

Lunedì 3 Luglio 2017 **CORRIERE DEL VENETO** www.vivi-nordest.it

vivinordest

veneto & friuli venezia giulia

La grande spiaggia di Lignano Sabbiadoro (UDINE). Foto: Cliff Photographers/Peg

Tintarella, sport e movida
Le nostre spiagge

da **LEO** S.r.l.C.

Pizzeria, Piadine e Panini caldi

www.pizzeriadaleo.it

ANCHE SU PRENOTAZIONE
Tel. 041.5540550

DA VISITARE
Alberi e sentieri
70 centimetri
sotto il mare

Fino all'Ottocento era una strada paludosa, oggi Ca' Corniani è un esempio di agricoltura sostenibile.

LA STORIA
La scommessa
che dà valore
alle opere d'arte

A Treviso il complesso di Ca' del Ricchi è diventato un interessante esperimento di coltura come luogo di abitazione, cultura.

GUSTO
Vino e sapori
le nuove Strade
per il turista

Carlini, produttori, strade, riciclatori, mazzoli e altri colturali fanno squadra per promuovere l'ospitalità.

da **LEO** S.r.l.C.

Pizzeria, Piadine e Panini caldi

www.pizzeriadaleo.it

ANCHE SU PRENOTAZIONE
Tel. 041.5540550

Itinerari in auto

Il sommelier
Tre bianchi minerali
per la stagione
più calda dell'anno

La selezione
di Marco Aldegheri

Castello di Buttrio
Ribolla gialla
2016



Le Culture
Valdobbiadene Sup.
Cartize Docg
2016



Lessini 120 mesi
Giannitessari
Durello
2006



Il vino eleva
l'anima e i
pensieri, e le
inquietudini
si
allontanano
dal cuore
dell'uomo
Pindaro

Quando il turista appassionato di enogastronomia sceglie le mete dove trascorrere il weekend o un periodo ancora più lungo guarda prima di tutto alla qualità dell'ambiente e del territorio da visitare. Poi controlla gli eventi in programma nel periodo scelto, verifica i siti artistici e culturali da visitare e si appunta i prodotti tipici del territorio, cercando una lista di cantine e di musei da visitare legati al vino. È questo il ritratto dell'enoturista come è stato delineato da Promoturismo Fvg, l'agenzia impegnata a valorizzare l'offerta turistica del Friuli Venezia Giulia. Oggi gli enoturisti hanno un'età compresa fra i 30 e i 50 anni (ma sette su dieci hanno meno di 50 anni), sono prevalentemente di sesso maschile con una percentuale di donne in crescita. Il turista enogastronomico viaggia in coppia o con piccoli gruppi, predilige gli short break, adora organizzarsi il viaggio controllando siti Internet, commenti e recensioni anche sui social network. E, soprattutto, è un turista itinerante. Per questo la Regione Friuli Venezia Giulia ha deciso di creare un progetto che riprende in mano e attualizza le vecchie «Strade del vino», gli itinerari che l'appassionato poteva seguire passando attraverso i paesi conosciuti per i vitigni o per altri prodotti agroalimentari.

Con la legge regionale 2015, il Friuli Venezia Giulia ha creato la Strada del Vino e dei Sapori, un itinerario (non solo fisico) lungo i quali si articolano vigneti o altre coltivazioni, allevamenti, aziende agricole, strutture ricettive, ristoranti, enoteche, musei e altri siti culturali per creare un'offerta integrata. Nel progetto sono coinvolti molti attori, come il Consorzio delle Doc della regione, la Doc del Collio, le strade del vino dei Colli del Friuli, del Goriziano e del Pordenonese, Coldiretti, Confagricoltura, Ers,

Per l'enoturista cantine, produttori, strutture ricettive, musei e siti culturali fanno squadra. Il progetto del Friuli Venezia Giulia e le sei aree dalle montagne al mare. L'esperienza del Trentino e il Veneto

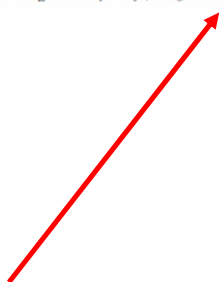
Vino e sapori, le nuove **Strade**

Cia, le Pro Loco, ma anche le Città del Vino, il Movimento turismo del vino, l'Associazione dei produttori del Carso e la Via dei Sapori e dei Sapori delle Dolomiti friulane. Si tratta di un'unica Strada che collega idealmente la costa con le montagne passando attraverso vigneti e borghi, per far vivere al turista un'esperienza di vacanza profonda nella regione. Le sei aree individuate sono quelle della montagna, dal Tavisiano alla Carnia alle Dolomiti con la Dop Montasio, il Prosciutto di Sauris e la Pitina; i colli con le quattro Doc che insistono assieme alle Doc Picolit, Ramandolo e Rosazzo, senza dimenticare il prosciutto di San Daniele o la Rosa di Gorizia; la zona dei fiumi con il territorio dei Magredi e quello delle Grave; la pianura con le osterie e la ristorazione nelle città e nei paesi; il Carso per un pranzo nelle «osmize» con la minestra jota, da accompagnare a un calice di Terrano; la riviera con fasolari, cefali, orate, branzini e anguille, che possiamo trovare nelle lagune di Grado e Marano.

Un progetto analogo è già in funzione dal 2013 in Trentino quando vennero fuse cinque

delle sette precedenti Strade del Vino e dei Sapori. Oggi la Strada in Trentino ha 470 realtà, più di due su dieci sono cantine, distillerie e birrifici, altrettanti sono produttori gastronomici. Ma nel progetto rientrano anche ristoranti, enti, musei, istituzioni, enoteche, botteghe, Comuni e strutture ricettive. Anche in questo caso si tratta di un percorso ideale fra i prodotti di eccellenza della provincia come lo spumante metodo classico Trentodoc, il Vino Santo creato con la Nosiola appassita, la grappa, l'autoctono Teroldego Rotaliano e il profumato Muller Thurgau e il vino citato da Mozart/Da Ponte, il Marzemino. Senza dimenticare formaggi e salumi. In Veneto invece le Strade sono rimaste ancora quelle lanciate dalla legge regionale del 2000 («Strade del vino e di altri prodotti tipici del Veneto»), con il coinvolgimento di cantine, produttori ed enti. Territori ad alta vocazione agricola e legati alle produzioni tipiche sono stati suddivisi in 19 percorsi.

Antonino Padovese
antonino.padovese@corriereveneto.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA



In estate trionfano i vini bianchi. Marco Aldegheri, presidente dell'Associazione italiana sommelier assieme al collega Vito D'Amanti, relatore dell'Ais del Veneto, ne propone tre. «La Ribolla gialla che abbiamo scelto ha una buona mineralità che ben si abbina alla spiccata tendenza dolce degli scampi crudi marinati, conditi con un filo di olio extravergine Garda Dop e dell'erba cipollina, piatto tipico dell'Antica Osteria da Cera. Il

Valdobbiadene Superiore di Cartize Docg è il top del Prosecco della zona più vocata della denominazione, ha una mineralità che si abbina alla perfezione con degli spiedini di Prosciutto Veneto Berico Euganeo Dop e frutta di stagione. Il Durello 120 mesi è un metodo classico perfetto per la pastosità, la grassezza e tendenza dolce del crostino di baccalà mantecato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La novità
San Britte, la prima agricucina di Cortina dello chef Gaspari



Dieci anni dopo El Britte de Larieto, la famiglia Gaspari inaugura una nuova avventura a Cortina d'Ampezzo. Si chiama San Britte e si prepara a essere dal 4 luglio ad Alverà la prima agricucina di Cortina. Spiega lo chef Riccardo Gaspari (foto): «In un vecchio fiennle ristrutturato abbiamo ricavato uno spazio di gusto, di innovazione e di creazione, con una vista sulle Tofane, regine delle Dolomiti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I vigneti a Dolegna del Collio (foto di Maurizio Valdemarin), esempio della Strada dei Vini del Friuli Venezia Giulia. Sotto, il vino della cantina Vistora a Sacile nella Doc Grave e la jota, minestra triestina. In basso, da sinistra, i vigneti delle colline avisiane nella Piana Rotaliana e i salumi tipici del Trentino. A seguire, i grappoli di uva Vespaiole appesi per il Torcolato e il radicchio rosso di Treviso.



Sette Maestri veneti tra vigneti e cantine

L'incontro Affinità enologiche generazionali promosso a Follina da Giovanni Gregoletto

Giovanni Gregoletto è un produttore di birra. La sua «creatura» è il birrifico Follina, che si trova a qualche chilometro dall'abbazia cistercense del XII secolo. Sin da piccolo, però, è entrato in contatto col mondo del vino. Il padre Luigi guida l'azienda vinicola di Valdobbiadene, fondata, ricorda orgogliosamente, nel 1600. L'anno scorso ha ricevuto dalla Federazione italiana vignaioli indipendenti il premio «Vignaiolo dell'anno» perché «rappresenta quella figura di vignaiolo che sa di essere custode, non padrone della sua terra». Gregoletto (padre) da anni ha coltivato un rapporto speciale con altri produttori con cui condivide la filosofia nella cura dell'uva e nella produzione del vino.

Tutto è partito con una cena a base di beccacce, poi ci ha pensato il figlio Giovanni a continuare il rapporto fra i Signori veneti del vino in una sorta di «club» esclusivo. E, a un certo punto, ha pensato di ospitare nel birrifico gli amici e colleghi del padre per un



I Maestri

Da sinistra, Roberto Anselmi, Giovanni Gregoletto, Primo Franco, Mattia Vezzola, Franco Allegrini, Romano Dal Forno e Fausto Maculan

evento a cui erano invitati ristoratori, «enotecari» e addetti ai lavori. Ha chiamato la serata «Affinità enologiche generazionali». Non erano previsti interventi, anche se alla fine, grazie soprattutto alla verve di Fausto Maculan, sono stati fatti. A parlare doveva essere il vino, accompagnato, certo, da prodotti tipici e piatti preparati da alcuni ristoranti della Marca. A Follina hanno raccontato la propria visione del vino prima attraverso le bottiglie poi con le parole. Primo Franco (Valdobbiadene), Roberto Anselmi (Soave), Fausto Maculan (Breganze), Franco Allegrini e Romano Dal Forno, i principi dell'Amarone. Con loro anche Mattia Vezzola (Valtenesi, Moniga del Garda, sponda bresciana del lago). Ne è emerso un grande amore per il vino e la passione per il lavoro spesso tramandato di generazione in generazione. Così, produttori diversi, nelle zone cru del Veneto, hanno saputo ritrovare grandi «affinità».

A. Pad.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● Giovanni Gregoletto, autore del libro «Vite Ambulante. Nuove Cattedre Ambulanti di Enologia e Viticoltura», è un produttore di birra

● Figlio di Luigi Gregoletto, vignaiolo dell'anno Fvi, ha promosso un incontro con i Maestri veneti del vino