

Un “Mini Vinitaly”, al Fogolâr Furlan di Verona, di Ro. Ro.

Si è trattato di una magnifica serata, quella consumata nella tenuta Agricola “Albertini”, di Zevio, dove alcuni amici venuti dal Friuli, molti nostri soci e l'eccellenza dei vini friulani sono stati i protagonisti, la sera dell'8 aprile scorso.

Qualche premessa.

Come noto, in primavera, a Verona si celebra una delle manifestazioni fieristiche più rilevanti al mondo: il VINITALY, una rassegna dell'arte di produrre il vino che ha conquistato tutto il pianeta. Tra le migliaia di espositori che vi prendono parte diversi vengono dal Friuli, con i “Nettari” – bianchi e rossi – prodotti nelle nostre terre. Ebbene, come avvenne l'anno scorso, il nostro buon Ottocento ha preso contatto con alcuni produttori friulani per dar vita ad una serata gastronomica (piatti friulani preparati dallo Chef del Ristorante “*Al cjan dal rusignul*” di Gorizia) associati ad altrettanti piacevolissimi vini friulani giunti in prevalenza, anch'essi, dalla provincia di Gorizia.

Il tutto ha avuto luogo la sera di venerdì 4 ottobre, presso una elegante e capiente locale: La *Tenuta Albertini*, di Zevio, dove oltre 160 fra soci del Fogolâr e loro amici si sono dati convegno, animati da grandi aspettative.



L'elegante salone del Ristorante “Tenuta Albertini” dove si sono consumati i fasti eno-gastronomici in questione.

Il menù predisposto per l'occasione contemplava un antipasto composto da prosciutto caldo cotto nel pane, frico e prosciutto crudo di Comons, il tutto bagnato da un eccellente spumante “Brut Talento” delle Tenute Pittaro e da un “friulano” Ronco Cucco 2012, dal gusto piacevolissimo. I due prosciutti tagliati sapientemente a coltello hanno riscosso un eccezionale successo, provocando l'assedio dei due tagliatori, sottoposti ad un lavoro forzato, ma chiaramente soddisfatti.



In attesa dell'arrivo dei due primi piatti: “Gli gnocchi d'una volta e un saporito risotto all'Amarone, il Presidente del Fogolâr Enrico Ottocento ha dato il benvenuto ufficiale al Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo si-

gnor Pittaro e successivamente al Presidente del Ducato dei Vini del Friuli ed ai cinque coltivatori che hanno fatto conoscere il loro vino che poi è apparso, sotto forma di numerose bottiglie, sui tavoli dei commensali.

Il Presidente Pittaro ha portato il suo grazie personale e dei viticoltori presenti, oltre che del Friuli, sottolineando quanto bene facciano alla conoscenza della nostra Regione iniziative come la nostra.

Egli ha poi condensato in pochissime parole il suo concetto del vino in senso generale, che recita: “*il vino è di sole quattro specie, quello nero, quello bianco, quello buono e quello cattivo; tutto il resto è filosofia!*”.

Indubbiamente bisogna riconoscere che sono poche parole, ma chiare oltre ogni dubbio.



Gli ospiti, titolari delle Aziende Agricole presenti in un tavolo a parte, hanno tenuto d'occhio quanto avveniva, piacevolmente colpiti dall'accoglienza riservato ai loro vini, dai presenti.



A turno i Produttori hanno descritto alcuni aspetti delle loro Aziende Vinicole con dovizia di particolari, sulle tecniche, le cure e le attenzioni intese a garantire i vini di eccellenza che noi ben conosciamo.



Ecco due produttori che si compiacciono di presentare i loro prodotti.

Non sono mancati storielle ed aneddoti relative al vino, sugli effetti che produce, sulle sue caratteristiche e sulle famiglie che li hanno prodotti; e questo è piaciuto a chi si rigira il calice in mano, ne rimira il contenuto, ne ricava il profumo e si appresta a godere della nobiltà del gusto.

Insomma, non resta che dire che s'è trattato di una bella serata, voluta e perseguita dal Presidente del Fogolâr che tanto ha "trafficato" per portarla alla ottimizzazione ed alla riuscita.



Nella foto vediamo una signora presente ricevere un attestato per un'attività artistica svolta nell'anno in corso

Ancora vanno ringraziati gli ospiti, dal Presidente dell'Ente Friuli al Presidente del Ducato dei vini del Friuli ed i cinque produttori, che ci hanno onorato con la loro presenza e che ci hanno consentito di far conoscere alcuni tra i migliori vini della nostra regione a palati che finora non li avevano mai conosciuti, venendo anche ad abbracciare la cultura che li sottende e l'arte della produzione del vino e della sua cosumazione.



Bionde signore dall'elegante aspetto e dai delicati volti ben... rosati dal parimenti delicato Friulano, sorridono soddisfatte, titillando il calice

Dirò che i presenti sono stati interessati e piacevolmente colpiti anche dal fatto che diversi fra i giovani produttori presenti discendono da antenati di famiglia che, a loro volta coltivavano con sapienza e passione i vigneti nelle stesse terre. Continuatori, quindi dell'arte dei nonni e bisnonni, dando continuità e giuste tradizioni alla loro tenacia e capacità.



Un doveroso apprezzamento va, infine, rivolto alla Direzione del Ristorante "Tenuta Albertini" che con il suo personale, in primis i cuochi che vediamo nella foto qui sopra, che con la loro professionalità e sensibilità hanno consentito che l'incontro in questione assumesse toni di tutto rispetto. Grazie e... speriamo: arriverderci

**Ristorante
Pizzeria
045 8920547**

**osteria
MATTARANA**

*Il locale è chiuso il
lunedì sera e il
sabato a pranzo*

**Via Mattarana, n°38
VERONA**

www.osteriamattarana.it