

Friuli Venezia Giulia

CITTA' DEL VINO

DUINO –AURISINA

TERRE ROSSE, VINI BIANCHI, PESCE AZZURRO

i fiori all'occhiello del Carso e del Golfo di Trieste.

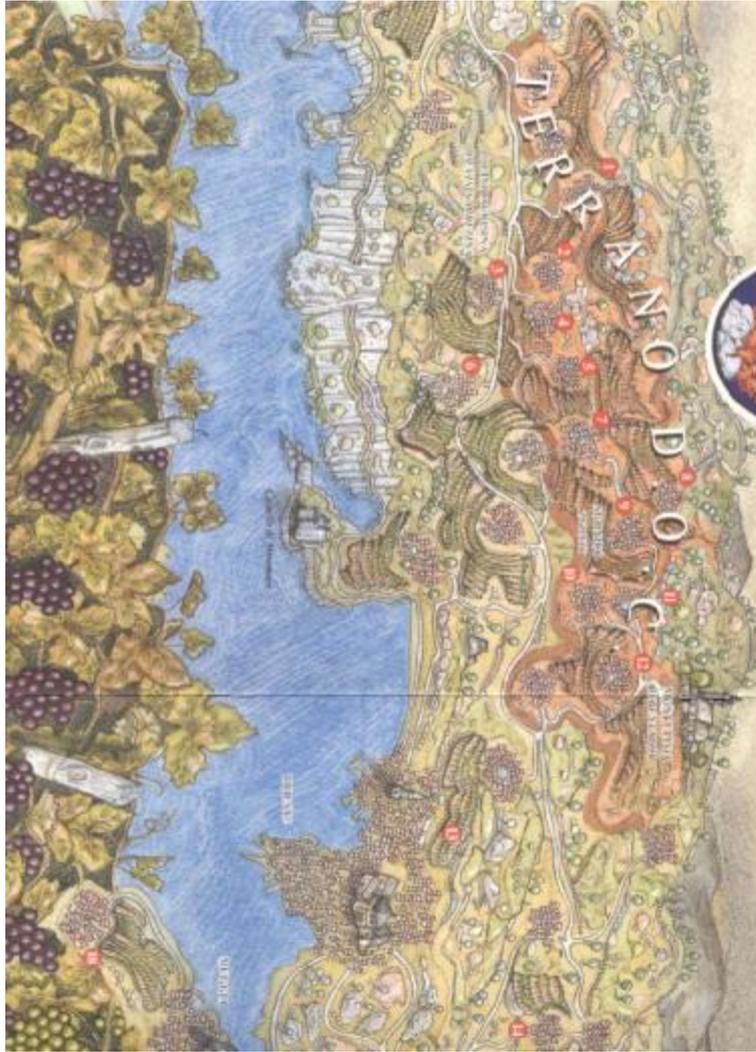
I primi insediamenti alle risorgive del Timavo risalgono al periodo del Neolitico, come lo rivelano studi effettuati di recente. Il primo insediamento di rilievo è quello dei Veneti i quali, cacciati dagli Euganei, fondarono qui il primo centro religioso di questo popolo. Successivamente l'area fu occupata dai Romani che, nel 129 d.C., annesero i Veneti e nel braccio terminale del Timavo costruirono un porto con sede doganale e i magazzini portuali; un faro rappresentava simbolicamente il confine tra est e ovest. Questo porto era situato in un punto strategico vicino alla via "Gemini sud", realizzata sull'antico tracciato delle strade che collegavano i castellieri. Il porto del Timavo, punto di partenza per le rotte per l'Istria, è stato di fondamentale importanza fino alla metà del 1400; da questo periodo e fino alla fine del 1700 ha avuto una funzione minore e di tipo prettamente locale, mentre dall'inizio del 1800 ha riassunto nuovamente un ruolo strategico soprattutto di tipo militare.



A sud delle risorgive del Timavo esisteva un altro porto romano, e più sotto, nella baia di Duino venne realizzato il cosiddetto "porto del Bivio" avente funzione di porto commerciale, soprattutto per le navi da trasporto della pietra delle cave di Sistiana. La zona di Duino era comunque strategica poiché sono stati rinvenuti i resti di un castelliere e vi si era costruita una torre di guardia all'epoca di Diocleziano, ora inglobata nel Castello Nuovo. Sembra che il porto di Sistiana sia ancora più antico di quello del Timavo, poiché dovrebbe risalire al II secolo a.C.; nel II° secolo d.C. vennero qui aperte due cave per l'estrazione della pietra, che vennero in gran parte utilizzate per la costruzione di Aquileia.



L'abitato di Aurisina, per come si presenta attualmente, venne fondato nel corso del XIV secolo, anche se sicuramente nel periodo romano questa zona era già abitata in concomitanza con l'attivazione delle prime cave di estrazione della pietra. Il suo sviluppo urbanistico si può dividere in due fasi principali: la prima, tra il XV e il XVIII secolo, in cui gli abitanti, prevalentemente pastori ed agricoltori, costruirono le proprie abitazioni verso nord; la seconda, tra il XVIII e il XIX secolo, che segna l'espansione dell'abitato per il forte aumento demografico dovuto alla costruzione della ferrovia e alla imponente attività delle cave.



Un elemento fondamentale nella trasformazione morfologica dell'area è stato senza dubbio quello legato all'attività estrattiva della pietra, presente un po' dappertutto nel territorio. La zona più estesa è quella che comprende le antiche cave romane, situata ora tra la linea ferroviaria Monfalcone - Trieste e la strada costiera.



Le cave, utilizzate fin dal periodo di Cesare Augusto, vennero in gran parte sfruttate per la costruzione di Aquileia; dopo la sua distruzione, le cave vennero abbandonate e vennero riattivate per un breve periodo unicamente per la ricostruzione della stessa Aquileia. Dopo secoli di inattività, furono nuovamente riutilizzate solo verso la metà dell'800 per il rinnovamento edilizio delle principali città dell'impero Austro-Ungarico. Delle cave esistenti, attualmente sono in funzione estrattiva circa il 50%.



i viticoltori Sandi SKERK e Matej LUPINC con due ragazze del KRAS a - Stanjel (SLO)

Le iniziative di maggiore rilievo che hanno trasformato questo tratto di costa durante il periodo che va dalla fine dell'800 ad oggi, sono la realizzazione della rete ferroviaria, l'interramento di parte della costa tra Duino e le foci del Timavo e la costruzione della strada costiera.



Sandi SKERK

Nel 1857 venne inaugurata la linea ferroviaria Trieste-Vienna a cui seguì la necessità di prevedere un collegamento alla rete del regno Lombardo-Veneto. Nel 1890 viene redatto un progetto per l'interramento di parte della costa a sud delle foci del Timavo e già dal 1899 si insediarono qui i primi abitanti.



Lupinc, Kante, Vodopivec, Stanjel (SLO)

Negli anni che vanno dal 1940 al 1950, la parte prossima al mare venne modificata mediante l'apertura di tre canali navigabili .

Nello stesso periodo venne edificato ex-novo l'attuale Villaggio del Pescatore,



Lupinc e Kante a Stanjel -SLO

che ospitava prevalentemente le famiglie dei lavoratori ai cantieri e pescatori.

Un altro intervento importante fu nel 1920 la riapertura della cava di Sistiana per la costruzione del porto di Trieste.

Venne poi creata la pineta di Duino e aperti sentieri sul Carso, tra cui il sentiero Rilke, percorso panoramico sopra le falesie di Duino inaugurato nel 1987.



Lupinc e Kante

Nella baia di Sistiana vennero costruiti tre moli per l'attracco delle navi da carico e da turismo e dopo il secondo conflitto furono realizzate le banchine per le navi da diporto unitamente alla scogliera di protezione del porto.

I settori economici consolidati attualmente vanno dall'agricoltura(vite & vino in primis) , la pesca, l'attività estrattiva e lavorazione della pietra, il turismo tematico. In particolare, sono in espansione le attività legate alla realtà rurale, come i ristoranti tipici, gli agriturismi e le storiche "osmizze" (punti di ristoro temporanei localizzati nelle aziende agricole dove vengono offerti i prodotti genuini e di produzione delle stesse): quest'ultime, sono generalmente aperte ciascuna per circa due settimane all'anno e sono un'occasione unica per gustare i prodotti tipici locali direttamente dal produttore.

LE OSMIZZE

I vini prodotti nel territorio carsico si possono degustare sul posto, in locali caratteristici quali le osmizze e le aziende agrituristiche.

Le osmizze, dette anche "frasche", sono rivendite private dove per un breve periodo dell'anno è possibile consumare del vino di produzione del

proprietario, assieme a pochi altri prodotti da accompagnare alla bevanda (uova sode, pancetta, salame, formaggio...).



Il termine frasca deriva dall'usanza di segnalare queste attività temporanee, che si esercitano in abitazioni private, spesso al centro del paese, con un'insegna altrettanto... temporanea, costituita da un tralcio di edera o di altre foglie appeso agli incroci più vicini e all'ingresso del cortile.

Il termine osmizza - osmica - deriva invece dallo sloveno osem, cioè otto, poichè otto erano in origine i giorni di apertura consentiti.

La storia delle osmizze risale all'impero austro ungarico: nell'agosto del 1784 l'imperatore Giuseppe II emanò un decreto attraverso il quale permetteva ad un contadino di Solkan (Salcano, vicino a Gorizia, oggi in Slovenia) - e quindi a tutti - di vendere in casa il vino delle sue vigne e qualche altro prodotto locale.

Ancora oggi è sufficiente essere produttori di vino e far richiesta al comune per poter aprire un' osmizza: resta l'obbligo di vendere solo il vino di

produzione propria, ma il periodo di apertura può essere prolungato a qualche settimana.

L'osmizza è sentita come un'importante tradizione del territorio, sia dagli abitanti del Carso

LE AZIENDE AGRITURISTICHE

Il vino locale si può degustare, oltre che nelle osmizze e nelle numerose trattorie del carso, anche nelle aziende agrituristiche, che forniscono un servizio di ristorazione - in alcuni casi anche di alloggio - in un ambiente naturale, con prodotti propri o di provenienza del territorio regionale.

In questi ambienti rustici ma ben curati, è possibile gustare tutto l'anno le specialità tipiche carsoline quali la jota , gnocchi di pane, di patate, di susine - ; tra i secondi piatti si possono trovare delle gustosissime grigliate di carne e salsicce, frittate alle erbe, verdure e ortaggi di tutti i tipi.

Per saperne di più :

www.marecarso.it

www.ts.camcom.it

www.vodnik.kras-carso.com

www.comune.duino-aurisina.ts.it

www.claudifabbro.it

INFO : GIANPIETRO COLECCHIA , Comune di Duino Aurisina - Consigliere Nazionale Associazione Città del Vino in; gpcolecchia@libero.it ; mob. 333-4111256

DELLE VITI E DEI VINI

Il territorio che si estende dall'altopiano Carsico al mare, nella provincia di Trieste (ed una piccola parte del territorio della provincia di Gorizia) costituiscono la zona tipica di produzione dei vini D.O.C. Carso. Tale zona di ridotta estensione presenta una interessante eterogeneità: vi si trovano ambienti con vegetazione spontanea molto diversa ed appezzamenti coltivati piani o leggermente declivi, ma anche terrazzamenti su ripide pendici collinari che scendono fino al mare.

La parte orientale della provincia di Trieste presenta terra bruna su flysch (terreno detritico composto da rocce calcaree, marnoso-arenacee e scistose), mentre la restante porzione sopra il ciglione carsico, che per un buon tratto si affaccia fin sopra il mare, ha terra di colore rossastro intenso frammista a rocce di calcare. Le condizioni climatiche sono dovute all'equilibrio tra influssi moderatamente continentali e mediterranei su cui agiscono il forte vento di Bora che soffia dai Balcani e leggere brezze che spirano dal mare. Terra per molti aspetti arida e difficile, dove ogni lembo coltivato è stato tolto dal grembo di una natura forte ma a suo modo accogliente, forgiata dall'opera sapiente e dal duro lavoro degli abitanti di un tempo, è tuttora tenacemente conservata dall'opera di coloro che continuano a dedicarsi alle attività tradizionali come l'agricoltura.

CANTINE EROICHE

Di rara suggestione sono le cantine scavate nel profondo della roccia carsica, con sacrifici enormi che difficilmente saranno ripagati nel tempo .



Cantina Benjamin ZIDARICH, Prepotto (Praprot) Duino Aurisina



Zidarich



Zidarich



Zidarich e Claudio Fabbro



Benjamin Zidarich



Benjamin, nuovi impianti su terra rossa carsica



Benjamin, vigneto



Benjamin, vigneto



Qui sorgerà il vigneto di Benjamin, sulla pietra carsica



La casa carsica di Benjamin a Praprot



Benjamin e i suoi amici



Zidarich, presente e futuro

Giovani vignaioli , quali ad esempio Edi Kante, Benjamin Zidarich, Sandi Skerk, Matej Lupinc nella frazione di Prepetto (ovvero Praprot in sloveno) ed altri ancora sono gli attuali depositari d'antiche tradizioni locali , impegnati nelle gestione di vigneti curati ad arte con metodi prevalentemente biologici e creatori di siti enologici sotterranei che l'enoturista può visitare in atmosfera di rara suggestione.



La Vitovska di Edi Kante , cantina di Prepotto (Praprot)

E' nelle grotte che vengono pure stagionati i formaggi locali , “Tabor”, “Latteria” etc., dai sapori maschi ed unici davvero !



Edi Kante

Fra le più coltivate le seguenti varietà: Vitovska, Glera(ovvero Prosecco, dall' omonima località in Altopiano carsico) , Malvasia, Sauvignon e Chardonnay (fra le bianche) ; Terrano , Refosco dal Peduncolo Rosso e Merlot fra i rossi .



Cantine Kante



Edi Kante e Claudio Fabbro



Cantine Kante



Edi Kante

TERRANO

Indubbiamente è un "Refosco", quantomeno uno stretto parente di questa numerosissima famiglia. Taluno pensò che "Terrano" e "Pùcino" fossero la stessa cosa. Altri sostengono che il "Pùcino" è il vino bianco, noto ai tempi dei Romani, derivato dall'uva "Prosecco". Il dilemma non è mai stato risolto. Dice Plinio nel libro 14, cap. 6: "Augusta, (l'Imperatrice Livia Drusilla, n.d.A.) che giunse all'età di 86 anni, beveva soltanto il "Pùcino" il quale prospera nell'ansa dell'Adriatico, non molto distante dalle fonti del Timavo, su un colle accarezzato dal mare e che dà di sé poche anfore. Nè Lei indicava ad alcuno medicamento migliore. E' da credersi che questo vino sia quello che i Greci celebravano con molte lodi col nome di "PICTANON", che dicevano provenire dai limiti estremi dell'Adriatico".

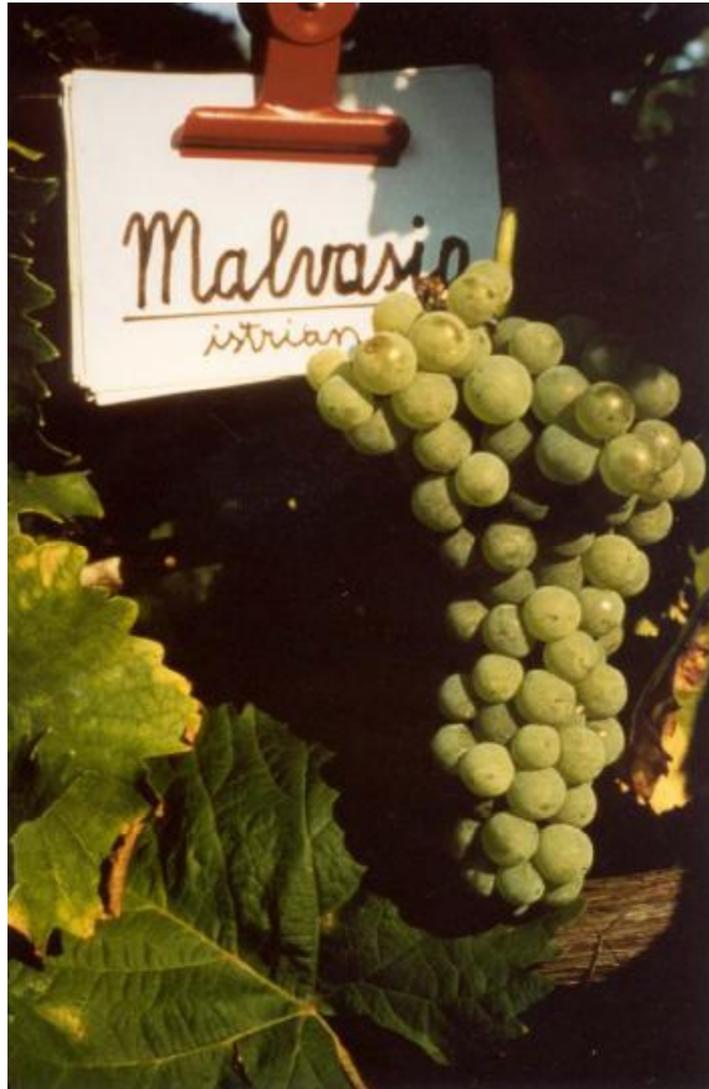
Nell'ICONOLOGIA di Cesare Ripa troviamo: *"... il vino di Vipaco, non lontano da Goritia, ha la virtù di rendere le donne alla generatione, onde nella vicina Germania che quasi tutto ve l'assorbe è nato il proverbio: "Vipocher chender mocher"*". Sul Carso si trovano le prime tracce di questo vitigno e sul Carso ci sono ancora i pochi vigneti rimasti. A trovare il paese di origine hanno provato, senza risultato, illustri ampelografi. A noi basti la certezza che il "Terrano" è certamente e solamente carsico. Colore rosso intensissimo, poco alcoolico, di corpo, fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Acidulo e tannico, ma incomprensibilmente armonico. Profumo ampio, di lampone e mirtillo, o talvolta ribes nero. Si può bere a litri in quanto digeribilissimo. Un vino di tal struttura sembrerebbe ideale per lunghi anni in fusto di rovere. Invece no, dopo qualche anno, salvo rare eccezioni, perde la potenza erculea giovanile per diventare flaccido e amorfo. E' un fiore da cogliere quando sboccia. E' vino da piatti rustici della cucina carsica. (Spalletta, prosciutto cotto nel pane con kren ecc.) Va servito "giovane", a 12-14 °.



Terrano, grappolo (foto L.Plozner, 1982)

MALVASIA

Conosciuta anche in altre zone del Mediterraneo, la Malvasia primeggia tra i vini bianchi: il vitigno collocato nel Carso dà un vino di colore paglierino intenso, con un odore aromatico molto caratteristico (sentori di pepe e sale marino dominanti) e fruttato. Dal sapore armonico ed asciutto, il suo titolo alcolometrico è di regola sugli 11-12°. La Malvasia del Carso si accompagna bene ai primi piatti, come la notissima jota (minestra di fagioli con crauti e patate), al pesce, ai formaggi, ad alcuni dolci come la potizza.



Malvasia istriana, foto C.Fabbro

VITOVSKA

Anche questo vitigno è autoctono ed ha delle caratteristiche che lo rendono molto resistente al vento di Bora ed alla siccità. Il vino ha un colore paglierino ed un delicato profumo di fiore, con sapore asciutto e fresco, che a volte ricorda la pera; è vino molto armonico, con una piacevole acidità e di solito raggiunge i 12-13°. Servito alla temperatura di 9-11°C è adatto per i primi piatti delicati come zuppe, minestre e piatti di pesce.

La **Vitovska** è un vitigno a bacca bianca diffuso nella provincia di Trieste e nella vicina Slovenia (nei territori che costituivano la provincia vera e propria di Trieste prima della seconda guerra mondiale). Il suo nome ha origini slovene, presumibilmente deriva dalla località di Vitolje.

In passato la Vitovska era usata principalmente in uvaggi con altre uve bianche locali, quale la Malvasia Istriana ; vari alcuni produttori oggi optano per la vinificazione in purezza ottenendo dei risultati apprezzabili.



Vitovska, grappolo

L'OLIO

L'olivicoltura rappresenta una delle voci più interessanti della produzione agricola provinciale ed, essendo praticata fin dai tempi più remoti, è molto radicata nel contesto socio-culturale delle popolazioni locali.

Le varietà di olivo più diffuse sono Bianchera , Leccino e Pendolino.

La varietà autoctona Bianchera si attesta ormai su tutto il territorio come cultivar principale per le sue caratteristiche di rusticità, vigoria, e resistenza al freddo ed ai venti marini .

L'olio extravergine di oliva "Tergeste" ha colore oro-verde, odore fruttato medio con sentore di mandorla ed erba fresca da poco sfalciata, sapore leggermente piccante, acidità molto bassa (sempre inferiore a 0,5 %) e basso numero di perossidi che ne garantiscono un'ottima conservabilità nel tempo. Il suo valore dietetico si distingue per il basso contenuto di acidi grassi saturi (palmitico e stearico), il buon contenuto di acidi grassi mono e poliinsaturi e di polifenoli che contribuiscono alla stabilità del prodotto ed anche alle sue caratteristiche di appetibilità.

Si abbina meravigliosamente con i piatti della tradizione gastronomica locale ed essendo poco aggressivo si accompagna bene con il pesce dell'Adriatico, con le carni cotte ai ferri e allo spiedo, con la polenta, i bolliti misti e le minestre triestine.

IL MIELE

La zona carsica è caratterizzata da associazioni floristiche peculiari per la forte biodiversità e la contemporanea presenza di specie continentali e di specie tipicamente mediterranee qui conviventi; a ciò si aggiunga l'integrità ambientale che contribuisce alla salubrità delle fonti nettarifere ed il risultato è una forte caratterizzazione di questi mieli .

Particolarmente interessanti sono i prodotti uniflorali provenienti da piante tipiche locali come il ciliegio canino (*Prunus mahaleb* L.), specie arbustiva particolarmente diffusa sul Carso, da cui si ottiene il "miele di marasca" .

Altri mieli uniflorali pregiati per la loro tipicità sono il miele di tiglio e di castagno, di tarassaco e di melata.

Vele Bianche e Pesce Azzurro

Villaggio del pescatore

Notevole successo ha avuto la manifestazione Vele Bianche e Pesce Azzurro in programma dal 24 al 28 di settembre al Villaggio del Pescatore.

Ideata lo scorso anno dalla Società Nautica Laguna per festeggiare i 30 anni di attività, è stata promossa quest'anno direttamente dall'amministrazione comunale in collaborazione con le Associazioni del territorio, e realizzata grazie ad un contributo della Camera di Commercio di Trieste, ente che ha fortemente creduto nelle iniziative di promozione e sviluppo del nostro Comune.



G. Colecchia ed i giovani di Duino Aurisina al Villaggio del Pescatore (TS)

“Un grande lavoro di preparazione, tanta fatica, ma anche tanto entusiasmo che ruota intorno a questa importante iniziativa che ha accompagnato l'arrivo dell'autunno sul nostro territorio – afferma il Vice Sindaco ed Assessore Massimo Romita - un mix di iniziative coordinate

dall'amministrazione , proposte dalle associazioni del territorio , alle quali va il mio immenso ringraziamento per aver voluto aderire alla nostra proposta, e per aver capito soprattutto quanto importante sia fare sistema, riunire le forze per presentare al pubblico un appuntamento completo in ogni sua forma. Credo che questa che abbiamo intrapreso sia la strada giusta per il coinvolgimento di tutta la comunità”.



G.Colecchia e C.

“La manifestazione che si è svolta prevalentemente al Villaggio del Pescatore prevedeva iniziative di carattere sportivo, culturale, enogastronomico, solidale e non ultimo religioso.

Ed è proprio da quest’ultimo aspetto che vorrei iniziare ad illustrare l’iniziativa, come vedete per la conferenza stampa di presentazione dell’iniziativa abbiamo prescelto una sede molto molto particolare, la Chiesa di San Giovanni in Tuba, una Basilica che sta ritornando agli antichi splendori, grazie al grande lavoro che i volontari delle parrocchie di Sistiana e del Villaggio del Pescatore stanno facendo, coordinati da un infaticabile Don Ugo Bastiani.

Infatti la Basilica di San Giovanni in Tuba ha uno dei momenti più importanti della festa, la Santa Messa dei Popoli, nell’ambito della manifestazione FESTA DEI POPOLI promossa all’interno di Vele Bianche e

Pesce Azzurro dalla Caritas di Gorizia grazie all'idea di DON WALTER e Don UGO BASTIANI.

“ Tale manifestazione – secondo il Sindaco di Duino Aurisina Giorgio RET -ripercorre appieno le linee guida indicate per l'organizzazione delle manifestazioni, il coinvolgimento della comunità per promuovere insieme, il divertimento, i prodotti tipici e la voglia di stare assieme “.

Ampia la scelta dei prodotti enogastronomici legati al territorio ; in particolare **il PESCE AZZURRO vero protagonista di questa iniziativa, degustato nell'area della Parrocchia e preparato direttamente dai pescatori, dai volontari e soci della Società Nautica Laguna e dalla Parrocchia stessa.**

ENOVAGANDO

**La terza edizione presentata alla " Baia degli
Uscocchi"del Villaggio del Pescatore di Duino Aurisina
nell' ambito della manifestazione
Vele Bianche e Pesce Azzurro**

La prima edizione nel 2000, la seconda quattro anni dopo ed ecco la terza uscita di «**Enovagando - La realtà vitivinicola in Friuli Venezia Giulia**».

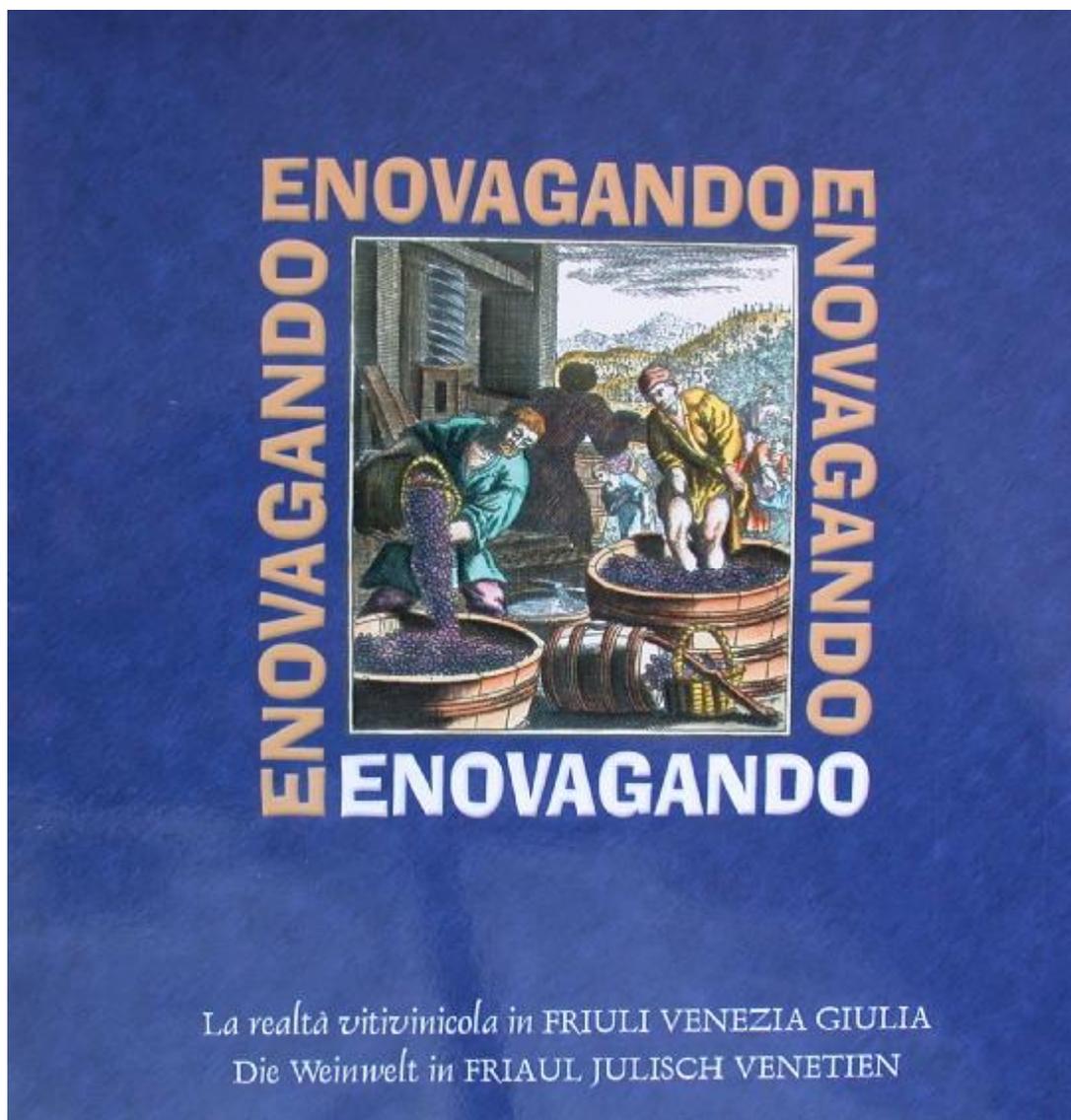
Ben 384 pagine per raccontare quel grande vigneto che è la nostra regione, con testi di **Claudio Fabbro** e **Stefano Cosma**. Un viaggio tra la storia dei vitigni e del territorio, fra le presentazioni dei Consorzi di tutela vini, 60 aziende vinicole e la cucina regionale. I vini, si sa, vanno abbinati al cibo e non potevano mancare succulente ricette scritte dagli chef della Federazione cuochi del Friuli Venezia Giulia, coordinati dal loro presidente **Germano Pontoni**.



G.COLECCHIA tra Eleonora STRUSSIAT e Claudio FABBRO

In conclusione, una carrellata sulla filiera del vino, dalle botti alle bottiglie, dai tappi ai cavatappi, per finire con la grappa. «Vino» è un sostantivo maschile, ma

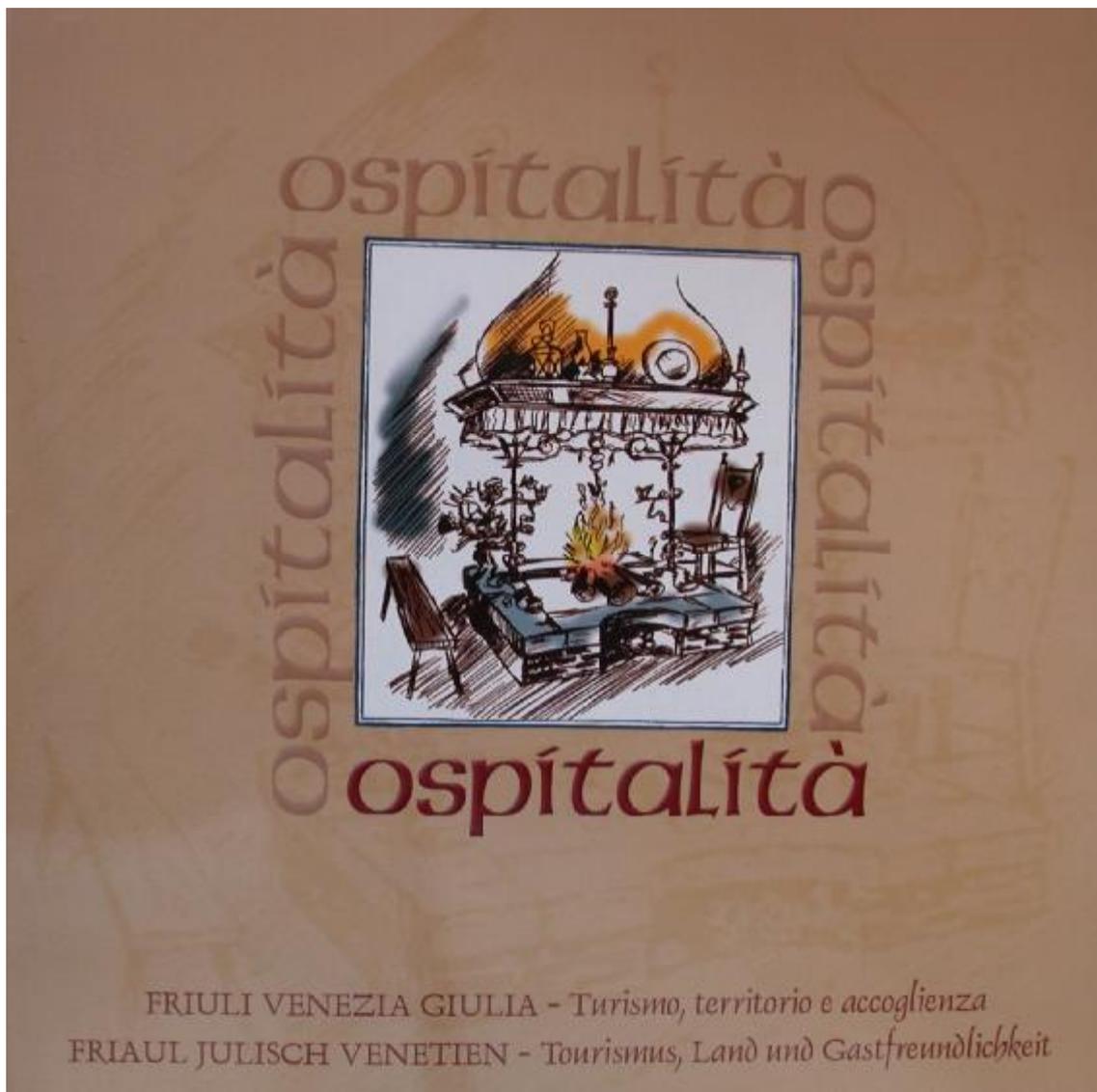
femminili sono quasi tutti gli altri termini propri del lessico enologico: uva, vendemmia, macerazione, bottiglia, etichetta, ecc. Spazio, quindi, alle Donne del vino e alle Donne della grappa.



Enovagando, frontespizio

Una guida, «**Enovagando**», che nell'edizione **2007** non è da sola, ma accompagnata ad una nuova idea di **Web project Editore**, anzi dello scomparso **Adriano Musulin**. Parliamo di «**Ospitalità - Turismo, territorio e accoglienza**», che in 200 pagine offre ai lettori uno spaccato dell'ospitalità agrituristica, del Bed & Breakfast e dell'Albergo diffuso, presenti in Friuli Venezia Giulia. 40 le realtà regionali inserite nella guida, divise per provincia e introdotte da un racconto storico-turistico del territorio e dei suoi prodotti agroalimentari.

Ampio spazio viene riservato alle realtà dell' area triestina e di Duino Aurisina.



Enovagando- Ospitalità

Le due pubblicazioni, stampate in italiano e tedesco, sono state presentate dal Consigliere nazionale delle "Città del Vino" **Gianpietro Colecchia**, dall' enologo e giornalista **Claudio Fabbro** insieme all' editrice **Eleonora Strussiat** al Villaggio del Pescatore di Duino Aurisina nell'ambito della manifestazione **VELE BIANCHE & PESCE AZZURRO** ed ora sono disponibili separatamente oppure assieme, raccolte in un elegante cofanetto.

Nella foto, da sinistra : STRUSSIAT, COLECCHIA e FABBRO , Duino Aurisina (TS) 24 settembre 2008

European Heart Center Editore

(Eleonora Strussiat)

34170 Gorizia , Via Mazzini, 6 ;

Tel. 0481 32853 - Fax 0481 547814

E-mail: hcmagazine@insaitalia.com



**DUI NO AURISINA
TENDONE NATALIZIO
2008**

BORGO SAN MAURO

DA VENERDÌ 12 A LUNEDÌ 15

Programma

Venerdì 12 dicembre

- Ore 17.00 - 24.00 apertura villaggio natalizio, del tendone
- Ore 17.00 - inaugurazione della manifestazione
- Ore 17.30 - inaugurazione della Mostra Fotografica promossa dal Motoclub Duino
- Ore 18.00 - Santa Messa
- Ore 18.30 - inaugurazione del Punto TELETHON - promosso dal Lions Club Duino Aurisina
- Ore 19.00 - Presentazione dei Progetti della Caritas di Gorizia nel Sud del Mondo e della presentazione del progetto SOSTEGNO A DI STANZA
- Ore 20.00 - Spettacolo di gruppi Folkloristici provenienti da tutto il mondo a cura della Caritas di Gorizia

Sabato 13 dicembre

- Ore 09.30 - 24.00 apertura delle casette espositive del tendone
- Ore 09.30 - apertura della mostra dei presepi
- Ore 09.30 - 21.00 - apertura mostra fotografica promossa dal Motoclub Duino
- Ore 09.30 - 21.00 - apertura punto TELETHON - promosso dal Lions Club Duino Aurisina

Ore 15.00 - Grande Caccia al Tesoro - promossa dal Gruppo Scout in collaborazione con la Consulta Giovani

Dalle ore 16.00 alle ore 18.00 - presso il tendone animazione per bambini - promossa dalla Sweety House

Ore 18.00 - Santa Messa

Ore 20.00 - Musica e ballo con i BANDOMAT

Domenica 14 dicembre

Ore 09.30 - 24.00 apertura delle casette espositive del tendone

Ore 09.30 apertura della mostra dei presepi

Ore 09.30 - 21.00 - apertura mostra fotografica promossa dal Motoclub Duino

Ore 09.30 - 21.00 - apertura punto TELETHON - promosso dal Lions Club Duino Aurisina

Ore 10.00 - Tavola Rotonda su "SAN GIOVANNI IN TUBA" - promossa dal Lions Club Duino Aurisina in collaborazione con la Parrocchia San Francesco

Ore 12.00 - Escursione guidata presso le Foci del Timavo e la Chiesa di San Giovanni in Tuba

Ore 11.00 Santa Messa

Ore 15.00 Torneo di Briscola

Dalle ore 15.00 alle ore 17.00 - presso il tendone animazione per bambini - promossa dalla Sweety House

Ore 20.00 - Spettacolo di Cabaret con SIORA JOLANDA, GIANFRY ed il MAGO DE UMAGO

Lunedì 15 dicembre

Ore 17.00 - 24.00 apertura tendone natalizio e casette espositive

Ore 17.00 - apertura della mostra dei presepi

Ore 17.00 - 21.00 - apertura mostra fotografica promossa dal Motoclub Duino

Ore 19.00 Spettacolo di Danza Musica e Parole a cura dell'Associazione ARTEFFETTO

Ore 20.30 - Spettacolo Concerto con le Operette della Camerata Strumentale Italiana

Casette espositive presenti che hanno confermato

1. Agriturismo Kovac e Spike - Casetta enogastronomica (Prosciutto Carsolino / vino / grappe)
2. Sig. Metlika - casetta enogastronomica (Panini caldi / Vino / Birra artigianale / Cioccolata)
3. Bocciofila Duinese - casetta enogastronomica (volantini / birra / vino / panini)
4. Parrocchia San Francesco - casetta promozionale di vendita di presepi e articoli natalizi
5. Parrocchia San Francesco casetta promozionale di vendita di articoli fatti in casa pro missioni

6. Lions Club Duino Aurisina - casetta enogastronomica e promozionale (vari tipi di cioccolata) e vendita articoli natalizi a favore del BURKINA FASO -
7. PUNTO TELETHON a cura del Lions Club Duino Aurisina
8. Carita di Gorizia - casetta promozionale per distribuzione di materiale ssui progetti di aiuto all'estero e sottoscrizioni offerte per il SAD e materiale artigianale etnico.
9. Gruppo Culturale e Sportivo Ajser 2000 - casetta promozionale - esposizione e lavorazione dei mosaici in collaborazione con
10. Associazione Nazionale Tumori di Monfalcone - casetta promozionale per la vendita di stelle di natale ed articoli natalizi
11. Gruppo Scout Duino 1 /Consulta Giovani Duino Aurisina - casetta promozionale per la promozione delle attività dei gruppi ed animazione.

Nel tendone esagonale all'esterno Mostra di fotografie del Motoclub Duino
Mini Luna Park con trenino e giochi vari

***INFO : GIANPIETRO COLECCHIA , Consigliere Nazionale
Associazione Città del Vino in rappresentanza del Comune di Duino
Aurisina ; gpcolecchia@libero.it ; mob. 333-4111256***

ALTRE ATTIVITA' PRODUTTIVE DEL COMUNE DI DUINO AURISINA

LA PESCA

La pesca, assieme all'agricoltura e alla lavorazione della pietra, è una delle attività di maggior importanza del territorio del comune di Duino Aurisina, ovviamente limitato alla sua fascia costiera: S.Croce, Aurisina, S. Giovanni di Duino erano i centri principali della pesca, soprattutto del tonno, di antichissima tradizione.

Oltre alla pesca del tonno era praticata fin dal Medioevo anche quella delle sardine (per cui venivano utilizzate reti a deriva ed esca di granchio), la pesca delle anguille (effettuata con reti da 10 metri), di passere (con reti posate sul fondo marino) e di calamari (con reti da posta ancorate a quadrilatero sottocosta).

Tra tutte, la pesca del tonno era comunque quella preferita e più remunerativa.

GLI IMPIANTI DI MARICOLTURA DEL VILLAGGIO DEL PESCATORE

Nelle acque del golfo, oltre alla pesca si pratica la maricoltura, come si intuisce dalla visione delle file di galleggianti lungo la costa. Impianti particolarmente consistenti sono situati al Villaggio del Pescatore.

Per gli animali che vengono coltivati in mare, si usa un gergo tutto contadino: coltura, seme, raccolta, maturazione, ecc.

La prima e piu' importante specie allevata è la cozza. I bidoni che s'incontrano lungo il litorale triestino sono i galleggianti che sorreggono i filari di raccoglitori di cozze, chiamati reste. Queste sono delle calze di rete di plastica che vengono appese a corde portanti creando le cosiddette ventie; questo sistema viene detto "narentese".

Altre specie allevate sono quelle poste all'ingrosso per la vendita durante il periodo di fermopesca, come le vongole o i caparozzoli, i fasolari, i canestrelli e le capesante, o i pesci di pregio come i branzini e le orate.

LE CAVE DI AURISINA

Nel territorio carsico sorge Aurisina, sede di una delle più grandi attività estrattive e di lavorazione del marmo in Europa, concentrata nelle grandi cave, attive fin dall'età romana.

La storia di Aurisina inizia nei tempi antichi, intorno al 180 a.c., con la fondazione di Aquileia, per la cui costruzione i Romani iniziarono a sfruttare le cave intensivamente.

Nel 1887 ben 3000 operai lavoravano nelle cave e le opere realizzate con la pietra del Carso si potevano ammirare in tutto l'impero austro-ungarico e si diffusero ovunque nel mondo.

Oggi i marmi di Aurisina continuano ad essere utilizzati in grandi opere architettoniche nel mondo, dalla *Défense* di Parigi al *Dai Iki Life Insurance building* di Sendaj City (Giappone), dalla Metropolitana di Atlanta (USA) a quella di Milano.

La pietra di Aurisina è naturalmente presente in tutta la storia architettonica di Trieste.

I M A R M I

Da un punto di vista strettamente petrografico, sono denominati marmi le rocce metamorfiche di origine calcarea (come quelle di Carrara, ad es.) o dolomitica. Da molti decenni, tuttavia, nel comparto merceologico internazionale è detto marmo qualunque materiale litoide atto ad essere lucidato.

Anche il calcare di Aurisina rientra nell'ampia gamma di quelli che vengono comunemente chiamati marmi.

È un calcare organogeno molto puro, caratterizzato da un fitto tritume di resti organici, con tenori di carbonato di calcio fino al 99.5%.

Presenta caratteristiche particolarmente elevate di durezza, compattezza e resistenza. Le varietà principali sono *Aurisina Chiara*, *Aurisina Fiorita*, *Aurisina Granitello* e *Roman Stone*.

IL CARSO E LA LEGGE

Cosa prevede il disciplinare di produzione

Con Decreto del Presidente della Repubblica del 17 luglio 1985, pubblicato sulla G.U. n. 145 del 25.6.1986 è stata riconosciuta la DOC "Carso".

Con successivo D.d. 11 settembre 1996 (Gazzetta ufficiale n. 222 del 21 settembre 1996) il disciplinare è stato modificato sostanzialmente, introducendo nuove varietà di viti accanto a quelle preesistenti, nonché altri parametri più "moderni".

La DOC CARSO comprende vigneti ubicati in provincia di Trieste (6 Comuni)e, in parte, in quella di Gorizia(6 Comuni) .

Il vino di spicco entrato a far parte dell'élite enologica di qualità è il Terrano, ottenuto da uve del vitigno omonimo per almeno l'85%, e il rimanente provenienti dai vitigni a bacca rossa "raccomandati o autorizzati" in Provincia.

Accanto al Terrano, dal colore rosso rubino intenso, dal caratteristico sapore di lampone e violetta, di corpo, mediamente alcolico, va ricordato il Malvasia, dal gusto leggermente aromatico e gradevole, sapido e fresco: vino che acquista particolari doti qualitative quando viene prodotto lungo la costiera triestina e muggesana.

Le uve di Malvasia (istriana) devono concorrere per almeno l'85%, mentre sono ammesse, alla produzione di detto vino, congiuntamente o disgiuntamente, anche uve provenienti da vitigni a bacca bianca raccomandati e autorizzati in provincia di Trieste e di Gorizia.

La denominazione "Carso" senza altra qualificazione è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve di Terrano per almeno il 70%: possono concorrere, fino a un massimo del 30%, anche le uve provenienti da vitigni a bacca rossa raccomandati e autorizzati in provincia di Trieste e di Gorizia. Le uve destinate alla produzione del solo "Carso Terrano" devono essere quelle prodotte nella zona ristretta che comprende in parte il territorio amministrativo dei comuni di Trieste, Aurisina, Sgonico e Monrupino e provenire da vigneti ubicati su suoli costituiti da terra rossa autoctona, derivata dalla degradazione delle sottostanti rocce calcaree.

La produzione massima per ettaro non deve superare i 100 q.li (supero del 20% consentito solo in annate eccezionali, da ricondurre però al "tetto" con cernita). E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

La vinificazione va fatta all'interno delle aree carsiche(per il Terrano nei comuni vincolati ..) e le uve devono garantire almeno 9,5° naturali ed una resa massima del 70%.

Queste le varietà previste dal disciplinare DOC CARSO ed i relativi vini:

Chardonnay, Malvasia, Pinot grigio, Sauvignon, Traminer, Vitovska, Cabernet franc e sauvignon, Merlot, Refosco p.r., Terrano.

E' ammesso l'affinamento in botti di legno (che non deve prevaricare...).

E' consentito l' uso, in etichetta, della lingua slovena, nonché di riferimenti a Comuni, Frazioni, Località da cui effettivamente provengano le uve

claudiofabbro@tin.it

dicembre 2008