



# Storie | LUG | AGO | '19 | Goriziane

Bimestrale dell'associazione culturale "Nuovo lavoro" • Gorizia



## RIFLESSIONE... A CALDO

*In vacanza sì,  
ma pensando all'ambiente*

Tempo di vacanze, di ombrelloni aperti, tuffi in mare o camminate spensierate in montagna. D'accordo. Eppure in queste settimane che, sulla carta, dovrebbero essere le più leggere dell'anno, c'è un qualcosa che, personalmente, mi pesa sul cuore.

E sullo stomaco, sulla testa. Un pensiero sostenuto purtroppo dalle immagini e dalle notizie che è impossibile evitare, sui giornali, in tv e sul web. Quelle che raccontano dei disastri ambientali sempre più frequenti: temporali devastanti e piogge torrenziali, colpi di vento violentissimi e frane. E ancora ghiacciai che si sciolgono, temperature record, grandinate. Il clima è impazzito, e a renderlo così siamo stati noi. Noi, sì, tutti noi (nel nostro piccolo, ahimè, nessuno escluso). Così se penso al riscaldamento globale e all'inquinamento (avete

notato, tra un tuffo e l'altro, quanta plastica c'è nei nostri mari?), penso che sia arrivato il momento di agire, perché è già troppo tardi ma qualcosa ancora si può fare. Miracoli magari no, ma ognuno di noi può parlarne, innanzitutto, evitando che la questione resti taciuta. E poi magari tenere l'auto in garage quando non è proprio indispensabile, o sopportare un po' il caldo limitando l'utilizzo dei climatizzatori, gestire in modo consapevole prodotti e rifiuti. Non sarà sufficiente, ma aiuterà. Pensateci, pensiamoci.

**Marco Bisiach**

# Il commercio e la crisi

*Riflessioni sparse che mettono in luce i punti di forza del commercio goriziano.*

Molti si chiedono il perché della moria delle tante attività commerciali a Gorizia. Oramai molte zone si sono desertificate. Per la verità il fenomeno è molto diffuso anche in altri territori e le risposte sono tante e molto articolate. La più semplice e banale è che c'è stata una crisi economica a livello mondiale e, ovviamente, anche la nostra città ne ha sofferto. Oltretutto, il calo dei consumi, le tasse, la burocrazia, la mancanza di credito e, specialmente a Gorizia, l'alto costo degli affitti, sono le altre principali cause che hanno costretto molti piccoli imprenditori ad abbassare le saracinesche della propria attività. Se, inoltre, teniamo conto che negli ultimi quindici anni, le politiche commerciali della grande distribuzione si sono fatte sempre più mirate e aggressive, per molti piccoli negozi non c'è stata via di scampo. Gli operatori del settore indicano nel centro commerciale "Tiare" di Villesse l'origine di tutti i mali, ma la cosa è vera solamente in parte. Il centro urbano di Gorizia esercita tuttavia una certa attrattiva e ha avuto il coraggio di adeguare gli ambienti di vendita e l'offerta merceologica, riuscendo a stare sul mercato con una discreta soddisfazione. Bisogna tenere conto che i cittadini hanno cambiato i modi di comprare, pertanto anche i commercianti devono, di conseguenza, cambiare i metodi di vendita. Ai negozianti si chiede di dare valore a una delle posizioni di vantaggio più evidenti dei negozi al dettaglio: il rapporto diretto con il cliente. Il negoziante può leggere, come nessun altro, il mutamento dello stile di vita del cliente nella società e trarne dei vantaggi nell'organizzazione, nei prodotti, nei prezzi e nel marketing, configurandosi come una risorsa che all'interno di un centro commerciale non si può emulare.

**Enzo Comelli**

## L'angolo di Elena

*L'e-book... ma che cos'è?*

Spesso quando mi concedo un caffè al bar (quasi sempre lo stesso, sono per natura fedele) vedo in un angolo un po' appartato una signora di età indefinita, che fra un sorso e l'altro della sua consumazione, tiene gli occhi bassi su qualcosa che spunta tra il tavolino e la borsetta, le liste delle ghiottonerie disponibili e il piccolo contenitore delle bustine dello zucchero. Il Piccolo di Gorizia, forse? Un altro giornale? Le Storie goriziane dell'associazione Nuovo lavoro? Non credo. C'è qualcosa di non ingombrante ma sembra molto prezioso, da tenere nascosto agli occhi dei curiosi. Ho capito tutto! Un

libro! Un vero libro che si sfoglia, si tocca, si annusa, (la stampa sa di buono quando è fresca). Ma che titolo avrà? Invano allungo gli occhi... Che siano le famose sfumature di grigio, di nero, di rosso... Oppure "I dolori del giovane Werther", romanzo epistolare di fama ottocentesca? Oppure un sapiente Alberto Angela che racconta la grande storia di Roma? Certamente un libro da tenere segreto, da non esibire agli altri per non vedere qualche risolino di sorpresa misto a compassione per tanta arretratezza dimostrata... Allora perché portarlo con sé al bar? Non era meglio leggerlo a casa comodamente seduti sul divano? Quante domande senza risposta... E siccome quella signora sono io, farò la brutta figura di non saper rispondere. So che quel piccolo peso nella borsetta mi fa piacere sentirlo, lo tolgo quando voglio, a volte si mescola con la carta di prosciutto che, strada facendo, mi va di comprare. Così non perdo mai il filo, non devo andare indietro col racconto continuamente per non perdere i contatti con il serial killer che ha appena rapito una tredicenne con i capelli rossi e le lentiggini. Insomma... tengo la mente sempre allenata. A casa e fuori casa. Ma avete mai sentito parlare dell'e-book? Spiegatevi cos'è, vi prego. Sarà magari più comodo da leggere, una piccola tavoletta tra le mani contenente le letture più celebri stipate in così poco spazio, ti darà l'aria della persona intelligente, al passo con i tempi, sono quasi tentata... ma sicuramente, per me, è solo una nuova diavoleria!

**Elena Gnot**

## Poetica Mente

### Le ombre dei presenti

*E immobili, son i soldati  
sulle rive dell'Isonzo  
bianche figure schierate sull'attenti  
Il silenzio violato  
Al tempo dei barbari rumori  
S'è fatto sacro  
Avvolge, la dignità del sussurro  
E invoca il pianto.  
Moglie e madri in attesa, chinato al camposanto  
Anch'esse son presenti, dal dolore create martiri.  
Fu persa la sapienza  
Fu persa la speranza  
Vinse, del bieco nulla, l'alterigia e l'arroganza.  
Scorre, il fiume color smeraldo  
Dodici son state le battaglie al suo cospetto  
Macchiato fu di rosso, e ancor si sfrega sulle rocce  
per perder la memoria.  
L'ombra dei "tanti" raccolti nel suo grembo,  
l'onora e lo riveste di "gessato bianco".  
S'increspa il fiume, al filo di vento e... s'unisce  
Sull'attenti... alle schiere dei presenti*

**Rosanna Calisti**

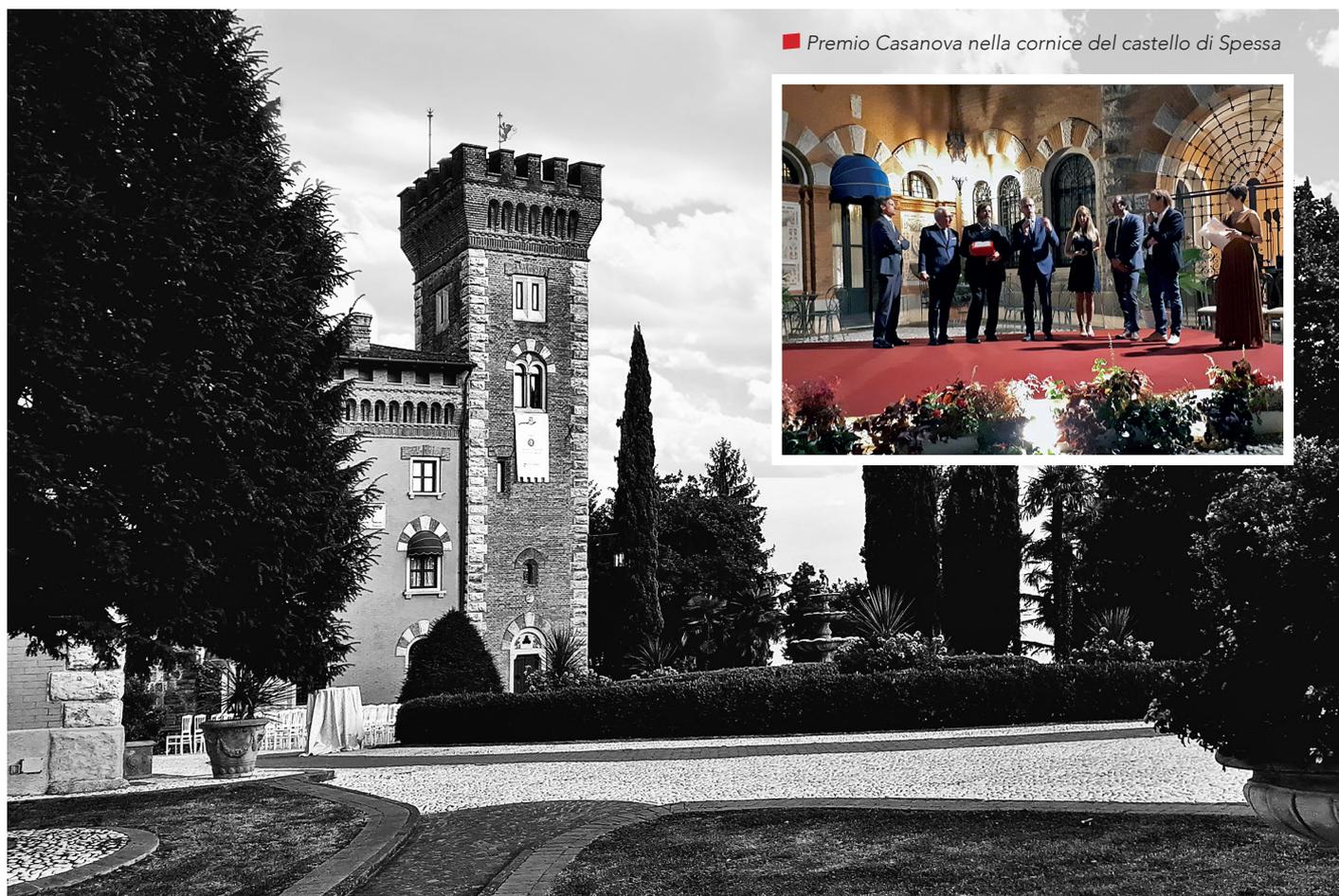
# Premio Casanova

*Una magia che ritorna*

Il 12 luglio scorso si è svolta al Castello di Spessa di Capriva del Friuli (Go) la diciassettesima edizione del premio Casanova, istituito per ricordare il soggiorno del famoso avventuriero e scrittore, ospite nell'autunno del 1773 del

l'animo umano; per avere spesso valorizzato, con le sue interpretazioni, la sana cultura del vino come strumento di socializzazione e convivialità". Il premio è stato consegnato da Loretto Pali, presidente del Castello di Spessa azienda agricola e da Andrea Stedile, vicepresidente di Civibank. Tra i tanti lavori di Giuseppe Battiston ci piace ricordare la sua partecipazione alla serie televisiva "Volevo essere una rock star" prodotta per la Rai dal regista goriziano Matteo Oleotto.

Durante la serata condotta dalla giornalista Sabrina Vidon l'artista è stato introdotto e ha colloquiato sui nuovi



■ Premio Casanova nella cornice del castello di Spessa

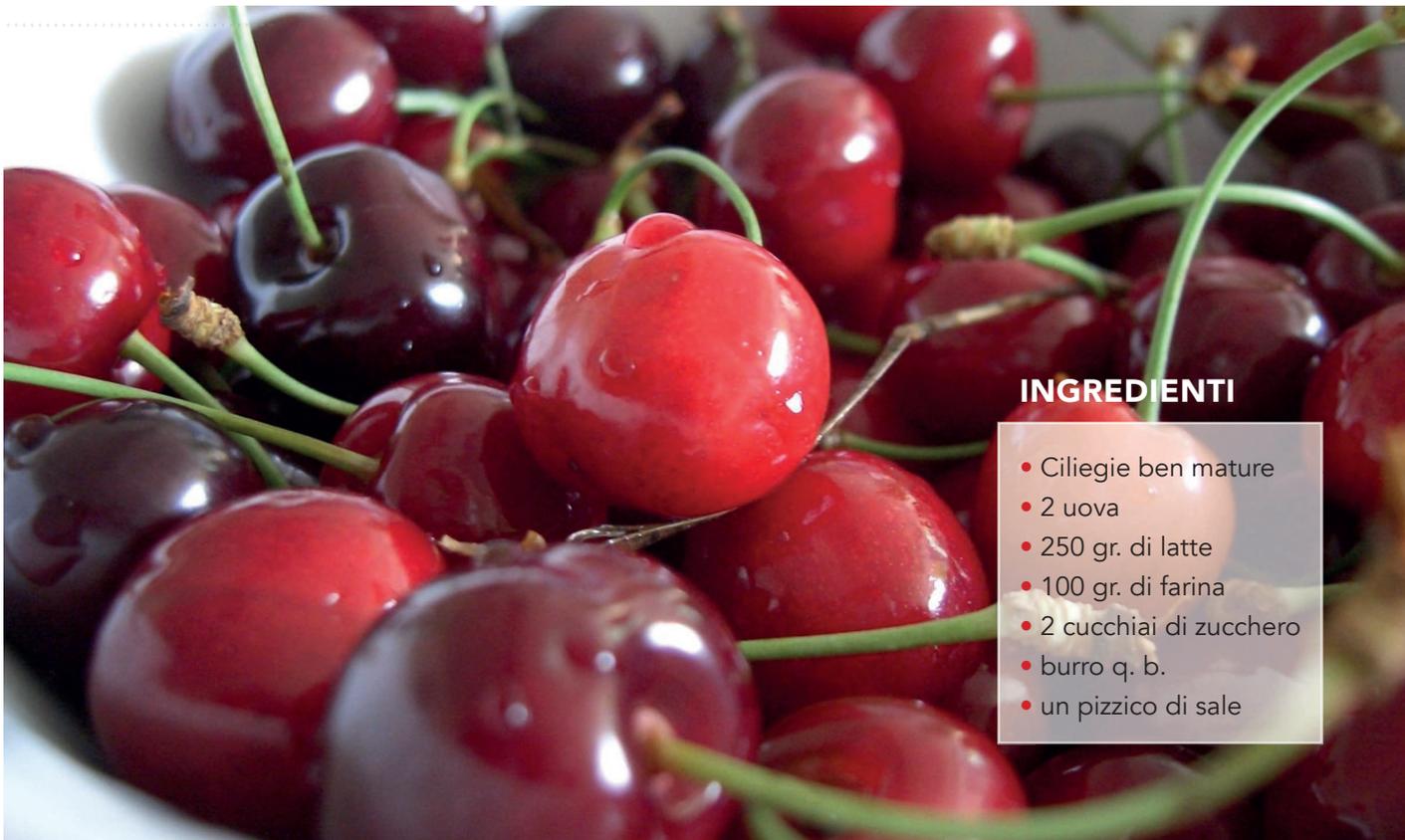
■ Suggestivo scorcio del castello di Spessa a Capriva del Friuli

conte Luigi della Torre Valsassina. Lo stesso Casanova consegnò poi memoria di quella esperienza, durata circa due mesi, nella sua opera letteraria "L'Histoire de ma vie". Il premio, promosso fin dal 2013 dall'associazione culturale Amici di Casanova assieme all'azienda Castello di Spessa e a Civibank di Cividale, quest'anno è stato assegnato al friulano Giuseppe Battiston, uno degli attori più amati e più rappresentativi del panorama cinematografico italiano e già destinatario di numerosi e prestigiosi riconoscimenti nazionali. Il premio è andato all'artista per essere stato un formidabile ambasciatore del Friuli - Venezia Giulia attraverso scelte e performance attoriali intense e appassionate; per aver restituito personaggi, luoghi e il sentire di questo piccolo "compendio dell'universo" attraverso una cifra stilistica personale inconfondibile e seducente, intessuta di sapida leggerezza e di profonda empatia per

progetti tra cinema e teatro con il critico cinematografico Gian Paolo Polesini. Prima della premiazione il Quartetto d'archi Pezzé ed il soprano Giulia della Peruta hanno deliziato il pubblico con brani tratti dalle operette di Mozart, Donizetti, Lombardo e Strauss jr. Nel corso della cerimonia, il premio Nobel Filippo Giorgi, climatologo di fama mondiale, e il docente e storico dell'enologia Attilio Scienza, fra i maggiori esperti mondiali di viticoltura, hanno offerto una interessante conversazione sul tema "Vino e clima, la sfida e la seduzione della sostenibilità" e la giornalista Mariella Trimboli si è soffermata su tematiche relative al futuro dell'apicoltura.

Ha presenziato alla serata un folto pubblico tra cui alcuni rappresentanti istituzionali regionali e locali e diversi personaggi del mondo dell'arte e della cultura.

**Salvatore Cutrupi**



## INGREDIENTI

- Ciliege ben mature
- 2 uova
- 250 gr. di latte
- 100 gr. di farina
- 2 cucchiari di zucchero
- burro q. b.
- un pizzico di sale

## SORSI E... MORSI della nostra terra e dintorni

*Il protagonista oggi è... il **Kaisershmarren!***

Questo dolce è originario dell'Austria e per ritrovare le sue origini bisogna risalire all'epoca dell'imperatore Francesco Giuseppe. Si dice sia nato da una sua idea originale, per aiutare il cuoco nel preparare un dolce con pochi ingredienti disponibili ma si sa, le chiacchiere di corte hanno sempre mille sfaccettature! Non ha certo un nome facilissimo ma, di contro, è talmente semplice da preparare che può farlo chiunque, anche chi non può vantare l'esperienza di un pasticciere imperiale.

**Come si prepara:** sbattere le uova intere con il latte, lo zucchero, la farina e il sale. Deve risultare un impasto cremoso che metteremo a riposare per mezz'ora. Pulire le ciliege, lavarle e unirle all'impasto.

In una padella sciogliere il burro e versare il composto. Quando si rapprende, spezzettarlo con la forchetta per farlo cuocere bene da entrambi i lati.

Le ciliege cuocendo andranno ad insaporire con il loro succo l'impasto, staccandosi dai noccioli. Una facoltativa spolverata di zucchero a velo e il dolce è servito.

**Curiosità:** la ricetta antica prevedeva le ciliege intere ma volendo si può togliere il nocciolo; il dolce risulterà più elegante ma meno gustoso perché la cottura del nocciolo conferisce al dolce un sapore molto particolare.

Se non avete le ciliege le potete sostituire con un po' di uvetta o pezzetti di mela, ma vi avverto, non è la stessa cosa!

**Anna Virdis**

**Storie Goriziane** Bimestrale dell'associazione culturale **"Nuovo lavoro"** Gorizia

*Riservato ai soci*



**Direttore responsabile**  
Marco Bisiach

**Coordinatore**  
Anna Virdis

**Hanno collaborato**  
Rosanna Calisti  
Enzo Comelli  
Salvatore Cutrupi  
Elena Gnot

**Grafico**  
Omar Petruccioli

**Stampa**  
Masterlaser - Gorizia