

IL VIGNETO DEL FENILON



Questi bei grappoli sono il frutto del paziente lavoro nella nostra vigna, che ha appena compiuto 50 anni! L'attività in campo non si ferma mai, c'è sempre qualcosa di interessante da raccontare...

Ad esempio la conversione del vigneto al metodo biologico, allo stesso modo dei nostri nonni fino a qualche tempo fa,



e la stessa cura nell'uso delle forbici, per sfoltire le piante in estate, vendemmiare in autunno o potare i tralci ormai spogli in inverno,

oppure imparare dagli anziani del luogo alcune vecchie tecniche, ad esempio l'arte di legare i tralci nella stagione più fredda con sottili ma robusti rami di salice.



LA CANTINA DEL FENILON



E' ospitata nell'ampia barchessa della Corte Fenilon, un edificio porticato del Quattrocento; in origine era il cuore del sistema rurale al servizio di Villa Badoer di Andrea Palladio, che sorge poco distante.

Qui produciamo il nostro vino biologico con metodi tradizionali e strumenti antichi...



...che convivono con le nostre lucenti botti in acciaio per la migliore conservazione del nostro cabernet, del merlot, del trebbiano e del riesling...

...da gustare magari con un assaggio di piatti tipici del territorio, a base di erbe spontanee che abbiamo raccolto tra un filare e l'altro del nostro vigneto biologico.



IL VINO E IL CIBO

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO AL “MANEGIUM”



Il Museo Etnografico “*Manegium*” è ospitato nel cinquecentesco Palazzo Dolfin. E’ un luogo sorprendente. Le sue numerose sale restituiscono al visitatore un mondo ormai scomparso, sia nelle collezioni di oggetti, sia nelle ricostruzioni di antichi ambienti, come ad esempio la cucina e la stanza da letto di una casa,

sia nella riproposta di alcuni spazi tradizionali, come ad esempio l’accurata ricostruzione di una classe di scuola elementare,



oppure il ciclo della vite – cantina – produzione del vino. In questa sala si continua infatti il nostro viaggio nel vino, quando esso rappresentava una preziosa e insostituibile forma di alimento, adatto a fornire energia nei pesanti lavori dei campi e a disertare i lavoratori dei mesi più caldi con la *graspia*, una torchiatura di vino mista ad acqua.



Alla fine della visita del Museo si potrà gustare un assaggio dei piatti della tradizione, la *poenta infasoeà*, la *pinza onta*, accompagnati da un bicchiere di *clinton*, il tipico vino dei nostri nonni



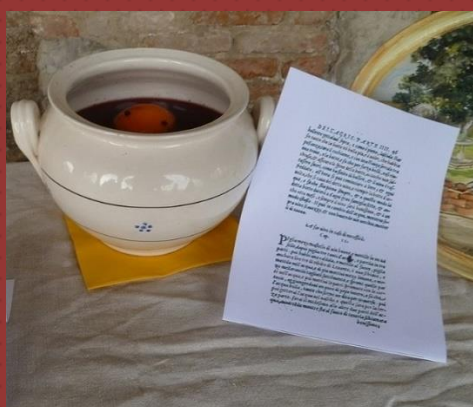
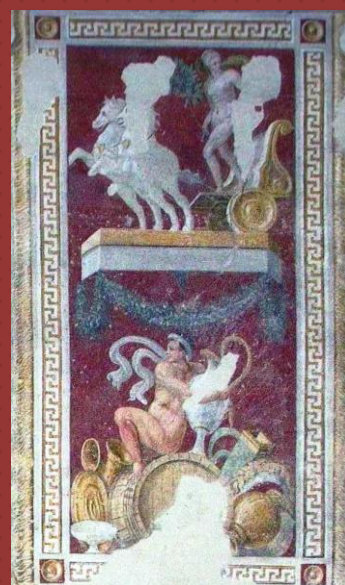
IL VINO E IL CIBO

AL TEMPO DI PALLADIO A VILLA BADOER



Villa Badoer, capolavoro di Andrea Palladio, venne costruita nel 1556 allo scopo di gestire le locali proprietà della famiglia veneziana. Ancora oggi l'edificio stupisce per la sua bellezza e per l'intatto rapporto con il paesaggio circostante.

Villa Badoer custodisce al suo interno alcuni affreschi del Giallo Fiorentino, dedicati tra l'altro all'avifauna locale, alla prima raffigurazione del mais in Europa e soprattutto al ciclo del vino, dalla spremitura dei grappoli alla conservazione in botte.



Il nostro viaggio nel vino infatti continua. Nel suo libro *“Le ricchezze dell’Agricoltura”* del 1589 l’agronomo di Fratta Giovan Battista Bonardo suggerisce nel Libro IV alcune maniere di produrre e aromatizzare il vino, in particolare con gli agrumi,

che noi riproponiamo per accompagnare alcuni gustosi assaggi di piatti del periodo, come la *minestra di mele*, i *ceci infranti* e il *cappone in fricassea francese*, tratti da importanti manuali di cucina veneta e ferrarese di fine Cinquecento.



IL VINO E IL CIBO AL TEMPO DELLA FRATTESINA



Le barchesse di Villa Badoer accolgono il Museo Nazionale di Archologia, che custodisce la storia della Frattesina in epoca protostorica, circa 3800 anni fa, quando l'antica città era al centro di un sistema di scambi e commerci che si sviluppava dall'Africa al Mar Baltico.

Tra i molti stimoli che il Museo ci offre, approfondiamo gli aspetti ambientali, i processi della produzione agricola, la preparazione e conservazione dei cibi e del vino, di cui purtroppo sappiamo pochissimo.



Abbiamo scelto alcuni assaggi: il *pullus numidicum*, pollo con datteri e noci, il *moretum*, una fresca crema a base di formaggio caprino, l'*eptyrum*, e una leggera e gustosa crema di verdure fresche aromatizzata da spezie ed erbe mediterranee.

Per concludere il nostro viaggio, in mancanza di dati certi che riguardano l'alimentazione abbiamo pensato di riproporre il tipico vino romano, il *mulsum*, a base di pepe e miele, anche per ricordare l'importante presenza romana nella zona.

