

OSPITE L'ACCADEMIA DI GINEVRA, MASSIMO CONSENSO ENOLOGICO DEL MONDO

Un Asparagus che parla francese: tanti elogi al Boschetti e al Friuli

Asparagus, alla sua quinta tornata del 1989 da Boschetti a Tricesimo, ha parlato in francese. È stata la lingua adottata in occasione della visita, e della presenza a Tricesimo, di un centinaio di membri dell'*Académie internationale du vin* di Ginevra, il massimo consesso enologico del mondo, qui in Friuli per un tour enogastronomico di quattro giorni sugli itinerari vitivinicoli e della ristorazione delle Grave, dell'Isonzo, dei Colli orientali del Friuli e del Collio. Nel gruppo degli ospiti erano rappresentate 14 diverse nazioni, dal Giappone al Sudafrica, al Messico, agli Stati Uniti, al Canada, al Portogallo, Spagna, Belgio, Olanda, Germania, Inghilterra, Svizzera, Francia e Italia; vigneroni, scrittori, giornalisti, scienziati, tecnici, produttori fra i più famosi sul set enoico dei Paesi vitivinicoli, fra cui, tanto per citarne alcuni, don Pedro Domecq de la Riva di Jerez de la Frontera, il marchese Jacques d'Angerville, il professor Jacques Puisais, enologo di fama internazionale, Jacqueline Nogarede, André Parce di Perpignano, il portoghese Antonio F. d'Avilez delle Cantine Fonseca, il tedesco Gert von Paczensky, la signora Fumiko Arisaka proprietaria e direttrice della rivista giapponese *Vinotéque*, lo spagnolo Pelayo de la Mata marchese de Vargas, il belga professor Robert Goffart, gli italiani cavaliere del lavoro Ezio Rivella, presidente dell'Oive e consigliere delegato di Villa Banfi, Angelo Gaja di Cuneo, Maurizio Zanello di Cà del Bosco, il conte Giuseppe Tasca di Almérita dalla Sicilia, il professor Italo Eynard di Torino e il presidente di turno dell'Aiv conte Riccardo Riccardi di Santa Maria di Mongrando.

L'*Académie* di Ginevra aveva scelto e privilegiato, sulle altre, la nostra regione per la sua prima visita ufficiale in Italia e ne ha riportato, come ha sottolineato il cancelliere André Parce a conclusione del simposio da Boschetti, un'impressione «inaspettata e emozionante»: un giudizio complessivo più che lusinghiero se si considera che i «cugini enoici d'Oltralpe» ben poco, e raramente, concedono, in fatto di vini, a tutti gli altri Paesi a vocazione vitivinicola. D'altronde un'eguale valutazione, con eguali accenti di am-



Illustri ospiti dell'Accademia mondiale con Vittorio Marangone: in alto, il marchese Jacques d'Angerville e, sotto, il conte Riccardo Riccardi e Jacqueline Nogarede. (Foto Mv)

mirazione inaspettata, era stata formulata in occasione dei numerosi impatti con la nostra realtà vitivinicola nei tre giorni di visite. Soprattutto a Russiz superiore di Capriva, ospiti per l'occasione di Marco Felluga (entrato a far parte dell'*Académie*) nella foresteria dell'azienda, dopo l'inaugurazione della splendida cantina scavata sotto la collina sull'ardito progetto dell'architetto Aldo Bernardis. Qui gli ospiti hanno incontrato il presidente della Regione Adriano Biasutti, con l'assessore regionale all'agricoltura Vinicio Turello, il sindaco di Gorizia Antonio Scarano, il presidente della Camera di commercio Gianni Bravo e i maggiori esponenti del mondo vitivinicolo.

Ma torniamo all'incontro

del Boschetti di Tricesimo per *Asparagus* 1989 del Ducato dei vini friulani: solita e festosissima cornice di ospiti (il tempio enogastronomico di Giorgio Trentin non ne poteva contenere uno di più tanto che si è dovuto respingere un centinaio di richieste), un addobbo floreale di incantevole suggestione con quasi duemila rose di tutti i colori disseminate nelle varie sale per la regia di Idana Trentin, Guia Krcivoj e dei fratelli Rinaldo e Roberto Krcivoj, tovaglie e tovaglioli con allegorie intente all'asparago, candelabri e posateria d'argento su ogni tavola, scenografia di gran gusto, sul taglio ormai consueto a sottolineare la classe di questo ristorante e antica trattoria che si fregia, legittimamente, di

tanti allori. Menu mozzafiato dello chef Vinicio Dovier e della sua *équipe* di giovanissimi cuochi con la collaborazione di una batteria di servizio elegante, attenta e puntuale, i sommelier e, su tutti, l'occhio attento e vigile di *patron* Giorgio Trentin. I francesi in sala ne sono rimasti — può dirsi — sbalorditi. «Non credevamo — han detto — che in questo piccolo fazzoletto di terra friulana albergassero tanta classe e un così alto livello ai fornelli e di vini».

Il menu, ovviamente tutto dedicato al turione friulano, ha incantato con le piccole golosità al calice del benvenuto servito nel cortile dell'albergo con lo spumante brut di Livio Felluga, uova e asparagi (piatto d'obbligo, in

elaborazione di fantasia di Vinicio Dovier) con Pinot grigio di Sabino Scolamiero di Buttrio, minestra di asparagi alla vecchia maniera con Tocai friulano dell'Abbazia di Rosazzo di Tullio Zamò, ravioli alla ricotta di montagna e asparagi con Collio Sauvignon di Vanda Gradnik di Cormons, branzino e asparagi in sfoglia di patata con Pinot bianco di Vigne dal Leòn di Tullio Zamò, lombatina all'aneto e asparagi (il piatto più applaudito e richieste di bis da quasi tutti i tavoli) con Merlot dei Rubini di Spessa e, infine, una incantevole, delicata e piacevolissima spuma di croccantino e vaniglia (anche qui battimani a scena aperta per il pasticciere Rolando Toso) con il magico Ramandolo di Giovanni Dri.

A metà percorso il duca del Ducato dei vini friulani onorevole Vittorio Marangone, con i consiglieri in toga, ha manifestato agli ospiti, in un simpatico francese a volte spiritosamente *maccheronico*, la soddisfazione e l'orgoglio del Friuli per questa loro visita. Donando all'*Académie* un quadro in oro e argento raffigurante il Castello di Udine, ha intronizzato, con il rosso collare della Confrérie, i sei membri del *Conseil* ginevrino, particolarmente felici della distinzione ed estasiati dal sorso di Picolit di Girolamo Dorigo gustato dal calice longobardo d'argento, donato 20 anni fa dal compianto professor Gaetano Perusini.

Piatti dell'*Asparagus* di Fred Pittino e dello scultore Enore Pezzetta a ruba fra i commensali e passerella finale sottolineata dai consensi di tutti. Il concorso per un soggiorno alle Baleari: ha vinto, fra i centodieci elaborati presentati alla giuria (il giornalista Cesare Russo e i consiglieri dottor Piero Vidoni e ragioniere Girolamo Dorigo), l'udinese Gianni Lenarduzzi con il motto «L'asparago, tante specie, tante regioni: ma quello friulano dà mille emozioni». Ai posti d'onore Vilma Natolini di Buia e Furio Ardesi di Trieste.

E si va per il quinto appuntamento, venerdì prossimo, nella *roccaforte* della cucina carnica del Roma di Tolmezzo. Ai fornelli Gianni Cosetti. Già tutto esaurito per 180 ospiti. I ritardatari potranno forse fruire di una serata bis. Anche questo un segnale di successo di *Asparagus* 1989.