

micromagazine

40

duemila 26



bm editore - poste italiane s.p.a. - spedizione in abbonamento postale d.l. 353/2003 (convertito in legge 27/02/2004 n.46) art.1, comma 1, n.40



TRIMESTRALE DI CULTURA DEL BENESSERE DEI SAPORI E DEL TURISMO
DI FRIULI VENEZIA GIULIA, TRENINO - ALTO ADIGE E VENETO



Editoriale

Accetto con entusiasmo l'invito dell'editore a firmare la direzione editoriale di questa rivista, a cui mi lega una collaborazione pluriennale. È una sfida che sento già mia: in questo numero, e nel prossimo, vedrete finalmente concretizzarsi un progetto editoriale che mette al centro le mie passioni di sempre: il cibo, il vino e le eccellenze del Triveneto.

Sono convinto che la vera ricchezza oggi sia saper spendere bene il proprio tempo, ricercando benessere, sapori e bellezza a partire da ciò che abbiamo vicino a casa. Con Mia Magazine vi accompagneremo alla scoperta delle nostre regioni, mete turistiche ormai primarie del Bel Paese, rivelandovi il lato più autentico e prezioso del nostro territorio.

Sfogliate con noi queste pagine e lasciatevi ispirare.

I am delighted to accept the publisher's invitation to take on the role of editor-in-chief of this magazine, with which I have enjoyed a long-standing collaboration. It is a challenge I already feel as my own: in this issue, and in the next, you will finally see the realisation of an editorial project that places my lifelong passions at its heart: food, wine and the finest produce of the Triveneto region.

I am convinced that true wealth today lies in knowing how to spend one's time wisely, seeking well-being, flavours and beauty starting with what we have close to home. With Mia Magazine, we will accompany you on a journey of discovery through our regions — now among the leading tourist destinations in Italy — revealing the most authentic and precious side of our territory.

Browse these pages with us and let yourself be inspired.

Il direttore editoriale
Giorgio C. Riva

Mod. Essential 2
disponibile in varie finiture

CU | SEEYOU

In esclusiva
da

Cumini Casa
Via San Daniele, 1 - Gemona del Friuli (UD)
T. +39 0432 971181 - casa@cumini.com
cumininteriors.com

Cumini Emporio
Via Portanuova, 13/a - Udine
T. +39 0432 506495 - emporio@cumini.com
cumininteriors.com

C O N T E N U T I

in cortile, in famiglia di Giuseppe Cordioli | p. 8

dalle terre lontane ai piedi delle Dolomiti di Giorgio C. Riva | p. 16

in piazza, a Jesolo paese di Silvia Pajani | p. 24

rosa, mistico, magico, misterioso, intrigante di Antonio Germani | p. 34

peka di patate e tagliata di aletta di Giorgio C. Riva | p. 40

il solitario, un dono per sempre di Federica Zilli | p. 46

rosso Miani di Federico Magni | p. 48

accughe adriatiche di Giada Troian | p. 50

Hammerack hotel restaurant & spa | p. 52

il libro “La regola del silenzio” recensione di Giovanni Tomai | p. 67

una fumata elegante di Luigi De Rosa | p. 68

i tesori di Vuezis di Melania Lunazzi | p. 76

coltivazione scomoda di Giorgio C. Riva | p. 82

il paradosso Ozempic di Veronica Balutto | p. 89

il mondo Montblanc: il futuro e la classicità di Federica Zilli | p. 92

PLAY by Cumini di Cumini Studio | p. 94

digestione e difese di Giorgia Scalco | p. 98

il Friuli Venezia Giulia in mostra | p. 102

focus sulla miopia di Stefano Pensiero | p. 108

In Copertina
“il lusso si serve freddo”
immagine di Matteo Lavazza Seranto





30 GENNAIO >
30 AGOSTO 2026

CASA CAVAZZINI |
MUSEI CIVICI DI UDINE

MONET

VAN GOGH

PICASSO

KANDINSKY

MAGRITTE

IMPRESSIONISMO E MODERNITÀ

CAPOLAVORI DAL KUNST MUSEUM WINTERTHUR

UNA MOSTRA



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

UDINE
Sentirsi a casa

UDINE
MUSEI | CASA
CAVAZZINI



CON IL PATROCINIO



IN COLLABORAZIONE CON

Kunst Museum
Winterthur

TICKETING PARTNER

VIVATICKET



IN CORTILE, IN FAMIGLIA

di Giuseppe Cordioli
immagini di Matteo Lavazza Seranto

Stefano Calligaris, oggi cinquantaseienne, è nato tra gli animali da cortile e fin da ragazzino, per gioco o per aiutare i suoi familiari che già si occupavano di allevamento in quel di Sottoselva di Palmanova, ha lavorato nell'azienda di famiglia. Dal 2000 si dedica in primis a quella che all'inizio era solo una passione, cioè la trasformazione del maiale, che è divenuta, di In Cortile, l'attività principale, pur proseguendo l'attività di allevamento non intensivo oltre che dei maiali anche dei polli. Tre sono i parametri di un allevamento non intensivo: gli spazi per gli animali, il tempo per la loro crescita e la loro alimentazione. Seguire i parametri significa anche non dover utilizzare antibiotici, e non utilizzarli. Gli animali, cresciuti, vengono macellati e lavorati nell'ambito aziendale. La struttura de In Cortile per quanto la norcineria è certificata CE. Le carni fresche vengono commercializzate presso lo spaccio aziendale di Sottoselva, dove troverete la sorella di Stefano, e nei mercati di Campagna Amica di Udine e Gorizia. Personalmente mi sento di consigliare vivamente soprattutto

l'acquisto dei capponi per Natale. I suini, tutti di nascita friulana, vengono macellati in loco, ripetesi, non prima del compimento dell'anno di età. Anche le stagionature, rispettose della tempistica tradizionale, son fatte in azienda, in impianti di stagionatura all'avanguardia. Non sono utilizzati conservanti di sintesi bensì estratti vegetali, e poi, solo il classico sale e le spezie delle ricette di casa. Cavallo di battaglia di Stefano, il salame friulano, anche in versione punta di coltello, in budello naturale, più piccolo o più grande del "normale", più o meno stagionato. Di In Cortile io apprezzo in particolare il musetto che, per le carni impiegate, ha quella giusta consistenza collosa che è apprezzata in Friuli. Ci sono anche gli altri salumi. Cito, non esaustivamente, a memoria, la soppressa, l'ossocollo, la lonza e lo speck, da coscia, si sottolinea, il guanciale. Una menzione particolare per lo schenâl, che appare in foto, fatto con lonza e lardo di schiena del maiale, conciato e stagionato a lungo. Matrimonio davvero felice al gusto tra la setosità quasi burrosa del lardo e la sapida dolcezza della lonza.

In Cortile

SALUMERIA AGRICOLA
FRIULANA



IN CORTILE, IN THE FAMILY

Stefano Calligaris, now fifty-six, was born among farmyard animals and, ever since he was a boy, he has worked on the family farm, either for fun or to help his relatives who were already involved in livestock farming in Sottoselva di Palmanova. Since 2000, he has devoted himself primarily to what was initially just a passion, namely pork processing, which has become the main activity of In Cortile, while continuing to rear pigs and chickens using non-intensive methods. There are three parameters for non-intensive farming: space for the animals, time for them to grow and their feed. Following these parameters also means not having to use antibiotics, and not using them. Once the animals are grown, they are slaughtered and processed on the farm. The In Cortile facility is CE certified for pork butchery. Fresh meat is sold at the company shop in Sottoselva, where you will find Stefano's sister, and at the Campagna Amica markets in Udine and Gorizia. Personally, I highly recommend buying capons for Christmas.

The pigs, all born in Friuli, are slaughtered on site, I repeat, not before they are one year old. The curing process, which respects traditional timings, is also carried out on the farm, in state-of-the-art curing facilities. No synthetic preservatives are used, only vegetable extracts and then just the classic salt and spices from home recipes. Stefano's flagship product is Friulian salami, also available in a 'punta di coltello' version, in natural casings, smaller or larger than 'normal', and aged for varying times. What I particularly appreciate about In Cortile is the musetto, which, thanks to the meat used, has that perfect sticky consistency that is so popular in Friuli. There are also other cured meats. Off the top of my head, I can mention soppressa, ossocollo, lonza and speck, made from the leg, and guanciale. Special mention goes to schenâl, pictured here, made with pork loin and back fat, cured and aged for a long time. It is a truly happy marriage of flavours between the almost buttery silkiness of the fat and the savoury sweetness of the loin.



Ti è piaciuto?

*Acquista il numero completo in
edicola o abbonati.*

*MiaMagazine: numeri
da leggere, collezionare,
conservare*