



OBJEKT DER WOCHE

Grado-Buch

Seelen-Navi für Nahseefahrer

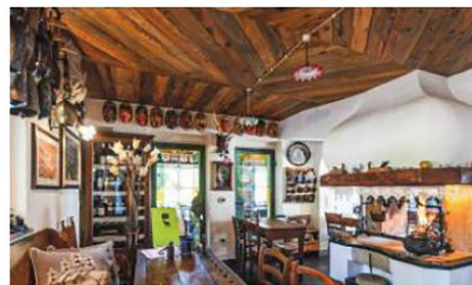
Erste Ausfahrt Adria, ein Sehnsuchtsort für Nahseefahrer mit Inselbegabung: Auch wenn Villacher und Grazer, Klagenfurter und Judenburg bei Pizza, Pasta und beim Prosecco-Schlürfen erst wieder unter sich bleiben: „Grado, der ins Meer hineingerufene Ort“, so der Titel unseres Blätter-Objekts der Woche, liegt ganz tief in unserem Herzen.

Die Autoren des Bandes, Mike Markart und Martin G. Wanko, packen eine Extra-Portion Adria-Nostalgie zwischen Buchdeckel. Durchs Regenwasser-Kanalital nehmen sie uns mit auf eine Reise zum ersten Kaffee am Autobahn-Autogrill, hin zu den „zwei Vespas, drei Weinbars und einem Strand“ von Grado – mit herbstlich-gähnender Menschenleere. Den Leser erwarten Reiseprosa mit Meerwert, Lebensliebeslyrik in der „osteria di mare“ und Fotos in Schwarz und Weiß, durch die Linse der Autoren und von Clarissa Berner geschossen. Wer Sehnsucht hat, aber nicht am Trip ist: reinblättern! BH

„Grado, der ins Meer hineingerufene Ort“, Edition Keiper, 22 Euro



Giannola befeuert die Glut mit dem „soffietto“



Der Fogolâr im Hause Nonino

ADI WINKLER (3)

Friauls flammendes Herz

Der Fogolâr-Ofen ist ein Symbol der friaulischen Kultur. Sein Feuer stiftet Wärme, Gemeinschaft – und vorzügliche Speisen.

Von Adi Winkler

Ein leises Knistern und behagliche Wärme erfüllen rund um den Fogolâr den Raum, der mehr Kapelle als Küche ist. Die Flammen auf der Feuerstelle tanzen noch etwas höher, wenn Giannola mit der *pinze*, dem Schürhaken, und dem *soffietto*, einem antik anmutenden Blasebalg, die Glut befeuert. Ein gewaltiger Kaminbauch verschlingt den aufsteigenden Rauch. „Das Gusseisengestell, die Werkzeuge und die Kupferkessel hier stammen alle aus dem 18. Jahrhundert“, erzählt die rüstige 87-Jährige. „Am Fogolâr wird geplaudert und gestickt, gefeiert, getrunken – und natürlich gekocht. Doch der Fogolâr ist mehr als ein Herd oder Kaminfeuer, er ist ein Gefühl, typisch für Friaul“, sagt sie und schiebt ein langes Holzschiet nach. „Kastanienholz aus dem eigenen gepflanzten Wald. Kocht man Polenta, müssen es für den typischen Geschmack im Friaul sogar drei Holzsorten sein.“

Dass man im Wohn- und Gästehaus der Familie Nonino im Percoto bei Udine gleich zwei Räume mit einem Fogolâr antrifft, lässt hier eine besonders intensiv gepflegte Tradition dieses friaulischen Lebensgefühls erahnen. „Diesen hier“, zeigt Giannola auf den anderen Fogolâr, „ließ mein Großvater nach jenem Fogolâr nachbauen, auf dem einst der Koch im Ristorante Roma in Tolmezzo die Küche Carnias berühmt machte.“

Wen wundert es, dass ein Fogolâr die Etiketten des bei Nonino gebrannten weltberühmten Grappa ziert. Und tatsächlich: Wer durch Friaul-Julisch Venetien reist, merkt schnell, dass diese Feuerstelle weit mehr ist als eine archaische Kochmöglichkeit. Sie ist das soziale Herz eines Hauses, einer Gemeinde, einer Kultur.

Seit Jahrhunderten ist in Friaul-Julisch Venetien der Fogolâr der Platz, an dem nicht nur Po-

lenta gerührt, sondern Leben geteilt wird. In den Wintermonaten war er oft der einzige geheizte Ort im Haus. Hier wurde auch gestritten, gebetet, verkuppelt und verziehen. Der Rauch stieg nicht nur durch den Kamin, sondern auch durch Geschichten in die Köpfe der Kinder, die zu Füßen der Alten saßen. Die Bauform des Fogolâr variierte, doch stets war er zentral: eine Feuerstelle aus Stein oder Ziegeln, meist umhüllt von einem „Napa“, einem schwarzen Rauchfangvorhang, der ebenso funktional wie geheimnisvoll war.

Dass die friaulischen Auswanderer ihre weltweiten Vereinigungen „Fogolâr Furlan“ nennen, ist kein Zufall. Der Fogolâr ist kein nostalgisches Relikt. Er ist Identität.

Als Teil der Wein- und Genussstraße Strada del Vino e die Sapori hat PromotismoFVG nun eine neue Reiseroute „Die Entdeckung der Fogolârs“ zusammengestellt. Mit Tolmezzo als Ausgangspunkt hinein bis in die

kleinen Täler der friulanischen Dolomiten. Hier lernt man nicht nur das Karnische Museum der Volkskunst, sondern auch die karnische Küche kennen. Mit Spezialitäten wie den besonderen Polenta-Eintopf Toç in Braide oder die Cjarsons, die karnischen Nudeltaschen, sowie natürlich den deftigen Frico.

Die deutsche Sprachinsel Sauris – mit einem ganz besonders stilvollen Exemplar eines Fogolâr im Hotel & Restaurant Pa' Krhaizar – liegt ebenso auf der Route wie Forni di Sopra. Nördlich von Tolmezzo laden die Ortschaften Sutrio und Treppo Ligosullo mit Behaglichkeit des offenen Feuers ein, weiter südlich in Arba das Gasthaus Grappolo d'Oro. Immer um den Fogolâr, dem flammenden Herz Friauls. Es ist das Feuer in der Mitte. Und was es immer am Leben hält: Nähe.

Der Fogolâr ist das soziale Herz eines Hauses, einer Gemeinde, einer Kultur. Unten: Giannola Nonino



POST AUS GRADO

Stefan Maiwald lebt seit Jahren in Grado. Auch sein Buch „Meine Bar in Italien“ (Styria-Verlag) spielt dort.

Die große Winterwende

Wäre der Dezember ein Fußballer, könnten wir ihn als „Unterschiedsspieler“ bezeichnen. Denn wenn in Grado alles wie angekündigt im Dezember so eintritt, wie es die Verantwortlichen angekündigt haben, läutet unsere Lieblingsinsel die ganz große Wende ein, weg vom Sommer- zum Ganzjahresziel. Und das ist ein Schritt, von dem viele Destinationen träumen.

Als Erstes öffnet Anfang Dezember die komplett restaurierte Terme, und das sieht doch alles recht vielversprechend aus, mit Saunen, Ruheräumen, Anwendungen und Jacuzzis, fast immer mit Blick aufs Meer. Sogar die Sandkuren sollen intensiviert werden, die Grado ja einst italienweit bekannt gemacht und Prominente aus Sport und Mode angelockt haben. Nun sind Jacuzzis, wie Picknick oder Tretbootfahren, zwar Dinge, die immer ein bisschen besser klingen als sie in Wirklichkeit sind, aber halten wir fest: Wenn dann noch das Meeresmuseum an der Uferpromenade im Dezember öffnet – und beim letzten Kontrollgang vor dem Abschieden dieses Textes waren immerhin Bohr- und Hammergeräusche aus dem Inneren zu hören; wir dürfen also vorsichtig optimistisch sein –, bekommt Grado zwei erstklassige Publikumsmagneten, die sich auch noch an ganz unterschiedliche Zielgruppen richten. Das Meeresmuseum ist, etwa in Verbindung mit dem neu restaurierten Archäologiemuseum von Aquileia, eine Destination für Kulturinteressierte, die Terme wendet sich an Gesundheitsbewusste und Selbstoptimierer. Und Trattorien haben auch noch genügend geöffnet (wenngleich es gern ein paar mehr sein könnten, aber das ist sehr oft ein Personalproblem – was ein ganz anderes Thema ist).

Klar, dass auch die Strandbar Numero Uno nach dem großen Erfolg des letzten Jahres wieder öffnet, weihnachtlich geschmückt. „Last Christmas“ und „Jingle Bells“ im Sand, das hat einfach was. Wenn dann auch noch, wie im letzten Jahr, das Wetter mitspielt, wird es ein winterlicher Kanter Sieg für Grado.

Il cuore ardente del Friuli

Il fogolâr è un simbolo della cultura friulana. Il suo fuoco genera calore, convivialità - e piatti squisiti.

di Adi Winkler

Un leggero crepitio e un piacevole calore riempiono la stanza attorno al fogolâr, che è più una cappella che una cucina. Le fiamme sul focolare danzano ancora più alte quando Giannola alimenta le braci con le *pinze* - l'attizzatoio - e il *soffietto*, una sorta di antico mantice. Un enorme e panciuto camino inghiotte il fumo che sale. "La struttura in ghisa, gli attrezzi e i calderoni di rame qui presenti risalgono tutti al XVIII secolo", racconta l'arzilla ottantasettenne. "Intorno al fogolâr si chiacchiera e si ricama, si festeggia, si beve e, naturalmente, si cucina. Ma il fogolâr è molto di più di una stufa o di un caminetto, è un luogo ricco di emozioni tipiche del Friuli", dice, aggiungendo un lungo ceppo di legno. "Legno di castagno proveniente dal bosco da noi piantumato. Per cucinare la polenta, affinché abbia il sapore tipico del Friuli, occorrono addirittura tre tipi di legno diversi". Il fatto che nella casa della famiglia Nonino a Percoto, vicino a Udine, ci siano ben due stanze ciascuna con il suo fogolâr, lascia intuire una tradizione particolarmente sentita di questo stile di vita friulano. "Questo qui", dice Giannola indicando l'altro fogolâr, "è stato fatto costruire da mio nonno sul modello di quello che un tempo rese famosa la cucina della Carnia al ristorante Roma di Tolmezzo".

Non sorprende quindi che un fogolâr decori le etichette della grappa di fama mondiale distillata dai Nonino. E infatti, chiunque viaggi attraverso il Friuli Venezia Giulia si rende subito conto che questo focolare è molto più di un arcaico luogo per cucinare. È il cuore sociale di una casa, di una comunità, di una cultura.

Da secoli in Friuli Venezia Giulia il fogolâr è il luogo dove non solo si mescola la polenta, ma si condivide la vita. Nei mesi invernali era spesso l'unico luogo riscaldato della casa. Qui si litigava, si pregava, si combinavano matrimoni e si perdonava. Il fumo non saliva solo lungo il camino, ma attraverso le storie penetrava anche nella mente dei bambini seduti ai piedi degli anziani. La forma del fogolâr poteva variare, ma si trovava sempre al centro della casa: era un focolare in pietra o mattoni, solitamente avvolto da una "napa", una tenda nera che serviva da cappa, tanto funzionale quanto misteriosa.

Non è un caso che gli emigrati friulani diedero il nome "Fogolâr Furlan" alle loro associazioni sparse in tutto il mondo. Il fogolâr non è una reliquia nostalgica. È identità.

Nell'ambito della Strada del Vino e dei Saperi, PromoTurismo FVG ha ora creato un nuovo itinerario turistico denominato "Alla scoperta dei fogolârs". Con Tolmezzo come punto di partenza, l'itinerario si addentra nelle piccole valli delle Dolomiti friulane. Qui non solo si può visitare il Museo Carnico delle Arti Popolari, ma anche conoscere la cucina della Carnia. Con specialità a base di polenta come il Toç in Braide o i ravioli carnici chiamati Cjarsons, e naturalmente il sostanzioso frico.

L'isola linguistica tedesca di Sauris - con un esempio particolarmente elegante di fogolâr nell'Hotel & Ristorante Pa' Krhaizar - si trova lungo l'itinerario, così come la località di Forni di Sopra. A nord di Tolmezzo, i villaggi di Sutrio e Treppo Ligosullo invitano al calore accogliente del fuoco all'aperto, più a sud, ad Arba, ci attende l'Osteria Grappolo d'Oro. Sempre attorno al fogolâr, il cuore ardente del Friuli. Il fuoco al centro. Ciò che lo mantiene sempre vivo: la vicinanza.

Didascalie:

Giannola alimenta le braci con il "soffietto" - Il fogolâr a casa dei Nonino. - Il fogolâr è il cuore sociale di una casa, di una comunità, di una cultura. In basso: Giannola Nonino.