

Terre solcate dall'acqua, costellate da mulini e palazzi in stile. Siti archeologici crocevia di culture millenarie. Lison Pramaggiore, una doc con 14 vitigni, tra bianchi e rossi. E una Strada nata per brindare a una gastronomia dove protagonista indiscusso si impone il pesce

Verdissima, golosissima, Serenissima

Nel nostro viaggio alla scoperta delle peculiarità della Strada dei Vini doc Lison Pramaggiore ci accompagna il «ruggito» del Leone Alato di San Marco. Perché in quest'area posta nella parte più orientale del Veneto, tra i fiumi Tagliamento e Livenza, la vitivinicoltura, già fiorente all'epoca dei Romani, ha trovato particolare impulso proprio sotto la dominazione della Repubblica Veneziana. Nel XV secolo Pramaggiore era considerato il vigneto della Serenissima: le ville patrizie nell'area di Lison Pramaggiore prevedevano infatti coltivazioni di vigneti di alta qualità, destinati ai nobili e al doge.

In seguito, le Terre dei dogi continuarono ad avere aspirazioni da fuoriclasse: nel 1823, sotto gli Asburgo, la Corte di Vienna menzionò alcune centinaia di varietà di viti presenti sul territorio in un «Catalogo delle varietà di viti del Regno Veneto». Gli sforzi dei produttori dell'area per selezionare le migliori qualità autoctone proseguirono alla fine del XIX secolo, verso il 1950 si definirono le varietà più adatte.

Ma oggi queste terre non rappresentano solo un territorio che vuole dire la sua dal punto di vista vitivinicolo: con il riconoscimento da parte della Regione Veneto, nel 2002, della Strada dei Vini doc Lison Pramaggiore, le ambizioni sono cresciute. Costituita da un'ottantina di realtà che includono cantine, ristoranti, alberghi, agriturismi, enoteche, esercizi commerciali ed enti, la Strada vuole «affacciarsi sul mare»: sfruttare cioè tutte le potenzialità di un comparto enogastronomico tipico per creare un proficuo flusso turistico tra entroterra e litorale. «Nell'ambito della nostra mission di promozione del territorio e dei suoi giacimenti golosi a livello nazionale e internazionale, quest'anno, a luglio e agosto, abbiamo organizzato eventi di degustazione abbinati a musica classica negli alberghi di Bibione e di Caorle» ci anticipa Daniele Piccinin, presidente della Strada dei Vini. Questo primo passo verso il mare non ci stupisce, dato che giunge da terre solcate da incantevoli vie d'acqua...

ITINERARI ARTISTICO-GOLOSÌ

Fiumi che solcano i paesi con vene smeraldine, reperti archeologici di epoca romana, ville signorili e rurali, palazzi d'epoca, chiese, mulini, santuari: la storia si inserisce con dolcezza nella quotidianità dei luoghi della Strada e il paesaggio diventa un affresco di emozioni. Così, la Strada dei Vini doc Lison Pramaggiore ci permette di intraprendere suggestivi itinerari a partire da «direttrici» d'acqua costituite dai fiumi Lemene – zona

MONICA SOMMACAMPAGNA

Territorio

classica – Livenza e Tagliamento. Coniugando sapori del territorio e vini della doc Lison Pramaggiore.

La zona classica

Portogruaro, antico porto commerciale sul fiume Lemene, vive in una dimensione sospesa tra Medioevo e Rinascimento. Il centro storico ha l'aspetto di un «dipinto a olio» articolato in diversi suggestivi quadri: dal municipio, con l'elegante facciata gotica e la merlatura a coda di rondine, ai due mulini, al caratteristico campanile «storto», al porticato, al Sacello della Pescheria. In questo luogo, da agosto a settembre, risuonano le note del Festival internazionale di musica da camera organizzato dalla Fondazione Santa Cecilia. E a novembre la gastronomia celebra l'oca, con vino novello, Cabernet e Refosco.

Concordia Sagittaria conserva splendide testimonianze del passato romano, paleocristiano e medievale. Non dimentichiamo che era l'antica Julia Concordia, punto di raccordo tra le vie romane Postumia e Annia. La via Annia – di cui si può ammirare il basolato in trachite euganea – è oggi al centro di un'importante opera di recupero e valorizzazione. Molteplici i siti archeologici che si possono visitare: il tratto nord-est della cinta muraria, le fondazioni di una porta urbana minore, l'area in cui sorgevano le terme pubbliche, suggestive pavimentazioni a mosaico, il sito del teatro. L'antico ponte romano è a tre arcate, sorretto da fondazioni lignee, con blocchi di trachite accostati tra loro senza uso di

Adriana Marinatto e Daniele Piccinin, rispettivamente vicepresidente e presidente della Strada dei Vini doc Lison Pramaggiore



malta. Di grande fascino anche il complesso basilicale che sorge nell'area della cattedrale gotico-rinascimentale di Santo Stefano, risalente al 400 d.C. In questo luogo denso di storia, nel periodo di Quaresima si mangiano aringa e baccalà, innaffiati da Lison Classico, Pinot e Riesling.

Summaga conserva una chiesa legata a un'abbazia benedettina del X secolo dove si possono ammirare affreschi alto medievali di grande suggestione: in particolare, nell'abside centrale, si apprezza la Vergine con bambino, di grande pregio le raffigurazioni dei quattro evangelisti con agli estremi le figure di due santi. Dopo la visita, ci si può ristorare con una sosta a base di formaggio Montasio, abbinato, a seconda della stagionatura, a bianco Lison classico o rosso Merlot.

In ogni paese, una scoperta. A **Belfiore**, ad esempio, merita una visita il complesso edilizio «Villa dalla Pasqua» che, oltre a una villa padronale, a un museo etnografico dedicato al pane e al vino, a un mulino, comprende un parco composto da numerose piante secolari e diviso in due dal fiume Loncon. In questo pae-

Il municipio di Portogruaro



Sito archeologico a Concordia



L'abbazia di Summaga





Il territorio della Strada dei Vini doc Lison Pramaggiore

se, a luglio, si svolge la «Sagra della soppresa» con la tradizionale «Fiera dei osei».

A **Lison**, fulcro della doc Lison Pramaggiore e sin dal XV secolo importante area boschiva, è rimasto un raro esempio di bosco planiziale, il Bosco del Merlo, dotato di un sentiero ginnico-naturalistico.

Da visitare la zona e il Parco fluviale del Lemene-Regghena con i suoi laghetti, presso Cinto Caomaggiore, e più verso il mare, la zona delle valli da pesca e dei casoni, verso Caorle, dove è possibile fare birdwatching. Spettacolare il viaggio in barca, sfiorando isole private come quella di Santa Cristina, di proprietà della Swarovski Cristalli. Interessante anche la Vallevecchia, con le sue dune e le pinete.

La zona del Livenza

San Stino di Livenza, antico insediamento romano lungo la via Annia che nel X secolo fu sede dei patriarchi di Aquileia. Vi si può ammirare, nella frazione di Corbolone, la chiesa di San Marco (1514), con affreschi della cappella tardo quattrocentesca e una pregevole Pietà marmorea del XVI secolo.

Annone Veneto, stazione romana posta sulla via Postumia e un tempo importante riserva boschiva, ospita dimore di particolare interesse: la casa rurale Giannotto con affresco del XVI secolo e la Villa Polvaro del XVII secolo in Spadacenta. Pramaggiore, centro della viticoltura del Veneto orientale e sede dell'Enoteca Regionale del Veneto – di cui consigliamo una visita guidata –, un tempo era il vigneto prediletto dei patrizi della Serenissima. Nei dintorni i vini della doc possono essere abbinati a piatti tipici a base di radicchio, formaggio Montasio e a pesce. In terra friula-

na, inoltre, sorge **Sesto al Regghena**, centro di origine romana ove i principi longobardi edificarono l'Abbazia di Santa Maria in Silvis, poi sede dei monaci benedettini. Un gioiello d'arte e architettura medievale con un ciclo di affreschi di scuola giottesca. Tornando in Veneto, avvicinandoci al mare, troviamo **Caorle**, antico centro portuale con una tradizione peschereccia millenaria e piacevole stazione balneare. L'interno della Cattedrale ospita una pala d'oro veneto-bizantina finemente lavorata, dono della regina Caterina Cornaro. Ci troviamo in una terra che profuma di grigliate miste, di risotto agli scampi e di «castrauere», teneri boccioli di carciofo che vengono «castrati», cioè strappati dalla pianta per incrementare la produttività.

La zona del Tagliamento

Partiamo da **Bibione**, una tra le più frequentate località balneari venete, famosa per la ricca orticoltura: da non perdere l'appuntamento primaverile con l'asparago bianco.

I caratteristici casoni





Proseguiamo per **San Michele al Tagliamento** dove si può ammirare la struttura delle monumentali barchesse della villa Mocenigo-Ivancich, capolavoro di Baldassarre Longhena, dove trovarono ospitalità lo scrittore Ernest Hemingway e il filosofo Ezra Pound.

Alla periferia di **Fossalta di Portogruaro**, quindi, si può raggiungere lo storico borgo di **Alvisopoli**, esempio di quanto rimane di un ideale illuministico di città autosufficiente sviluppato tra il XVIII e il XIX secolo dal nobile veneziano Alvise Mocenigo. La piccola frazione di **Fratta**, inoltre, ospitava il castello che fu cornice delle «Confessioni di un italiano» (1858) di Ippolito Nievo. Da vedere, poi, il Museo della civiltà contadina. Dopo **Teglio Veneto**, legato aliglio, albero un tempo molto diffuso nella zona, approdiamo a **Gruaro**, originario dal celtico «Grohar», ovvero guardiano dei boschi. Incantevole la zona di Stalis, interessata dal Parco letterario neviano, con l'abbazia benedettina di Sesto, l'antica chiesetta di San Pietro, i mulini e la fontana di Venchieredo. Oltre al suggestivo sito del lago azzurro a Gai, merita una visita l'area naturalistica di Boldara, ricca di distese d'acqua e di vegetazione, con l'imponente mulino e la passeggiata su passerella in mezzo agli alberi lungo la sponda del Lemene.

I VINI DI VENEZIA

Le radici della doc affondano in 2.500 anni di storia. Lo dimostrano reperti arcaici come vasche di pigiatura e follatura o le statue che ritraggono la vita di cantina. Per saperne di più e stupirvi con curiosità su sistemi di produzione che spaziano dall'antichità a oggi vi consigliamo la lettura del volume «Dalla vite al vino», studio nato dalla collaborazione tra la Soprintendenza ai beni archeologici del Veneto e il Dipartimento di scienze

La curiosa storia di Daniele Piccinin e del conte Swarovski

Un pomeriggio di sette anni fa Daniele Piccinin, titolare dell'azienda «Le Carline» a Pramaggiore, si è visto arrivare un'elegante macchina targata Austria. Ne è sceso un autista in livrea, che gli ha detto di essere stato incaricato dal conte Swarovski, il magnate della cristalleria mondiale, di partire in giornata per l'Italia per acquistare sei bottiglie del suo passito «Dogale», ottenuto da uve Verduzzo. Disarmato da tanta affezione al suo vino, Piccinin glielo ha regalato. Da questo episodio casuale e straordinario è nata una collaborazione che funziona dal 2002. Invitato, infatti, dopo qualche mese, dal conte Swarovski nell'isola di Santa Cristina, nel cuore della Laguna di Venezia, Piccinin si è offerto di riportare in attività i vigneti della Repubblica Serenissima con 180 anni di storia che circondavano la tenuta del conte e si trovavano in stato di abbandono. Il vitigno per il rosso appartiene a una varietà simile al Merlot, su cui verrà presto fatta l'analisi del DNA. Il suolo salmastro conferisce un particolare sapore sapido ai vini firmati Ammiana. E Daniele Piccinin, l'enologo per sfida, è soddisfatto che questa produzione limitata, circa 10.000 bottiglie, finisca nei bicchieri delle migliori enoteche e di ristoranti internazionali. ●

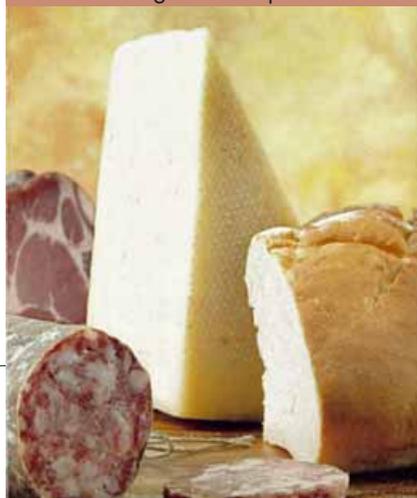
dell'antichità dell'Università di Padova e l'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano. Guardando all'oggi, la doc Lison Pramaggiore interessa gran parte dei comuni del Veneto orientale e si estende dai terreni vicini al mare fino ai confini con le province di Treviso e Pordenone. Comprende otto vini bianchi (Lison o Tocai italiano, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon, Verduzzo nelle versioni secco e dolce, Pinot grigio e Riesling italiano) e cinque rossi (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso e Malbech). Cinque le possibili tipologie: spumante (per Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay e Riesling che devono prevedere una rifermentazione naturale), frizzante (per Verduzzo, nelle versioni secco e dolce, Pinot bianco o Chardonnay), rosato (per il Merlot), Verduzzo dolce e Riserva (per Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot immessi al consumo dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni). Particolarità della zona: qui la viticoltura biologica si è affermata sin dagli anni Novanta e oggi la superficie complessiva di vigneto è superiore ai 400 ettari. La doc viene gestita dal Consorzio volontario di tutela dei vini doc Lison Pramaggiore, che svolge attività di promozione e controllo nei confronti degli associati. Il progetto più interessante in corso sottolinea le ambizioni della doc: «Dal 2006 abbiamo iniziato un progetto che durerà altri due anni per la valorizzazione dei vitigni autoctoni Tocai friuliano e Refosco dal Peduncolo Rosso in collaborazione con l'Università di

Padova e di Udine e dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano» ci dice Carlo Favero, direttore dell'ente. «L'obiettivo è rendere inconfondibili i Tocai e Refosco della zona Lison Pramaggiore. L'approccio utilizzato è stato assunto da Veneto Agricoltura come modello per valorizzare i vitigni autoctoni veneti».

Tocai e Refosco al centro di un progetto di valorizzazione



Montasio e lingual tra le specialità locali



TIPICITÀ DI ANTICA TRADIZIONE

Nel romanzo «Le confessioni di un italiano» Ippolito Nievo raccontava che nelle cucine del castello di Fratta grattugiare il formaggio era un'occupazione quotidiana. Il rituale riguardava il Montasio stravecchio, aromatico e piccante. Oggi questa specialità casearia a pasta



fano. Tra i primi piatti, inoltre, «riso e bisì» e «pasta e fasioi». *Dulcis in fundo*, ci aspettano i biscottini nati dalla tradizione di una famiglia di pasticceri nel borgo medioevale di Sesto al Reghena: si va dai classici «zaeti» agli scacciapensieri, ai croccantucci alle mandorle.

cotta semidura o compatta è una dop che si può apprezzare in tre gradi di stagionatura (fresco, mezzano e stagionato). La produzione nel Veneto orientale è limitata alle latterie di Annone Veneto, Summaga di Portogruaro e Porto Santa Margherita di Caorle.

Un protagonista a tutta tavola che alcuni ristoranti in Veneto e Friuli utilizzano per invitanti ri-

cette: da ravioloni con asparagi e Montasio a spiedini di carne e formaggio, fino a inedite pere gratinate. Tra i prodotti tipici, inoltre, segnaliamo l'asparago bianco di Bibione, l'asparago bianco di Palazzotto, la nocce dei grandi fiumi, le pere del Veneziano, il mais bianco del Piave, il coniglio veneto, il formaggio «imbriago» e il vitellone padano. Ma visitare queste terre senza avere gustato piatti a base di pesce è un peccato che la gola non perdona. Caorle, ad esempio, vanta una lunga tradizione di pesca in mare e in laguna. Si passa dalle classiche grigliate di pesce alle «sarde in saòr» – sardine fritte e macerate in olio, cipolla soffritta, sale e aceto – con polenta abbrustolita, fino al «broéto caorlotto», zuppa con pesce povero di tradizione antica, che veniva preparato nei casoni, le case dei pescatori. Il palato gioisce dei sapori che regalano moscardini, gamberi, calamari, orate, cefali e anguille lagunari, in un tripudio di preparazioni che fondono il presente a un passato secolare. In questo panorama sfizioso non poteva mancare la carne: il «lingual», insaccato a base di lingua di maiale insaporito con cannella e chiodi di garofano, legato alla storia della Serenissima Repubblica di Venezia. Un tempo consumato dai contadini per la cena dell'Ascensione, si serve di preferenza con puré di patate e con cren, salsa a base di ra-



ta una lunga tradizione di pesca in mare e in laguna. Si passa dalle classiche grigliate di pesce alle «sarde in saòr» – sardine fritte e macerate in olio, cipolla soffritta, sale e aceto – con polenta abbrustolita, fino al «broéto caorlotto», zuppa con pesce povero di tradizione antica, che veniva preparato nei casoni, le case dei pescatori. Il palato gioisce dei sapori che regalano moscardini, gamberi, calamari, orate, cefali e anguille lagunari, in un tripudio di preparazioni che fondono il presente a un passato secolare. In questo panorama sfizioso non poteva mancare la carne: il «lingual», insaccato a base di lingua di maiale insaporito con cannella e chiodi di garofano, legato alla storia della Serenissima Repubblica di Venezia. Un tempo consumato dai contadini per la cena dell'Ascensione, si serve di preferenza con puré di patate e con cren, salsa a base di ra-

Indirizzi utili



• Strada dei Vini doc Lison Pramaggiore

Via Cav. di Vittorio Veneto, 13/B - 30020 Pramaggiore (VE) - Tel. e fax 0421.200731 - info@stradavini.it - www.stradavinilisonpramaggiore.it

• Consorzio volontario tutela vini doc Lison Pramaggiore

Via Cav. di Vittorio Veneto, 13/B 30020 Pramaggiore (VE) Tel. 0421.799256 - Fax 0421.200066 info@lison-pramaggiore.it - www.lison-pramaggiore.it

• Consorzio di tutela del formaggio Montasio dop

Vicolo Resta, 1/2 - Rivolto di Codroipo (UD) - Tel. 0432.905317 info@formaggiomontasio.net - www.formaggiomontasio.net

• Consorzio di tutela del lingual

Via Roma, 96 - Cinto Caomaggiore (VE) consorzio.lingual@libero.it

• Informazioni turistiche

Bibione: Via Maja, 37 - Tel. 0431.442111
Caorle: Calle delle Liburniche, 16 Tel. 042.81401
Portogruaro: Via Martiri della Libertà, 19 Tel. 0421.73558
www.portogruaroturismo.it

IDEE PER IL WEEK-END

Da percorrere in auto o in bicicletta, sono quattro gli itinerari proposti dalla Strada dei vini Lison Pramaggiore. I nomi evocano il mondo delle fiabe. Ogni iter include una costellazione di aziende agricole, ristoranti, esercizi commerciali e alberghi che aderiscono alla Strada.

Il sentiero incantato.

Ecco una bella passeggiata tra i profumi e i colori dei vigneti dell'area di Lison Pramaggiore. Il percorso ruota intorno a Pramaggiore, città del vino: si passa da una visita alla Mostra nazionale dei vini al Museo etnografico «Villa dalla Pasqua» dedicato al pane e al vino.

La strada delle antiche città sospese tra i vitigni. Due i centri cardine: la medievale Portogruaro e Summaga, fulcro per la produzione di latte e formaggi.

Attraverso il bosco degli elfi e delle fate. San Stino, un tempo ricoperta di boschi secolari, è solcata dal fiume Livenza, quasi interamente navigabile e molto pescoso, ricco di anguille e storioni.

Il rifugio segreto di Bacco dormiente. In primo piano un'altra città del vino, Annone Veneto, posta al nono miglio dell'antica via Postumia. Da visitare le case padronali con suggestive decorazioni.

E se amate i percorsi ciclo-turistici, richiedete alla Provincia di Venezia, Assessorato alle politiche ambientali, le pubblicazioni sugli itinerari tipici locali (Tel. 041.2501298 - bikeoffice@provincia.venezias.it - www.politicheambientali.provincia.venezias.it). In particolare menzioniamo «Le nostre vie»: sette affascinanti racconti di esperienze di esplorazione del territorio vissute dai ragazzi dell'Ipsia «Mons. V. D'Alessi» di Portogruaro.

Monica Sommacampagna



Molteplici gli itinerari ciclo-turistici

