

50°

LA BUONA VITE

1967-2017

FAMIGLIA GIRARDI

Viticoltori e Ristoratori

in

Boscat di Grado

Sarebbe da scrivere un libro sul “ Patriarcato dei Girardi” !

La loro famiglia , originaria di Portogruaro , trasferitasi a S. Martin di Quisca nel Collio allora italiano poi jugoslavo (ed oggi BRDA sloveno...) si ritrovò , migrante non di certo per scelta propria, in quel di Boscat . Correva l’anno 1943.

Maria e Luigi con i loro sette figli crearono praticamente dal nulla l’azienda dedicando tutte le loro forze alla bonifica prima ed alla coltivazione dei campi successivamente .

Il clima, mitigato dalla brezza del mare, insieme alla natura dei terreni, rende oggi possibile il coronamento della passione dei Girardi.

Già nel **1967**, con i fratelli **Ermes e Franco**, la famiglia coltivava ben quattro ettari di vite, con prevalenza di vini bianchi a notevole base aromatica e qualche rosso importante.



Ermes e Franco Girardi, da dx

LA GRANDE FORZA DI UNA FAMIGLIA UNITA

Lavoratori instancabili, molto uniti, interscambiabili per professionalità e vocazione , i Girardi costituiscono un esempio invidiabile di sana ruralità convertitasi intelligentemente in proficua imprenditorialità.

Rafforzata la base produttiva e sulla scia di una consolidata intesa fra tanti fratelli, **Franco** può ora esprimere in pieno la sua vocazione per i fornelli e la trattoria “**Alla Buona Vite**” è un punto di riferimento per gli amanti del buon pesce.

Ermes è più legato alla terra ; ristrutturare le vigne , ama stare tra i filari ed nella cantina , che nel 2008 è diventata moderna e funzionale, con una tecnologia d'avanguardia .

Oggi l'azienda dà ampio spazio ai figli di Ermes e di Franco ed ai nipoti , che sanno trasmettere ai loro ospiti il calore della loro famiglia attraverso un'accoglienza unica: la trattoria “**Alla Buona Vite**”, la “**Cantina Girardi**” e la “**Casa Vacanze**” sono tre realtà frutto di una

splendida armonia in una famiglia di stampo patriarcale che non rinnega le radici contadine ma guarda avanti.

Una famiglia unita, la cui forza sta nella corretta ripartizione dei ruoli secondo competenze e professionalità che nell'ultima generazione registrano anche la presenza significativa di laureati in discipline agrarie, chef, atleti che, secondo le stagioni, diventano potatori o vendemmiatori , trattoristi o cantinieri .

Tanto per fare un esempio :



Solidea e Diana , da dx.

ERMES ama la campagna e la cantina ma la sua dolce metà, **SARA** (però tutti la chiamano **SOLIDEA...**) in cucina -*di cui è l'anima pulsante* - si dedica a sughi, boreto, zuppa di pesce ed altro ancora.



Solidea

Dei loro figli , PAOLA è la vulcanica regista di sala ed accoglienza (bed & breakfast e Casa Vacanze) . **MASSIMO** , laurea in agraria (come la moglie , **Luisa Cosolo** attiva in seno alla Coldiretti isontina ed a tempo perso anche nella Banda di Turriaco , scuola Cecchini) segue la cantina ma quando stacca si dedica ai primi piatti (paste e risotti). **STEFANO** ama la campagna ed è specializzato nei “ piatti al forno”.



Massimo e Ermes

FRANCO (fratello di **ERMES**) si occupa della griglia .
Sua moglie **DIANA** ha le mani d'oro per gli antipasti freddi e le verdure. Dei loro figli , **MARCO** segue sala ed accoglienza. **SABRINO** (promessa del calcio) alterna la sala alla cucina , coadiuvando papà Franco alla griglia.
Ma c'è già il futuro che avanza, con passioni e stimolanti confronti fra agricoltori , ristoratori ed atleti . Ad esempio **GIOIA** è campionessa europea di pattinaggio artistico a rotelle !



Gioia

GIRARDI, VIGNA , CANTINA..E NON SOLO..

L'Azienda agricola Girardi è ubicata a Boscat di Grado, frazione rurale a pochi minuti dalla città balneare e da Aquileia.

La località si trova nelle campagne di ex bonifica della laguna di Grado e si raggiunge dalla s.r. 352 Cervignano-Grado.

Sono oltre 50 ettari di proprietà, dicui 8 coltivati a vigneto ed il resto a cereali, soia ecc.

I Girardi producono anche ortaggi tra cui si il pregiato asparago bianco (ma si distinguono anche quelli verdi, viola e rosa, che a Boscat hanno trovato un ambiente ideale potendo contare sulle peculiari qualità dei terreni a ridosso del mare, dove un tempo, crescevano soltanto canneti tra le paludi e le barene) .

Altri prodotti genuini che l'azienda propone all'ospite: il Miele di acacia e di millefiori proveniente dalle 25 arnie che si trovano proprio di fronte alla laguna di Grado, la grappa, ottenuta dalla distillazione delle vinacce selezionate dalle uve dell'azienda (anche aromatizzata con l'assenzio marino), l'olio extravergine d'oliva, che viene utilizzato dai Girardi in tutte le pietanze proposte al ristorante. L'azienda alleva inoltre bestiame, oche e pollame.

Nella cantina è stata ricavata una sala vendita in cui la famiglia propone agli ospiti, oltre ai vini, i già citati prodotti tipici della laguna ed altri quali farina biologica di mais e di farro, aceto balsamico, marmellata.

Robusta è la proposta enoica (ferma e bollicine varie).

Il "terroir" è funzionale a fruttuosità gradevoli piuttosto che a marcate alcolicità e struttura.

Vini Bianchi

Chardonnay, Malvasia istriana, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Traminer aromatico ed il "**Mandule**" ("vino bandiera" da uve Tocai friulano, secco, suadente, dal gusto pieno e morbido, fresco e fruttato. Perfetto come aperitivo, è ideale per accompagnare prosciutto crudo, minestre e antipasti di pesce e carni bianche).

Vini rossi

Cabernet Franc, Merlot e Refosco.

Gli spumanti

veglia sul frizzante benessere della cantina Girardi in versione bollicine la Cantina Produttori di Cormons e, per essa, l'enologo Rodolfo Rizzi, che con occhio attento segue l'elaborazione di:

BRUT GIRARDI (Pinot bianco e Chardonnay, metodo Charmat lungo d'oltre 10 mesi, secco, dal profumo intenso, armonico, dal sapore asciutto, fragrante, fresco. Spumante da aperitivo o per pranzi importanti di pesce).

RIBOLLA GIALLA brut.

FRIZZANTE (blend d'uve malvasia, chardonnay e pinot bianco)

PROSECCO (è appena andato in produzione).

Gran bella famiglia, i Girardi; se la conosci e la frequenti non la lasci più!

BOSCAT, 2 MARZO 2017 : 50° ANNIVERSARIO



*Girardi e Friends
(1967-2017)*



Girardi e Fiends



Girardi e Friends



Girardi e Friends



Azienda

GIRARDI

Via Dossi

Località Boscat

34073 Grado (Gorizia)

Tel. +39 0431 88090

Fax +39 0431 88305

www.girardi-boscat.it

info@girardi-boscat.it