

fuoco lento[®]

Il Mensile del Gusto a Nordest



Osteria al Toscano di Udine

Il pane di Luca Vidorin

Il mais Badoera una felice riscoperta

Un orto-giardino nell'isola della Giudecca

Ribolla gialla un'interessante storia

Alla scoperta di Giuseppe Ungaretti

€ 3,00



Alla scoperta di Ungaretti, poeta e soldato in FVG

Luoghi ed eventi immortalati nei versi del grande poeta



di **Michela Zin**

Immagina un 26 gennaio del 1917, fai trovare un fante poeta in un piccolo comune della bassa friulana che si chiama Santa Maria la Longa. Mettici l'alba e la sua meravigliosa luce anche se tutto attorno c'è il buio della guerra. E' in questo contesto che nasce Mattina. L'autore era Giuseppe Ungaretti che con le sue "M'illumino d'immenso" ha completamente trasformato la scrittura del Novecento.

Una ricorrenza che non poteva passare inosservata alla Fondazione Pordenonelegge.it che

ha voluto omaggiare il poeta e la terra che gli ha ispirato questi meravigliosi versi, organizzando una delle tappe dell'apprezzato format "pordenonelegge il territorio" un'occasione per approfondire la conoscenza del Friuli Venezia Giulia attraverso la voce, le esperienze e la visione di protagonisti che sono nati o che hanno ben conosciuto il Friuli e le sue molteplici suggestioni.

E così, sabato 4 febbraio, con una giornata che per il clima ha reso ancora più particolare la visita, sessanta curiosi si sono lasciati guidare alla scoperta di un poeta ma anche di un territorio,

La visita alle Distillerie Nonino.



La statua di Giuseppe Ungaretti al Parco.

delle sue eccellenze, dei suoi prodotti. È un ambiente che trasmette serenità quello della bassa friulana. Ampii spazi di terreno intervallati da filari di gelsi e coltivazioni. Territori che si prestano a passeggiate a piedi o in bicicletta alla ricerca di ritmi lenti e rigeneranti. Ed è in questa zona con la ciclabile Alpe Adria a lambire il borgo, che si trova la Distilleria Nonino. È qui che la comitiva ha fatto la sua prima tappa. Tra i vapori degli alambicchi, i colori delle botti per l'invecchiamento e i caratteristici profumi delle vinacce, Antonella Nonino ha raccontato la storia di una famiglia, della grappa, di un'azienda. Sentire le parole di chi è cresciuto immerso in questo contesto, dà un senso completamente diverso a quello che puoi immaginare da fuori. Scopri una dinastia di persone semplici, legate alle tradizioni, che fanno delle relazioni e della passione il loro

pane quotidiano. Ma che riescono a condirlo con curiosità, innovazione, studio, professionalità. Lasciarsi guidare dalle Nonino (ad Antonella si è poi aggiunta Cristina) è come fare un carico di energia, una flebo di solarità, un'iniezione di positività. E allora capisci perché se c'è qualcuno che ha trasformato la grappa da Cenerentola a regina non poteva che essere questa famiglia, perché le loro radici continuano a restare qui, fuori dalle rotte del bel mondo, ma dove ogni anno il bel mondo soprattutto della cultura, si ritrova per il Premio Nonino giunto quest'anno alla 42^a edizione.

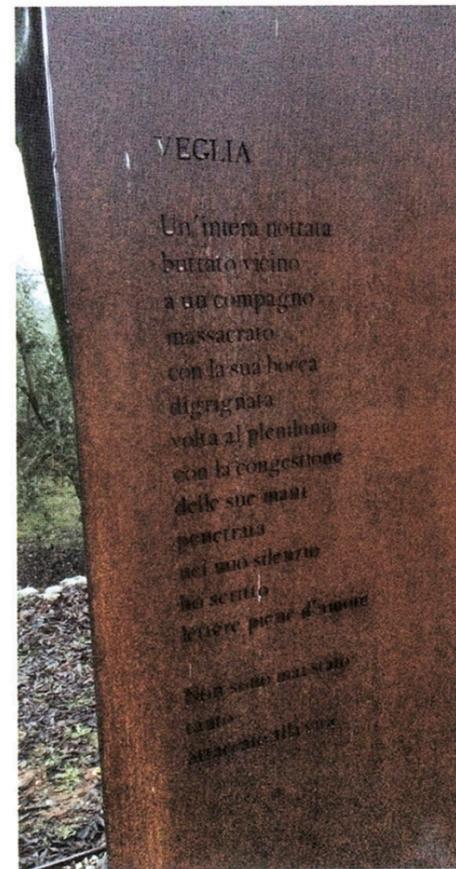
Lasciato l'ospitalissimo Borgo Nonino, il gruppo ha proseguito per Villa Mauroner di Tizzano, frazione di Santa Maria la Longa (solo la villa, spesso sede di mostre, meriterebbe una visita). Ad attenderli Alessandro Marzo Magno, scrittore e giornalista. È spettato a lui il compito di contestualizzare il periodo storico nel quale Ungaretti diede vita alla sua prima e potente opera poetica, il Porto Sepolto, le cui liriche furono scritte quasi tutte sotto il fuoco nemico, sul monte San Michele nei pressi di Sagrado.

E al Sindaco Igor Treleani raccontare quanto un piccolo comune come Santa Maria la Longa voglia investire nel turismo culturale per far in modo che i visitatori possano immergersi in questi territori, respirarne le emozioni e provare a vivere quel che non solo Ungaretti ma anche Gabriele D'Annunzio anche lui "ospite" di queste zone, hanno provato. Per gli appassionati di curiosità storiche Santa Maria la Longa ha anche un altro legame con la prima Guerra Mondiale, in particolare con la gloriosa Brigata Catanzaro i cui componenti proprio qui furono fucilati. A ricordo del loro valore il comune ha dedicato una stele dell'artista Giorgio Celiberti.

E per i curiosi in generale, sempre in questo comune, esiste una delle rarissime "berline", colonna sulla quale veniva lasciata la testa dei rei decapitata dal boia, fino alla sua completa consumazione come monito del popolo e dei viandanti.

Come sempre accade in queste occasioni, il pranzo non è solo una doverosa tappa ma un momento per apprezzare i prodotti del territorio. E allora ecco che il menu scelto all'agriturismo da Ivan di Mereto di Capotolo, ha conquistato tutti soprattutto gli ospiti che arrivavano dal vicino Veneto e anche dall'Emilia Romagna. Tra i piatti serviti particolarmente graditi i tagliolini con la "marcundele" ragù di carne arricchito da un caratteristico insaccato delle zone. Non poteva poi mancare il frico. Un menu da leccarsi i baffi.

La giornata è proseguita a Sagrado con la vi-



sita al Parco Ungaretti ricavato all'interno della tenuta Castelvecchio. Sotto una pioggia scrosciante ogni angolo del giardino acquistava sempre più fascino e donava ancor più sacralità a questo luogo. Nella villa, un tempo ospedale degli intrasportabili, si vedono ancora le scritte dei ricoverati fatte sulle pareti delle stanze. Attraverso questi inni alla vita, provocazioni, preghiere, disegni, le installazioni del parco con le poesie di Ungaretti sembrano proprio prendere corpo ed echeggiare tra gli alberi. Per chi ama il poeta soldato, questa è una visita che va assolutamente fatta anche perché è possibile accedervi autonomamente e senza nessun costo.

Rientrando a Pordenone, non era solo il bagagliaio del pullman a essere carico degli acquisti fatti alla Nonino o a Castelvecchio. A essere più carico, era il cuore di tutti i partecipanti: un viaggio nel passato per comprenderne la storia e per capire quanto questo territorio abbia segnato la vita del poeta soldato Giuseppe Ungaretti. E quanto il Friuli Venezia Giulia offra sempre luoghi e storie da scoprire.

A sinistra, una delle poesie di Ungaretti a Sagrado; sotto la Marcundele. (Foto Luca Vivan)

LA RICETTA

Tagliatelle con la marcundela (trito di fegato, polmone, rognone e grassi teneri del ventre del maiale)

Ingredienti per 4 persone:

320 gr. di tagliatelle all'uovo, 2 marcundele, ½ cipolla bianca, 1 cucchiaino di olio e.o., Rosmarino, ½ bicchiere di vino rosso, Brodo vegetale, Una noce di burro, Formaggio di malga

PREPARAZIONE

Tritare finemente la cipolla e farla appassire con l'olio e il rosmarino tritato, aggiungere la marcundela tagliata a piccoli pezzi, salare e rosolare. Bagnare con vino rosso e lasciar evaporare. Continuare la cottura per circa 25 minuti aggiungendo il brodo vegetale. Portare a bollore l'acqua e salarla leggermente, cucinare le tagliatelle. Scolare e saltare nella pentola con la noce di burro. Condire la pasta con la marcundela, metterla nei piatti e infine spolverare con il formaggio di malga grattugiato. Vino in abbinamento: Refosco dal Peduncolo Rosso o Cabernet Franc.

