricoltori , cuochi , enogastronomi , enologi ed allevatori cui non sfuggono i segreti della sana dieta “biologica” né le grane dovute ai mangimi industriali “manipolati ” , si sono confrontati a lungo sui reali pericoli che corre il

mondo rurale, ultimo baluardo- è stato detto- con i suoi valori, ad una omologazione che a tutt'oggi ha solo presentato i suoi aspetti peggiori e talvolta, per il consumatore, anche devastanti .



Festa del gallo 2012

Impeccabile, come è ormai tradizione, la proposta gastronomica della Famiglia Blanch, tutta a base di gallo nelle più svariate proposte , compendio di ricette contadine rivisitate con estrema semplicità alla faccia del “ Fast food” .

Artigiani del dolce e del gelato , sempre presenti alla FIESTE DAL GJAL, hanno provveduto a creare torta e “sorbetti” in tema con l’incontro.

Commosse e puntuali le testimonianze ed i ricordi dell’amico Marino , personaggio generoso e poliedrico, artigiano completo e molto amato nel mondo agricolo .



L'ultimo gallo di Marino, febbraio 2014

Il suo ruolo è stato sottolineato dal vice Sindaco di Mossa, Edi **KOCINA** , dal cav. Franco **STACUL** , persona di spicco nell'associazionismo isontino , da don Maurizio **QUALIZZA** , da vari amici e dal titolare Giovanni **BLANCH** il quale ha ringraziato i partecipanti che, come negli anni passati, hanno voluto destinare una quota ad opere della locale Parrocchia . (CF)

Trattoria **BLANCH**

Via Blanchis 35

34070 MOSSA (Gorizia)

Tel 0481-99020

e-mail : trattblanch@yahoo.it

INFO :

info@claudiofabbro.it

(335-6186627)

testo e foto di c.fabbro

Mossa, febbraio 2017

TRATTORIA BLANCH

Diviso in due sale, una al piano terra da 70 coperti con connessione Wi-Fi ed una al primo piano da 60 coperti, accoglienti nel loro stile classico, con colori tenui ed arredi in sintonia con l'ambiente circostante. Il locale dispone di un ampio parcheggio e di un'area di sosta non attrezzata per camper. Nel periodo estivo si può degustare i loro piatti all'esterno, in un giardino coperto da ombrelloni e cintato dal verde da 50 coperti. La cucina del ristorante sottolinea l'importanza della tradizione, senza rinunciare ad interpretazioni delle ricette. I BLANCH (famiglia che gestisce direttamente la trattoria dal 1904) sono particolarmente attenti alla qualità delle materie prime. Ogni prodotto viene acquistato presso fornitori selezionati. La moglie del titolare **Giovanni**, **Valentina**, che ormai da anni guida la cucina del Blanch mette a disposizione la sua conoscenza per preparare questi piatti che mantengono la qualità e le tradizioni di una volta.

Il menù è composto da due parti; la prima è una base che rimane invariata tutto l'anno caratterizzata dalla pasta fatta in casa(**Blecs**), dalle paste ripiene, dalle zuppe, dalle selvaggine e dagli arrostiti; per poi finire con i dessert fatti dalla figlia del titolare, **Anna**. In sala è attivo ed apprezzato il figlio **Raffaele**.

La seconda varia dalla stagionalità delle materie prime.

Trattoria BLANCH

Via Blanchis 35

34070 MOSSA (Gorizia)

Tel 0481-99020

(chiude il mercoledì)

e-mail : trattblanch@yahoo.it