

# POZZAR

Agriturismo ed Aziende agricole  
“BOSCO ISONZO” e “LA MEL”  
Una famiglia unita, fra tradizione d innovazione

di Claudio Fabbro

Attenti come sempre a cosa bolle in pentola in fatto di buon vino , ricette contadine e tradizioni recuperate abbiamo voluto toccare con mano una realtà rurale familiare giovane , con alle spalle una bella tradizione, un presente concreto, un futuro garantito .

Un vero e proprio presidio difeso a denti stretti ed a tempo pieno , con i vecchi fabbricati in corso di progressiva ristrutturazione, all’insegna della funzionalità e del buon gusto ; diverrà un vero e proprio borgo.

E quando diciamo presidio citiamo un termine molto caro a Slow Food che non a caso abbiamo ritrovato in quel di Fiumicello , con in testa il governatore Renato Tedesco scortato- con digitale Nikon in fiamme per iperattività – dal fido assistente informatico Max.



Abbiamo visitato frutteti, vigneti , uliveto , museo contadino “ fai da te” ed i laboratori dove il maiale diviene salame, prosciutto, cotechino ed insaccati vari , con talpini pronti a nobilitare bolliti da sogno.



Una famiglia forte, giovane, unita e motivata , con mamma Giuliana depositaria di ricette agresti da sogno e papà Mario agricoltore per discendenza ma anche artigiano, meccanico, artista nella gestione della pietra ornamentale e dintorni.  
Lo staff “ senior” è infine arricchito da zio Egidio , vivace over '70 , pure artigiano sopraffino .



Giuliano , ( Perito agrario , classe 1973) è il regista tecnico del “ patriarcato” ; la sorella Sabina ( Laurea in Lingue e Lettere, classe 1970) , con grazia e creatività, gli è complementare , armonizzando il ruolo di mamma di due “ argenti vivi” quali Luca( 6 anni) ed Elia ( quasi 2) alla sua presenza di spessore in azienda, agriturismo e laboratori .



Da sempre legata al mondo dell’agricoltura, l’Azienda Agricola “Bosco Isonzo” è basata sulla coltivazione dei terreni di proprietà della famiglia e di alcune terre in affitto. Adiacente al fiume Isonzo in periferia di Fiumicello, è specializzata nei seminativi ma si sta sempre di più concentrando sulla produzione vitivinicola ; ha come riferimento la zona del DOC Aquileia.

Dal 1986 è attiva la “frasca”, oggi “Agriturismo Bosco Isonzo”, attivo da gennaio ad aprile per la somministrazione e la vendita del vino, sfuso e in bottiglia, e dei salumi di produzione propria (in particolare cotechino, salame, pancetta, ossocollo e lardo speziato), preparati artigianalmente secondo la tradizione friulana. In quanto agricoltori e non ristoratori, nell’agriturismo i Pozzar propongono prevalentemente piatti freddi e i prodotti tipici aziendali.



Dal 2006, all'offerta del vino e dei salumi, si è affiancata la vendita estiva di prodotti ortofrutticoli, in particolare delle albicocche e delle note e rinomate "pesche di Fiumicello", provenienti dal frutteto dell' Azienda Agricola "La Mel", di proprietà di Sabina, che produce anche le marmellate per nobilitare i dolci dell'agriturismo e che sono poste in vendita al pubblico in vasetti confezionati artigianalmente ma secondo le normative igieniche previste per legge.



Attente alla cultura tradizionale, le due aziende, hanno sempre sostenuto e aderito a iniziative locali quali “Aziende aperte” e la “Festa delle pesche”, che si tengono rispettivamente nei mesi di giugno e luglio, e nei programmi futuri intendono inserirsi nel circuito delle “Strade del vino”.



Essendo in fase di ristrutturazione, stanno, infatti, allestendo e organizzando anche una sala degustazione e un punto vendita dei prodotti tipici friulani e aziendali.

## “Bosco Isonzo”,

via Isonzo 74, 33050 Fiumicello (UD)

tel. 0431-969379; fax 0431-970838; cell. 338-8524814

Titolare: Giuliano Pozzar

( diploma di perito agrario; certificato di partecipazione a un corso di macellazione e stagionatura delle carni suine; nel sociale, esperienza amministrativa comunale e nell’ambito di cooperative locali; vice-presidente del Consorzio Vini D.O.C. )

Estensione: tre ettari a vigneto, cinque ettari a seminativo ed uliveto.

Produzione: vino rosso (merlot, cabernet), bianco (tocai, chardonnay, moscato) e rosato, venduti sfusi e in bottiglia; salumi e insaccati; olio d’oliva.

## “La Mel”

via Isonzo 76/A – 33050 Fiumicello (UD)  
tel. e fax 0431-970838; cell. 340-6303256

Titolare: Sabina Pozzar

( Laurea in Lingue e Letterature Straniere; Diploma di cultura e società europea conseguito in Belgio; iscritta all’albo dei direttori tecnici di agenzia di viaggio; esperienze di impiegata commerciale presso l’ufficio export in vari settori; ora mamma di due maschietti, nelle due aziende di famiglia si occupa del settore commerciale e amministrativo ).

Estensione: due ettari a frutteto ed uno a seminativo.

Produzione: pesche, peschenoci, albicocche, susine; marmellate , confetture di frutta e conserve di verdura.



L' articolo e le foto sono dell' archivio di Claudio Fabbro , 16 novembre 2007;

Sabato 5 luglio 2008 l'AGRITURISMO della Famiglia POZZAR è stato inaugurato ufficialmente.

All' evento, coordinato dal dr. Claudio Fabbro, sono intervenute oltre 200 persone , amici dei Pozzar, addetti ai lavori, giornalisti.

Hanno portato i propri saluti il sindaco di Fiumicello, Dean, il presidente della C.I.A. Friuli V.G. , Benedetti, il consigliere e già assessore regionale Iacop .

Giuliano Pozzar ha illustrato l'organizzazione aziendale; infine il Centro è stato benedetto da don Ottone.

Poi la festa, fino a notte inoltrata.

Fiumicello, 5 luglio 2008