mamagazine

41 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, ne/ud

ISSN 2284 8189

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

€ 4,00



Editoriale

Il secondo capitolo di una promessa.
Con questo numero estivo il progetto editoriale della rivista compie un passo avanti e si consolida. Se nel debutto è stata tracciata la rotta, ora si entra nel vivo del viaggio che celebra la cultura del benessere, il sapore autentico e il turismo d'eccellenza del Triveneto, con lo sguardo felicemente puntato sul nostro straordinario Friuli Venezia Giulia.
L'estate in arrivo ci accoglie con invito preciso a spendere bene il nostro tempo. Non serve cercare l'evasione in mete esotiche e remote quando la vera bellezza abita il nostro quotidiano.
Il benessere comincia dalle piccole cose, dai sapori genuini della nostra tavola, dalla cura e dall'armonia delle nostre case, fino alla riscoperta di quel meraviglioso "vicino a casa" che spesso è dato per scontato.
Il Friuli Venezia Giulia è un microcosmo perfetto. È terra di confini fluidi dove le montagne incontrano il mare e i vigneti segnano colline che sanno di storia. Di questa unicità si sta accorgendo anche il grande pubblico. Non a caso. La crescita di visitatori è il frutto maturo di ottima strategia di promozione, capace di raccontare la nostra regione non più come segreto per pochi ma come esperienza irrinunciabile di qualità e di ospitalità. Valorizzazione che funziona perché poggia su basi solide, la verità e la bellezza dei nostri luoghi.
Sfogliate queste pagine e rallentate. Lasciatevi ispirare da noi.
Buona lettura e buona estate alla ricerca del vostro benessere quotidiano.

The second chapter of a promise.
With this summer issue, the magazine's editorial project takes a step forward and becomes firmly established.
Whilst the debut issue charted the course, we are now entering the heart of the journey that celebrates the culture of wellbeing, authentic flavours and high-quality tourism in the Triveneto region, with our gaze happily fixed on our extraordinary Friuli Venezia Giulia.
The approaching summer welcomes us with a clear invitation to make the most of our time. There is no need to seek escape in exotic and remote destinations when true beauty lies in our everyday lives.
Wellbeing begins with the little things: the authentic flavours of our cuisine, the care and harmony of our homes, and the rediscovery of that wonderful "close to home" that is often taken for granted.
Friuli Venezia Giulia is a perfect microcosm. It is a land of fluid boundaries where the mountains meet the sea and vineyards dot hills steeped in history. The general public is also beginning to recognise this uniqueness. And with good reason. The rise in visitor numbers is the natural result of an excellent promotional strategy, one that presents our region no longer as a secret known only to a select few, but as an unmissable experience of quality and hospitality. This promotion works because it is built on solid foundations: the truth and beauty of our places.
Browse through these pages and take your time. Let us inspire you.
Enjoy reading and have a wonderful summer in pursuit of your daily well-being.

Il direttore editoriale
Giorgio C. Riva

C O N T E N U T I



in copertina
“**azzurro è estate**”

ristoro tra le vigne a Capriva | p. 8

Mauro dai morârs di Silvia Pajani | p. 12

umami al massimo di Giorgio C. Riva | p. 24

dal paîs dal formadi di Silvia Pajani | p. 31

Alsazia - questione di terroir di Antonio Germani | p. 32

ed è già nostalgia... di Giuseppe Cordioli | p. 38

estate in rosso di Federico Magni | p. 43

sidro nostrano di Giorgio C. Riva | p. 46

sospeso tra cielo e mare | p. 48

intervista al dott. Sebastian Laspina di Veronica Balutto | p. 56

stile italiano di Luigi De Rosa | p. 58

l’energia primordiale dell’“isola” di Stavoli di Melania Lunazzi | p. 62

il libro - recensione di Susanna Fontana | p. 67

Vent’anni di eVenti | p. 68

FOPE di Gioielleria Bortolin | p. 72

Bortolin Giovanni, il racconto di una vita di Federica Zilli | p. 74

Friuli Venezia Giulia, un viaggio immersivo tra i siti UNESCO | p. 76

shopping a lume di candela nel giardino di Cumini Emporio di Cumini Studio | p. 84

berberina: attivare il metabolismo, proteggere il fegato di farmacia Nazzi | p. 90









#visitfvg

Laguna di Grado

ENTE ORDINATO

FRIULI VENEZIA GIULIA
C'È TUTTO UN MONDO

Foto: F. Gallina

Inquadra il QR CODE e comincia il tuo viaggio

C'È TUTTO UN MONDO A GRADO

Un'isola, una laguna, un borgo: un porto sicuro
per concedersi piccole vacanze o intere estati, vita da spiaggia
e cene sotto le stelle, gite in bicicletta, aria salubre,
sport acquatici e lunghe giornate di sole.
C'è tutto un mondo a Grado e dintorni,
nel mare del Friuli Venezia Giulia

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

www.turismofvg.it

immagine di Matteo Lavazza Seranto

SPOLERT®
Radical Grill

www.spolert.com | info@spolert.com

immagine di Matteo Lavazza Seranto

Al banco

La cucina elementare di Attias

25th
2001·2025

ALL'ANDRONA

Calle Porta Piccola 6
34073 Grado – GO
+39 0431 80950
res@androna.it

ristoro tra le vigne a Capriva

immagini di Umberto Pellizon e di Camilla Bach

Sintesi tra terra, vite e ospitalità contadina, curata con dedizione dal produttore Marco Perco e da Manuela, l'osteria da Roncús, tra i vigneti, offre rifugio autentico alla frenesia quotidiana. Il cuore dell'esperienza estiva batte sotto il fresco pergolato. All'ombra delle foglie, ai tavoli di legno, si riscopre il ritmo della natura, cullati dal fruscio del vento tra i filari. La tavola si fa ambasciatrice del territorio. Primi preparati con farina di grani antichi e materie prime di piccoli artigiani locali vanno a comporre una carta che profuma di casa e di stagionalità. Ogni boccone trova il suo alleato nei calici firmati Roncús. Vini identitari che traducono nel bicchiere Capriva e la ponca locale. A dominare la scena all'aperto c'è Marco, impegnato con precisione e passione al barbecue fumante.



immagine di Camilla Bach



immagine di Camilla Bach

refreshment among the vineyards in Capriva

A fusion of land, vines and rural hospitality, lovingly run by producer Marco Perco and Manuela, the Osteria da Roncús, nestled amongst the vineyards, offers a genuine escape from the hustle and bustle of everyday life. The heart of the summer experience beats beneath the cool pergola. In the shade of the leaves, at the wooden tables, one rediscovers the rhythm of nature, lulled by the rustling of the wind through the rows of vines. The table becomes an ambassador for the region. First courses prepared with ancient grain flour and ingredients from small local artisans make up a menu that smells of home and the seasons. Every bite finds its perfect match in Roncús wines. Distinctive wines that capture the essence of Capriva and the local Ponca in the glass. Dominating the outdoor scene is Marco, working with precision and passion at the sizzling barbecue.



immagine di Umberto Pellizon

immagine di Camilla Bach

anche osteria, ambiente conviviale e genuino - cucina semplice di selezionati prodotti locali, pasta fatta in casa - a pranzo, ore 12 - 16, esclusa domenica

Azienda agricola Roncús - via Mazzini 26 - 34070 Capriva del Friuli (Go)
tel +39 0481 809349 - mail info@roncus.it
Orari e giorni di apertura

Mauro dai morârs

di Silvia Pajani
immagini di Matteo Lavazza Seranto

Il "morâr", il gelso, è l'albero simbolo del Friuli contadino.
Importato in epoca medioevale in Europa dalla Cina e dalla Corea, nei secoli successivi si è molto diffuso nel nord-est dell'Italia, in concomitanza con lo sviluppo della bachicoltura e dell'industria serica. Le sue foglie erano infatti alimento essenziale per l'allevamento dei bachi da seta che, tra il settecento e l'ottocento, veniva fatto in Friuli anche nelle case delle famiglie contadine e che costituiva una risorsa economica importante per un territorio ancora estremamente povero.
Pur da tempo terminata la gelsibachicoltura, oggi i gelsi sono ancora una presenza costante della campagna friulana, in filari, che tradizionalmente delimitano campi e capezzagne, in piccoli gruppi o isolati.
Pochi però sanno che c'è un posto, qui da noi, davvero unico nel suo genere, dove sono messi a dimora circa 800 gelsi, provenienti dal nord e dal centro Italia, che costituisce un archivio vivente di biodiversità.
Si trova a Vivaro, a due passi da Spilimbergo, dove Mauro Rizzotti ha creato quello che si può definire un santuario del gelso.
Per una passione nata quasi per caso, sfidando ogni ragionevole previsione, Mauro, tra la fine del secolo scorso e questo secolo, ha iniziato a piantare nella sua proprietà gelsi provenienti da diverse zone del Friuli e poi anche dal Veneto e dall'Emilia-Romagna.
Il suo legame con i gelsi è nato per caso quando un amico che gli aveva promesso, senza alcun entusiasmo, di vendergli uno degli 87 gelsi in due filari, delimitanti i suoi campi, visti e curati sin da bambino, gli raccontò, affranto, che tutti quei morârs sarebbero stati abbattuti causa l'esproprio di una parte dei suoi terreni.
Dopo una notte insonne, Mauro, che nulla sapeva dei gelsi, si presentò dall'amico dicendogli che li avrebbe comprati tutti. Consapevole di non saper affatto da che parte cominciare per estirpare le piante, trasportarle, e ripiantarle,

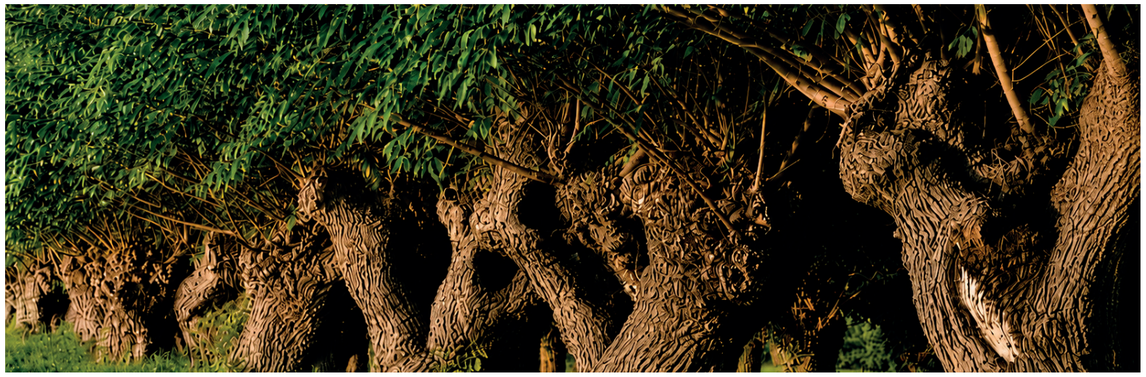








e non convinto, anzi, che i trapianti sarebbero andati a buon fine, affrontò queste grandi difficoltà pensando che comunque, se non lo avesse fatto, tutti i gelsi per certo non avrebbero avuto salvezza.
E vinse la sfida, iniziando così un'avventura piena di emozioni.
Tutti gli 87 "morârs" sono ancora in vita, contornati ora da centinaia di altri esemplari, anche secolari, che Mauro, affinando la tecnica, facendo esperienza e con tanta passione e altrettanta fatica, ha via via raccolto e messo a dimora nella sua tenuta, per evitare che venissero abbattuti a causa di espansioni edilizie e lavori stradali o per salvarli dall'abbandono.
E ha dimostrato a sé stesso in primis e ai molti, più esperti di lui, che non ci credevano, che il gelso, anche secolare, è capace, per via del suo particolare impianto radicale, di sopportare, come solo l'ulivo, il trapianto.
Delle 800 piante che, singolarmente, e nel loro insieme, sono una meraviglia, ve ne sono una trentina che hanno dai trecento ai cinquecento anni.
Si racconta che sotto il gelso che Mauro ha "spostato" da Valeggio sul Mincio a Vivaro, abbia riposato Napoleone all'epoca della campagna d'Italia del 1796. L'esemplare, di circa 500 anni, è probabilmente il più vecchio del "santuario". Mauro gli ha dato il nome di Napoleone, ça va sans dire …
Il suo spostamento, peraltro come quello di tutti i gelsi centenari, ha richiesto impegno davvero straordinario. Si pensi solo al trasporto che, causa dimensioni e peso della pianta, ha richiesto l'impiego di un mezzo per trasporto eccezionale, il cui percorso stradale ha dovuto essere autorizzato da tutti i comuni che ha attraversato e scortato. E a tutta la cura e a tutto il lavoro necessari, dopo il trapianto, per l'attecchimento nel nuovo terreno.
Ma ne è valsa sempre la pena perché l'evitare la perdita di un simbolo storico della civiltà contadina non solo friulana è per Mauro un buon motivo per dedicare tempo, energie, anche, va detto, economiche, a quella che per lui è divenuta una missione.





Mauro of the mulberry trees

The "morâr", or mulberry tree, is the symbolic tree of rural Friuli. Introduced to Europe from China and Korea in the Middle Ages, it became widespread in north-eastern Italy in the centuries that followed, coinciding with the development of silkworm rearing and the silk industry. Its leaves were, in fact, an essential food source for silkworm rearing, which, between the 18th and 19th centuries, was practised in Friuli even in the homes of farming families and constituted an important economic resource for a region that was still extremely poor.

Although mulberry cultivation has long since ceased, mulberry trees are still a constant feature of the Friulian countryside today, growing in rows that traditionally mark the boundaries of fields and headlands, in small groups or standing alone.

Few people know, however, that there is a place here, truly one of a kind, where some 800 mulberry trees, originating from northern and central Italy, have been planted, forming a living archive of biodiversity.

It is located in Vivaro, a stone's throw from Spilimbergo, where Mauro Rizzotti has created what can be described as a sanctuary for the mulberry tree.

Driven by a passion that began almost by chance, defying all reasonable expectations, Mauro began planting mulberry trees on his land between the turn of the last century and the start of this one, sourcing them from various parts of Friuli and later also from Veneto and Emilia-Romagna.

His connection with mulberry trees began by chance when a friend, who had promised him, without any enthusiasm, to sell him one of the 87 mulberry trees in two rows bordering his fields – trees he had watched over and tended since childhood – told him, heartbroken, that all those morârs were to be felled due to the expropriation of part of his land.

After a sleepless night, Mauro, who knew nothing about mulberry trees, went to see his friend and told him he would buy them all. Aware that he had absolutely no idea where to start when it came to digging up the plants, transporting them and replanting them, and not convinced, in fact, that the transplanting would be successful, he tackled these great difficulties thinking that, in any case, if he didn't do it, all the mulberry trees would certainly be doomed.

And he rose to the challenge, thus beginning an adventure full of excitement.

All 87 "morârs" are still alive, now surrounded by hundreds of other specimens, some of them centuries old, which Mauro – by refining his technique, gaining experience, and with great passion and just as much hard work – has gradually collected and planted on his estate, to prevent them from being felled due to urban development and roadworks, or to save them from neglect.

And he has proved, first and foremost to himself and to the many – more experienced than him – who did not believe it, that the mulberry tree, even a centuries-old one, is capable, thanks to its unique root system, of withstanding transplanting, just like the olive tree.

Of the 800 trees, which – individually and as a whole – are a marvel, there are about thirty that are between three hundred and five hundred years old.

It is said that under the mulberry tree that Mauro "moved" from Valeggio sul Mincio to Vivaro, Napoleon rested during the Italian campaign of 1796. The specimen, around 500 years old, is probably the oldest in the "sanctuary". Mauro named it Napoleon, ça va sans dire…

Moving it, like the relocation of all century-old mulberry trees, required a truly extraordinary effort. Just consider the transport alone: due to the size and weight of the tree, it required the use of a special-purpose vehicle, whose route had to be authorised by all the local authorities it passed through, and escorted. And then there was all the care and work required after the transplant to ensure it took root in its new soil.

But it was always worth it, because preventing the loss of a historic symbol of rural civilisation – not just in Friuli – is for Mauro a good reason to devote his time, energy and, it must be said, financial resources to what has become a mission for him.

SPECOGNA®
Vignaioli in Rocca Bernarda
Corno di Rosazzo - Friuli - Italia



via Rocca Bernarda 4, 33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/755840 - info@specogna.it

RONCÚS

immagine di Ferdinand Neumüller

Azienda agricola Roncús - via Mazzini 26 - 34070 Capriva del Friuli (Go)
tel +39 0481 809349 - mail info@roncus.it

MAXI MILIAN

Freshly aromatic gin

WE DO IT GOOD,
WE DO IT WELL.



Maxi Milian srl
via Cotonificio 45
33010 Tavagnacco (Ud)
cell. 3333027717
www.themaximiliangin.com

KANTE

immagine di Matteo Lavazza Seranto

...NON SONO
MANIACALE SU NIENTE,
SONO ATTENTO...

Edi Kante

Kante azienda agricola
Loc. Prepotto 1/A,
34011 Duino Aurisina TS
mail: kante@kante.it
tel +39 040 200 255
www.kante.it

Sunev White
Un segno tra forma, luce e silenzio.



CuminiEdizioni

cuminiedizioni.it
cuminiedizioni

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

umami al massimo. astice, midollo & spolert

di Giorgio C. Riva
immagini di Matteo Lavazza Seranto

Voglio celebrare anche per i miei pochi lettori il quinto gusto unendo astice e midollo al loro passaggio sullo spolert. Grazie alle temperature di questo l'incontro mare-terra farà dell'unione una bomba di sapidità persistente. L'umami dell'astice e quello del midollo non si sommeranno semplicemente, ma si moltiplicheranno. Il palato percepirà un gusto più volte amplificato rispetto all'umami dei singoli componenti. Le ossa spaccate a metà, dopo un passaggio in forno/al grill, verranno poste sulla parte più calda dello spolert, lato midollo. Il calore diretto farà caramellizzare la superficie del midollo. Anche gli astici, pure tagliati a metà, dopo un bollore veloce, andranno messi sulla piastra, prima dalla parte della polpa che, a calore forte, pure si caramellizzerà, poi dalla parte del guscio (e assumeranno dal contatto col calore più moderato note affumicate e dolci).
A mio parere quello sopra sommariamente descritto è il modo migliore per gestire le due consistenze senza rischio di rovinare la polpa del crostaceo o di perdere il buon grasso dell'osso.
Ecco come procedere.
Storditi preventivamente astici di circa 500 grammi l'uno tramite shock termico per una ventina di minuti in freezer, li sciacquiamo sotto l'acqua corrente. Li mettiamo poi, per una decina di minuti scarsi, in pentola d'acqua bollente leggermente salata, con due foglie d'alloro e un cucchiaio d'aceto di vino bianco. Li scoliamo e li passiamo per un minuto in acqua e ghiaccio. Li apriamo uno alla volta su un tagliere stabile con il dorso rivolto verso l'alto. Per farlo, punteremo un coltello pesante al centro della croce sulla testa e spingeremo verso il basso tagliando in avanti. Ruoteremo gli astici e li taglieremo dalla testa verso la coda seguendo la linea centrale del guscio, ottenendo due metà. Per la preparazione che ci occupa gli astici debbono essere così tagliati e restare con polpa e chele integre. Andrà anche rimossa la sacca gommosa vicino alla testa ed estratto il filetto scuro lungo la coda. In alcuni va lasciato il corallo per chi ama il sapore intenso, in altri sciacquato via delicatamente. Mentre la piastra dello spolert si scalda, con lo schiaccianoci spacchiamo un po' le chele senza frantumarne la polpa. Asciughiamo bene la polpa degli astici per un perfetto effetto griglia poi la spennelliamo abbondantemente (EVO o burro chiarificato, secondo gusto).
Molta brace, molto fuoco, molto calore sullo spolert quando appoggeremo gli astici dalla parte della polpa. Per dare un "colpo di fuoco" per sigillare. Così anche per avere la crosticina al midollo. Poca brace, invece, poco fuoco, poco calore, per gli astici dal lato guscio.
Non far bruciare, comunque.
Pronti, astici e midollo, li servirete insieme, magari con delle verdure scottate velocemente sullo spolert, visto che sarà ancora acceso, da condire con EVO a crudo, poco aceto di Jerez, sale Maldon e pepe nero al mulino, e da servire a parte, anche per l'estetica. Un buon Borgogna bianco e… godrete.




RATIONAL 60.42302 50 /22



umami at its finest. lobster, bone marrow & spolert

I also want to celebrate the fifth taste for my few readers by combining lobster and bone marrow as they make their way to the spolert. Thanks to the temperatures involved, this union of land and sea will create an explosion of lingering flavour. The umami of the lobster and that of the marrow will not simply add up, but will multiply. The palate will perceive a flavour amplified many times over compared to the umami of the individual components. The bones, split in half, after a stint in the oven or under the grill, will be placed on the hottest part of the spolert, marrow-side down. The direct heat will caramelise the surface of the marrow. The lobsters, also cut in half, after a quick boil, should be placed on the griddle, first on the flesh side, which, over high heat, will also caramelise, then on the shell side (and will take on smoky and sweet notes from contact with the more moderate heat).

In my opinion, the method briefly described above is the best way to handle the two textures without risking ruining the shellfish flesh or losing the delicious fat from the bone.

Here's how to proceed.

First, stun the lobsters (weighing around 500 grams each) by placing them in the freezer for about twenty minutes; then rinse them under running water. Next, place them in a pan of lightly salted boiling water, along with two bay leaves and a tablespoon of white wine vinegar, for just under ten minutes. Drain them and plunge them into an ice bath for a minute. Open them one at a time on a sturdy chopping board with the back facing upwards. To do this, place a heavy knife at the centre of the cross on the head and push downwards, cutting forwards. Turn the lobsters and cut them from head to tail along the centre line of the shell, resulting in two halves. For the preparation in question, the lobsters must be cut in this way and retain their flesh and claws intact. The rubbery sac near the head must also be removed, and the dark fillet along the tail extracted.

In some, leave the coral in for those who love a strong flavour; in others, rinse it off gently. Whilst the griddle heats up, use a nutcracker to crack the claws slightly without crushing the meat. Dry the lobster meat thoroughly for a perfect grilled finish, then brush it

generously (with extra virgin olive oil or clarified butter, according to taste). Lots of embers, high heat, and plenty of heat on the grill when placing the lobsters flesh-side down. This gives a "searing" effect to seal in the juices. This also creates a crispy crust on the meat. For the lobsters placed shell-side down, however, use fewer embers, lower heat, and less intensity.

Do not let them burn, though.

Once ready, serve the lobsters and the marrow together, perhaps with some vegetables quickly seared on the grill, as it will still be hot, to be dressed with raw extra virgin olive oil, a dash of sherry vinegar, Maldon salt and freshly ground black pepper, and served on the side, also for aesthetic reasons. A good white Burgundy and… enjoy.



zu plun

DOL GIN
DOLOMITES GIN
zu plun

RIVENDITORE
A PADOVA
Enoteca
La Mia Cantina

DOLOMITES GIN

DOL GIN

ZU PLUN · FLORIAN RABANSER

Botaniche alpine, aria cristallina e il silenzio minerale delle Dolomiti.
Un gin raffinato, plasmato dall'altitudine, dalla purezza e dalla luce di montagna.

www.zuplun.it

... dal paîs dal formadi

di Silvia Pajani
immagini di Matteo Lavazza Seranto

L'Italia contende alla Francia il primato mondiale per numero (da noi sono circa 500) di varietà di formaggi.
Gli amici francesi non lo riconoscono ma se anche il numero delle varietà è pressoché uguale, con produzione di molto superiore Oltralpe, sulla diversità non c'è storia. Vinciamo alla grande. Parmigiano, mozzarella, ragusano, asiago, squacquerone, fontina, provola, Castelmagno.....quanti sapori, caratteristiche, stagionature e consistenze diverse !!!
Li amo tutti. Se c'è infatti un alimento a cui non riesco a resistere è il formaggio. A fettine sottilissime o in micro pezzettini, perché mi pare di peccar di meno, posso mangiarne una quantità che mi dicono strabiliante …Due indigestioni ho fatto in vita mia, entrambe di formaggio!!
Non ho dubbi sul mio preferito. È il Latteria Friulano di 3 mesi, meglio se della Latteria di Coderno.
Forma importante, morbido, dolce ma saporito, note di latte e burro fresco, si sposa perfettamente con tutto.
Il gran merito di questa Latteria, fondata alla fine dell'800, è quello di aver adottato da anni un regolamento interno per i soci orientato a premiare la qualità del latte conferito (km 0 e 100% locale). Si sono così raggiunte caratteristiche organolettiche e igienico-sanitarie di primissimo livello dei prodotti.
E in bocca lo si sente.
Ho la fortuna che un amico, per molti anni socio e amministratore della Latteria, spesso mi fa omaggio di una forma che fa scegliere sapientemente. Ma i punti vendita della Latteria sono molti in Regione.
Chi vorrà verificare se la mia predilezione è fondata non avrà di certo difficoltà ad approvvigionarsi.

... from the land of cheese

Italy vies with France for the world record for the number of cheese varieties (we have around 500).
Our French friends won't admit it, but even if the number of varieties is roughly the same – with production far higher across the Alps – there's no contest when it comes to diversity. We win hands down. Parmigiano, mozzarella, Ragusano, Asiago, squacquerone, Fontina, Provola, Castelmagno… So many different flavours, characteristics, maturities and textures!
I love them all. In fact, if there's one food I simply can't resist, it's cheese. Whether in wafer-thin slices or tiny morsels – because I feel I'm sinning less that way – I can eat an amount that people tell me is staggering… I've had two bouts of indigestion in my life, both from cheese!
I have no doubt about my favourite: it's the three-month-old Latteria Friulano, preferably from the Latteria di Coderno.
A substantial wheel, soft, mild yet flavourful, with notes of milk and fresh butter, it goes perfectly with everything.
The great merit of this dairy, founded in the late 19th century, is that for years it has had internal regulations for its members designed to reward the quality of the milk supplied (zero-mile and 100% local). This has resulted in products with top-class organoleptic and hygiene-related characteristics.
And you can really taste the difference.
I am fortunate that a friend, who has been a member and director of the dairy for many years, often gives me a wheel of cheese, which he chooses with great care. But there are many of the dairy's outlets across the region.
Anyone wishing to see if my preference is well-founded will certainly have no trouble getting hold of some.





Alsazia - questione di terroir

di Antonio Germani
immagini di Matteo Lavazza Seranto

Quante volte abbiamo sentito questo termine legato alla produzione del vino, a piccole e grandi differenze che influenzano il risultato finale in poche decine o centinaia di metri.
Certo è che l'Alsazia è terra di grandi vini bianchi, principalmente aromatici, come il Gewürztraminer, il Riesling o il Moscato Bianco. Ma in questa lingua di terra, a cavallo tra la Francia e la Germania, che se la sono da sempre contesa, il *terroir* contribuisce anche all'altissima qualità dei diversi tipi di frutta coltivata.
La combinazione di due fattori importantissimi, che sono il terreno con ricchezza e varietà di suoli e il clima, o meglio il microclima, determinato dai vicini monti Vosgi, permettono di ottenere una maturazione perfetta di tutti i tipi di frutta qui coltivata.
La storia vuole che l'uomo abbia iniziato a distillare le materie prime fermentescibili che aveva in abbondanza e cosa c'era meglio della frutta?
Nascono così le grandi *Eau de Vie* alsaziane, da lamponi selvatici, ciliegie, albicocche, pere Williams, prugne mirabelle, solo per citarne alcune.
Ed è proprio l'*Eau de Vie de Mirabelle* che ha attirato la mia attenzione, visto che in Francia si sta riscoprendo, grazie a molti colleghi barman, che la stanno utilizzando in miscelazione.
La mirabelle (*prunus domestica var. syriaca*) è una varietà di prugna di piccole dimensioni, con la buccia giallo dorata, con screziature anche rosse, dalla polpa dolcissima e profumata.
I frutti vengono consumati freschi o impiegati nella produzione di confetture, in pasticceria per torte e altri dolci.

Dalla pianta al bicchiere
Il periodo di raccolta va da agosto a settembre, quando i frutti sono al massimo della loro maturazione, semplicemente scuotendo l'albero in modo che cadano solo quelli più dolci e pronti.
I frutti, senza aggiunta di zuccheri, vengono pressati e messi a fermentare in grandi tini, in parte denocciolati, per evitare che il sapore di mandorla amara dato dal seme contenuto nel nocciolo sia preponderante.
Nel giro di poche ore i lieviti, presenti sulla buccia, danno avvio alla fermentazione alcolica e il risultato è un "vino" di prugne molto profumato.
La fase successiva, la distillazione, avviene in alambicchi artigianali discontinui con un doppio passaggio. Dalla prima distillazione si ottiene un prodotto con un'alcolicità moderata e molto aromatico, dalla seconda verrà tenuto solo il cuore del distillato, il più pregiato, scartando teste e code.
Molto spesso la mirabelle viene fatta invecchiare anche per cinque o sei anni in botti di legno chiaro, come il frassino, che non cedono tannini e sostanze coloranti e poi conservata ancora in damigiane di vetro prima dell'imbottigliamento. A questo punto prende la denominazione di *Vieille Mirabelle*.
Il distillato, perfettamente trasparente, al naso è fruttato, con sentori di confettura e leggera mandorla, in bocca è un'esplosione di sensazioni, il caldo dell'alcol (arriva a 45°) non è fastidioso o invadente, è perfettamente equilibrato con note di torta di mirabelle e marzapane.
Una persistenza in bocca lunghissima che ricorda la frutta.
Da bere tradizionalmente come "*trou alsacien*" cioè come pausa digestiva a metà di un pranzo piuttosto impegnativo, per stimolare l'appetito e facilitare la digestione, oppure alla fine del pasto stesso.
Attualmente la *Vieille Mirabelle* è spesso utilizzata in miscelazione e proposta come *Mirabelle & Tonic* o come *Spritz Alsaziano* composto da Mirabelle, Crémant d'Alsace e soda.

La mia proposta di cocktail.

Mirabelle Velvet
40 ml *Vieille Mirabelle* Metté
20 ml *Vermouth bianco* Gamondi
2 spruzzi di The Bitter Truth Orange Bitters
Versare tutti gli ingredienti in un *mixing-glass* con ghiaccio, mescolare velocemente e filtrare in un bicchiere da cocktail ben freddo.
Twist e decorazione con scorza d'arancia.

Per la preparazione del drink ho scelto la *Vieille Mirabelle* della distilleria Metté, azienda storica a Ribeauvillé, a una sessantina di chilometri a sud di Strasburgo.
La distilleria Metté è un'istituzione a Ribeauvillé che ha saputo mantenere un rigore quasi maniacale nella selezione dei frutti, essenziale per un prodotto che, non prevedendo aggiunta di zuccheri, non perdona alcuna imperfezione della materia prima.
È una distilleria che sicuramente può soddisfare qualsiasi esigenza, visto che ha una gamma di più di settanta referenze, dalle classiche alle più particolari.
L'utilizzo del *Vermouth bianco* (e la scelta specifica del Gamondi, noto per il suo equilibrio tra note agrumate e botaniche erbacee) funge da perfetto ponte. La componente zuccherina e speziata del vermouth ammorbidisce l'alcolicità importante (45°) della *Vieille Mirabelle*, senza però coprire la delicatezza della prugna.
L'apporto degli Orange Bitters: l'arancia è il complemento ideale per la Mirabelle. Le note di scorza citrica richiamano la naturale freschezza del frutto, mentre la componente amara dei bitter va a bilanciare la dolcezza percepita della prugna cotta e del marzapane, conferendo tridimensionalità al sorso.
La scelta del *mixing-glass* è obbligata per mantenere la setosità del distillato. Un'agitazione in shaker rischierebbe di "bruciare" l'eleganza aromatica di un prodotto che ha riposato anni in legno di frassino.

Alsace – a matter of terroir

How often have we heard this term used in connection with wine production, referring to small and large differences that influence the final result over a distance of just a few dozen or a few hundred metres.
What is certain is that Alsace is a land of great white wines, mainly aromatic varieties such as Gewürztraminer, Riesling or Moscato Bianco.
But in this strip of land, straddling France and Germany - which have always vied for it - the terroir also contributes to the exceptionally high quality of the various types of fruit grown there.
The combination of two crucial factors — the soil, with its richness and variety, and the climate, or rather the microclimate, shaped by the nearby Vosges mountains — enables the perfect ripening of all the fruit grown here.
History tells us that men began distilling the fermentable raw materials they had in abundance, and what could be better than fruit?
This is how the great Alsatian Eau de Vie came into being, made from wild raspberries, cherries, apricots, Williams pears and Mirabelle plums, to name but a few.
And it was the Mirabelle Eau de Vie that caught my attention, as it is currently enjoying a revival in France, thanks to many fellow bartenders who are using it in cocktails.
The mirabelle (Prunus domestica var. Syriaca) is a small variety of plum with golden-yellow skin, sometimes streaked with red, and very sweet, fragrant flesh.
The fruit is eaten fresh or used in the production of jams, in baking for cakes and other desserts.

From the tree to the glass
The harvest period runs from August to September, when the fruit is at its peak of ripeness; the tree is simply shaken so that only the sweetest and ripest fruits fall.
The fruit, with no added sugar, is pressed and left to ferment in large vats; some of it is pitted to prevent the bitter almond flavour from the seed in the stone from becoming overpowering.
Within a few hours, the yeasts present on the skin initiate alcoholic fermentation, resulting in a highly fragrant plum "wine".
The next stage, distillation, takes place in traditional batch stills using a double-distillation process. The first distillation yields a product with a moderate alcohol content and a rich aroma; from the second, only the heart of the distillate – the finest part – is retained, whilst the heads and tails are discarded.
Very often, the Mirabelle is aged for as long as five or six years in light-coloured wooden barrels, such as ash, which do not release tannins or colouring agents, and is then stored in glass demijohns before bottling. At this stage, it takes the name Vieille Mirabelle.
The distillate, perfectly clear, is fruity on the nose, with hints of jam and a touch of almond; on the palate, it is an explosion of sensations, the warmth of the alcohol (reaching 45%) is neither unpleasant nor overpowering, but perfectly balanced with notes of mirabelle plum cake and marzipan.
It has a very long finish on the palate, reminiscent of fruit.
Traditionally served as a "trou alsacien" – that is, as a digestif midway through a substantial lunch to stimulate the appetite and aid digestion – or at the end of the meal itself.
Currently, Vieille Mirabelle is often used in mixed drinks and served as a Mirabelle & Tonic or as an Alsatian Spritz, made with Mirabelle, Crémant d'Alsace and soda water.

My cocktail suggestion.

Mirabelle Velvet
40 ml Vieille Mirabelle Metté
20 ml Gamondi white vermouth
2 dashes of The Bitter Truth Orange Bitters
Pour all the ingredients into a mixing glass with ice, stir quickly and strain into a well-chilled cocktail glass.
Garnish with an orange twist.

For this cocktail, I have chosen Vieille Mirabelle from the Metté distillery, a historic company based in Ribeauvillé, some sixty kilometres south of Strasbourg.
The Metté distillery is an institution in Ribeauvillé that has managed to maintain an almost obsessive rigour in the selection of fruit, essential for a product which, containing no added sugar, tolerates no imperfections in the raw material.
It is a distillery that can certainly satisfy any requirement, given that it has a range of over seventy products, from the classics to the more unusual varieties.
The use of white vermouth (and the specific choice of Gamondi, renowned for its balance between citrus and herbaceous botanical notes) acts as the perfect bridge. The sweet and spicy notes of the vermouth soften the high alcohol content (45%) of Vieille Mirabelle, without, however, masking the delicacy of the plum.
The contribution of Orange Bitters: orange is the ideal complement to Mirabelle. The citrus zest notes evoke the natural freshness of the fruit, whilst the bitter component of the bitters balances the perceived sweetness of the cooked plum and marzipan, lending a three-dimensional quality to the sip.
The choice of a mixing glass is essential to preserve the distillate's silkiness. Shaking in a cocktail shaker would risk "burning" the aromatic elegance of a product that has rested for years in ash wood.





FOPE



BORTOLIN

VIA DELLE ERBE, 8 – UDINE | WWW.BORTOLINGIOIELLI.IT

ed è già nostalgia...

di Giuseppe Cordioli
immagini di Matteo Lavazza Seranto

A Cerneglons, piccola frazione di Remanzacco alle porte di Udine, c'è un luogo che per generazioni ha rappresentato molto più di un semplice ristorante. La storica Trattoria ai Cacciatori, punto di riferimento della cucina tradizionale friulana, ha chiuso definitivamente, lasciando un vuoto che va ben oltre la gastronomia. Per molti clienti abituali, infatti, non se ne va soltanto una trattoria: scompare un pezzo di memoria collettiva, un luogo dove il tempo sembrava essersi fermato e dove ogni piatto raccontava una storia di famiglia, territorio e identità.
Situata lungo via Pradamano, la trattoria è stata per decenni una delle insegne più autentiche della ristorazione friulana.
Un locale semplice, senza fronzoli, con il vecchio bancone della mescita, il fogolar acceso nelle stagioni fredde, le tovaglie essenziali e quell'atmosfera che solo le vere osterie di paese riescono ancora a conservare. Qui non si veniva per cercare l'ultima moda culinaria o piatti elaborati da fotografare sui social, ma per ritrovare sapori sinceri: il frico, la polenta cotta nel paiolo di rame, il minestrone d'orzo e fagioli, la brovada con il musetto, le frittate, i salumi della casa e il classico "*taj di vin*" condiviso tra amici.
Fondata negli anni Cinquanta dalla famiglia Zanon, la trattoria è cresciuta insieme al paese. Da semplice osteria frequentata da contadini, operai e cacciatori, è diventata negli anni un simbolo della cucina friulana più autentica. La gestione di Marcello Zanon, appartenente alla terza generazione della famiglia, ha mantenuto intatta la filosofia originaria: ingredienti genuini, ricette tramandate e un'accoglienza familiare. Negli anni, Ai Cacciatori è diventata una meta conosciuta ben oltre il territorio di Remanzacco. Nonostante la sua anima rustica, o forse proprio grazie a quella, la trattoria è riuscita a conquistare appassionati della cucina tradizionale provenienti da tutta la regione. Le recensioni online raccontano di clienti affezionati, di porzioni abbondanti, di un ambiente genuino e di piatti considerati da molti tra i migliori della tradizione friulana. Particolarmente celebrato il frico, descritto da alcuni visitatori come "il migliore di sempre", capace ancora oggi di richiamare persone da tutta la regione.
Ma la vera forza del locale non era soltanto il cibo. Ai Cacciatori era soprattutto un luogo di comunità. Nella saletta laterale si giocava a briscola, gli alpini avevano la loro sede, d'estate si giocava a bocce e il locale diventava punto d'incontro per il paese. In un'epoca in cui molti piccoli centri stanno perdendo i propri spazi di aggregazione, la trattoria rappresentava ancora un presidio sociale, un ambiente in cui ci si conosceva per nome e dove il rapporto umano contava quanto il menù.

La notizia della chiusura ha suscitato dispiacere tra clienti storici e abitanti della zona. Anche sui social e nei forum dedicati al Friuli, Ai Cacciatori viene spesso citata come esempio di trattoria autentica, "rustica" e legata alla vera tradizione regionale. Per molti era uno di quei posti da consigliare agli amici in visita, una certezza capace di resistere al tempo e ai cambiamenti della ristorazione moderna.
Le ragioni della chiusura non sono soltanto personali o generazionali. La scomparsa di locali storici come questo riflette una trasformazione più ampia che coinvolge tutta la ristorazione italiana. Sempre più trattorie familiari faticano a trovare un ricambio, strette tra l'aumento dei costi, il cambiamento delle abitudini e la difficoltà di mantenere modelli tradizionali in un mercato dominato da ritmi sempre più veloci. Oggi aprire e gestire un locale richiede investimenti, personale specializzato e una presenza costante, sacrifici che spesso le nuove generazioni non sono più disposte ad affrontare.
Nel caso di Ai Cacciatori, però, resta soprattutto il valore simbolico della perdita. In Friuli le trattorie storiche non sono soltanto esercizi commerciali: rappresentano un archivio vivente della cultura popolare. Nei loro piatti sopravvivono tradizioni contadine, tecniche antiche e sapori che rischiano lentamente di scomparire. Ogni chiusura porta con sé la fine di un linguaggio gastronomico fatto di semplicità, stagionalità e memoria.
Chi ha frequentato la trattoria ricorda soprattutto l'atmosfera. Le sale piene la domenica, le prenotazioni necessarie per trovare posto, il profumo della polenta e del formaggio fuso, il vino servito nei bicchieri semplici, le chiacchiere che si allungavano fino a tarda sera. Non era un locale costruito per stupire, ma uno spazio in cui sentirsi a casa. Ed è forse proprio questo il motivo per cui la sua chiusura colpisce così tanto. Negli ultimi anni molti ristoranti hanno inseguito mode, impiattamenti sofisticati e cucine internazionali. Ai Cacciatori, invece, aveva scelto di restare fedele a sé stessa. Una fedeltà che oggi appare quasi rivoluzionaria. Entrare in quella trattoria significava ritrovare un Friuli autentico, lontano dalle semplificazioni turistiche, fatto di cucina povera ma ricca di identità. Le luci si sono spente ma resteranno i ricordi di chi ci ha festeggiato compleanni, mangiato dopo una partita a bocce o condiviso un pranzo domenicale in famiglia. Resteranno le ricette tramandate per generazioni e il ricordo di una trattoria che ha saputo attraversare oltre mezzo secolo senza perdere la propria anima. Con la chiusura di Ai Cacciatori se ne va un pezzo di Friuli vero. E forse, in tempi in cui tutto cambia rapidamente, è proprio questo che mancherà di più.



and nostalgia is already setting in...

In Cerneglons, a small hamlet of Remanzacco on the outskirts of Udine, there is a place that for generations has meant much more than just a restaurant. The historic Trattoria ai Cacciatori, a landmark of traditional Friulian cuisine, has closed its doors for good, leaving a void that extends far beyond gastronomy. For many regulars, in fact, it is not just a trattoria that is gone: a piece of collective memory has vanished, a place where time seemed to stand still and where every dish told a story of family, the local area and identity.

Located along Via Pradamano, the trattoria has been one of the most authentic icons of Friulian dining for decades.

A simple, no-frills establishment, with its old bar counter, the wood-burning stove lit during the colder months, plain tablecloths and that atmosphere that only true village taverns still manage to preserve. People didn't come here in search of the latest culinary trends or elaborate dishes to photograph for social media, but to rediscover authentic flavours: frico, polenta cooked in a copper pot, barley and bean minestrone, brovada with musetto, omelettes, homemade cured meats and the classic 'taj di vin' shared amongst friends.

Founded in the 1950s by the Zanon family, the trattoria has grown alongside the village. From a simple tavern frequented by farmers, labourers and hunters, it has, over the years, become a symbol of the most authentic Friulian cuisine. Under the management of Marcello Zanon, a third-generation member of the family, the original philosophy has remained intact: wholesome ingredients, time-honoured recipes and a warm, family welcome. Over the years, Ai Cacciatori has become a destination known far beyond the Remanzacco area. Despite its rustic charm, or perhaps precisely because of it, the trattoria has managed to win over lovers of traditional cuisine from across the region. Online reviews speak of loyal customers, generous portions, a genuine atmosphere and dishes considered by many to be among the finest of the Friulian tradition. The frico is particularly celebrated, described by some visitors as "the best ever", and still attracts people from across the region today.

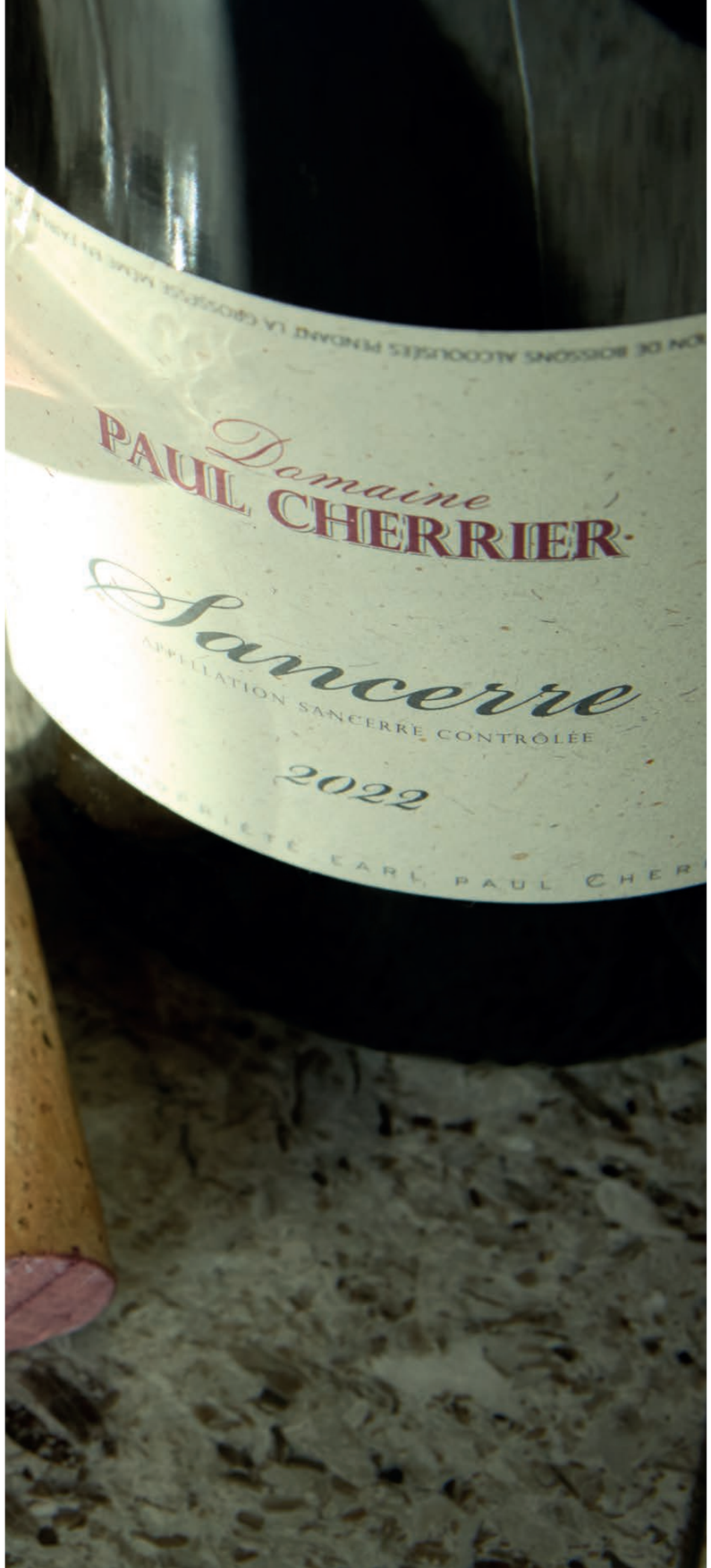
But the real strength of the place wasn't just the food. Ai Cacciatori was, above all, a community hub. In the side room, people played briscola; the Alpini had their headquarters there; in summer, people played bocce, and the restaurant became a meeting point for the village. At a time when many small towns are losing their communal spaces, the trattoria still represented a social hub, a place where people knew each other by name and where human connection mattered as much as the menu.

The news of its closure has caused sadness among long-standing customers and local residents. Even on social media and forums dedicated to Friuli, Ai Cacciatori is often cited as an example of an authentic, 'rustic' trattoria rooted in genuine regional tradition. For many, it was one of those places to recommend to visiting friends, a constant that stood the test of time and the changes in modern dining.

The reasons for the closure are not merely personal or generational. The disappearance of historic establishments like this one reflects a wider transformation affecting the entire Italian restaurant industry. More and more family-run trattorias are struggling to find successors, caught between rising costs, changing habits and the difficulty of maintaining traditional models in a market dominated by an ever-faster pace. Today, opening and running a restaurant requires investment, specialised staff and a constant presence – sacrifices that the younger generations are often no longer willing to make.

In the case of Ai Cacciatori, however, it is above all the symbolic value of the loss that remains. In Friuli, historic trattorias are not merely businesses: they represent a living archive of popular culture. Their dishes preserve rural traditions, ancient techniques and flavours that are slowly at risk of disappearing. Every closure brings with it the end of a gastronomic language built on simplicity, seasonality and memory.

Those who have visited the trattoria remember the atmosphere above all else. The packed dining rooms on Sundays, the need to book to secure a table, the aroma of polenta and melted cheese, the wine served in simple glasses, the chatter that stretched into the late evening. It wasn't a place designed to impress, but a space where you could feel at home. And perhaps that is precisely why its closure is so deeply felt. In recent years, many restaurants have chased trends, sophisticated plating and international cuisines. Ai Cacciatori, however, had chosen to remain true to itself. A loyalty that today seems almost revolutionary. Stepping into that trattoria meant rediscovering an authentic Friuli, far removed from tourist clichés, characterised by simple fare yet rich in identity. The lights have gone out, but the memories of those who celebrated birthdays there, ate after a game of bocce or shared a Sunday lunch with the family will remain. The recipes handed down through generations will remain, as will the memory of a trattoria that managed to endure for over half a century without losing its soul. With the closure of Ai Cacciatori, a piece of the real Friuli is gone. And perhaps, in times when everything changes so quickly, this is precisely what will be missed the most.



estate in rosso

di Federico Magni
immagine di Matteo Lavazza Seranto

Un'idea per l'estate. Un vino fresco, snello, elegante, un'alternativa in rosso nella stagione più calda alla classica proposta dei bianchi. Sancerre Rouge, allora. Sancerre è riconosciuta per i suoi vini bianchi, cépage Sauvignon, che costituiscono l'80% della denominazione. Ma la restante percentuale è formata da rossi di uve Pinot nero. Vitigno che in questa parte della Valle della Loira, grazie ai terreni calcarei e al clima fresco, dà vini di acidità vibrante, tannini delicati, note di frutti rossi, minerali. Rossi da servire d'estate tra i 12 e 14 gradi per apprezzarne freschezza e frutto.

Provateli con del tonno scottato o con un'orata alla griglia o alla piastra.

Molti sono i produttori che si dedicano al Pinot nero e al Sancerre Rouge, molti i prestigiosi.

Per questa vostra estate ne propongo uno "mio" e cioè il Sancerre Rouge del giovane Stéphane Cherrier (Domaine Paul Cherrier - Verdigny) Millesimo 2022, in magnum.

All'assaggio: approccio elegante e fluido. Una leggera nota ferrosa scorre lungo tutto il sorso accompagnando la freschezza fruttata che è di agrume oltre che di frutti rossi. In chiusura ritorni di violette di campo, pepe e rosmarino.

summer in red

An idea for the summer. A fresh, light, elegant wine – a red alternative to the usual white wines during the warmer months. Sancerre Rouge, then. Sancerre is renowned for its white wines, made from the Sauvignon Blanc grape, which account for 80% of the appellation. The remaining 20% consists of reds made from Pinot Noir grapes. In this part of the Loire Valley, thanks to the limestone soils and cool climate, this grape variety produces wines with vibrant acidity, delicate tannins, and notes of red fruit and minerals. Reds to be served in summer at 12–14°C to appreciate their freshness and fruitiness.

Try them with seared tuna or with a grilled or pan-fried sea bream.

There are many producers dedicated to Pinot Noir and Sancerre Rouge, many of them prestigious.

For your summer, I suggest one of "mine": the Sancerre Rouge from the young Stéphane Cherrier (Domaine Paul Cherrier - Verdigny), 2022 vintage, in magnum.

On the palate: an elegant and smooth attack. A slight iron-like note runs through the entire mouthfeel, accompanying the fruity freshness of citrus and red berries. The finish brings back notes of wild violets, pepper and rosemary.





L’eccellenza che nasce dal freddo
Il carattere unico dell’olio del Friuli Venezia Giulia

Excellence Born from the Cold
The Unique Character of Friuli Venezia Giulia Olive Oil

L’olio extravergine del Friuli Venezia Giulia è il frutto di un territorio estremo e unico, dove una combinazione perfetta di latitudine, morfologia e clima regala caratteristiche straordinarie alle olive di questa terra di confine. È proprio il clima e le sue peculiarità a disegnarne l’eccellenza, donando all’extravergine friulano il suo carattere vivace e distintivo. Le olive, raccolte prima di raggiungere la completa maturazione, sono più ricche d’acqua rispetto alle loro controparti meridionali e conservano profumi freschi e piacevoli sentori. Il risultato è un olio extravergine di oliva dal gusto intenso e vibrante, che sprigiona note fruttate e una freschezza unica che delizia il palato e conquista i sensi. Questa purezza è custodita e curata dal Consorzio Produttori Olio Extra Vergine di Oliva del Friuli Venezia Giulia, che riunisce oltre 40 olivicoltori del territorio e un frantoio di ultima generazione per un grande obiettivo: proteggere l’identità naturale del frutto e portarla intatta sulle tavole più esigenti.

The extra virgin olive oil of Friuli Venezia Giulia is the expression of a unique and extraordinary territory, where a perfect combination of latitude, landscape, and climate gives the olives of this borderland region their remarkable character. It is the climate, with all its distinctive features, that shapes their excellence, endowing Friulian extra virgin olive oil with its vibrant and unmistakable personality. Harvested before reaching full ripeness, the olives contain a higher water content than those grown in southern regions, preserving fresh aromas and delicate sensory notes. The result is an extra virgin olive oil with an intense and lively flavour profile, revealing fruity nuances and a distinctive freshness that delights the palate and captivates the senses. This purity is safeguarded and nurtured by the Consorzio Produttori Olio Extra Vergine di Oliva del Friuli Venezia Giulia, which brings together more than 40 local olive growers and a state-of-the-art olive mill, united by a common goal: to preserve the natural identity of the fruit and deliver it, intact and authentic, to the most discerning tables.

Consorzio Produttori Olio EVO del FVG
Via Malignani, 26
33035 Martignacco (UD)
tel +39 3276574870
oliofvg.it

OLIO FVG



sidro nostrano

di Giorgio C. Riva
immagine di Matteo Lavazza Seranto

Ho scoperto l'esistenza di ottimi motivi dietro la mia recente passione, retaggio di viaggi nel nord della Francia, per il sidro.
Lo amo perché unisce la freschezza fruttata della mela a una componente aromatica unica, offrendo un'alternativa leggera e beverina alla birra e al vino.
Ha una gradazione contenuta e permette di bere senza appesantirsi. Ma ho appreso, e verificato, che favorisce la digestione, riequilibra il pH intestinale, gonfia meno della birra e si abbina meravigliosamente a salumi, formaggi stagionati, carni bianche, pesce, dessert.
Ci sono versioni dolci morbide ma anche sidri brut secchi, audaci e strutturati. Questi, quelli che preferisco. Mi piace a fine pasto sorseggiarli, perché danno un sollievo immediato (e ciò perché l'acido naturale della mela stimola i succhi gastrici e aiuta lo stomaco a lavorare meglio e senza appesantirlo nel mentre tutti i digestivi tradizionali superano i 30% e contengono zucchero, che molto rallenta la digestione).
Il sidro brut ha un basso valore di volume alcolico, è delicato, più leggero e le sue bollicine da fermentazione naturale ripuliscono poi la bocca e lasciano una piacevole sensazione di freschezza fruttata.
È quindi ideale dopo pasto, fresco, pulito, non impegnativo come il tradizionale superalcolico.
Si stanno diffondendo sidri brut leggeri, da singole varietà di mela, profumati e beverini.
Recentemente ho scoperto il sidro di Borgo delle Mele, una splendida realtà agricola creata da Christian Siega e Serena Ciriani. Usano varietà storiche locali recuperate (Presidio SlowFood) ma di acidità e tannini naturali pazzeschi, perfetti per creare un sidro secco brut di stampo quasi spumantistico.
Il loro prodotto che amo di più è quindi Data Zero, estremamente secco, non filtrato, naturalmente effervescente, bollicina vibrante, privo di zuccheri residui, incredibilmente rinfrescante.
Ma anche con gli altri sidri qui non scherzano.
E, infatti, fioccano premi.
Ma andate a provarli.
Pinzano e dintorni meritano, come Borgo delle Mele, una gita.

Borgo delle Mele
produttori di antiche mele dell'alto Friuli e cipolla di Cavasso e della Val Costa Presidi Slow Food
www.borgodellemele.com
info@borgodellemele.it

local cider

di Giorgio C. Riva
immagine di Matteo Lavazza Seranto

I've discovered there are excellent reasons behind my recent passion for cider, a legacy of my travels in northern France.
I love it because it combines the fruity freshness of apples with a unique aromatic quality, offering a light and refreshing alternative to beer and wine.
It has a low alcohol content, so you can enjoy it without feeling weighed down. But I have learnt, and verified, that it aids digestion, balances the intestinal pH, causes less bloating than beer and pairs wonderfully with cured meats, mature cheeses, white meats, fish and desserts.
There are sweet, smooth versions, but also dry, bold and structured ciders. These are the ones I prefer. I like to sip them at the end of a meal, as they provide immediate relief (this is because the natural acid in apples stimulates gastric juices and helps the stomach work more efficiently without weighing it down, whereas all traditional digestifs are over 30% ABV and contain sugar, which significantly slows down digestion).
Brut cider has a low alcohol content; it is delicate and lighter, and its naturally fermented bubbles cleanse the palate, leaving a pleasant sensation of fruity freshness.
It is therefore ideal after a meal: fresh, clean and unpretentious, unlike traditional high-proof spirits.
Light, dry ciders made from single apple varieties – fragrant and easy to drink – are becoming increasingly popular.
I recently discovered the cider from Borgo delle Mele, a wonderful farm set up by Christian Siega and Serena Ciriani. They use revived historic local varieties (SlowFood Presidium) with incredible natural acidity and tannins, perfect for creating a dry brut cider with an almost sparkling wine character.
My favourite of their products is therefore Data Zero: extremely dry, unfiltered, naturally effervescent, with vibrant bubbles, no residual sugar, and incredibly refreshing.
But their other ciders are no joke either.
And, indeed, the awards keep rolling in.
But go and try them for yourselves.
Pinzano and the surrounding area, like Borgo delle Mele, are well worth a visit.

Fondazione
VILLA RUSSIZ

passione etica

immagine di Matteo Lavazza Seranto



Via Russiz, 4/6, 34070 Capriva del Friuli (GO) ITALIA
Tel. +39 0481 80047 / villarussiz@villarussiz.it



sospeso tra cielo e mare

immagini dell'archivio Hotel Riviera Maximilian

La Costiera non è solo il punto d'accesso più scenografico di Trieste con il mare da una parte, il Carso con la sua macchia mediterranea dall'altra. Circa a metà della sua lunghezza, quasi a ridosso di Miramare, ti sorprende con l'accoglienza dell'Hotel Riviera Maximilian.
Lo vedi un attimo prima di arrivarci: un edificio giallo comodamente adagiato sulla roccia, affacciato sul Golfo che si apre fino al promontorio del castello. Sono tre le generazioni che custodiscono questo posto, con una cura che non ha niente di studiato.
La mia camera guarda il mare. Qui lo guardano quasi tutte e quarantotto, e da ognuna l'Adriatico arriva fino al davanzale. Apro la finestra e per un po' non faccio nulla se non osservare le imbarcazioni pigre all'orizzonte, Miramare bianco sulla sua punta di terra, la luce che cambia con il respiro della brezza. Chi resta più a lungo sceglie le Maximilian Suites incoronate da grandi terrazze.
Il pomeriggio finisce in spa, sospesa sopra la costa, dietro una vetrata che tiene il mare esattamente all'altezza degli occhi. Galleggio, e fuori la luce dorata scivola sul giardino. Mentre mi prendo il mio tempo, la vera da pozzo amoreggia con la lavanda e gli alberi si mettono in controluce. Nessuna musica da centro benessere: solo il silenzio e quella linea d'orizzonte che non finisce mai.
A tavola la giornata segue la luce. Si comincia con la colazione in terrazza, sul Golfo, quando il mare è ancora calmo e Miramare prende il primo sole; a mezzogiorno e di sera ci si sposta tra le due sale del ristorante e la terrazza, secondo l'ora e l'umore. La sera ceno mentre Trieste accende i suoi riflessi sull'acqua: il confine tra il dentro e il fuori si dissolve. Ed è un gustare lento, perché non c'è motivo di avere fretta.
L'indomani scendo al mare. C'è un ascensore panoramico che porta dall'hotel direttamente alla spiaggia privata, e quei pochi secondi di discesa valgono già il viaggio. In basso gli ombrelloni rossi, i lettini, l'acqua.
E poi c'è Trieste, a pochi minuti lungo la Costiera: i caffè storici, la grande piazza aperta sul mare, l'aria mitteleuropea che la rendono una delle città più affascinanti d'Italia. L'hotel è il punto da cui partire e a cui tornare. Il paesaggio e l'accoglienza sono accordati sulla stessa nota.

dove trovarci:

Hotel Riviera Maximilian
Strada Costiera 22, 34151 Trieste
Tel. +39 040 224 551
info@rivieramax.eu
www.rivieramax.eu

suspended between sky and sea

Images from the Hotel Riviera Maximilian archive

The Riviera is not just Trieste's most picturesque gateway, with the sea on one side and the Karst with its Mediterranean scrub on the other. Roughly halfway along its length, almost right next to Miramare, it surprises you with the warm welcome of the Hotel Riviera Maximilian.

You spot it just before you arrive: a yellow building nestled comfortably on the rock, overlooking the Gulf that stretches out to the castle promontory. Three generations have looked after this place, with a care that feels entirely natural.

My room looks out to sea. Almost all forty-eight of them do, and from each one the Adriatic stretches right up to the windowsill. I open the window and for a while do nothing but watch the lazy boats on the horizon, white Miramare on its headland, the light shifting with the breath of the breeze. Those staying longer choose the Maximilian Suites, crowned by large terraces.

The afternoon ends at the spa, perched above the coast, behind a glass wall that frames the sea exactly at eye level. I float, and outside the golden light glides over the garden. As I take my time, the well curb flirts with the lavender and the trees are silhouetted against the light. No spa music: just silence and that horizon that never ends.

At the table, the day follows the light. We start with breakfast on the terrace, overlooking the Gulf, when the sea is still calm and Miramare catches the first rays of sun; at midday and in the evening we move between the two dining rooms and the terrace, depending on the time and our mood.

In the evening, I have dinner as Trieste casts its reflection onto the water: the boundary between inside and outside dissolves. Everything is savoured slowly, for there is no reason to be in a hurry.

The next day I head down to the sea. There is a panoramic lift that takes you from the hotel directly to the private beach, and those few seconds of descent are already worth the trip. Down below, the red parasols, the sun loungers, the water.

And then there is Trieste, just a few minutes' drive along the coast: the historic cafés, the large square opening out onto the sea, the Central European atmosphere that makes it one of Italy's most charming cities. The hotel is the place from which to set out and to which to return. The landscape and the hospitality are in perfect harmony.

where to find us:

Hotel Riviera Maximilian
Strada Costiera 22, 34151 Trieste
Tel. +39 040 224 551
info@rivieramax.eu
www.rivieramax.eu



ERMESBOTANICA

Club36

PAS DOSÈ

Strada di Oselin, 80
33047 Remanzacco (UD)
331-7999666 (Daniele)
391-3988178 (Andrea)
info@ermesbotanica.com
www.ermesbotanica.com/



immagine di Patrizia Burra

intervista al dott. Sebastian Laspina: acido ialuronico e acido polilattico, due alleati per una bellezza naturale

di Veronica Balutto



Nel 2026 la medicina estetica ha cambiato volto: non si tratta più di “rifarsi” o di cercare un cambiamento vistoso, ma di abbracciare una bellezza autentica, rigenerativa e incredibilmente naturale. Si parla di Quiet Beauty e di Estetica Rigenerativa: trattamenti che non mascherano gli anni, ma aiutano la pelle a rinnovarsi dall’interno, stimolando il collagene, migliorando la qualità dei tessuti e restituendo luce e tonicità. Addio ai visi gonfi e artificiali, benvenuti i risultati sottili, armoniosi e “undetectable”, dove l’obiettivo è apparire semplicemente la versione più fresca, riposata e luminosa di sé stesse. È l’era della prevenzione intelligente (la famosa prejuvenation), dei biostimolatori e dei protocolli personalizzati che lavorano in armonia con il nostro corpo. Proprio in questo panorama si inseriscono alla perfezione due grandi alleati: l’acido ialuronico e l’acido polilattico.

Oggi parliamo di due sostanze molto usate in medicina estetica: l’acido ialuronico e l’acido polilattico. Le domande che sorgono spontanee sono principalmente quali sono le differenze e in quali casi vengono suggeriti?

Immaginate l’acido ialuronico come un “cuscino morbido” che arriva subito e dà volume dove serve. È una sostanza naturalmente presente nel nostro corpo che attira acqua, idrata e riempie immediatamente rughe, solchi o labbra. L’effetto è visibile fin dalla prima seduta: zigomi più alti, contorni definiti, un aspetto fresco e riposato. Dura generalmente da 6 a 18 mesi, poi si riassorbe naturalmente. L’acido polilattico (o PLLA), invece, è come un “allenatore personale” per la pelle. Non riempie subito, ma stimola i fibroblasti a produrre nuovo collagene, la proteina che dà struttura, tonicità ed elasticità. I risultati arrivano gradualmente, dopo qualche settimana o mese, ma sono più naturali e possono durare fino a due anni o più. È un biostimolante: migliora la qualità della pelle nel tempo, non solo il volume.

Quindi non sono alternativi, ma complementari?

Esattamente. L’acido ialuronico è perfetto per chi vuole un risultato immediato: labbra, occhiaie, rughe naso-labiali o un “ritocco” veloce prima di un evento. L’acido polilattico è ideale per chi cerca un ringiovanimento globale, con pelle più soda, luminosa e compatta. Spesso li combiniamo: prima un po’ di ialuronico per il volume, poi polilattico per mantenere e migliorare nel tempo. Il risultato è un viso armonioso, senza quell’effetto “gonfio” quasi artificiale.

Quali sono i principali vantaggi per le nostre lettrici?

Come dicevo per l’acido ialuronico l’effetto è immediato, reversibile (si può sciogliere se necessario con ialuronidasi), ha una grande versatilità in quanto può essere utilizzato su viso, labbra, mani, décolleté. È idratante e dà un bel glow – ossia un effetto luminoso. Ideale per chi inizia o vuole risultati rapidi. I rischi sono ridotti se il trattamento è eseguito da un medico esperto. Per l’acido polilattico, invece, i risultati sono più duraturi e naturali: è un acido che lavora con il tuo corpo. Migliora non solo il volume, ma anche la texture della pelle, riducendo lassità e segni dell’età. È biocompatibile, biodegradabile e non allergenico. Perfetto per guance, zigomi, mandibola o persino corpo (braccia, glutei, ginocchia). Il vantaggio più grande che si ha con questo tipo di trattamento è la biostimolazione: la pelle “ringiovanisce” davvero dall’interno. Ci tengo a sottolineare che entrambi questi trattamenti sono sicuri, ma richiedono un medico esperto che valuti il viso nella sua totalità.

Dottore, quali sono le tendenze oggi in medicina estetica? Si ricerca di più l’effetto naturale?

Sì, assolutamente. La grande tendenza degli ultimi anni, e che continua a rafforzarsi nel 2026, è proprio quella del risultato naturale e rigenerativo. Le pazienti (e sempre più anche i pazienti) non vogliono più un viso “rifatto” o gonfio, ma un aspetto fresco, riposato e autentico: la famosa “versione migliore di sé stesse”, senza che si capisca che si è intervenuti.
Si parla di “prejuvenation” (prevenire invece di correggere), di biostimolazione e di trattamenti che migliorano la qualità della pelle dall’interno. I filler ibridi, che combinano idratazione immediata e stimolazione del collagene, stanno diventando molto popolari. L’acido polilattico e altri biostimolatori sono al centro di questo cambiamento perché lavorano con il nostro corpo invece di sovrapporsi ad esso. L’obiettivo è un ringiovanimento armonioso, che rispetti i tratti del viso e dia risultati progressivi e duraturi.

Un consiglio finale per chi vuole approcciarsi a questi trattamenti?

Consultate sempre un medico specializzato che abbia una conoscenza approfondita in ambito di medicina estetica. Ogni viso è unico: età, tipo di pelle, aspettative contano tantissimo. Meglio un piano personalizzato, magari con trattamenti graduali, piuttosto che un “tutto e subito”. L’importante è ottenere risultati naturali che esaltino la vostra bellezza, non che la cambino. La vera novità è prendersi cura della pelle nel tempo, non solo riempire.

Perché la vera bellezza non è nascondere gli anni che passano, ma viverli con serenità, luce negli occhi e la consapevolezza di prendersi cura di sé con amore. Che sia con un piccolo ritocco o con un percorso più profondo, l’importante è sentirsi bene nella propria pelle, sorridere allo specchio e continuare a brillare esattamente come siete: uniche, autentiche e meravigliose. La medicina estetica moderna è proprio questo: un alleato gentile che vi aiuta a ritrovare o a mantenere la versione più felice di voi stesse.

interview with dr Sebastian Laspina: hyaluronic acid and polylactic acid, two allies for natural beauty

by Veronica Balutto

By 2026, aesthetic medicine has changed its approach: it is no longer about ‘getting a makeover’ or seeking a dramatic change, but about embracing an authentic, regenerative and incredibly natural beauty. We are talking about Quiet Beauty and Regenerative Aesthetics: treatments that do not mask the signs of ageing, but help the skin to renew itself from within, stimulating collagen, improving tissue quality and restoring radiance and firmness. Goodbye to puffy, artificial-looking faces; welcome to subtle, harmonious and “undetectable” results, where the aim is simply to look like a fresher, more rested and radiant version of oneself. This is the era of intelligent prevention (the famous “prejuvenation”), biostimulators and personalised protocols that work in harmony with our bodies. It is precisely within this landscape that two great allies fit perfectly: hyaluronic acid and polylactic acid.

Today we’re going to talk about two substances widely used in aesthetic medicine: hyaluronic acid and polylactic acid. The questions that naturally arise are mainly: what are the differences between them, and in which cases are they recommended?

Imagine hyaluronic acid as a ‘soft cushion’ that works instantly to add volume where it’s needed. It is a substance naturally present in our bodies that attracts water, hydrates and immediately fills in wrinkles, furrows or lips. The effect is visible from the very first session: higher cheekbones, defined contours, a fresh and rested appearance. It generally lasts from 6 to 18 months, then is naturally reabsorbed. Polylactic acid (or PLLA), on the other hand, is like a “personal trainer” for the skin. It does not fill immediately, but stimulates fibroblasts to produce new collagen, the protein that provides structure, firmness and elasticity. The results appear gradually, after a few weeks or months, but are more natural and can last up to two years or more. It is a biostimulator: it improves the quality of the skin over time, not just the volume.

So they’re not alternatives, but complementary?

Exactly. Hyaluronic acid is perfect for those who want immediate results: lips, dark circles, nasolabial folds, or a quick ‘touch-up’ before an event. Polylactic acid is ideal for those seeking overall rejuvenation, with firmer, more radiant and more compact skin. We often combine them: first a little hyaluronic acid for volume, then polylactic acid to maintain and improve results over time. The result is a harmonious face, without that almost artificial ‘puffy’ effect.

What are the main benefits for our readers?

As I mentioned regarding hyaluronic acid, the effect is immediate and reversible (it can be dissolved if necessary using hyaluronidase), and it is highly versatile as it can be used on the face, lips, hands and décolleté. It is moisturising and gives a lovely glow – that is, a radiant effect. Ideal for those just starting out or wanting quick results. The risks of this treatment are reduced when performed by experienced practitioners. With polylactic acid, on the other hand, the results are longer-lasting and more natural: it is an acid that works with your body. It improves not only volume but also skin texture, reducing sagging and signs of ageing. It is biocompatible, biodegradable and non-allergenic. Perfect for cheeks, cheekbones, jawline or even the body (arms, buttocks, knees). The greatest benefit of this type of treatment is biostimulation: the skin truly ‘rejuvenates’ from within. I would like to emphasise that both these treatments are safe, but require an experienced doctor to assess the face as a whole.

Doctor, what are the current trends in aesthetic medicine? Is there a greater focus on achieving a natural look?

Yes, absolutely. The major trend of recent years, which continues to grow in 2026, is precisely that of natural and regenerative results. Female patients (and increasingly male patients too) no longer want a ‘reworked’ or puffy face, but a fresh, rested and authentic appearance: the famous ‘best version of themselves’, without anyone realising that any work has been done.
We’re talking about ‘prejuvenation’ (preventing rather than correcting), biostimulation and treatments that improve skin quality from within. Hybrid fillers, which combine immediate hydration with collagen stimulation, are becoming very popular. Polylactic acid and other biostimulators are at the heart of this shift because they work with our bodies rather than against them. The aim is harmonious rejuvenation that respects facial features and delivers gradual, long-lasting results.

Any final advice for those considering these treatments?

Always consult a specialist doctor with in-depth knowledge of aesthetic medicine. Every face is unique: age, skin type and expectations all matter greatly. A personalised plan, perhaps involving gradual treatments, is better than an ‘all-or-nothing’ approach. The key is to achieve natural results that enhance your beauty, not alter it. The real innovation lies in caring for your skin over time, not just filling in lines.

Because true beauty isn’t about hiding the passing years, but living them with serenity, a sparkle in your eyes and the awareness that you’re caring for yourself with love. Whether it’s a minor touch-up or a more in-depth treatment, the important thing is to feel good in your own skin, smile at the mirror and continue to shine exactly as you are: unique, authentic and wonderful. Modern aesthetic medicine is precisely this: a gentle ally that helps you rediscover or maintain the happiest version of yourself.

Sebastian Laspina



stile italiano

di Luigi De Rosa
con la collaborazione di Fabrizio Vallefuoco
immagini di Matteo Lavazza Seranto

Il Tabacco in Italia fa indiscutibilmente parte del tessuto sociale della nostra civiltà.
La sua presenza ha origini remote. La storia del Nostrano del Brenta è, forse, maggiormente rispetto ad altre, quella che, dall'introduzione della pianta di "*Nicotiana tabacum*" nel Bel Paese, più di tutte ha fatto da protagonista silenziosa dello scorrere del tempo.
I semi della varietà poi conosciuta come "Nostrano del Brenta" sono in realtà geneticamente semi Avanensi, che pare vennero importati nel XVI secolo da un monaco e piantati nell'Abbazia di Campese nei pressi di Bassano del Grappa. Le condizioni pedoclimatiche e la capacità del Tabacco di adattarsi a qualsiasi clima temperato hanno dato vita a questa varietà unica, la cui storia è un travaglio che ha attraversato la storia d'Italia. A causa di una certa cultura del tempo, infatti, per anni la coltivazione del Tabacco fu vietata, e ciò generò il fenomeno del contrabbando, che consentì di conservare questo bene prezioso nel corso dei secoli, fino a quando la "Serenissima" non decise di istituire il Monopolio, facendo partire la produzione di prodotti da fumo, nei quali la nostra varietà era usata in miscela ad altri tabacchi.
Usualmente, quindi, il Tabacco del Brenta serviva per creare prodotti per conto terzi. Nel 1939 un gruppo di pochi coltivatori, per far fronte alla crisi del Tabacco, scelse di consorziarsi e per la seconda volta (dopo il contrabbando), questa varietà riuscì a salvarsi. Artefice di questa iniziativa fu il dott. Bortolo Nardini, cui il sigaro di oggi è dedicato. I problemi non finirono però e nei primi anni 2000 il Consorzio visse una profonda crisi che lo portò sull'orlo della scomparsa. Ancora una volta fu la passione che caratterizza il mondo del Tabacco a permettere un intervento provvidenziale. Due giovani imprenditori rilevarono e rilanciarono il Nostrano del Brenta imprimendo una svolta: produrre sigari con questo marchio. I nomi dei nuovi salvatori di un pezzo di storia d'Italia, ancora alle redini dell'azienda, sono Massimo Zerbo e Giuseppe Zuccolo.
Il sigaro "Il Fondatore" è un omaggio a questa storia. È dedicato al fondatore del Consorzio, il già citato dottor Nardini, e non può che essere l'espressione massima di questo Tabacco, fabbricato in forma troncoconica (come vuole la tradizione italiana), costruito completamente a mano utilizzando solo tabacchi Nostrano del Brenta invecchiati almeno tre anni e successivamente fatto riposare per un altro anno ancora.
Inizialmente venduto in edizione limitata in giare di ceramica, che ben favoriscono la conservazione del Tabacco, oggi è disponibile in tiratura continuativa.
È un sigaro elegante sin dalle prime boccate, terra, cuoio, spezie leggere, una densità di fumo che si sente, ma è anch'essa delicata, cremosa. Il tiraggio è perfetto, la manifattura è di eccellenza, la forza nicotinica mai elevata, ma il corpo (la complessità di note aromatiche) è decisamente intenso, nella parte centrale emergono note più intense di fava di cacao, frutta a guscio, macadamia e noce, l'ultima parte rimane equilibrata per quanto riguarda la forza nicotinica, i sentori di cacao e frutta secca aprono le porte a una leggera, ma non invasiva, peposità e mantengono la fumata intensa, mai stucchevole o pesante.
È un sigaro che ricorda sicuramente più le note caraibiche, rispetto a quelle cui siamo abituati dal ruvido Kentucky, con un'inconfondibile anima italiana, in un formato decisamente conosciuto a tutti e facile da fruire, a un costo tutto sommato contenuto per la qualità dei tabacchi impiegati.
Un sigaro versatile, purché abbinato a prodotti di qualità, che abbiamo deciso con Fabrizio di accostare stavolta a un distillato di certe prugne gialle alsaziane, dagli aromi delicatamente fruttati, che soprattutto nella seconda parte della fumata, quando emergono le note di frutta secca, bene si amalgamano in un contrasto non troppo violento. Il distillato di per sé poi pulisce il palato.
Io suggerisco di dare un sorso, fumare con il palato ancora inebriato di spirito, successivamente sorbire altri due sorsi, giusto per pulirci un po' dal fumo, attendere che l'alcol decanti nella nostra bocca e, a questo punto, a palato pulito, dare un'altra boccata al nostro sigaro. Si avvertiranno sentori erbacei, terrosi, diversissimi dalla precedente esperienza. Questo è il bello degli abbinamenti, anche fantasiosi, che spesso ci concedono sorprese inaspettate.
La fumata è da fine pasto, o anche da aperitivo pomeridiano, in cui la Vieille Mirabelle può essere miscelata per la creazione di fantastici cocktail che, grazie però all'identità gentile del distillato, possono tranquillamente essere abbinati a questa fumata. Provate e fateci sapere…

italian style

Tobacco in Italy is indisputably part of the social fabric of our civilisation.
Its presence dates back to ancient times. The history of the "Nostrano del Brenta" variety is, perhaps more so than any other, the one that – since the introduction of the "Nicotiana tabacum" plant to Italy – has played the most significant, albeit silent, role in the passage of time.
The seeds of the variety later known as "Nostrano del Brenta" are in fact genetically Avanense seeds, which are said to have been imported in the 16th century by a monk and planted in the Abbey of Campese near Bassano del Grappa. The soil and climate conditions, combined with tobacco's ability to adapt to any temperate climate, gave rise to this unique variety, whose history is a journey that has spanned the history of Italy. Due to the prevailing cultural attitudes of the time, tobacco cultivation was banned for years, leading to the phenomenon of smuggling, which allowed this precious commodity to be preserved over the centuries, until the "Serenissima" decided to establish a monopoly, thereby initiating the production of smoking products in which our variety was blended with other tobaccos.
Consequently, Brenta tobacco was usually used to produce smoking products for third parties. In 1939, a small group of growers, in an effort to tackle the tobacco crisis, decided to form a consortium, and for the second time (after the smuggling era), this variety was saved. The driving force behind this initiative was Dr Bortolo Nardini, to whom today's cigar is dedicated. However, the problems did not end there, and in the early 2000s the Consortium faced a severe crisis that brought it to the brink of collapse. Once again, it was the passion that characterises the world of tobacco that enabled a providential intervention. Two young entrepreneurs took over and relaunched Nostrano del Brenta, marking a turning point: producing cigars under this brand. The names of the new saviours of a piece of Italian history, still at the helm of the company, are Massimo Zerbo and Giuseppe Zuccolo.
The "Il Fondatore" cigar is a tribute to this history. It is dedicated to the founder of the Consortium, the aforementioned Dr Nardini, and can only be the ultimate expression of this tobacco, crafted in a truncated cone shape (as per Italian tradition), made entirely by hand using only Nostrano del Brenta tobacco aged for at least three years and then left to rest for a further year.
Initially sold as a limited edition in ceramic jars, which are ideal for preserving the tobacco, it is now available as a regular production run.
It is an elegant cigar right from the very first puffs: earthy, leathery, with subtle spices, and a density of smoke that is noticeable yet delicate and creamy. The draw is perfect, the craftsmanship is excellent, the nicotine strength is never high, but the body (the complexity of the aromatic notes) is decidedly intense; in the middle section, more intense notes of cocoa bean, nuts, macadamia and walnut; the final section remains balanced in terms of nicotine strength, whilst hints of cocoa and dried fruit give way to a light, yet unobtrusive, peppery note, keeping the smoke intense without ever becoming cloying or heavy.
It is a cigar that certainly evokes Caribbean notes more than those we are used to from rugged Kentucky, with an unmistakable Italian soul, in a format that is well known to all and easy to enjoy, at a cost that is, all things considered, reasonable given the quality of the tobaccos used.
A versatile cigar, provided it is paired with quality products. Fabrizio and I have decided to pair it this time with a spirit made from certain yellow Alsatian plums, with delicately fruity aromas, which, especially in the second half of the smoke when the notes of dried fruit emerge, blend well in a contrast that is not too stark. The spirit itself then cleanses the palate.
I suggest taking a sip, smoking whilst your palate is still tingling with the spirit, then taking another two sips, just to cleanse the palate a little of the smoke, waiting for the alcohol to settle in your mouth and, at this point, with a clean palate, taking another puff of your cigar. You will detect herbaceous, earthy notes, quite different from the previous experience. This is the beauty of pairings, even imaginative ones, which often offer us unexpected surprises. This is a post-meal smoke, or even an afternoon aperitif, where Vieille Mirabelle can be mixed to create fantastic cocktails which, thanks to the gentle character of the spirit, can easily be paired with this cigar. Give it a try and let us know…




IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA
COL TEMPO

l’energia primordiale dell’“isola” di Stavoli

di Melania Lunazzi
immagini di Matteo Lavazza Seranto



Esistono luoghi dotati di inspiegabile energia primordiale. Quando ci capiti “dentro” ti senti al centro dell’universo: la sensazione che ti investe è quella di un naturale appagamento. Stavoli sicuramente è uno di questi. Complice una soleggiata giornata di primavera, con attorno verdi esplosivi di infinite sfumature, mossa da curiosità verso un’iniziativa culturale che in tre anni ha messo radici profonde (il Festival Isola di Stavoli), sono “approdata” sull’isolato altopiano dove è sorto il paese, che affonda le sue prime origini nel Medioevo.
Stavoli appare come un’isola, un’isola in un mare verde. Naufraga su una dorsale nascosta alla vista, a circa seicento metri di altitudine, sembra a noi camminatori del XXI secolo, immemori della montagna antica, un rifugio per l’anima. Protetta a sud dall’Amariana, a nord dalle propaggini meridionali del Sernio-Grauzaria, ha ai suoi piedi due forre sul cui letto scorrono preziosi corsi d’acqua.
Uno di questi è il Glagnò, che accompagna con musica ruscellante e ipnotici riflessi di luce il cammino, nel suo tratto meno faticoso del fondovalle. Poi il sentiero abbandona le acque e si inerpica su gradoni pietrosi, creati da uomini e donne che un tempo abitarono il paese. Il percorso ha qualche ripido affaccio e ponticelli tesi tra le asperità. Un’apertura panoramica sulle Moggesse offre lo spunto per una pausa e poi di nuovo su, tra sporadiche edicole votive, crocifissi e iscrizioni in memoriam, che raccontano di antiche fatiche, su per quest’erta. Ecco poi arrivare un tratto idilliaco cinto da giovani faggi e un lastricato, dove il sentiero spiana: da qui si intuisce che il paese è vicino.
Strade per raggiungere Stavoli non ce ne sono e i telefoni cellulari non hanno rete. Da Campiolo, frazione di Moggio Udinese, occorre un’ora buona a piedi, un po’ di più da Illegio, se si parte dalla conca tolmezzina.
Eppure a Stavoli risiedevano, fino agli anni Cinquanta, circa duecento persone e c’era una scuola multiclasse: eccola, è uno dei primi edifici che incontriamo dopo la chiesa. Sulla porta fotocopie di foto sbiadite con alunni in grembiule assieme alla maestra, Rosa Franz, e un documento del 1918 che attesta la presenza di venticinque alunni, maschi e femmine, tra la prima e la terza elementare. Tutt’intorno noccioli, alberi da frutta, prati e antichi coltivi si aprono come ali. Poi le case si infittiscono: si entra davvero in paese.
“Si stava bene a Stavoli e si era ricchi. Altro che vivere laggiù! (in città, ndr)”, nel mio timido girovagare per le strette viuzze colgo al volo le parole di un uomo sulla sessantina intento a lavorare sul prato di casa. Gli chiedo se è originario di qui - “Sì, ci venivo da bambino in estate. Un tempo si stava bene tutti e si era ricchi”, ripete poi solcando l’uscio e sparendo alla mia vista. In effetti una parte della ricchezza a cui fa cenno appare evidente osservando le case: non edifici “tirati su” con materiali poveri, ma costruzioni spesso nobilitate da cantonali ben squadrati in pietra, portali ad arco, cornici e altri accurati inserti architettonici che denotano cura, ricerca di solidità e investimento sul futuro.
Attraverso in contemplazione silenziosa l’abitato lungo la via principale e verso la fine del paese intravedo, giù in basso tra due edifici, un altro uomo al lavoro, si chiama Dino. È intento a lucidare una lunga cornice di pietra: “È per la mia stalla: la sto ristrutturando”. Si percepisce un diffuso senso di cura dell’esistente quassù.
Oltre le ultime case il viottolo si allarga e scende tra un grande abbeveratoio/lavatoio, alimentato dalla sorgente del Monte Midilut, e una enorme pianta, meravigliosa: sembrano quattro alberi, ma in realtà è un unico essere vegetale, un faggio monumentale! Basta affacciarsi oltre il muretto per stupirsi del punto in cui ha messo radici, a strapiombo sulla forra. Non c’è dubbio, penso mentre le fronde del faggio sussurrano con il vento, questo è un posto da druidi, carico di energia potentissima.
Il sentiero prosegue in discesa e mi spingo giù fino all’antico mulino sul torrente e poi alle antiche calcare, tutti elementi che dimostrano le capacità autarchiche di coloro che vissero qui, basandosi su una piccola economia autosufficiente.
È ora di tornare indietro: c’è da condividere qualche momento del Festival Isola di Stavoli, il motivo che ha alimentato la curiosità di salire quassù. Ma prima non posso non fermarmi davanti al bellissimo orto di Guido, in cui incappo casualmente deviando dalla via principale. Non so se sono più attratta dall’orto o dai suoi baffi alla “Cecco Beppe”: sono entrambi, d’impatto, ricchi e straordinari. Guido è di Trieste e fino a pochi anni fa lavorava all’università come tecnico geofisico: da ventitré anni viene a Stavoli, perché ha comprato una casa. “Se te conto la storia, no’ te me credi”, mi dice quando chiedo perché ha scelto Stavoli. “In realtà - inizia - cercavo un decespugliatore. Sfogliando gli annunci sono incappato in un “vendesi casa isolata, un’ora a piedi” e l’ho letto ad alta voce ai miei familiari. Il prezzo era alla nostra portata e mia moglie e mia figlia hanno insistito perché mi informassi. Ero quasi certo che nessuno avrebbe risposto all’altro capo e così per accontentarle ho composto il numero, ma la risposta è stata immediata e il proprietario era un altro triestino! Così l’ho comprata, abbiamo fatto dieci anni di lavori (poco dopo mi ospita all’interno per vederla, ndr) e, come altri che hanno qui la casa, praticamente siamo sempre su, anche in inverno, seppure non residenti”.
Stavoli pullula di vita oggi: è in corso l’iniziativa Intrecci, una delle tante del Festival Isola di Stavoli (www.isoladistavoli.it), che organizza nell’arco della bella stagione, tra primavera e inizio autunno, diversi appuntamenti culturali e laboratori per valorizzare l’incontro tra le persone all’aria aperta proprio qui. Ne sono ideatori gli associati dell’APS Amici di Stavoli e una delle anime pulsanti ne è Giulio Venier. Barba scura, occhi chiari e sguardo profondo, Giulio ci accoglie davanti a La Favite, il ristoro sempre aperto durante l’estate, che prende il nome da una poesia di don Egiziano Pugnetti, parroco nativo di Stavoli: in friulano “favite” significa scricciolo. Obiettivo dell’associazione è riportare l’attenzione sulla nostra dimensione umana e gestuale, in un mondo dove realtà e virtuale si stanno sempre più mescolando e confondendo, facendo prevalere la tecnologia su tutto.
Mi aggiro sul prato soprastante La Favite e incontro piccoli gruppi, dove ci sono tanti giovani laureati, titolati, professionisti, che vengono da ogni parte d’Italia per condurre laboratori in cui la manualità sia l’aspetto prevalente. Gli iscritti, una sessantina di persone, si cimentano nel riuso creativo dei tessuti di recupero, in costruzioni collettive con il bambù, in opere di Land art - all’ingresso del paese abbiamo attraversato un arco di trionfo fatto di rami di nocciolo e uno stupendo mulo formato da rami intrecciati -, String Art su legno (ne è stata realizzata una mappa di Stavoli), monotipo su vetro con colori a olio e xilografia. Inoltre si tengono spettacoli di teatro, danza e musica dal vivo e molte delle iniziative organizzate da Isola di Stavoli sono rivolte ai bambini (in gruppi divisi tra gli 8 e gli 11 anni e tra gli 11 e i 14 anni), che qui imparano a stare nella natura durante i campi estivi che durano una settimana. Si dorme in tenda o nella grande yurta allestita sul prato (quest’ultima è una moda piuttosto diffusa).
Negli intenti degli organizzatori del festival c’è l’idea di mescolare le generazioni fra loro, condividere tempo e attività insieme e portare l’attenzione sull’ascolto, il dialogo e la manualità allontanando il virtuale e il cronometro.
Qui, nell’isolamento dettato dalla distanza e dall’assenza di internet, si riscoprono la lentezza e la cura, propria e del territorio, valori che la sopravvivenza di Stavoli documenta a cielo aperto grazie a coloro che hanno scelto di conservarla e mantenerla.
Nel qui e ora puoi ascoltare fluire il tuo respiro e sentir pulsare il cuore in una ritrovata armonia.
E non te ne importa nulla se il tuo cellulare è privo di rete. Anzi.

the primal energy of the “island” of Stavoli

There are places imbued with an inexplicable primal energy. When you find yourself “within” them, you feel as though you are at the centre of the universe: the sensation that overwhelms you is one of natural fulfilment. Stavoli is certainly one such place. Thanks to a sunny spring day, surrounded by vibrant greens in endless shades, and driven by curiosity about a cultural initiative that has put down deep roots over the past three years (the Isola di Stavoli Festival), I “landed” on the isolated plateau where the village was founded, tracing its origins back to the Middle Ages.

Stavoli appears like an island, an island in a sea of green. Perched on a ridge hidden from view, at an altitude of around six hundred metres, it seems to us 21st-century walkers—oblivious to the ancient mountain—a refuge for the soul. Protected to the south by the Amariana and to the north by the southern foothills of the Sernio-Grauzaria, it has two gorges at its feet, through which precious streams flow.

One of these is the Glagnò, which accompanies the walk with the music of its babbling waters and hypnotic reflections of light along its less strenuous stretch at the valley floor. Then the path leaves the waters behind and climbs up stony steps, created by the men and women who once lived in the village. The route has a few steep sections and small bridges spanning the rugged terrain. A panoramic view of the Moggesse provides the perfect opportunity for a break, and then it’s back up again, past sporadic votive shrines, crucifixes and memorial inscriptions that tell of the ancient hardships of climbing this steep slope. Then comes an idyllic stretch surrounded by young beech trees and a paved path, where the trail levels out: from here, you can sense that the village is near.

There are no roads leading to Stavoli and there is no mobile phone signal. From Campiolo, a hamlet of Moggio Udinese, it takes a good hour on foot; a little longer from Illegio, if you set off from the Tolmezzo valley.

Yet, until the 1950s, around two hundred people lived in Stavoli and there was a multi-grade school: there it is, one of the first buildings we come across after the church. On the door are photocopies of faded photos showing pupils in school uniforms with their teacher, Rosa Franz, and a document from 1918 certifying the presence of twenty-five pupils, boys and girls, in years one to three. All around, hazelnut trees, fruit trees, meadows and ancient cultivated fields spread out like wings. Then the houses become more frequent: you are truly entering the village.

“Life was good in Stavoli and we were well-off. It was nothing like living down there! (in the city, ed.)”, as I wander timidly through the narrow streets, I catch the words of a man in his sixties busy working on his front lawn. I ask him if he’s from around here – “Yes, I used to come here as a child in the summer. ‘Back in the day, everyone lived well and was rich,’ he repeats, stepping through the doorway and disappearing from view. Indeed, part of the wealth he alludes to is evident when looking at the houses: not buildings ‘thrown together’ with poor materials, but structures often enhanced by neatly squared stone cornerstones, arched doorways, cornices and other meticulous architectural details that denote care, a quest for solidity and investment in the future.

I walk in silent contemplation through the village along the main street and, towards the end of the village, I catch a glimpse, down below between two buildings, of another man at work; his name is Dino. He is busy polishing a long stone cornice: “It’s for my barn: I’m renovating it.” There is a palpable sense of care for what already exists up here.

Beyond the last houses, the path widens and winds its way down between a large trough/wash house, fed by the spring of Mount Midilut, and an enormous, marvellous tree: it looks like four trees, but is in fact a single plant, a monumental beech! You only have to peer over the low wall to be amazed at the spot where it has taken root, hanging sheer over the gorge. There’s no doubt about it, I think as the beech’s branches rustle in the wind, this is a place for druids, brimming with powerful energy.

The path continues downhill and I make my way down to the old mill by the stream and then to the ancient lime kilns, all elements that demonstrate the self-sufficient capabilities of those who lived here, relying on a small, self-sustaining economy.

It’s time to head back: I need to share a few moments from the Isola di Stavoli Festival, the very reason that sparked my curiosity to come up here. But first, I simply must stop at Guido’s beautiful vegetable garden, which I stumbled upon by chance whilst veering off the main road. I don’t know if I’m more drawn to the vegetable garden or his ‘Cecco Beppe’-style moustache: both are striking, rich and extraordinary. Guido is from Trieste and, until a few years ago, worked at the university as a geophysical technician: he’s been coming to Stavoli for twenty-three years, because he bought a house here. “If I tell you the story,” he says in the Trieste dialect, “you won’t believe me,” he tells me when I ask why he chose Stavoli. “Actually,” he begins, “I was looking for a brush cutter. While flicking through the classifieds, I stumbled across an ad for ‘detached house for sale, an hour’s walk away’ and read it out loud to my family. The price was within our budget, and my wife and daughter insisted I find out more. I was almost certain no one would answer on the other end, so just to please them I dialled the number, but the answer came straight away and the owner was another Triestine! So I bought it, we spent ten years renovating it (shortly afterwards he invites me inside to have a look, ed.) and, like others who have a house here, we’re practically always up there, even in winter, even though we’re not permanent residents.”

Stavoli is buzzing with life today: the ‘Intrecci’ initiative is currently underway, one of many organised by the Isola di Stavoli Festival (www.isoladistavoli.it), which runs various cultural events and workshops throughout the warmer months – from spring to early autumn – to encourage people to come together outdoors right here. The initiative was conceived by the members of the APS Amici di Stavoli, and one of its driving forces is Giulio Venier. With a dark beard, light eyes and a deep gaze, Giulio welcomes us in front of La Favite, the refreshment bar open all summer, which takes its name from a poem by Don Egiziano Pugnetti, a parish priest born in Stavoli: in Friulian, ‘favite’ means wren. The association’s aim is to refocus attention on our human and gestural dimension, in a world where reality and the virtual are increasingly blending and becoming indistinguishable, allowing technology to take precedence over everything else.

I wander across the lawn above La Favite and come across small groups, many of whom are young graduates, qualified professionals and experts who have come from all over Italy to run workshops where hands-on work takes centre stage. The participants, around sixty people, are trying their hand at the creative reuse of recycled fabrics, collective constructions using bamboo, and works of Land art – at the entrance to the village we passed through a triumphal arch made of hazel branches and a stunning mule formed from intertwined branches – String Art on wood (a map of Stavoli has been created using this technique), monotype on glass with oil paints, and woodcut printing. There are also theatre, dance and live music performances, and many of the initiatives organised by Isola di Stavoli are aimed at children (in groups divided into 8–11-year-olds and 11–14-year-olds), who learn to live in nature here during the week-long summer camps. Accommodation is in tents or in the large yurt set up on the lawn (the latter is quite a popular choice).

The festival organisers aim to bring different generations together, to share time and activities, and to focus on listening, dialogue and craftsmanship, stepping away from the digital world and the pressure of time.

Here, in the isolation dictated by distance and the absence of the internet, one rediscovers slowness and care – for oneself and for the land – values that Stavoli’s survival documents in the open air, thanks to those who have chosen to preserve and maintain it.

In your here and now, you can hear your breath flowing and feel your heart beating in a rediscovered harmony.

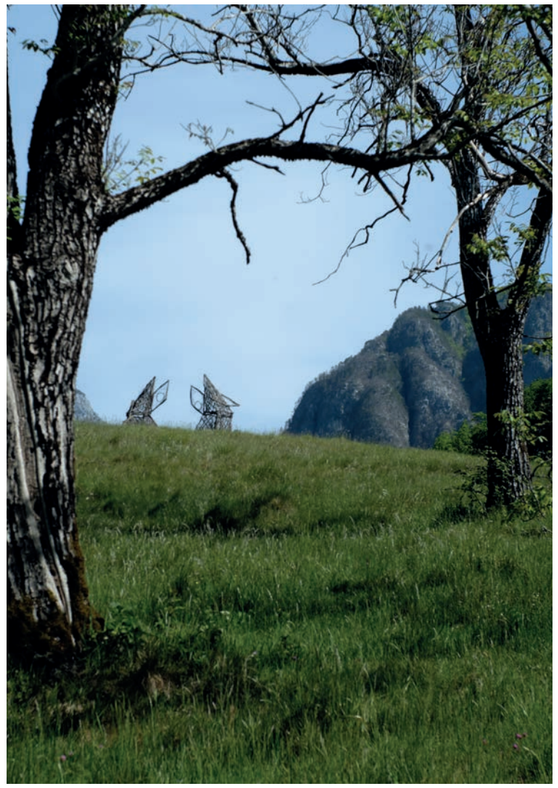
And you couldn’t care less if your mobile has no signal. Quite the opposite.











il libro

Recensione di Susanna Fontana – scrittrice, Udine



C'è un'immagine, all'inizio de Il Cacciatore di Farfalle di Elena Bezzutti, che resta addosso più di altre scene cruente: il lago di Sauris come una lastra di vetro, immobile, mentre sotto la superficie una forza potente reclama il sacrificio di altre vite. È una promessa narrativa precisa, perché questo thriller non si limita a collocare una serie di delitti in un paesaggio suggestivo, ma usa quel genius loci come una coscienza che restituisce ciò che gli uomini provano a seppellire.

Il romanzo procede tra flashback e salti temporali, con il commissario Saverio Menis e la giovane ispettrice Anita Marini chiamati a leggere i segni lasciati da qualcuno che non vuole solo uccidere, ma essere compreso. L'autrice lavora bene sulla tensione tra razionale e irrazionale: da una parte tabulati, profili comportamentali e tracce minime; dall'altra le superstizioni del territorio, la sensazione che ogni albero custodisca una versione non ufficiale della verità.

La storia esplora con stile originale il confine fra bene e male: non lo cancella, perché l'orrore resta tale e le vittime non vengono sacrificate alla fascinazione del mostro; ma lo incrina, lo rende meno comodo. Il villain non è una sagoma nera da attendere all'ultima pagina, né un enigma meccanico da risolvere: è una ferita che ha imparato a parlare la lingua della violenza, un essere umano deformato da ciò che ha ricevuto e incapace di fermare ciò che infligge. Ed è qui che il romanzo diventa più disturbante: senza assolverlo, ci costringe a vedere la persona dentro il predatore, il bambino dentro l'assassino, la catena di abbandoni e colpe ereditate che trasforma il dolore in vendetta.

Il Cacciatore di Farfalle è un thriller solido e avvolgente, adatto a chi ama le storie nere radicate in un territorio riconoscibile, ma capaci di superare il colore locale per interrogare qualcosa di più profondo. Sauris, con la sua bellezza appartata, diventa il teatro perfetto di una favola rovesciata, dove le farfalle non sono simbolo di leggerezza, ma creature fragili catturate da chi ha scambiato il possesso per amore e la vendetta per giustizia.

Nata a Spilimbergo, residente a San Daniele del Friuli, Elena Bezzutti è laureata in Politica Internazionale e Diplomazia a Padova. Attualmente è responsabile marketing e selezione del personale per un ente di certificazione. Nel tempo libero ama fare lunghe passeggiate con il suo Labrador di nome Dario.

"Il cacciatore di farfalle", Elena Bezzutti (Morgani Editori, 2026), pp. 224, euro 17.00

the book

There is an image at the beginning of Elena Bezzutti's "Il Cacciatore di Farfalle" that lingers in the mind more than any of the other gruesome scenes: Lake Sauris, like a sheet of glass, motionless, whilst beneath the surface a powerful force demands the sacrifice of other lives. It is a precise narrative promise, because this thriller does not merely set a series of murders against an evocative backdrop, but uses that genius loci as a conscience that brings to light what men try to bury.

The novel unfolds through flashbacks and leaps in time, with Inspector Saverio Menis and the young detective Anita Marini called upon to decipher the signs left by someone who does not merely wish to kill, but to be understood. The author skilfully explores the tension between the rational and the irrational: on the one hand, call records, behavioural profiles and faint traces; on the other, the local superstitions, the feeling that every tree holds an unofficial version of the truth.

The story explores the boundary between good and evil with an original style: it does not erase it, for the horror remains just that and the victims are not sacrificed to the monster's allure; but it cracks it, making it less comfortable. The villain is not a shadowy figure to be awaited on the final page, nor a mechanical puzzle to be solved: they are a wound that has learnt to speak the language of violence, a human being deformed by what he has endured and incapable of stopping what he inflicts. And this is where the novel becomes most unsettling: without absolving him, it forces us to see the person within the predator, the child within the murderer, the chain of abandonment and inherited guilt that transforms pain into vengeance.

"The Butterfly Hunter" is a solid and gripping thriller, perfect for those who love dark stories rooted in a recognisable setting, yet capable of transcending local colour to explore something deeper. Sauris, with its secluded beauty, becomes the perfect setting for a twisted fairy tale, where butterflies are not a symbol of lightness, but fragile creatures captured by those who have mistaken possession for love and revenge for justice.

Globus
NOLEGGIO EVENTI FVG

Vent'anni di eVenti

Da vent'anni interpretiamo ogni evento con competenza, ascolto e attenzione ai dettagli.





Alcune imprese nascono da un progetto preciso. Altre, invece, prendono forma quasi senza accorgersene, da un'intuizione semplice che incontra un bisogno reale. La storia di Globus appartiene a questa seconda categoria: una crescita naturale, costruita giorno dopo giorno, con uno sguardo sempre attento al cliente e una forte radice familiare.
Tutto inizia all'interno dell'azienda di famiglia, attiva nel settore delle forniture d'arredo. È qui che Francesca Furlan sviluppa le prime competenze, lavorando a stretto contatto con prodotti come sedie e tavoli. Un'esperienza concreta, fatta di relazioni e richieste quotidiane, che si rivela decisiva quando emergono nuove esigenze da parte della clientela.
Un episodio, in particolare, segna l'inizio di un percorso destinato a evolversi rapidamente: la richiesta della Trattoria da Nando, a Mortegliano, che necessita di una fornitura su misura di sedie e coprisedia, adatta anche a eventi all'aperto. Non si tratta di una vendita tradizionale, ma di qualcosa di diverso. Quando una seconda richiesta simile si presenta a breve distanza, diventa evidente che non si tratta di un caso isolato.
È in quel momento che prende forma l'intuizione: offrire un servizio di noleggio, capace di rispondere a esigenze temporanee, senza vincolare il cliente all'acquisto. L'idea, suggerita quasi con leggerezza all'interno della famiglia, si trasforma presto in un progetto concreto. Nasce così Globus, inizialmente come uno spin-off dell'attività principale.
L'avvio è essenziale ma ben definito: 20 tavoli, 200 sedie di linea basica, un raggio operativo limitato a circa 50 chilometri e una logistica semplice, con ritiro della merce a carico dei clienti. Accanto a Francesca entra fin da subito la sorella Alessandra, con una visione condivisa: costruire qualcosa di duraturo, che potesse crescere nel tempo mantenendo solidi valori di riferimento.

Dalla fornitura al servizio completo
Il primo vero punto di svolta arriva con una scelta strategica: ampliare l'offerta includendo la mise en place. Piatti, bicchieri, posate. Elementi che trasformano radicalmente il ruolo dell'azienda.
Non si tratta solo di aggiungere prodotti, ma di ridefinire il posizionamento. Globus smette di essere un semplice noleggiatore di arredi e diventa un partner completo per l'organizzazione degli eventi. Una decisione che richiede investimenti importanti, non solo in termini di acquisto, ma anche di gestione. Tra questi, l'introduzione di sistemi di lavaggio industriale, indispensabili per garantire standard elevati e continuità nel servizio.
Da quel momento, la crescita segue una logica chiara e coerente: reinvestire gli utili, ascoltare il mercato e fare scelte ponderate. Ogni nuovo inserimento a catalogo nasce da richieste reali e ricorrenti. Non c'è spazio per soluzioni effimere o legate a mode passeggere: ogni investimento viene valutato per la sua sostenibilità nel tempo, sia in termini economici sia operativi.

Il controllo della qualità come scelta identitaria
Un passaggio fondamentale nella storia recente dell'azienda riguarda la gestione del tovagliato. Fino al 2019, il servizio viene affidato a fornitori esterni. Tuttavia, il livello qualitativo non rispecchia pienamente gli standard desiderati.
Di fronte a questa criticità, Globus sceglie di intervenire in modo deciso: internalizzare completamente il processo. Nasce così una lavanderia interna, completata all'inizio del 2020, in un momento particolarmente complesso a causa dell'imminente lockdown.
Nonostante le difficoltà iniziali, questa scelta si rivela determinante. Consente all'azienda di avere un controllo totale sulla qualità, sulla puntualità e sulla presentazione del prodotto finale, rafforzando ulteriormente la propria affidabilità sul mercato.









Una leadership costruita su servizio e relazione
Oggi Globus rappresenta una realtà di riferimento nel Friuli Venezia Giulia, con oltre 9.000 coperti completi disponibili. Un risultato che riflette un percorso fatto di coerenza, attenzione e capacità di adattamento.
I punti di forza sono chiari: un assortimento ampio e diversificato, una consulenza personalizzata che accompagna il cliente in ogni fase e un servizio strutturato, preciso e affidabile. Ogni articolo viene consegnato confezionato, sigillato e sanificato, a garanzia di qualità e sicurezza.
Alla base di tutto resta la dimensione familiare. Francesca e Alessandra guidano l'azienda insieme al cognato Luca, mantenendo un approccio diretto e autentico. La relazione con il cliente non è mai standardizzata, ma costruita su ascolto e comprensione delle esigenze specifiche.
Anche il team interno riflette questa filosofia: collaboratori coinvolti, consapevoli del proprio ruolo e orientati a un obiettivo comune, la soddisfazione finale del cliente.

Evoluzione e nuovi scenari
Nel tempo, cambia anche il modo in cui Globus si racconta. Il passaggio da "noleggio articoli catering" a "noleggio eventi FVG" non è solo una scelta comunicativa, ma il segno di un'evoluzione concreta.
L'azienda amplia il proprio raggio d'azione, includendo non solo cerimonie e banchetti, ma anche eventi aziendali, conferenze e manifestazioni pubbliche. Un'espansione che riflette la capacità di intercettare nuove opportunità e adattarsi a contesti diversi.

Stile, tendenze e personalizzazione
In vent'anni, anche il gusto del cliente si è trasformato.
Se in passato prevaleva uno stile classico e uniforme, oggi emerge una forte richiesta di personalizzazione. Si passa da mise en place tradizionali a soluzioni più creative: tavoli in legno grezzo per ambientazioni country chic, fantasie decorative come il Toile de Jouy, combinazioni di materiali come legno e metallo. I clienti, sempre più informati e spesso influenzati da contesti internazionali, chiedono eventi unici, costruiti su misura.

Trasparenza e apertura al cliente
Un ulteriore passo avanti è rappresentato dal nuovo sito aziendale, che introduce per la prima volta la visibilità dei prezzi. Una scelta non scontata, che punta a rafforzare la trasparenza e a semplificare il rapporto con il cliente.
La possibilità di elaborare preventivi in autonomia si affianca, senza sostituirla, alla consulenza diretta, che resta un elemento centrale dell'esperienza Globus.

Verso il segmento premium
Accanto all'offerta più ampia, l'azienda sviluppa anche una linea dedicata a una clientela più esigente: la Collezione Prestige. Una proposta che include piatti Villeroy & Boch, posate di design e calici tecnici di alta qualità.
Pur rappresentando una nicchia, questa collezione testimonia la capacità di Globus di rispondere anche a richieste di livello superiore, mantenendo coerenza con la propria identità.
A vent'anni dalla sua nascita, Globus si presenta come una realtà solida e strutturata, capace di evolversi senza perdere la propria essenza. Una crescita costruita su scelte consapevoli, investimenti mirati e, soprattutto, sulla capacità di ascoltare.
Perché ogni evento è diverso. E trasformarlo in un'esperienza riuscita richiede molto più di un servizio: richiede attenzione, competenza e visione.

Twenty Years of Events



prestige collection

Some businesses are born from a specific plan. Others, however, take shape almost without realising it, from a simple insight that meets a real need. The story of Globus falls into the latter category: a natural growth, built day by day, with a constant focus on the customer and strong family roots.

It all began within the family business, which operated in the furniture supply sector. It was here that Francesca Furlan developed her initial skills, working closely with products such as chairs and tables. This hands-on experience, built on daily interactions and requests, proved decisive when new customer needs emerged.

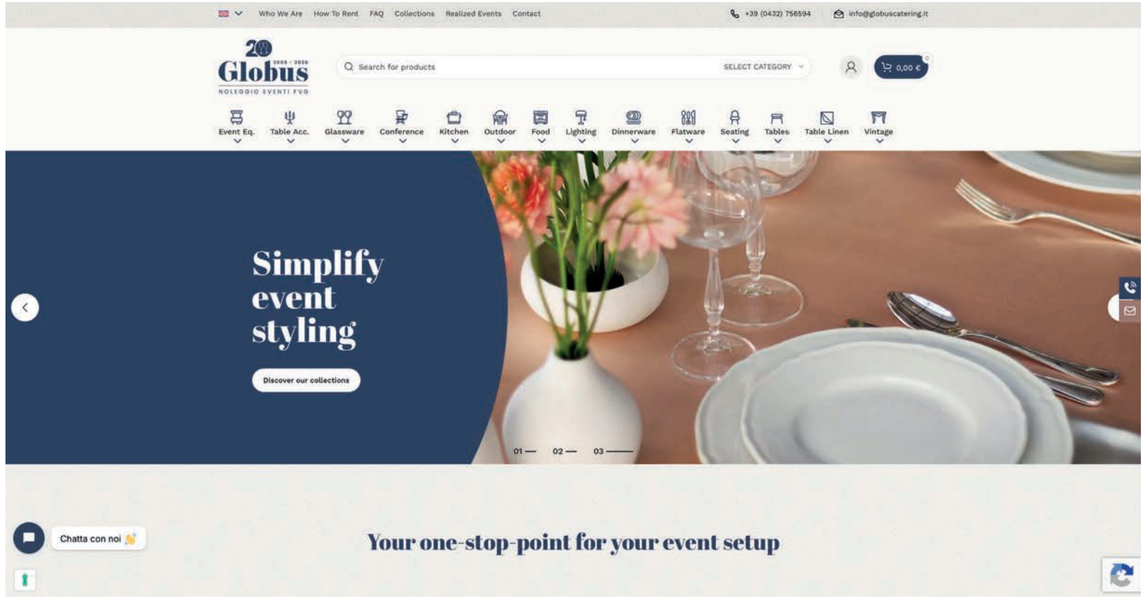
One episode, in particular, marked the start of a journey destined to evolve rapidly: a request from Trattoria da Nando in Mortegliano, which needed a bespoke supply of chairs and chair covers, suitable for outdoor events as well. This was not a traditional sale, but something different. When a second similar request came in shortly afterwards, it became clear that this was no isolated case.

It was at that moment that the idea took shape: to offer a hire service capable of meeting temporary needs, without obliging the customer to buy. The idea, suggested almost casually within the family, soon took on concrete form. And so Globus was born, initially as a spin-off from the main business.

The start was modest but well-defined: 20 tables, 200 basic chairs, an operating radius limited to around 50 kilometres and simple logistics, with customers collecting the goods themselves. Francesca was joined right from the start by her sister Alessandra, who shared her vision: to build something lasting, capable of growing over time whilst maintaining solid core values.



prestige collection



From supply to a full service

The first real turning point came with a strategic decision: to expand the offering to include tableware. Plates, glasses, cutlery. Elements that radically transformed the company's role.

It was not simply a matter of adding products, but of redefining the company's positioning. Globus ceased to be a mere furniture hire company and became a full-service partner for event organisation. A decision that required significant investment, not only in terms of purchasing but also in terms of management. Among these was the introduction of industrial washing systems, essential for ensuring high standards and continuity of service.

Since then, the company's growth has followed a clear and consistent strategy: reinvesting profits, listening to the market and making well-considered decisions. Every new addition to the catalogue stems from genuine and recurring demand. There is no room for short-lived solutions or those tied to passing fads: every investment is assessed for its long-term sustainability, both financially and operationally.

Quality control as a defining choice

A key turning point in the company's recent history concerns the management of table linen. Until 2019, this service was outsourced to external suppliers. However, the quality level did not fully meet the desired standards.

Faced with this critical issue, Globus chose to take decisive action: to bring the process entirely in-house. This led to the creation of an in-house laundry facility, completed in early 2020, at a particularly challenging time due to the impending lockdown.

Despite the initial difficulties, this decision proved to be decisive. It allows the company to have total control over the quality, punctuality and presentation of the final product, further strengthening its reliability in the market.

Leadership built on service and relationships

Today, Globus is a leading player in Friuli Venezia Giulia, with over 9,000 complete table settings available. This achievement reflects a journey characterised by consistency, attention to detail and the ability to adapt.

The strengths are clear: a wide and varied range, personalised advice that supports the customer at every stage, and a structured, precise and reliable service. Every item is delivered packaged, sealed and sanitised, guaranteeing quality and safety.

At the heart of it all lies the family ethos. Francesca and Alessandra run the business alongside their brother-in-law Luca, maintaining a direct and authentic approach. The relationship with the customer is never standardised, but built on listening and understanding specific needs.

The in-house team also reflects this philosophy: committed staff who are aware of their role and focused on a common goal: ultimate customer satisfaction.

Evolution and new horizons

Over time, the way Globus presents itself has also changed. The shift from 'catering equipment hire' to 'event hire in the Friuli-Venezia Giulia region' is not merely a marketing decision, but a sign of tangible progress.

The company is broadening its scope, covering not only ceremonies and banquets, but also corporate events, conferences and public gatherings. This expansion reflects its ability to seize new opportunities and adapt to different contexts.

Style, trends and personalisation

Over the past twenty years, customer tastes have also changed.

Whereas a classic, uniform style prevailed in the past, today there is a strong demand for personalisation. We are moving from traditional table settings to more creative solutions: rough-hewn wooden tables for country-chic settings, decorative patterns such as Toile de Jouy, and combinations of materials such as wood and metal. Customers, who are increasingly well-informed and often influenced by international trends, are asking for unique, bespoke events.

Transparency and openness towards the customer

A further step forward is represented by the new company website, which introduces price transparency for the first time. This is a significant move, aimed at enhancing transparency and simplifying the relationship with the customer.

The ability to generate quotes independently complements, rather than replaces, direct consultancy, which remains a central element of the Globus experience.

Towards the premium segment

Alongside its broader range, the company has also developed a line dedicated to a more discerning clientele: the Prestige Collection. This range includes Villeroy & Boch tableware, designer cutlery and high-quality technical wine glasses.

Although it represents a niche market, this collection demonstrates Globus's ability to meet even the most demanding requirements whilst remaining true to its identity.

Twenty years on from its inception, Globus stands as a solid, well-structured organisation, capable of evolving without losing its essence. Growth built on informed choices, targeted investments and, above all, the ability to listen.

Because every event is different. And turning it into a successful experience requires much more than just service: it requires attention, expertise and vision.

FOPE

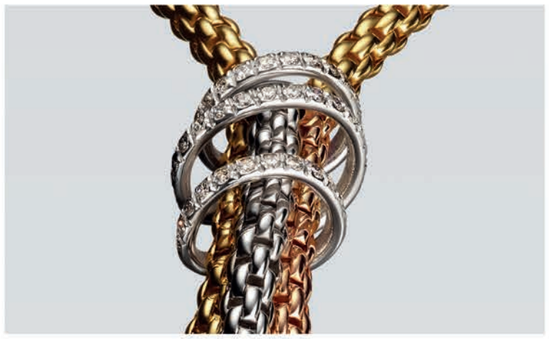
FOPE, brand fondato a Vicenza nel 1929 e conosciuto a livello mondiale, affonda le proprie radici nell'innovazione, nel design e nell'eccellenza artigianale, tutta Made in Italy. E proprio da queste fondamenta nasce il tema Coded Couture, protagonista delle novità 2026, che interpreta i valori storici di FOPE traducendoli in un linguaggio contemporaneo, coerente e riconoscibile, guidando la visione del brand verso il futuro.

Cuore di questa visione è la storica **maglia Novecento,** simbolo di un savoir-faire unico: una trama in oro morbida e fluida, costruita assemblando le singole componenti senza saldature. Un gesto di alta competenza artigianale e tecnologica che trasforma il metallo prezioso in materia viva, capace di adattarsi al corpo con naturalezza, leggerezza e continuità. All'interno di questa struttura prende forma il Chicco, piccolo elemento in oro che racchiude l'essenza di FOPE. Nato come soluzione funzionale, il **Chicco** si è evoluto nel tempo fino a diventare segno identitario e simbolico, emblema di equilibrio tra forma e funzione.

L'innovazione trova poi la sua massima espressione nel sistema brevettato **Flex'it**, esclusiva FOPE: microscopiche molle in oro 18 carati inserite nella maglia rendono i gioielli elastici e flessibili. Un risultato straordinario di ingegneria applicata alla gioielleria, che ridefinisce il concetto stesso di comfort e trasforma bracciali, anelli, collane e orecchini in oggetti pensati per accompagnare il corpo, assecondandone i movimenti e il ritmo quotidiano.

Per FOPE la flessibilità è una filosofia di lusso inclusivo e senza tempo, capace di superare ogni distinzione di genere o età. I gioielli sono creati per essere vissuti quotidianamente con libertà, valorizzando l'espressione personale attraverso il mix di maglie e colori dell'oro. È uno stile che ignora le mode passeggere per puntare su un'eleganza essenziale, consapevole e duratura.





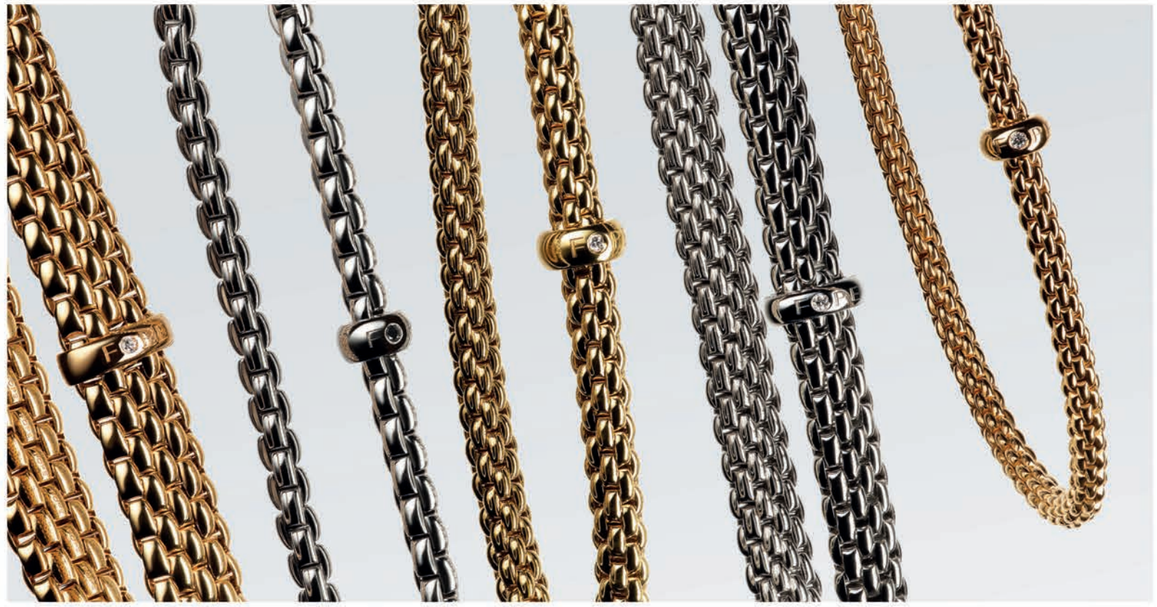
FOPE, a brand founded in Vicenza in 1929 and known worldwide, has its roots in innovation, design and artisan excellence, entirely Made in Italy. And it is precisely from these foundations that the Coded Couture theme is born, the centrepiece of the 2026 innovations, which interprets FOPE's historical values by translating them into a contemporary, coherent and recognisable language, driving the brand's vision towards the future.

At the heart of this vision is the historic **Novecento mesh**, a symbol of unique expertise: a soft and fluid gold weave, built by assembling individual components without soldering. This highly skilled artisanal, technological process transforms precious metal into living matter, capable of adapting to the body with a natural lightness and continuity. Inside this structure, the **Chicco** takes shape, a small gold element that encapsulates the essence of FOPE. Created as a functional solution, the Chicco has evolved over time to become an identifying symbol, an emblem of balance between form and function.

The innovation then finds its maximum expression in the patented **Flex'it** system, exclusive to FOPE: microscopic 18-carat gold springs inserted in the mesh makes the jewellery elastic and flexible. This extraordinary feat of engineering applied to jewellery, redefines the very concept of comfort transforming bracelets, rings, necklaces and earrings into creations designed to move with the body, responding to its daily rhythm.

At FOPE, flexibility is a value that goes beyond technique and becomes philosophy. It is an idea of contemporary, casual, inclusive and timeless luxury, which transcends gender and age distinctions. Extraordinarily versatile jewellery, designed to be experienced every day, with authenticity and freedom, beyond conventions and formal occasions. Beautiful worn alone, they reach their full expression through the mix-and-match of the links and the three gold tones, embodying a sophisticated, personal sense of contemporary style. This is a style that doesn't chase trends but moves through them with intention, remaining true to an elegance that is minimalist, profound and enduring.

MUST HAVE selection includes all Flex'it bracelets in their most essential version, distinguished by a white or black diamond set in the O of the logo. Gorgeous on their own, they are also perfect in combination with each other.



MUST HAVE. La selezione Must Have racchiude tutti i bracciali Flex'it nella loro versione più essenziale, contraddistinta da un diamante bianco o nero incastonato nella O del logo. Splendidi da soli, sono perfetti anche da abbinare tra loro.

PRIMA AURA. La morbidezza della maglia Prima dialoga con la purezza luminosa di una delicata spirale di diamanti, elevando la preziosità delle gemme a un'idea di lusso quotidiano.

VENDÔME BRIDGE. Racconta la propensione all'internazionalizzazione del brand attraverso un ponte a tre o cinque anelli di brillanti collegati tra loro come metafora del legame tra le culture del mondo.

ARIA. Una maglia morbida, la più sottile della gamma, che riprende il disegno FOPE ed è particolarmente leggera da indossare. Fresca come l'aria di primavera, è una collezione versatile, che per la sua essenzialità incontra i gusti delle persone più giovani.



PRIMA AURA. The softness of the Prima mesh interacts with the radiant purity of a delicate spiral of diamonds, elevating precious gemstones into a concept of everyday luxury.

VENDÔME. The Novecento mesh reinterpreted in an oval shape, for a more classic and sophisticated style inspired by Parisian elegance. In the Vendôme collection, a name which recalls the luxurious square of the Ville Lumière, the princess and baguette cuts of the stones that embellish bracelets, necklaces, earrings, and cufflinks are inspired by Art Deco jewellery.

ARIA. A soft mesh, the thinnest in the range, which echoes the FOPE design and is especially lightweight to wear. As fresh as the spring air, this is a versatile collection with a simplicity that meets the tastes of the younger generation.



BORTOLIN

VIA DELLE ERBE, 8 | UDINE | T. +39 0432 295650

Bortolin Giovanni, il racconto di una vita

> *Il mestiere di orologiaio e di orefice non me lo ha insegnato nessuno. L'ho rubato con gli occhi"*

Questa frase apre il racconto della vita di Giovanni Bortolin, storico gioielliere udinese, raccolto in un libro scritto da Renato D'Argenio e presentato ufficialmente lunedì 20 aprile nella prestigiosa cornice del Bluenergy Stadium.
Il libro nasce dal desiderio di Marco Bortolin, oggi seconda generazione alla guida dell'attività di famiglia, di tramandare gli appassionati racconti del padre spesso ascoltati, ma mai trascritti; ma il libro porta con sé anche un significato molto più profondo.
La storia della gioielleria Bortolin inizia il 13 agosto del 1962. Giovanni Bortolin è un giovane orologiaio sacilese che ha iniziato la sua carriera presso l'oreficeria Mutti di Sacile, proprio "rubando il mestiere con gli occhi"; giovane, intraprendente e con una grande voglia di fare, la realtà della piccola bottega di Sacile, dove è molto apprezzato, inizia presto ad andargli stretta e decide di tentare una nuova avventura a Udine. Giovanni non è solo, ha al suo fianco Bruna, che diventerà poi sua moglie: grazie al suo costante supporto e alla complicità che li lega avviano con grandi sacrifici una piccola bottega artigiana in via Gemona. Il negozio nasce come piccolo laboratorio di riparazioni che si amplia, pian piano, alla vendita di monili preziosi e orologi. Giorno dopo giorno Giovanni e Bruna, sempre uniti, fanno crescere sia il negozio sia la famiglia creando un punto di riferimento per una clientela sempre più ampia e affezionata.
Giovanni e Bruna conquistano il cuore e la fiducia degli udinesi con la loro professionalità, riservando a tutti un'accoglienza calorosa e umile che permette loro di instaurare dei rapporti molto duraturi e tramandati di generazione in generazione. Il negozio nel tempo cresce e con l'ingresso di Marco Bortolin l'evoluzione vede il trasferimento della storica bottega in centro città. Oggi Bortolin Gioielli conta 12 dipendenti e 4 punti vendita oltre a un negozio online; Matteo, terza generazione e futura guida della realtà familiare, lavora già in gioielleria da alcuni anni.
Guardando oggi ai traguardi raggiunti in oltre 60 anni di attività si torna al significato racchiuso nel libro dedicato alla vita di Giovanni Bortolin.
Renato D'Argenio, partendo dall'ascolto ha saputo scrivere con delicatezza ed emozione un racconto che fa trasparire l'anima autentica del sig. Giovanni e quanto ha saputo raccogliere nella sua vita; il messaggio che ogni lettore può trarne è sicuramente il concetto per cui dedizione, costanza, impegno e sacrificio conducono sempre a grandi risultati. Queste doti in Bruna e Giovanni sono sempre state accompagnate da una spiccata umiltà, la vera chiave del successo di questa storia di famiglia.
Il libro è quindi tutto questo: un esempio per le nuove generazioni, il racconto di un'Udine che molti ricordano, aneddoti in cui forse alcuni lettori si riconosceranno, l'occasione di ripercorrere momenti trascorsi nella storica bottega di via Gemona. Proprio per questo suo essere così ricco e per il suo profondo significato la sua presentazione è stata accolta con grande entusiasmo. Moltissimi amici di una vita, molti dei quali conosciuti proprio come clienti, hanno subito accettato con entusiasmo l'invito a partecipare a una celebrazione così importante che ha sorpreso e commosso il sig. Giovanni.
Un abbraccio caloroso che si può definire la vera testimonianza dell'affetto raccolto e consolidato in tanti anni di attività condotta con serietà, sempre con il sorriso e con un profondo rispetto per ognuno di quei clienti, diventati amici, e che hanno poi saputo tramandare quella stessa fiducia a figli e nipoti.

Il libro è disponibile per chiunque volesse trascorrere qualche ora in compagnia del sig. Giovanni, scoprirne alcune avventure, conoscere la storia di un'importante realtà udinese, sul sito della gioielleria Bortolin (www.bortolingioielli.it) oppure in formato cartaceo in negozio.

Testo di Federica Zilli





La prima gioielleria in via Gemona, nel 1962



Bortolin Giovanni, the story of a life

"No one taught me the craft of watchmaking or goldsmithing. I picked it up by watching."
This sentence opens the account of the life of Giovanni Bortolin, a long-established jeweller from Udine, compiled in a book written by Renato D'Argenio and officially launched on Monday 20 April in the prestigious setting of the Bluenergy Stadium.
The book stems from the desire of Marco Bortolin, now the second generation at the helm of the family business, to pass on his father's passionate stories – often heard but never written down; yet the book also carries a much deeper significance.
The history of Bortolin Jewellers began on 13 August 1962. Giovanni Bortolin was a young watchmaker from Sacile who began his career at the Mutti goldsmith's in Sacile, essentially 'learning the trade by watching'; young, enterprising and full of drive, the confines of the small workshop in Sacile, where he was much appreciated, soon began to feel too restrictive, and he decided to embark on a new venture in Udine. Giovanni was not alone; by his side was Bruna, who would later become his wife: thanks to her constant support and the bond between them, they set up a small artisan workshop in Via Gemona, making great sacrifices along the way. The shop began as a small repair workshop which gradually expanded to include the sale of fine jewellery and watches. Day after day, Giovanni and Bruna, always united, grew both the shop and their family, creating a trusted destination for an ever-growing and loyal clientele.
Giovanni and Bruna won the hearts and trust of the people of Udine through their professionalism, offering everyone a warm and humble welcome that enabled them to forge lasting relationships passed down from generation to generation. Over time, the shop grew, and with the arrival of Marco Bortolin, the business evolved, leading to the relocation of the historic shop to the city centre. Today, Bortolin Gioielli has 12 employees and four retail outlets, as well as an online shop; Matteo, the third generation and future head of the family business, has already been working in the jewellery shop for several years.
Looking back today at the milestones achieved over more than 60 years in business, we return to the meaning encapsulated in the book dedicated to the life of Giovanni Bortolin.
Renato D'Argenio, starting by listening, has skilfully crafted a story, with sensitivity and emotion, that reveals the true spirit of Mr Giovanni and all that he has achieved in his life; the message that every reader can take away is undoubtedly that dedication, perseverance, hard work and sacrifice always lead to great results. In Bruna and Giovanni, these qualities have always been accompanied by a marked humility, the true key to the success of this family story.
The book is therefore all of this: an example for the younger generations, a portrait of a Udine that many remember, anecdotes in which some readers may recognise themselves, and an opportunity to revisit moments spent in the historic shop on Via Gemona. Precisely because of its richness and profound significance, its launch was received with great enthusiasm.
A great many lifelong friends – many of whom he first met as customers – immediately and enthusiastically accepted the invitation to take part in such an important celebration, which took Mr Giovanni by surprise and moved him deeply.
A warm embrace that can truly be described as a testament to the affection gathered and nurtured over many years of work carried out with dedication, always with a smile and a deep respect for each of those customers who became friends, and who in turn passed on that same trust to their children and grandchildren.

The book is available to anyone wishing to spend a few hours in the company of Mr Giovanni, discover some of his adventures, and learn the history of an important Udine institution, on the Bortolin Jewellers website (www.bortolingioielli.it) or in print in-store.

Text by Federica Zilli







Friuli Venezia Giulia, un viaggio immersivo tra i siti UNESCO

Dal cielo di una mongolfiera virtuale alla scoperta di Aquileia, Cividale, Palmanova, Palù di Livenza e Dolomiti Friulane

C'è un modo nuovo per guardare il Friuli Venezia Giulia.
Non sostituisce il viaggio vero, quello fatto di passi, incontri, profumi e silenzi. Ma lo anticipa. Lo accende. Lo racconta.
È il virtual tour immersivo dedicato ai cinque siti UNESCO del Friuli Venezia Giulia, uno strumento di promozione turistica realizzato da PromoTurismoFVG con Interios 3D. Un progetto pensato per far conoscere, anche a distanza, alcuni dei luoghi più preziosi della regione: Aquileia, Cividale del Friuli, Palmanova, Palù di Livenza e le Dolomiti Friulane.
L'esperienza simula un viaggio in mongolfiera sopra il territorio regionale.
Dall'alto, lo sguardo si allarga. I paesaggi diventano racconto. Le città, le montagne, le tracce della storia e della natura si uniscono in un'unica narrazione.
Immagini a 360 gradi, riprese da terra e dall'alto, contenuti immersivi e video accompagnano il visitatore in una prima scoperta del patrimonio UNESCO regionale.
Non si tratta, però, di un semplice prodotto digitale.
Il virtual tour nasce come strumento per incuriosire, accompagnare e invitare alla visita reale. Sarà utilizzato nelle fiere internazionali, negli stand della Regione, negli incontri con i tour operator e negli infopoint dei siti coinvolti.
Una sorta di porta d'ingresso emozionale al territorio, capace di mostrare in pochi minuti la varietà e la ricchezza del Friuli Venezia Giulia.
Il valore di questo progetto sta proprio nella sua visione d'insieme.
I cinque siti UNESCO non vengono presentati come luoghi separati, ma come parti di un unico sistema culturale e paesaggistico. Aquileia racconta la grandezza romana e paleocristiana. Cividale custodisce la memoria longobarda. Palmanova mostra la perfezione geometrica della città fortezza. Palù di Livenza conserva una storia antichissima, legata agli insediamenti palafitticoli preistorici. Le Dolomiti Friulane, infine, aprono lo sguardo sulla forza della natura, con montagne autentiche, meno affollate, ancora capaci di sorprendere.
È un patrimonio che parla a pubblici diversi.
A chi ama la storia.
A chi cerca paesaggi veri.
A chi viaggia lentamente.
A chi desidera scoprire un entroterra fatto di borghi, cammini, sapori e identità.
Il progetto intercetta anche un cambiamento importante nel modo di viaggiare. Sempre più turisti, soprattutto stranieri, non si accontentano delle mete più note. Accanto al mare e alla montagna cercano esperienze più profonde, legate alla cultura, alla storia, alla natura e alla vita dei luoghi. In questo senso, il Friuli Venezia Giulia ha una forza particolare: è una regione raccolta, ma ricchissima. In pochi chilometri permette di passare da un sito archeologico a una città murata, da un paesaggio fluviale a una vallata dolomitica.
I numeri confermano questa direzione.
Nel 2025 i comuni UNESCO e le Dolomiti Friulane hanno registrato una crescita delle presenze del 10,6% rispetto all'anno precedente, superando i 370 mila pernottamenti. Un dato che racconta un interesse concreto e crescente verso un turismo più culturale, più consapevole e più distribuito sul territorio.
Il virtual tour diventa quindi anche uno strumento strategico. Serve a far conoscere i luoghi, ma anche a favorire la mobilità interna tra i diversi siti, invitando il visitatore a costruire itinerari più ampi e a prolungare la permanenza. Non una visita isolata, ma un viaggio. Non una singola tappa, ma un percorso.
Accanto al video immersivo è prevista anche una brochure dedicata, pensata per raccontare in modo coordinato l'offerta UNESCO regionale. Un supporto utile per accompagnare il turista nella scelta, ma anche per rafforzare l'immagine del Friuli Venezia Giulia come destinazione culturale di qualità.
Il video è stato presentato al Salone del Libro di Torino ed è ora disponibile sul sito di PromoTurismoFVG. Un passaggio importante, perché porta il racconto del territorio dentro un contesto nazionale legato alla cultura, alla narrazione e alla promozione delle identità locali.
In fondo, questo progetto dice una cosa semplice: il Friuli Venezia Giulia ha molto da mostrare. E oggi sceglie di farlo con un linguaggio contemporaneo, capace di unire tecnologia ed emozione, promozione e racconto, immagine e desiderio di partire.
Perché il viaggio, spesso, comincia prima della partenza.
Comincia da uno sguardo. Da una suggestione. Da un'immagine che resta impressa e diventa invito.
E in questo caso l'invito è chiaro: scoprire una regione dove la storia, la natura e la cultura non sono separate, ma camminano insieme.



Cividale del Friuli | Ponte del Diavolo sul fiume Natisone
Fabrice Gallina



Palmanova | Veduta aerea della città stellata
Ulderica Da Pozzo



Erto, Dolomiti Friulane | Il paese visto dall'alto
Luciano Gaudenzio

Scopri una regione dove *storia*, *natura* e *cultura* camminano insieme



Aquileia | Basilica Patriarcale
Fabrice Gallina



Aquileia | Mosaico della Basilica Patriarcale
Fabrice Gallina



Cividale del Friuli | Un caratteristico vicolo medievale
Fabrice Gallina

Friuli Venezia Giulia, an immersive journey through its UNESCO sites

From the sky of a virtual hot-air balloon to the discovery of Aquileia, Cividale, Palmanova, Palù di Livenza and the Friulian Dolomites



Palmanova | Piazza Grande
Massimo Crivellari

Discover Aquileia, Cividale, Palmanova, Palù di Livenza and the Friulian Dolomites from the sky in a virtual hot-air balloon
There is a new way to experience Friuli Venezia Giulia. It does not replace the real journey – the one made up of footsteps, encounters, scents and silence. But it offers a foretaste of it. It brings it to life. It tells its story.
It is the immersive virtual tour dedicated to the five UNESCO sites of Friuli Venezia Giulia, a tourism promotion tool created by PromoTurismoFVG in collaboration with Interios 3D. A project designed to showcase, even from a distance, some of the region's most precious places: Aquileia, Cividale del Friuli, Palmanova, Palù di Livenza and the Friulian Dolomites.
The experience simulates a hot-air balloon ride over the region. From above, the view widens. The landscapes become a story. The towns, the mountains, the traces of history and nature come together in a single narrative. 360-degree images, shot from the ground and from above, immersive content and videos accompany the visitor on an initial discovery of the region's UNESCO heritage.

Discover a region where *history*, *nature* and *culture* walk together



Aquileia | Interno della Basilica Patriarcale
Fabrice Gallina

However, this is not merely a digital product. The virtual tour was conceived as a tool to spark curiosity, guide visitors and encourage them to visit in person. It will be used at international trade fairs, at the Region's stands, during meetings with tour operators and at the information points of the sites involved. It serves as a kind of emotional gateway to the region, capable of showcasing the diversity and richness of Friuli Venezia Giulia in just a few minutes.
The value of this project lies precisely in its holistic vision. The five UNESCO sites are not presented as separate places, but as parts of a single cultural and landscape system. Aquileia recounts Roman and early Christian grandeur. Cividale keeps the memory of the Lombards. Palmanova displays the geometric perfection of the fortress city. Palù di Livenza preserves an ancient history, linked to prehistoric pile-dwelling settlements. Finally, the Friulian Dolomites offer a glimpse of the power of nature, with authentic, less crowded mountains that are still capable of surprising us.
It is a heritage that appeals to a variety of audiences. To those who love history. To those seeking authentic landscapes. To those who travel at a leisurely pace. To those wishing to discover an inland region made up of villages, trails, flavours and local identity.
The project also taps into a significant shift in the way people travel. More and more tourists, particularly those from abroad, are no longer content with the most well-known destinations. Alongside the sea and the mountains, they seek deeper experiences, linked to culture, history, nature and the life of the local areas. In this sense, Friuli Venezia Giulia has a particular strength: it is a compact yet incredibly rich region. Within a few kilometres, you can go from an archaeological site to a walled town, from a river landscape to a Dolomite valley.
The figures confirm this trend. In 2025, the UNESCO municipalities and the Friulian Dolomites recorded a 10.6% increase in visitor numbers compared to the previous year, exceeding 370,000 overnight stays. This figure reflects a tangible and growing interest in a form of tourism that is more cultural, more conscious and more evenly distributed across the region.
The virtual tour thus also becomes a strategic tool. It serves not only to raise awareness of the sites, but also to encourage movement between them, inviting visitors to plan more extensive itineraries and extend their stay. Not a one-off visit, but a journey. Not a single stop, but a route.
Alongside the immersive video, a dedicated brochure is also planned, designed to present the region's UNESCO heritage in a cohesive manner. A useful resource to guide tourists in their choices, but also to reinforce the image of Friuli Venezia Giulia as a high-quality cultural destination.



Cividale del Friuli | Museo Archeologico Nazionale
Fabrice Gallina

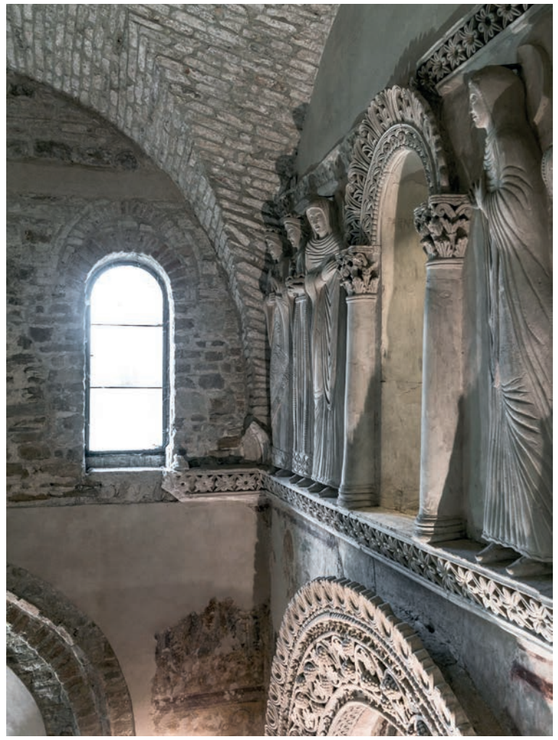
The video was presented at the Turin Book Fair and is now available on the PromoTurismoFVG website. This is an important step, as it brings the story of the region into a national context linked to culture, storytelling and the promotion of local identities.
Ultimately, this project conveys a simple message: Friuli Venezia Giulia has much to offer. And today it chooses to do so using a contemporary language, capable of combining technology and emotion, promotion and storytelling, image and the desire to set off.
Because the journey often begins before departure. It begins with a glance. With a suggestion. With an image that stays with you and becomes an invitation.
And in this case, the invitation is clear: to discover a region where history, nature and culture are not separate, but rather go hand in hand.



Andreis | Parco Naturale delle Dolomiti friulane
Luciano Gaudenzio



Casso | Parco Naturale Dolomiti Friulane
Luciano Gaudenzio



Cividale del Friuli | Tempietto Longobardo
Fabrice Gallina



Palmanova | Veduta aerea della città stellata
Ulderica Da Pozzo

I tre moschettieri

di Tenuta Luisa



LUISA

EDDI, MICHELE
E DAVIDE
LUISA

Tre vini.
Tre personalità.
Un solo stile: quello friulano.

01

La Ribolla Gialla
l'intellettuale

Fresca e raffinata, conquista con la sua naturale eleganza e una straordinaria piacevolezza di beva.

Ribolla Gialla
the intellectual

Fresh and refined, it captivates with its natural elegance and remarkable drinkability.

02

Il Pinot Bianco
il leader

Nobile e carismatico, esprime struttura, armonia e una sofisticata complessità aromatica.

Pinot Bianco
the leader

Noble and charismatic, it reveals structure, harmony, and sophisticated aromatic complexity.

03

Il Sauvignon
il gigante

Intenso ed esuberante, seduce con una personalità prorompente e inconfondibile.

Sauvignon
the giant

Intense and exuberant, it seduces with a bold and unmistakable personality.

Three wines. Three personalities. One unmistakable style: the Friulian one.



shopping a lume di candela nel giardino di Cumini Emporio

di Cumini Studio

Quando la luce si abbassa e il ritmo della giornata rallenta, la città lascia spazio a un'atmosfera intima e suggestiva. Un equilibrio di chiaroscuri, forme e dettagli ricercati avvolge il giardino di Cumini Emporio, nel cuore di Udine.
Qui si rivela "Shopping a lume di candela", un'esperienza dedicata al design in una dimensione più personale e sensoriale: il bagliore caldo delle candele, i riflessi morbidi sui piani apparecchiati, il verde del paesaggio che si fonde con la sera. Un insieme che evoca la sensazione di un'estetica da vivere. Un invito alla lentezza e alla convivialità. A riscoprire la tavola come spazio emotivo, capace di unire visione, materia e relazioni.
È knIndustrie, punto di riferimento per il design applicato agli utensili da cottura e alle stoviglie, a interpretare l'intera narrazione attraverso creazioni studiate per essere abitate, toccate e utilizzate. Accessori che trasformano la mise en place quotidiana in qualcosa di minimale ma sofisticato. "Vogliamo dare vita a un sistema di oggetti – spiega Sirine Graiaa, marketing e comunicazione del brand –. Nelle nostre composizioni non esiste un protagonista unico, ma un insieme di elementi che convivono e accompagnano la routine".
In questo dialogo tra funzione e sensibilità prende forma l'identità del marchio: soluzioni che escono dall'ambiente operativo per esprimersi anche sulla tavola, superfici essenziali che incontrano finiture lucide, linee pure che custodiscono un'anima calda e conviviale. "More than cooking. The Table Begins" è il concetto che attraversa l'universo di knIndustrie, in cui la cucina non resta più dietro le quinte, ma entra nella scena del vivere quotidiano con stile e spontaneità.
Nell'ambientazione di Cumini Emporio, ogni angolo sembra costruito per sorprendere: accenti materici e calore definiscono l'esperienza in cui il candelabro in cemento cattura lo sguardo con la sua forza espressiva. Ispirato alle forme classiche e reinterpretato con un materiale inaspettato, appare volutamente asimmetrico, quasi incompleto. "Ci piace l'idea di qualcosa di aperto, da completare accostandolo ad altri elementi - continua Sirine -. Ogni oggetto, preso singolarmente, esprime solo in parte sé stesso: è nel confronto con gli altri che assume piena forma". Un gioco di contrasti tra superfici e finiture che lascia al singolo pezzo la possibilità di trovare il proprio posto all'interno di composizioni sempre nuove, creando armonie inattese e invitando a sperimentare intrecci personali. "Il nostro approccio è quello di semplificare la vita di tutti i giorni e assecondare i gesti in modo naturale. Tutti gli oggetti di knIndustrie sono pensati e realizzati per essere usati e vissuti appieno, non semplicemente osservati". La cultura progettuale si traduce così in presenza discreta che restituisce alla sfera domestica bellezza, autenticità e funzionalità.
Un calice in compagnia, le luci basse, le conversazioni che si allungano. I vini della cantina Fantinel, eccellenza vitivinicola friulana, si inseriscono con naturalezza, aggiungendo profondità a una cornice già sospesa tra complicità ed estetica.
"Crediamo nelle occasioni come questa, in cui il design esce dalla dimensione espositiva e diventa reale - racconta Andrea Cumini, CEO di Cumini Casa -. Con knIndustrie condividiamo lo stesso linguaggio fatto di attenzione ai dettagli, ricerca di oggetti originali, incontro tra eleganza e utilità. Appuntamenti così permettono alle persone di entrare davvero in contatto con i prodotti e di percepirne il valore tra atmosfera ed emozioni".
La serata si conclude lasciando un segno sottile ma duraturo: l'aver assaporato un momento esclusivo fino in fondo. Nel verde raccolto del giardino, tra muri in pietra e scorci di natura, ogni pezzo contribuisce a disegnare una trama di intese e sfumature in grado di definire le giornate con carattere, calore e calma.

candlelit shopping in the garden of Cumini Emporio

by Cumini Studio

As the light fades and the pace of the day slows, the city gives way to an intimate and evocative atmosphere. A balance of light and shadow, shapes and refined details envelops the garden of Cumini Emporio, in the heart of Udine. Here, "Candlelit Shopping" unfolds, an experience dedicated to design in a more personal and sensory dimension: the warm glow of candles, the soft reflections on the laid tables, the greenery of the landscape blending into the evening. A combination that evokes the sensation of an aesthetic to be experienced. An invitation to slow down and enjoy good company. To rediscover the table as an emotional space, capable of uniting vision, materials and relationships.

It is knIndustrie, a leading name in design applied to cookware and tableware, that brings the entire narrative to life through creations designed to be lived with, touched and used. Accessories that transform the daily table setting into something minimalist yet sophisticated. "We want to create a system of objects," explains Sirine Graiaa, the brand's marketing and communications manager. "In our compositions, there is no single protagonist, but a collection of elements that coexist and accompany daily life."

It is in this dialogue between function and sensibility that the brand's identity takes shape: solutions that step out of the kitchen to find their place on the table, clean surfaces meeting glossy finishes, pure lines that harbour a warm and convivial spirit. "More than cooking. The Table Begins" is the concept that runs through the knIndustrie universe, where the kitchen no longer remains behind the scenes, but enters the scene of everyday life with style and spontaneity.

In the setting of Cumini Emporio, every corner seems designed to surprise: textural accents and warmth define the experience, in which the concrete chandelier captures the eye with its expressive power. Inspired by classical forms and reinterpreted using an unexpected material, it appears deliberately asymmetrical, almost incomplete. "We like the idea of something open, to be completed by pairing it with other elements," continues Sirine. "Each object, taken individually, expresses only part of itself: it is in comparison with others that it takes on its full form." A play of contrasts between surfaces and finishes that allows each piece to find its own place within ever-changing compositions, creating unexpected harmonies and inviting experimentation with personal combinations.

"Our approach is to simplify everyday life and support our movements in a natural way. All knIndustrie objects are designed and crafted to be used and experienced to the full, not simply observed." This design philosophy thus translates into a discreet presence that restores beauty, authenticity and functionality to the home.

A glass of wine in good company, soft lighting, conversations that linger. The wines from the Fantinel winery, a flagship of Friulian winemaking, fit in naturally, adding depth to a setting already poised between camaraderie and aesthetics.









"We believe in occasions like this, where design steps out of the exhibition setting and becomes a reality," says Andrea Cumini, CEO of Cumini Casa. "With knIndustrie, we share the same philosophy: a focus on detail, a search for original pieces, and the perfect blend of elegance and practicality. Events like this allow people to truly engage with the products and appreciate their value through the atmosphere and emotions they evoke."

The evening concludes by leaving a subtle yet lasting impression: that of having savoured an exclusive moment to the very end. In the intimate greenery of the garden, amidst stone walls and glimpses of nature, each piece helps to weave a tapestry of nuances and subtleties capable of infusing daily life with character, warmth and calm.





Mod: Pure, il relax prende forma.

CU | SEEYOU™

CU SEEYOU
cuseeyou

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

berberina: attivare il metabolismo, proteggere il fegato

Nel contesto della medicina metabolica contemporanea, il concetto di energia cellulare sta assumendo un ruolo sempre più centrale. Non si tratta soltanto di "quanto mangiamo", ma di **come le cellule producono e utilizzano energia.**
In condizioni fisiologiche ancestrali – come lo sforzo fisico intenso o le fasi di digiuno – l'organismo attiva meccanismi adattativi estremamente efficienti. Le scorte energetiche cellulari si riducono, aumenta una molecola chiamata AMP e viene attivato un enzima chiave: **AMP-chinasi** (**AMPK**).
Questo enzima rappresenta un vero interruttore metabolico.
Quando AMPK si attiva:
- blocca la sintesi di nuovi tessuti
- stimola la combustione dei grassi
- ottimizza la produzione di energia

È, in sostanza, il meccanismo biologico che ci permette di sopravvivere in condizioni di carenza energetica.

Il paradosso moderno: abbondanza senza attivazione

Oggi, tuttavia, viviamo in una condizione opposta rispetto a quella per cui siamo biologicamente programmati.
Alimentazione costante, scarsa attività fisica e assenza di stress metabolico fanno sì che l'AMPK rimanga spesso **poco attiva**.
Il risultato è un metabolismo meno efficiente:
- maggiore accumulo di grasso
- minore sensibilità insulinica
- difficoltà nel controllo glicemico e lipidico

In questo scenario si inserisce la berberina, con un meccanismo d'azione tanto semplice quanto sofisticato.

Berberina: simulare lo sforzo, riattivare l'AMPK

La berberina è uno dei più potenti attivatori naturali dell'AMPK.
Agisce inducendo un temporaneo calo della produzione di ATP (la principale "valuta energetica" della cellula), aumentando di conseguenza i livelli di AMP.
Questo segnala all'organismo una condizione simile a quella di digiuno o sforzo fisico intenso.
Il risultato è un'**attivazione metabolica controllata**, che porta a:
- riduzione della glicemia
- miglioramento della sensibilità insulinica
- diminuzione dei livelli di colesterolo
- aumento della combustione dei grassi

Dal punto di vista fisiologico, è come riportare temporaneamente il corpo in uno stato evolutivamente favorevole.

Berberina e controllo del colesterolo

Uno degli aspetti più solidi dal punto di vista scientifico riguarda l'azione della berberina sul metabolismo lipidico.
A differenza delle statine, che agiscono principalmente inibendo la sintesi del colesterolo, la berberina lavora su un meccanismo differente e complementare:
- aumenta l'espressione dei recettori LDL sulle membrane cellulari
- favorisce l'internalizzazione e la rimozione del colesterolo dal circolo

Parallelamente, attraverso l'attivazione dell'AMPK:
- stimola il metabolismo degli acidi grassi nei mitocondri
- riduce la sintesi epatica di lipidi

Questo duplice effetto contribuisce a un miglior equilibrio lipidico complessivo.

Berberina e controllo del peso

Il peso corporeo è strettamente legato all'efficienza metabolica.
In questo contesto, la berberina agisce su più livelli:
- **aumenta i trasportatori di glucosio nelle cellule muscolari e adipose**
- migliora l'utilizzo degli zuccheri a fini energetici
- stimola l'ossidazione dei grassi
- riduce l'accumulo lipidico

L'attivazione dell'AMPK favorisce una vera e propria **ri-programmazione metabolica**, orientando l'organismo verso il consumo delle riserve energetiche.
Questo si traduce, nel tempo, in una riduzione del peso corporeo e della massa grassa, soprattutto nei soggetti con alterazioni metaboliche.

Il limite biologico: una questione di biodisponibilità

Nonostante il suo potenziale, la berberina presenta un limite fisiologico importante:
la biodisponibilità orale inferiore all'1%.
L'intestino, infatti, la riconosce come una sostanza estranea e attiva un sistema di difesa: la **Glicoproteina-P**, una pompa di efflusso che ne riduce drasticamente l'assorbimento.
Questo significa che solo una piccola parte della berberina assunta riesce effettivamente a entrare nel circolo sistemico.

Silimarina: facilitare l'assorbimento e indirizzare l'azione

È in questo contesto che l'associazione con la silimarina assume un significato strategico.
La silimarina non è soltanto un epatoprotettore.
Le evidenze suggeriscono che sia in grado di:
- inibire la Glicoproteina-P intestinale
- aumentare la biodisponibilità della berberina
- migliorare il suo passaggio nel circolo ematico

In altre parole, consente alla berberina di superare la barriera intestinale e raggiungere con maggiore efficacia il suo principale organo bersaglio: il fegato.
A questo si aggiunge il suo ruolo nel:
- proteggere gli epatociti
- favorire la rigenerazione epatica
- creare un ambiente metabolico più efficiente

Glutatione liposomiale: proteggere mentre si attiva

L'attivazione metabolica indotta dalla berberina comporta un aumento del lavoro cellulare e, inevitabilmente, della produzione di radicali liberi.
Il glutatione interviene come elemento di equilibrio:
- neutralizza lo stress ossidativo
- supporta i processi di detossificazione epatica
- mantiene l'integrità cellulare

La formulazione liposomiale, grazie alla maggiore biodisponibilità, consente di ottenere livelli efficaci a livello sistemico.

Una strategia fisiologica integrata

Alla luce di queste evidenze, l'associazione tra berberina, silimarina e glutatione non è casuale, ma profondamente razionale:
- la **berberina attiva l'AMPK e il metabolismo**
- la **silimarina ne migliora l'assorbimento e l'efficacia epatica**
- il **glutatione protegge le cellule durante questo processo**

Si tratta di un approccio che riflette una visione moderna della salute:
non intervenire su un singolo parametro, ma **modulare un sistema complesso.**

Dalla biochimica alla pratica

Comprendere questi meccanismi significa fare un passo verso una maggiore consapevolezza del proprio corpo.
Non si tratta semplicemente di integrare, ma di **indirizzare il metabolismo**.
E, in un'epoca in cui l'eccesso è la norma e il movimento l'eccezione, riattivare questi meccanismi può rappresentare una delle chiavi più interessanti per il benessere futuro.



berberine: boosting metabolism, supporting liver protection

In the field of modern metabolic medicine, the concept of cellular energy is taking on an increasingly central role. It is not just a question of 'how much we eat', but of how cells produce and utilise energy.
Under ancestral physiological conditions – such as intense physical exertion or periods of fasting – the body activates extremely efficient adaptive mechanisms. Cellular energy stores are depleted, levels of a molecule called AMP rise, and a key enzyme is activated: AMP-activated protein kinase (AMPK).
This enzyme acts as a true metabolic switch.
When AMPK is activated:
- *it blocks the synthesis of new tissue*
- *it stimulates fat burning*
- *it optimises energy production*

It is, in essence, the biological mechanism that allows us to survive in conditions of energy deprivation.

The modern paradox: abundance without activation

Today, however, we live in conditions that are the opposite of those for which we are biologically programmed.
*Constant food intake, low physical activity and a lack of metabolic stress mean that AMPK often remains **underactive**.*
The result is a less efficient metabolism:
- *increased fat accumulation*
- *reduced insulin sensitivity*
- *difficulty in controlling blood sugar and lipid levels*

This is where berberine comes in, with a mechanism of action that is as simple as it is sophisticated.

Berberine: simulating exertion, reactivating AMPK

Berberine is one of the most potent natural activators of AMPK.
It works by inducing a temporary drop in ATP production (the cell's primary 'energy currency'), thereby increasing AMP levels.
This signals to the body a condition similar to fasting or intense physical exertion.
*The result is **controlled metabolic activation**, leading to:*
- *lower blood sugar levels*
- *improved insulin sensitivity*
- *lower cholesterol levels*
- *increased fat burning*

From a physiological perspective, it is like temporarily returning the body to an evolutionarily advantageous state.

Berberine and cholesterol control

One of the most scientifically robust aspects concerns the effect of berberine on lipid metabolism.
Unlike statins, which act primarily by inhibiting cholesterol synthesis, berberine works via a different and complementary mechanism:
- ***it increases the expression of LDL receptors on cell membranes***
- *promotes the internalisation and removal of cholesterol from the bloodstream*

At the same time, through the activation of AMPK:
- *stimulates fatty acid metabolism in the mitochondria*
- *reduces hepatic lipid synthesis*

This dual effect contributes to an improved overall lipid balance.

Berberine and weight management

Body weight is closely linked to metabolic efficiency.
In this context, berberine acts on several levels:
- *increases glucose transporters in muscle and fat cells*
- *improves the utilisation of sugars for energy*
- *stimulates fat oxidation*
- *reduces lipid accumulation*

*The activation of AMPK promotes a genuine **metabolic reprogramming**, directing the body towards the consumption of energy reserves.*
Over time, this results in a reduction in body weight and fat mass, particularly in individuals with metabolic disorders.

The biological limitation: a question of bioavailability

Despite its potential, berberine has a significant physiological limitation:
oral bioavailability of less than 1%.
*The intestine, in fact, recognises it as a foreign substance and activates a defence mechanism: **P-glycoprotein**, an efflux pump that drastically reduces its absorption.*
This means that only a small proportion of the berberine ingested actually manages to enter the systemic circulation.

Silymarin: facilitating absorption and targeting action

It is in this context that the combination with silymarin takes on strategic significance.
Silymarin is not merely a liver protector.
Evidence suggests that it is capable of:
- *inhibiting intestinal P-glycoprotein*
- *increasing the bioavailability of berberine*
- *improving its passage into the bloodstream*

*In other words, it enables berberine to **cross the intestinal barrier** and reach its main target organ—the liver—more effectively.*
Added to this is its role in:
- *protecting hepatocytes*
- *promoting liver regeneration*
- *creating a more efficient metabolic environment*

Liposomal glutathione: protecting whilst activating

The metabolic activation induced by berberine leads to increased cellular activity and, inevitably, to the production of free radicals.
Glutathione acts as a balancing factor:
- *neutralises oxidative stress*
- *supports hepatic detoxification processes*
- *maintains cellular integrity*

The liposomal formulation, thanks to its higher bioavailability, allows effective systemic levels to be achieved.

An integrated physiological strategy

In light of this evidence, the combination of berberine, silymarin and glutathione is not coincidental, but deeply rational:
- ***berberine activates AMPK and metabolism***
- ***silymarin improves its absorption and efficacy in the liver***
- ***glutathione protects cells during this process***

This approach reflects a modern view of health:
not to intervene on a single parameter, but to modulate a complex system.

From biochemistry to practice

Understanding these mechanisms means taking a step towards greater awareness of one's own body.
*It is not simply a matter of taking supplements, but of **guiding the metabolism**.*
And, in an age where excess is the norm and physical activity the exception, reactivating these mechanisms may represent one of the most promising keys to future wellbeing.

COLLABORATORI



GIORGIO C. RIVA

Il direttore editoriale. 75 anni solo all'anagrafe. Cercatore e divulgatore del vicino a casa. Conoscitore di vino e cibo d'Oltralpe. Sempre in cucina e in cantina, ma ora con moderazione.
info@oltrealvino.com



SILVIA PAJANI

Friulana DOC. Già avvocato. Da sempre attenta a benessere, sapori e turismo di cui si è fatta ora, libera dagli impegni della professione, equilibrata e disinteressata divulgatrice.



MELANIA LUNAZZI

Storica dell'arte e giornalista freelance scrive di cultura, arte e montagna. Ha dedicato una mostra, diversi libri e un lavoro teatrale alla riscoperta di pionieri delle Alpi del Nord Est: Napoleone Cozzi, Belsazar Hacquet e le sorelle Grassi. Frequenta la montagna in ogni stagione e dal 2016 cura la comunicazione del Soccorso Alpino e Speleologico del FVG.
@mellun71



GIUSEPPE CORDIOLI

Giornalista professionista per molti anni al Messaggero Veneto di Udine. Da vari decenni collabora con alcune tra le principali guide gastronomiche. Appassionato di aeronautica ha scritto un libro sulle Frecce tricolori (Mondadori). Ha diretto alcune riviste di settore (Casa di vita, DeVino e Indespar).



SEBASTIAN LASPINA

Laureato in Medicina e Chirurgia presso l'Università degli Studi di Udine, si specializza in Dermatologia e Venereologia presso lo stesso ateneo. Ottiene il Master S.I.D e. M.A.S.T. in Dermochirurgia, presso la Clinica Dermatologica dell'Università degli Studi di Siena. Nel 2009 consegue il Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Cliniche presso la Clinica Dermatologica dell'Università degli Studi di Udine. È dottore di riferimento presso la Lega Tumori per la prevenzione dei tumori della pelle di Udine.
@centrolaserdott.laspina



UMBERTO PELLIZON

Istriano di Muggia, vive a Umago, fotografo dal '70, da quando aveva diciassette anni, ideatore e realizzatore di molti libri, tra cui 21 People Through my Eyes, "annuale" di fotografie di personaggi dell'enogastronomia, nel 2025 alla sedicesima uscita.



FEDERICA ZILLI

Laureata in lettere a indirizzo storico moderno con una tesi sul gioiello antico presso l'Università degli Studi di Udine. Dal 2008 lavoro presso la gioielleria Bortolin dove mi occupo della vendita e della comunicazione. Appassionata di viaggi, arte e bellezza in tutte le sue forme, instancabile lettrice e innamorata della scrittura, quella di un tempo, con carta e penna.



FABRIZIO VALLEFUOCO

Catador, tesoriere di Udin Cigar & Pipe Club, gestisce a Buttrio, con Barbara, il Club del Tabacco - dotato di fornitissimo umidificatore walk-in -, riferimento degli amanti del fumo lento e dei superalcolici dedicati e conosciuto per gli articoli da regalo di nicchia. I due forniscono anche ai matrimoni gli apprezzati servizi Cigar/Caribbean.
@ilclubdeltabacco



MATTEO LAVAZZA SERANTO

Attivo in Friuli Venezia Giulia dal 2006, sono abituato a spaziare in ambiti fotografici molto diversi. Laureato in Lettere e Filosofia a Ca' Foscari e con un diploma dell'Istituto Superiore di Fotografia e Arti Visive di Padova, accompagno aziende, organizzazioni, enti e professionisti nel loro percorso di comunicazione. Industria, design, architettura e turismo sono i miei ambiti preferenziali. Kent Kobersteen, ex Director of Photography and Senior Editor/ National Geographic Magazine, disse: "Matteo ha il dono di combinare un'estetica forte con un'acuta percezione dei suoi soggetti per produrre fotografie significative e visivamente stimolanti. Matteo ha dimostrato un modo davvero unico di vedere il mondo, un entusiasmo per la fotografia estremo, la volontà e la voglia di crescere nella sua arte."
@matteo_lavazza_seranto



LUIGI DE ROSA

42 anni, pugliese di origine, in Friuli dal 2008. Appassionato del fumo lento di sigari e pipa, soprattutto per la socializzazione che favorisce. Catador, segretario nazionale del Pipa Club Italia e co-fondatore dell'Udin Cigar & Pipe Club, del quale è l'attuale presidente. Il Club si pone come scopo principale la diffusione della cultura e della storia del fumo lento legato alle eccellenze del territorio friulano.
@udincigarpipeclub



FEDERICO MAGNI

Lombardo classe '83, in Friuli dal 2007, avvocato per un brevissimo periodo. Sommelier, degustatore e importatore di vini francesi di qualità.



VERONICA BALUTTO

Laureata in architettura allo IUAV di Venezia, è anche giornalista per diversi settori, dall'architettura, al design, al lifestyle. Da molti anni è esperta di tematiche legate al mondo del beauty, attraverso le interviste di professionisti noti nel settore.
@veronicabalutto



ANDREA CUMINI

Cumini è presente sul mercato dal 1948, una storia importante nel settore dell'arredo e della decorazione della casa che ci identifica tra le prime realtà operative in Italia e nel mondo. Siamo leader ufficiali dei migliori brand italiani e internazionali di design, favorendo una particolare attenzione al dettaglio e all'innovazione nei nostri showroom di Gemona del Friuli e di Udine. Offriamo un'esperienza di progettazione ad hoc, cucita su misura dall'analisi progettuale fino al montaggio finale, per garantire la massima attenzione al dettaglio.
@cumini_interiors



ANTONIO "TONI" GERMANI

Bartender Professional AIBES, formatore ufficiale e Referente didattico Friuli Venezia Giulia AIBES, Sommelier Professionista AIS, abilitato all'insegnamento della degustazione del vino, Spirit Specialist. Collabora con varie aziende liquoristiche alla creazione di nuovi prodotti. Dopo la maturità di scuola alberghiera inizia a lavorare da subito nel mondo dell'ospitalità alternando a stagioni estive e invernali in prestigiose strutture di Veneto, Liguria, Piemonte l'insegnamento della Tecnica Pratica di Sala Bar nell'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Mondovì (Cn) fino al 1989. Da allora è a Udine, Insegnante Tecnico Pratico di Sala Bar di ruolo presso l'I.S.I.S. "B. Stringher". Ha partecipato a numerose cocktail competition a livello nazionale e internazionale ottenendo prestigiosi riconoscimenti.



SUSANNA FONTANA

Nata sulle Alpi Carniche nel dicembre 1982, ancora in fasce si trasferisce a Udine. Cresce in altezza e in larghezza, fino a diventare della giusta misura per l'Università Tor Vergata di Roma. Ricercando i freddi climi natali, per un periodo lavora all'Istituto Italiano di Cultura di Helsinki, per poi ritornare in patria e dedicarsi alla comunicazione e alla scrittura. Lancia uno dei primi ristoblog italiani, scrive per Il Quotidiano FVG e per cinque anni cura i testi e la produzione TV di "Scuola di Cult", rubrica cinematografica di IRIS Mediaset. Ora cura le PR di un'Associazione di Categoria del FVG, sostiene l'antispecismo e sogna un castello con 40 cani.
Ha pubblicato due libri per bambini: "Storia breve di due fiocchi di neve" per la Temperino Rosso Edizioni (2023) e "La leggenda dei Can-Cantanti" per Gaspari Editore (2025).
@carakappa

#visitfvg

Sauris

FRIULI VENEZIA GIULIA
C'È TUTTO
UN MONDO

Foto: F. Gallina

Inquadra il QR CODE e comincia il tuo viaggio

C'È TUTTO UN MONDO TRA LE NOSTRE MONTAGNE

Tra le destinazioni sostenibili certificate GSTC, Sauris affascina con panorami inaspettati, laghi alpini, boschi di conifere e prati in fiore, il tutto immerso in un silenzio rigenerante: un luogo dove, tra baite accoglienti e sapori autentici, si riscopre il piacere delle piccole cose.
C'è tutto un mondo a Sauris, tra le montagne del Friuli Venezia Giulia

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

www.turismofvg.it

miamagazine

trimestrale di cultura del benessere dei sapori e del turismo
di Friuli Venezia Giulia, Trentino - Alto Adige e Veneto
anno XI numero 41

direttore responsabile - Daniele Bressan

direttore editoriale - Giorgio C. Riva

direttore artistico - Giada Troian

editore e concessionario per la pubblicità

direzione commerciale e amministrazione
via Mantica 38, 33100 Udine
tel. 0432 500468
daniele.bressan@bmeditore.com
amministrazione@bmeditore.it
redazione@miamagazine.it

impaginazione grafica - Samuel De Giusti
tel. 366 5310050
grafica@bmeditore.com

hanno collaborato a questo numero:
Giorgio C. Riva, Melania Lunazzi, Sebastian Laspina, Silvia Pajani, Giuseppe Cordioli, Fabrizio Vallefuoco, Luigi De Rosa, Veronica Balutto, Federico Magni, Federica Zilli, Antonio Germani, Andrea Cumini

immagini di:
Matteo Lavazza Seranto, Fabrice Gallina, Massimo Deganutti, Camilla Bach, Umberto Pellizon, Ferdinand Neumüller, FOPE, Patrizia Burra, Ulderica Da Pozzo, Luciano Gaudenzio e di chi citato. Se non diversamente indicato, sono dovute alla cortesia degli autori dei testi e/o degli intervistati e/o delle persone e/o degli enti di riferimento/provenienza e/o della redazione.

stampa
Mosetti Tecniche Grafiche S.r.l.
Via Giovanni e Sebastiano Caboto, 19/5 - 34147 Trieste (TS)

prezzo di vendita euro 4,00

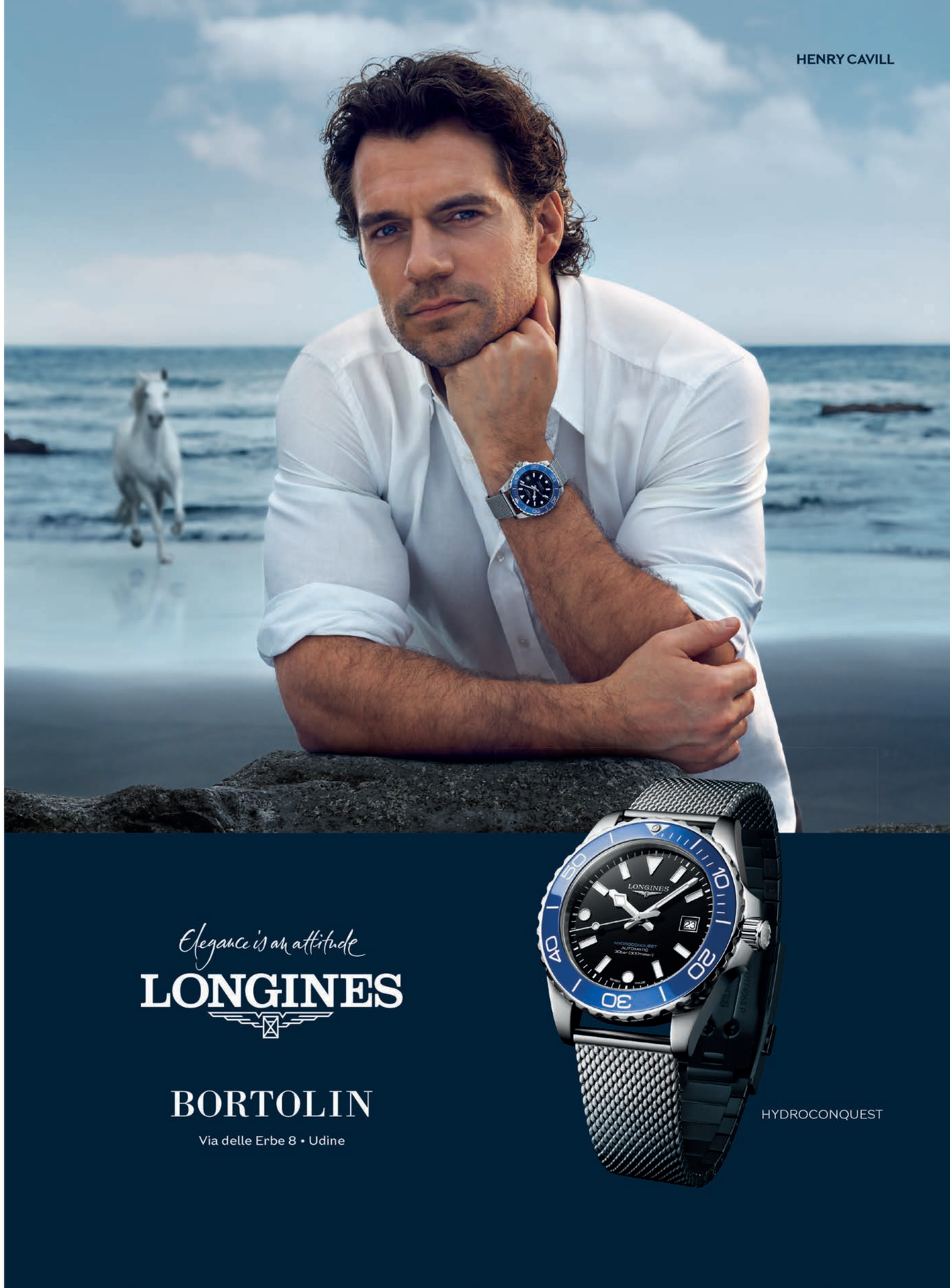
Rivista Unica di Proprietà del Gruppo B.M. s.r.l.

pubblicazione trimestrale registrata presso il Tribunale di Udine il 10 Maggio 2014, n. 16
iscrizione R.O.C. n. 34217 del 14/5/2020

tutti i diritti sono riservati. La riproduzione totale o parziale di testi, fotografie, marchi e loghi non è consentita

ci trovi anche su:
miamagazine.it

bm editore





CENTRO LASER DERMATOLOGICO DOTT. LASPINA

Viale del Ledra, 19 - Udine
0432 503897
www.centrolaserlaspina.it
info@centrolaserlaspina.it