



LA VOCE DEL FOGOLAR

LA VÔS DAL FOGOLÂR



Notiziario trimestrale interno del Fogolâr Furlân di Verona

Anno XVIII – n°2 – 15 /4/2015

Viene inviato gratuitamente ai Soci e Associazioni similari.

Una serata eno-gastronomica friulana, a Verona

Una delle manifestazioni commerciali più rilevanti in svolgimento alla Fiera di Verona è, annualmente, il "VINITALY", una sorta di festival mondiale sulla produzione del vino. L'edizione 2015 ha avuto luogo dal 22 al 25 marzo, occupando tutti i padiglioni dell'Ente Fiera, con la presenza di circa 4.000 produttori di vino italiani e stranieri e con un giro d'affari che fa girare la testa. E' una delle grandi eccellenze al mondo, in continuo progresso.



Ovviamente anche la Regione Friuli Venezia Giulia vi ha preso parte, in modo massiccio, con tante aziende rappresentate.



Nella foto qui sopra è visibile un angolo del settore riservato alle aziende agricole del Friuli V.G.. Già da un paio d'anni, il Fogolâr Furlân di Verona approfitta dell'occasione per organizzare, nel contesto dell'azione divulgativa delle culture e delle iniziative friulane a Verona, una sorta di...**MINI VINITALY**, organizzato dal Pre-sidente del Fogolâr Enrico Ottocento. In breve sono stati presi contatti con alcuni produttori friulani di vino, con uno chef friulano di rango che vive e insegna l'arte della tavola agli "Stimmatini", a Verona, e con il direttore del Ristorante Tenuta Albertini di Zevio, dando vita ad una serata enogastronomica a base di cucina friulana.

E' stata la terza edizione, questa, e va subito detto che la risposta di Soci e loro amici all'iniziativa è stata veramente esaltante. Tanti i friulani presenti, ma tantissimi i simpaticizzanti, (oltre 160!), del resto si può capire questa affluenza così numerosa considerando la simpatia per il Friuli, con la sua storia e le sue tradizioni e il richiamo di un menù eccelso. L'artefice principale della serata è stato, ovvia-

mente lo Chef Fulvio De Santa, nativo di Forni di Sopra, ma residente in quel di Verona. De Santa, tra l'altro autore di vari libri di ricette e simili ha concordato con Ottocento un



www.fulviodesanta.altervista.org

menù particolarmente raffinato, in sintonia con il tema della serata, che era: *"La cucina friulana, dalla tradizione all'innovazione"*.

Ecco, di seguito, il menù curato da De Santa:

- **BENVENUTO**, In Piedi, con "Bollicine" e Prosciutto crudo "Principe" di San Daniele oltre al Prosciutto cotto nel pane, con crem.
- **MUSETTO** e **BROVADA**, cotti nel pane aromatizzato e con il cumino.
- **FANTASIA** di **FRICO**.
- **RADICCHIO** di **VERONA**, con salame di manzo, aceto, olio e semi di zucca.
- **GNOCCHETTI** di **ZUCCA**, con ricotta affumicata, burro e salvia.
- **ORZOTTO** con **FAGIOLI**, foglie di rapa e cozze.
- **COSCIA D'ANATRA**, con rape.
- **GUBANA MARTINIG**, con slivoviz e gelato



Il tutto è stato accompagnato da una serie di eccellenti vini: **Spumante Brut** "Talento" dei Vigneti Pittaro, per i prosciutti; **Ribolla Gialla** Collio 2014, di Colmello di Grotta, per gli anti-

Pasti; **Sauvignon** Myò doc 2013 dei vigneti di Spessa, per i due primi piatti, il **Pignolo** Myò doc 2010, dei vigneti di Spessa per l'Anatra e infine il **Verduzzo** friulano doc 2013 dell'azienda agricola Visintini, per la Gubana.



Tutti si sono gettati nella mischia con ammirevole ardore. Ma a proposito di questo menù è doveroso segnalare l'alea di disagio che serpeggiava fra alcuni friulani - "bianchi per antico pelo" - che ricordavano com'erano preparati alcuni piatti ai loro tempi. Ragionevole avere qualche dubbio da parte di chi è cresciuto con orzo e fagioli e ora con questi due ingredienti ci trova anche le rape e le cozze.

Quelle cozze destavano non poche perplessità, in alcuni. Lo stesso si poteva dire per un frico liquido, più inconsueto del solito. In verità non va dimenticato il tema dell'incontro conviviale: "La cucina friulana dalla tradizione all'innovazione". Qualche innovazione c'era, infatti: ma per provare. D'altro canto sono certo che i piatti rigidamente tradizionali di oggi sono diversi da quelli dei nostri nonni e bisnonni, i quali avrebbero "ripreso" i loro discendenti. In verità le cozze sono difficilmente comprensibili nell'orzo in Carnia, tanto quanto le mele della Carnia lo sono per la zuppa di pesce della laguna friulana. O no!



La foto sopra mostra, al centro, il Presidente Ottocento, con alla destra la Signora Cinzia Visintini, che poi ha parlato del Suo Verduzzo, avendo all'estrema destra il Signor Piero Vilotto, vice Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo, che ha portato il saluto del presidente Pittaro, continua alla pagina 2

Continua dalla pagina precedente

impossibilitato ad essere presente. Alla sinistra si riconosce lo Chef Fulvio De Santa, alla cui sinistra (guardando) si notiamo il Signor Fabio Caser, che a sua volta ha illustrato le caratteristiche del Suo vino, cioè il "Colmello di Grotta". E dei due myò di Zorzettig.

Il Presidente Ottocento ha salutato i presenti, ringraziando ed esprimendo il suo apprezzamento per i produttori di vino e per lo chef De Salvia.

Un saluto è stato fatto anche al Presidente della Commissione Cultura della 1ª Circoscrizione veronese, Signor Zampieri ed al prof. D'Agostino, illustre storico. E poi via alle ostilità!



Forse, l'incognita su quanto sarebbe venuto dopo, ha spinto molti ad andare sul "sicuro" dedicandosi al Prosciutto Principe, crudo e cotto, con grande impegno ed a più riprese, di grande qualità e piacevolezza! Così, quando i presenti si sono portati a i tavoli erano già pienamente soddisfatti dal prosciutto.



Ecco Fulvio De Santa mentre illustra, con dovizia di particolari e grande competenza, la composizione e la fatturazione delle varie portate, con l'aggiunta di particolari ingredienti.

In effetti è doveroso dire che, dopo i primi bocconi, i dubbi sono stati fugati come nebbia al sole e che al termine della sontuosa cena ogni perplessità e riserva erano del tutto scomparsi. Tutte le portate, anche perché ben illustrate del cuoco, sono state decisamente all'altezza delle aspettative. Grazie all'inserimento di nuovi sapori nei piatti tradizionali sono stati conosciuti ed apprezzati, a dimostrazione che tutto può esse-

re modificato, ma se fatto con criterio e gusto si possono avere piacevoli e convincenti sorprese. Come è stato. Grazie De Santa.



Anche il vino è stato graditissimo, ma questo lo si sapeva. Aromi gradevolissimi sia per i bianchi che per i rossi.

Gradito anche il cerimoniale, dove ad ogni portata il produttore del vino che accompagnava la pietanza, presentava il proprio prodotto, illustrandone pregi e caratteristiche. Al termine, la promessa di reiterare l'esperienza gastronomica.

Al termine, il Presidente ha ringraziato tutti coloro che con il loro lavoro ed impegno ci hanno fatto passare una serata particolarmente gradita.

Roberto Rossini



Hanno collaborato a questo numero

Romeo Como, Gianni Del Fabbro, Carla Fumei, Nilla Locatelli, Beppa Moserle, Paolino Muner, Gianpietro Piccoli, Roberto Rossini, Arrigo Zaninotto.

oOo

Il periodico viene inviato ai Soci ed agli altri Fogolârs gratuitamente

Fogolâr Furlan di Verona

Via Dietro San Andrea 8/C - 37121

Tel. 045 8032737 www.fogolarfurlanverona.eu

CATTOLICA
SOCIETA' CATTOLICA DI ASSICURAZIONE
DAL 1896

AGENZIA GENERALE DI SAN MARTINO BUON ALBERGO
VIA SANT'ANTONIO, 52/D - 37036 SAN MARTINO BUON ALBERGO
Tel 045990086 - Fax 045990851