



Còntime, l'enoteca di Trieste che emoziona con il racconto conviviale del territorio

Tre donne, tre amiche e un territorio da raccontare con le parole e le eccellenze enogastronomiche locali

Passione, professionalità, amore per il territorio. Queste le profonde ragioni che ispirano **Elena Parovel**, **Alessia Manella** ed **Evita Liranzo Parovel**, le tre socie-anime di **Còntime**, un gradevolissimo e accogliente locale triestino in cui vini e altri prodotti autoctoni si animano attraverso racconti.

Còntime Trieste: da un anno, vini e prodotti locali

Còntime nasce un anno fa. Il nome deriva dal termine triestino che confidenzialmente riporta a uno scambio di opinioni, sensazioni, impressioni. I protagonisti delle piacevoli quanto utili chiacchierate, in questo caso, sono circa **100 etichette di vini**, bianchi, rosati, rossi, spumanti, insieme a liquori (amari, gin...), birre, ma anche prodotti gastronomici dall'olio al miele, dai formaggi ai salumi. Tutti targati Trieste.

Sono **tre le interprete appassionate** che si sono lanciate in questa meravigliosa avventura,

ciascuna con una propria storia e con un bagaglio di competenze da trasferire nel progetto.



Le fondatrici di Cóntime. Da sn, Elena Alessia Manella e Evita Liranzo Parovel.

Elena Parovel, la “visionaria”

Elena Parovel, detta “la visionaria”, fa parte della più longeva famiglia di agricoltori della provincia triestina, oggi vignaioli e olivicoltori a Bagnoli della Rosandra, una località del Comune di San Dorligo della Valle. È Presidente del Consorzio per la valorizzazione e tutela dell’olio extravergine di oliva **Dop Tergeste**, fa parte delle associazioni Donne del Vino e dell’Olio ed è socia del MTV (Movimento Turismo del Vino): insomma, è un’imprenditrice operativa e lungimirante.

«Il progetto di **Cóntime** era nell’aria e a un certo punto una congiunzione astrale favorevole ne ha consentito la realizzazione.» – ci racconta in un pomeriggio triestino, sferzato da una potente bora, davanti a un calice di Malvasia. – La visione è quella di portare a Trieste, città di frontiera, l’opportunità di far conoscere prodotti di qualità. Bottiglie di Vitovska, Malvasia, Glera, Terrano e Refosco, cioè i vitigni autoctoni che rappresentano i tre microclimi della provincia (Carso, Val Rosandra, Muggia), sono in bella mostra con un tripudio di etichette che invitano a sedersi per una sorta di “bit stop” di conforto. Ci rivolgiamo ai triestini ma soprattutto ai turisti curiosi di capire e assaggiare il territorio. A tale scopo, oltre alle singole degustazioni a calice, accompagnate da salumi, formaggi e anche da pane e olio, rigorosamente locali, **proponiamo una degustazione orizzontale**

, a modico prezzo, con **tre calici di vino dello stesso vitigno** ma di diversa tipologia; uno di questi rientra in una fascia alta, per far conoscere a tutti anche un vino più complesso. E dal riscontro che abbiamo avuto finora, i visitatori apprezzano i nostri suggerimenti. È molto importante anche la collaborazione con tutti gli operatori del turismo per creare una rete che consenta al territorio di crescere nel suo complesso. Novità dell'ultim'ora è l'inserimento di Còntime nel circuito Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia».



L'enoteca propone una selezione di prodotti del territorio, oltre al vino (Foto © Giuditta Lagonigro).

Alessia Manella, narratrice emozionale

Alessia è una narratrice nata. Parla di sé mentre versa un calice di vino, ovviamente. Lucana di origine, ha vissuto a Bergamo un po' di anni, prima di trasferirsi a Trieste con un diploma a indirizzo linguistico e tanto entusiasmo. Lavora nel mondo della ristorazione e, in un momento di cambio di occupazione, ha incontrato Elena Parovel con cui è scatta una scintilla di amicizia.

«Il vino è un mezzo di comunicazione straordinario, è condivisione. – spiega – Un calice di vino è il protagonista di un convivio in cui s'intrecciano storie, stati d'animo, emozioni. Il rapporto con i vini è personale, chi ne parla non deve mettersi in cattedra ma offrire, con semplicità, gli strumenti per conoscere e apprezzare ciò che si beve,

dunque bere bene e consapevolmente. L'attenzione del consumatore si conquista associando i vini a situazioni emozionali».

La triestinità ormai acquisita, insieme alla conoscenza di lingue straniere e a una travolgente simpatia, consentono ad Alessia di rivolgersi a un vasto pubblico attraverso minuziose descrizioni del mondo del vino, che catalizzano l'attenzione e invogliano a saperne di più.

Evita Liranzo Parovel, la “creativa”

Figlia di Elena Tarovel, fino all'adolescenza, ha respirato l'aria della Val Rosandra. In seguito, pur amando la vita agreste e nonostante stesse iniziato ad imparare il “mestiere” dando una mano tra viti e uliveti, ha sentito che le sue aspirazioni erano altre. Senza essere ostacolata dalla famiglia, ha iniziato a frequentare la Scuola d'Arte, assecondando la spiccata vena artistica ereditata dalla nonna materna. Trasferitarsi a Milano, si è inserita nel mondo della moda come fashion stylist e ha lavorato come creator production, fotomodella, realizzato servizi fotografici, insomma, tutto proiettato verso quel mondo affascinante. Ad un certo punto della sua vita, è arrivato il richiamo di mamma Elena che le ha chiesto di partecipare al progetto di Còntime per la parte creativa, di cui Evita ha seguito lo sviluppo e la realizzazione. I programmi per il futuro prevedono anche una collaborazione come consulente d'immagine per l'organizzazione di eventi e, in ultimo ma non ultima, la realizzazione di un'idea che congiunga il mondo della moda alle bontà enogastronomiche della provincia di Trieste, consigliate da Còntime naturalmente.



Alcuni particolari di Còntime (Foto © Giuditta Lagonigro).

Un'intera squadra di donne dietro al successo di Còntime

Dietro le quinte dell'Enoteca narrante ci sono altre donne che hanno contribuito a compiere l'impresa. L'architetto **Sabina Bonfanti** di Naanstudio, ad esempio, ha disegnato un ambiente minimal ma comodo, con mobili – tra cui un bancone centrale tondo- realizzati con materiale pregiato e naturale.

L'illustratrice **Daria Tommasi** si occupa delle idee regalo proposte da Còntime: box in carta di forme e disegni diversi, sempre legati al territorio, una sorta di cofanetto in cui inserire i prodotti scelti; inoltre oggetti in ceramica, tratteggiati uno per uno. Idee di gusto pronte per trasformarsi in singoli souvenir di Trieste. **Fiorella Costantini**, invece, è la fotografa ufficiale che coglie i momenti più vivaci per una comunicazione autentica ed efficace al contempo. Una squadra tutta al femminile che certamente regalerà altre sorprese.

Enoteca Còntime

Via Roma,24 b, – Trieste

Tel. 340 608 6977 | shop@contimetrieste.it | www.contimetrieste.it

Data di creazione

30/11/2024

Autore

giuditta-lagonigro