

ONAS

DICEMBRE 2022 - N°13

Review

PERIODICO TECNICO SCIENTIFICO



ONAS *Review*

RIVISTA DI CULTURA
ALIMENTARE

Editore: ONAS®

Via E. Filiberto, 3
12100 - Cuneo
Tel e Fax 0172/637204
redazione@onasitalia.org

Direttore Responsabile

Nadia Marchisio

Responsabile di Edizione

Vincenzo di Nuzzo
Roberto Pisano

**Hanno collaborato
a questo numero**

Angelini Piergiorgio,
Diana Babic, Fabrizio Bier,
Ugo Bonazza, Mauro Bonutti,
Francesco Bragagna,
Maria Paola Consolini, Georges
Desrues, Vincenzo di Nuzzo,
Silvia Faitanini, Eugenia Fenzi,
Gabriele Furlan, Vesna Gustin,
Rino Lombardi, Stefania
Marcuz, Amalia Menneas,
Cecilia Montecuccoli, Renato
Morzenti, Roberto Pisano,
Fabrizio Polojaz, Francesco Siri,
Stelio Smotlak, Roberto Zottar

Copertina

Trieste, Piazza Unità d'Italia
Foto: Georges Desrues

Impaginazione e grafica

Marika Susinni

Foto & immagini

Pixbay, Freepick, Pexel

Garanzia di riservatezza:

L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dai soci e la possibilità di richiederne la rettifica o la cancellazione ai sensi delle vigenti leggi. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica sono riservati.



Palazzo della Borsa
Foto: Marika Susinni

EDITORIALE



Si è concluso il convegno Assaggi d'Europa 2023. Tempo di bilanci. Coinvolti più di 100 soci da tutta Italia, 7 relatori, 6 Laboratori sensoriali, 6 locali storici, 28 produttori, 30 prodotti, 4 osmize, la Casa-museo del Carso, il Museo della Bora, le essenze di Pures.Oil, le fotografie di Georges Desrues, la Camera di Commercio di Trieste, il Comune, PromoTurismo FVG, la Regione Friuli Venezia Giulia.

La scelta di Trieste ha pagato. Una scelta non certo casuale. Terra di confine, mediterranea e mitteleuropea, la Capitale dei cittadini senza patria, la città di Joyce, Svevo, Saba, Magris, Pahor, Heinichen, la città del caffè e dei Caffè, della Barcolana, di Miramare, della bora chiara e scura, la città della Chiesa ortodossa, di quella greco-bizantina, della Sinagoga, la città di italiani, serbi, bosniaci, greci, sloveni, austriaci, delle razze mischiate dal tempo, dei maiali che crescono guardando il mare, del prosciutto e dell'ombolo del Carso, del Terrano e del Teran, della Malvasia e della Malvazija, della Vitovska, la regina...
...solo Trieste, nessun'altra città, poteva ospitare la prima edizione in presenza di Assaggi d'Europa.

Vincenzo di Nuzzo

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'V' followed by a cursive 'di Nuzzo'.

ASSAGGI D'EUROPA

ONAS INCONTRA TRIESTE E IL CARSO

Trieste, un amore di ritorno <i>di Maria Paola Consolini</i>	06
La Bora e il suo Museo <i>di Rino Lombardi</i>	08
Trieste, tra storia e caffè <i>di Fabrizio Polojaz</i>	12
Fotografie <i>di Georges Desrues</i>	16
La cucina triestina come incontro di civiltà <i>di Roberto Zottar</i>	20
Territori e salumi <i>di Stelio Smotlak</i>	28
Lorenzo Berlendis: Perdersi nel Carso <i>di Silvia Faitanini</i>	32
La Casa Carsica <i>di Vesna Gustin</i>	36
Andrej Skerlj e il prosciutto del Carso <i>di Piergiorgio Angelini</i>	40
La Sala Berlam del Double Tree by Hilton <i>di Amalia Menneas</i>	44
Il Laboratorio Salumi <i>di Renato Morzenti</i>	46
La Pitina <i>di Fabrizio Bier</i>	52

54

Il Caffè Tommaseo

di Panighini Myriam

56

Il Laboratorio Formaggi

di Ugo Bonazza

58

Il Palace Suite Hotel

di Francesco Siri

60

Il Laboratorio Olio

di Stefania Marcuz

64

L'Antico Caffè Torinese

di Mauro Bonutti

66

Il laboratorio Grappe e Distillati

di Francesco Bragagna

70

L'Antico Caffè San Marco

di Eugenia Fenzi

72

Il Laboratorio Vini

di Roberto Pisano

76

Il Caffè degli Specchi

di Diana Babic

78

Il Laboratorio Dolci

di Gabriele Furlan

82

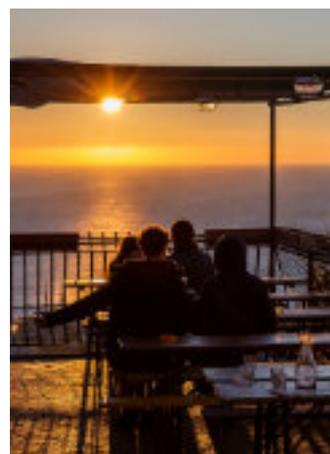
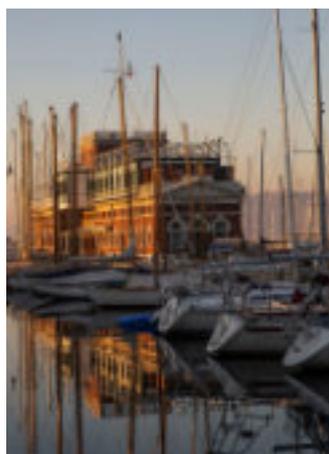
Andar per fresche

di Cecilia Montecuccoli

84

Assaggi d'Europa 2022: il post-evento

di Vincenzo di Nuzzo



TRIESTE, *un amore di ritorno*

di Maria Paola Consolini

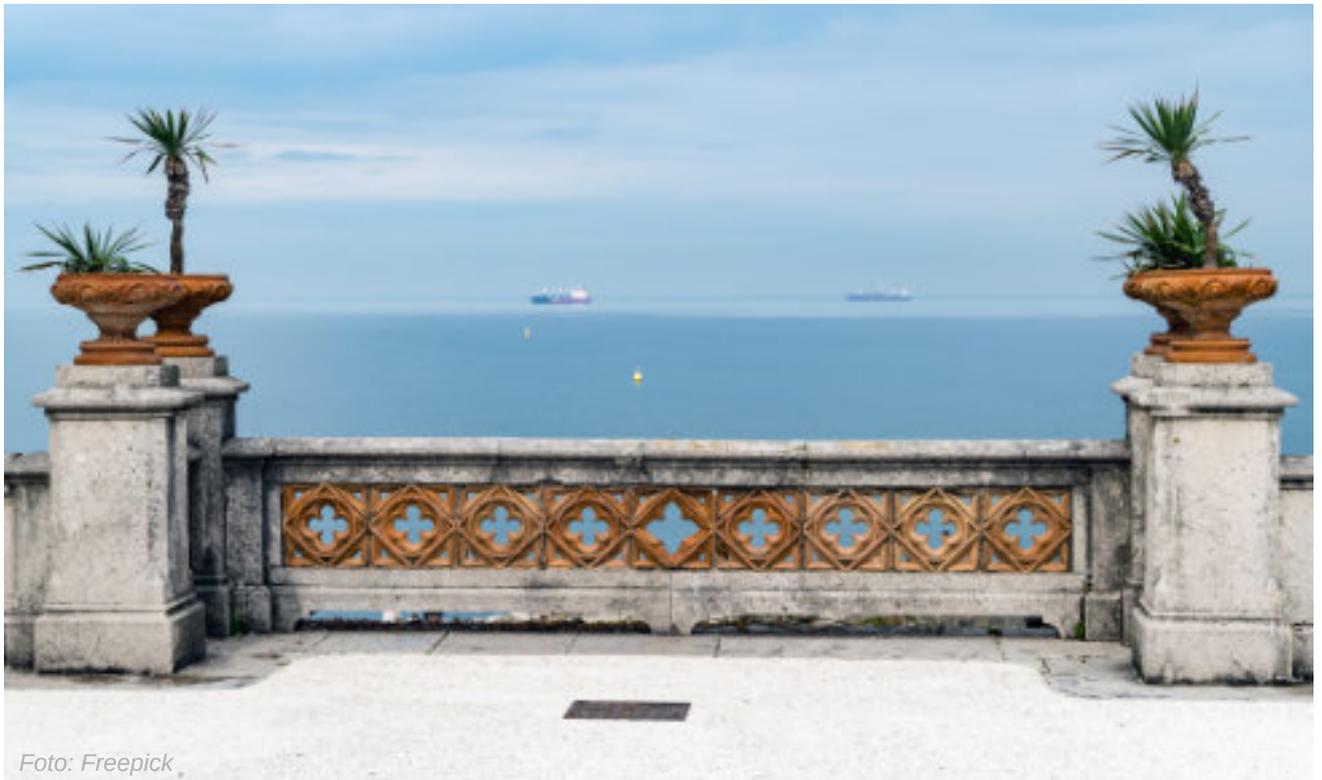


Foto: Freepick

Frequentemente è la mancanza o l'assenza che determina la consapevolezza di un amore, così è stato anche per Trieste, snobbata e incompresa in presenza, oggi con nostalgica malinconia apprezzata e vagheggiata in lontananza.

Crocevia di passioni e razze, nulla di più spettacolare appare agli occhi quando da piazza della Borsa imbocchiamo la strettoia che conduce alla piazza a mare, struggente e ombrata d'inverno come splendente e incantatrice nel sole d'estate.

Eccoci nell'immenso spazio e come non fermarci al Caffè degli Specchi e godere appieno della sua incantata atmosfera asburgica ottocentesca; salottini e divani rosso scuro calamitano la nostra attenzione e compiacimento per essere lì, in un luogo magico ed unico.

Lasciamo controvoglia e ci dirigiamo verso il mare, costeggiamo la riva verso il molo Audace, carico di storia e sferzato dal vento, che non spazza via ricordi ed incontaminata bellezza.

Più avanti i circoli nautici, custodi della tradizione marinara del posto.

Ci inoltriamo in stretti vicoli che ci portano a Cavana, zona di storica movida, altra anima tra le tante di Trieste.

Si è fatta l'ora dell'aperitivo, perché non rinforzarlo ritrovando il gusto antico e pieno del lesso, cucinato a meraviglia nel bistrot di Pepi; tra i tanti avventori troviamo posto notando un arredo moderno e minimalista che ben contrasta con pietanze di tempi andati, della migliore tradizione friulana.

Non possiamo dimenticare di accompagnare il tutto con il friulano, ribolla, saouvignon, giusto compagno necessario per sprigionare al meglio i sapori.

Ricreati e soddisfatti, per alimentare anche lo spirito ci inerpichiamo non senza fatica verso la cattedrale di San Giusto, da lì un panorama mozzafiato ci ammalia, appagamento per gli occhi e per il cuore.

Uno sguardo dell'insieme: le monumentali costruzioni di Sant'Antonio, la Sinagoga, la chiesa Evangelica Luterana e non in ultimo il Tempio serbo ortodosso di San Spiridione testimoniano come in questa terra vi sia sempre stata tolleranza e convivenza tra diverse razze e religioni: la gente triestina ha condiviso e accolto quanti hanno pensato di trovare in questa terra alloggio e conforto.

Il Carso con il suo scenario roccioso, ma verde di conifere e lecci, appare come la perfetta cornice ad un ambiente dove mare e monti si incontrano in un connubio di toccante ed incomparabile bellezza.



Foto: Freepick

LA BORA E IL SUO MUSEO

Raccontare e mostrare l'invisibile

di Rino Lombardi



Foto: Rino lombardi

È un'impresa un po' matta, me ne rendo conto. Ma ha un senso. E ci credo.

Il tema del vento è incredibilmente vasto, potenzialmente infinito, pieno di connessioni tra argomenti diversissimi. Non solo meteorologia, quindi, ma molto di più. E i triestini lo sanno bene. La bora è una presenza importante nella vita della città. Una celebrità. Ma il bello è che il vento è invisibile. Anche qui sta il suo fascino.

■ VENTO IN SCATOLA

Da ormai più di vent'anni mi sono messo in testa di creare a Trieste un Museo da dedicare alla Bora e al vento. È nato tutto un po' per gioco, il 1° aprile 1999, il giorno nel quale lanciai la "Bora in scatola".

I souvenir d'aria non sono niente di nuovo. Sono io il primo a dirlo. Esisteva già l'aria di Napoli, la buatta (*dal francese boîte, scatola*), con dentro una buccia di mandarino, che gli scugnizzi dopo la seconda guerra mondiale vendevano ai soldati americani per un dollaro. Ed esisteva già l'Air de Paris portata da Marcel Duchamp in un flacone di vetro a un suo amico e sostenitore di New York. La "mia" Bora in scatola invece contiene refoli, per la precisione raffiche vintage, del 1896, del 1902 e del 1954 quando la Bora arrivò a 171 km/h rompendo addirittura l'anemometro che la misurava. Ma questo barattolo era troppo piccolo per contenere il vento e il suo immaginario. Dal gadget al progetto museale il passo è stato breve e nel giro di pochi giorni ho fondato l'Associazione culturale Museo della Bora coinvolgendo un gruppo di cari amici che non ringrazierò mai abbastanza.

■ ATTIVITÀ E PROGETTI

Abbiamo organizzato feste di girandole, mostre, incontri, laboratori e tante altre attività. Così in questi anni, crediamo anche un po' per merito nostro, la bora è stata riscoperta come fenomeno culturale ed è sicuramente stata scoperta come esperienza turistica dai sempre più numerosi visitatori della città.

A giugno la celebriamo con "Boramata-La festa del vento nella città della bora", e in quell'occasione invitiamo gli aquilonisti a dare spettacolo in piazza Unità d'Italia e riempiamo questo luogo così speciale di Trieste con centinaia di girandole colorate che poi vendiamo per beneficenza.

Nel 2002, con l'allora "Azienda di informazione e accoglienza turistica", abbiamo realizzato il depliantino "I luoghi della Bora" con l'indicazione dei punti della città dove il vento soffia più forte, insieme a qualche curiosità. Grazie a questo opuscolo stampato in un formato pratico da tenere in tasca, e da consultare comodamente anche camminando tra i refoli, ci piace dire che abbiamo inventato il "turismo eolico".

Tra i progetti dei quali andiamo più fieri c'è il nostro piccolo Archivio del Vento che comprende una Biblioteca multimediale con più di 1.000 titoli tra libri, dischi, cd, dvd che in qualche modo hanno a che fare con la Bora e con il vento. Ma anche più di 350 venti in bottiglia da tutto il mondo! Questo archivio fondato nei primi anni 2000 è nato al momento giusto, perché è stato subito utilizzato per i primi due libri dedicati alla Bora: "La Bora in scarsela" di Liliana Bamboschek (*Il Murice, 2001*) e "Il libro della Bora" di Corrado Belci (*Lint, 2002*). Noi stessi abbiamo pubblicato un libro dedicato ai lettori più giovani "LaBORatorio-Alla scoperta del vento di Trieste" (*Editoriale Scienza, 2010*) pieno di attività e giochi eolici.

■ IL MAGAZZINO DEI VENTI

Nel 2004 abbiamo inaugurato il Magazzino dei Venti, il primo nucleo del nostro museo in progress, il primo piccolo museo al mondo dedicato tutto al vento.

Uno spazio dove immaginare il vento e dove fantasticare su un museo molto più grande dei 55mq attuali.

Il percorso di visita si intitola 20 indizi per un museo, è un'indagine sulla bontà di questa idea museale. Un museo partecipativo che raccoglie oggetti, materiali, reperti di vento da Trieste e dal mondo: dalle famose corde della bora fino agli spaventapasseri eolici vicini e lontani.

I triestini ci regalano i loro ricordi, i visitatori da fuori città ci donano le loro testimonianze ventose dal resto del globo.

Particolarmente preziosa è la raccolta del professor Silvio Polli (*1904-1990*), che si compone di fotografie, articoli di giornale e pubblicazioni scientifiche, dei quali è stato autore, insieme ad antichi strumenti di misurazione del vento.

■ DUE PAROLE SULLA BORA

La bora, come tutti i venti, è un movimento dell'aria dalle zone di alta pressione a quelle di bassa pressione. Per la bora c'è da considerare anche la geografia del territorio. Davanti a Trieste c'è il Mediterraneo, un mare caldo che si insinua nel continente. Alle spalle della città c'è un retroterra elevato e più freddo, in particolare durante l'inverno, con un valico aperto sul golfo. Questa situazione produce fra le due zone la possibilità di



Foto: Rino lombardi

formazione di forti differenze di temperatura e di pressione atmosferica, che può provocare frequenti e intensi deflussi di masse d'aria dall'interno al mare. Trieste e il suo golfo sono circondati da un sistema montuoso molto particolare, con una frattura brusca e improvvisa tra le Alpi Giulie e le Alpi Dinariche. Questa frattura è chiamata "Porta di Postumia" o "Porta della bora di Trieste". Ma in realtà non è l'unica porta della bora: ne esistono una dozzina da Trieste all'Albania.

La bora è chiara quando il tempo è bello, il cielo è azzurro e la visibilità è splendida. La bora chiara è detta anche anticiclonica perché è determinata dalle alte pressioni presenti nel continente, alle spalle di Trieste. Adoro la bora chiara!

La bora scura invece arriva con il maltempo e un cielo grigio e scuro, ed è quindi associata alla bassa pressione.

La bora scura è detta anche ciclonica perché è legata generalmente al passaggio di depressioni (cioè basse pressioni) sull'Adriatico.

Con la bora scura la città si riempie di ombrelli rotti e mi fa piacere che una piccola impresa sociale abbia iniziato a riciclarli creando oggetti originali come sacche, frisbee o addirittura aquiloncini.

D'estate c'è il borino, un vento più delicato che ci rinfresca quando siamo al mare e ci aiuta a sopportare meglio il caldo.

■ CAMMINARE NELLA CITTÀ

"Fatevi piccoli!" è un buon suggerimento per affrontare la bora. "Tornate bambini" è il mio consiglio per vivere appieno quest'incredibile esperienza multisensoriale. Il vento per me più che un fenomeno fluidodinamico è semplicemente "aria che gioca".

La bora non c'è sempre, ma è evocata un po' ovunque. Guardate la città dall'alto: è disegnata dal vento. Il Molo Settimo, per esempio, è proprio in direzione est-nord-est. La bora soffia da là. Arriva in città dalla "Porta di Postumia", in Slovenia, tra il Monte Nanos (*Monte Re*) e il gruppo del Monte Sneznik (*Monte Nevoso*). Senza confini, spirito libero. Certo, è un po' violenta, ma perdonatela: ha solo voglia di tuffarsi nel golfo con i suoi disegni "a ventaglio", magari facendo un po' di fumo ("effetto spray").

Sulle salite troverete spesso i tientibene: servono per non finire a terra nel caso di bora e ghiaccio. In Largo Pestalozzi, luogo della bora per antonomasia, c'è perfino una barriera pronta ad abbracciarvi in caso di super raffiche.

E i triestini? Mutuando da Giani Stuparich: "Non è escluso che la bora abbia dato anche lei, qualche colpo di pollice plasmatore all'indole dei triestini.

È sempre arrischiato generalizzare in tale campo, ma seduce il pensiero che quel tanto di scabro e di guardingo, quel gusto del contrasto, quella tenacità disuguale, che c'è in loro, derivi dalla bora."

La bora è invisibile, la si vede quando nevicata o quando fa volar cose, dai sacchetti ai divani: qui ogni triestino ha più fantasia di me. Eppure, malgrado questo, la bora ha tanto da dire e da mostrare. Spira e ispira. È “il fiato di Trieste. Per sempre” come ha scritto Claudio Grisancich sul nostro libro delle visite al Magazzino dei Venti.

■ IL VENTO A TAVOLA

Adesso andiamo in cucina! Ci sono spifferi di bora dappertutto nella tradizione locale. Se penso al vino, penso a quel giorno che da un produttore scoprii che grazie all'azione purificatrice della bora i viticoltori qui devono effettuare meno trattamenti che altrove. Se penso all'olio, penso a un altro generoso produttore che ci donò una foglia di olivo della varietà bianchera (*e anche una preziosa bottiglia frutto del suo lavoro*). Me ne svelò la forma, aerodinamica, a elica, disegnata dalla bora!

La jota è la risposta calda (*o scaldata!*) a questo freddo vento. Qualche anno fa fui felice del coinvolgimento della bora come testimonial a una bella kermesse culinaria dedicata tutta alla più triestina delle zuppe.

Saliamo sull'altipiano dove le erbe spontanee danzano nel vento e così sono più in forma per finire nel formaggio! Secondo le leggende del Carso la bora e suo figlio Borino vivono in una grotta, come alcuni dei grandi sapori del territorio: dai vini ai formaggi, al prosciutto del Carso. Sapori sopraffini, senza confini.

E poi c'è il mare, là dove la bora si tuffa e aiuta la vita nel nostro golfo, rimescolandolo, vivificandolo. E i pesci e anche il loro sapore hanno tutto da guadagnarci! I sardoni barcolani li trovi solo qui, no?

Anche i dolci sono influenzati dal vento. Tanto per dirne una... “Un dolce in una giornata di bora e bel tempo viene molto più buono di uno fatto in giornate di pioggia, specialmente se è lievitato.” ha scritto Iolanda De Vonderweid nel suo classico “Ricette triestine, istriane e dalmate antiche e moderne” (*Edizioni Lint*).

E poi, se il presnitz ha preso una forma così vorticoso, sotto sotto sarà anche colpa dei refoli, no? E il caffè? Nelle giornate di bora, si diffonde nell'aria e invade la città. Respirarlo è come bere una tazzina...

■ ISTRUZIONI PER L'USO

Il Magazzino dei Venti del Museo della Bora è in via Belpoggio, 9, subito dietro le Rive triestine, a 10/15 minuti da piazza Unità. Ma attenzione: le visite vanno prenotate sempre con un po' di anticipo scrivendo a museobora@iol.it

Per approfondire il tema della bora e conoscere attività e progetti del museo, è possibile sito www.museobora.org dal quale si può accedere a una ricca sezione di video su Youtube e di audio su Spotify (*podcast*) e Soundcloud (*suoni e ricordi*).



Foto: Rino lombardi

TRIESTE, *tra storia e caffè*

di Fabrizio Polojaz



Trieste è punto d'incontro di tre grandi famiglie linguistiche europee: gli Slavi da Est, i Germani da Nord ed i Latini dalla penisola italiana. Ma le differenze linguistiche sono anche differenze culturali, ed una delle particolarità culturali per le quali queste popolazioni differiscono riguarda la preparazione ed il consumo del caffè.

Infatti i vicini Slavi prediligono la preparazione "alla turca", frutto del turbolento confronto per secoli con l'impero Ottomano, mentre da settentrione incombe il caffè filtrato, amato ed utilizzato da Austriaci, Tedeschi ed altri popoli centro e nord europei.

Il primo è in definitiva un caffè bollito, mentre il secondo metodo tecnicamente viene definito “percolazione”. Ma tutti e due questi gruppi di popoli hanno conosciuto ed accettato il caffè dalla stessa fonte. Sono stati infatti i Turchi ad insegnare alle popolazioni assoggettate della penisola balcanica l’uso del caffè, e sempre i Turchi hanno involontariamente favorito la conoscenza del caffè da parte degli Austriaci.

Involontariamente, perché si tratta di una conseguenza di un accadimento bellico; nel 1683 l’impero ottomano cinse d’assedio la città di Vienna, capitale dell’allora più grande e solido regno centro europeo, l’impero degli Asburgo.

Si trattava di un momentum particolare: se fosse caduta Vienna - e l’impero asburgico, gli ottomani islamici avrebbero facilmente conquistato i deboli principati tedeschi dell’epoca. Ciò spinse gli europei cristiani a formare ciò che oggi si chiamerebbe un esercito di coalizione, che univa dai Savoia ai re polacchi, e che riuscì a prendere di sorpresa i Turchi e a sbaragliarne l’esercito accampato alle porte di Vienna. L’accampamento degli attaccanti, dopo mesi di assedio, era una piccola città, forte di 300.000 militari e di tutti i servizi civili di cui potevano avere bisogno. La fuga a rotta di collo di questa moltitudine lasciò ai liberatori europei un considerevole bottino.

Dice l’aneddotica che tutti si spartivano ori, danari, gioielli, tende, tappeti, cavalli, vettovaglie di ogni tipo. Solo un mucchio di “sacchi di granaglia bruciata” non interessava a nessuno. Si racconta che si fece avanti un polacco, un tempo già prigioniero dei Turchi, che aveva riconosciuto in quelle granaglie i chicchi di caffè tostato e lo reclamò come sua parte di bottino. Quando gli venne concesso, aprì una caffetteria, “alla moda dei saloni d’oriente”, dove serviva all’inizio proprio il caffè alla turca: tostato leggermente, macinato finissimo, bollito in acqua e servito in tazze di porcellana orientale. Ma, dicono, fu un disastro.

Le dame viennesi, accorse a provare questa novità orientale, la trovarono troppo amara, troppo forte e provavano fastidio quando i fondi di caffè finissimo arrivavano in bocca assieme alla bevanda. Ma il nostro eroe non si perse d’animo: macinò il caffè in maniera più grossolana, per filtrarlo poi più facilmente ed eliminandone i fondi; lo addolcì con il miele e, per renderlo più delicato, lo guarnì con panna montata: l’antesignano del caffè filtro dunque ed anche del Wiener mélange, il tipico caffè che ancora oggi viene servito nelle caffetterie di Vienna, magari con una generosa fetta di torta Sacher!

Anche in Italia il caffè arrivò tramite gli Ottomani, più precisamente a Venezia, sempre nello stesso secolo e forse un po’ prima che a Vienna. Vi sono infatti dei quadri del Seicento che raffigurano dei “gentilhomini” discutere e mercanteggiare in alcune “botteghe del caffè”: perché a Venezia il caffè arrivò per via commerciale e non come bottino di guerra, nonostante la Repubblica Veneta alternasse periodi di pace e commercio a periodi di aspre e feroci battaglie contro il Turco!



Foto: Freepick

Ma ritorniamo a Trieste, che oltre ad essere territorio di incontro di queste culture – e di diversi metodi di preparare e gustare il caffè – è anche il punto più settentrionale del mare Adriatico. È così che la città diventa un porto; una decisione presa a tavolino, alla corte di Vienna, verificandone le opportunità geomorfologiche e geopolitiche. A questo porto da più di trecento anni fanno riferimento i territori del Centro Europa, soprattutto per la ricezione delle merci in arrivo via mare.

Agli inizi del Settecento vi abitavano non più di cinquemila persone, che si sostenevano con qualche salina, pesca, vigne e pastorizia. Alla fine dell'Ottocento viaggiava vicino ai trecentomila abitanti, dove il commercio internazionale, ma anche le industrie di trasformazione facevano il paio con cantieri navali d'avanguardia e quartieri finanziari che facevano invidia alle più famose piazze europee. Non è un caso che le Assicurazioni Generali siano state fondate proprio a Trieste, che ci sia ancora oggi una alta incidenza di istituti bancari e che i servizi portuali siano di interesse di diversi gruppi transnazionali, con esempi che vanno dai Danesi ai Cinesi. In questo contesto si innesta il caffè, materia prima di origine "coloniale", che per tramite del porto di Trieste andava a servire i fabbisogni delle metropoli austriache quali Vienna, Salisburgo e Graz.

La pianta del caffè infatti nasce in Etiopia, dove ne conoscono l'utilizzo da un paio di millenni. È dalle sponde del Mar Rosso che si diffonde nel mondo islamico, arabo agli inizi, Ottomano in seguito, espandendosi in Nord Africa e nel Medio Oriente.

Ma solo come bevanda: la pianta, un arbusto di sottobosco, non riesce a svilupparsi al di fuori della fascia tropicale. Le prime piantagioni sono dunque nel Corno d'Africa, ed in Yemen.

Sono poi proprio gli Europei, nel periodo di espansione coloniale a perseguirne e favorirne la diffusione in tutti i territori adatti tra i due Tropici.



Oggi abbiamo piantagioni di caffè in Centro e Sud America, nell'Africa Centrale, da Est ad Ovest e in quella meridionale, compreso il Madagascar. Il subcontinente indiano è zona di origine di diversi ottimi caffè; anche il Nepal e lo Sri Lanka ne sono produttori, oltre a tutto il Sud Est asiatico, compresi Cina meridionale, Indonesia, Malesia, Filippine, Nord dell'Australia, Papua-Nuova Guinea, per finire in mezzo all'Oceano Pacifico con le isole Hawaii.

I diversi caffè e altri materiali arrivavano al porto di Trieste con velieri che entravano in Mediterraneo attraversando lo stretto di Gibilterra. Oltre agli iniziali investimenti strutturali e all'istituzione di particolari situazioni amministrative e doganali effettuati da Vienna, la nostra città godette di interventi esterni che ne favorirono ulteriormente lo sviluppo. La fine della Repubblica Veneta per mano di Napoleone Bonaparte a fine diciottesimo secolo deviò rotte e merci da Venezia a Trieste.

La costruzione della Ferrovia Meridionale nella prima metà dell'Ottocento, che poteva trasportare gran quantità di merci e prodotti in un solo giorno dal mare alla Capitale fu un altro colpo di fortuna per il nostro porto. Ma fu soprattutto l'apertura del Canale di Suez, che spostava l'entrata in Mediterraneo da Est/Gibilterra ad Ovest che rese Trieste quarta città dell'Impero per importanza e per ricchezza.



Chi voleva lavorare, prosperare, arricchire, trovava a

Trieste un territorio fecondo.

Oltre agli immigrati da altre zone dell'Impero a Trieste arrivavano mercanti ed imprenditori da tutto il bacino mediterraneo. Ancora sono visibili a Trieste le vestigia delle varie comunità che vi arrivarono e vi si insediarono. Ogni comunità, una volta raggiunta una certa stabilità, costruiva il proprio tempio o la propria Casa di Cultura per dimostrare la propria potenza. Passeggiando per Trieste ci salteranno agli occhi chiese cattoliche, ma anche chiese ortodosse, siano esse Greco o Serbo Ortodosse o di culto armeno; chiese di confessione Valdese, Evangelica o Protestante; una tra le più grandi sinagoghe d'Europa e vari altri templi a testimonianza delle varie comunità che resero Trieste un "crogiuolo di razze". Gli edifici più vicini al mare, particolarmente quelli del borgo sono costruiti con magazzini a piano terra, con ampi portoni e alti soffitti a volta.

Il primo piano veniva adibito ad uffici, mentre i piani superiori erano dedicati alla famiglia del mercante, la servitù nel sottotetto. Specialmente a ridosso del Canal Grande del centro città si possono occhiare questi accorgimenti architettonici, attraverso le vetrine dei negozi o entrando nelle molte caffetterie. Infatti Trieste presenta anche un gran numero di esercizi pubblici, prevalentemente votati a caffetteria, in quanto se la media procapite di consumo di caffè in Italia corrisponde a circa 5 kg all'anno, a Trieste questo dato quasi raddoppia: è stato calcolato che il triestino medio ne consumi ben 9,4 kg - in tazze equivalenti.

Tazze, o meglio tazzine, che rientrano in un codice particolare, praticato da avventori e baristi: nero, capo, capo in b, deca, goccia, macchia sono il gergo con il quale il cliente chiederà il proprio espresso, cappuccino in tazza piccola, cappuccino in bicchiere, decaffeinato, corredato con una goccia di latte caldo schiumato, macchiato e tante altre varianti. Soprattutto confonde il cappuccino, inteso nel resto del mondo in tazza e dose grande, mentre per averlo a Trieste bisogna richiedere un caffelatte.

Quando si tratta di caffè il triestino può sembrare capriccioso e viziato, ma ne avrebbe anche buon diritto. La città si considera la Capitale del Caffè, potendo vantare quella che in tre secoli è diventata la filiera più completa di attività professionali legate al caffè.

L'Associazione Caffè Trieste, fondata nel 1891 e tuttora attiva, ha compreso e comprende buona parte delle aziende che si occupano di caffè in questa città: dal settore finanziario al mercantile, passando per la logistica ed il controllo, la trasformazione, nonché scuole e corsi di approfondimento "di diverso ordine e grado", sedi di altre associazioni inerenti al caffè e di pubblicazioni specializzate. Tutto questo ruota attorno ad un porto di destinazione per il caffè crudo, porto ufficiale di consegna dei contratti di caffè trattati alla Borsa di Londra, dove sono mediamente stoccati ben 1.000.000 di sacchi da sessanta kg. Non sia mai che qualcuno senta il bisogno di una tazzina in più!



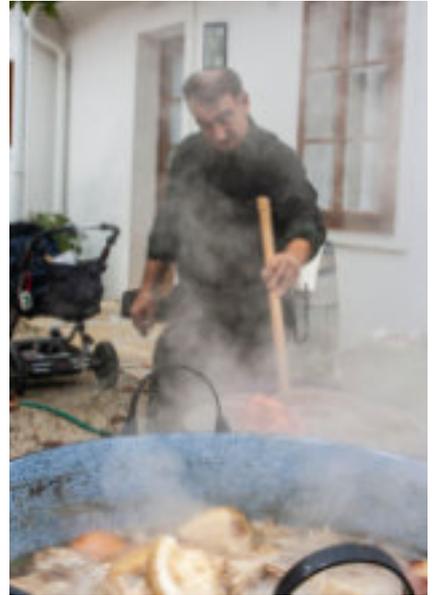
Georges Desrues

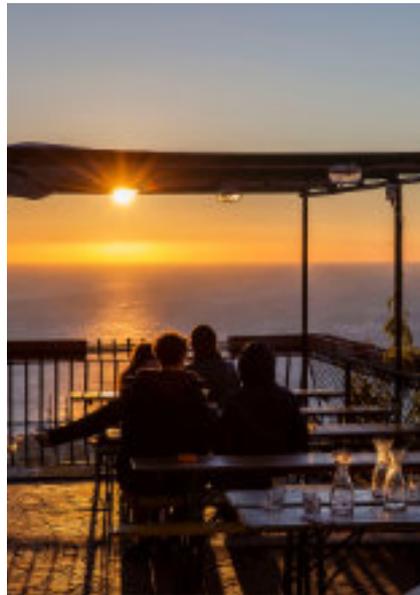
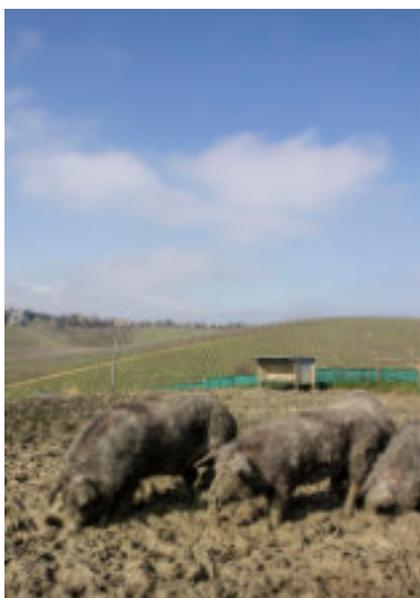
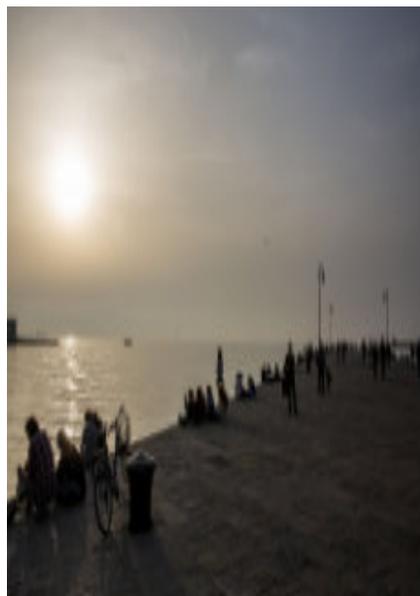
FOTOGRAFIE

Nato a Parigi nel 1966, cresciuto a Vienna, Georges Desrues è autore e fotoreporter freelance da 18 anni in Italia, di cui 8 a Trieste.

Viaggi, enogastronomia e agricoltura rappresentano il target di eccellenza dei suoi lavori. Vanta numerose pubblicazioni in vari media internazionali tra cui *Profil*, *Der Standard*, *Die Welt*, *Gourmet Traveller*, *Welt am Sonntag*, *Port Culinaire*, *A la Carte*.







LA CUCINA TRIESTINA

come incontro di civiltà

- Tradizioni, innovazioni, contaminazioni -

di Roberto Zottar



Foto di Rawpixel by Freepik

Trieste e la Venezia Giulia, margini orientali della pianura padana, sono da sempre ponti verso altri mondi e hanno storicamente testimoniato la presenza sul loro territorio di popoli, lingue e culture dominanti diverse nella Regione nel corso dei secoli.

La cultura gastronomica, secolo dopo secolo, ha visto sommarsi le influenze mitteleuropee delle tradizioni austriache, slave, boeme, ungheresi con quelle venete e orientali.

Gli Asburgo e la nobiltà mitteleuropea, i mercanti greci, turchi, libanesi e balcanici, e ancora gli ebrei, ospiti a Venezia, Trieste e Gorizia, offrono la ricchezza delle loro tradizioni culinarie.

Al giorno d'oggi il confine della globalizzazione è il mondo, anche grazie al potere omologante della Rete e al flusso inarrestabile di persone e cose a differenza di quanto succedeva in passato dove, quantomeno fino all'inizio del primo conflitto mondiale, questo confine, per la maggior parte della popolazione della Venezia Giulia, coincideva con l'area di influenza politica, linguistica e culturale dell'Impero Asburgico. Francesco Algarotti nel '700 sosteneva che il popolo vincitore porta religione e lingua, ma si potrebbe aggiungere anche costumi culinari. Infatti è ben noto che gli usi propri di una classe dominante rappresentano modelli culturali per gli strati socialmente più bassi della popolazione e il mangiare e il vestire come la classe alta soddisfano il desiderio di assimilazione.

E le motivazioni delle "interferenze culinarie" possono essere diverse: si va dal prestigio che caratterizza una tradizione gastronomica e che favorisce l'ingresso di nuovi cibi e dei relativi termini (*basti pensare agli influssi della cucina francese in Europa o a quelli della italiana nel mondo americano, ricordo il recente fenomeno di traino di Eataly di Farinetti*) alla moda (*come ne caso delle torte mitteleuropee ottocentesche presenti a Trieste*) e alla religione, soprattutto per i dolci delle ricorrenze tradizionali.

Una spiegazione complementare della ricchezza degli apporti culturali gastronomici diversi presenti in Regione può essere ricercata ricordando che alimentazione e lingua si caratterizzano per forti parallelismi, nel senso che il rapporto degli uomini con l'alimentazione è analogo, per molti versi, a quello con il linguaggio. C'è chi parla di "alimentazione materna" proprio come esiste la lingua materna e le prime esperienze alimentari, come quelle linguistiche, lasciano tracce indelebili che resistono ai cambiamenti di ambiente e cultura, in grado di creare cioè uno strato ereditario su cui si sovrapporranno nuovi strati culinari. Un esempio paradigmatico è costituito dal comportamento alimentare degli emigranti che, pur avendo abbandonato gran parte delle abitudini del paese di origine, restano legati alle loro tradizioni culinarie, insieme a quelle linguistiche, che diventano così simbolo di identità, di continuità e di riconoscimento culturale. Ecco quindi che possiamo comprendere come il melting pot di personalità straniere, funzionari dell'impero, militari, mercanti e artisti, possa aver avuto un profondo influsso sulla cucina e

specialmente sui dolci, sia nella loro fattura che nella nomenclatura. I cibi infatti viaggiano così come le idee, le cose e le parole: i cibi possono entrare in contatto, influenzarsi a vicenda in particolare nelle aree multiculturali e plurilingui dove le occasioni di interscambio di abitudini culinarie, di metodi di cottura e dei relativi termini sono fatti normali. Se mi è permesso, mi concedo qui un inciso con un esempio che forse può spiegare meglio e far intuire le interferenze e contaminazioni avvenute nella cucina di Trieste nel corso dei secoli. Un classico esempio di interferenze in ambito gastronomico è dato dalla cucina inglese dove i nomi delle bestie sono diversi a seconda che l'animale sia vivo o sia cotto. Pensiamo alle coppie Calf-veal per il vitello, ox-beef per il manzo, pig-pork per il maiale, sheep-mutton per la pecora. I termini delle carni crude sono anglosassoni, calf ox pig e sheep, mentre la superiorità della cucina francese si riflette in quelli delle carni cotte, veal beef pork e mutton. Dopo la battaglia di Hasting del 1066 infatti la classe dirigente dell'Inghilterra era Francese e ordinava le pietanze in tale lingua, francese o tardo latino, mentre gli approvvigionamenti venivano fatti da servitù inglese a macellai e allevatori inglesi.

Analoghi fenomeni sono avvenuti anche nel profondo Nord est d'Italia. D'altronde per riscontrare la multietnicità di Trieste basta aprire elenco telefonico e scorrere i cognomi, o fare un giro al cimitero e leggere i cognomi sulle lapidi, o anche solo fare un giro in città e visitare la numerose chiese di culti diversi. Oppure possiamo andare in una osteria o in una pasticceria guardare il menù. Scopriremmo cibi dai nomi o dagli ingredienti curiosi, inconsueti in un panorama gastronomico italiano.

Cambiando prospettiva di visione e guardando trasversalmente la gastronomia cercando di riconoscere dei filoni di identità culinarie, la cucina triestina potrebbe sembrare anche la risultanza della sovrapposizione di tre tipi di cucina molto differenti l'uno dall'altro. Da un lato una cucina popolare che oggi è ancora diffusa nelle trattorie dell'altipiano carsico per la carne e nelle osterie della costa per il pesce, entrambe frutto di tradizioni locali identitarie e dall'altro una più raffinata cucina domestica che era in uso presso l'alta borghesia e che è l'eredità di molte cuoche boeme e mitteleuropee al servizio delle famiglie abbienti.

La presenza poi negli anni 30 del '900 di importanti società di navigazione, il cui fiore all'occhiello era il Lloyd Triestino - importante compagnia di navigazione passeggeri-, con una schiera di cuochi di bordo ha lasciato in città anche molte tracce di una cucina internazionale e più formale ed elegante.

L'emporio triestino poi vanta da sempre in città la disponibilità di molte e diverse spezie, dovute ai gusti ed alle tradizioni degli armatori, dei commercianti stranieri, delle famiglie di ebrei, greci, turchi presenti in città. Queste persone diffusero consuetudini alimentari, anche esotiche, che si estesero a macchia d'olio nelle famiglie grazie anche alla sottile infiltrazione di cuochi e domestiche che si trasferivano da una famiglia all'altra.

Grande importanza per la cucina borghese hanno avuto le famiglie appartenenti ai funzionari dell'alta amministrazione civile e militare austroungarica.

In ogni caso se nella gastronomia salata, in genere, o nella cucina del pesce, in particolare, sono rimaste più vive le tradizioni locali identitarie, nei dolci su una base di cultura contadina e montanara povera, si sono innestate via via altre tradizioni di maggiore ricchezza e sapore.

Nei dolci tuttora in uso, infatti, si possono individuare vari strati principali: da quello latino originario a quello slavo (*con la netta prevalenza della componente Slovena*) all'Austro-Boemo non senza tracce Ungheresi, Dalmate, Greche e persino Turche. La ricchezza di dolci tipici di Trieste, sia casalinghi che di pasticceria, ha pochi uguali e pochi territori possono vantare così tante specialità storiche locali.

LA CUCINA DI MARE

Tra le risorse ittiche del golfo di Trieste l'impiego del pesce azzurro nelle diverse preparazioni culinarie ha sempre occupato un posto privilegiato.

A cominciare dai latterini fritti, denominati con il proverbiale humor triestino "ribaltavapori" (*ndr ribalda navi*) o "girai", che fanno parte di una frittura di piccoli pesci, la "minudaia", composta anche da "schile", voce triestina che indica una sorta di gamberetto trasparente (*Cancer squilla*).

Molto famose sono poi le alici del Golfo, specialmente quelle pescate sulla riva di Barcola, chiamate localmente "sardoni", che si gustano fritte, alla griglia o "in savor" (*tecnicamente in scapece con cipolla e aceto*). Il sardone quindi non è una grossa sarda, ma è semplicemente il termine usato a Trieste per definire l'alice o l'acciuga.

È presente anche in una espressione tipica popolare come "tirar sardoni" cioè fare complimenti, provarci, far la corte ad una ragazza e l'immagine probabilmente è quella di "pasturare il pesce" prima di tirare effettivamente l'amo.

Nel 1931 Francesco Babudri scriveva "Un pasto gustosissimo è il friggerli e mangiarli "a scotadeo" (*a battiscarpa, a scappa e fuggi*). Paradisiaci i sardoni triestini di Barcola!".

Mady Fast raccontava che un tempo a Trieste erano numerosi i "fritolini", locali piccoli e stretti di origine veneta, dove si preparavano oltre ai sardoni, le sardelle fritte e la "frittura de minudaia" composta da schile e girai. Immane i sardoni fritti sono accompagnati in stagione da un contorno di "radiceto primo taio" (*un piccolo radicchio a foglia verde che è la pianta di cicoria cuccherina, che viene tagliata con forbici*) o di matàvilz o ardelut, cioè valeriana olitoria, spesso con l'aggiunta di fagioli freschi lessati.

I filetti d'acciuga sott'olio sono anche i protagonisti della famose "fritole co l'anima", cioè frittelle salate di pasta di pane lievitata con un cuore di acciuga (*simili alle pettole pugliesi*).

In una veloce carrellata delle altre preparazioni di pesce che si differenziano dal resto del territorio nazionale, potrei ricordare un raffinato antipasto dato dalle "granzievole" o "grancevole", una sorta di granchio (*maja squinando*), bollite e servite con un filo d'olio nel loro guscio.

Molto apprezzate le "canoce", canocchie, e le "capelunge", canolicchi, cotti in vari modi. I triestini apprezzano molto anche i "mussoli", o arche di noè bolliti.

Tra i primi piatti ricorderei i risotti "coi caperozzoli", vongole nostrane, o "con il gò", cioè con i ghiozzi o le tagliatelle con i "scampi in búsara".



■ SCAMPI IN BÙSARA

Anche l'Istria, terra rossa dagli ulivi d'argento, dalla frutta piccola ma generosa di profumi e sapori, e dai prati e dalle pinete che si aprono su un mare terso e trasparente che ospita ancora oggi pesci e crostacei introvabili altrove, ha dato il suo validissimo apporto alla gastronomia triestina. Uno per tutti, gli scampi alla búsara. Con l'espressione "in busara" si indica un particolare metodo di cottura in umido che ben si sposa con alcuni pesci e crostacei, in particolar modo con gli scampi. Il piatto arriva dalle tradizioni gastronomiche dell'Istria e della Dalmazia. Nel golfo del Quarnaro gli scampi, di color rosso pallido e carapace sottile, trovano le migliori condizioni di profondità, temperatura e salinità e danno il meglio di se con carni dolci, sapide e compatte che risultano tra le migliori del Mediterraneo. Sul significato del termine búsara si è discusso senza arrivare ad una soluzione univoca, chi lo collega ad una pentola, chi al termine "buzzo, muso", chi ad "imbroglio". Il Dizionario di Mario Doria, che riporta però anche la dicitura "modo di cucinare il pesce", afferma che in questo caso si può pensare ad un passaggio semantico della parola "imbroglio" a quella di "intruglio". L'imbroglio era quello dei pescatori, che utilizzavano questo delizioso sughetto per nobilitare il pescato meno pregiato. In ogni famiglia c'è una busara, frutto di tradizioni tramandate: in Istria poi si usa solo aglio, in Dalmazia anche cipolla. In origine la ricetta era in bianco e si è poi evoluta con l'aggiunta di paprika dolce o di conserva, che non ha acidità e che si abbina bene allo scampo, mentre ora prevale l'uso della passata di pomodoro.

La ricetta



Ingredienti:

- 1,5 kg di scampi freschi
- 2 pomodori grandi pelati
- ½ bicchiere d'olio
- 2 spicchi di Aglio
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1cc di pangrattato
- Sale e Pepe qb
- Prezzemolo tritato a piacere

Procedimento:

Scaldare in una padella mezzo bicchiere d'olio con 2 spicchi d'aglio, versare un chilo e mezzo di scampi e quando hanno preso colore aggiungere o conserva diluita o due grandi pomodori pelati e a dadini. Sfumare con due bicchieri di vino bianco, sale e pepe. Cuocere per 15' e aggiungere, se serve per addensare, un cucchiaino di pangrattato e un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Consigli:

Si abbina molto bene con delle tagliatelle.

LA CUCINA DI TERRA

Tra gli antipasti, oltre al prosciutto cotto in crosta di pane, servito caldo anche come aperitivo con un calice di vino, troviamo le tartine di Liptauer, miscela piccante di formaggi molli con paprica. Tra i primi piatti classici gli “gnocchi de grieß” cioè di semolino serviti in brodo, o tutta una serie di gnocchi di pane, cugini dei canederli altoatesini, con formaggio, o pancetta, o perfino con fegato o milza. Una minestra particolare, che ha anche una parente in Carnia, è “la jota triestina”: si tratta di una zuppa di fagioli e patate, arricchita in cottura da costine di maiale affumicate, a cui si aggiungono “capuzi garbi”, cioè “crauti”, ossia cavoli capucci acidi. I crauti fanno poi anche spesso compagnia a molti altri piatti di carne.



Foto: polki.pl/przepisy

Particolari in stagione come primo piatto gli gnocchi di susine (*prugne*), fatti di pasta di gnocchi di patate ripieni di una susina, conditi con burro, cannella e pangrattato, o ripieni di ciliegie o albicocche. In questo piatto si riscopre il gusto agrodolce della cucina nordica, con prevalenze boeme.

Sul Carso e in Istria si gusta il pollo impanato fritto, la “šupeta” di gallina, sugo realizzato con una gallina cotta in umido che si accompagna sempre con i “fusi istriani”, cioè una sorta di pasta tipo i garganelli, o con i “mlinci” (*si pronuncia ‘milinzi’*), maltagliati di pasta prima scottata in forno e poi bollita.

Il gulasch, certamente di origine ungherese, ha qui una sua declinazione tipica, ed è sempre presente, tutto l’anno, in ogni trattoria dell’altipiano, insieme a trippe in umido. Tra i piatti forti di carne abbiamo lo “schinco de vedel”, cioè lo stinco di vitello cotto lungamente al forno e servito con “patate in tecja”, patate cotte in tegame con cipolla e pancetta, o con i “kifej de patate”, bastoncini a forma di ferro di cavallo di pasta di gnocco di patate fritti in olio o burro.

Il piatto forse più “esotico” è la “Calandraca”, pietanza di carne con però origini marinare. In origine era a base di carne essiccata, facilmente trasportabile dai marinai, e poi stufata in umido con patate: la carne impiegata è montone o manzo. Su molte preparazioni è sempre presente, grattugiato, il “cren”, cioè la radice di rafano.



LE PATATE NELLA CUCINA TRIESTINA

Le patate sono molto presenti in diverse forme, ma principalmente sotto forma di gnocchi o di “chifeleti de patate” (*da “Kipferl”, in tedesco, “cornetto”*), che sono un contorno realizzato con pasta da gnocchi di patate frita. Il piatto più tipico però è “le patate in tecja”, cioè patate al tegame. A prima vista, per chi non le conoscesse, possono sembrare le classiche patate austriache che vengono lessate con cipolla dolce, ma il procedimento è differente. Per realizzare il piatto, in una “tecja”, cioè in una padella di ferro pesante, si fa soffriggere della cipolla tritata con pancetta e strutto. Si aggiungono patate lesse a fettine. Si fa fare una crosticina su fondo e poi si rimescolano grattando il fondo con una spatola e si continua così a lungo, formando più volte una crosticina e riportandola più volte nell’impasto. Si accompagnano in genere a carne in umido.



Foto di Valeria Aksakovameat - Freepick

IL GULASCH

Il gulasch, insieme alle trippe, è la pietanza tipica delle nostre osterie e nasce in Ungheria come cibo conservato per i lunghi viaggi. Un tempo i pastori a cavallo, i "gulyas", cuocevano carne a pezzetti con cipolle finché il liquido evaporava ed essiccavano poi il tutto al sole su tavole, e lo conservavano in otri di pelle. Nei bivacchi il cibo veniva riscaldato poi con acqua e qualche rapa per preparare una minestra. Dopo l'arrivo dei turchi a questa zuppa si aggiunsero peperoni sotto forma di spezia, cioè la paprika, ottenendo una pietanza chiamata gulyashus, dove "hus" è "carne" e "gulya" è la mandria di bovini, abbreviato poi in gulyas, cioè carne preparata alla maniera dei mandriani. Nacquero poi molte varianti e oggi nei menù ungheresi ci sono 4 gruppi di piatti con la paprika: il gulasch, cioè una zuppa brodosa, il pörkölt che è uno spezzatino con pomodori e patate ed è quello che noi chiamiamo gulasch, il paprikás, versione più raffinata con carni bianche e panna, il tokány che ha la carne tagliata a strisce sottili. Si differenzia il székelygulyás, fatto con maiale, panna acida e crauti. Nella sua forma con paprika, il gulasch si diffuse in tutto l'impero austro-ungarico e oggi la versione più nota è quella austriaca di carne in umido e non zuppa. Nei diversi Paesi dove è arrivato, il gulasch si è diversificato per quantità di paprika dolce e piccante, per l'aggiunta di farina, panna acida, birra, vino, grappa, ma soprattutto per l'uso di vari tagli e carni (*polpa, muscolo, petto, collo, spalla o guancia di manzo, o carni bianche o cavallo o maiale*).

Abbiamo così gulasch ceco, slovacco, serbo, croato, bulgaro, romeno, viennese, triestino, goriziano, friulano e lombardo-veneto. La ricetta adottata a Venezia vuole muscolo di manzo, cipolla, aglio, maggiorana e kümmel. In regione c'è anche lo Szegediner gulasch fatto con carne di maiale e crauti. A Trieste il gòlas, come è chiamato in dialetto, si accompagna con crauti e gnocchi di pane, di patate o di farina, gli spätzel. A Gorizia, oltre che per la maggiorana si caratterizza per l'aggiunta di vino rosso e l'uso delle guance di manzo, mentre in Friuli si usa un battuto di lardo o strutto e talvolta vino bianco.

La ricetta



Per ottenere un buon gòlas rosolate, in lardo o olio, aglio e tanta cipolla, che può arrivare fino allo stesso peso della carne. Aggiungete guancia di manzo o muscolo a cubotti, sfumate con vino o birra o brodo e cuocete lentamente.

A piacere maggiorana, kümmel e paprika sia dolce che piccante. Il piatto è più gustoso il giorno successivo e migliora se accompagnato con patate in tecja!

■ IL LIPTAUER TRIESTINO

Il Liptauer, cremosa ma piuttosto piccante miscela di formaggi e aromi, è un altro classico esempio di eredità mitteleuropea ancora presente sulle tavole a Gorizia e Trieste, e come tutti i cibi si è aggiornato e modificato nel tempo.

Sotto l'Impero Austroungarico il formaggio base del Liptauer era un pecorino salato, a pasta molle, il Brimsen o Bryndza in slovacco. Oggi la produzione del Bryndza è limitata ad alcuni paesi dell'Europa Centrale e ha ricevuto la DOP in Polonia e in Slovacchia.

Il Bryndza più dolce e burroso, il più amato dai viennesi, veniva prodotto nella regione di Liptau (*Liptov in slovacco*) e trasportato in tutto l'Impero in mezze botti di legno: da qui l'origine del nome Liptauer. Una citazione letteraria: ne era ghiotta Christine, la moglie del dottor Andrew protagonista del romanzo *La Cittadella di Cronin* del 1937. Il Dottor Andrew trova infatti un pacchetto di Liptauer sul luogo dell'incidente mortale della moglie. Dopo la prima guerra mondiale il bryndza non era più reperibile a Trieste e si è pensato di riprodurlo ricorrendo a ricotta e burro, stracchino o mascarpone, sicuramente più dolci e meno saporiti e talvolta anche gorgonzola, con l'aggiunta di paprika dolce e piccante. In Austria, invece, il liptauer ha ancora oggi un sapore più deciso e acidulo, essendo preferita comunque una miscela a base di pecorino fresco e Topfen, il Quark tedesco, una specie ricotta più compatta, a grana più grossa e più acidula

La preparazione del Liptauer a casa prevede che il formaggio base sia mescolato con burro, cipolla o erba cipollina, paprika, senape, capperi e acciughe con l'aggiunta di Kümmel, meglio se tostato in un padellino prima di macinarlo. Il carum carvi, nome officinale del Kümmel, ha virtù medicamentose e facilita la digestione, elimina il meteorismo e ha un blando effetto antisettico intestinale.

Non esiste comunque una ricetta originale, ma ci sono varie versioni legate al territorio, alle abitudini ed ai gusti delle famiglie, nonché alla disponibilità degli ingredienti. Il risultato sarà comunque ottimo perché le preparazioni tradizionali hanno una lunga storia e non tradiscono.



Foto di Bernadette Wurzingger - Pixabay

La ricetta



■ LIPTAUER DI UN'ANTICA OSTERIA

Si impiegano gorgonzola piccante, mascarpone e ricotta fresca in quantità uguali. I formaggi vanno setacciati e montati con le fruste elettriche. Si aggiungono quindi un trito di cetriolini sottaceto e qualche acciuga sott'olio tritata o della pasta d'acciughe, una punta di senape, paprika dolce per dare colore e un po' di paprika piccante per dare forza. Si mescola bene, si fa riposare in frigorifero e si serve nei piatti a palle realizzate con un porzionatore di gelati. Si spolvera di paprika e si decora con qualche filo di erba cipollina. Si accompagna con crostini di pane caldo e ...buon appetito!

■ LIPTAUER DI UNA GASTRONOMIA DI TRIESTE

Si monta 50 g di burro con un po' di pasta d'acciughe e paprika piccante e dolce. Si aggiungete 50 g di gorgonzola piccante, 50 g di taleggio, 50 g di gorgonzola dolce, 50 g di stracchino e infine 250 g di mascarpone. Si monta molto bene con fruste e si spolvera di paprika dolce.

DOLCI DELLA MITTELEUROPA

L'elemento che forse più di tutti gli altri caratterizza la gastronomia triestina e ne rimanda le composite origini è costituito dai dolci. Le nonne e le mamme, a seconda delle ricorrenze, confezionano gli strucoli, i kugelhupf, le putize, le pinze. Il più famoso di tutti è il "preznitz", una sorta di marzapane di frutta secca e canditi arrotolato in pasta sfoglia e acciambellato poi su sé stesso. A seconda delle stagioni nelle case triestine si trovano anche i krapfen, le favette dei morti ed i marzapani.

Gli strudel, noti come strùcoli, sono i dolci più presenti sulla tavola di ogni giorno e si trovano in ogni trattoria. Si preparano con impasti sottili di pasta tirata, "pasta màta", o con pasta sfoglia o pasta al lievito, e possono essere ripieni di mele, pere, ciliege, amarene, albicocche, uva, fichi o ricotta, panna acida, semolino, sempre con uvetta, zucchero e cannella. Le osterie del Carso sono famose anche sia per le zavàte, delle porzioni giganti di millefoglie alle crema pasticceria con l'aggiunta di burro montato, e sia per le palčinke, una sorta di crepe/omelette ripiene di marmellata o crema di noci.



Foto: Edechechine - Freepick



Foto: Photosforyou - Pixabay

LE TORTE MITTELEUROPEE

La fine del Settecento ha visto l'apertura a Trieste delle prime "botteghe da caffè" e questi bar ante litteram, nel riproporre localmente il gusto e la ricercatezza della pasticceria viennese, hanno diffuso in tempo reale le varie torte di innovazione che nell'Ottocento erano di moda nelle capitali dell'impero asburgico. Da allora troviamo nelle pasticcerie di Trieste e nelle produzioni casalinghe, dolci del tutto sconosciuti a pochi chilometri di distanza e che ancora riflettono il carattere cosmopolita della Venezia Giulia.

Tra questi oltre alle torte Sacher, Dobos, Pissinger, Punch, Estehàzy, Indianer Krapfen c'è la Rigojancsi, come popolarmente viene chiamata la torta di pan di Spagna al cioccolato farcito abbondantemente da una ganaches, crema di cioccolato e panna.

Territori e salumi: IL FRIULI VENEZIA GIULIA

di Stelio Smotlak



Pinzano, Ragogna e, fuori campo a dx, San Daniele del Friuli - Foto Stelio Smotlak

Il Friuli Venezia Giulia è una regione di confine composita e multiculturale. Grande appena il 3% della superficie nazionale ma quanto mai ricca di (bio)diversità. Caratterizzata da una straordinaria varietà orografico-paesaggistica e climatica.

Nel tempo tradizioni e culture diverse si sono sovrapposte e influenzate reciprocamente. Presenti riverberi germanici, mitteleuropei, slavi (*sloveni e oltre*). La pratica norcina ne è lo specchio con un variegato repertorio di salumi. Un pantheon: due DOP, due IGP, quarantatré PAT, tre Presìdi e quattro prodotti inseriti nell'Arca del Gusto di Slow Food.

Propongo un viaggio attraverso i diversi territori della regione, con l'idea che vi sia una relazione di virtuosa reciprocità tra un salume e il contesto ambientale che lo esprime.

Conoscere un territorio aiuta a capire il perché di un prodotto. Assaggiare quel certo prodotto rimanda all'anima di quel territorio. Si ritrova il "saper far" legato allo spirito del luogo.

La Regione si suddivide in due macroaree: il Friuli e, più a est, la Venezia Giulia (*il Litorale di asburgica memoria*).

IL FRIULI, con il fiume Tagliamento.

Da tempo immemore le acque hanno trasportato a valle quantità di materiali erosi dalle Alpi dando luogo alla pianura. Fulcro ideale è la stretta di Pinzano, segnata da un ardito ponte che ne collega le sponde. Lasciate alle spalle le montagne, la vista si apre all'immensità. Sullo sfondo il mare Adriatico. L'aria è asciutta e frizzante. Guarda caso il borgo di San Daniele è poco distante!

La Montagna, regno dell'affumicatura.

La Carnia, ovvero le valli delle Alpi Carniche, a nord ovest.

Ambiente aspro quanto fascinoso. "Fums, profums, salums" è il titolo di una manifestazione gastronomica in quel di Sutrio. Dà evidenza dell'uso diffuso dell'affumicatura. E come potrebbe essere altrimenti: da queste parti il sale valeva quanto e più dell'oro. Una pratica obbligata dalla necessità di conservazione. Oggi confermata e mantenuta con l'obiettivo di regalare complessità organolettica.

San Daniele del Friuli - Foto Stelio Smotlak



Prosciutto di Sauris IGP - Foto Stelio Smotlak

Sauris, enclave germanofona.

Qui tutto è in pendio, a mirare il sottostante lago. Ancora negli anni Trenta, prima della costruzione della nuova strada, la zona rimaneva isolata nei mesi invernali. Una condizione che ha preservato autentici tesori del gusto. Primo fra tutti il Prosciutto di Sauris IGP: sale conciato con pepe e aglio, affumicatura a freddo (*legno di faggio*), e niente conservanti. Le stagionature lunghe, di 18 se non 24 mesi, gli conferiscono rotondità ed equilibrio. Consiglio l'abbinamento con una bionda (*pils*) del microbirrificio locale. Mentre i palati impavidi possono provare la birra "affumicata", creata al caso.

Le Dolomiti Friulane, il lembo estremo delle montagne rosa alle spalle di Pordenone.

Una splendida zona ancora poco frequentata. Qui è di casa la Pitina IGP. Un tempo quando capitava di uccidere un capriolo, oppure una capra o una pecora si ferivano, c'era carne in abbondanza che bisognava gelosamente conservare. L'ingegno contadino ha escogitato la soluzione. La carne veniva così tritурata nella "pestaduria". Si aggiungeva sale, aglio e pepe nero spezzettato. Quindi si formavano delle polpette ("*pitine*") e si passavano nella farina di mais, facendole asciugare al fumo del camino ("*fogolar*"). Oggi la Pitina è ingentilita dal grasso suino, e stagionata almeno 30 giorni dall'inizio della lavorazione. Ne deriva un profilo organolettico più consono ai palati contemporanei. Si consuma affettata cruda, ma trova pure usi creativi in cucina. Un grande successo per un salume "povero".

A oriente, nelle Valli lungo il confine con la Slovenia.

Le specialità norcine non mancano. In particolare penso alla Coppa di testa. Altrove conosciuta come Soppressata o Testa in cassetta. Non propriamente dietetica, ma di arcana soddisfazione.

Comunque nell'intero arco montano si produce un po' tutto: dai diversi pezzi anatomici interi ai salumi cotti. Menzione speciale per la Spalla cotta affumicata, pure nella versione scotennata (*Schultar*), all'estremo nord.

Le Colline moreniche.

Qui prende forma il sublime! Mi riferisco al Prosciutto San Daniele DOP. La zona di produzione è limitata entro il comune omonimo. Pressato a forma di chitarra è inconfondibile. Slanciato dalla caratteristica presenza dello zampino. In sé racchiude sapidità e dolcezza, tradizione e modernità, grazia e austerità, garbo ebbrio: Una forma aurea, frutto di una maestria esclusiva.

Consiglio di assaggiarlo in una delle tante prosciutterie presenti a San Daniele del Friuli, tagliato a velo. Il piacere divamperà quale fantasmagoria incarnata!

Fagagna, sempre in zona, poco più in là.

Il Pestà (*Presidio Slow Food*). Nasce come condimento insaccato. Amalgama di lardo finemente macinato e un trito di verdure con profumi dell'orto. Sale e pepe, con l'aggiunta di cannella e pimento.

La migliore espressione aromatica si raggiunge attorno l'anno. Può essere usato anche solo dopo poche settimane.

Prodotti simili si rintracciano al confine con l'Austria, a Timau, con la Varhackara (*Presidio Slow Food*). O ancora nelle Valli orientali del Ferro e Canale con l'Argjel e la Sassaka (*Slavia Veneta*).



Prosciutto del Carso - Foto Stelio Smotlak



Fums, profums, salums - Foto Stelio Smotlak

Collio, a est, in prossimità del confine sloveno.

Il Prosciutto di Cormòns. Poche migliaia di pezzi nobilitati da un leggero richiamo affumicato.

La Pianura, più soggetta a brume e nebbia. Culla del Salam(e): il Salame friulano. Simbolo del Friuli schiettamente contadino. Per l'impasto oltre al pepe si usa l'aglio schiacciato e macerato nel vino, bianco o rosso. La versione con l'aglio è quella tradizionale. La frazione grassa è molto importante: spesso ben oltre il 30%. La consuetudine, derivata da una storia di antiche ristrettezze alimentari, lo porta a essere mangiato anche solo con due mesi di stagionatura. Però offre il meglio dopo quattro, sei mesi e più mesi. Sapido, aromatico, morbido. Scioglievole al palato. Dona verace emozione.

E ancora il Muset(to). Versione friulana del cotechino, definito dal largo impiego della cotica del muso del maiale. Integrato con i muscoletti interni, e magari con un po' di grasso sodo. Prodotto sicuramente povero in sé, ma molto goloso. Si apprezza, specialmente nei mesi invernali, dopo lenta cottura di alcune ore, accompagnato con la "brovada" (*rape macerate nelle vinacce e cotte a lungo*), oppure con i "crauti" (*cavolo cappuccio fermentato e stufato*).

La Bassa, con Palmanova e le località limitrofe.

Conosciuta per i salumi d'oca. Prodotti certamente legati alla cultura ebraica. Diffusi pure nell'umile contesto contadino, dove l'oca rappresentava un succedaneo del più prezioso maiale.

Venezia Giulia, sempre vivo l'influsso asburgico e sloveno.

Il Carso, sferzato dal vento di bora.

In casa la presenza del maiale rappresentava una modalità essenziale di sussistenza. Le carni finivano insaccate sotto forma di Salsicce. La Pancetta era rigorosamente stesa. Le cosce venivano destinate a preziosa merce di scambio con il vicino centro città.

Il Prosciutto del Carso rimane mitico. Piccole produzioni frutto di appassionata dedizione ne stanno attualizzando l'antica fama.

Osmize, luogo del cuore dei triestini.

Rivendite temporanee di vino di propria produzione. Offerti anche cibi freddi: salumi e formaggi autoprodotti o comunque reperiti in zona. L'origine del nome resta incerta. Si fa risalire a "osem" che in sloveno significa otto, in relazione al presunto numero di giorni consentiti per l'apertura dall'allora amministrazione asburgica. Oggi chi produce vino può aprire lo spaccio due o tre volte l'anno, per la durata di alcune settimane. Cortili, giardini, sottoportici e taverne di casa si riempiono di panche e tavoli per ospitare singoli, coppie, amici e comitive. Svago, divertimento e relax sono d'obbligo.

Trieste, patria di elezione del Prosciutto Cotto Praga.

Una ricercatezza nata in Boemia a metà Ottocento. In città si è riverberata, mantenuta e consolidata. Un classico della proposta gastronomica locale. Un prosciutto a coscia intera, leggermente affumicato. Si serve tagliato a mano, con una generosa grattugiata di cren. Per la produzione si utilizzano cosce suine pesanti fresche, e non congelate. L'iniezione della salamoia avviene utilizzando la vena femorale. Quindi l'affumicatura a caldo con trucioli di legno di faggio/abete. Cottura a fuoco lento in appositi forni ad aria calda. La fetta si presenta di un rosa chiaro con una generosa frazione grassa di un bianco candido. Al palato si offre morbida, con aroma fragrante e pieno, quanto gentile. Super raffinata è la versione in crosta di pane: "persuto rosto nel pan". La coscia salmistrata e affumicata, dopo una prima cottura, viene rivestita con uno strato di pasta di pane e cotta una seconda volta al forno.

Il Buffet, "istituzione" tutta triestina.

Non è un armadio, né un rinfresco in piedi. Bensì una tipologia di locale, tra il bar e la trattoria, che non conosce eguali al di fuori di Trieste. L'orario per mangiare è

continuato, da mattina a sera, a partire dalla merenda: il "rebechin". Vi si trovano una quantità di leccornie super golose, con il maiale sempre protagonista primo.

Per essere tale il Buffet deve disporre della cosiddetta "caldaia". Una specie di pentolone parallelepipedo che fa bella mostra di sé sul bancone. Riempito con acqua calda, ma non bollente, serve a mantenere in temperatura il bollito. Il Bollito triestino è tutto, o quasi, a base suina. La cottura è arte sopraffina. Più o meno lunga a seconda dei diversi tagli. Poi l'insieme passa nella caldaia. Lì si crea la magia. Succhi e sapori vengono ceduti, si mescolano, per essere infine riassorbiti. Ancestrale e magmatica sinfonia. Ingrediente immancabile della Caldaia è la Porzina, ovvero il collo del maiale. Poi il Crodighin (*il locale Musèt*), la Pancetta, le Costolette affumicate, la Lingua. Le Salsicce di Vienna. Le Salsicce di Cragno. E altro ancora.

Queste prelibatezze si consumano, affettate al momento, come imbottitura di un panino veloce. Oppure vanno a comporre pantagruelici piatti misti. Accompagnati da salsa di senape e dall'immancabile grattugiata di cren, in quantità da far lacrimare gli occhi. Commozione gastronomica!

L'originalità dei Buffet viene riassunta nell'odore. Inconfondibile. Un concerto di profumi e aromi che pervadono gli ambienti, e straripano all'esterno. Provocazione stupefacente per naso e palato. Afflato d'altri tempi. Primordiale. Di raro appagamento. Un'esperienza da vivere e condividere.

Una lunga storia quella dei salumi del Friuli Venezia Giulia. Risultato straordinario dell'inventiva dei nostri antenati, della loro intelligenza applicata. Il magistero dell'homo faber, di cui rimaniamo riconoscenti fruitori.

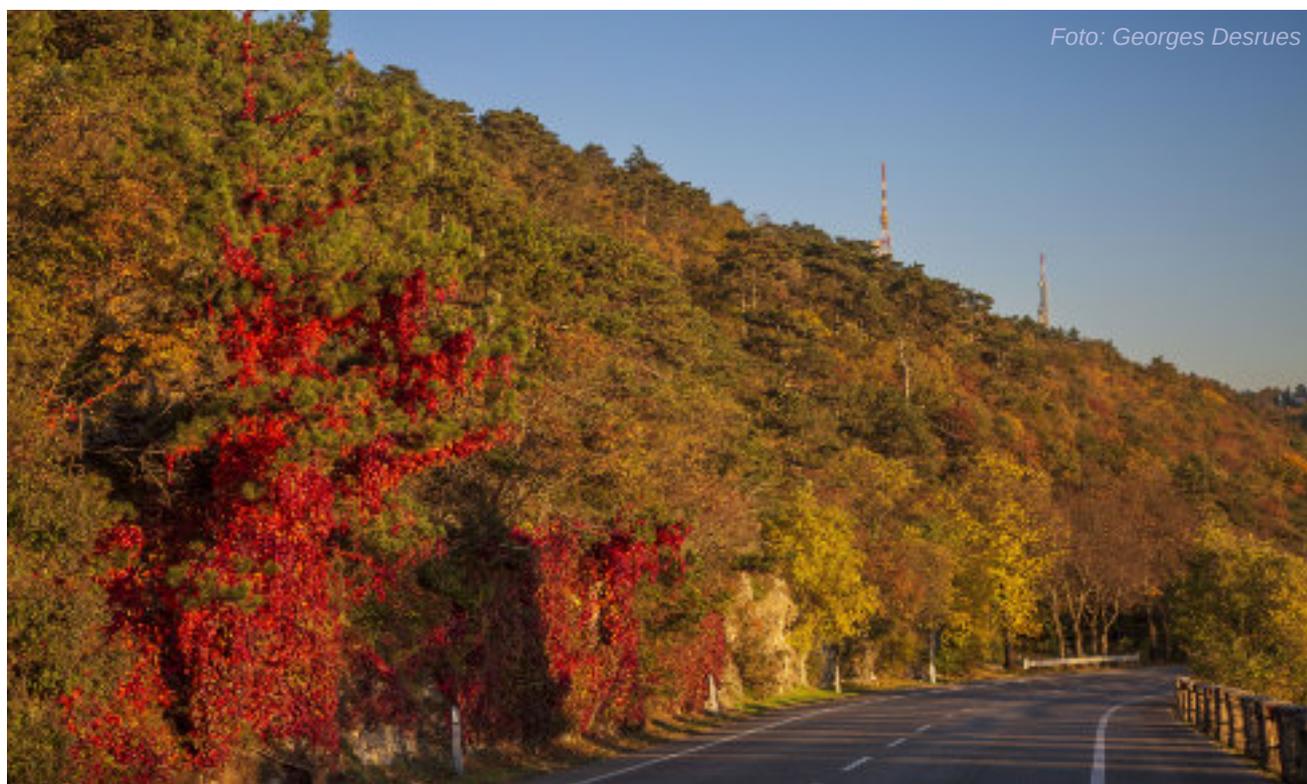


Prosciutto cotto Praga in crosta di pane
Foto Stelio Smotlak

Lorenzo Berlendis

PERDERSI NEL CARSO

di Silvia Faitanini



A Trieste abbiamo avuto il piacere di incontrare Lorenzo Berlendis, grande conoscitore del territorio del Carso, da lui descritto in un affascinante libro-guida: *Perdersi nel Carso. Percorsi e storie in una terra di pietra, di mare e di vento* (editore *Altreconomia*).

Il libro è la narrazione di *un territorio che non ama le definizioni*. L'autore ci racconta che, percorrendone le strade, si percepisce nettamente la storia di questi luoghi, le guerre che si sono susseguite, le culture che si sono mescolate nei secoli.



Anche solo osservando i cartelli stradali in lingua italiana e slovena.

Tuttavia l'impatto non è immediato.

Il Carso ha bisogno di essere vissuto.

Magari sostando per una pausa in un'osmiza a bere un bicchiere di vino e ad ascoltare le parole di commensali incontrati per caso.

Quella del Carso è gente di frontiera, all'apparenza rude. Persone che si sono sempre dovute adattare alle scarsissime risorse che il luogo offriva e che ne hanno sfruttato al massimo i frutti, senza per questo snaturare il territorio.

Aprire il libro di Lorenzo Berlendis significa farsi trascinare da un nome a un volto, a un luogo e a un altro nome e a un altro luogo ancora, in un fluire che assume i tratti di una danza apparentemente scomposta ma che invece trova sempre il suo centro nel territorio, seguendo parole che sembrano scritte anch'esse nella pietra:

“Il Carso è terra dai contorni labili e indefinibili, insofferente ai tentativi umani di ingabbiarlo nelle proprie convinzioni”



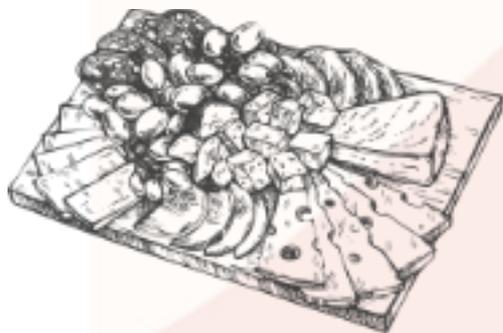
“Gli intrecci culturali artistici, linguistici e gastronomici che contraddistinguono, o meglio, confondono le “genti di confine” sono i presupposti che negano il senso del confine stesso e lo fanno sentire una costrizione: una materializzazione di un al di qua e un al di là che non hanno significato”

“La sfida di raccontarlo è ardua da affrontare attraverso coordinate predefinite o i percorsi abituali del compilatore di guide o del narratore di luoghi.

Qui è meglio lasciarsi trasportare dall’invisibile e capriccioso flusso delle occasioni improvvise, degli inciampi inattesi, degli incontri inusitati, delle scoperte inimmaginabili.

Un territorio irto di contrasti, paradossi sotto la cui scorza coriacea riposa una grande e inafferrabile bellezza.

Chi sa abbandonarsi viene condotto da una suggestione all'altra, apparentemente senza logica”



“...c’è solo che da perdersi, una volta assunta la consapevolezza che qui nessuna strada porta a Roma”

“Vitovska. La regina del Carso.

Nella terra di pietra e di vento la Vitovska è una bandiera più che un vitigno. Coltivata nella poca terra rossa e salmastra e nella roccia bianca e siccitosa, il calcare gessoso eroso che alligna ovunque, è espressione ed emblema identitario dei carsolini più di altri vitigni locali quali il Terrano-Terran o la Malvasia-Malvazija”



“Impugnato il cavatappi, (Joško Renčel) ci illustra la provenienza dei salumi che si impongono alla vista grazie a rosso-bruni saturi e bianchi opalescenti riconducibili alla loro scontata naturalità: carni, sale e spezie di animali da grufolo libero. Nient’altro. Segno di rispetto per il suino, nel senso del maiale. Fette di inarrivabile pršut, pančeta (panzeta) ossocollo evaporano rapidi dal vassoio, messe in subordine obbligato a loro duro mestiere di comprimari rispetto ai molteplici liquidi che li giustificano”



“...sul percorso d’oro del vitigno da Tomaj a Štanjel, passando per Dutovlje, il santuario del Teran. Percorrendo questa ulteriore Vinska Cesta non si può non essere folgorati dal tripudio e contrasto di colori, la terra rossa, il verde carico delle foglie, il succedersi di travi e pali che reggono e disegnano i filari, il fresco respiro della notte incipiente suggeriscono cosa possa essere stato l’eden che abbiamo perduto, ora ritrovato. Su questo percorso si incontrano tutti i teranisti sloveni di grande tradizione e fama: Tavčar, Fon, Renčel, čotar, tra gli altri”



Ringraziamo l’autore per aver autorizzato la pubblicazione di alcuni stralci dell’opera.

LA CASA CARSICA

di Vesna Gustin

*Il carso è un paese di calcari e di ginepri.
Un grido terribile, impietrito. Macigni grigi di piovra e
di licheni, scontorti, fenduti, aguzzi. Ginepri aridi.*

*Lunghe ore di calcare e di ginepri. L'erba è setolosa.
Bora. Sole.*

*La terra è senza pace, senza congiunture.
Non ha un campo per distendersi. Ogni suo tentativo è
spaccato e inabissato.*

*Grotte fredde, oscure. La goccia, portando con sé
tutto il terriccio rubato, cade regolare, misteriosamente,
da centomila anni, e ancora altri centomila.*

*Ma se una parola deve nascere da te - bacia i timi
selvaggi che spremono la vita dal sasso! Qui è pietrame
e morte. Ma quando una genziana riesce ad alzare il
capo e fiorire, è raccolto in lei tutto il cielo profondo
della primavera.*

*Premi la bocca contro la terra, e non parlare.
La notte; le stelle impallidenti; il sole caldo; il
tremar vespertino delle frasche; la notte. Cammino.*

*Dio disse: Abbia anche il dolore la sua pace.
Dio disse: Abbia anche il dolore il suo silenzio.
Abbia anche l'uomo la sua solitudine.*

Carso, mia patria, sii benedetto.

Scipio Slataper
Il mio Carso



Foto: Vesna Gustin



Il museo della Casa Carsica, unico museo del suo genere sul Carso Triestino, nato nel 1968, si trova nel comune bilingue di Monrupino/Repentabor nella frazione di Repen, distante circa dieci chilometri da Trieste.

Il merito dell'esistenza della Casa carsica va perlopiù attribuito a Egon Kraus, che in qualità di ideatore e promotore del progetto della sua conservazione, dimostrò di aver tempestivamente intuito le conseguenze dell'evoluzione sociale in atto negli anni '60 del secolo scorso. Fu allora infatti che i paesi del Carso Triestino cominciarono a mutare fisionomia.



Interni Casa Carsica - Foto Marika Susinni

I tipici edifici carsici erano ormai fatiscenti e molti di essi venivano venduti e ristrutturati. Nacque allora l'idea di acquistare e restaurare una vecchia casa carsica affinché le generazioni future potessero vedere e sapere come e in quali condizioni avevano vissuto i loro avi.

Intorno a sé riuscì a riunire un gruppo di entusiasti che lo aiutarono a concretizzare il coraggioso progetto, fondando la cooperativa Naš Kras - Carso Nostro, proprietaria ancora oggi del museo. Un'umile casa contadina nel cuore di un piccolo paese è divenuta così un punto di riferimento da cui partire per conoscere veramente il Carso e le sue peculiarità.

La Casa carsica è un esempio ben conservato della caratteristica architettura spontanea carsica che, all'interno di un cortile chiuso, riunisce le unità abitative e le pertinenze agricole. L'aspetto attuale risale al 1831, data delle ultime aggiunte e rifacimenti. Interventi più recenti sono stati eseguiti unicamente a fini conservativi.

Per la sua modestia l'edificio conserva l'aspetto delle antiche abitazioni del Carso, contraddistinte soprattutto dall'uso della pietra a fini edificatori e ornamentali.

La pietra di sedimentazione calcarea chiamata Repen, viene cavata e lavorata nel comune già dall'età romana. Gli elementi architettonici salienti della casa sono: la copertura del tetto in lastre di pietra, il grande camino, il ballatoio, gli stipiti in pietra delle porte, il pozzo, il muro elevato che protegge il cortile dalla bora ed il portale in pietra con porta in legno all'ingresso del cortile.

La porzione abitativa comprende la cucina al pianterreno e, al piano superiore, la stanza da letto e il solaio. La cucina, pavimentata con lastre scalpellate, è in gran parte occupata dal focolare rialzato del tipo aperto mediterraneo, sovrastato dalla cappa. Accanto al focolare è sistemato anche il forno a legna.



Nei locali agricoli (*la cantina, la stalla, il solaio*) il visitatore del museo potrà conoscere le attività che nel passato assicuravano la sopravvivenza agli abitanti del Carso.

Gli attrezzi e gli oggetti esposti rappresentano sezioni delle attività più frequenti: la viticoltura, la zootecnia e l'agricoltura.



Quando, nel 1968, i lavori della ristrutturazione della casa furono prossimi all'ultimazione, gli ideatori ebbero un'altra bellissima idea, e cioè di infondere alla casa un po' di vita dei tempi andati. E nacquero così le prime Nozze Carsiche



Questo è un matrimonio reale la cui tradizione risale circa a metà dell'800. La kermesse, che ora è di carattere biennale e si svolge l'ultima settimana d'agosto, ripropone i momenti salienti dei matrimoni che si celebravano nei paesi del Carso.



Nozze Carsiche - Foto: Vesna Gustin

Andrej Skerlj e il PROSCIUTTO DEL CARSO

di Piergiorgio Angelini



Foto: Marika Susinni

Nella tradizione gastronomica giuliana il prosciutto suino è molto apprezzato e consumato con grande frequenza, sia cotto che crudo.

Il cotto in tre diverse versioni: Prosciutto cotto Praga p.a.t. (*persuto Praga*), che è un prosciutto fresco lessato, leggermente affumicato con legno di abete e venduto caldo tagliato a fette; Prosciutto arrosto in crosta di pane (*persuto rosto nel pan*), che è un prosciutto fresco, di dimensioni contenute, avvolto con la pasta del pane lievitata (circa 1 cm.) e cotto nel forno del pane.



Foto: Marika Susinni

Si serve caldo tagliato a fette grosse accompagnato da pezzetti della sua crosta e da cren; Prosciuttino pasquale (*persutin de Pasqua*), che è un piccolo prosciutto fresco, (*presso i ceti meno abbienti si usava la meno costosa spalla*), tenuto in salamoia aromatizzata, cambiata settimanalmente e lessato per circa 4 ore.

Si serve caldo, tagliato a fette, accompagnato dalla tradizionale gelatina pasquale.

Tutti e tre, soprattutto l'ultimo, erano consumati nella tradizionale colazione di Pasqua, a metà mattina, insieme ai cibi benedetti, la Pinza (*grosso pane dolce fortemente lievitato*) e le uova sode colorate.

Tutti, in cottura, conservano normalmente l'osso e vengono tagliati sistemati nell'apposito morsetto.

Vengono serviti nei numerosi "buffet", osterie ecc., che costellano il centro storico, accompagnati da cren, senape, capuzi garbi (*cavoli cappucci*), crauti, a seconda se fungono da antipasti o da secondi.

Il prosciutto crudo del Carso (*persuto carsolin*), privo del piedino, appartiene all'antichissima tradizione dei prosciutti italiani (*Marco Porcio Catone, De agricultura, Il sec. a.C.*), che prevedono la salatura a secco, a differenza di quella celtico-germanica dell'affumicatura.

Proveniente dagli allevamenti familiari del Carso, era il prosciutto tradizionale delle famiglie triestine, oggi soppiantato dai più noti e diffusi prosciutti DOP nazionali Parma e San Daniele e, in misura minore, dal friulano Prosciutto di Cormons IGP. Godeva in passato di fama consolidata quale prosciutto "di montagna", quindi di alta qualità, non tanto per l'altitudine del Carso, che è di circa 300-400 metri s.l.m., quanto per il clima continentale fresco e asciutto dovuto ai forti venti freddi autunnali-invernali provenienti da est e da nord, che favorisce la stagionatura. Purtroppo, tra gli anni sessanta e ottanta del novecento, approfittando dell'assenza di riconoscimenti ufficiali che ne garantissero nome e qualità, sono comparsi sul mercato prodotti scadenti venduti come prosciutti carsolini, che ne hanno compromesso la reputazione.

Tra i motivi che probabilmente hanno indotto a non richiedere il riconoscimento vi è stata la mancanza di un territorio sufficientemente ampio, considerando la piccola porzione di Carso rimasta alla provincia di Trieste a seguito delle note vicende successive alla fine della seconda guerra mondiale. Da notare che la vicina Slovenia ha ottenuto il riconoscimento IGP per il prosciutto prodotto nella sua parte del Carso, il Kraski Prsut IGP.

Da qualche anno alcuni piccoli produttori del Carso triestino stanno tentando di riportare il prodotto agli antichi splendori, puntando appunto sulla qualità.



I salumi prodotti, che si possono acquistare assieme ai vini e alla carne fresca, nel negozio annesso all'agriturismo, sono prosciutti crudi, coppe, salami, salamini, guanciali, lardo, lonze, pancette tese e altro.

L'analisi sensoriale del prosciutto crudo effettuata in azienda ha evidenziato che il campione ha forma regolare, privo di piedino, mostra ampia area rifilata e assenza di muffe.

- La fetta evidenzia un grasso piuttosto abbondante, di colore bianco perlaceo uniforme, mentre il colore della parte magra va dal rosa tenue dell'interno al rosso vivo esterno, con accentuata e naturale disomogeneità.

- La marezatura è ampiamente diffusa, ma non eccessiva. Discreta la tenuta della fetta sia alla vista che al tatto.

- All'olfatto evidenzia odori intensi, anche se non numerosi, con sentori di carne non ancora completamente matura nella parte interna e di discreto stagionato in quella esterna, con tenui note speziate e di nocciola fresca finali.

E' il caso dell'azienda Bajta di Sales, sita a 15 chilometri da Trieste, fondata nel 1988 da Slavko Skerlj, oggi condotta dai figli Andrej e Nevo, che abbiamo visitato durante "Assaggi d'Europa".

All'inizio, accanto alla produzione vitivinicola, la famiglia Skerlj ha puntato sia sull'allevamento bovino, introducendo la razza scozzese Highland, sia su quello suino, allevando gli animali allo stato brado. Ben presto i pascoli aridi e semiaridi del Carso si rivelarono meno adatti all'allevamento bovino, così ci si concentrò su quello suino e sulla produzione di salumi, in particolare il prosciutto.

Gli animali, allevati allo stato semibrado, derivano dall'incrocio del suino Krskopolje (di origine slovena ma diffuso anche sulla nostra porzione di territorio carsico), a mantello nero con chiazze bianche, con quello di razza Large White. Sono presenti un verro e 15 scrofe che, a mezzo monta naturale, danno origine ad una popolazione di 300/350 suini, macellati a 10-12 mesi di età e 150-160 chili di peso.



■ Il sapore dolce dominante, dovuto anche alla quantità di grasso presente, per altro di ottima qualità, è comunque ben bilanciato da una giusta sapidità. Gli aromi di bocca, che ricordano inizialmente quelli percepiti all'olfazione diretta, aumentano di complessità e persistenza e, al retrofatto, compaiono note burrose e balsamiche che ricordano l'eucalipto, dovute, probabilmente, alla ricca concia della parte senza cotenna effettuata con pepe, aglio, alloro e rosmarino.

■ La struttura è abbastanza coesa e consistente, anche se non omogenea per la presenza di parti tenere e dure. Buona la succosità e la scioglievolezza, che facilitano la formazione del bolo.

■ Complessivamente il campione possiede un discreto equilibrio gusto-olfattivo e retro-olfattivo finale.

Il prosciutto ha ancora positivi margini di maturazione, anche per le condizioni esistenti nella cantina finale di stagionatura posta a otto metri di profondità, dove credo sia complesso garantire temperatura e umidità costanti, nonché una ventilazione necessaria per garantire una conduzione standardizzata. Caratteristica, che se può essere considerata un difetto nei prodotti industriali, diviene invece una peculiarità, una caratteristica in quelli artigianali, come appunto quello da me valutato che parte da un'eccellente materia prima e conserva ancora notevoli potenzialità.



Foto: Marika Susinni

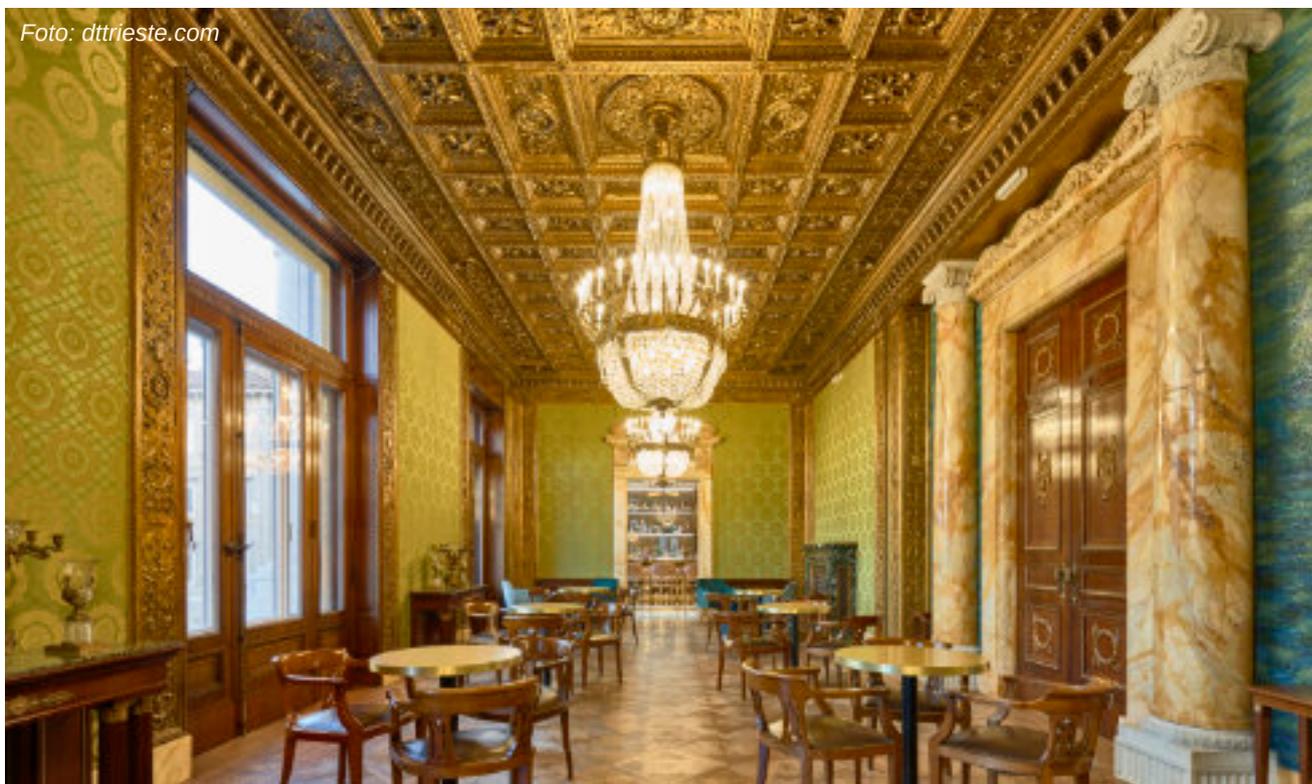


Foto: Marika Susinni

LA SALA BERLAM *del Double Tree by Hilton*

di Amalia Menneas

Foto: dttrieste.com



Il III convegno Onas Assaggi D'Europa è stato dedicato alla città di Trieste e al Carso. Dopo le relazioni del Convegno, tenuto al Palazzo della Borsa, il pomeriggio si sono tenuti sei Laboratori del Gusto ospitati presso i famosi caffè triestini e alcuni locali storici.

Il Laboratorio Salumi si è tenuto presso la sala Berlam del Double Tree by Hilton.

La sala si trova a Trieste al primo piano del Palazzo della Riunione Adriatica di Sicurtà (RAS), costruito tra il 1911 e il 1913 e progettato dagli architetti Ruggero e Arduino Berlam, per accogliere la nuova sede della RAS.

Dopo alcuni anni di disuso oggi è diventata la sede dell'hotel Hilton.

Per la sua costruzione fu scelta una zona centrale della città, che includeva la piazza Nuova (*oggi piazza Repubblica*) che venne bonificata dai precedenti edifici, per poter disporre di uno spazio ampio che rendesse ben visibile e apprezzabile la facciata monumentale. I lavori di demolizione portarono alla luce interessanti reperti ospitati oggi al Lapidario Tergestino, tra cui un mosaico del II sec. d.C., resti di un tempio pagano e una lapide del I sec. a.C.



Il Palazzo, articolato su cinque piani, è considerato un capolavoro del tardo eclettismo europeo. Anche se per l'aspetto architettonico generale richiama la cultura mitteleuropea dell'Austria (*a cui allora la città apparteneva*), la facciata, le strutture e i decori interni sono chiaramente in stile rinascimentale italiano, in un periodo che vedeva fiorire nell'impero austroungarico il nuovo "stile della secessione" o liberty. All'epoca l'edificio ha rappresentato anche un'avanguardia per le soluzioni tecnologiche sia costruttive che di dotazione di servizi, come l'ascensore, il sistema di riscaldamento e l'impianto telefonico interno.

Per l'adattamento ad Hotel è stata eseguita una ristrutturazione conservativa col rispetto di spazi e arredi che ci permette ancor oggi di respirare l'aria cosmopolita e imperiale del primo decennio del '900.

La facciata di ispirazione neoclassica rinascimentale è nella parte inferiore costituita da archi delimitati da colonne e chiusi da inferriate traforate in ferro battuto con decorazioni a rilievo. La arricchiscono statue e figure allegoriche.

Il maestoso ingresso principale, preceduto da una scalinata, ha un soffitto ad arco a rosoni sorretto da colonne; esso introduce ad un ampio vestibolo con un pavimento che riproduce il disegno del mosaico romano e che accoglie la "Fontana del Gladiatore", scultura di stile classicheggiante.

Lo scalone d'onore conduce al primo piano dove si trova la sala Berlam.

Questa è caratterizzata da parati in Damasco di seta di un verde brillante, è in stile Neo-Rinascimento. Il tessuto è racchiuso da lesene in legno che forniscono un raccordo con gli stipiti delle alte finestre, e costruisce un raffinato insieme con il soffitto ligneo a

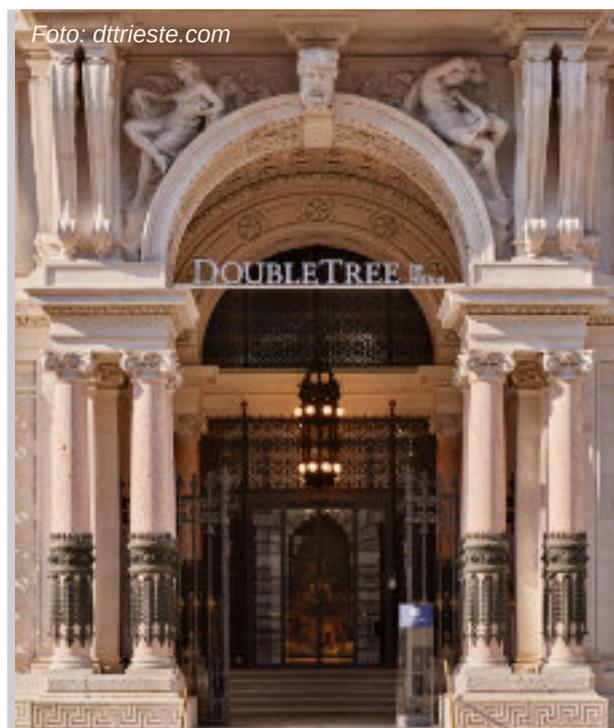
cassettoni di gusto classicistico che riprende lo stile dell'arco dell'ingresso principale e ricorda i lacunari degli archi trionfali dell'impero romano. Le porte, due al centro sui lati più stretti e una sul lato più lungo delimitata da colonne, hanno architravi marmorei istoriati con ghirlande e grifi affrontati, cornici a dentelli e altri motivi.

Le colonne che a coppie affiancano la porta centrale sono in stile ionico, le lesene sono decorate da elementi floreali e cammei raffiguranti teste maschili. Questi decori sono ispirati alle "grottesche" della Domus Aurea, riprese dagli artisti rinascimentali e in particolare dalla scuola di Raffaello

Nel soffitto cassettonato si alternano vari motivi decorativi e lettere V il cui significato mi sfugge (*forse vittoria?*). Le porte sono elegantemente ornate di applicazioni in bronzo dorato con ghirlande d'alloro e figure femminili alate. Lo steso tipo di decorazione lo troviamo sui due caminetti in marmo scuro con venature bianche che sono posti di fronte alle finestre nei due spazi definiti dalle colonne.

Affrontati ai caminetti, tra le finestre, sono poste due teche in vetro contenenti vasi in cristallo e elaborati candelabri in metallo dorato.

I due sontuosi lampadari di cristallo sono autentici e coevi come i pavimenti in parquet a motivi geometrici ad intarsio, ad indicare un'attenzione nel restauro e un pieno recupero dello stile originario della sala.



Il laboratorio SALUMI

di Renato Morzenti



Foto: Marika Susinni

In montagna le persone stavano insieme per farcela contro la fame, le avversità della natura e la fatica della vita di ogni giorno. La gente che viveva in quei luoghi era povera, ma non misera. Riusciva a fare il meglio con quanto aveva a disposizione. Questa cultura di sopravvivenza, nella quale la carne era un bene prezioso, ha fatto evolvere tecniche di lavorazione e conservazione singolari. La provvista di proteine animali derivava dalle carni di capre e pecore macellate per raggiunti limiti di età o perché ferite o da carni di selvaggina ungueata frutto dell'attività di caccia.

Da qui la realizzazione di salumi quali la pitina di capra e di pecora, la sassaka e la varhackara. Salumi tradizionali che, con l'allevamento del maiale conseguente alle migliorate condizioni economiche, sono stati affiancati dalla produzione di salsicce e salami. In seguito allo sviluppo tecnologico dei macchinari usati in salumificio ultimamente si è potuta realizzare anche la mortadella di capra.

I salumi sopra menzionati sono stati oggetto di approfondimento durante il Laboratorio dei Salumi tenutosi a Trieste in occasione del convegno ONAS assaggi d'Europa alla presenza di alcuni Produttori. Gli stessi Produttori hanno asserito che questi salumi sono stati promossi con la collaborazione di Slow Food. Questa associazione, nel caso della varhackara ad esempio, ha permesso l'incontro fra il Produttore ed uno Chef stellato che ne ha immediatamente adottato l'uso in cucina dando un'espansione transregionale al prodotto. Per quanto riguarda la pitina è riconosciuta dalla Comunità Europea come prodotto I.G.P.

I salumi degustati rappresentano i seguenti protagonisti: **Filippo Bier, Roberto Ferrara, Andrej Skerlj della Bajta, Macelleria Krcivoj, Massimo Mentil, Andrea Stoka della Fattoria Antonic.**



PITINA DI CAPRA E DI PECORA I.G.P.

La zona di produzione della "Pitina" rientra nella Regione Autonoma del Friuli Venezia Giulia, provincia di Pordenone.

Sotto il profilo geografico si identifica in tre valli denominate Valcellina, Val Colvera e Val Tramontina, inserite nel comprensorio montuoso soprastante l'alta pianura friulana occidentale, racchiuso tra il corso dei fiumi Tagliamento e Piave.

Questa area climatica è ritenuta singolare per l'assenza di umidità stagnante, grazie ad un frequente rimescolamento delle masse d'aria, seppure in una delle zone più piovose del nord Italia.

Ciò dà luogo ad un prodotto di carne stagionata ma contemporaneamente non essiccata.

Storicamente la pitina era costituita dalla sola carne dell'animale macellato (*capra, pecora o cervidi*) avvolta nella farina di mais. Oggi la materia prima per la lavorazione della «Pitina» è costituita da carne di ovino o di caprino o di selvaggina ungueolata limitatamente alle specie capriolo, daino, cervo, camoscio per la frazione magra e da pancetta e/o spallotto (*lardo di copertura della spalla*) del maiale per la frazione grassa. La componente magra deve essere costituita con carne di un'unica specie animale fra quelle indicate.

La materia prima è consegnata ai trasformatori allo stato fresco, in condizioni di refrigerazione, con temperatura compresa tra -1 e +7°C misurata al cuore della massa; non è ammessa carne separata meccanicamente. Le carni e il grasso vengono tritate con piastre da 4,5 a 7 mm. Il trito così ottenuto viene impastato con una concia costituita da sale, pepe, succo d'aglio nel vino, erbe aromatiche quali ginepro, kummel o finocchio selvatico, semi di finocchio, achillea muscata (*cresce sulle Alpi dai 1400 ai 3000 mt di quota*).

Dall'impasto così ottenuto si elaborano singoli agglomerati a forma semisferica del peso variabile tra i 150 g e i 400 g.

La superficie esterna degli agglomerati viene cosparsa di farina di mais fino ad ottenere un'impanatura omogenea. Storicamente questa fase è stata resa obbligatoria non per scelta, ma perché non c'erano le budella del maiale per insaccare. Gli agglomerati così ottenuti sono collocati in appositi ambienti dove ha luogo l'affumicatura. Il fumo è prodotto dalla combustione di legno o segatura di legno di faggio, carpino o alberi da frutto. L'operazione di affumicatura ha una durata variabile tra le 4 e le 48 ore. L'ambiente di affumicatura è mantenuto a temperature comprese tra 18 e 30°C. L'affumicatura deve essere effettuata prima della stagionatura.

In seguito il prodotto subisce un processo di asciugatura al fine di favorirne l'essiccamento e la diffusione della concia nella massa carnosa.

Tale fase ha durata compresa tra 2 e 8 giorni, nel corso dei quali il prodotto viene mantenuto in ambienti a temperatura compresa tra 10 e 18°C e umidità variabili tra 50 e 85%.

La stagionatura avviene in ambienti muniti di aperture verso l'esterno per consentire sia la ventilazione che il ricambio dell'aria, in condizioni di temperatura comprese tra i 3 e i 18°C e di umidità variabile tra il 60 ed il 90%. Tali locali devono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giusto equilibrio e le caratteristiche termo-igrometriche prescritte anche in funzione dei fattori climatici presenti nell'area di elaborazione.

La "Pitina" può essere messa in commercio non prima che siano trascorsi 30 giorni dall'inizio della lavorazione, intesa come data di impasto.

DEGUSTAZIONE PITINA DI CAPRA

Aspetto esterno regolare con leggera incavatura sul fondo; unico elemento avvolgente è la farina di mais. Aspetto della fetta di un bel rosso, non presenta fessurazioni; profumo di affumicato, pepe, spezie ed erbe aromatiche ben equilibrati;

in bocca coerente con quanto sentito al naso, senza sentore di selvatico con sale ben dosato, dolce. No acidità e no amaro. Alla masticabilità si scioglie in bocca con pochi morsi.

DEGUSTAZIONE PITINA DI PECORA

Aspetto esterno regolare, piatta sul fondo; unico elemento avvolgente è la farina di mais. Aspetto della fetta di colore rosato; non presenta fessurazioni; profumo meno intenso con un'affumicatura delicata; in bocca si sente l'affumicatura con leggero sapore di carne di pecora. Alla masticabilità si scioglie in bocca con pochi atti masticatori.

La pitina si può mangiare stagionata oppure il più antico metodo prevede la cottura nel brodo di polenta ossia: tagliare a fette la Pitina e scottarla in un tegame con un pò di burro. Quando la polenta è ancora liquida versarla sulle fette di Pitina cotte nel burro. Si può aromatizzare con ginepro e rosmarino.

Alla brace o scottata nell'aceto e servita con polenta.

Rosolata nel burro e nella cipolla aggiunta alla minestra di patate.

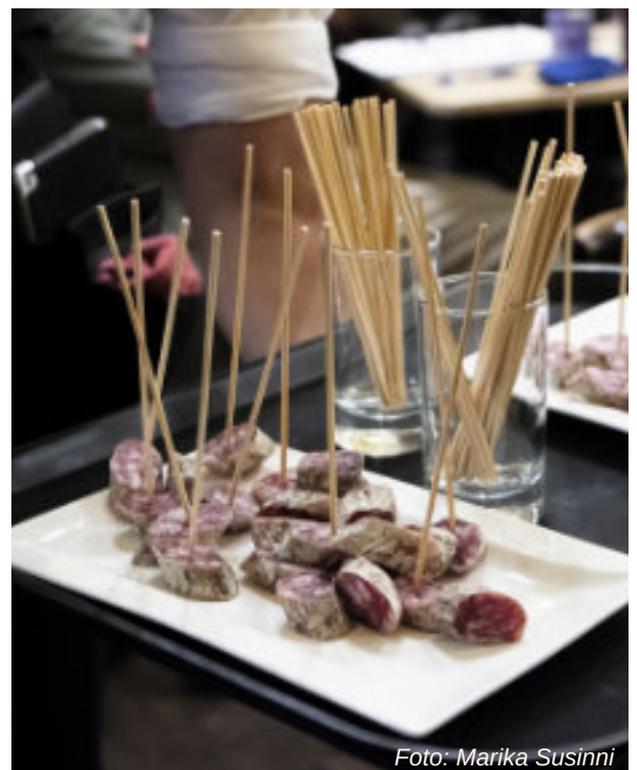


Foto: Marika Susinni

SALSICCIA DEL CARSO

È il salume più tipico del Carso. Secondo forse solo al prosciutto.

Si presenta come un insaccato lungo circa 40 cm e un diametro di 2 cm. Le carni usate sono di suino allevato allo stato semibrado sul Carso e che trova il suo DNA nel maiale di razza Krskopolje, che in tempi antichi dalla Slovenia si è diffuso anche oltre confine. Del resto, si sa, i suini sapevano poco di confini! Prodotto di consumo veloce, trova la sua particolarità nell'utilizzo di aglio nell'impasto, fatto prima sbollentare in acqua con l'aggiunta di cumino. Dall'asciugatura veloce, sviluppa meravigliosi odori di carne stagionata e di perfetto bilanciamento tra grasso (*poco*) e frazione magra.

SASSAKA P.A.T.

Antico spuntino dei boscaioli, la sassaka è conosciuta anche coi nomi di sassaga o zassaka ed è inserita nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della regione Friuli Venezia Giulia.

Si produce da sempre nelle zone della Val Canale, specie nei comuni di Malborghetto, Pontebba e Tarvisio, tutti in provincia di Udine.

L'origine della ricetta, legata alla necessità di conservare il lardo avanzato dalla preparazione dei salumi, è certo da ricondurre alle tradizioni d'oltre confine: la sassaka, infatti, è ancora oggi ampiamente diffusa nelle vicine regioni della Carinzia e della Slovenia, anche se la produzione in Carnia è distinguibile per una salatura più accentuata, oltre al giusto dosaggio di spezie e affumicatura.



■ PREPARAZIONE

Per la sua preparazione si utilizzano il lardo di schiena (*adeso alla cotenna*) e la pancetta di suino lasciati con la cotenna.

Sono entrambi posti in cantina, sottoposti ad una salatura a sensazione con aggiunta di pepe, rosmarino, maggiorana, timo, cumino battuto e bagnati con vino, nel quale era stato precedentemente posto a macerare aglio bianco.

Da notare che per quanto riguarda gli aromi (*o droghe vegetali*) sono tutte erbe che nascono spontaneamente nelle aree di produzione della sassaka e che conferiscono al prodotto un mix di sapori che contrastano con il dolce delle parti grasse usate.

Il timo ha un sapore amaro e un aroma intenso; la maggiorana ha sapore fresco, leggermente canforato e leggermente amaro; il cumino, per contrario, ha un sapore dolce che ricorda i semi di finocchio (*anice*).

Trascorsa una settimana, i tranci vengono spazzolati a secco, per togliere la muffa che si viene a formare che deve essere assolutamente di colore bianco.

Poi lavati e spazzolati, per togliere il sale in eccesso.

Vengono quindi asciugati in cella ventilata per 24 – 36 ore ed in seguito affumicati.

E' interessante ricordare che il fuoco di affumicatura usato nelle diverse località di produzione aggiunge un ulteriore elemento conoscitivo di una particolare tradizione locale in base alle essenze legnose usate.

La fase successiva prevede, a questo punto, lo scotennamento del lardo e della pancetta e la macinatura insieme alla cipolla cruda con piastre del 4 o del 6 a seconda che il lardo si presenti più o meno compatto.

Il tutto è mescolato a lungo in modo che l'impasto sia ben amalgamato e raggiunga il giusto grado di omogeneità.

Quindi l'impasto viene confezionato in vasetti di vetro o tubetti.

■ USO IN CUCINA

La tradizione la vuole spalmata su pane nero (*segale*) accompagnata con della ricotta acida.

La sassaka ha un sapore molto deciso e gradevolmente speziato che la rende ideale per accompagnare ingredienti dal gusto delicato come dei formaggi freschi dal profilo acidulo; è ideale per dare un tocco di sapore ai primi piatti a base di pasta.

La sassaka può essere annoverata tra i migliori salumi spalmabili italiani come la 'nduja e il ciauscolo.



VARHACKARA

(Significato: tagliuzzato e pestato)

Storicamente è un pesto nato per valorizzare il lardo, la pancetta, il guanciale, con sminuzzati dello speck e/o lonza, con l'aggiunta di noce moscata ed erbe aromatiche.

La particolarità è data dalla sapiente aromatizzazione attraverso il processo antico di conservazione e stagionatura realizzata con appositi recipienti di pietra. La si produce nei mesi più freddi e si conserva tutto l'anno.

■ PREPARAZIONE

Si tengono in salamoia per 10 giorni a temperatura frigorifero con sale, pepe e foglie di alloro il lardo di schiena (*la parte adesa alla cotenna*) la pancetta ed il guanciale. Dopo di che vengono asciugati e affumicati. Segue un periodo di stagionatura con temperatura e umidità controllate.

A parte si conciano e si stagionano secondo le usanze del luogo lo speck, la lonza con il lardo di schiena o parte della coscia.

Quando i pezzi interi sono tutti stagionati le parti grasse, nella misura del 60%, vengono macinate finemente (*piastra con foro mm 4*) e ad esse aggiunte sminuzzate le parti magre, nella misura del restante 40%, fino a formare una pasta omogenea che verrà successivamente confezionata in vasetti di vetro.

Di questo prodotto ho guidato la degustazione aiutandomi con una scheda da me precedentemente compilata e della quale ho verificato l'esattezza dei termini usati nel vocabolario guida con il Produttore che me ne ha confermato l'esattezza.

L'ho trovato un prodotto sorprendente. Si presenta come un'amalgama compatta con un bel colore bianco del grasso e una buona percentuale di parte magra.

Profumo di alloro, di spezie e di affumicato. In bocca un equilibrio fra alloro e spezie con un grado di salinità molto equilibrato e un gusto affumicato delicato. Da tenere in grande considerazione in questo tipo di salume è la sensazione sia visiva che gusto olfattiva della parte grassa. Infatti essa non deve visivamente presentarsi oleosa, ovvero grasso sciolto; in bocca la scioglievolezza del prodotto deve essere graduale, non repentina, non essere allappante o rancido.

La si può utilizzare per insaporire gli gnocchi di patate o gli cjarsons, tipici ravioli della Carnia. Il ripieno realizzato in diverse varianti a seconda della ricetta locale, può contenere: uva passa o prugne, cioccolato fondente o cacao, cannella, spinaci, erba cipollina, ricotta, erbe, rum.

La si può accompagnare con la polenta, come base per la preparazione del soffritto di ragù, scaldata in padella come condimento di verdure fresche o semplicemente spalmata sul pane.

MORTADELLA DI PECORA

(*Pecora Istro carsolina*)

La carsolina è una razza ovina storicamente allevata nell'altopiano carsico italiano, sloveno e croato.

La landa carsica è un habitat semi naturale composto da prati aridi e semi aridi sul terreno calcareo che caratterizza tutta la zona, nato dalla simbiosi tra uomo e natura. Il pascolamento secolare di ovini e caprini ha plasmato la vegetazione, stimolato lo sviluppo di specie endemiche capaci di sopravvivere in condizioni di aridità e reso fertile una terra dalle numerose rocce affioranti e povera di acqua negli strati superficiali.

La carsolina è una razza robusta e molto rustica, abituata a vivere con le poche risorse che l'ambiente naturale mette a disposizione.

■ MATERIA PRIMA

Per la produzione della mortadella si usa la carne delle pecore che hanno dai 7 agli 8 anni circa, che solitamente non producono più latte.

■ PREPARAZIONE

La carne viene mondata dai tendini e soprattutto dal grasso, in quanto quello della pecora non idoneo a mantenere il prodotto.

La mortadella di pecora è costituita da una miscela di carne di pecora, per un 70%, ridotta a pasta tramite cutter e da cubetti di grasso suino di gola cubettato, per il restante 30%.

I cubetti di gola vengono scaldati, lavati e sgocciolati. Quindi raffreddati.

Alla carne e al grasso vengono aggiunti sale, pepe, coriandolo, macis, noce moscata.

■ CURIOSITÀ

Il sale va messo in base alla quantità di sali minerali che l'allevatore somministra alla pecora con l'alimentazione.

E' cura della responsabile della ditta

produttrice della mortadella chiedere all'allevatore la quantità di sali minerali somministrati alla pecora per regolarsi nell'aggiunta della quantità di sale da mettere nella concia. Solitamente 23 gr/kg. Non sono presenti aromi, quali salvia o rosmarino, in quanto le pecore pascolando allo stato brado hanno già nella carne dei sentori erbacei.

Una volta uniti tutti gli ingredienti, l'impasto viene insaccato in budello collato, della misura atta ad ottenere una mortadella di circa 8 – 9 kg.

Il prodotto viene cotto in forno a vapore ventilato, raggiungendo una temperatura al cuore di 72°.

Il tempo di cottura è solitamente di un'ora per chilogrammo di prodotto.

Dopo la fase di cottura si esegue un repentino raffreddamento, sino a portare la mortadella a 10° a cuore.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dura e plastica. Colore esterno uniforme. All'affettabilità, eseguita con coltello, la fetta rimane compatta con buona coesione fra grasso e magro.

La fetta si presenta di un bel rosa leggermente scuro, dovuto alla colorazione della carne usata. Lardelli bianchi ben distribuiti. La fetta è levigata (*liscia ed uniforme*). Non ci sono "punteggiature" (*queste sono date dall'uso di cotenna o materia scadente*).

Il profumo ha sentori erbacei e spezie dosate in giusta misura.

Il sapore è equilibrato con corrispondenza a quanto percepito nell'esame olfattivo. Buona persistenza di sapori ed aromi. In bocca la fetta è resistente ma facile da masticare con formazione del bolo senza che le parti dell'impasto si separino.

La mortadella di pecora si consuma tal quale oppure può essere grigliata.

Devo avvalorare il parere dei Maestri Assaggiatori, che hanno guidato le diverse degustazioni, i quali sono rimasti positivamente sorpresi per la qualità dei prodotti, essendo derivati da carni o impasti che solitamente non siamo abituati ad analizzare.

LA PITINA

di Filippo Bier



Foto: Pitina-igp.it



“NON SAI COS'È LA PITINA? VERGOGNA”

Questo slogan apparve sulle t-shirt di alcuni membri di Slow Food al Salone del Gusto di Torino nel 2000, l'anno in cui la Pitina è stata presentata come Presidio.

La Pitina è un salume che a quanto pare risale alla prima metà del 1800, veniva prodotta nelle borgate di montagna del Comune di Tramonti in provincia di Pordenone.

È un prodotto nato dall'esigenza di conservare le carni in un tempo in cui non c'erano i frigoriferi e l'estrema necessità imponeva di non sprecare nulla.

La particolarità di questo salume è che si produceva con carni di capre o di pecore o di selvaggina abbattuta localmente e particolare è anche la forma di polpettina ricoperta da farina di mais.

Oggi nel produrla rispettiamo questa tradizione.

La Pitina è una polpetta di forma semisferica, realizzata con carne di capra, o di pecora o di selvaggina e ingentilita da una parte di lardo spallotto di suino, in quantità non superiore al 30%. Il lardo ammorbidisce i sapori intensi delle carni e aumenta il periodo di conservazione.

La mondatura è la prima fase di lavorazione, separazione della parte magra dalla parte grassa delle carni, quindi si aggiunge il lardo spallotto e il tutto viene poi macinato ed insaporito da sale, pepe, vino rosso, aglio ed erbe selvatiche, quindi si prosegue formando le Pitine che verranno poi avvolte nella farina di mais.

È ora il momento dell'affumicatura che è importante soprattutto per asciugare il prodotto ma anche per dargli aroma. Si utilizza legno di faggio o di carpine o diversi legni da frutto, a volte anche mescolati tra loro. Dopo almeno sessanta giorni di stagionatura, la Pitina è pronta per essere gustata.

Ne 2018 la Pitina è stata riconosciuta dalla Comunità Europea come prodotto IGP - Indicazione Geografica Protetta -

Attualmente siamo solo 4 produttori, e come associazione di "Produttori di Pitina APS" ci impegnano a formare nuovi giovani che possano continuare questa tradizione.



Foto: pitina-igp.it

IL CAFFÈ TOMMASEO

di Myriam Panighini



Foto: Caffè Tommaseo

I caffè storici di Trieste sono una testimonianza unica della storia della città. I loro arredi immutati da quasi 200 anni - uno dei requisiti per essere denominato Caffè Storico - fanno ancora oggi da contorno alla vita dei triestini.

Il Caffè Tommaseo, il più antico dei caffè letterari di Trieste, fu uno dei centri del movimento irredentista triestino ed è tutt'ora luogo di ritrovo per commercianti, artisti e intellettuali.

Quando si entra nel Caffè Tommaseo si è avvolti da un ambiente luminoso, elegante, spazioso e confortevole. Possiamo bene immaginare perché artisti come Italo Svevo e Claudio Magris (*Danubio*) hanno trovato qui ispirazione per alcune delle loro opere migliori.

Tra le altre personalità che hanno frequentato il Caffè Tommaseo figurano Stendhal, Besenghi degli Ughi, James Joyce, Domenico Rossetti, Pietro Kandler, Virgilio Giotti, Giani Stuparich, Pierantonio Quarantotti Gambini, Umberto Saba e Fulvio Tomizza.

Il palazzo che ospita il Caffè fu costruito nel 1824 quando i fratelli Felice e Vitale Vivante commissionarono all'architetto triestino Antonio Buttazzoni il progetto in piazza dei Negozianti, oggi piazza Niccolò Tommaseo.

Nel 1830 il padovano Tomaso Marcato aprì il Caffè Tomaso al piano terra dell'edificio, organizzando numerosi concerti (*al giovedì, quelli dell'orchestra del Teatro comunale e al sabato, la banda*) e mostre d'arte di noti pittori come Giuseppe Bernardino Bison. Nel 1830, il proprietario abbellì il suo caffè letterario con sedie realizzate dall'ebanista Michael Thonet, specchi arrivati dal Belgio e decorazioni murali del pittore friulano Giuseppe Gatteri, successivamente introdusse, per la prima volta a Trieste, il gelato, e dotò il locale dell'illuminazione a gas.

Dagli archivi del locale è emerso che, secondo un contratto di acquisto stilato il 29 settembre del 1830, il Caffè sarebbe entrato in possesso di tale Contessa Lipomana, nome sotto il quale si sarebbe celata Carolina Bonaparte, vedova di Gioacchino Murat nonché sorella minore di Napoleone Bonaparte.

Nel 1882, fu ribattezzato Caffè Tommaseo in onore dello scrittore e patriota dalmata Niccolò Tommaseo.



Foto: Caffè Tommaseo



Foto: Caffè Tommaseo

La caffetteria divenne allora un punto d'incontro per il Risorgimento italiano a Trieste come sottolinea la lapide commemorativa posta dall'Istituto nazionale per la storia del Risorgimento: "Da questo Caffè Tommaseo, nel 1848, centro del movimento nazionale, si diffuse la fiamma degli entusiasmi per la libertà italiana". A seguito della condanna a morte di Guglielmo Oberdan nel 1882, periodo considerato apice del movimento irredentista triestino, il nome della caffetteria fu cambiato in Caffè Tomaso per timore della reazione delle autorità austro-ungheresi. Solo quando le truppe italiane sbarcarono presso il molo Audace, il 3 novembre 1918, unendo così la città all'Italia, il locale venne nuovamente denominato Caffè Tommaseo.

Il 7 aprile 1954 è stato ufficialmente dichiarato monumento storico e artistico. Negli anni 1984-1986 il palazzo fu ristrutturato dalle assicurazioni Generali. Nonostante le varie ristrutturazioni interne, l'ultima della quale nel 1997 quando i locali sono stati completamente ripresi secondo l'originale tradizione della caffetteria viennese, la decorazione interna è stata sempre in gran parte conservata.

Il laboratorio FORMAGGI

di Silvia Colasanti, Roberto Ronc e Ugo Bonazza



Foto: Marika Susinni

Il Laboratorio ha visto come protagonisti tre Aziende del Carso.

DARIO ZIDARIČ

Possiede un centinaio di bovine di razza Frisona italiana e dal 2001 produce formaggi lavorati esclusivamente a latte vaccino crudo.

Sandra, proprietaria dell'azienda insieme al marito, ha presentato:

■ CACIOTTA ALLA SANTOREGGIA

Un formaggio semplice ma che racconta l'incontro tra l'arte casearia e il territorio. Le lattifere si nutrono con fieno del Carso, che contribuisce a costruire l'aroma. La crosta è piuttosto elastica, liscia, di colore paglierino. La pasta è semidura, elastica e untuosa, di colore paglierino chiaro con all'interno pezzetti di santoreggia.

L'occhiatura è fine e regolarmente distribuita. Al naso presenta aromi delicati, impreziositi dalla santoreggia che non sovrasta gli odori lattici di burro e latte caldo. Un riferimento particolare alle erbe che crescono sul Carso, uniche in quanto caratterizzata dagli elementi naturali: il clima, l'esposizione al sole, la Bora che spazza e il vento di mare, la roccia.

■ TABOR

Si tratta di un PAT, formaggio a latte lavorato a crudo con innesto di propria produzione. La pasta è semicotta e pressata; viene stagionato tre mesi. Sullo scialo è impresso il marchio di origine. La pasta, semidura, ha colore giallo paglierino, l'occhiatura è piccola diffusa, presenta aromi fragranti, delicati ma intensi, in bocca la consistenza è mediamente elastica e pastosa. Al naso sensazione di un'orchestra di odori che parte, come Beethoven nella 5 sinfonia, un breve silenzio e poi l'esplosione di mille odori che vanno dal lattico fresco, ai fiori e alle erbe aromatiche in un prezioso bouquet. Equilibrato nei sapori, gli aromi corrispondono agli odori.

■ JAMAR

La stagionatura avviene in una grotta carsica a 70 metri di profondità, a temperatura di 12° e 90% di umidità costante tutto l'anno. La pasta è semidura, friabile. Il colore è giallo paglierino, il sapore, insieme alla fragranza del latte, presenta aromi intensi, quasi piccanti, e persistenti, che ricordano la grotta di affinamento. Le note speziate riportano alle antiche navi che dall'oriente arrivavano al porto di Trieste.

FATTORIA GORTANI

Gestita da una famiglia di malgari originari della Carnia, che alleva in libertà un'ottantina di bovine di razza bruna, in una malga a 1500 mt. s.l.m.. Michele Gortani ha presentato:

■ FORMAGGIO DI MALGA

Un PAT con tre mesi di stagionatura, lavorato con latte crudo. La stagionatura va da 30 giorni a un anno. La crosta è liscia, sottile, abbastanza elastica. La pasta è semidura, elastica, untuosa, di colore paglierino. L'occhiatura è di dimensioni irregolari regolarmente distribuite. L'intensità aromatica è media con caratteristiche sensoriali determinate

dall'alimentazione verde delle lattifere in maniera esplosiva. Chiudi gli occhi e ti ritrovi a rotolare in un prato d'alpeggio;

■ FORMADI FRANT

PAT e presidio Slow Food; definito un fuoriclasse nel mondo dei formaggi. Di antica tradizione, è nato proprio in Carnia per evitare gli sprechi: derivato da forme di formaggio che presentano difetti che vengono quindi frantumate e rilavorate con aggiunta di latte, panna di affioramento, sale e pepe per creare un nuovo prodotto. Segue la stagionatura in tini per ancora 40 giorni per garantire morbidezza e per esaltare il tipico sentore piccante, frutto delle erbe spontanee di cui si nutrono le vacche ed e della presenza generosa di pepe. La crosta è sottile; la pasta, di colore bianco grigiastro, è morbida e cremosa. Ha profumo intenso di spezie, aromi intensi di fermentato, abbastanza piccante.

FATTORIA DIDATTICA ANTONIČ

Alleva ancora 260 pecore carsoline, razza autoctona considerata a rischio estinzione e per la quale la fattoria ha avviato un programma di ripopolamento. Andrea Štoka ha presentato:

■ PECORINO

Prodotto con latte crudo, caglio, sale di Pirano. Presenta. Crosta sottile, unta, con pasta compatta di colore paglierino, sapore dolce, intenso con odori ricchi di note tostate e floreali. Gli aromi ti suggeriscono che la bontà non è un caso. Un prodotto che porta con sé tutta la gentilezza della pecora carsolina. Con questo formaggio la Fattoria ha ricevuto nel 2021 la medaglia d'oro tra i formaggi di fattoria a *Caseus Veneti*.



Foto: Marika Susinni

IL PALACE SUITE HOTEL

di Francesco Siri

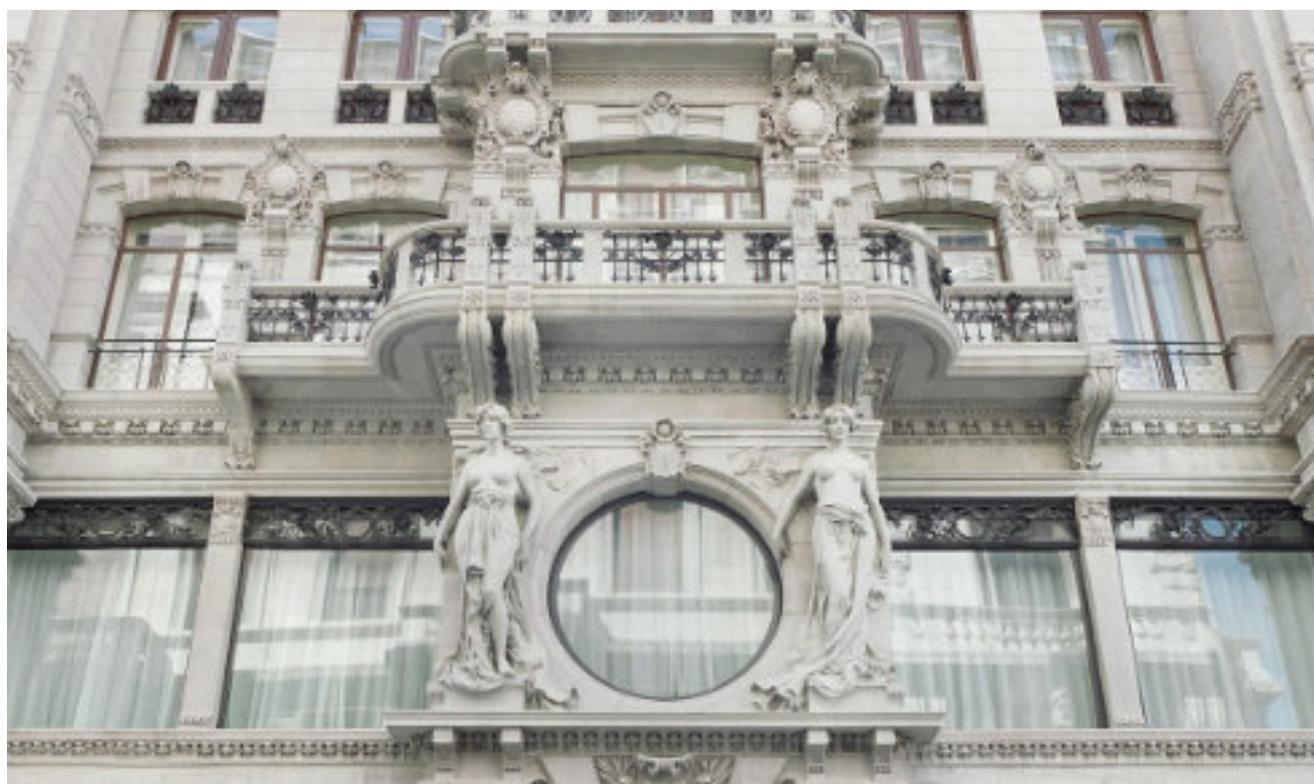


Foto: palacesuite.com

Tra le lussuose vie centrali di Trieste si rimane affascinati dalla bellezza dei palazzi, illuminati da un sole luminoso e ancora troppo caldo, per Ottobre. Ci si perde - con lo sguardo che corre in lungo e in largo per provare a immortalare ogni angolo, ogni volume, ogni composizione di vuoto e pieno - entro un'area pedonale popolata da una moltitudine di provenienze. In pochi minuti di passeggiata per il centro cittadino si raggiunge la struttura che ospita il Laboratorio sull'Olio di Oliva: il Palace Suite Hotel.

Lo stabile, già Palazzo Terni-Dei Rossi, si presenta come un edificio candido, decorato da numerosi fregi floreali e abbellimenti in stile Liberty, segno evidente dell'opulenza della borghesia triestina di inizio 1900.

All'interno, in una funzionale sala riunioni, che si presta perfettamente per una degustazione Marisa Cepach - capo panel - e Bruno Lenardon - produttore - hanno presentato l'olio d'oliva locale.



Foto: palacesuite.com

Già in epoca romana Istria e Dalmazia vantavano uno degli olii più apprezzati, movimentato principalmente attraverso il porto di Aquileia, dai potenti e abbienti abitanti dell'Urbe.

Durante il periodo imperiale l'olio, già di notevole importanza, acquisì una prima classificazione qualitativa basata sulla lavorazione: ad ogni livello corrispondeva un uso ed, ovviamente, un diverso costo. Il più pregiato, impiegato come medicinale, era ottenuto dalla frangitura delle olive ancora molto verdi; subito successivo era l'antenato del nostro attuale olio EVO, da olive invaiate. Gli ulteriori tre gradi erano via via sempre più destinati a fasce più povere: quello da olive mature, da olive cadute a terra e, infine, da olive passite.

In tempi più recenti, si sono avute due importanti gelate, che hanno decimato gli ulivi: nel 1929 e nel 1956. Solo la tempra dei contadini e la necessità di avere un introito, hanno fatto in modo che si arrivasse ad oggi con circa quattrocento ettari coltivati ad uliveto.

La cultivar principale è la Bianchera, seguita da varietà più comuni (*Leccino*, *Pendolino*, *Frantoio*) e alcune autoctone in minore quantità (*Carbona* e *Muga*).

L'impianto è a sorgente, con tre rami principali e una potatura frequente, al fine di permettere facilmente il passaggio dell'aria - del potente soffio della Bora. L'oliva, piccola e ovoidale, rimane di colorazione verde anche a maturazione.

Dal punto di vista organolettico l'extra vergine ottenuto da Bianchera è un olio particolare, inconsueto.

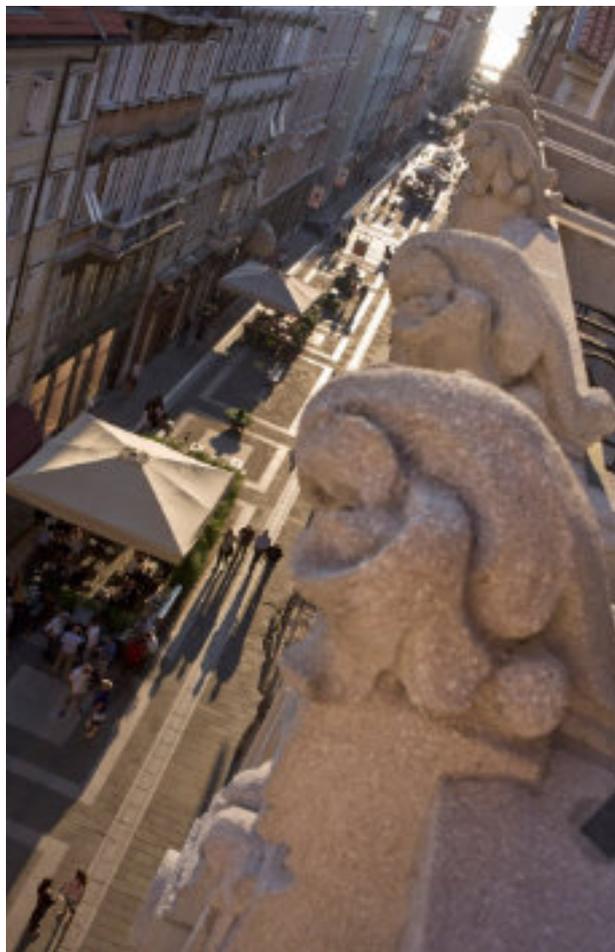
L'aroma fruttato è intenso, con un sentore erbaceo, di erbe aromatiche e carciofo, accenni di foglia di pomodoro.

Al gusto presenta un amaro molto spiccato, di grande intensità, accompagnato da una nota piccante media; insieme nascondono una dolcezza già di per sé poco vivace.

L'assaggio ha riguardato diversi campioni, con un interessante excursus su prodotti della campagna 2020 e poi 2021, per poter valutare la durata delle caratteristiche sensoriali nel tempo.

Questo veloce viaggio attraverso la storia, i sapori, le difficoltà e gli odori dell'olio del Carso, ha reso i partecipanti al Laboratorio ebbri di nuove informazioni sulla cultura del cibo locale, conclusa con un tour guidato della città. Ma questa è un'altra storia.

Foto: palacesuite.com



IL LABORATORIO OLIO

di Stefania Marcuz



Foto: bepslab - Freepick

Ebbene sì, anche a Trieste, limite settentrionale per la coltivazione dell'olivo, si produce un ottimo olio extravergine d'oliva. Anche se probabilmente lo fanno in pochi.

E invece, nonostante il posizionamento di questa stretta lingua di terra nell'estremo Nord Est d'Italia, al confine con la Slovenia, l'olivo viene coltivato sin da tempi preromani, rappresentando una parte importante della tradizione e della cultura di questa fascia litorale giuliana, montuosa e bagnata dal mare Adriatico.

Qui infatti, il clima è comunque abbastanza mite e favorevole alla coltivazione di questa pianta, complici le brezze marine che mitigano le temperature e le Alpi Carniche e Giulie che fungono da barriera naturale contro i freddi venti del nord.

La salubrità di questo clima crea, dunque, quelle condizioni favorevoli che permettono di ridurre di molto il rischio di malattie delle piante, facendo sì che queste terre risultino essere vocate anche all'olivicoltura.

C'è da dire che la produzione in questi territori non è sempre stata costante, tutt'altro. Una crisi importante del comparto, infatti, si verificò nel lontano 1929. Un rigido inverno, purtroppo, segnò drammaticamente l'olivicoltura del Carso, gran parte degli ulivi morì a causa delle gelate eccezionali e contemporaneamente molti uliveti vennero abbattuti per ricavarne legna da ardere.

Nel dopo guerra, inoltre, l'olivicoltura venne abbandonata quasi completamente a favore della viticoltura, ben più remunerativa.

La ripresa della coltivazione si ebbe, poi, a partire dagli anni '70 fino ad arrivare ai giorni nostri anche se, ancor'oggi, rappresenta solo una percentuale minima della produzione nazionale.



Foto: olioevinilenardon

■ IL LABORATORIO DELL'OLIO

L'olio extravergine di oliva è da tempi antichi, perciò, una delle eccellenze prodotte nella provincia di Trieste, ed ecco perchè si è meritato un posto da protagonista in uno dei Laboratori del Gusto organizzati in occasione del Convegno Nazionale ONAS "Assaggi d'Europa III", tenutosi nel capoluogo giuliano il 15 e 16 ottobre 2022 e dedicato proprio alla città e al Carso.

Il Laboratorio, condotto da Stefania Marcuz, Marisa Cepach e William Loria nella sala convegni del Palace Suite, ha costituito per i partecipanti un importante momento formativo. Una panoramica storico-culturale relativa all'olivicoltura della provincia triestina, completata da una degustazione comparativa di ben cinque oli prodotti tra Carso ed Istria e dal prezioso contributo fornito dalla testimonianza del produttore Bruno Lenardon, ospite dell'evento, sono stati in punti salienti di questo incontro.



■ BIANCHERA: LA REGINA DEL CARSO

La regina indiscussa delle cultivar presenti in queste zone è sicuramente la Bianchera, detta anche Belica, che rappresenta anche la varietà autoctona maggiormente diffusa.

La Bianchera, infatti, ha sviluppato nel tempo una notevole resistenza sia al freddo (*sopporta temperature rigide anche fino ai 7°C- 8°C sottozero*), che ai forti venti di Bora. Raffiche che qui possono arrivare a superare anche i 120 km/h e che hanno addirittura portato gli alberi a modificare negli anni la forma delle foglie e ad assumerne una elicoidale molto peculiare.

Le altre varietà presenti in queste zone sono per lo più Leccino, Moraiolo, Maurino, Leccio del Corno e Frantoio.

La produzione di olio della provincia triestina, anche se considerata di nicchia, può comunque vantare una qualità molto alta e, dal 2005, anche una DOP, la TERGESTE, che ha rappresentato sicuramente un'importante contributo alla maggior visibilità della produzione locale.

Da disciplinare, l'olio DOP Tergeste può essere un blend di varietà che deve contenere almeno il 20% di Bianchera. Generalmente, si tratta di un olio dorato dai riflessi verdi, dal fruttato medio-intenso e dai sentori vegetali, caratterizzato da un amaro, ma soprattutto da un piccante, molto spiccati.



In foto: Bruno Lenardon

■ GLI OLI IN DEGUSTAZIONE

Ecco che la proposta di degustazione in occasione del Laboratorio non poteva che essere, dunque, un interessante confronto di ben cinque oli a base Bianchera prodotti tra Carso Triestino ed Istria.

Il produttore **Bruno LENARDON**, graditissimo ospite del nostro laboratorio, ha aperto la sessione di degustazioni con l'emozionante racconto della sua storia.

Situata a Muggia, poco fuori Trieste, la sua Azienda si trova in un territorio vocato alla coltivazione dell'ulivo e della vite grazie al particolarissimo microclima molto favorevole che si crea dall'incontro dei venti freddi dell'altipiano del Carso, della brezza del mare del golfo di Trieste e del sole caldo dell'Istria.

La famiglia **LENARDON** è produttrice, da oltre un secolo, sia di olio evo che di vini autoctoni, e anch'essa si è trovata ad affrontare il rigido inverno del 1929.

Anche qui la gelata distrusse tutti gli olivi ma, dalle ceppaie rimaste, crebbero i polloni che il nonno di Bruno curò con competenza e passione tanto da far nascere nuove piante che oggi hanno più di 90 anni. Inoltre, con la definizione dei confini dopo la Seconda Guerra Mondiale, l'unico frantoio rimase in territorio jugoslavo e, per continuare a produrre l'olio, ci si doveva recare fino a Bassano del

Grappa per poter frangere le olive, trovandosi là il frantoio più vicino sul territorio italiano. Ai giorni nostri, invece, le olive vengono frante nel moderno frantoio di San Dorligo della Valle.

Dell'Azienda **LENARDON**, sono stati due gli oli in degustazione: il "DOP TERGESTE" e il monovarietale "BIANCHERA".

"DOP TERGESTE" è un blend prodotto per l'80% con olive della cultivar Bianchera e per il rimanente 20% dalle varietà Leccino, Pendolino, Frantoio e Carbona, raccolte da piante di età compresa tra 20 ed i 90 anni. L'olio è un fruttato medio, fresco e verde, con sentori di carciofo, mandorla, mela ed erbe aromatiche, molto equilibrato e con un amaro e piccante presenti ma eleganti. "BIANCHERA" è un monovarietale prodotto con 100% di olive Bianchera. L'olio è un fruttato medio, con sentori di carciofo ed erbe aromatiche e con uno spiccato amaro e piccante.

Abbiamo proseguito con la degustazione di un olio dell'Azienda **ZAHAR**, situata a S. Dorligo della Valle, poco fuori Trieste.

L'azienda è capitanata da Tania, è a conduzione familiare ed è di recente costituzione. Due i prodotti proposti, entrambi biologici: un blend a base Bianchera, Pendolino, Leccino, Carbona e Maurino, e **SNOŽAK**, un monovarietale di Bianchera, che abbiamo avuto in degustazione. L'olio è di media intensità, al naso si percepiscono sentori di foglia di

pomodoro, mandorla verde, carciofo, erbe aromatiche e pepe. Piccante e amaro spiccati. Si prosegue con la degustazione di un prodotto dell'Azienda **Rado KOCJANCIC**, guidata da Rado e anch'essa situata a S. Dorligo della Valle.

Gli ulivi sono prevalentemente della varietà autoctone Bianchera e Buga, oltre che di Leccino, Maurino e Moraiolo. Tre gli oli prodotti: un blend, il monovarietale di Buga e il Tergeste DOP 100% Bianchera. In degustazione il BLEND: profumo elegante, note di erba appena tagliata, carciofo e foglie di pomodoro. Amaro e piccante decisi ed in equilibrio.

A chiudere in bellezza la nostra degustazione, un olio novello dell'Azienda croata **MATE**. Giovane realtà situata nel magnifico territorio Istriano vicino al mare, sulla costa adriatica, vicino ad Umago, in Croazia, Mate è un'azienda di dimensioni importanti con oltre 25.000 alberi ed un frantoio aziendale.

Tra le varietà principali troviamo Busa, Bianchera, Carbonazza, Frantoio, Leccino e Pendolino.

Tutto è coltivato secondo agricoltura biologica. Quattro le tipologie di oli proposte dall'azienda: due monovarietali, uno di Bianchera e uno di Frantoio, e due blend, uno a base Leccino e Pendolino, l'altro Leccino, Pendolino e Frantoio. Ma in degustazione abbiamo avuto NOVUM, il novello, un blend appena franto.

All'olfatto si è presenta intenso, di un fruttato verde e fresco, con sentori di erba e mandorla, banana verde e spezie. Amaro e piccante in equilibrio, ma ciò che ha lasciato tutti molto impressionati è stato il finale piccante davvero esplosivo e avvolgente, elegante ed armonico.

E anche questa volta, dunque, abbiamo lasciato i nostri partecipanti senza parole... a causa della piccantezza dell'ultimo olio! Ma ricordiamolo pure che è tutta salute, perchè il piccante dell'olio (*che non è l'acidità!!!*) è dovuto ai polifenoli, i preziosi antiossidanti di cui esso è molto ricco.

Insomma, è sempre una sfida parlare di olio extra vergine a chi non è del settore e riuscire a farlo appassionare, ma dai riscontri ricevuti credo proprio che ci siamo riusciti.

La predisposizione alla ricerca dei prodotti di alta qualità, unita ai palati già fini ed allenati dei colleghi assaggiatori di salumi, hanno rappresentato sicuramente ottimi presupposti per riuscire nell'intento di stimolare una maggior attenzione anche nei confronti di questo prodotto, riconosciuto tra le eccellenze del nostro Paese.

Di una cosa sono certa però: che d'ora in poi, tutti coloro che hanno partecipato al nostro laboratorio quando sentiranno che l'olio "sa di grasso di prosciutto", sapranno riconoscere immediatamente che questo, nell'oro verde, rappresenta proprio... il peggior difetto!



In foto: Rado Kocjancic

L'ANTICO CAFFÈ TORINESE

di Mauro Bonutti

Foto: anticocaffetorinese.ts



Quando il piccolo è bello. Parto da questa citazione, sentita più volte nel corso dei vari interventi che si sono susseguiti nella mattinata a Trieste, nel corso della terza edizione di Assaggi d'Europa. E mi permetto di aggiungerne anche un'altra, tratta da Il Piccolo Principe di Antoine de Saint-Exupéry. L'Essenziale è invisibile agli occhi.

Sono due concetti che ci permettono di inquadrare subito il locale di cui vogliamo parlare. Siamo proprio in centro a Trieste, ai margini della famosa Piazza della Borsa, dove il caotico traffico cittadino non da tregua. All'angolo di un incrocio solo un paio di minuscoli tavolini e una tenda con il logo, neanche troppo in evidenza, ci permette di identificare quello che sembra un normale baretto come tanti altri, dove fermarsi per un veloce caffè di passaggio (*rigorosamente Nero o Capo in B come prevede lo slang locale – dicesi Nero il consueto caffè liscio e Capo in B il classico macchiato, qui rigorosamente in bicchierino di vetro*).

Ma non appena si varca la soglia dell'uscio un senso di meraviglia ci assale, e ci si catapulta in un mondo ormai lontano, quasi fatato, come in vecchie foto in bianco e nero o frutto di vecchi racconti dei nonni o ancor meglio dei bisnonni. Qui però è tutto a colori, e che colori!

La prima impressione è quella di trovarsi in quei saloni da sogno di un transatlantico di inizio novecento, (*atmosfera interna da Titanic del famoso film per intenderci*), tutto reso più intenso dalle dimensioni più ridotte, che invitano a concentrarsi sui particolari.

Una volta che realizzi questo resti quasi deluso quando ti raccontano che in effetti è tutta opera di un artista ebanista triestino precedentemente all'opera su varie mastodontiche cattedrali del mare e che la sua data di nascita è l'anno 1919. Troppo elementare Watson!

Poi ti chiedi come in uno spazio tanto ristretto possa starci un così splendido bancone in legno, tutto d'un pezzo, ancora oggi bello lucido, splendente, dove il primo pensiero ti spinge a far scorrere la mano lungo tutta la sua estensione per sentire un senso di morbidezza e di calore. Possente, maestoso, invitante.

Subito dietro tutta la parete è coperta da vetrine, che con il loro gioco di specchi moltiplica a dismisura tutte le bottiglie disposte a bella vista rendendole un luccichio per gli occhi. Luccichio dovuto in gran parte al gioco di lucenti cristalli che scendono dal centro del soffitto a formare un lampadario che risplende di suo anche da spento.

Tutto un mondo ormai lontano, di tanti anni fa, che ti fa immaginare di vedere seduti ai tavolini interni o esterni (*quelli che sembravano prima stranamente anonimi e che adesso invece si rivelano in tutta la loro essenza*) i grandi scrittori, intellettuali, dei bei tempi che furono, Saba piuttosto che Svevo, che ancora adesso discutono animatamente su tutto, dalla letteratura alla cultura, alla musica, con un pizzico di politica e di irredentismo che, vista la zona, non poteva certo mancare. E allora provi a sederti anche tu, in un tavolino posto direttamente sulla vetrata interna, da dove poter osservare anche la vita quotidiana che scorre fuori, con tutte le sue piccole e grandi storie.

E in questo modo capisci perché quelli come questo vengano chiamati Caffè Storici, con tanto di riconoscimento ufficiale e di targa dorata a testimoniare che tutto l'arredamento che abbiamo descritto è ancora oggi quello originale.

Ma i tempi cambiano, il mondo evolve, e se bere un caffè in piedi, appoggiato al bancone, osservando con malcelata attenzione la cura con cui da una confezione in latta viene prelevato con cura un amaretto da appoggiare accanto alla tazzina per ingentilire la bevuta, ti fa rimanere ammirato ma quasi demodè, ecco che scopri che la nuova gestione (*Massimo Galasso*), pur preservando tutta la storia amorevolmente intatta, sa che oggi più che un vermouth dei tempi che furono, si è imposto il concetto di mixology, per cui mani sapienti prelevano con sicurezza e con sequenza studiata alcune delle innumerevoli bottiglie che ricoprono gli scaffali vetrati, e le dosa in caraffe e bicchiere delle più svariate fogge per creare dei colorati, freschi, graditi composti che soddisfano i palati più esigenti.

Chiamateli drink, chiamateli cocktail, chiamateli come volete, ma provate a berli in una location come questa e il fascino e il gusto sono amplificati.

Tutto questo si chiama Antico Caffè Torinese, e più che raccontarlo dovete andare a visitarlo la prossima volta che passate per Trieste.

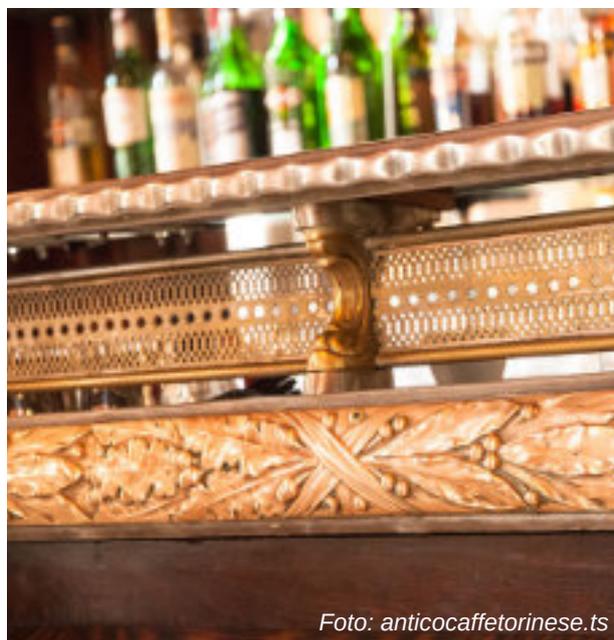


Foto: anticocaffetorinese.ts

Il Laboratorio

GRAPPE E DISTILLATI

di Francesco Bragagna

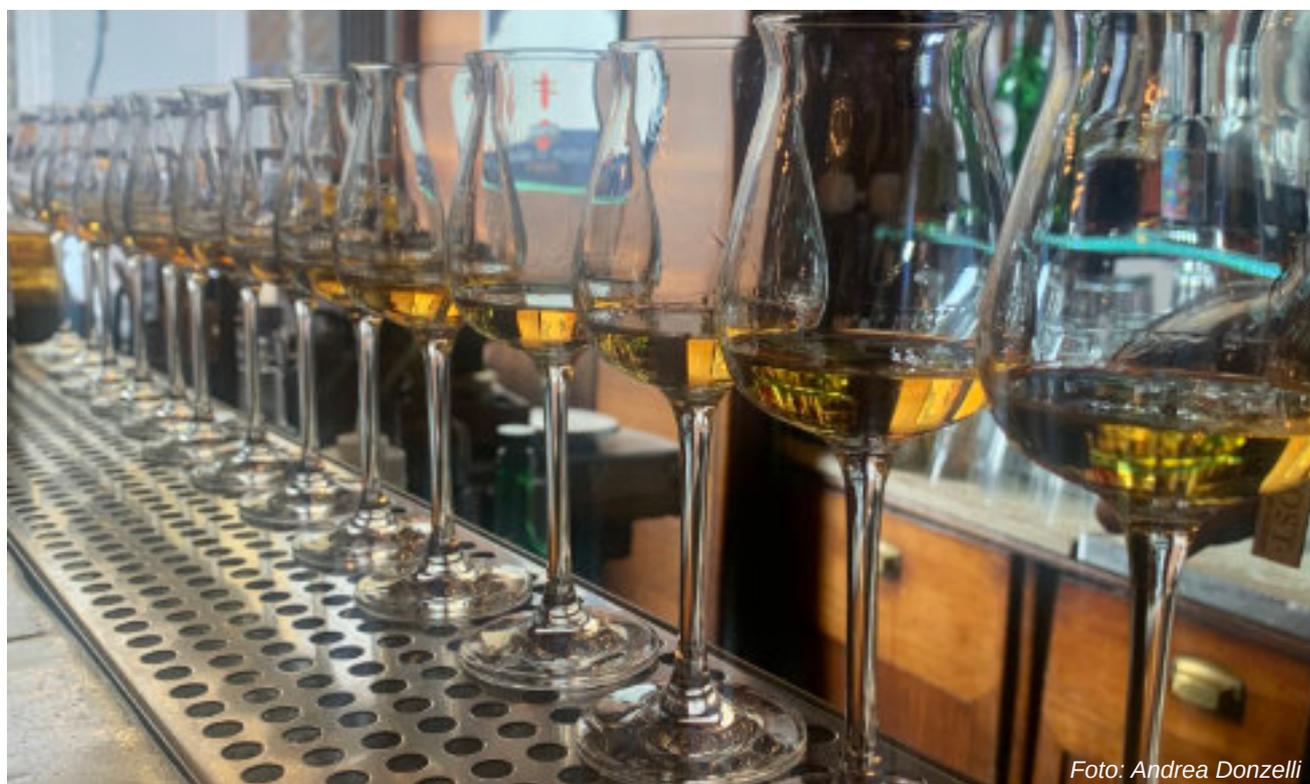


Foto: Andrea Donzelli

In un pomeriggio d'estate mi chiama un signore, mi dice di essere dell'ONAS e mi sta cercando perché io sono il rappresentante territoriale di ANAG per il Friuli Venezia Giulia.

Si presenta, è Vincenzo di Nuzzo, e si sta impegnando molto per organizzare un convegno dell'ONAS... a Trieste. L'ONAS in Friuli Venezia Giulia ha solo un piccolo gruppo di soci, che avrebbe sempre voluto far crescere, e Vincenzo mi racconta le sue idee per il convegno.

Io sono Francesco Bragagna, e conoscerlo così all'improvviso, ma per un buon fine mi dà molta energia, anche perché il convegno si svolgerà proprio nella mia regione. Vincenzo sembra molto impegnato nella realizzazione dell'evento: il fatto che mi telefoni molti mesi prima fa capire quanto nel dettaglio si stia spingendo nell'organizzazione per il successo dell'evento.

Ed è andata esattamente così.

Con mia grande sorpresa Vincenzo mi spiega da subito l'intero programma: mi racconta che tra l'altro ci saranno diversi laboratori a tema, e uno avrà come protagonista i distillati, per questo mi sta cercando. Gli dico subito di sì, perchè mi fa piacere realizzare un incontro per gli amici dell'ONAS, soprattutto se vengono da altre parti d'Italia per conoscere la nostra realtà locale.

Il convegno ha come tema il Carso: questo territorio, che abbraccia Trieste e la provincia, è delimitato istituzionalmente con il confine nazionale, ma in realtà prosegue nella sua naturale conformazione nell'entroterra della Slovenia.

E' un terreno carsico, un tempo solo pietre e grotte ma oggi ricco di vegetazione, biodiversità e animali. Dagli scogli sul mare alle doline in mezzo ai boschi, è un terreno in cui la popolazione ha sempre vissuto molto di quello che la terra dava (*poco*) cercando di ottenere il massimo.

Nel Carso si allevano animali, da cui si producono formaggi e salumi. Sul Carso si coltivano viti e ulivi, da cui nascono vini come il terrano e la malvasia o olii che vengono premiati annualmente.

C'è da dire subito che qui le grandi aziende quasi non ci sono: tutte piccole realtà familiari, che si impegnano nella realizzazione di prodotti artigianali e forse anche questo è un bel punto a favore dei prodotti finali.

Il Friuli Venezia Giulia è una regione piccola, al 'confine' d'Italia. Molti italiani pensano che l'Italia finisca più o meno a Venezia, ma ci sono circa altri 120 Km prima di arrivare a Trieste che è l'ultima grande città al confine orientale.

In questo spazio si sviluppa la regione che va dal mare alle montagne, dal mediterraneo all'Austria. E' una regione dalla storia complessa, in cui hanno convissuto realtà differenti, e che tutte hanno

lasciato un pò di tracce del loro passaggio. E' una terra di transito, un crocevia in cui molti hanno vissuto arricchendo la cultura di questi territori. Trieste testimonia bene questa storia, chi la visita se ne accorgerà subito.

I laboratori di degustazione che sono previsti nel convegno, spaziano in tutte le tipologie di prodotti, ma hanno in comune di esser stati posizionati tutti in caffè o in palazzi storici: Caffè degli Specchi, Antico Caffè San Marco, Caffè Tommaseo per esempio.

Il laboratorio ANAG che abbiamo organizzato per ONAS si è svolto presso l'Antico Caffè Torinese. Si tratta di un locale davvero molto piccolo, ma una chicca nel centro della città, a pochi passi da Piazza della Borsa.

Il caffè è tutto arredato in stile liberty, dal bancone allo splendido lampadario in cristallo. Un tuffo nel passato se non fosse per le bottiglie dietro il bancone, che invece raccontano di prodotti moderni, cocktail e preparazioni dei giorni nostri. I gestori infatti puntano molto su questo, andando ad attirare anche il pubblico più giovane grazie alla mixology.

I visitatori ONAS che hanno partecipato al laboratorio sono stati accompagnati in un viaggio degustativo, su 5 prodotti diversi, per storia, materie prime e sapori.

Si inizia con un gin, al miele. Sorpresa: il Carso tra i tanti prodotti offerti ha anche il miele.

A presentare c'è il produttore Aleš Pernarčič: (*Farma Jakne*) si tratta di un apicoltore, di una famiglia che si occupa di questo da generazioni.

In tempi recenti hanno scelto di abbinare il miele al gin, così da produrre un prodotto con una leggera nota dolce, ma che in realtà è estremamente aromatico e deciso.



Liscio o miscelato con tonica si degusta con piacere.

Non risulta stucchevole come potrebbe essere un prodotto eccessivamente dolce, anzi di dolcezza ce n'è poca, ma i sentori del miele ci sono tutti, insieme ovviamente al ginepro che fa da padrone nel distillato.

Subito dopo continuiamo con un'altro prodotto, questa volta la cui origine è pochi chilometri oltre confine, Štanjel (*San Daniele del Carso*). Anche in questo caso è presente il produttore, **Matej Bizjak**, che ci racconta come da ingegnere a Lubiana ha cambiato vita, per coltivare vino e produrre distillati. Di suo degustiamo la Kraška Travarica.

La Travarica è un prodotto di origine balcanica, che lui produce con una doppia distillazione di vino, aromatizzato con erbe e piante officinali che la sua famiglia raccoglie nell'ampia varietà che il Carso fornisce.

La Travarica è un prodotto complesso, rispetto al gin al miele in cui la semplicità la faceva da padrone, qui si ritrova invece complessità vegetali, sorrette da un grado alcolico chiaramente superiore, 43%.



È un prodotto deciso, carico di intensità e perfetto per l'abbinamento a fine pasto con la pasticceria secca, o semplicemente come piace a molti "con il caffè".

Dopo questi primi due prodotti si passa a due grappe, in quanto sentivamo la necessità di presentare un prodotto italianissimo, e di cui la nostra regione va fiera per tradizione.

La grappa, distillato di vinacce, è il prodotto italiano per eccellenza.

La tradizione è portata avanti da un centinaio di realtà in Italia, nel Friuli Venezia Giulia i distillatori che posseggono alambicchi e producono sono circa 6-7 (*in aumento!*), e non potevamo non scegliere due prodotti rappresentativi.

Serviamo la **Storica Nera di Domenis 1898**. Per un abitante della zona direi che è forse quella che maggiormente si riconosce, tra i banconi dei bar e nei ristoranti, come tipica grappa friulana. Stiamo parlando di 50 gradi alcool. Infatti qui quelle che vengono definite 'alto grado' sono un prodotto tipico, tuttora consumato. Domenis che risiede a Cividale del Friuli è un'azienda storica, con un'ampia gamma di prodotti, ma la storica nera nella testa dei Friulani, per gusto e sapore, è quella che si è sempre bevuta.

Ha un corpo importante, si sentono le vinacce come protagoniste, l'alcool sorprendentemente invece non colpisce come ci si potrebbe aspettare. Il retro olfatto è ricco, come si vorrebbe sempre, e ha una buona persistenza.

Tutti i partecipanti sono rimasti sorpresi, prima intimiditi dal grado alcolico, e poi piacevolmente compiaciuti dall'intensità dei profumi.

Il secondo prodotto Friulano voleva essere una grappa invecchiata. Rispetto alla grappe giovani, le invecchiate sono studiate per essere un accompagnamento più importante a fine pasto, più ricco e rotondo, perché il consumatore vuole spesso qualcosa di morbido e al tempo complesso.

Ci siamo trovati a degustare però anziché una grappa un'acquavite: la distinzione sta nel prodotto di partenza, mentre la grappa si fa con soltanto le vinacce (*quindi la parte esterna pigiata dell'acino*), le acquaviti (*di frutta, e quindi anche di uva*) sono fatte con l'intero frutto fermentato e distillato.

Abbiamo scelto **Bepi Tosolini**, un produttore che è una certezza: ha un catalogo prodotti davvero ampio e tra questi il Most Barrique ciliegio è un'acquavite straordinaria.



Al naso si sentono frutta matura e fiori, al gusto è complessa, si sentono sia le note fresche dell'acquavite che quelle complesse e avvolgenti date dal legno.

Il Laboratorio propone infine un ultimo prodotto, stavolta un amaro. Anche in questo caso presente il produttore, **Ivo Šuc**. La sua Domačija Vrabči è una piccola azienda specializzata esclusivamente in distillati. Ne produce tanti differenti, ma quello degustato insieme è il suo Doktor Šuc, un amaro con 38 erbe. Avete capito bene: oltre all'abilità di distillatore, c'è quella di saper raccogliere, infondere ed estrarre un numero di aromi complesso, per finire con miscelare e bilanciare i profumi e i sapori. L'amaro risulta equilibrato, si sente tutta la complessità di sostanze vegetali data dal produttore, risulta molto piacevole e con una buona persistenza.

Insieme ad Eric Zannier, uno dei delegati ANAG per Trieste, è stato un piacere guidare in queste degustazione i convenuti, facendo conoscere prodotti differenti che rappresentano la complessità delle realtà nel territorio.

Speriamo di poter vedere di nuovo i soci ONAS nella nostra regione, a Trieste o in altre città, per conoscere tante delle altre esperienze che si possono fare.

L'ANTICO CAFFÈ SAN MARCO

di Eugenia Fenzi



Foto: @anticocaffesanmarco

L'Antico Caffè San Marco è uno dei più belli e antichi Caffè storici di Trieste. Fondato il 3 gennaio del 1914, è un luogo intriso di storia, un Caffè che è stato testimone di tutte le grandi vicende del Novecento triestino, italiano ed europeo.

Non appena si varca la porta d'ingresso si viene immediatamente rapiti da una magica atmosfera: gli arredi Liberty della secessione viennese, i lampadari in ottone che pendono dagli alti soffitti ricoperti di foglie di caffè color bronzo, i tavolini in marmo rosso veronese, i grandi specchi alle pareti dove si riflettono le immagini dei dipinti originali; un'emozione accompagnata da un meraviglioso aroma di caffè appena macinato.

Entrare all'Antico Caffè San Marco è un'esperienza.

Non è il caffè più antico della città giuliana, ma forse il più autentico, quello che ha saputo mantenere quasi intatta l'atmosfera dell'inizio novecento triestino rimanendo, però, attuale.

Estremamente attuale, verrebbe da dire.

Sì, perché l'Antico Caffè San Marco è tornato a essere un luogo d'incontro, il posto dove le idee circolano, le persone si confrontano e le menti si allenano. Un'insieme di fattori rendono così speciale e contemporaneo il caffè.

Certamente, la sua atmosfera è la peculiarità principale, esaltata dalla presenza della libreria al suo interno, ma il fatto di avere un ambiente ricco di storia, con un allure internazionale permette a chiunque frequenti il caffè di sentirsi a suo agio, che sia triestino o *foresto*, come si dice da queste parti. Capita, infatti, che gli avventori vengano da soli, giovani studenti che preparano esami o semplici interrogazioni liceali; intellettuali e scienziati; uomini e donne d'affari che approfittano del pranzo per riordinare le idee godersi una pausa ristoratrice in un ambiente rilassante; anziani che con grande dedizione leggono tutte le pagine dei quotidiani, battuta per battuta, senza fretta; turisti in cerca di un posto che possa trasmettere loro l'essenza del particolare fascino che contraddistingue la nostra città. Praticamente è un compendio della città.

Città particolare, Trieste, accogliente e schiva nello stesso momento, affascinante, insolita. Bella perché l'architettura composita ed eclettica del palazzi ti riesce a stupire sempre, intrigante poiché sai che la Storia ha lasciato tracce indelebili in Piazza Unità d'Italia, alla Risiera di San Sabba o alla Foiba di Basovizza. Città di mare, con un bellissimo Golfo, cinto - quasi abbracciato- dall'Altopiano del Carso.

Quell'atmosfera così speciale che trasmette la città si ritrova anche al Caffè con il Leone Marciano. Un'atmosfera, che ha saputo stregare giornalisti di tutto il mondo. Il *Daily Telegraph*, il celebre quotidiano del Regno Unito l'ha inserito tra i migliori 50 caffè sulla faccia della terra, la libreria è la quarta più bella d'Italia secondo il settimanale *Robinson* e continui sono i riconoscimenti che arrivano alla brigata della cucina, per la qualità del ristorante e della pasticceria, che offrono piatti elaborati

con ottime materie prime, tutto rigorosamente artigianale e del territorio.

L'Antico Caffè San Marco è un posto da vivere a 360° gradi, in ogni momento della giornata, dalla colazione al cocktail dopo teatro o dopo il cinema. Ampia e insolita la scelta di liquori e vini, un'offerta che guarda proprio alla Mitteleuropa, tanto cara a Claudio Magris e ai triestini, con prodotti che arrivando dai paesi dal centro est Europa. Gli eccezionali vini del Carso e del Collio sono alternati, negli abbinamenti, da curiosi vini ungheresi e dalmati, mentre, per concludere il pasto, offriamo una selezione di amari e distillati provenienti dai vicini Balcani.

Quasi maniacale è, infine, la cura che ci mettiamo per la preparazione del caffè. *(Non potrebbe essere diversamente, considerando che Trieste e Napoli si contendono da una vita la nomea di "Città del Caffè", ma questa sarebbe un'altra storia da raccontare...)*. Una miscela creata ad hoc con un'acidità delicata che ricorda l'uva passita e la frutta di bosco, che si arricchisce man mano con note di cacao e croccantino. Un piacere a portata di tutti, anche nella versione per moka, realizzata in comode buste da 250 grammi, perfetta anche come souvenir, un modo per portarsi a casa un po' storia e di gusto della nostra città.

L'Antico Caffè San Marco è patrimonio nazionale, è da più di cent'anni un unicum vincente reso tale grazie alla continua circolazione di persone, quindi, di idee. Continuiamo a frequentare i caffè storici della città che visitiamo, sono scrigni di cultura e tradizione, luoghi senza tempo che ci permettono di viaggiare nel passato attraverso sensazioni ed esperienze uniche.



Foto: @anticocaffesanmarco

Il laboratorio VINI

di Roberto Pisano



Foto: Kuprevich - Freepik.com

Il Laboratorio dei Vini è stato ospitato in una delle sale dell'Antico Caffè San Marco, in Via Cesare Battisti, a pochi passi dal frequentato centro storico di Trieste.

Il Caffè è stato aperto nel 1914, come ricordano le grandi cifre sulle porte di ingresso che immettono in un ambiente che sembra fermo all'inizio del 1900 mentre è assolutamente attuale.

Il locale è in stile Liberty Viennese, ricco di stucchi e dipinti, grandi specchi che moltiplicano lo spazio, lampadari in ottone dorato e tavolini in ghisa con il piano di marmo rosa. Sarebbe riduttivo definirlo solo un Caffè in quanto è anche pasticceria, ristorante, enoteca e salotto culturale, con una fornita libreria, che accoglie gli ospiti in un ambiente ovattato che invita alla sosta.

I partecipanti al Laboratorio sono stati accolti dalla padrona di casa, Eugenia Fenzi, che ha condotto l'incontro insieme a Roberto Filipaz, vicepresidente della Delegazione del Friuli Venezia Giulia dell'Associazione Italiana Sommelier. Eugenia e Roberto ci hanno condotto con passione alla scoperta del Carso, un territorio difficile da adattare alla coltura della vite ma in grado di dare vini eccellenti nelle sapienti mani degli eroici vignaioli locali.

I terreni sui quali sono impiantati i vigneti hanno caratteristiche diverse: l'altopiano carsico è costituito da rocce calcaree e terra derivata dalla degradazione di queste rocce mentre la zona che chiude il golfo di Trieste verso Muggia è dominata dal flysch, una stratificazione di sabbia e di argilla in grado di trattenere l'acqua in superficie contrariamente alle rocce calcaree.

I vini prodotti nel Carso rientrano nella denominazione Carso-Kras DOC e nella denominazione Venezia Giulia IGT.

I tre baluardi di questa zona vitivinicola sono indubbiamente la Malvasia Istriana, la Vitovska e il Terrano. Quest'ultimo è un vitigno autoctono a bacca rossa che appartiene alla famiglia dei refoschi ma per alcune sue caratteristiche si differenzia dal Refosco dal peduncolo rosso tanto che talvolta lo si trova citato come Refosco dal peduncolo verde.

La prima degustazione serve a cogliere le differenze tra i vini che nascono nel Carso e quelli della zona di Trieste verso Muggia e, a tale scopo, vengono messi a confronto il **Refosco Venezia Giulia IGP 2019 di Bruno Lenardon** (Loc. Pisciolon - Muggia) e il **Terrano Venezia Giulia IGT 2019 di Gregor Budin** (Loc. Sales - Sgonico).

Questi due produttori stanno ai lati opposti della Provincia di Trieste: Bruno Lenardon, decano dei produttori di vino della zona, sta all'estremità del golfo verso l'Istria mentre Gregor Budin, vignaiolo giovane che conduce una azienda di famiglia, ha le sue vigne in pieno Carso, verso Duino.



Entrambi i vini mostrano sentori di ciliegia, prugna e piccoli frutti rossi ma è all'assaggio che si apprezza una nota decisamente più acida nel vino prodotto da Gregor Budin nel Carso rispetto a quello di Bruno Lenardon che proviene da viti coltivate sulle stratificazioni di sabbia e argilla del flysch e appare più morbido e rotondo.

La netta acidità, che individuiamo come sensazione di freschezza in bocca, è la caratteristica dei vini carsolini che talvolta stupisce al primo approccio ma si fa subito apprezzare anche negli abbinamenti con i piatti regionali, uno fra tutti la jota, una minestra di patate, fagioli e crauti.

Lasciati i vini rossi passiamo ai bianchi cominciando da due vitovske che si differenziano non già per il territorio di provenienza ma per la tecnica di vinificazione. **La Vitovska 2019 Venezia Giulia IGT dell'Azienda Agricola Kante** viene sottoposta alla normale vinificazione in bianco, con immediato allontanamento delle bucce, per cui si presenta limpida e trasparente, di colore giallo paglierino. Per la **Vitovska 2020 Carso-Kras DOC di Benjamin Zidarich** viene effettuata una macerazione sulle bucce rispettando una tradizione antichissima del Carso, oggi tornata in auge con i moderni Orange wines.

La tecnica consiste nella fermentazione in contatto con le bucce per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti e di quelle aromatiche, conferendo al vino un colore che va dal giallo carico all'aranciato e un arricchimento dello spettro olfattivo.

Edi Kante è stato un pioniere della Vitovska e l'ha fatta conoscere anche fuori dal territorio regionale. Sia lui che Zidarich hanno scavato le cantine nella roccia carsica. Entrambi i produttori sono nell'area agricola di Prepotto e hanno le vigne che guardano verso il mare e da esso traggono i sentori salmastri e balsamici che caratterizzano i loro vini.

La Vitovska di Benjamin Zidarich è ottenuta da macerazione ma, contrariamente al preconcetto che i vini da macerazione si assomiglino tutti, questo vino mostra subito le peculiarità del territorio cioè la freschezza e il "sapore" della pietra bianca calcarea oltre alle note floreali dei fiori del Carso, come la ginestra e il tiglio, e alle nette percezioni di pesca matura e di albicocca.



La Vitovska di Kante si presenta maggiormente floreale e arricchita da una piacevole componente agrumata e delicatamente fruttata. Entrambe mostrano una lunghissima persistenza gusto-olfattiva e, pur nella diversità, denotano la derivazione dal medesimo vitigno.

Oggi la domanda di vitovska sul mercato è in grande crescita e ne è diventato difficile l'approvvigionamento e questo è motivo di soddisfazione per chi ama il Carso e i suoi prodotti.

Cambiamo tipologia di vino e assaggiamo due prodotti realizzati con la Malvasia Istriana. Anche in questo caso mettiamo a confronto due diverse interpretazioni del medesimo vitigno: **Malvasia 2019 Venezia Giulia IGT della Fattoria Carsica Bajta di Andrej Skerlj di Sales** elaborata con vinificazione in bianco, eliminando le bucce e i vinaccioli prima della fermentazione, e **Malvazija 2020 Venezia Giulia IGT dell'Azienda Agricola Škerk di Prepotto** vinificata secondo la tecnica della macerazione sulle bucce.

L'artefice del primo vino è Andrej Skerlj che oltre a produrre vino alleva suini e produce salumi tipici locali nell'azienda di famiglia. I convegnisti hanno avuto modo di visitare la cantina e il locale scavato nella roccia dove stagionano i salumi. Andrej è uno sperimentatore e produce anche una malvasia spumante, elaborata con il metodo classico, e utilizza refosco e terrano per realizzare uno spumante rosé.

L'altro produttore è Sandi Škerk, il biondo del Carso. La sua è una malvasia da macerazione affinata in botti di rovere che riposano nella cantina scavata nella roccia che si trova a Prepotto, con i vigneti che guardano verso il mare. È anche lui uno sperimentatore e da qualche anno coltiva la Glera, in un vigneto rivolto verso il Castello di Miramare, e ne ricava uno spumante prodotto con metodo ancestrale.

In Italia vengono coltivate molte varietà di malvasie, sia aromatiche che neutre, e la maggioranza dei consumatori conosce la malvasia come vino dolce.



La Malvasia Istriana è semi-aromatica e viene vinificata secca, senza residuo zuccherino, e questo fatto genera talvolta qualche confusione poiché non è possibile riportare in etichetta l'indicazione "malvasia istriana" ma solo "malvasia".

I due vini si presentano decisamente diversi nel calice. La Malvasia della Fattoria Carsica Bajta è limpida e di un brillante colore giallo paglierino. È un vino che ricorda la primavera. Appaiono netti i sentori floreali e agrumati e il sorso lascia la bocca fresca e leggermente salina. L'acidità e la sapidità gli derivano dai terreni e dalla presenza del mare non distante. La differenza tra i vini del Carso e quelli sloveni sta proprio in questo influsso diretto del mare che non è presente nei vigneti in Slovenia. Nella MalvaZIJA di Škerk il colore tende al dorato. È un vino intenso e complesso che sa di pesca e di albicocca, di mela e di pera, di fiori di tiglio e di erbe aromatiche.

Per tradizione carsolina la malvasia viene sorseggiata in accompagnamento ai salumi e l'occasione è ghiotta per abbinare questi due grandi vini con la salsiccia del Carso di Andrej Škerlj, aromatizzata con aglio sbollentato e l'aggiunta di pochi semi di cumino nell'acqua.

L'ultimo vino in degustazione è una vera rarità e una sorpresa per la maggior parte dei presenti. Si tratta della **Brežanka 2017 dell'Az. Agricola Kocjančič Rado** (*Kroglje 11, Dolina*), un vino altamente rappresentativo di questa azienda fortemente radicata nel territorio.

Nasce nelle colline tra il Carso, l'Istria e il Mare Adriatico dove le brezze salmastre si incrociano con la bora, il vento del nord che è garanzia di salute per la vite

Il produttore è Rado Kocjančič tornato nella sua regione a coltivare le terre dei nonni dopo varie esperienze all'estero per apprendere le diverse tecniche di vinificazione. Ha in affitto il cru la Brežanka dove sono impiantate delle viti storiche appartenenti ad oltre una quindicina di diverse varietà a bacca bianca, due delle quali a piede franco e ancora non certificate nella banca del DNA delle viti.

Vendemmiano e vinificando insieme queste uve realizza un uvaggio del tutto particolare, di elevata complessità gusto-olfattiva. Il vino ancora una volta racconta il territorio che è fatto di flysch e di marne che conferiscono morbidezza e rotondità.

La caratteristica di questo vino è quella di liberare i profumi in sequenza, uno alla volta, cambiando continuamente la sua impronta olfattiva che va dalle prime note floreali e fruttate al pepe e alla pietra focaia. Grande complessità gusto-olfattiva e lunga persistenza.

Con questo grande vino si chiude un laboratorio che ha suscitato vivo interesse nei partecipanti, magistralmente guidati da Eugenia Fenzi e Roberto Filipaz a scoprire i segreti della vitivinicoltura di un meraviglioso lembo di terra.



IL CAFFÈ DEGLI SPECCHI

*Un simbolo di dolcezza della città
che apre le porte a ONAS*

di Diana Babic



Foto: @CaffedegliSpecchiTrieste

Il III Convegno Nazionale ASSAGGI D'EUROPA: TRIESTE E IL CARSO organizzato da ONAS è stato realizzato per offrire ai soci l'occasione di incontrare i protagonisti del territorio e di conoscere i prodotti enogastronomici dalla vocazione mediterranea e mitteleuropea.

L'apertura del convegno è avvenuta al Palazzo della Borsa, dove i relatori, selezionati dal mondo accademico e da quello degli addetti ai lavori, hanno presentato alcuni degli elementi simbolo della cultura triestina e carsica: il caffè e i caffè storici, i vini simbolo, le contaminazioni gastronomiche e naturalmente i salumi del territorio.

Successivamente diversi locali storici nel pomeriggio di sabato hanno ospitato i soci ONAS per sei diversi Laboratori del Gusto. All'interno del caffè degli Specchi è stato realizzato il laboratorio di degustazione sui dolci triestini dall'anima viennese: Rigojanci, Dobos, Sacher e Presnitz.

Il nome di questo locale può risultare inusuale, ma nell'Ottocento si era soliti utilizzare degli specchi o delle lastre di vetro a mo' di lavagne permanenti per incidervi gli avvenimenti più importanti, affinché venissero ricordati nel futuro.

Quasi tutte le pareti del locale furono adornate da grandi specchi che, oltre ad informare la clientela sugli eventi della città, riflettevano gli ultimi raggi di sole durante il tramonto. Infatti, grazie all'orientamento a Sud-Ovest del Caffè, al suo interno la luce rimbalzava da uno specchio all'altro, creando un gioco di luci e una luminosità straordinaria, che rendeva particolarmente piacevole restare seduti ai suoi tavolini anche in tarda ora e senza l'ausilio di lampade artificiali.

Oggi è ancora possibile ammirare tre esemplari di specchi ottocenteschi ben conservati all'interno del locale, mentre tutti gli altri sono stati rubati dai tanti eserciti di occupazione passati per Trieste e rovinati dallo scorrere del tempo.

Il Caffè degli Specchi è l'unico locale sopravvissuto dei quattro caffè ottocenteschi che erano presenti nella Piazza Grande a Trieste, oggi Piazza Unità d'Italia, inaugurato nel 1839 al piano terreno di Palazzo Stratti.

Fu il ritrovo di gruppi di irredentisti che lo trasformarono in un proprio spazio di discussione, confronto e organizzazione di forme di militanza politica e civile.

E questo stride o forse ben si confà, in termini di resistenza e sberleffo nei confronti dell'autorità, se si pensa che il "degli Specchi" nacque come il Caffè asburgico per antonomasia, tanto che all'epoca nessuno probabilmente si sarebbe troppo stupito di vedere entrare nel locale l'imperatrice Sissi con le sue dame di compagnia.

Alla fine dell'Ottocento, seguendo uno schema tipico dei Caffè viennesi, Caffè degli Specchi diventò il Caffè dei concerti, dotandosi di un'orchestra (nel 1898 diretta anche dall'esordiente Franz Lehàr) che allietava la presenza della borghesia danarosa triestina.

Nel 2012 al Caffè arrivò la famiglia Faggiotto, pasticceri e cioccolatieri di fama internazionale, e grazie alla nuova gestione che punta sulla qualità dei prodotti, dove il cioccolato ed il caffè brillano tra le specialità della casa, e ad un personale professionale e multirazziale, lo scorso anno il Caffè degli Specchi è stato premiato dal Gambero Rosso con tre tazze!

Il Caffè è sempre stato e continua tuttora a essere considerato il salotto di Trieste, uno dei luoghi privilegiati per discutere e informarsi sulle novità economiche, culturali e sociali della città, sia per sua ineguagliabile posizione - nella grande piazza di fronte all'Adriatico e con il castello di Miramare in fondo al golfo - circondato da monumentali palazzi, sia per gli eleganti ambienti interni in gran parte mantenuti fedeli agli originali e per i numerosi tavolini esterni.

Frequentato da tutti i Triestini che possono scegliere tra ben cento proposte di caffè servite in tazza o nel tipico bicchiere (*il capo*), il Caffè negli anni ha visto sedersi ai suoi tavolini anche scrittori come Svevo, Kafka e Joice, artisti e intellettuali ammaliati dalla sua eleganza e dalla sua visuale marina.



Foto: @CaffedegliSpecchiTrieste

IL LABORATORIO DOLCI

Rigojanci, Dobos, Sacher e Presniz

di Gabriele Furlan



Foto: Freepick

Trieste fu fino al 1918 il porto dell'impero austriaco pertanto la sua cucina non poteva che diventare il coacervo delle cucine della mitteleuropa con numerosi apporti originali. In particolare la pasticceria ne è la più evidente dimostrazione tanto che dolci di diversa origine diventarono tanto comuni da quasi perderne la consapevolezza della loro provenienza.

Questo fenomeno fu mediato da pasticceri spesso ungheresi e, in famiglia, da cuoche boeme e dal ricettario "Manuale di cucina" di Katharina Polt la cui prima edizione in tedesco fu pubblicata nel 1858 e quindi in italiano nel 1892 con il nome dell'autrice italianizzato in Caterina Prato.

Per l'assaggio sono state scelte quattro preparazioni che sono riportate nei ricettari locali ma che oggi sono più facilmente appannaggio della pasticceria artigianale.



La torta **Rigojanci** è considerata la "regina" dei dolci ungheresi è a forma rettangolare con due strati di pan di Spagna al cioccolato - sotto e sopra - tra i quali c'è un grosso strato di ripieno di panna al cioccolato molto ricco.

Questo ripieno è estremamente delicato e difficile da fare perché se il cioccolato è troppo caldo quando viene mescolato con la panna questa impazzisce mentre se è freddo rimane un grumo isolato.

Oggi nelle pasticcerie triestine spesso si trova come monodose il solo ripieno su una base di pan di Spagna al cioccolato conosciuto con il nome di "granatina".

Il leggendario nome della torta è invece legato a una scandalosa storia d'amore.

Il violinista e direttore di un'orchestrina tzigana Rigo' Jancsi (*ovvero in italiano Tordo Giovannino*) nel 1896 ebbe modo di suonare dove stavano cenando la bionda milionaria americana Klara Ward sposata con il principe belga Joseph Chimay et de Caravan.

Fu il classico colpo di fulmine.

Nonostante l'opposizione delle famiglie la relazione continuò e sembra che fosse lo stesso violinista in collaborazione con un amico pasticcere o con Emil Gerbeaud della famosa pasticceria di Budapest Kugler-Gerbeaud a "comporre" il dolce che prese il suo nome e che dal 1910 è diventato enormemente popolare.

Altri più prosaicamente insinuano che il dolce esistesse già e che questo nome gli fosse stato dato per implementarne le vendite.

La leggenda narra che Jancsi nel presentare il dolce a Clara disse: «Assaggialo, è marrone come la mia pelle, tenero come la tua anima e dolce come il nostro amore».

Purtroppo le bionde principesse sono spesso incostanti; infatti durante un viaggio a Parigi si innamorò di un italiano che si faceva passare per spagnolo e abbandonò Jancsi. Clara morì a Padova nel 1916 a 43 anni dopo aver sposato un altro italiano, capostazione della Ferrovia Vesuviana.

La ricetta è invece diventata patrimonio della pasticceria triestina tanto che Mady Fast nel suo libro "Mangiare Triestino" la riporta.



La torta **Dobos** originale è costituita da cinque più uno sottili strati di bisquit farciti con una spessa crema al burro al cioccolato e ricoperta da uno strato di caramello che deve essere inciso per consentire di tagliare la torta stessa.

Il signor Jozsef Carl Dobos non fu soltanto pasticcere ma proprietario di trattoria, commerciante di derrate alimentari, imprenditore e scrittore.

Fu un personaggio piuttosto singolare, un filantropo che nella prefazione ad un suo libro di cucina scrisse: «perché l'errore più grande di uno chef è... se si sposa».

Per essere coerente si sposò soltanto a 72 anni però con la donna con cui conviveva già da molto tempo e che gli aveva dato 2 figli.

La leggenda vuole che all'origine della ricetta ci fosse un grave errore.

Si narra che nel laboratorio della pasticceria Ruszwurm un garzone aveva montato il burro con lo zucchero anziché col sale che allora veniva utilizzato per conservarlo.

Dobos per non buttarlo ci aggiunse le uova, il cioccolato e il rum ottenendo così la crema al burro che a tutt'oggi si chiama Dobos. Presentò la torta che porta il suo nome all'Esposizione Nazionale ungherese del 1885 ottenendo uno strepitoso successo.

Sembra che la stessa imperatrice uscisse in gran segreto dal Palazzo Reale di Buda per entrare al caffè Ruszwurm.

Gli altri pasticceri ungheresi tentarono invano di riprodurre la ricetta.

Curiosamente anche in Italia, più precisamente a Parma, ci fu chi provò ad imitarla e ancora oggi presso l'antica pasticceria Pagani si trovano le così dette ungheresine.

La ricetta venne resa nota soltanto nel 1906 quando, al cessare delle attività di Dobos, fu consegnata alla gilda dei produttori di pasticceria e pane al miele.

E' è oggi custodita presso la Camera di Commercio di Budapest e per espressa volontà di Dobos è a disposizione di tutti.

E' peraltro curioso che la ricetta compaia già nell'edizione italiana del 1896 del "Manuale di Cucina" di Katerina Prato.



La torta **Sacher** è costituita da pan di Spagna al cioccolato farcito da uno o due strati di marmellata di albicocche e ricoperto da una glassa di cioccolato rigorosamente opaca.

Nel 1832 per una cena molto importante il cancelliere austriaco Klemens von Metternich (*quello del congresso di Vienna*) chiese al suo cuoco di preparare un dolce all'altezza della situazione. Costui si ammalò ed il compito passò ad un semplice apprendista, Franz Sacher. La leggenda narra che Metternich sconsigliato disse: «Spero che questa sera tu non mi metta in imbarazzo».

Il ragazzo che era l'erede di una stirpe di chef, ricollegandosi ai dolci tradizionali della pasticceria austriaca, preparò la torta che prese il suo nome.

Franz dopo esser stato cuoco a Bratislava e Budapest tornò a Vienna dove aprì un raffinato negozio di gastronomia. Ebbe due figli, Carl e Eduard che ne seguirono le orme.

Eduard inizialmente lavorò presso la pasticceria di corte Demel dove perfezionò la torta ideata dal padre. Cessato questo impiego avviò altre imprese commerciali ma fu nel 1876 che aprì l'hotel Sacher che, dopo la sua morte avvenuta nel 1892, fu gestito con pugno di ferro dalla moglie Anna fino al 1930. L'hotel soltanto quattro anni dopo fallì e la proprietà fu rilevata dalle famiglie Gurtler e Siller.

L'accaduto indusse Eduard Sacher junior, figlio di Eduard e nipote di Franz ad andare a lavorare presso la pasticceria Demel a cui cedette anche la ricetta del padre.

A questo punto entrambe le imprese commerciali potevano vantarsi di possedere la ricetta originale di questo dolce.

Infatti nel 1955 scoppiò una lunga battaglia legale, la cosiddetta "guerra dei sette anni dolci" oppure come la definirono i giornalisti dell'epoca "una battaglia dell'arte per l'arte o della marmellata per la marmellata" che si concluse solo nel 1962 con un decreto della Corte Suprema Austriaca.

La sentenza dava ragione all'Hotel Sacher, attribuendogli il diritto AOC (*Appellation d'Origine Controlée*) e la paternità della torta originale con la possibilità di chiamarla "Original Sacher Torte".

Molto salomonicamente anche la pasticceria Demel però avrebbe potuto produrre la torta ma chiamandola "Eduard Sacher Torte". In seguito, Demel cambiò il proprio marchio (*anche sulla base della ricetta utilizzata*) in "Echte Sacher Torte" (*la vera torta Sacher*).

Ma quali sono le differenze fra le due preparazioni?

Il pan di Spagna della torta Sacher «originale» si presenta diviso da uno strato di marmellata che la torta Sacher «vera» non ha. Questa è la necessaria conseguenza della diversità tra i due pan di Spagna, più compatto e secco il primo e più morbido e umido il secondo. Inoltre un'ulteriore differenza ma meno macroscopica è dovuta alla glassa al cioccolato.

Anche in questo caso come per i precedenti la ricetta è ricompresa in tutti i libri di cucina locale ed in particolare in quello più iconico la "Cucina Triestina" di Maria Stelvio.



Foto articolo: Gabriele Furlan

La data riportata è relativa alla prima edizione di quella che viene considerata la "bibbia" della cucina italiana ovvero "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi. A commento della ricetta ci sono queste parole: «Eccovi un altro dolce di tedescheria e com'è buono! Ne vidi uno che era fattura della prima pasticceria di Trieste, lo assaggiai e mi piacque. Chiestane la ricetta la misi alla prova e riuscì perfettamente; quindi mentre ve lo descrivo, mi dichiaro gratissimo alla gentilezza di chi mi fece questo favore».

Spesso se ne cita invece come data di nascita il novembre del 1856 in relazione alla visita a Trieste di Francesco Giuseppe e Elisabetta (*Sissi*). Per celebrare il fausto evento sarebbe stato indetto un concorso fra i pasticceri triestini per il dolce migliore. In onore della sovrana il concorso si sarebbe chiamato "Premio principessa" ovvero in tedesco "Preis Prinzessin", che diventò nel linguaggio comune "Presniz".

Ma ci sono almeno 3 fattori che ne smentiscono l'attribuzione. Storicamente non c'è traccia di un premio così concepito; linguisticamente si sarebbe chiamato premio principessa e non preis prinzeßin essendo la città di lingua italiana e soprattutto sarebbe stato persino considerato offensivo utilizzare il termine principessa per l'imperatrice d'Austria.

Per questi motivi come data ufficiale di nascita del presniz ho preferito utilizzare quella di "canonizzazione".

Il nome «presniz» secondo Cesare FONDA deriva invece dallo sloveno "presenec" diminutivo di "presen" (*kruh*) ovvero «pane senza lievito» rimarcando così la più grossa differenza con la «putiza» che è il corrispondente dolce casalingo con meno ripieno e con la pasta lievitata.

Infatti il presniz triestino o «uso pasticceria» è, in estrema sintesi, un rolo di pasta sfoglia contenente un impasto morbido di base secca, frutta secca, rum ed aromi.

Il ripieno presenta tante variabili quante sono le pasticcerie di Trieste.

Ma la caratteristica comune e unica è quella di avere all'esterno la pasta sfoglia che non è altro che la rivisitazione dei fogli di pasta fillo utilizzata per comporre il "burek" piatto tipico della cucina balcanica costituito da ripieni diversi in essa contenuti.

E' evidente che l'uso della pasta sfoglia era più pratico rispetto a quello molto più indaginoso della pasta fillo ma era improponibile per le cucine casalinghe prima dell'avvento della così detta "cucina economica" tanto che Katherina Prato descrive la ricetta di uno strucolo alla goriziana (*presniz*) il cui esterno è però costituito da pasta frolla.

Possiamo quindi sostenere che il presniz triestino o «uso pasticceria» rappresenta un unicum "sintesi" fra cucina mitteleuropea e quella balcanica.

Un tempo era un dolce esclusivamente pasquale, simbolo della corona di spine di Cristo, ma oggi si trova in qualunque momento dell'anno.

Ha la caratteristica di conservarsi a lungo e di essere facilmente trasportabile.

Poiché può essere acquistato soltanto nel ristretto ambito cittadino è, quasi inconsapevolmente, considerato un simbolo della città.

Tutti i libri triestini di ricette casalinghe edite dopo l'avvento della "cucina economica" riportano con i ripieni più diversi le ricette del presniz restando ovviamente l'esterno di pasta sfoglia ma in generale si preferisce acquistarlo presso la pasticceria di fiducia.

Andare per frasche a TRIESTE

di Cecilia Montecuccoli

Foto Cecilia Montecuccoli



A conclusione delle due giornate di Convegno, non poteva mancare il pranzo in una tipica OSMIZA. Divisi in quattro gruppi, pranziamo da Elda Coslovich, Erika Šuc, Sardo David e Colja Jožko

Cosa sono esattamente le Osmize? A prima vista potrebbero ricordare gli agriturismi, ma sono molto di più. Appartengono ad una tradizione molto antica, che si pensa addirittura possa risalire all'epoca di Carlo Magno, quando Istria e Tergeste vennero abbandonate dai Bizantini ed entrarono a far parte del Regno Franco.

Con una ordinanza Carlo Magno concedeva a tutti i viticoltori dell'Impero il diritto di vendere direttamente il loro vino segnalando tale attività con l'esposizione di una frasca di edera. Troviamo documenti nel periodo medioevale che attestano l'esistenza delle osmize.

Uno, del 1430, riporta come i contadini della zona di Prosecco presso Trieste reclamassero che il loro vino sfuso venduto sul posto fosse esente da dazi. La parola OSMIZA (*in sloveno osmica - pronuncia: osmizza*) viene da osem che significa "otto" e indica la durata della concessione del periodo di apertura delle osmize, di otto giorni appunto. L'imperatrice Maria Teresa d'Austria aveva concesso alle aziende agricole in provincia di Trieste di aprire le loro case per vendere il vino sfuso in sovrappiù di quanto prodotto. Le abitazioni interessate dovevano esporre una frasca, pena la confisca di tutto il prodotto.

Nel tempo, in realtà, per chi ancora oggi si mantiene fedele allo spirito originario, è cambiato poco: le osmize sono luoghi semplici, che aprono circa tre volte all'anno, per un numero variabile di giorni. Si differenziano da ristoranti e agriturismi perché non hanno nulla di cucinato e non hanno l'obbligo di fatturazione.

In quanto aziende agricole, gran parte di quanto servito dev'essere di produzione propria. Spesso vengono chiamate anche frasche perché, soprattutto in passato (*in alcune ancora oggi*), c'era una frasca, cioè un ramoscello di foglie a indicarne la presenza. Infatti, non a caso, il detto che il buon vino non ha bisogno di frasche, cioè che quando la roba è buona non serve pubblicità, deriva proprio dall'uso di appendere una frasca come insegna delle osmize.

Nelle osmize tradizionali si mangiano solo prodotti freddi già pronti, che non richiedono la presenza di una cucina.

Il classico menu prevede alcuni tra i seguenti prodotti: prosciutto crudo, cotto, cotto arrosto, pancetta cruda, lombo, salame, uova sode, formaggi, sottoli, pane e ovviamente sempre vino di casa in abbondanza, che sia bianco o rosso.

Ci può essere anche acqua, ma è più rara. Lo spritz è semplicemente vino allungato con acqua frizzante.

Fa eccezione lo strudel, che pur essendo stato cucinato prima, spesso è presente come dolce.

Su una cosa però nelle vere osmize non si transige: almeno l'85% di questi prodotti deve essere dell'azienda agricola stessa, mentre il restante 15% può

essere acquistato altrove, ma meglio se sempre in zona, cioè in provincia di Trieste o, al massimo, in Istria o in Slovenia.

Nel tempo si è iniziato a chiamare "osmize" anche altre attività, come agriturismi con vere e proprie cucine, sia in provincia di Trieste che fuori: ma, attenzione, pur essendo luoghi di tutto rispetto, non si tratta di quelle originali quindi meglio chiamarli col loro nome.

Il nostro gruppo ha pranzato da Elda Coslovich, che si trova nella spettacolare Via Commerciale "alta", che un tempo si poteva raggiungere con il "tram de Opcina", oggi purtroppo non più in uso. Da qui si gode una splendida vista sul golfo di Trieste ed è possibile vedere dall'alto la famosa "Barcolana" la seconda domenica di ottobre. Anche senza Barcolana, comunque, siamo stati felicemente impressionati dalla vista, dall'ospitalità e dall'offerta gastronomica.

L'osmiza esiste dagli anni 30 del secolo scorso, aperta da Anna Daneu e Ivan Germec (*poi italianizzato in Germani*). Da allora è sempre stata aperta anche durante la guerra. La signora Elda Coslovic lavora ancora insieme al figlio Claudio e al nipote Stefano.

Ci hanno portato grandi vassoi con tutti i prodotti tipici: salumi, formaggi, uova sode, sottaceti, cren e vino di propria produzione.

Il vino rosso è un Refosco, mentre il bianco corrisponde ad un uvaggio di Malvasia (70%) e Sauvignon (30%).

Alla fine, ci salutiamo con le foto di rito ed uno splendido ricordo di Trieste e delle osmize.

Grazie a ONAS, alle Osmize Kus, Sardo, grazie a Erika Suc, a Colja Jozko e a tutti quelli che ci hanno ospitato.



ASSAGGI D'EUROPA 2022

Il post evento

di Vincenzo di Nuzzo



Assaggi d'Europa 2022 è finito.

La mente è ovattata, un generale senso di appagamento avvolge il tuo spirito, la memoria ti riporta a singoli momenti, a una parola o a un sorriso scambiati con un nuovo o un vecchio amico. Ma il cerchio non è ancora chiuso. Manca ancora qualcosa: ringraziare alcuni amici per il supporto che hanno dato ad organizzare l'evento a Trieste. Non può essere una maniera qualunque, un caffè o una stretta di mano. Deve invece essere un modo che rispecchi completamente la specificità di ONAS, il suo carattere.

Trovare la formula giusta alla fine non è stato difficile. È così che ci siamo ritrovati a casa di Igor Grilanc e Vesna Gustin per un Giro dei salumi d'Italia.



In foto Igor Grilanc

Con noi - accomodati su preziose sedie di legno artigianali con meravigliose incisioni, eredità di famiglia - Eugenia Fenzi, Aida e Nina Korman, Rado Kocjanic e altri pochi amici in un miscuglio di sloveno, bosniaco, italiano e napoletano, impastati - gradualmente ma inesorabilmente - dalla successione serrata di Malvasie, Vitovske, Barbareschi e Brežanka. Invano si è cercato di dare un ordine alla sequenza dei salumi in degustazione. Il tutto si è presto trasformato in un movimento convulso e a tratti disordinato dove i tempi e il ritmo erano stabiliti da quei prodotti che squarciavano la media, imponendosi per una loro eccellenza.

A chiarire subito che le aspettative, molto alte, non sarebbero state disattese, il primo acuto, forse quello più elevato, da spezzare le papille, lo ha dato il Lardo da razza Casertana di Dino Martino da Morcone (*Benevento*), un pezzo di grasso nobile dorsale dello spessore di almeno 16 cm che sprigiona tutto il carico di salvia, rosmarino, pepe nero, timo.

A spezzare il palato, un delicato boudin artigianale (*della nostra socia Denise Marcoz*), un curioso assaggio di Teteun (*da mammella bovina salmistrata*) e un Lo Boc (*salame cotto di capra dal profondo colore rosa*) della Maison Bertolin, tutti della Val d'Aosta, ci hanno ricordato il valore popolare e antropologico dei salumi.

Segna di nuovo il passo il gusto pieno e umamoso del peperone dolce nella Salsiccia da maiale Nero di Calabria di Nicola Romano da Acri (*Cosenza*).

Di Nero in Nero, dalla Calabria all'Abruzzo con un saporito Lonardo di Pelatella (*la razza autoctona Casertana*) di Antonio Di Lello delle Fattorie del Tratturo che mette sul piatto anche una monumentale Ventricina del Vastese da maiale abruzzese e un raffinato Salame di fegato, reso sensuale dal vino cotto, dalla polvere di semi di finocchio e dalla buccia d'arancia.

Restiamo sullo stesso versante dell'Appennino per incontrare il re dei salumi marchigiani, il Ciauscolo, nell'interpretazione artigianale del Salumificio Montano di Matelica dalla leggera affumicatura realizzata con legni aromatici del Monte Gemma.

Si scende giù in Valle d'Itria, in Puglia con il Capocollo ES di Santoro, che dopo aver riposato per 30 giorni nelle vinacce di Primitivo di Gianfranco Fino e una stagionatura di almeno 9 mesi, si presenta con sentori lunghi vinosi e rimandi di cantina in grado di reggere il confronto con i migliori salumi iberici.

Suo anche un Guanciale affumicato dal gusto pieno e dalla masticabilità importante.

Non mancano i momenti critici: un Capocollo calabrese artigianale, di 5 anni di stagionatura, dalle carni di un meraviglioso rosso carico ma purtroppo segnato dalla mosca che lo ha definitivamente perduto.

Ma il viaggio continua.

Che goduria la croccantezza e pienezza di gusto del Salam di Tripa 'd Muncalè (*Piemonte*), parente prossimo della

grande tradizione delle andouille e delle andouillete di terra francese.

Una fuga nella bassa parmense regala al gruppo una versione sapiente ed elegante e rustica del Salame felino di Mastro Mezzadri di Polesine Parmense ed

un'altra versione, forse più consueta ma altrettanto puntuale e saporita, quella del Cavalier Umberto Boschi.

La compagnia comincia a dare segni di cedimento. Tuttavia, riusciamo ancora a cogliere la delicatezza, propria di un'aristocratica di campagna, di una Sopressata cilentana della Fattoria Bio Cocò di Massicelle a Salerno che incanta per la sua morbidezza contrassegnata da radi, splendenti cubetti di grasso. O la pienezza della materia prima di una salsiccia bianca calabrese degli Artigiani dei Salumi di Contrada Sant'Elia (*Cosenza*). O la rotonda succulenza di una Salsiccia della staffa di Martina Franca (*Puglia*).

Ma siamo oramai esausti. Le capacità sensoriali sono state messe a dura prova. Resta solo il tempo di chiudere con un fuori tema, un gradito dono di Vilma Cianci: una Fontina valdostana d'alpeggio, profonda sensazione fondente, ricca di note erbacee e burrose.

Il viaggio è stato lungo. La compagnia magnifica. Solo ora Assaggi d'Europa 2022 può essere considerato degnamente concluso.



In foto Aida Korman



Questa dolce vite d'oro ci ha reso fratelli

TRIESTE - Foto: Georges Desrues

