

Una Serata Enogastronomica Friulana a Verona

Come ormai tutto il mondo sa, a Verona ha luogo in primavera, in tutta l'area dell'Ente Fiereverona, la più grande e più valida manifestazione riguardante i vini: il "Vinitaly"! Quest'anno, in particolare, il Vinitaly ha avuto una grossa rilevanza poiché si celebrava la 50ª edizione di questa straordinaria manifestazione, che ha visto la presenza del Presidente della Repubblica in visita e l'emissione di due francobolli celebrativi.



Tutta la città ha celebrato l'avvenimento anche con una serie d'iniziative popolari a carattere vinicolo, realizzate in molti angoli della città, tra la curiosità dei turisti, peraltro inclini alla collaborazione!

Tra queste, una delle più apprezzate iniziative è stata l'organizzazione di una serata gastronomica friulana, dove il menù era "innaffiato" da alcuni tra i più buoni vini friulani, grazie alla disponibilità di alcuni produttori di vini friulani presenti al Vinitaly a venire tra i Soci del Fogolâr.



Questa edizione della serata gastronomica è stata la 4ª, grazie ad una brillante intuizione del Presidente del Fogolâr Enrico Ottocento, costantemente alla ricerca, come i cani da tartufo, di iniziative utili per parlare della nostra Terra, della nostra Gente, della nostra Storia, delle nostre Tradizioni ai "Foresti". L'incontro ha avuto luogo nell'ambito di uno dei più rinomati ristoranti del Veronese, in quel di Mezzane di Sotto: il "Bacco d'Oro". Se alla prima edizione, tenuta nei locali del Fogolâr non ci furono problemi di presenze, a questa sono sorte indubbie

difficoltà, per quanto gradite; problemi di contenimento delle richieste di partecipazione. La prospettiva di assaggiare specialità friulane particolarmente celebrate e note come il Prosciutto di San Daniele e il Frico hanno invogliato molti a partecipare.

Renato Bosco PIZZA PANE PASSIONE <i>"La gastronomia tradizionale friulana" accompagnata dalle creazioni di Renato Bosco</i>	
<i>Beneventano con bollitura e sfornitura della chef</i>	<i>Risot "Falcato" metodo classico</i>
<i>A tavola</i> <i>Persut cuit sul pan con mostarda di crocchi e cren (crunch di pizza con prosciutto cotto nel pane, mostarda di cipolla e cren)</i> <i>Ajar di pan con "burrata" e Persut Principe di San Daniel (aria di pane con "burrata" e Prosciutto Principe di San Daniele)</i> <i>Breschetta al pomodoro</i>	<i>Friulano Doc Collio</i>
<i>Risot con Urtidom (risotto con braccioni - lippolo)</i> <i>Chorison di Chorje con "Formadi Frant" e cecidli (Chorison della Carnia con "Formaggio Frant" e noci)</i>	<i>Malsania Doc Collio</i>
<i>Frico con Speck e polente con contorno di spargi (soppressi gratuiti)</i>	<i>Pignolo Doc Fco</i>
<i>Dolce fessuto all'altobocca con crema pasticcera</i>	<i>Ramandolo Docg</i>

Ben 174 sono stati i conviventi, convenuti al "Bacco d'Oro Parco di Venere", di cui circa la metà non friulani, favoriti anche dal fatto che il Fogolâr aveva messo a disposizione un pullman per chi non voeva sottostare all'onere della guida.

La materia prima per la creazione dei piatti tipici friulani è stata portata a Verona a cura del Fogolâr, la cottura e la presentazione ha coinvolto i cuochi del Bacco d'Oro guidati dalla proprietaria Caterina Zara, con la supervisione per alcuni aspetti, dell'emergente noto Chef Renato Bosco. I vini sono stati portati dalle cinque Aziende vinicole indicate nel depliant illustrativo.



Una scorcia dell'elegante sala sede dell'incontro

Prima dell'inizio della "Ostilità gastronomiche", il Presidente Enrico Ottocento ha preso la parola salutando tutti i presenti, presentando uno dopo l'altro gli ospiti a cominciare dal Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo dr. Adriano Luci e ringraziando la proprietà del ristorante che ci ospitava.

In particolare Ottocento ha messo in rilievo come il dr. Luci, già Presidente degli Industriali del Friuli Venezia Giulia e da poco alla guida dell'Ente Friuli nel Mondo, ha dedicato la sua prima uscita italiana proprio a questo incontro, dopo essere stato in visita ai Fogolâr dell'Argentina.

Al termine del suo breve intervento, Ottocento ha ceduto il microfono al presidente dell'Ente Friuli nel Mondo per un suo pensiero.

Cordiale e chiaro il pensiero del Presidente che ha rilevato l'importanza anche dei Fogolârs italiani oltre a quelli all'estero che fungono da ambasciatori dell'Italia e del Friuli nel mondo.

Ha poi apprezzato con semplici ma convincenti parole iniziative come questa del nostro Fogolâr, di elevato spessore culturale, che ben s'innestano in una manifestazione a livello mondiale come il Vinitay.



In primo piano i due Presidenti, dell'Ente Friuli nel Mondo e del Fogolâr Furlan di Verona

Al termine ha avuto inizio il via vai delle portate che hanno visto trionfare il prosciutto "Principe" di San Daniele, sia il cotto nel pane che il crudo con la burrata. Molte le richieste di bis, per le quali ci sarebbero voluti altri diversi prosciutti. Poi avanti con le portate, ciascuna accompagnata dal vino cui era associata.

Ciascuno di questi vini è stato presentato dal titolare o da un rappresentante delle Aziende Agricole intervenute.



Nella foto, vediamo Fabio Coser, a sinistra che mette il luce le caratteristiche del Friulano Doc Collio dell'azienda "Ronco dei Tassi" e del Malvasia di Doro Princic

Efficace in modo particolare l'intervento di Simone Ottocento che ha rifatto venire l'acquolina in bocca ai presenti descrivendo con dovizia di particolari e con particolare eleganza ed efficienza l'arte della scienza dei prosciutti di San Daniele.

Buoni consensi ha ottenuto il "Risotto con i bruscandoli", mentre i "Cjarsons di Cjargnie" hanno dovuto superare un'iniziale diffidenza. Ma solo iniziale. Ottimo il "Frico con lo speck" poco noto con questo ingrediente anche ai più dei friulani.

Il vino è corso a ruscelletti, costituendo una piacevole sorpresa per molti veronesi che con li conoscevano, come il "Pignolo" dell'Azienda Ermacora.

Alla fine con il dolce di Renato Bosco, un delicato piacevole e accattivante "Ramandolo" della Roncaia ha completato la rassegna di alcune delle eccellenze friulane, in fatto di vini.

Grande successo questo incontro che ha visto quadruplicarsi gli iscritti rispetto alla prima volta: se si continuerà così il povero Ottocento dovrà prevedere una sorta di torneo di eliminazione per definire i prossimi conviviali alla V edizione, perché i presenti faranno da "cassa di risonanza".

In questo contesto fa piacere rilevare come iniziative come questa facciano bene alle Aziende vinicole e gastronomiche Friulane, per far conoscere e promuovere propri prodotti.



Al termine della serata la classica foto con i Presidenti, i titolari delle Aziende vinicole, lo Chef Renato Bosco e Simone Ottocento per il Principe di San Daniele, ripresi sotto la protezione del drappo azzurro con aquila simbolo del nostro Friuli.

Non resta che ringraziare tutti coloro che in qualche modo hanno contribuito alla felice riuscita di questa manifestazione così utile per "esportare" convenientemente le eccellenze della "Piccola Patria".

Quel vino che il presidente Pittaro indicava esistere in quattro tipologie: quello "BIANCO", quello "NERO", quello "BUONO" e quello "CATTIVO", ma che per il Friuli valgono solo le prime tre tipologie.

I friulani "Veronesi" ed i veronesi doc ringraziano il presidente Enrico Ottocento e augurano al Direttivo un buon lavoro per la V edizione del Piccolo Vinitay, il prossimo anno.

Roberto Rossini



La grazia di Caterina Zara mentre serve il delizioso Ramandolo "La Roncaia".