



UN ALTRO VINO È POSSIBILE

L'approccio naturale in vigna

di Omar Lapecchia Bis e Antonella Pianca

L

a vita è fatta anche di momenti, incontri e passioni. Anni fa in un caldo pomeriggio di maggio (esisteva ancora il maggio as-

solato e caldo...) mi dovevo incontrare con dei colleghi per un progetto in un locale a Conegliano ... famoso per i vini e per il gelato.

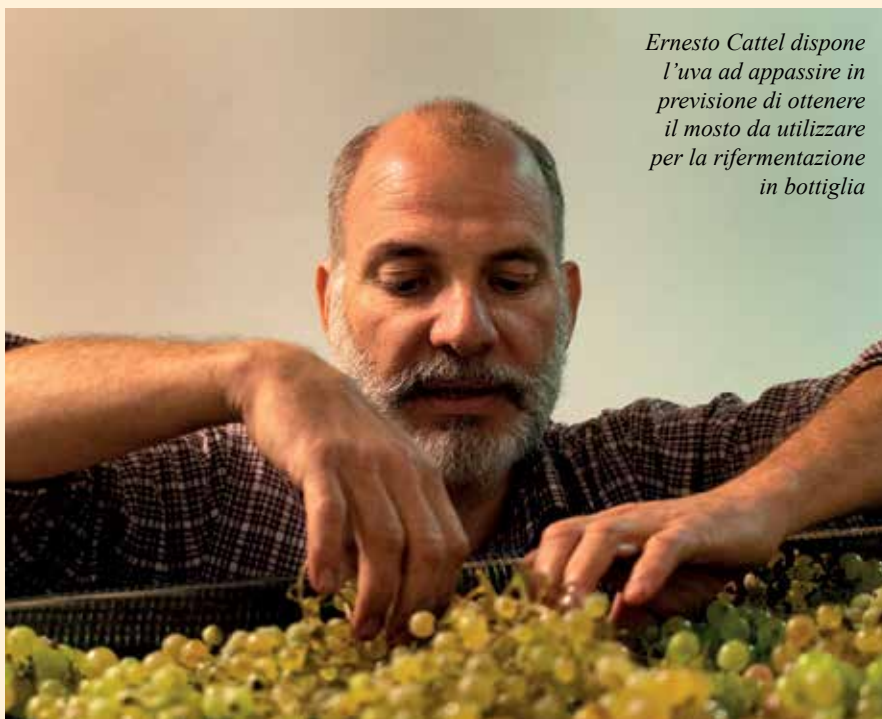
Faceva caldo ed era metà pomeriggio, mi venne fuori un: "Giorgio per favore un'acqua tonica...", la risposta fu lapidaria "Ceo te porto mi un'acqua tonica...". Mi portò un calice di Costadilà 330 slm ... e fu amore immediato .

Dopo ebbi anche la fortuna di accompagnare gli ospiti del Treviso Comics a visitare la cantina di Ernesto Cattell. Lo scambio di battute tra Ernesto e l'inventore del termine Punk nonché grafico dei Ramones John Holmstrom fu leggendario. Ernesto attribuiva agli americani la distruzione dell'agricoltura con l'uso massivo di pesticidi, fertilizzanti ecc. John rispose "...non è vero Ernesto, i miei genitori in Pennsylvania coltivavano una stupenda *maryuanna* biologica...". Questa è la dimensione dove ci muoveremo in questo articolo, dove parleremo di gente fiera e testarda e con mille progetti per la testa . Quello che spero emerga è l'orgoglio di fare vino rispettando il territorio e la gente che lo abita. Producendo un vino che non puoi contenere dietro paletti di classificazioni ma che ti affascina perché è frutto del lavoro di *vignerons* appassionati ed innamorati di quello che fanno.

Quello che ci deve entusiasmare è il ri-

**CILIEGIE:
CHE AMORE!**

Pag IV



Ernesto Cattell dispone l'uva ad appassire in previsione di ottenere il mosto da utilizzare per la rifermentazione in bottiglia

torno dei giovani in agricoltura e nelle vigne in particolare e che spesso cercano di recuperare le tradizioni enologiche di una volta. Magari ritornando a piantare vitigni caduti in disuso e che invece ti regalano quel risultato finale che ti strega.

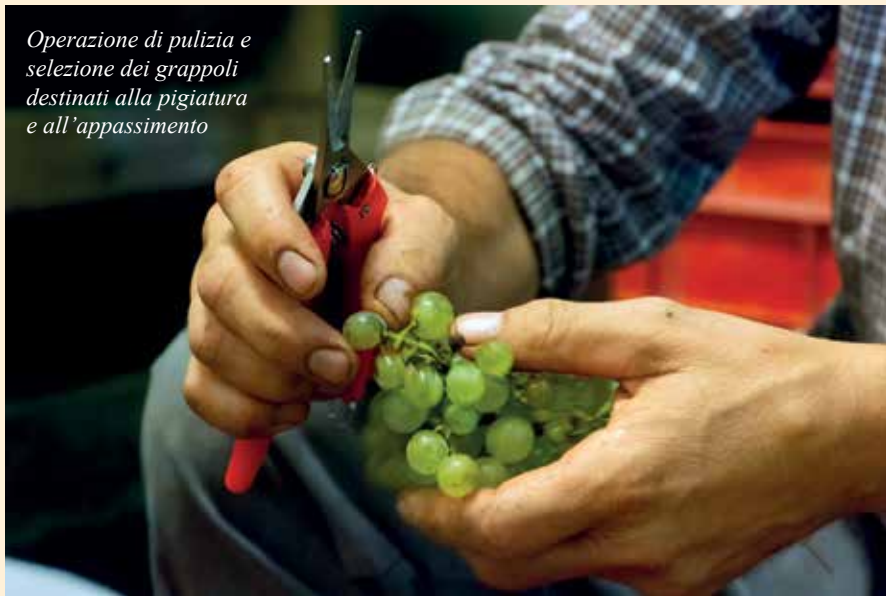
Ma per la parte tecnica passo la tastiera alla mia amica Antonella Pianca che ha i titoli per potervi raccontare questo mondo di vini "altri".

Mi accomuna all'amico Omar la sco-

perta del vino naturale o, mi si consenta il termine, alternativo. Il termine "*vini naturali*" non ha una valenza legale, ma è tuttavia un identificativo, che ci aiuta a riconoscere una produzione ispirata a principi etici.

Il mio percorso, nell'avvicinarmi a questo mondo, è iniziato con la partecipazione ad alcune manifestazioni dedicate ai vini naturali dove ho avuto modo di conoscere, alcuni anni or sono, anche Ernesto Cattell, del quale ricorderò sempre la ferezza, il sorriso e la com-

Operazione di pulizia e selezione dei grappoli destinati alla pigiatura e all'appassimento



piacenza nel riempirmi il calice del suo "nettare naturale", conoscenza che con il tempo è diventata vera amicizia.

In questi eventi si instaura un clima di grande complicità ed è facile conoscere i vignaioli e poterli apprezzare come persone, un valore aggiunto che ci aiuta a comprendere l'unicità dei loro prodotti.

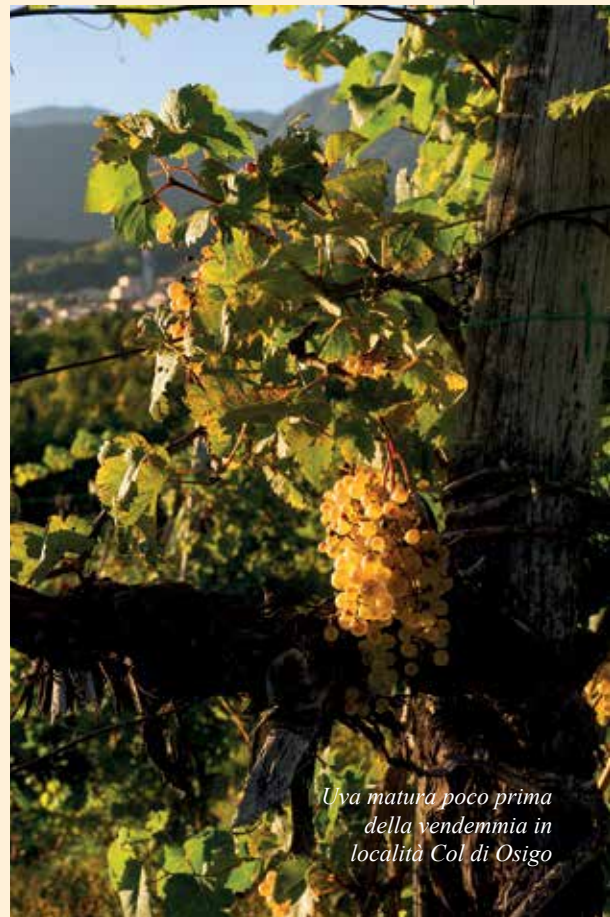
Non è semplice spiegare cosa sia un vino naturale. Riassumere in poche parole un concetto di tale ampia portata rischia di sminuire la visione e la missione delle molte persone che lavorano nel rispetto della natura e dell'ambiente. Cercherò quindi di esprimere dei concetti che possano servire come spunto per conoscere questi prodotti che Ernesto definiva "vini senza alchimie e senza inganni".

Sono frutto di lavorazioni non necessariamente certificate biologiche o biodinamiche - nel senso che non tutti formalmente si possono fregiare di que-

sto riconoscimento - **ma assolutamente artigianali e di vinificazioni tradizionali**, che sono la rappresentazione più vera del territorio di origine. Un amico vignaiolo, nella Langa del Barolo, che ha al suo attivo più di 60 vendemmie, ha così risposto alla mia domanda su cosa fosse un vino naturale: "Se hai lavorato bene in vigna, in cantina non hai molto da fare". Ecco che il presupposto per fare un vino naturale è innanzitutto la buona salute della pianta e un terreno integro; non vengono utilizzate sostanze chimiche di sintesi, né pesticidi o diserbanti in modo da rispettare la natura permettendo alla pianta di conservare la propria vitalità.

In vigna, alcuni agricoltori utilizzano gli animali - come il cavallo per le operazioni agronomiche o gli asini e le pecore per la pulizia del sotto vigneto - al fine di salvaguardare l'attività microbiologica e l'integrità del suolo.

Altri seguono le pratiche agronomi-



Uva matura poco prima della vendemmia in località Col di Osigo

che biologiche o biodinamiche. In particolare la biodinamica è una filosofia agricola con un approccio olistico che applica gli insegnamenti di *Rudolf Steiner* (1861-1925). Mediante l'utilizzo di prodotti naturali molto specifici - come ad esempio l'achillea, l'ortica, il tarasaco o altri preparati come il corno-letame 500 e il corno-silice 501 - si aiuta la vite a ritrovare ed a conservare il suo equilibrio e le sue capacità di difesa, rispettando contemporaneamente la natura ed i suoi cicli ancestrali.

La biodinamica sostiene che tutti gli



**Passione
stesa a mano.**

*Pizza e snack surgelati
di qualità artigianale.*



SCOPRI LE OFFERTE DEL NOSTRO
SPACCIO AZIENDALE
VIA DELL'INDUSTRIA 11, FREGONA (TV)



TREVISANI A TAVOLA

elementi cosmici, terra, aria, acqua, calore, luce, devono essere in armonia realizzando l'interazione tra microcosmo e macrocosmo. La sua diffusione applicata alla viticoltura prende avvio nella seconda metà degli anni '70 grazie all'opera di un gruppo di pionieri consci che la nuova via partiva necessariamente dalla salvaguardia di un territorio impoverito a causa di troppi interventi chimici. Uno dei più convinti sostenitori di questa filosofia, è *Nicolas Joly* un vigneron della Loira, in Francia.

Altrettanto importanti sono le pratiche di cantina, dove la condizione ideale è quella che comporta il rispetto dell'uva utilizzando, durante la fermentazione e nelle successive fasi della vinificazione, i soli lieviti indigeni presenti sulle uve ed in cantina. Un'altra pratica diffusa è la macerazione delle uve a bacca bianca, così come avviene per la vinificazione tradizionale delle uve a bacca rossa. Il ruolo della buccia è fondamentale per ottenere vini più persistenti, saporiti e ricchi di aromi.

Tutto ciò allo scopo di valorizzare il *terroir*, legando più marcatamente un vino al suo territorio.

I vignaioli naturali sono consapevoli che questo tipo di lavorazioni possono comportare dei rischi ma preferiscono evitare tutta una serie di trattamenti che considerano invasivi ed artificiali. Il presupposto è un frutto integro, sano, di elevata qualità che, unito ad una buona conoscenza del proprio lavoro, consenta loro di curare e vigilare con estrema attenzione le diverse fasi della trasformazione dell'uva nel prodotto finito allo scopo di ottenere un vino sano, digeribile ed espressivo.

Il percorso che fa il vino nella sua tra-

Pigiatura manuale dell'uva appena raccolta



sformazione dalla vigna al bicchiere è un viaggio mai uguale, mai prevedibile perché dipende anche dalla luce del sole, dalla pioggia, dal vento, dall'abilità e dalla visione di chi lo trasforma. Un viaggio che è anche storia di relazioni umane e di incontri, incontri che si traducono in amicizie vere e condivisioni come è stato quello con l'eccellente Ernesto e molti altri produttori, ciascuno con il proprio patrimonio di esperienze, vissuto e sperimentazioni.

Incontrare un vino naturale richiede curiosità, disponibilità ed apertura, essendo un vino non banale né standardizzato, ma che - come è successo ad Omar, a me e a molti altri - ci può emozionare ed entusiasmare in maniera irreversibile.



Antonella Pianca è sommelier e degustatore ufficiale per l'A.I.S. Associazione Italiana Sommelier



**gradita
prenotazione**



**CUCINA TRADIZIONALE DAL 1987
MENU' ALLA CARTA
GASTRONOMIA DA ASPORTO**

www.oggitreviso.it/benvenuti/mareva



Via Carlo Forlanini, 48 | Vittorio Veneto (TV) - TEL 0438 550640 | CELL 340 6052621

CILIEGIE: CHE AMORE!

Un frutto ricco di fosforo e calcio

A causa del maltempo, per quanto riguarda le ciliegie il prezzo sale a 20 euro al chilo. Questo accade a Milano, mentre se andate a Bari potete ancora sperare di trovarle a 4 euro al chilo.

Prezzi folli delle ciliegie ce li aspettiamo di solito in inverno, soprattutto sotto Natale. Se provate ad acquistare delle ciliegie a Natale, aspettatevi un salasso intorno ai 35-40 euro al chilo (le ho viste anche a 50 euro al chilo). Però ci può stare: non sono frutta di stagione e bisogna importarle dal Cile e se posso aggiunger ve lo meritate. Il problema, però, è quando in piena stagione i prezzi schizzano alle stelle. Zona Vicenza si arriva a 14 euro al chilo. A causa delle forti piogge e delle grandinate, la frutta di

stagione rischia di diventare proibitiva per le tasche di molti italiani. Secondo la Coldiretti, poi, l'allarme non riguarda solamente le ciliegie. Fragole, nespole, albicocche, pere, meloni e cocomeri: tutte queste coltivazioni sono state ridotte per via della pioggia, delle alluvioni e della grandine. Per sapere, però, esattamente quanto dovremo pagare per questa frutta, toccherà aspettare qualche settimana e vedere come si riprenderanno le piante nei successivi raccolti. Le dolenti note per cominciare (dopo sarà tutta poesia, promesso). Quest'anno ai coltivatori le ciliegie vengono pagate in media un euro e mezzo al chilo, mentre per noi "utilizzatori finali" (cit.) il prezzo arriva per le Marosticane anche a 8 euro al chilo. Che se non ho fatto male i conti significa una variazione del 430% circa. La colpa, si dice, è del clima pazzo che avrebbe distrutto i raccolti di diverse varietà, specie a Vignola, vicino a Modena, dove si concentra la maggior



produzione italiana e a Conversano, in provincia di Bari, senza dimenticare la tremenda grandinata dello scorso aprile che ha colpito particolarmente le nostre due ciliegie locali la IGP Marosticana e la ciliegia di Maser De.Co.

La ciliegia è un frutto ricco di zuccheri, con forte presenza di vitamine A e C e sali minerali come fosforo e calcio. L'indice di sazietà è elevato e l'apporto calorico è modesto. La notevole quantità di potassio ne fa una frutta utile nell'ipertensione arteriosa e nelle cardiopatie; hanno un forte effetto per la vista e la salute e bellezza della pelle.

Ritorni di
Fiamma



RISTORANTE PIZZERIA

Impasti ai cereali e integrali

FORNO A LEGNA

Anche per asporto


A pranzo menù prezzo fisso

Giovedì sera cucina etnica indiana

Ampio parcheggio interno



 @ritornidifiamma

 @pizzeriaritornidifiamma

Via San Antonio da Padova 18

San Giacomo di Veglia

0438 936949 CHIUSO IL MARTEDI

Torta macaron alle ciliegie

Ciliegie: istruzioni per l'uso

Le rosse Bigarreaux, i Duroni neri di Vignola, le amarene acidule, le chiare Ferruvia pugliesi ma soprattutto le Marosticane e le incredibili ciliegie di Maser. Persino il sottoscritto, che non ama particolarmente la frutta (sono una brutta persona, lo so), davanti alle ciliegie va in brodo di giuggiole (che sono tutt'altra cosa, eh!), per sempre fedele al motto che una tira l'altra. Già al mercato, dove prima di comprarle chiedo al fruttivendolo se posso assaggiare. Se lo vedo particolarmente arcigno, assaggio di nascosto. Perché il trucco per riconoscere a prima vista la ciliegia buona, dolce, succosa e distinguerla da quella acquosa e insapore è appunto, provare.. Persino avere un albero in giardino non mette al riparo dalle delusioni: piogge intense e animaletti dispettosi possono guastare i frutti delicati e rovinare la festa. Insomma, posto che abbiate portato a casa il vostro bel cestino di ciliegie, comprate o raccolte, e che resistiate alla tentazione di farne indigestione ingollandole una dopo l'altra, in cucina le ricette alle ciliegie possono essere molto interessanti. A cominciare dalle specialità da dispen-

Il profumo del cocco e quello delle ciliegie insieme sono un delizioso inno all'estate - prova questa torta con un thé freddo a metà pomeriggio oppure con un caffè nero la sera, in salotto, come deliziosa indulgenza serale...

Ingredienti. *Per la base:* 100 g di cocco grattugiato (disidratato), 100 g di farina di farro, 100 g di zucchero di canna, 180 g di burro fuso, burro per lo stampo. *Per la copertura:* 4 al-

bumi, 70 g di zucchero di canna fine, 140 g di cocco grattugiato (disidratato), 300 g di ciliegie, 50 g di pistacchi sgusciati

Procedimento: Accendi il forno a 200°C e nel frattempo prepara la base.

Imburra uno stampo da 20 cm circa e rivestilo con un foglio di carta forno. Metti in una ciotola il cocco disidratato, la farina di farro e lo zucchero. Mescola bene con un cucchiaino di legno e poi versa il burro fuso, mescolando sino ad amalgamarlo bene. Trasferisci il composto nella base dello stampo e premilo bene, per creare un fondo omogeneo, salendo un pochino lungo i bordi. Inforna e cuoci per 10 minuti, poi toglilo dal forno e lascia raffreddare. Nel frattempo, prepara il ripieno. Lava le ciliegie, asciugale e tagliale a metà, eliminando i noccioli e i gambi. Monta gli albumi con lo zucchero, usando una frusta elettrica: a questo punto amalgama il cocco disidratato, procedendo a mano con una spatola in silicone o un cucchiaino di legno. Cospargi la superficie della torta con un terzo delle ciliegie, poi copri con la meringa al cocco. Inforna e cuoci per 15 minuti, sino a che la superficie sarà dorata, poi estrai dal forno e lascia raffreddare nella teglia. Una volta fredda cospargila con le ciliegie rimaste e i pistacchi tagliati al coltello.



**LOCALE CHE SI RINNOVA
CON I FRUTTI
E COLORI DI STAGIONE
ACCOMPAGNATI DA OTTIMI VINI**

Piazza Risorgimento, 14 - MIANE - 340 3517090





Clafoutis di ciliegie



Ingredienti: 400 gr di ciliegie, 2 uova, 60 gr di farina 00, 30 gr di farina di mandorle, 50 gr di burro 100 gr di zucchero bianco, 250 gr di latte, pizzico di sale, volendo vaniglia e un goccio di kirsch.

Preparazione: Accendo il forno a 170° perché ogni promessa è debito. Senza snocciolaciliegie o come cavolo si chiama mi butto su Spotify sperando che lo snocciolare mi sia lieve. Poi tocca alla teglia, bisogna imburrare, cospargere di farina togliendo gli eccessi, adagiare le ciliegie in attesa della copertura. Apro le uova, separo gli albumi, ai tuorli aggiungo 60 g. di zucchero, il sale, le due farine, il burro fuso e il latte. Unisco il composto alle chiare che nel frattempo ho montato a neve ferma, aggiungendo progressivamente lo zucchero rimasto. Verso tutto nella teglia con le ciliegie. Inforno per circa mezz'ora (attenti) e lascio intiepidire. Una spolverata di zucchero a velo può andare.

sa, come la confettura o quelle sotto spirito. Le ho sempre adorato, invece, nei dolci lievitati: provatele sulla torta di frutta ...E poi c'è il clafoutis.

Le varietà

Acquistare le ciliegie senza conoscerne le varietà potrebbe giocarvi brutti scherzi, non tutti i piccoli globi rosso scuro nascono uguali. Se vi piacciono i sapori aciduli le amarene fanno al caso vostro, chiunque ami il dolci dovrebbe cercare i Duroni neri di Vignola, le Anellone o le trentine Bell'Italia.

Benefici e controindicazioni

Relegate talvolta tra i frutti da evitare, insieme ad altri come uva, cachi e fichi a causa del tenore zuccherino, le ciliegie sono un toccasana per le proprietà diuretiche, disintossicanti e depurative. Per esempio, sono ricche di antocianine, preziose per l'azione anti-ossidante e anti-aging, e di melatonina, la sostanza che combatte i disturbi provocati dall'insonnia. Fanno bene per la salute cardiovascolare perché aiutano a controllare i livelli di colesterolo nel sangue. Questo non significa che esagerare con la quantità non abbia delle contro-indicazioni. La più nota? Ehm, l'effetto lassativo...



**COMMERCIO
PRODOTTI
ORTOFRUTTICOLI
FRESCHI E SECCHI**

**“Fa che il cibo
sia la tua medicina,
e che la tua medicina
sia il cibo.”**

Ortofrutta Morandin

**Via Forlanini, 59
Vittorio Veneto**

Tel. 0438 552404

Cell. 340 3222714



La conservazione

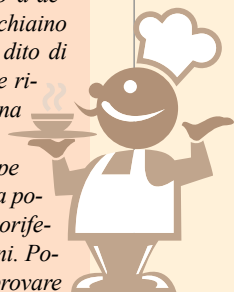
La ciliegia è un frutto delicato e dalla vita breve. Quando la comprate assicuratevi che sia soda, che non presenti ammaccature, buchi e macchie strane. Dopodiché, una volta a casa, cercate di consumarla nel minor tempo possibile (ricordando gli effetti lassativi). Le ciliegie si conservano due o tre giorni ma potete prolungarne la vita mettendole in un canovaccio di stoffa inserito in una coppa di vetro o in un sacchetto aperto e posto poi in frigorifero. Se invece ne avete acquistate parecchie potete impiegarle per fare dolci, confetture o, come detto, salse per accompagnare carne, selvaggina o formaggi.

Le leggende

Nella mitologia greca era la pianta sacra a Venere e si dice che i frutti portino fortuna a chi si ama. In Sicilia le dichiarazioni d'amore fatte sotto un ciliegio avranno fortuna eterna, roba rara di questi tempi. Al contrario, nelle credenze popolari d'oltremarica l'albero di ciliegie che appare in sogno è presagio di cattiva sorte. In Cina rappresenta la bellezza femminile, i Sassoni credevano che gli alberi di ciliegio fossero dimora delle divinità che proteggono i campi. In Giappone il fiore del ciliegio è simbolo nazionale e si narra che il colore dei petali derivi dal sangue dei samurai caduti in battaglia. Quando mio padre portava a casa le prime ciliegie della stagione chiedeva a sua moglie di esprimere un desiderio: nonostante l'approccio razionale alle cose, non ho mai abbandonato quest'abitudine ereditata da mia madre, che ancora oggi, a distanza di molti anni, mi regala un senso di calore familiare.

Salsa per piatti salati

Snocciate che sono le vostre ciliegie, diciamo circa due etti e mezzo, fatele insaporire in una grossa noce di burro spumeggiante con una foglia di alloro spezzata a metà e un filo d'acqua. Spolverizzatele con un cucchiaino di zucchero e sfumatele con un dito di vino rosso non troppo forte. Fate ridurre il liquido fino a ottenere una salsina sciropposa e completate con una generosa macinata di pepe nero. Se ne fate in abbondanza, la potete conservare in vasetti, in frigorifero, anche per una decina di giorni. Potete non mettere pepe e alloro e provare questa composta anche per guarnire gelati alla vaniglia, crème brûlée, torte di riso all'emiliana, muffin semplici o al cioccolato. Fra l'altro, è un buon modo per utilizzare quelle poco saporite di cui sopra. E ora, ditemi: cosa ne fate voi delle ciliegie, a parte rubarle dagli alberi e divorarle in un batter d'occhio?



La ciliegia di Marostica IGP

Lo sapevate? La ciliegia di Marostica è stata la prima ciliegia in Italia ad aver ottenuto il Marchio di Riconoscimento Europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta), che identifica le caratteristiche peculiari di un prodotto la cui produzione avviene esclusivamente in una determinata area geografica. La Ciliegia di Marostica IGP designa i frutti allo stato fresco ottenuti dalla coltivazione delle seguenti varietà della specie *Prunus avium L.*: le precocissime Sandra e Francese; intermedie Roana e il durone precoce Romana; le tardive Milanese, Durone Rosso (Ferrovia

simile) e Bella Italia; la Sandra Tardiva; le varietà Van, Giorgia, Ferrovia, Durone Nero I, Durone Nero II e Mora di Cazzano. Sono inoltre consentite altre varietà presenti nella zona di produzione. La Ciliegia di Marostica IGP è cuoriforme, di calibro importante e di un colore intenso che può variare dal rosso fuoco al rosso scuro in relazione alla varietà; la polpa è mediamente succosa, dal sapore dolce molto gradevole. Tutte le varietà di Ciliegia dei Colli Asolani hanno sapore intenso, dolce ma non stucchevole, una lunga persistenza al palato e, a seconda della cultivar, una nota di fresca acidità che ha un notevole effetto dissetante.

La cultivar più tipica è la Mora di Maser, di forma media, sferoidale. La buccia è di color rosso scuro, mediamente resistente alle manipolazioni, abbastanza resistente alle spaccature da pioggia. La polpa è rosa, consistente, succosa, aderente al nocciolo, con peduncolo breve e nocciolo medio. Matura la seconda decade di giugno. La Mora di Cazzano di provenienza veneta offre un giusto compromesso tra acido e dolce. Se vi piacciono croccanti chiedete le ciliegie campane Del Monte, con la buccia tendente al giallo. Poi ovviamente Ferrovia, Malizia, Bella di Pistoia, Vesaux, ogni specie con le sue peculiarità.

Specialità italiane e portoghesi *Alla Taverna, in centro a Vittorio Veneto*

Sapori portoghesi e italiani:
alla "Taverna" tante
specialità da gustare,
a pranzo e a cena.

Fernanda e il marito David, portoghesi da 30 anni in Italia, hanno deciso lo scorso ottobre di riaprire lo storico locale di via Battisti, in centro città, dandogli il loro personale tocco. Specialità italiane, dagli antipasti ai secondi, e poi i piatti della tradizione portoghese, tra tutti il baccalà proposto in varie versioni, tutte da un sapore unico e delizioso. «Questo – racconta Fernanda che sta ai fornelli e cura ogni piatto nei minimi dettagli – è il nostro terzo ristorante. Per dieci anni abbiamo gestito a Cozzuolo di Vittorio Veneto la trattoria "O Tripeiro", poi ci siamo spostati a Pinidello di Cordignano per cinque anni all'"Antica Locanda al Vapore". E da ottobre ci siamo spostati in centro a Vittorio Veneto, continuando a proporre le nostre specialità, cioè il baccalà portoghese, la paella alla valenciana, oltre alla cucina casalinga italiana».

A pranzo "La Taverna" è aperta offrendo un menù a prezzo fisso (12 euro) con cucina italiana, comprendente primo, secondo, contorno, acqua, vino e caffè.



A cena Fernanda e il suo staff propongono anche la specialità di casa: il baccalà portoghese. «Si tratta di merluzzo cucinato in vari modi secondo le ricette portoghesi – spiega la cuoca –. Abbiamo il baccalà alla griglia, quello della casa cotto in padella, crostini e polpette di baccalà, il risotto al baccalà e molto altro». A questi piatti si aggiungono antipasti e primi della cucina italiana, e

come secondi carne e pesce alla griglia. E naturalmente non mancano i dolci. Specialità che sanno sorprendere anche i palati più esigenti. «E il venerdì, senza prenotazione, – prosegue Fernanda – facciamo la vera paella alla valenciana, con carne e pesce».

In questi anni, Fernanda e David si sono fatti conoscere e apprezzare da molti clienti. «Ci siamo fatti un nome – spiegano – e la nostra clientela arriva anche da fuori, da Venezia, da Belluno, da Treviso. L'ambiente della Taverna è davvero accogliente e noi vogliamo far sentire ogni nostro cliente come se fossero in famiglia».

Prezzi buoni e ottima accoglienza sono due tratti distintivi di questo locale che, con la bella stagione, può anche contare su una nuova terrazza all'aperto, dove gustare le specialità italiane e portoghesi con la famiglia o con gli amici.



La Taverna

Via Battisti, 2 - Vittorio Veneto

Tel 348.1734427

Da chiosco di angurie a catena di negozi *La storia della famiglia Minore*

È

iniziato tutto negli anni '70, quando Salvatore Minore ha abbandonato la sua amata Sicilia per trasferirsi con la famiglia a Conegliano.

Inizialmente nel suo negozio sul Menarè vendeva gli agrumi coltivati direttamente nelle terre siciliane di proprietà; agli agrumi si è aggiunto poi il chiosco di angurie dove venivano proposte fette freschissime da consumare nelle calde serate estive.

Col passare degli anni al negozio si è affiancata l'attività di lavorazione arance e ingrosso di frutta e verdura per vari supermercati locali.

Con l'idea di dare vita ad un negozio innovativo, sfruttando l'esperienza da produttori e da commercianti all'ingrosso, nasce a maggio del 2006 a San Vendemiano EUROFRUTTA: vendita di frutta e verdura al dettaglio ma con prezzi vicini a quelli dei grossisti, per essere più vicini alle esigenze dei consumatori. Per coinvolgere direttamente il cliente e renderlo unico protagonista, viene adottato un metodo di vendita self service; i bambini poi si divertono molto a prendere la frutta e metterla nei sacchetti con il guanto monouso.

La fiducia e l'apprezzamento dei clienti, ha portato Eurofrutta ad aprire negli anni altri 4 punti vendita (Mareno, San Fior, Vazzola e Susegana).

“Quello che i nostri clienti apprezzano – riferisce Carmelo, figlio di Salvatore-



è il fatto che la merce oltre ad essere bella, è anche gustosa. Questo perché selezioniamo ogni mattina la frutta e la verdura, assaggiandola e dando priorità alla qualità. Lavoriamo anche con produttori diretti, scelti accuratamente. Inoltre, le arance siciliane di nostra produzione non mancano mai nei negozi Eurofrutta nel periodo invernale.

Oltre agli ortaggi nei negozi teniamo prodotti artigianali e specialità territoriali, prediligendo le piccole aziende. Non teniamo prodotti industriali o grossi marchi, ma premiamo l'artigianalità e le piccole realtà. In alcuni punti vendita abbiamo anche il banco salumi formaggi gestiti direttamente dagli esperti del settore (Roma Gianfranco e Latteria di Roverbasso)”

“I clienti riconoscono il giusto compromesso tra prezzo e qualità – continua Carmelo – quello che entra nei nostri negozi che è destinato alla vendita finale segue una semplice regola: quello che vendo lo mangio tranquillamente anche a casa, consapevole di cosa sto mangiando e cosa faccio mangiare ai miei clienti, a differenza di altri prodotti

in commercio. La pasta che vendiamo, ad esempio, è fatta con grano 100% siciliano, le pizze surgelate vengono prodotte direttamente in una pizzeria e poi abbattute, i biscotti artigianali li produce un panificio locale. Nel nostro laboratorio produciamo e confezioniamo artigianalmente frutta e verdura pronta per essere cucinata o gustata, senza utilizzare alcun tipo di conservante”.



www.eurofruttaselfservice.it

Susegana

via Conegliano 35

Mareno di Piave

Via Conti Agosti, 188

San Vendemiano

Via A. De Gasperi, 59/A

San Fior

Via Marco Polo, 2

Vazzola

Piazza Vittorio Emanuele, 55



L'imbarazzo della scelta

Vetrina Sapaio: oltre 500 etichette. Per tutti



I *l dilemma si presenta puntuale, in occasione delle festività. O per un compleanno, una cena... "Cosa posso portare?" "Ma niente dai... al massimo porta una bottiglia."*

Si, ma quale? Nell'ardua scelta che vada un po' oltre il sempre classico Prosecco ci può venire in aiuto Marisa De Nardi, di Vetrina Sapaio. Per Marisa "Il vino è un dono. Ditemi chi lo riceverà e vi dirò qual è quello giusto", è il suo motto. Un'ancora di salvezza nel mare magnum dell'offerta delle oltre cinquecento etichette presenti in negozio, tra vini e distillati. Destreggiarsi fra un così gran numero di aromi e declinazio-

ni non dev'essere un'impresa semplice, ma passione e professionalità sono sempre un ottimo viatico per raggiungere l'obiettivo, e Marisa lo sa, forte del titolo di sommelier (rilasciato dall'Associazione Italiana Sommelier) ma anche di dieci anni di esperienza al timone di Vetrina Sapaio.

L'attività nasce nel 2007 per volontà di Dario Piccin, padre di quel Massimo, ingegnere vittoriese, che nel 1999 decide di inseguire un sogno comprando un vigneto a Bolgheri, in Toscana. Dando vita quindi all'azienda Podere Sapaio (di cui la Vetrina è un'emanazione), che si è ingrandita nel tempo e che ad oggi produce due rossi (il Sapaio appunto e il Volpola) che puntano alla ricerca della qualità assoluta.

Ma l'offerta in negozio è sconfinata. Vini (e distillati) da ogni regione italiana. E da numerosi stati, europei ed extraeuropei. Oltre alla più classica Fran-

cia troviamo rappresentati Grecia, Stati Uniti, Germania, Argentina, Sud Africa, Spagna, Regno Unito, Slovenia... ma la lista è in continuo cambiamento. "Ci tengo a far provare cose nuove ai miei clienti - precisa Marisa - E anche per questo ogni mese propongo una lista di vini in promozione". In questo senso si inseriscono anche le serate con i sommelier, o le degustazioni gratuite del sabato pomeriggio.

"Di mio spingo i vini dolci, perchè qui da noi c'è la convinzione che il Prosecco vada bene con tutto, ma non sempre è così. Ad esempio, il Torchiato di Fregona da quando c'è la cooperativa è diventato un prodotto di altissima qualità". Il tuo bianco preferito? "Mi piacciono molto gli Chardonnay" E fra i rossi? "Gioco in casa - ride - Il Volpola e il Sapaio sono ottimi vini". E cosa comprano i vittoriosi? "Sono stagionali, com'è facilmente intuibile: nella stagione fredda vanno i rossi, d'estate vincono i bianchi. Le bollicine invece vanno sempre. E ho notato negli ultimi tempi uno spostarsi verso le etichette italiane a scapito di quelle francesi. Le persone sono sempre più preparate, e hanno capito che in Italia abbiamo ottimi vini."



VETRINA
SAPAIO

Via Martiri della libertà 49,

Vittorio Veneto

Aperto 8.45-12.45 e 15.45-19.45

Chiuso domenica e lunedì

Tel 0438 207669

www.vetrinasapaio.it

I piatti più buoni

Il “Beltrame” crea e ...viene premiato

L

'Istituto “Alfredo Beltrame” di Vittorio Veneto quest'anno ha posto l'attenzione su un prodotto a marchio che non ha bisogno di tante presentazioni: la Casatella

DOP.

Le classi dell'Istituto si sono cimentate nella preparazione del gelato alla Casatella abbinandolo ai fiori eduli. La ricetta è stata realizzata grazie al supporto e alla collaborazione con la latteria Soligo che ha fornito una base per gelato neutra, alla quale sono stati aggiunti gli ingredienti che hanno reso “unico” il gelato.

Un'altra soddisfazione è arrivata con la Gara Nazionale degli Istituti alberghieri che si è disputata a Castelfranco Veneto lo scorso 13 maggio. Nell'occasione, oltre ai premi ottenuti nei settori di sala e vendita ed accoglienza turistica, l'articolazione enogastronomia ha gareggiato con un piatto a base di asparagi verdi IGP di Badoere, asparagi bianchi DOP di Bassano, storione del Sile e casatella DOP. Il piatto, ideato da Roberta

Marcon e denominato “Asparagi e territorio, abbinamenti e consistenze”, ha riscosso grande successo, permettendo all'alunna in gara di classificarsi al secondo posto nazionale in seguito anche alle prove teoriche sostenute in Alimenti e Diritto.

La ricetta: storione e casatella

Tagliare lo storione in piccoli pezzi; pelare gli asparagi bianchi e tagliarli a concassé. Pelare gli asparagi verdi e tagliarli a concassé. Cuocere lo storione dolcemente con del burro; imbiondire il cipollotto, aggiungere gli asparagi bianchi, acqua, zucchero, sale e pepe bianco. Frullare lo storione e gli asparagi con qualche ciuffo di aneto. Incorporare la casatella. Dare la forma di quenelle e raffreddare. Sbianchire il sedano e gli asparagi verdi per qualche minuto in acqua bollente salata. Far imbiondire un trito di scalogno in una casseruola con dell'olio extra vergine di oliva. Unire la patata tagliata in sottili fettine, lasciar appassire. Successivamente aggiungere



il sedano e gli asparagi verdi, salare e pepare, cuocere con poca acqua e frullare.

Servire la zuppetta di asparagi verdi su una fondina, porre al centro la quenelle di casatella, storione e asparagi bianchi con un crostino preparato con pane tirato sottilmente e tostato in forno, qualche goccia di salsa alla rucola, delle punte di asparagi, aria di cetriolo (preparata con cetriolo e lecitina di soia), e per finire qualche perla di arancia sferificata, fiori eduli e ciuffi di aneto.

Tullio Marchi

Viva il cocomero!

L'anguria è il frutto dell'estate per l'antonomasia: mangiato in spiaggia, come sostituto di un pasto, per merenda al posto del gelato o, ancora, dopo cena.

Calorie: tante o poche? Le calorie dell'anguria sono poche: solo 30 kcal per 100 grammi di polpa. Attenzione però: una bella fetta può arrivare a pesare tra i 400 e i 500 grammi. Di fatto 100 grammi di anguria sono solo un paio di pezzettoni, ma già è difficile fermarsi ad una sola fetta di cocomero, figurarsi a un paio di stuzzichini...

Proprietà nutrizionali dell'anguria Su 100 grammi di anguria, solo circa 6-8 grammi sono zuccheri: l'anguria è composta per lo più di acqua (circa il 90%), che contribuisce alla corretta idratazione del corpo, più importante che mai in estate. Molto interessante è anche il contenuto di potassio, ben 115 mg. Si tratta di un minerale molto utile soprattutto per gli sportivi, perché agisce sulla

contrazione muscolare prevenendo i crampi e favorendo il recupero fisico. Anche il magnesio, fondamentale per rifornire le cellule di energia, è presente in buona quantità.

Presenti anche altri sali minerali come fosforo, calcio, sodio e ferro, e contiene anche una buona quantità di vitamina A, C, B1, B2, B6 e PP.

Alleata di pelle, cuore e sonno. Il suo colore è dovuto al licopene, una sostanza benefica per la pelle ed antiossidante, che combatte contro radicali liberi e l'invecchiamento cellulare. Secondo le più recenti scoperte scientifiche, questo frutto è anche un aiuto naturale contro le malattie cardiache, l'ipertensione e il colesterolo grazie alla citrulina.

L'anguria stimola anche la serotonina, che

favorisce il riposo notturno.

Anguria e prova costume

Spesso si sostituisce il pranzo o la cena con una bella scorpacciata di anguria, sia perché in estate la fame diminuisce, sia perché – soprattutto se si è golosi e a dieta – si pensa di concedersi così qualcosa di dolce, ma senza compromettere la linea. Indubbiamente le calorie dell'anguria sono poche, così come gli zuccheri, ma occorre fare attenzione alle porzioni. Se si esagera con le quantità, infatti, non solo aumentano le calorie ingerite, ma anche gli zuccheri (soprattutto se nel corso della giornata si consuma altra frutta). Chi soffre di colon irritabile, ritenzione di liquidi, cattiva circolazione o sta cercando di dimagrire potrebbe sentirsi poi particolarmente gonfio dopo un consumo esagerato.



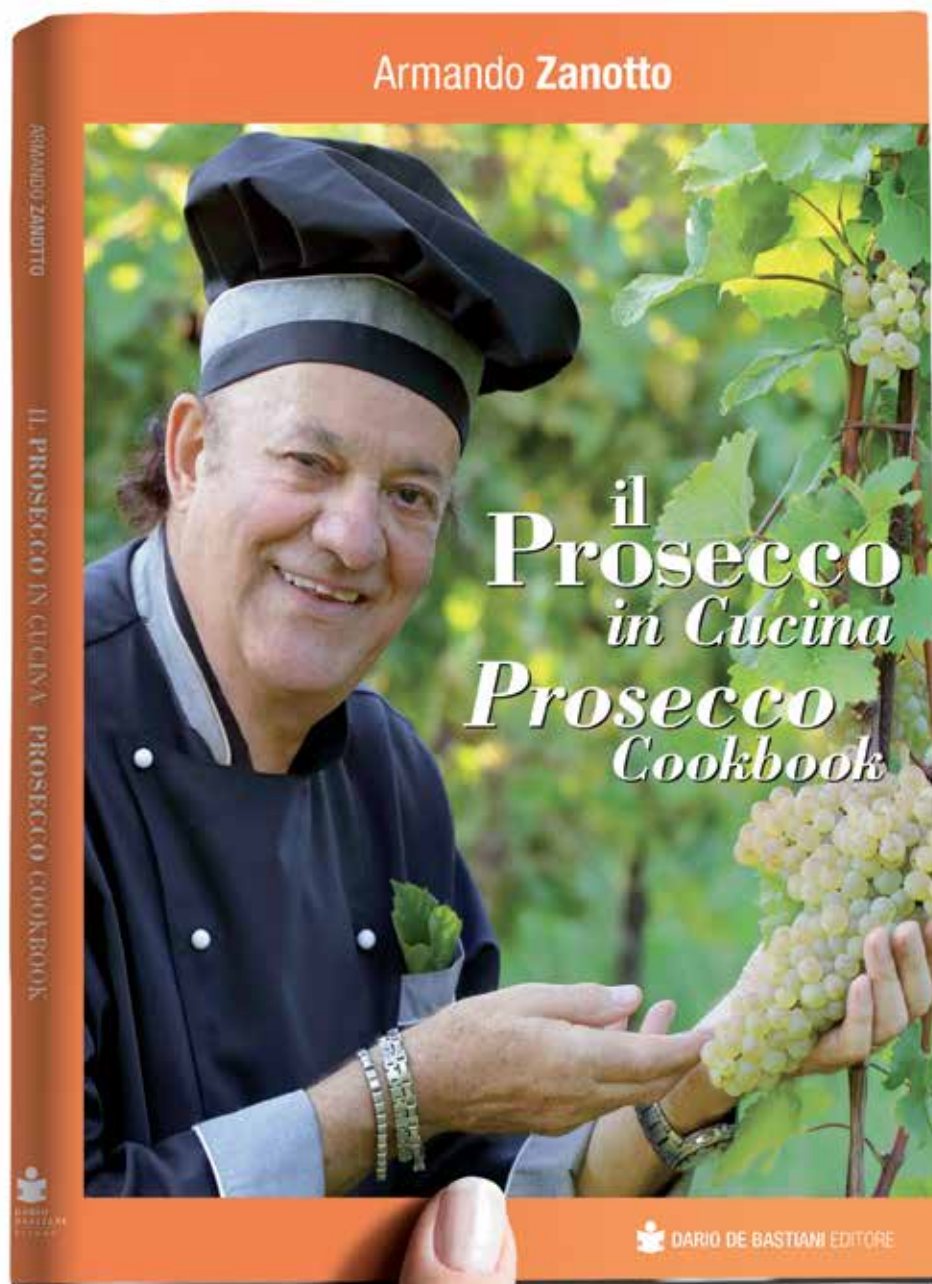
Il nuovo libro di
ARMANDO ZANOTTO

il Prosecco in Cucina

100

*Nuovissime ricette con il Principe delle bollicine italiane.
Antipasti, primi piatti, secondi di pesce e di carne
fino ai dolci e ai dessert.*

Ricette facili e gustose realizzate con il vino e l'uva di Prosecco.



G&G design



DARIO DE BASTIANI
EDITORE



www.debastiani.it