

**Azienda Agricola
SCHERIANI
“ Trattoria rurale”
in Darsella di Muggia**

di Claudio Fabbro

L’Azienda di cui parliamo prende il nome dai proprietari e si trova in comune di Muggia(TS) e più precisamente su una superficie di 4 ettari circa distribuiti nelle frazioni d’altopiano di DARSELLA, FONTANELLA e S. BARBARA, ad un’altitudine media di 125 m.s.l.m.



I terreni della zona appartenevano alla borghesia muggesana e triestina che dalla metà dell’ 800 iniziò a venderli per investire nei nascenti Cantieri navali. All’inizio del ‘900 la famiglia MILLOCH comprò il fondo attuale su cui già esistevano coltivazioni di mandorli, ulivi, ciliegi e viti; la bisnonna si dedicava, dal canto suo, all’allevamento di vacche da latte destinato all’alta borghesia triestina per la quale essa faceva pure la lavandaia.



Fabiana e Fulvio con Gianni Degenhardt

Il bisnonno lavorava in cantiere ed insieme, nel tempo libero, si occupavano dell'azienda.

Dei loro tre figli solamente Pietro, il più giovane, rimase in famiglia dopo sposato, pur lavorando in cantiere e, in ogni momento libero, in campagna.

Passato a miglior vita all'età di soli 37 anni lasciò la vedova con due figlie ed i genitori ormai troppo anziani per occuparsi dell'azienda ed in seguito la vedova fece quello che potè per tenere in vita quanto era stato creato nel tempo.



Fulvio con Gianni Degenhardt

La miglione, la riconversione e ristrutturazione di appezzamenti e fabbricati rurali sono frutto dell'impegno continuo della famiglia (a partire , negli anni ' 50, da Giuseppe Scheriani diventato, nel frattempo marito d'una delle due figlie) che ha dato nell'attuale conduzione un taglio agrituristico (nell' osservanza di regole precise conseguenti all'appartenenza all' Associazione Trattorie di Campagna) , molto rispettoso di usi , costumi e tradizioni locali.

Dal 1997 l'azienda è condotta direttamente da Fabiana SCHERIANI e dal marito Fulvio Tomini.



Fulvio Tomini

Sono circa 50 gli ettolitri di vino prodotti in azienda, fra cui primeggiano la MALVASIA ISTRIANA ed il REFOSCO , insieme ad uvaggi bianco e rosso (mix di varietà locali) in gran parte imbottigliate e vendute in azienda e nella trattoria di campagna.

Degni di menzione il particolare vino ARCELLA, la PICCOLA NEGRA , il MOSCATO ed il CABERNET SAUVIGNON.

Il nome Arcella deriva dal fatto che la zona in cui viene coltivata la vite da cui il vino proviene era chiamata, fino al XVIII secolo, Arcella ; poi la parlata ladina rimodellata in Darcella o Darsella.



Fulvio Tomini

Nel periodo da aprile ad agosto è possibile degustare prodotti tipici aziendali (vino,olio,frutta fresca, asparagi , prosciutto crudo e arrosto, pancetta e salumi vari) ed apprezzare al contempo una cucina dai sapori contadini davvero superbi, dai minestroni di jota(fagioli, patate, crauti acidi) o bobici(fagioli, patate, granoturco) ad una serie di piatti a base di pasta e gnocchi fatti in casa insieme a frittate, carni alla griglia(maiale, tacchino, vitello) , “ Calandracca” (spezzatino di carne di manzo e maiale con patate) ed arrosto "che si sciolgono in bocca .

Ovviamente ampia la gamma di verdure, secondo il ritmo stagionale.

Sono 200 gli ulivi in produzione, di cui la metà ha oltre 50 anni e l'altra è stata messa a dimora nel 2002 (varietà BIANCHERA al 70% , LECCINO, PENDOLINO, FRANTOIO).



L'olio d'oliva DOP Scherani

L'azienda agricola SCHERIANI (la " Trattoria rurale " è aderente e particolarmente attiva nel circuito "Trattorie di campagna" ed è stata da noi visitata con una guida prestigiosa e probatoria quale il dr. **Giovanni DEGENHARDT** , già direttore dell'Ispettorato agrario di Trieste e noto esperto assaggiatore d'olio d'oliva) guarda dall'alto il golfo di Trieste e la costiera istriana ed i proprietari (con conoscenza sia della lingua slovena che inglese)sono un mix di cortesia, professionalità e disponibilità.

Corretto e stimolante il rapporto qualità/prezzo.

Per questi ed altri motivi, in particolare al fine settimana, è opportuna la prenotazione.

(Nelle foto di Claudio Fabbro, il dr. Gianni DEGENHARDT con Fabiana SCHERIANI e Fulvio TOMINI)

Azienda agricola
SCHERIANI
Di Fulvio Tomini e C. s.a.s.
Loc.Darsella di S.Bartolomeo, 20
34015 MUGGIA(TS)

Fax : 040-273934
Mob. : 335-301576 e 334-1699898

E-MAIL : fulfab@hotmail.it e scherianiaziendagricola@gmail.com

Orari d'apertura

MARZO : aperto solo sabato e domenica
APRILE-MAGGIO : aperto domenica ore 11-23
GIUGNO-LUGLIO-AGOSTO : aperto dalle 11 alle 14.30 e dalle 18 alle 23
(domenica chiuso)

claudiofabbro@tin.it

CF 30.03.2010