

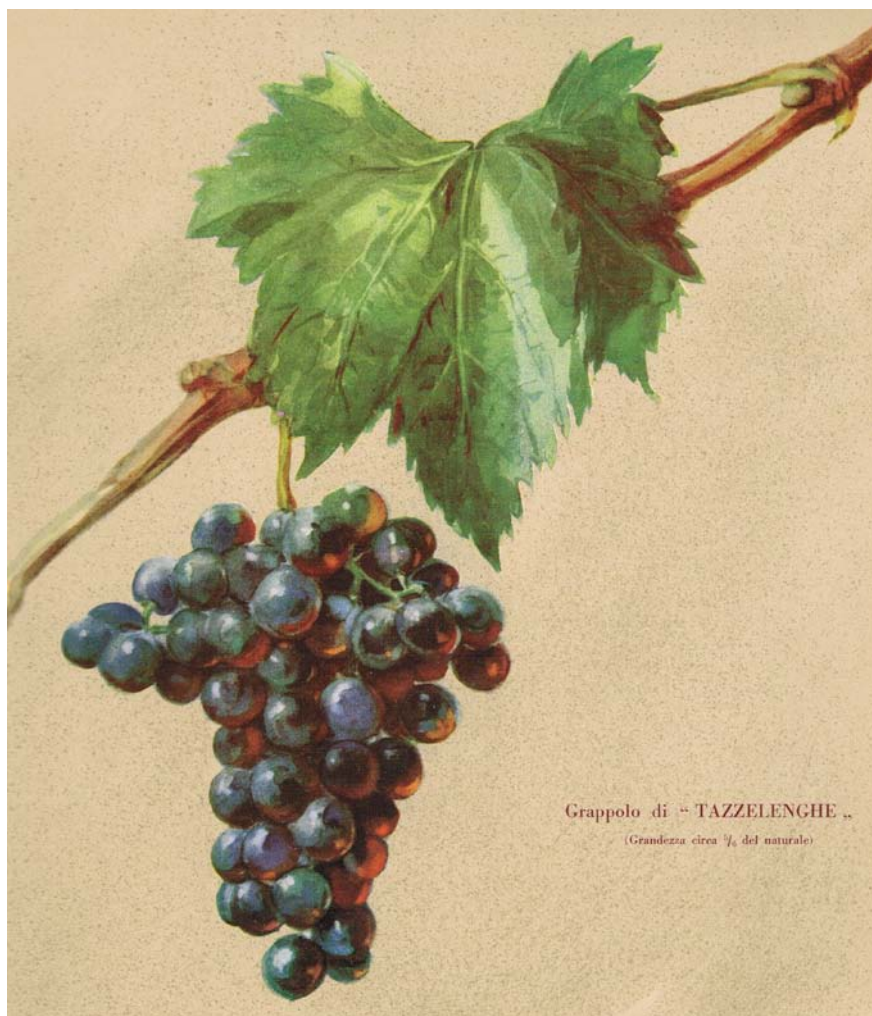
Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Notiziario

37° Anno Sociale
N. 7 - Febbraio 2016



Grappolo di "TAZZELENICHE ..
(Grandezza circa 1/4 del naturale)

Grappolo di Tazzelenghe
(G. Poggi, 1939)



Siate dono nel mondo

Anno Rotariano 2015 - 2016

Presidente Internazionale
K.R."Ravi" RAVINDRAN (Sri Lanka)
Governatore del Distretto 2060
Giuliano CECOVINI
Assistente del Governatore
Alberto ROSA BIAN
Presidente del Club
Pierpaolo RAPUZZI
Vice Presidente
Giovanni B. MONCHIERI

Vice Presidente
Franco FORNASARO
Past President
Paolo BIANCHI
Presidente eletto
Elena DOMENIS
Segretario
Alessandro RIZZA
Tesoriere
Guido M. GIACCAJA
Prefetto
Davide SIMONCIG

Sommario

Lettera del Presidente	2
La Copertina	2
Comunicazioni e informazioni ai Soci	3
Bollettino delle attività di Gennaio 2015	4
Prospetto delle presenze alle riunioni	6
Programma di Febbraio 2016	7

La Lettera del Presidente

Amici carissimi,

le settimane volano via e si portano via i mesi. Gennaio è passato in un attimo e ci ha portato alcuni temi di riflessione importanti. Abbiamo avuto relatori preparati e di alto livello che ci hanno presentato un tema difficile e ancora, in parte, attuale che ha riflessi nella nostra vita quotidiana: la Seconda Guerra Mondiale. Il primo incontro dell'anno, infatti, è stato dedicato al nuovo libro di Franco Fornasaro ed è stata l'occasione di sentire la storia della città di Zara negli anni 1943-45 dalla voce di chi quegli avvenimenti li ha vissuti. Il mese si è poi concluso con l'intervento dell'ing. Enrico Barbina che ha illustrato l'attenzione dedicata dagli inglesi al nostro territorio considerato strategico per i futuri equilibri europei. Tra queste due serate impegnative abbiamo avuto l'occasione di rilassarci sul Collio presso il ristorante "La Subida" ad ascoltare dalla voce di Josko la storia di una famiglia di ristoratori che hanno rivoluzionato la cucina della nostra terra. Febbraio portandosi via il carnevale ci vedrà riuniti nelle Valli del Natisone per mangiare la tradizionale "renga" della Quaresima. In questo mese parleremo di Rotary e di quanto sia importante la nostra "Rotary Foundation" grazie ai nostri soci Giovanni Sale e Bruno D'Emidio. Il mese si chiuderà con la proiezione di un documentario "Cartolina dal fronte" girato integralmente a Cividale e con la relazione di Pierpaolo Sirch, fresco vincitore del Rist d'Aûr dei Nonino su una realtà dell'eccellenza friulana.

Mi fa davvero piacere vedere, mese dopo mese, un'importante presenza ai nostri incontri, siano essi di svago e socialità siano essi molto impegnativi. Questo dimostra ancora una volta l'affiatamento che ci contraddistingue e rappresenta sempre una sfida a fare meglio.

Nell'augurare a tutti dei momenti di serenità e felicità vi saluto con grande amicizia.

*Mandi,
Pierpaolo*

La copertina Tazzelenghe

Vecchio vitigno friulano coltivato abbastanza estesamente un tempo ed oggi pressoché scomparso per lasciar posto alle varietà di merito.

Il Molon nella sua ampelografia descrive una Tazzelenghe nera.

È un vitigno assai vigoroso, produttivo, resistente alle malattie, con uva che dà abbondante mosto ed un vino discreto, ricco di colore e di acidità, donde il nome e quindi assai vivo e sapido.

DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Resistenza alle malattie: ottima.

Vigore: ottimo.

Produttività: ottima e costante.

Germoglio: di colore verde chiaro, quasi glabro, sottile, eretto. Foglioline terminali tomentose nella pagina inferiore, glabre in quella superiore, di colore verde bruno.

Talci: di forte sviluppo, numerosi, di colore nocciola chiaro, striati. Gemme sporgenti, globoidi, grandi.

Foglia: media, tondeggiante, tribolata. Seno peziolare aperto. Seni laterali poco o mediamente profondi. Lem-

bo piano. Pagina superiore di colore verde scuro, liscia; pagina inferiore verde glabra; nervature poco appariscenti, di colore verde. Dentatura grossolana, denti ottusi doppi, picciolo lungo o medio, verde.

Grappolo: medio, cilindrico, semi serrato. Penducolo erbaceo, verde rossastro. Raspo erbaceo, verde. Pedicelli verdi. Acino più che medio, rotondo. Buccia sottile, tannica, resistente, di colore nero violaceo, fortemente pruinata; polpa sciolta non molto dolce, acidula. Vinaccioli in numero di tre.

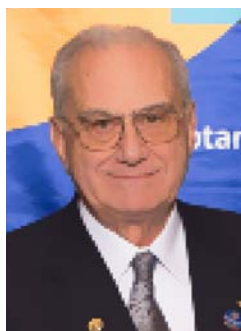
CARATTERI DEL VINO – Di colore rosso rubino. Odore vinoso marcato. Sapore acidulo, leggermente tannico, sapido. Vino comune da pasto.

Alcolicità: media gradi 10, massima gradi 10,5, minima gradi 8 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 8 per litro (in acido tartarico).

VG. Poggi - Atlante Ampelografico, 1939.
Arti Grafiche. Pordenone

Comunicazioni e informazioni ai Soci



Il Presidente 2015/2016 del Rotary International
K.R. "Ravi" RAVINDRAN (RC Colombo - Sri Lanka)



Il Governatore 2015/2016 del Distretto 2060
Giuliano CECOVINI (RC Trieste Nord)

L'assistente del Governatore 2015/2016
Alberto ROSA BIAN (RC Udine Patriarcato)



Quote sociali

Il 31 gennaio 2016 cade il versamento della seconda rata semestrale (450 €) della quota sociale 2015/2016. **I Soci che non hanno ancora provveduto sono pregati di farlo al più presto possibile.**

Dati per il bonifico bancario:

A: Rotary Club di Cividale del Friuli - C/o: Banca di Cividale
IBAN: IT 85F 05484 63740 02557 0018806

Giubileo dei Rotariani

Il Rotary International sta organizzando per il prossimo sabato 30 aprile 2016, un incontro con Papa Francesco in Piazza San Pietro a Roma.

Borse di studio per la pace

Il Rotary International ha pubblicato il Bando per le candidature alle Borse di Studio per la Pace per l'anno 2017. Saranno selezionati 100 candidati a livello mondiale per studiare in uno dei Centri per la Pace del Rotary International. Le borse sono riservate a laureati che abbiano già maturato una esperienza nel settore e a professionisti già esperti nel settore della pace. Ulteriori informazioni nel sito:
<https://www.rotary.org/en/get-involved/exchange-ideas/peace-fellowship>



Auguri di Buon Compleanno

Tanti cari auguri ai Soci nati in febbraio:

Alessandro Rizza (il 18) - **Pierpaolo Rapuzzi** (il 23)

Nino Di Martino (il 25)- **Roberto Novelli** (il 25)

Claudia Cordaro (il 25)



Martedì 12 Gennaio: Cena leggera con relazione Riunione n. 28 - Presenti: n. 24 Soci - n. 4 Consorti - n. 3 Ospiti

Relatore della serata è stato il **Socio Franco Fornasaro**, accompagnato dall'**Ing. Silvio Cattalini**, Presidente dell'Associazione "FVG e Dalmazia" di Udine.

Scopo dell'incontro è stato quello di presentare l'ultimo libro scritto da Franco (l'ultimo di una lunghissima serie) dedicato alla sua amata Dalmazia: "**GLI APPUNTI DI STIPE**". Il libro (un romanzo documentario) raccoglie il senso delle recenti lezioni tenute da Franco all'Università della Terza Età di Udine.

Di seguito la sintesi di una recensione del libro tratta dal Messaggero Veneto del 6 ottobre 2015.

«Per affrontare e divulgare una materia così ampia e dettagliata, Fornasaro ha scelto una trama dialogante in cui un giovane cerca una verità attraverso le risposte dategli dall'anziano docente, che conobbe personalmente molti dei protagonisti, in un racconto che parte dall'irredentismo e da Francesco Giuseppe per comprendere poi guerre, fascismo, pulizia etnica, nazionalismi, nascita della Jugoslavia, vendette, trattati di pace. Ne esce, come dice nella presentazione l'ingegner Silvio Cattalini, zaratino, presidente del comitato Anvgd, un incontro suggestivo e coinvolgente, costituito da storie e vicende anche velate e soffuse, dove sentimenti genuini e tenere malinconie si confondono. Così – commenta Cattalini – in questo romanzo documentario le fantasie si mescolano con i fatti accaduti e si collocano in una nemesi positiva. Nutro il desiderio e la volontà di consegnare a tutti la storia di un secolo ormai non solo da conoscere, ma ancora e soprattutto da capire.

Lo scopo è dunque di riprendere il filo dei rapporti dove erano stati recisi, riannodando legami mai interrotti del tutto, coltivando il seme del riavvicinamento, senza più processi alle intenzioni. Un processo importante, che deve essere incoraggiato come ha fatto Fornasaro in un libro di episodi e riflessioni, dove nulla è taciuto o censurato. È interessante nel libro la continua trasmissione di notizie e responsabilità tra il professore e il giovane laureato, cui spetta adesso il compito di andare avanti e di attraversare la storia, senza negarla, senza farne motivo di odio e scontro, ma senza nemmeno usi strumentali o di parte. Spiegare cosa accadde in questi territori, nell'ultimo secolo, richiede una totale onestà intellettuale capace di porsi davanti al coacervo di etnie contrapposte, la cui brama principale era diventata a un certo punto la conquista di Trieste. Fare chiarezza è un debito nei confronti di tutte le vittime di allora, a qualsiasi mondo siano appartenute, schiacciate dai meccanismi di eventi che non potevano fronteggiare o evitare. Nei dialoghi proposti dal libro emerge tutto questo, per arrivare a una conclusione struggente, dove l'autore rievoca i sentimenti di chi italiano divenne esule a fine guerra e di chi invece volle restare. Percorsi antitetici, ma una sola storia di partenza, comunque due opzioni dannatamente drammatiche».



Lunedì 18 Gennaio: Conviviale fuori sede - La Subida

Riunione n. 29 - Presenti: n. 27 Soci - n. 18 Consorti - n. 4 Ospiti

È stata la seconda serata dedicata alla ricerca dei sapori e delle atmosfere dell'accoglienza del Friuli.

Nel mese di ottobre 2015 abbiamo avuto come ospite nella nostra sede del Castello lo chef maranese Giorgio dal Forno (titolare del Ristorante "Ai Tre Canai") che ci ha fatto conoscere le specialità della laguna friulana.

Questa volta è stato il nostro Club a visitare il Ristorante "La Subida", alle porte di Cormòns e a due passi dal confine sloveno, dove il padrone di casa **Josko Sirk** ha proposto le specialità del Collio accompagnate da aneddoti e storie locali.



La trattoria "Al Cacciatore della Subida venne aperta nel Natale del 1960.

Nel 1987 Josko creò, accanto al ristorante, un accogliente luogo di soggiorno immerso nel verde: si realizzò un sogno coltivato dalla Famiglia Sirk (di origini slovene) fin dal secondo dopoguerra, quando scelse di rimanere in territorio italiano.

La cucina che Josko ha narrato durante la conviviale si ispira ai piatti delle terre di confine, dove si incrociano e si fondono la cultura friulana e quella del mondo sloveno: piatti che sono stati continuamente raffinati senza far loro perdere il carattere originale del territorio e non disdegnando le innovazioni. È una cucina che ha saputo dare nobiltà alla povertà.



Prima della conviviale, Josko e suo figlio Mitja ci hanno accompagnato in visita alla splendida acetaia immersa nel bosco, dove ha luogo la produzione dell'Aceto Sirk della Subida.

L'acetaia, per coerenza con la filosofia di produzione, è stata realizzata interamente in legno dalla mano decisa dell'architetto Marcus Klaura e si inserisce molto bene nel paesaggio, nel quale spicca il suo tetto interamente coperto da pannelli fotovoltaici. L'aceto di vino Sirk è prodotto secondo un processo del tutto naturale che richiede una stagione calda per la fermentazione acetica e una fredda per la stabilizzazione.

Con le migliori uve da vitigno autoctono del Collio viene dapprima prodotto un ottimo vino bianco naturale, attraverso una lunga macerazione sulle bucce e mantenendo la presenza delle fecce nobili.

Con i primi caldi di primavera il vino viene portato in acetaia e messo in botticelle scolme, dove viene innescata l'acidificazione con l'aceto madre.

Entro l'inverno la fermentazione acetica sarà esaurita, ci sarà il travaso in botticelle – questa volta piene – e l'affinamento per due/tre anni. Il metodo di produzione dell'aceto di vino rosso, detto "Orleans", prevede un ciclo perenne per cui dalle botticelle "madri" vengono tolte delle piccole quantità di aceto e aggiunto man mano del vino sano.

Con l'affinamento all'interno di botticelle di rovere lasciate aperte, il vino rimane ventilato e può inacidire da sé senza alcun intervento. Senza alcuna filtrazione né manomissione; con grande pazienza e passione, si pratica poi il passaggio in bottiglia.

Tutte queste operazioni avvengono senza l'uso di macchinari: perfino per i travasi si sfrutta il fatto che l'acetaia è predisposta a gradoni e quindi, di anno in anno, si sposta la massa su un gradone più in basso, per caduta.





Martedì 26 Gennaio: Cena leggera con relazione Riunione n. 30 - Presenti: n. 20 Soci - n. 4 Ospiti

Ospite/Relatore della serata è stato l'Ing. **Enrico Barbina** che ha fatto un'interessante relazione su un appassionante argomento storico relativo alla Seconda Guerra Mondiale: le missioni britanniche dietro le linee tedesche in Friuli.

Nel 1944 il **SOE (Special Operations Executive)** britannico decise di infiltrare dietro le linee nemiche alcune missioni di suoi agenti per prendere i primi contatti con i partigiani italiani, di cui a quel tempo gli Alleati sapevano ben poco. Data l'importanza strategica dell'Operationszone Adriatische Küstenland e in particolare del Friuli, una prima missione con nome in codice "**Coolant**" fu paracadutata nella notte tra il 9 e il 10 giugno 1944 nella valle di Chiapovano (Čepovan) presso il comando del IX Korpus sloveno.

La missione era composta da tre uomini, comandati dal maggiore Hedley Vincent, che nelle settimane successive prese contatto con le formazioni italiane della divisione Garibaldi-Natisone stabilendo il proprio quartier generale a Stremiz (Faedis) e poi a Forame (Attimis). In agosto altri tre inglesi furono paracadutati su una nuova zona di lancio individuata sul monte Joanaz e si aggiunsero al nucleo originario di Vincent. Gli uomini del SOE iniziarono così un'intensa attività di sabotaggio delle linee di comunicazione nemiche, di addestramento dei partigiani e di organizzazione di rifornimenti per via aerea. In seguito al grande rastrellamento tedesco iniziato il 27 settembre 1944 la missione, assieme a molti dei reparti partigiani, riparò nella zona di Pulfero. Quando la morsa tedesca si allentò gli uomini del SOE ritornarono nella zona di Forame. In novembre vi fu l'avvicendamento del comando tra Vincent e il maggiore scozzese Thomas Macpherson, che tuttavia non si incontrarono. Macpherson, accompagnato dal suo radiotelegrafista Arthur Brown, si stabilì questa volta presso il comando della divisione Osoppo a Porzus; vi rimase però poche settimane, trasferendosi poi nel gemonese e continuando per tutto l'inverno l'attività di sabotaggio assieme a un piccolo nucleo di osovani, fino alla liberazione del maggio 1945. La sua capacità di analisi e la conoscenza del territorio e dei problemi politici e nazionali che caratterizzavano le zone di confine friulane fece sì che fosse chiamato dal generale Richard McCreery a rimanere in zona come consulente anche dopo la fine del conflitto. Nel suo rapporto finale per Londra Macpherson scrisse un'analisi lucida e circostanziata della situazione, tracciando una prima ma accurata versione di quello che sarebbe poi diventato l'attuale confine nordorientale dell'Italia.

Presenze Soci dal 01/07/2015 al 31/1/2016 (n. 29 riunioni)

SOCI	PRES	%
AVON	3	10
BALLOCH	1	3
BALUTTO	16	55
BARBIANI	24	83
BASSO	9	31
BEARZI D	1	
BIANCHI	21	72
BOCCOLINI	23	79
BRUNETTO	15	52
BUTTAZZONI	14	48
CORDARO	17	59
D'EMIDIO	29	100
DI MARTINO D	5	

SOCI	PRES	%
DOMENIS	11	38
DORBOLO'	0	0
DORGNACH	20	69
FELLUGA	12	41
FERLUGA	15	52
FORNASARO	10	35
FROSSI	1	3
GIACCAJA	18	62
LONDERO	28	96
MARINIG	24	83
MARSEU	21	72
MONCHIERI	16	55
NOVELLI	2	10

SOCI	PRES	%
PARAVANO	8	28
PELLEGRINI	10	35
PETRONI	1	3
PICOTTI	24	83
PITTIA	18	62
RAPANI	22	76
RAPUZZI	29	100
RIZZA	22	76
SACCAVINI	23	79
SALE	19	66
SIMONCIG	19	66
STEDILE	21	72
VOLPE	15	52

Presenze: >50% n. 24 - <50% n. 13 - Dispense (D) n. 2

Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Programma Febbraio 2016

Martedì 2 febbraio - ore 19.45

Riunione n. 31

Ristorante Leon d'Oro - Cividale - aperitivo

Argomenti rotariani: Giovanni Sale ci parlerà su:
"Rinfreschiamoci le idee sulla Rotary Foundation".

Mercoledì 10 febbraio - ore 19.45

Riunione n. 32

Ristorante Stara Baba - Clenia di San Pietro

Serata di penitenza con la tradizionale "renghe".

Martedì 16 febbraio - 19.45

Riunione n. 33

Ristorante Al Castello - cena leggera

Proiezione del documentario "Cartolina dal fronte", girato integralmente a Cividale con la presenza di uno degli autori, Roberto Marega. Presentazione anche del back stage del documentario stesso.

Martedì 23 febbraio - ore 19.45

Riunione n. 34

Ristorante al Castello . cena leggera con consorti

Pierpaolo Sirch, appena premiato con il Risit d'Aûr dei Nonino, ci racconterà l'esperienza dei Preparatori d'Uva, una realtà cividalese che si è imposta in tutto il mondo.



Siate dono nel mondo

Buon compleanno ai Soci:

Alessandro Rizza (il 18) - Pierpaolo Rapuzzi (il 23) - Nino Di Martino (il 25)

Roberto Novelli (il 25) - Claudia Cordaro (il 25)