



*otto le
fronde dei
gelsi*

Racconti friulani
tra Udine e i Colli Orientali

TESTO *di* ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO *di* FABRICE GALLINA

Il Friuli è la regione della polifonia, delle voci aperte, liquide, che vanno lontano, mescolate in una dolce armonia e in una sequenza di accordi che sono entrambe incomprensibili per gli italiani più a sud, e soprattutto è la regione delle influenze culturali, linguistiche e musicali che giungono dall'Europa del nord.

Alan Pomax

Udine, città del Tiepolo. Il viaggio alla scoperta dei Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia parte da questa cittadina dal nome misterioso e dai tanti volti, centro della storica regione friulana. Prendiamo a prestito dal più importante pittore del Settecento il suo pennello, per tratteggiare le vicine colline che si ergono a forma di C rovesciata quasi circondando Udine. Come Tiepolo, che spostava lo sguardo dei suoi personaggi fuori dal quadro per stimolare ad andare oltre a ciò che si vede, altrettanto vorremmo sollecitare l'immaginazione del lettore. Entriamo in un quadro di vallate e campagne, fiumi e torrenti, boschi, prati e vigneti terrazzati riparati dalle Prealpi Giulie, scudo dai venti freddi del Nord. Dalle pendici del monte Bernadia a nord, fino al fiume Judrio che segna in parte il confine con il Collio, troviamo un paesaggio ricco di biodiversità, dove spesso regna il silenzio. I paesi e le frazioni dei Colli Orientali, partendo da nord, Tarcento, fino a sud, Corno di Rosazzo, con i loro castelli medievali, pievi e abbazie (da non perdere quella benedettina di Rosazzo dove i monaci nei secoli preservarono il patrimonio vitivinicolo) vivono di un passo naturale, non impazziscono per la fretta. I loro tratti genuini e autentici si rivelano sia nell'ambiente sia nell'umanità friulana. Forse i Celti furono i primi abitanti di queste terre, che videro passare molte dominazioni. Zone di confine anche con la terra slava, tanto che nella parte più a sud spesso il cellulare ti dà il benvenuto in Slovenia. I luoghi di confine hanno un'anima peculiare, fatta di contaminazione tra culture differenti e di scambio tra prospettive diverse.

L'area vitivinicola è ampia, con un mosaico di paesaggi viticoli e vitigni, tra i quali spicca per estensione il friulano, varietà identitaria della regione, e su cui si basano tre delle quattro Docg regionali (Ramandolo, Picolit e Rosazzo) e la massima concentrazione di sottozone friulane (Refosco di Faedis, Cialla, Ribolla gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo, Schioppettino di Prepotto). Al centro dell'areale Cividale del Friuli - Patrimonio Unesco e capitale del primo ducato longobardo in Italia - ritroviamo le tracce del Tiepolo, che qui dipinse la *Visione di Sant'Anna*, attraversato da scorci paesaggistici mirabili, con il ponte del diavolo e il santuario di Castelmonte. Sotto un cielo cangiante, a tratti luminoso a tratti piovoso (siamo in un'area con una buona concentrazione di piogge, soprattutto al nord), abbiamo camminato le vigne, toccando con mano la "ponca", terra antica composta da argille calcaree e sabbie calcificate che tanto incide sulla sapidità e sulla longevità dei vini, incontrato vignaioli e cuochi fieri di essere friulani e ambasciatori del proprio amato territorio.



La sala del ristorante 1905 Là di Moret

1905 Là di Moret

Entriamo in questa tana del benessere, l'isola del gusto 1905. I colori ricorrenti sono il verde del bosco (nei soffitti, nei tendaggi, nell'arredamento, nella stufa di maiolica e nel prezioso mosaico di Spilimbergo, da perdersi nei dettagli), il legno e l'oro. Sei tavoli in tutto e sul fondo un quadro di farfalle quasi sul punto di spiccare il volo. Siamo nel regno di uno chef folletto, dove tutto è possibile. Stefano Basello, fisico asciutto da ex ciclista, non ama le luci della ribalta, preferisce essere un professionista del fare e dare l'opportunità ad altri di brillare. La sua brigata di sette persone, con un'età media di ventitré anni, è una famiglia per lui. Ogni portata viene servita da uno dei componenti del team per raccontare non solo gli ingredienti, ma anche l'idea che ci sta dietro. Basello, uomo di sostanza, determinato nel difendere il patrimonio gastronomico friulano, afferma di apprendere molto dai "ragazzi". Tra loro scorre un'energia positiva e creatrice, fonte di scambio profondo. Basello arriva a Là di Moret (*là dai moretti*, come erano soprannominati i Marini, i proprietari, per il colore dei capelli) nel 1996, subito dopo la scuola alberghiera. Ci resta per cinque anni, poi fa altre esperienze formative e ritorna nel 2003, per prendere in mano la gestione del ristorante principale, Al Fogolar, nel 2005.

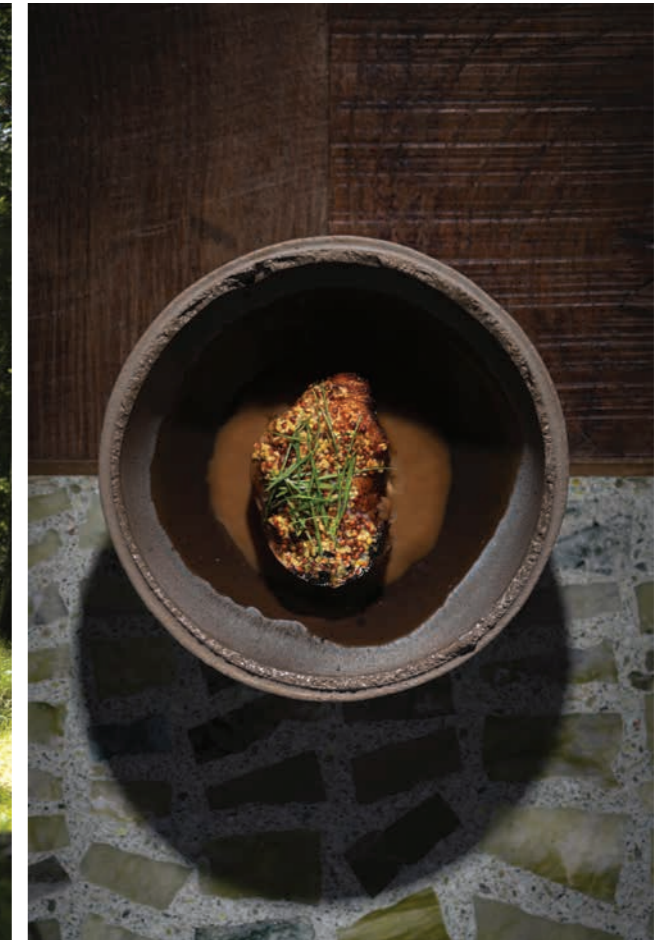
Nel 2020 nasce 1905, la stanza gourmet. La data è quella della fondazione, all'epoca era un'osteria con cucina e cambio cavalli. Oggi è alla quinta generazione, con i fratelli Edoardo a supervisionare tutte le attività e Federica, responsabile dell'area wellness dell'hotel a 4 stelle. A prendersi cura della sala e della scelta dei vini, circa 500 etichette, è Juri Cossa. "Stiamo lavorando - spiega il sommelier Cossa - a una carta dei vini ridimensionata, di piccole realtà territoriali che si abbinano bene alla cucina che proponiamo qui". Basello ha appreso i segreti della cucina popolare dalle tradizioni orali, tramandate dagli anziani e dai nonni (viveva in un'azienda agricola e molto ha imparato dalle sapienti mani delle cuoche casalinghe, la madre e la nonna, che hanno acceso in lui la passione per la gastronomia, fiamma viva nei suoi occhi). Fa studi e ricerche, decide di valorizzare i piccoli artigiani virtuosi e di dar loro voce nei propri menu. Niente sprechi nel suo fare: gli scarti vengono portati ad altri artigiani come nutrimento per i loro animali.

Friulano nell'anima, quando nel 2018 la tempesta Vaia colpisce la Carnia, diventa lo chef con la gerla. Due o tre volte alla settimana, da allora, parte alle cinque del mattino con uno o due dei ragazzi della brigata, per recuperare bacche, licheni, erbe e la corteccia degli abeti, dalla quale trae una farina che, dopo l'essiccazione, viene unita al lievito madre di cinquant'anni. Un regista, Swan Bergman, ha persino girato un documentario *Pancôr* che vi consiglio di guardare: lo vedrete arrampicarsi, raccogliere erbe con l'esperienza dei corsi di foraging alle spalle, staccare le cortecce e capirete che nulla va sprecato. Il pancôr, così si chiama questo pane del bosco (pan è pane; côr è cuore) viene fatto da un ragazzo di 24 anni, Samuele De Bortoli, che già da 4 anni inizia il suo turno alle 4 e mezzo del mattino.

Basello propone tre menu: *Racconti friulani*, un vero e proprio viaggio nell'entroterra friulano, *Ove l'acqua brilla per effetto del sole*, una passeggiata tra la montagna e la costa adriatica e il *Sartoriale*, a scelta dello chef. L'assaggio del pancôr è stato un immergersi nei profumi e nei sapori del bosco. Poi tocca ad Asino e caviale, un piatto ricco di sfumature, ben orchestrato tra rotondità e acidità. Con lo Spaghetto ai profumi dello Zoncolan arrivano anche le cuffie per immergerci tra i monti, tra scampanellii, muggiti, scroscio delle fontane e cinguettii. Piatto deciso, di grande carattere: note amaricanti, fumé e anche dolci si susseguono in una danza di sapori peculiari. La Coda di rospo, levistico e profumo di brovada arriva con un'intensità marcata, timbri netti e vividi tra toni piccanti, amari e poi avvolgenti, in una progressione al palato cangiante e persistente. Il Tagliamento Wild sembra composto di sassi di fiume, in realtà sono dei cioccolatini all'olivello spinoso, alla rosa canina e al latte liquido e menta selvatica. Una cucina che colpisce quella di Stefano, per profondità, per carattere e per la scelta di percorrere nuove strade. Un viaggio nel bello e nel buono. Guardo le farfalle del quadro. Sono certa che voleranno alte.

1905 Là di Moret

Viale Tricesimo, 276
33100 Udine (UD)
Tel: +39 0432 545096
www.ladimoret.it



A fianco: *Andrea Bordon e Stefano Basello*

Sopra: *Stefano Basello*

Coda di rospo salmistrata nel vermouth, levistico, fumetto di brovada friuliana e senape in grani

Spaghetto ai profumi dello Zoncolan: Spaghettoni del Pastificio Benedetto Cavalieri, crema di nocciole friulane, Çuç di Monte Presidio Slow Food della Fattoria Gortani, polvere di licheni e salsa all'Allium victorialis



Sopra: Lorenzo Mocchiutti

Vignai da Duline

Siamo al centro di Ronco Pitotti, sulle colline di Manzano, i nostri bicchieri allineati sull'altare pagano. Alziamo i calici di Morus Alba 2020 (malvasia e sauvignon) per brindare alla visione agricola e al meticoloso lavoro di Lorenzo Mocchiutti e Federica Magrini, aka i Vignai da Duline. L'installazione, opera dell'artista Massimo Poldelmengo, è una piramide rovesciata con il vertice conficcato nel terreno, la base d'appoggio composta da un quadrato di quadrati. Ci arriviamo partendo dal gelso di casa Pitotti, simbolo della terra e delle tradizioni friulane molto sentito dal duo vignaiolo. Per loro rappresenta da subito un elemento totemico, emblema di resistenza per il paesaggio tradizionale. C'è un gelso, infatti, anche a La Duline, vigna storica del bisnonno di Lorenzo, piantata nel 1920, con piante risalenti al 1908 e anche la cantina a Villanova del Judrio è all'ombra di un gelso. Non è certo un caso, dunque, che abbiano dedicato due vini a questa pianta, Morus Alba e Morus Nigra (nome scientifico del gelso bianco e nero, detto *môrar* in friulano, ndr).

Ci guardiamo attorno, il punto d'osservazione è unico e la pioggia che comincia a scendere non ci sposta di un millimetro, incantati come siamo a sentire il respiro di quest'ambiente così vivo, così vibrante. Sei ettari protetti da boschi e prati, le curve del vigneto rispettate, le vigne custodi, risalenti agli anni Trenta, Quaranta e Cinquanta a vegliare sulle più giovani. Quasi certamente la prima vigna certificata biologica nel lontano 1982 Lorenzo l'ha in affido dal 2001, se ne prende cura con amore e rispetto. Ci potremmo fare un film, "L'uomo che sussurra alle vigne". L'incontro che lo porta a Pitotti nasce negli ambienti musicali (Lorenzo ha molteplici attitudini, musicista, apicoltore, filosofo e ancora non ho scoperto tutto), quando viene a sapere per caso che i genitori di un *habitué* possedevano questa vigna biologica. Da metà degli anni Novanta le due famiglie iniziano a prestarsi gli attrezzi, fino ad arrivare all'affido. "Queste vigne ci hanno insegnato tanto - racconta Federica, di formazione antropologa culturale - e siamo profondamente affezionati alla loro vita". Mentre le camminiamo, incuranti della pioggia sottile, Lorenzo guarda attentamente il terreno. "Se la terra è sana - afferma - anche le vigne stanno bene".

Ora si sale in auto sotto una pioggia battente per andare alle radici della loro storia: alla Duline, dove da poco hanno potuto ampliarsi a 4 ettari (in totale quindi sono 10 gli ettari di cui si prendono cura), ripristinando quel clos con filari di viti e gelsi attorno alla casa dove vivono, con le figlie di 17 e 13 anni, due cavalle Haflinger, oche e anatre. Lorenzo comincia a occuparsi delle vigne del bisnonno alla Duline, le più antiche nel comune di San Giovanni al Natisone, nel 1994. Punta subito alla certificazione biologica, sia in vigna sia in cantina, ottenuta nel 1997. È una scelta di vita consapevole e voluta: da Udine, dove Lorenzo e Federica vivevano, tornano alla campagna, all'agricoltura, alla viticoltura. Persone colte, di una sensibilità fuori dalla norma, lavorano con rispetto e occhi attenti la terra e i suoi frutti. Ritrovano tra i filari il tocai giallo, quasi scomparso per far posto a quel tocai verde che è più produttivo e generoso (poi cambierà nome in friulano, a partire dal 2007). Individuano anche biotipi antichi di merlot, di sauvignon francesi e di refosco dal peduncolo rosso. I loro vini sono profondamente identitari, dentro batte un cuore antico che ritma la memoria e l'armonia, quasi che Lorenzo e Federica siano riusciti a imbottigliare sorsi proustiani, con quella madeleine che apre al vissuto vero di un tempo.

Poco lontano, sempre nella frazione di Villanova del Judrio, la cantina. Qui assaggiamo la Malvasia Chioma integrale '21 (Lorenzo è noto per non cimare le vigne), verticale, sapida e persistente. Poi arriva il pezzo forte: la magnum di Giallodi '21, solo da vigne di tocai giallo. Un vino dedicato a Veronelli dalla prima annata prodotta nel 2002. Pompelmo, curcuma, nespola e un gusto antico, profondo, sfaccettato e vibrante di un'energia luminosa che lascia sorpresi. Un sorso dall'Eden. Un vino che i proprietari ci chiedono di portare in dono a Michela del ristorante Agli Amici, dove ceneremo, un filo giallo di una stima che li lega da tempo. Chiudiamo con il Merlot 2012, dalle note di liquerizia, balsamiche e fumé, dai tannini setosi e dai tratti puri, integri, con un finale fremente di vita che ti invita a ballare sulle stille di un nettare che mai più scorderai.

Vignai da Duline

Via IV Novembre, 136
33048 Villanova del Judrio (UD)
Tel: +39 339 4457906
www.vignaidaduline.com

Agli Amici 1887

Ad accoglierci con la porta spalancata è Michela Scarello, con sorriso brioso, dolcezza nei modi eleganti e franchi. Da vent'anni padrona di casa attenta al minimo indizio per soddisfare ancor più l'ospite. L'ingresso, appena ristrutturato e inaugurato, è un magnifico ed elegante salotto – con cucina a vista – sui toni del blu con un grande sole arancione su una parete. Qui gli ospiti sono accolti per l'aperitivo prima di passare a cena. Proprio qui incontriamo Emanuele Scarello, empatico chef patron, che ci guida e accompagna per il nostro aperitivo in giardino, approfittando degli ultimi giorni di estate.

Ed eccolo lì, di nuovo, il vecchio gelso testimone della storia di una famiglia che inizia la sua attività 135 anni fa. Il simbolo storico del paesaggio friulano arriva anche dentro: i suoi rami stilizzati si allungano nel soffitto, nelle vetrate delle porte a scomparsa, quasi a volerci toccare per trasmetterci quell'identità culturale che rappresenta, a volerci suggerire: "qui starete benissimo". Sul tavolo, vergato a mano sul menu, il ventennale motto: "Oggi è il gran giorno", al centro l'immagine di tre bottiglie. "Oggi è il gran giorno – commenta Emanuele – perché hai scelto di entrare nella mia casa e noi tutti siamo qui per farti stare bene e farci ricordare".

Scarello, cresciuto alla cucina di mamma Ivonne, lavora anche al ristorante Boschetti, due stelle Michelin con Giorgio Trentin, per poi viaggiare e formarsi in Austria, Francia, Spagna. Rientra ai fornelli di famiglia nel '98 e l'anno successivo, a 29 anni, prende la prima stella, a cui seguirà una seconda nel 2013. Erano passati vent'anni da quando si erano spente le ultime due stelle rosse friulane.

Astice: Coda, mela verde e peperoncino; Conchiglione, bisque e bergamotto; Raviolo con chele, ceci e burro



Dall'alto, in senso orario: Uova: caviale; salsa bernese; in salamoia
Il salotto de Agli Amici
Michela ed Emanuele Scarello



La storia di questo posto è strettamente legata ai valori dell'amicizia, della famiglia, della convivialità. Nel 1887 a Godia alle porte di Udine il trisavolo di Emanuele fonda, di fronte all'attuale sede, una vendita di generi coloniali e tabacchi. Arrivò la prima televisione della zona e tutti si ritrovarono qui incollati a guardare il pugile friulano Primo Carnera. Fu poi il tempo del primo telefono pubblico. Il nome che venne dato al locale nel 1962 fu "Agli amici" e mai nome fu più azzeccato. Qui si dava appuntamento tutto il paese, per un motivo o per l'altro. Il posto degli amici. Inevitabile che la quinta generazione degli Scarello, i fratelli Michela ed Emanuele, abbia nel DNA questo imprinting secolare.

I due menu autunnali, *nuovaMente agli Amici* e *nuovaMente vegetale* (quello *à la carte* è scomparso), sono il risultato di una profonda introspezione di Emanuele che si concentra sull'utilizzo di tutti gli elementi di un singolo ingrediente, usandoli nel piatto, evitando gli sprechi, in nome di una sostenibilità impellente. Tra i mantra *scarelliani* l'attenzione alla salute dell'ospite, il controllo della filiera, la valorizzazione dei prodotti friulani ma non solo, la ricerca e lo studio. Iacopo Gerussi, sommelier, sovrintende una carta dei vini di più di mille etichette, fra produttori di nicchia e altri di fama mondiale) con competenza e savoir-faire. Tutta la giovane squadra è coinvolta, pronta a trasmettere passione e dare serenità all'ospite.

Galleggiando in una bolla di attenzioni, mai pressanti o affettate, ci divertiamo con una cucina ironica, che assomma il piacere dello stare insieme con il godimento cerebrale. Ecco qualche traccia, il duo Ricciola composto da un crudo di ventresca laccata e acetosella e il suo dorso al tamarindo e yogurt ha saputo alternare consistenze diverse a sapori decisi, acidità spinte a delicatezze. L'Astice viene servito in tre piatti: coda, mela verde e peperoncino; raviolo con chele, ceci e burro; conchiglione, bisque e bergamotto è stato una rivelazione. Tutte le componenti dell'astice usate per creare una mappatura gastronomica inedita, sviluppata sui contrasti tra profondità e freschezza, tra sapori intensi e note più morbide, a stimolare il palato in un saliscendi di sensazioni. Il gioco poi tocca il suo apice con Uovo: in salamoia; salsa bernese; caviale presentato con tre colorate uova al cui interno trovi i singoli elementi citati, con i quali creare a piacimento il tuo "uovo perfetto". Poi è la volta della Pernice rossa: prima in un risotto alla parmigiana e ragù di pernice al tartufo nero mantecato alla perfezione, morbido e sapido, di notevole progressione gustativa e poi il petto alla brace, marsala e caffè, dai sapori ricchi e intensi. Il tema del gioco riprende con il Wagyu di Ca' Negra, dove la carne può essere cotta nel consommé caldo (in stile *shabu shabu*) o mangiata cruda o intinta nelle salse, accompagnata dalla crocchetta del *cordoncino*. Riscoprire Agli Amici, dopo qualche anno di assenza, è stata una gioia profonda, sia per le papille sia per l'entusiasmo creativo che tutta la squadra ha saputo trasmetterci.

Agli Amici 1887

Via Liguria, 252
33100 Udine (UD)
Tel: +39 0432 565411
www.agliamici.it



Dall'alto, in senso orario: *Wagyu di Ca' Negra: consommé, le salse del "bollito", crocchetta del cordoncino*
Pernice: Risotto alla parmigiana e ragù di pernice al tartufo nero
Topinambur, dalla radice al fiore: biscotto al caffè, crème caramel al topinambur; corteccia e sorbetto allo yuzu



Adriano Gigante e sua moglie Giuliana

Gigante

Un Gigante che sceglie Gea, ovvero la Terra nella mitologia greca, origine stessa della vita come immagine simbolo delle sue etichette. Secondo il mito ellenico Gea partorì i Giganti. In realtà Adriano Gigante in Gea vede l'acronimo dei nomi familiari: Giuliana, la moglie, quello delle figlie, Eleonora ed Elisa e infine il suo. Le due figlie ancora non sanno se proseguiranno con l'attività paterna. "Devono scegliere in libertà - chiarisce Gigante - solo se sentono dentro la passione, io di certo non le obbligherò. Da giovane volevo fare lo sfasciacarrozze e invece a sedici anni ho iniziato la mia prima vera vendemmia, ovviamente anche prima ho sempre aiutato. L'anno prossimo festeggerò le cinquanta vendemmie. Comunque, se le mie figlie non proseguiranno, venderò l'attività".

La storia inizia nel 1957, quando il nonno di Adriano, Ferruccio, mugnaio, decide di trasferirsi a Corno di Rosazzo e precisamente sulla collina di Rocca Bernarda per inseguire i suoi sogni, dedicarsi alla terra e alla viticoltura. Il padre, Arturo - che arrivò a Corno di Rosazzo all'età di 22 anni - aiutava suo padre sia con gli animali sia con le vigne, e vendeva tutto lo sfuso a un'osteria del paese come vino della casa. Tentò anche l'imbottigliamento, con il Club 3P, che riuniva le aziende del paese, ma fu Adriano a fine anni Settanta che si dedicò completamente al vino, imbottigliandolo con il nome della famiglia.

Camminiamo il Vigneto Storico, così chiamato perché preesistente all'arrivo della famiglia nel 1957 (sembra di una quindicina d'anni, quindi forse risale agli anni Quaranta), di una storicità inoppugnabile. Siamo dietro la cantina ipogea, inaugurata sette anni fa, a un'altezza di 190 metri, su terreni marnosi, con argille stratificate, e poveri. Il vigneto, quasi un ettaro e mezzo, è completamente inerbito da più di sessanta anni, senza aver subito interferenze chimiche. Considerando il microclima peculiare di questa collina storicamente vocata, la vigna è considerata un cru. Le uve di friulano che spuntano dalle viti ottantenni, custodi del territorio, hanno buccia spessa. "Sono convinto - rivela Gigante - che questa vigna abbia un'energia particolare. Sono trent'anni che imbottiglio il Vigneto Storico e la sua longevità è sorprendente".

La prova è nel bicchiere: il vino è materico senza essere morbido, ampio ma con un finale slanciato, persistente. Eleganza ed equilibrio, un friulano identitario, come ce ne sono pochi. Assaggiamo altre etichette (peraltro i suoi vini sono tutti disponibili all'assaggio attraverso gli appositi *wine dispenser*), che delineano uno stile abbastanza rotondo, voluminoso e di una beva coinvolgente. Anche lo Storico & Friends (60% friulano del vigneto storico, 30% malvasia, 10% ribolla), l'ultimo nato e unico vino frutto di un blend (tutte le altre referenze sono da monovitigno) ci ha colpiti, per sapidità, armonia e progressiva dinamicità al sorso. Bell'espressività anche nel Sauvignon. Gigante offre pure vini rossi rimarchevoli. Tra tutti cito il Pignolo del 2011 (la vigna è proprio sotto a quella del Vigneto Storico), vitigno assai difficile, che qui si trasforma in un vino incredibilmente ricco e fine, dai tannini ben gestiti (normalmente sono potentissimi e ruvidi). L'enologo è il cugino, Ariedo.

A gestire il curatissimo B&B, con *wellness centre* e una piscina con vista vigneti, è Giuliana, donna volitiva e ironica. Conosce Adriano, noto ballerino, proprio in una sala da ballo, quando le propone un tango. In realtà è una sfida, Adriano conosce bene le sue abilità, non altrettanto quelle di Giuliana, di cui non si fida ancora. Ma alla fine del ballo Adriano non lascia la mano di Giuliana e le chiede di proseguire a danzare con lui. E continuano ancor oggi.

Gigante

Località Rocca Bernarda, 3
33040 Corno di Rosazzo (UD)
Tel. +39 0432 755835
www.wine.adrianogigante.it

Ronco Severo

Occorre coraggio per cambiare le cose quando vanno bene. Occorre coraggio per andare avanti seguendo il tuo intimo sentire quando tutti ti sbattono le porte in faccia, i familiari, amici, clienti. Occorre determinazione e fiducia nelle proprie convinzioni quando ti dicono di cambiare lavoro perché i tuoi vini sono imbevibili. Eppure, dopo anni quegli stessi vini vengono contesi e capiti. Stefano Novello è stato un vero precursore qui a Prepotto e nei Colli Orientali tutti. E così, di brutti rospi ne ha dovuti mandar giù tanti, ma non ha mai deviato dalla sua intima convinzione. Facciamo un passo indietro, perché la sua storia può essere trasferita in ogni campo e può toccare ognuno di noi, solo che lui non ha mollato e ha continuato, solo, a credere nel rispetto per la natura e per sé stesso.

Novello viene da una famiglia di contadini, dediti all'agricoltura, all'allevamento, alla vite. Stefano sin da piccolo ha un legame speciale con la vite e i suoi frutti. Fa Agraria e poi Enologia. Subito dopo parte per far esperienza nelle cantine degli USA, fra California, Nevada, New Mexico. Per questioni familiari rientra in azienda e comincia a utilizzare le tecniche che gli sono state insegnate all'università. "I vini che facevo erano buoni, ma troppo tecnici e tutti uguali. Volevo un vino che avesse l'anima". Stefano si mette in discussione, non è in pace con sé stesso e con la natura che lo circonda. L'incontro con Stanko Radikon, noto produttore sloveno di *orange wine*, gli accende la scintilla, gli apre una visione diversa. Decide di lasciar perdere ogni prodotto di sintesi, inizia a lavorare in biologico e in cantina smette con chiarifiche, filtrazioni e usa solo lieviti indigeni. È il 1999. Inizia a macerare anche i vini bianchi sulle bucce. Pur essendo ben integrato nel gruppo degli sloveni, all'epoca Novello era un alieno in Friuli Venezia Giulia (escludendo le zone di Oslavia, del Carso e del Collio). I clienti che prima comperavano i suoi vini non li volevano più, sarà un cliente residente in Germania a consentirgli di sopravvivere. Con il padre Severo (il nome dell'azienda riprende il ronco, ovvero un podere in collina, con vigne sottostanti solitamente terrazzate e Severo, il nome del fondatore nel 1962) si scontra, non si capiscono, ma lo lascia libero.

Stefano subisce delusioni per anni ed evidentemente è uomo ostinato e contrario dal carattere forte, perché a oggi mostra un animo gentile, ironico (anche autoironico), energico e brioso. Ora il vento è cambiato e le sue trentamila bottiglie non hanno problemi di vendita e piacciono pure. Sono ricavate da undici ettari e mezzo di vigne, tutte rigorosamente sulla "ponca", terreno imprescindibile per i vini di Ronco Severo. Tre ettari sono attorno alla cantina, piantati negli anni Sessanta, altri tre sono verso Cividale con vigne di circa diciassette anni, altri cinque ettari sono vicino alla cantina, dove esiste un vigneto di schioppettino di ottanta anni e un altro piantato nel 2017 rispettando le curve della collina a friulano e malvasia. In quel vigneto, come tutti gli altri posto in collina, costruirà la sua nuova cantina. "Il vino deve restare vino - afferma convinto Novello - anche se fa macerazione. Altrimenti è altro".

Assaggiamo il suo Pinot grigio, la Ribolla gialla, il Friulano, tutti dell'annata 2020. Ognuno di loro, con ovvie differenze gusto-olfattive, mostra una gestione delle macerazioni molto raffinata, mai eccessiva. Anche nel friulano 2018 e 2001 e poi nello Schioppettino di Prepotto 2015 troviamo la stessa mano gentile che accompagna l'espressività e la peculiarità dei vini macerati. Guardo l'etichetta: c'è un bambino in equilibrio sulla spalliera di una seggiola. Non è facile cercare e trovare quel punto che ti permetta di restare in piedi in una posizione scomoda e sfrontata, a guardarti attorno con occhio fanciullesco aperto alla vita.

Ronco Severo

Via Ronchi, 93
33040 Prepotto (UD)
Tel: +39 0432 713340
www.roncosevero.it



Stefano Novello

È arrivata l'ora del distacco, caro Friuli "piccolo compendio dell'universo", come scriveva Ippolito Nievo, ne *Le confessioni d'un italiano*. Mi ritrovo, triste per la dipartita, sotto le fronde di un solitario gelso. Subisce tagli drastici alle sue braccia, eppure, tenace e fiero, lotta daccapo per far spuntare nuovi rami. È l'immagine dell'eterno ricominciare: non si arrende mai, restando ben radicato nell'identità culturale di queste terre. E penso alla gente friulana, alle persone che abbiamo incontrato al nostro passaggio. Colgo la somiglianza nella continua resistenza, nel perseverare a rinascere nella luce. L'indole fiera, mite e sempre operosa.

Mandi, friuli.

