

Se il Friuli Venezia Giulia fosse il protagonista di un racconto avrebbe come carattere fondante la tenacia. Sarebbe uno di quelli che, nonostante gli sgambetti degli antagonisti, prosegue sempre spedito. Schiena dritta, mento in su, mani ruvide e spalle larghe. Andando avanti nella narrazione, però, alla tenacia si affiancherebbe immediatamente la dolcezza, una delicata capacità di vedere il bello più profondo e di prendersene cura.

Dura roccia e sapori autentici

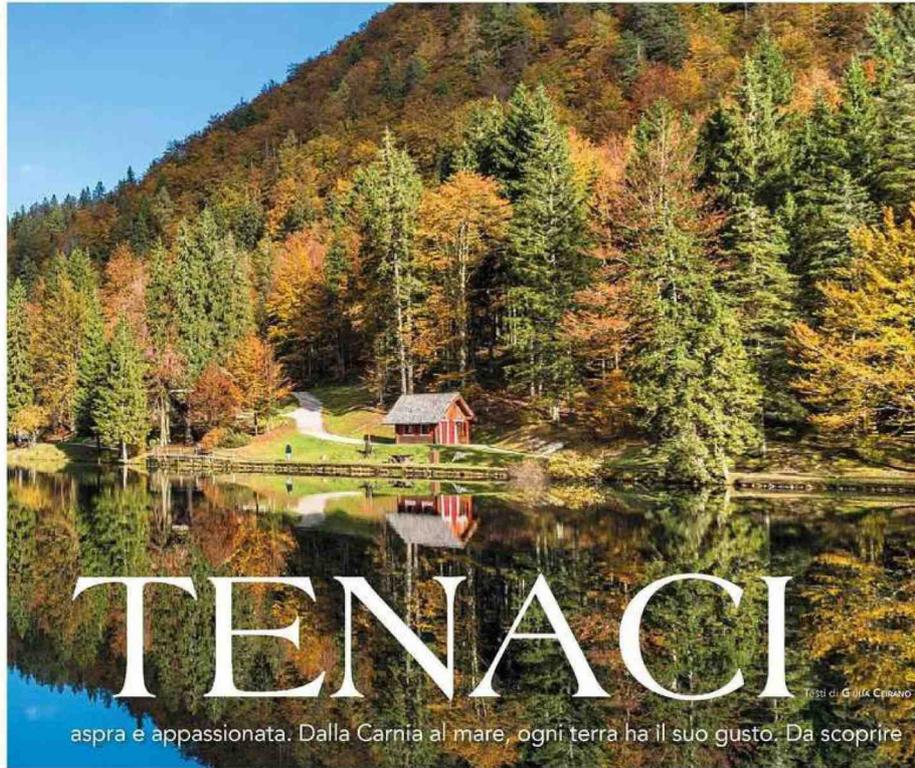
Ecco, il Friuli Venezia Giulia è così. È la dura roccia del Carso e dell'altopiano che abbraccia Trieste, su cui i produttori della zona - forti della loro passione - coltivano viti e ulivi, pascolano i loro animali e curano le arnie. È da questa terra tanto aspra che la tenacia di chi la abita produce vini e oli di eccellenza, formaggi unici al mondo e altre rare bontà. Tra queste: l'**extravergine Dop Tergeste**, un olio ottenuto dalla coltivazione autoctona della Bianchera, una varietà di oliva originaria dell'Istria, sopravvissuta alla grave gelata del 1929 proprio per volontà dei contadini del Carso. A proposito di tenacia, tra i produttori del Tergeste Dop, a **San Dorligo della Valle**, c'è **Parovel**, azienda nata nel 1976 per volere di papà Zoran e prima del territorio carsico a proporre i suoi vini e i suoi oli autoctoni in bottiglia. Oggi a condurre l'azienda c'è la nuova generazione Parovel, composta con orgoglio dai fratelli Elena ed Euro. Ancora il Car-

so regala un miele dal sapore di mandorla tipico proprio di questa zona, il miele di marasca. A produrlo, nella frazione triestina di Trebiciano, è l'azienda familiare **Settimi & Ziani**. Nel suo laboratorio e tra le arnie che custodisce con cura, Fausto organizza visite guidate e laboratori didattici, raccontando con grande fierezza i tanti riconoscimenti ottenuti negli anni dal suo miele.

Da queste parti ha origine anche lo straordinario formaggio di pecora **Carsolina**, presidio Slow Food prodotto grazie al latte di questa specie in via d'estinzione che pa-

scola ogni giorno sulla lenda carsica. Il punto di riferimento nella produzione di questo formaggio è la fattoria didattica **Asino Berto**, dal nome di uno degli asini più simpatici della tenuta. Anche questa è una storia di famiglia. Negli anni che precedono la Seconda guerra mondiale, **Loize Antonič** ha un gregge di quasi tremila pecore, che porta al pascolo tra Grado e Postumia. Con il conflitto, mantenere il gregge non è più possibile e così Loize decide di dedicarsi alle mucche a **Ceroglie**, altro piccolo comune del Carso. Solo negli anni Novanta il figlio Giuseppe, a cui questa storia delle pecore era rimasta a cuore, si impegnerà a far





tornare in vita la tradizione abbandonata dal padre, componendo un gregge di duecento pecore carsoline. Oggi Asino Berto è una fattoria didattica, un caseificio e un luogo di ristoro guidato da Annamaria, figlia di Giuseppe, e da suo marito Andrea Stoka, risoluto e appassionato fattore. Già da qui, forse, dietro la tenacia della gente di questo territorio si intravede un po' della sua dolcezza, dell'autenticità di chi abita questa terra e della cura nel portare avanti tradizioni antiche. È la dolcezza, anche se ancora austera, della natura che copre le montagne e delle colline che scendono verso il mare.

Formaggi e vini, dalla montagna al mare

Salendo di quota, il Friuli Venezia Giulia cambia ancora rapidamente: ci si trova circondati da alte cime e parchi naturali, laghi e canyon. La **Strada del Vino e dei Sapori di Fusine** in una foresta millenaria tra le più antiche d'Italia, attraversa la Carnia con le sue sette vallate incontaminate, per poi raggiungere la montagna dolomitica del Pordenonese con le sue architetture rurali e i pittoreschi borghi circondati dai boschi.

I sapori, qui, sono quelli forti e genuini prodotti dalla gente di montagna, come il formaggio **Montasio Dop**, nato nel 1200 su iniziativa dei monaci benedettini dell'abbazia di Moggi Udinese, ma anche la **Pitina** o il **Prosciutto di**

Sauris, entrambi insigniti della certificazione Igp. Per gustare il salume prelibato direttamente dal produttore, basta fare tappa a 1.212 metri, al prosciuttificio **Wolf Sauris**, certificato dal marchio **Friuli Venezia Giulia** per la sua qualità e sostenibilità. Ma le storie di passione e forza proseguono a tutte le altitudini: a **Sutrio**, nel cuore della Carnia, si trova **Bon Dal** (tipico intercalare friulano), il birrifico artigianale fondato e gestito da Luca e Arianna Dalla Torre, che proprio qui hanno scelto di vivere e metter su famiglia. Non lontano, **921Zovello**, che prende il nome dalla località e dall'altitudine, invece, tramanda da tre generazioni la tradizione dei **jarzon**, tipici ravioli fatti a mano con gli ingredienti di queste terre.

Puntando di nuovo verso sud, invece, si incontrano ben quattro zone Doc: **Collio**, **Friuli Isonzo**, **Friuli Colli Orientali**, **Friuli Grave**, che, con le altre Docg (Colli Orientali del Friuli Picolit, Ramandolo, Rosazzo) rappresentano un patrimonio vitivinicolo fatto di cura, storia e di una costanza capace di valicare le generazioni. A **Cividale del Friuli**, nella zona dei Colli Orientali, si trova, per esempio, **Alturis**, azienda di "vignaioli in terre di confine", che passa dalle vigne secolari al glamping, con una cucina di montagna mai gustata prima. Sempre a Cividale, anche la famiglia **Zorzetti**, vignaioli da oltre un secolo, ha saputo fare del vino di queste zone, con un microclima unico al mondo, una grande impresa da condividere. Oggi **Annalisa Zor-**

In alto: Il foliage cispicco in tutti i suoi colori, in Carnia, tra laghi e boschi. A sinistra: Il formaggio Montasio Dop e una cantina di vini nel Cansù.

zettig apre al pubblico le porte della cantina storica del 1700 per raccontare con entusiasmo i propri vini, perfetti da degustare con i prodotti tipici del territorio.

A poche ore di auto dalle montagne più aspre - seguendo la rotta del fiume Tagliamento, tra le sue anse gentili e i borghi - è proprio l'Adriatico a raccontarci tutta la dolce bellezza di questa terra, che collega acqua e vette.

È in questo continuo scambio di profumi e identità che si svela la vera essenza di una regione che è insieme porto e salotto, montagna e mare, mondo di confine e di tradizioni. È una terra aspra e dolce, con un'anima profonda ben sintetizzata dallo **Strada del vino e dei sapori**. L'itinerario che ha guidato questi passi: una sorta di taccuino di viaggio fatto di incontri proposti da chi, questa gente tenace e dolce, protagonista delle proprie storie, la conosce bene davvero.

Info: turismofvg.it/strada-del-vino-e-dei-sapori