

Il numero di giugno di Fuocolento ospita miei articoli riguardanti i vignaioli **BARDUCCI** di Soleschiano - Ronchi dei Legionari (GO) , altri riguardanti l' **Assoenologi FVG** (miei e di R.Rizzi...) e l'agriturismo **IL BOSCO DI ARICHIS** , S.Giorgio Rich.da (PN)
Buona lettura !

Gorizia, 08 luglio 2009

claudiofabbro@tin.it



Barducci della Guida

Viticoltori in Soleschiano - Ronchi dei Legionari

Claudio Fabbro



In alto: Barducci, famiglia con Sergio e Patrick.

1950 in principio fu nonno Carlo, il "fondatore" ... La storia dell'azienda agricola "Barducci" inizia negli anni cinquanta, quando il nonno Carlo, originario di Firenze - da buon toscano appassionato di cavalli ed imprenditore - acquista dei terreni nel comune di Ronchi dei Legionari per provvedere alle necessità degli animali. Successivamente, con l'acquisizione di ulteriori terreni, inizia una vera e propria attività agricola di tipo seminativo ed allevamento di bovini - con la collaborazione di dipendenti - la cui direzione viene affidata a dei fattori che seguono i lavori della terra. 1960: papà Franco, imprenditore e viticoltore... Negli anni sessanta il figlio Franco, che pur essendo un commerciante - collabora con il padre, si accorge che alcuni campi nella zona tra Soleschiano e San Pier d'Isonzo acquistati come seminativi hanno una produzione scarsa per la loro natura argillosa sassosa derivante dagli antichi alvei del fiume Isonzo. Decide quindi, con felice intuizione, di riconvertirli a vigna ed organizza una cantina di cui si occupa il mai dimenticato fattore "Sandrin", contadino di nota esperienza che produce i primi vini "bianco e rosso" che vengono venduti nella privata (o "frasca"), molto apprezzata nel territorio e conosciuta come "la de Barducci a Soleschian". Soleschiano è un borgo di Ronchi dei Legionari che evidenzia già dalla propria struttura urbanistica l'origine agricola. Essa si sviluppa attorno ai due poli di aggregazione: da un lato la casa aziendale Chiarada - Meterc in origine emanatrice di quel flusso energetico che ha certamente stimolato l'origine del borgo e dall'altro la chiesetta di San Tommaso, tangibile segno della avita credenza popolare. Tra di essi l'oblunga figura della piazzetta di San Tommaso che caratterizza l'aspetto di origine rurale dell'insediamento. Sulla piazzetta si affaccia l'azienda con la sua cantina 1980: l'azienda rilancia, insieme a collaboratori importanti. A partire dagli anni ottanta le redini della tenuta vengono affidate ad un giovane, la cui serietà e professionalità erano state immediatamente colte da nonno Carlo prima e confermate poi da papà Franco. parliamo di Gino Ferrazzo, che contribuisce all'ulteriore sviluppo della cantina che viene progressivamente attrezzata e continuamente aggiornata permettendo una produzione vinicola apprezzata e di qualità stabile anche per la cura della viti ed i metodi di vinificazione. Contemporaneamente sua moglie, Franca, si occupa della privata (cioè la frasca "biologicamente" rinominata) con tanta grazia e serietà. Doti che, con il senno di poi, si riveleranno importanti per gettare le basi dell'immagine aziendale ancora prima che si iniziasse l'avventura dei primi imbottigliamenti, indispensabile "biglietto da visita" per farsi conoscere anche fuori provincia.

Azienda Agricola Barducci

Piazza San Tommaso 18
Soleschiano - 34077 Ronchi dei Legionari (GO)
Telefono: 0481-410974 - Fax: 0481-484647
Mob: 331-9785755
E-mail: bardem@alice.it

Tre stelle per il migliore

Il Pinot Grigio 2007 della Azienda

del Vignaiolo



e regione.

Collaboratore di grande serietà, in perenne ricerca dell'innovazione e dotato di un fine palato, Gino stabilì con la proprietà un rapporto invidiabile sotto il profilo professionale ed umano, crescendo insieme a Franco, alla sempre attenta signora Antonietta ed ai suoi tre ragazzi che, nel frattempo, pur impegnati seriamente negli studi che li porteranno a diplomi e lauree importanti, gli erano comunque vicini intravedendo quanto di buono avrebbe potuto ancora esprimere l'azienda sotto il profilo della vitivinicoltura di qualità.

Barducci, oggi...

Venendo ai giorni nostri si è avuto un significativo ricambio generazionale: a Franco si sono affiancati decisamente e con rinnovato entusiasmo i figli Enzo (medico cardiologo), Giancarlo (una laurea in legge alternata alla gestione di altre realtà imprenditoriali lanciate da papà Franco nel settore dell'abbigliamento) e Annarita, (studi universitari d'economia-commercio, amministrativa per formazione professionale e punto di riferimento anche logistico in quanto residente nel centro aziendale e quindi puntualmente vicina a

collaboratori e clienti).

Siamo dunque arrivati alla terza generazione dei Barducci.

Nel frattempo in campagna ed in cantina si è progressivamente formato, dapprima affiancato al "Maestro Gino" e recentemente subentrato quale primo responsabile generale, un giovane "pratico" che ha saputo cogliere nel breve periodo l'importanza di tanti e tali insegnamenti: Sergio Delpin, coadiuvato da Patrik Lubiana, giovanissimo perito agrario del luogo.

Barducci... in rosa

Antonietta, moglie, mamma e nonna felice, costituisce un po' il collante di una realtà "diretto-coltivatrice" in cui una forma d'agricoltura mista ha lasciato progressivamente il passo ad una specializzazione vitivinicola i cui risultati, quanto meno a livello d'immagine, si iniziano a cogliere solo in questi ultimi tempi.

E che il ruolo delle "Signore e Signorine del Vino" di Casa Barducci possa contribuire non poco a fare la differenza fra il passato ed il futuro già s'avverte nell'entusiasmo che dalla nonna prosegue in seno alla famiglia. Parliamo della figlia Annarita, delle mogli di Enzo, Monica,

e di Giancarlo, Elena, per proseguire con le nipoti Maria Carla, Giulia e Laura.

"Senza dimenticare - raccomanda Franco - la simpatica signora Anna addetta allo spaccio vini del sabato". Infatti la "Frasca Barducci" rimane comunque attiva e frequentatissima, indipendentemente dal salto di qualità sublimatosi con il primo imbottigliamento.

Né l'enologo prestato al giornalismo coglie significative differenze organolettiche e qualitative fra l'imbottigliato e lo sfuso e ciò non per ridurre il primo ma per elevare il secondo!

Le vigne di proprietà coprono 23 ettari nelle località di Soleschiano e Dobbia nel comune di Ronchi dei Legionari per una produzione di circa mille ettolitri di vino.

Dal 2008 anche sulla scia di nuovi indirizzi e strategie tese alla diversificazione dei mercati si è imbottigliato per la prima volta una piccola parte della produzione curando un marchio ed un'immagine che aspirano a far conoscere meglio un prodotto di tradizione consolidata in oltre mezzo secolo di attività, caratterizzato da semplicità nella qualità. 2008: un vino fatto con il

cuore... per il cuore...

D'altra parte al dott. Enzo, da buon cardiologo, non sono oscuri i contenuti del "paradosso francese" e delle virtù benefico-salutistiche legate a polifenoli e resveratrolo. Anche se - medico intransigente prima che vignaiolo generoso - ben poco concede in fatto di quantità. Come dire: mai fuori pasto e non più d'un bicchiere a pranzo e cena!

Se a chi scrive sono piaciuti moltissimo il Pinot grigio e lo Chardonnay (unico vino della cantina, questo, cui concorre il 20% di tal quale ma affinato in botte nuova di rovere) un occhio di riguardo spetta senza dubbio al Refosco 2008. Sembra di mangiare l'uva, in questo rosso rubino violaceo giustamente alcolico, ricco di armonie fra profumi e sapori non violentati da chiarifiche, filtrazioni spinte e frequenza di travasi, fatti salvi i primi due rituali post fermentazione. Al netto di affinamenti in qualsivoglia carato e quindi vergine da note tostate o vanigliate sa di se stesso, quindi di quella piacevole tipicità "vinosa" che ne fa probabilmente il rosso autoctono friulano di maggior importanza nella fascia 1-3 anni

Barducci

Vitis: Sottili (da Soleschiano) - Rencchi (dei Laginotti)



(come vedete non scomodiamo Schioppettino né tanto meno Pignolo).

Erbaceo e caratteristico il Cabernet franc, gradevoli il Rosato (da Merlot) ed il Verduzzo, ambedue al netto di quelle dolcificazioni che li avrebbero resi stucchevoli. Piace quella B stilizzata a forma di cuore in un'etichetta semplice, sobria, essenziale, priva di precisazioni autocelebrative.

Un'azienda e vini seri, quelli di Soleschiano, che porteranno senz'altro lustro ad una zona vocata quale è "Isonzo" in cui si lavora bene e sodo, senza clamore o ricerca di suggestioni o spettacoli che qui suonerebbero quale nota stonata. ●●●

Il "Paradosso francese"

Il consumo di vino rosso è da molti considerato una delle cause del paradosso francese formulato nel 1980. Per paradosso francese si intende il fenomeno per il quale in Francia, nonostante il relativamente alto consumo di alimenti ricchi in acidi grassi saturi, l'incidenza di mortalità per malattie cardiovascolari (ovvero le malattie del cuore e dei vasi sanguigni) è inferiore rispetto ad altri Paesi dieteticamente comparabili. Questo fenomeno è stato inizialmente correlato al consumo di vino rosso, ma altre possibilità sono state considerate dai ricercatori negli ultimi anni.

Alcuni studi si sono concentrati sull'effetto dell'alcool, e sono arrivati alla conclusione che un consumo moderato di vino (<40 g/die di etanolo, ca. tre bicchieri) limiti l'incidenza di tali malattie, probabilmente per un effetto sul colesterolo HDL e sulla fluidità del sangue.

Tuttavia l'alcool non basta di per sé a spiegare il fenomeno, infatti alcuni dati hanno mostrato che il vino è più efficace di altre bevande alcoliche nella riduzione dell'incidenza di queste malattie.

Secondo alcune ipotesi la ragione di tale proprietà del vino deriverebbe dai polifenoli di cui è ricco (in particolare il resveratrolo). Queste sostanze sono altamente antiossidanti, e questa proprietà è alla base delle loro riconosciute azioni preventive di diverse malattie. Tuttavia non è possibile dimostrare che le proprietà biologiche mostrate in vitro siano riproducibili in vivo, considerando che per assumere adeguate quantità di polifenoli il consumo di vino dovrebbe essere ben più elevato che due-tre bicchieri al giorno, esponendo così agli effetti negativi dell'alcol. Tra le altre ipotesi esplorate, uno studio ha portato l'attenzione su un'altra proprietà del vino, non correlata con i polifenoli: esso sarebbe in grado, anche a bassi dosaggi, di inibire la sintesi del peptide endotelina (endothelin-1), che è un vasocostrittore correlato alle malattie cardiovascolari ed alla aterosclerosi. In ogni caso le ricerche disponibili ad oggi non hanno dimostrato in modo conclusivo che esista effettivamente un rapporto causa-effetto tra il consumo di vino e la prevenzione di malattie cardiovascolari. Altre ipotesi sono state formulate, tra cui il fatto che nelle regioni francesi in cui la mortalità da malattie cardiovascolari è minore si osserva un più alto consumo di vegetali particolarmente ricchi di folato.

La popolarità del paradosso francese, di cui hanno probabilmente beneficiato i produttori di vino, ha destato numerose preoccupazioni poiché è indubbio che il consumo eccessivo di bevande alcoliche ha effetti negativi sull'organismo (in particolare sul fegato) e provoca dipendenza (alcolismo), e di conseguenza non dovrebbe essere incentivato.

Dopo un bimestre di degustazioni ecco gli impegni di maggio e giugno

A cura di A.E.I. FVG



L periodo che va da inizio marzo a fine aprile impegna tradizionalmente gli enologi per le sedute di degustazione funzionali ai concorsi regionali e nazionali.

Il 5 maggio scorso il presidente Rodolfo Rizzi ha voluto riassumere i contenuti dell'attività in una circolare "ad hoc" anticipando anche quelli che saranno gli appuntamenti più significativi di giugno.

"E' stato - ha esordito Rizzi - un lavoro molto impegnativo tenendo conto che il tutto si svolgeva a cavallo del Vinitaly, della Pasqua e del 25 aprile. Il responsabile del settore degustazioni, il Vice Presidente Alessandro Dal Zovo, ha svolto questo delicato compito con dedizione e professionalità, conciliando il suo ruolo di Direttore Tecnico (Tenuta di Angoris) con l'attività dell'Assoenologi impegnando le ore notturne (e chi vi scrive ne sa qualcosa) per formare e gestire Commissioni, stampare schede, spedire sms, inviare mail, ecc.

A queste numerose sessioni di degustazioni hanno partecipato sia enologi che enotecnici

affiancati da rappresentanti dell' AIS e dell' ONAV. Dai dati sulle presenze complessive siamo molto soddisfatti (abbiamo avuto serate a Pramaggiore, Buttrio, Aquileia e Corno di Rosazzo con il "Tutto esaurito"). La "base" ha risposto con grande entusiasmo, puntualità e continuità, consentendo la miglior riuscita dei lavori".

Degustazione di calibratura
Giovedì 26 febbraio Enologica Friulana

Concorsi
Lunedì 2 marzo Pramaggiore
Giovedì 5 marzo Bertiole
Venerdì 6 marzo Bertiole
Martedì 14 aprile Buttrio
Mercoledì 15 aprile Buttrio
Venerdì 17 aprile Buttrio
Lunedì 20 aprile Buttrio
Giovedì 23 aprile Aquileia
Giovedì 30 aprile Corno di Rosazzo

Viaggio di studio in Trentino-Alto Adige
Una delegazione d'Assoenologi FVG, guidata da Daniele Calzavara, ha effettuato nel mese di maggio un interessante

viaggio di studio nelle province di Trento e Bolzano.

Di un tanto sarà riferito in seguito, nei dettagli e con realistica documentazione fotografica.

Congresso nazionale 2009
Dal 30 maggio al 2 giugno il presidente Rizzi guiderà la delegazione regionale a Colli del Tronto dove si svolgerà il 64° Congresso nazionale A.E.I.

Likof 2009 San Floriano del Collio

Il 30 maggio il vice presidente Alessandro Dal Zovo ed il dr. Claudio Fabbro, p.r. della sezione, presenteranno distinte relazioni all' annuale tavola rotonda internazionale di S. Floriano del Collio. Il tema dei lavori verterà su "Guida al bere responsabile".

Fiera del vino di Monfalcone
Il 10 giugno il presidente Rizzi e Fabbro sono stati inviati dalla Pro Loco di Monfalcone a tenere le relazioni ufficiali che aprono l' annuale Festa del Vino più importante dell' Isontino. Il tema sarà: "Dal passato del Tocai al futuro del Friulano".

Assoenologi torneo calcio 2009

Ritorna in quel di Buttrio il "triangolare" di calcio, sulla scia del grande successo ottenuto nell' edizione 2008.

Questo di seguito il programma dell' evento interregionale, organizzato con la consueta precisione e passione dal consigliere Paolo Valdesolo per il quale Rizzi ha avuto parole di alto apprezzamento. 2° triangolare di calcio Memorial Asso enologi del F.V.C. 2009

sabato 6 giugno ore 8,00 ritrovo presso il centro sportivo di Buttrio.

Squadre partecipanti:
Assoenologi del Friuli Venezia Giulia e del Veneto Centro Orientale/ Associazione a.s.d. calcio femminile Chiasiellis e associazione sportiva Graphic Studio femminile di Tavagnacco
1° incontro:
ore 9,00 - 9,20
Assoenologi Friuli Venezia Giulia
ore 9,25 - 9,45
Associazione Calcio Femminile Chiasiellis
2° incontro:
ore 9,50 - 10,10



2009 anno di eccellenza
attuale che viene dal passato

Torneo di calcio femminile

Associazione Calcio Femminile
Tavagnacco
ore 10,15-10,35
Assoenologi Veneto Centro
Orientale
3° incontro:
ore 10,40-11,00
Squadre vincenti del 1° incontro
ore 11,05-11,25
Squadre vincenti del 1° incontro
4° incontro:
ore 11,30-11,50
Squadre perdenti del 1°
incontro
ore 11,55-12,15
Squadre perdenti del 1°
incontro

Premiazioni:

Coppa primo classificato trofeo
offerta dalla ditta Grafiche
Tonutti di Fagnana;
Coppa secondo classificato
offerta dalla ditta Brava di
Cormons;
Coppa terzo classificato offerta
dalla ditta Dupont;
Coppa quarto classificato
offerta dalla ditta Dupont;
Coppa disciplina offerta dalla
ditta Dupont;
Coppa cannoniere offerta dalla
ditta Dupont;
Coppa migliore giocatore
offerta dalla ditta Dupont.

**Durante gli incontri di calcio
per tutti i presenti:**

Degustazione vini del Friuli
Venezia Giulia e del Veneto
Centro Orientale. Alla fine
del torneo seguiranno le
premiazioni. A conclusione
grigliata per tutti.
Info: responsabile enologo
Valdesolo Paolo
mob. 338-7130225
valdesolo@pighin.com

**Torneo calcio 2009: le "Ditte
Amiche"**

Piella Enologica di Lovison



Pietro, Susegana (TV), M.G.
Sugherificio, Bussolengo (VR);
Piccin Silvio - Enotre S.R.L.,
Fara di Isonzo (GO);
Topazzini Antonio, Villanova
di San Daniele (UD); Tonutti
Tecnografiche S.P.A., Fagnana
(UD); Brava S.R.L.,
Cormons (GO); Emanuele
Da Dalto - Intercom S.R.L.,
Conegliano (TV); Industria
Botti Carbellotto S.P.A.,
Conegliano (TV); Fedel Ranieri
- Dupont, San Giovanni Al
Natisone (UD); Fantinel S.p.a.,
Tauriano di Spilimbergo (PN).

**Tavola rotonda Rocca
Bernarda 25 giugno**

Un convegno tecnico-
scientifico di Viticoltura ed
Enologia è in programma
per giovedì 25 giugno alle ore
17,30 presso l'Azienda "Rocca

Bernarda, Ippolis-Premariacco
(UD), con interventi dei
ch.mi prof. Mario Fregoni,
Enrico Peterlunger, Francesco
Marangon e comunicazioni e
testimonianze di vari tecnici di
settore. ●●●

Nella pagina precedente: a sinistra
Rizzi e il presidente nazionale AEI
Prevarin; a destra l'enologo Paolo
Valdesolo, organizzatore del torneo e
regista dell'intera manifestazione.
In questa pagina: Dal Zotto, Rizzi,
Marino, Valdesolo, Campo dall'Orto.

Torneo di calcio 2009

Rodolfo Rizzi, Presidente Assoenologi Friuli Venezia Giulia

ecco gli impegni di maggio e giugno

Dopo la splendida riuscita della scorsa manifestazione del 1° Memorial Assoenologi 2008 del F.V.G., ritorna nuovamente nella nostra Sezione, l'amore per il calcio giocato. Il Comitato Assoenologi del F.V.G., su iniziativa da parte del Consigliere Nazionale Valdesolo Paolo, visto il notevole interesse dimostrato nella passata edizione, ha pensato di riorganizzare il mini torneo in ricordo di tutti i colleghi prematuramente scomparsi del Friuli Venezia Giulia. Ci troviamo per il 2° Quadrangolare di Calcio Memorial AssoEnologi F.V.G. 2009 sabato 6 giugno ore 9 presso il Centro Sportivo di Buttrio (Piazzale Fiera, zona Enoteca). Le squadre partecipanti: Assoenologi Sezione Friuli Venezia Giulia, Assoenologi Sezione Veneto Centro Orientale, Associazione Calcio Femminile di Chiasiellis, Associazione Calcio Femminile di Tavagnacco. Durante e dopo il torneo, funzionerà un chiosco con degustazione di vini della nostra Regione e del Veneto Centro Orientale, il tutto accompagnato alla fine delle premiazioni da una buona fetta di prosciutto di San Daniele e da una succulenta grigliata per tutti i presenti. Le volevo esprimere, a nome di tutta l'Associazione Enologi del Fvg, del Consigliere Nazionale Paolo Valdesolo e mio personale un ringraziamento particolare per la sua sempre fatta disponibilità nel sostenere e divulgare le iniziative della nostra Associazione. Nella speranza di averLa nostro gradito ospite porgiamo i migliori auguri.

Il presidente Assoenologi F.V.G.
Enol. Rodolfo Rizzi

Consigliere Nazionale
Enol. Paolo Valdesolo



2° Triangolare di calcio Memorial Assoenologi del Fvg 2009

Squadre partecipanti: Assoenologi del Fvg, Assoenologi del Veneto Centro Orientale, Associazione a.s.d. Calcio Femminile Chiasiellis (spogliatoio campo di rugby), Associazione Sportiva Graphi Studio Femminile di Tavagnacco (spogliatoio campo di rugby) Sabato 6 giugno ore 8,00 ritrovo presso il centro sportivo di Buttrio. Regolamento: incontro di calcio di due tempi da 20' c.u., intervallo tra un incontro e l'altro di 5', arbitri i colleghi ex arbitro enologi vio stefano & bertoli luigi; n° 4 segnaline, un rappresentante di ogni squadra.
1° incontro: ore 9,00 - 9,20 Assoenologi Fvg 0,5' intervallo
9,25 - 9,45 Associazione Calcio Femminile Chiasiellis 0,5' intervallo
2° incontro: ore 9,50-10,10 Associazione Calcio Femminile Tavagnacco 0,5' intervallo
10,15-10,35 Assoenologi Veneto Centro Orientale / 0,5' intervallo
3° incontro: ore 10,40-11,00 squadre vincenti del 1° incontro / 0,5' intervallo.

ore 11,05-11,25 squadre vincenti del 1° incontro / 0,5' intervallo
4° incontro: ore 11,30-11,50 squadre perdenti del 1° incontro / 0,5' intervallo
ore 11,55-12,15 squadre perdenti del 1° incontro.
Premiazioni: coppa primo classificato trofeo offerta dalla ditta Grafiche Tonutti di Fagnagna, coppa secondo classificato offerta dalla ditta Brava di Cormons, coppa terzo classificato offerta dalla ditta Dupont, coppa quarto classificato offerta dalla ditta Dupont, coppa disciplina offerta dalla ditta Dupont, coppa cannoniere offerta dalla ditta Dupont, coppa migliore giocatore offerta dalla ditta Dupont.
Durante gli incontri di calcio per tutti i presenti: degustazione vini del Friuli Venezia Giulia & del Veneto Centro Orientale. Alla fine del torneo seguiranno le premiazioni. A conclusione grigliata per tutti.
Contatti: Valdesolo Paolo mob. 388-7130225 valdesolo@pighin.com
Al Presidente A.S.D. Calcio Chiasiellis Dott. Andrea Guizzo tel. 348-0408340 & Sig.ra Sabrina 388-6265525 sabrina.andrea@alice.it
Al Presidente Ass. Centro

Sportivo Buttrio Sig.ra Revelant
telef. 334-1820606
coordinatore Visintin
Armando tel. 348-1481594
armando.visintin@virgilio.it
Al Presidente Ass. Sportiva Calcio Femminile Tavagnacco
Picheo Vincenzo.

Elenco enologi, enotecnici, collaboratori e giocatori che rappresentano la squadra del Friuli Venezia Giulia

Dirige l'incontro l'arbitro Riccardo Bini, Bertoli Luigi
Segralinee Masetti Mirco
Campo Dall'orto Gianni
Direttore Sportivo: Rizzi Rodolfo
Direttore Tecnico: Valdesolo Paolo
Massaggiatrici: Clizia Zambiasi, Polencic Marina
Barilieri: Bonelli Michele
Medico pronto soccorso
Collaboratore al Chiosco:
Personale del Centro sportivo di Buttrio
Portieri: Bologna Alessandro, Vidoni Massimo
Difensori: Comini Andrea, Bason Giovanni, Gradina Ennio, Lunari Gianni, Bruno Pittaro, Manfreda Lorenzo, Ferlat Silvano, Biasi Nicola, Toso Alberto
Attaccanti: Marco Ostan, Grattoni Luca, Marcolini Luca, Bernardis Stefano, Fedel Ranieri, Gabassi Giampaolo, Bergnath Walter, Peres Cristian, Pittaro Stefano, D'andrea Marco, Bastianic Stefano, Trinco Stefano, Pittaro Andrea, Visintin Alan

Squadra di calcio femminile di serie A Chiasiellis
Magnani Cristina, Stefanutti Tania, Dazzan Chiara, Spilotti Alessia, Miani Cristina, Berardo Silvia, Lavia Elisa, Cester Elena, Piazza Elena, Urbani Desiree, Degrassi Monica, Paroni Chiara. ●●●

Le proposte di giugno

Spuntini, agriturismo, trattorie, enoteche e ristoranti

Il Bosco di Arichis - Agriturismo di eleganza e sostanza



Via Richinvelda, 1
33098 San Martino Al
Tagliamento (PN), Italy
Tel +39-0434-889798 –
Mob. : + 39 338 1449466 –
E-mail: info@alboscodiarchis.it

È stata una piacevole coincidenza, offertaci dalla Famiglia di Angelo Pittaro (meglio nota come "I Pitars") a farci conoscere, Raffaella Lenarduzzi.

Così è, che davanti ad un buon "Friulano", in atmosfera resa ancor più gradevole dai profumi che la primavera regala alle "Grave", abbiamo potuto e voluto saperne di più sul suo ruolo di "agriturista" e "Signora del Vino" in quella piccola oasi di pace e benessere che è il Bosco di Arichis.

Al civico 1 di Via Richinvelda a San Martino al Tagliamento, prima del bosco di Arichis c'era una vecchia casa colonica.

Si interroga, Raffaella: "eccomi qua, una sognatrice, una folle... che si è inventata "imprenditrice" in un settore difficile, dove tutti sono esperti, tutti hanno naso e un palato raffinato.

Come è potuto accadere? È avvenuto tutto un po' alla volta, una passione crescente, un bisogno di esprimermi. Cibo e vino, eppure sento che sono elementi che mi appartengono da sempre.

Dalla famiglia della mamma ho imparato a conoscere le carni, in quanto mio nonno era un allevatore e il macellaio del Paese (il "becjar di Rauscedo"); dal papà ho appreso invece quel che riguarda il mondo della vigna e dell'uva, ma soprattutto della vite, in quanto è un produttore di barbatelle". "La curiosità che mi contraddistingue – prosegue Raffaella – è la crescente passione mi hanno portata ad approfondire questi temi frequentando negli anni diversi Corsi di cucina, gli ultimi fra i quali, presso la Scuola di cucina L'Arcimboldo di Udine.

I temi trattati nei vari corsi spaziano dalla cucina storica regionale fino alla cucina internazionale, passando per la cucina vegetariana, quella etnica, ecc. con un particolare interesse per le diverse "tecniche di cottura".

"Ho frequentato -prosegue-

anche corsi monotematici sul Cioccolato e sull'Olio d'oliva. Contemporaneamente ai corsi di cucina ho frequentato anche i tre corsi AIS per Sommelier professionista, ho partecipato e continuo a seguire numerose degustazioni guidate sul vino e sull'abbinamento con il cibo, concentrandomi in particolare sui vini del Friuli Venezia Giulia. In questo ambito le degustazioni che preferisco sono le cosiddette "verticali" di uno specifico vino". Non è da poco ricordare che la nostra gentile "Signora del Vino" è anche ragioniera e, a seguire, vanta un percorso superiore presso la Facoltà di Giurisprudenza all'Università di Parma. Ma il suo sogno, di sempre è: Il Bosco di Arichis. "Si tratta – precisa Raffaella – di un Alloggio Agriturismo con cucina e annesso Spaccio Aziendale, nel quale durante il periodo estivo vendo gli ortaggi di mia produzione e nel periodo invernale riscaldo gli ospiti dell'albergo con succo di mela caldo alla cannella e una fetta di dolce appena sfornato.

In cucina mi avvalgo della professionalità di uno Chef

(Filippo Marin, di Valvasone), ma ho preteso l'esclusiva nella preparazione della Pasta fresca, del Pane e di certi dolci lievitati. Il Ristorante ospita al massimo sessanta coperti, in un'atmosfera intima e rilassante, prevalentemente con servizio "A La Carte".

Per il pernottamento il "Bosco" dispone di 11 camere, dedicate ognuna ad un personaggio che ha fatto la storia della nostra Regione. L'ospite dell'albergo può godere di un ampio giardino attrezzato oltre che di un suggestivo paesaggio colorato da frutteti, vigneti e campi di grano e di girasoli.

Il Bosco di Arichis ha aperto i battenti quattro anni e mezzo fa e costituisce ormai l'attività prevalente di Raffaella Lenarduzzi, accanto a quella agricola di produzione di ortaggi e uva.

Per personale e positiva esperienza non è difficile riunire in un'unica espressione il significato di questa bella realtà e di chi la conduce: "eleganza e sostanza insieme".

Claudio Fabbro