



Il Consorzio Collio presenta l'agenda 2024, con un pranzo dalla Chef Antonia Klugmann

All'Argine a Vencò, il ristorante *Stella Michelin della Chef Antonia Klugmann, si è tenuto l'evento di presentazione del nuovo calendario del Consorzio Collio, con l'evidenziazione dei principali appuntamenti dell'anno 2024. Parola d'ordine: promozione congiunta, entro e fuori dai confini territoriali

Non è sempre immediato – soprattutto nelle aree più remote, periferiche – comprendere l'utilità di un "linguaggio unico, universale". Un "tono di voce" comune – senza alti nè bassi – che non ammette discriminazioni, per restituire nel tempo un'immagine nitida, coesa, di un determinato territorio e/o progetto.

I sessant'anni del Consorzio Collio

Proprio sul **concetto di unione e condivisione** – se parliamo di successi – che, negli anni, sono nate realtà come il **Consorzio Collio**, uno dei più antichi d'Italia. Fondato dal **Conte Douglas Attems** nel 1964, con l'idea di "compattare" peculiarità, valori e know-how di un terroir unico, **oggi compie sessant'anni**: un "compleanno" in onore del quale sono state prodotte – in largo numero – delle "etichette unificatrici", di un color oro brillante e con una piccola modifica al logo originale, dove un acino dello storico "grappolo" disegna, neanche a dirlo, il numero 60.

Incisive, di dimensioni non irrilevanti, queste etichette manifestano un "orgoglio d'appartenenza" che ancora brucia, dopo oltre mezzo secolo. **Centotrenta**, tante sono le aziende che ora fanno parte del Consorzio. Un numero importante, che sottende un'inevitabile difficoltà: quella che si riscontra nel dovere "mettere d'accordo" più persone. Un freno – o meglio, una vera e propria ganascia – che limita la corsa di molte realtà, non solo in Friuli-Venezia Giulia. Eppure, la volontà di "uscire" dai confini territoriali con un marchio "unico ed inclusivo" è più forte di qualsiasi resistenza, tant'è che gli eventi dell'agenda 2024 sono molteplici.



Gli ospiti dell'evento di presentazione del nuovo calendario del Consorzio Collio (Foto © Kevin Feragotto).

I prossimi impegni del Consorzio, in regione e fuori

Il 31 maggio, ad esempio, ricorre la "firma dell'atto notarile" – il momento della costituzione del Consorzio Collio, la "prima pietra" di una realtà che ha coadiuvato il successo di una meravigliosa

zona vinicola – in onore della quale verranno organizzati due incontri: una **masterclass**, dedicata a giornalisti e addetti stampa; un **convegno**, aperto al pubblico, che verrà mediato da **Luciano Ferraro** del Corriere della Sera e che vedrà coinvolte alcune delle più importanti personalità del panorama enologico locale.

Il 1 giugno, invece, si terrà la 17° edizione del **Premio Collio** che verrà assegnato, come di consueto, a coloro che più avranno saputo rendere “valore e merito” al Collio, dal punto di vista scientifico e divulgativo – tesisti, giornalisti ecc.



L'etichetta Collio 60 (Foto © Kevin Feragotto).

E poi, vari appuntamenti in tutta la penisola, in collaborazione con AIS e FISAR, per **aumentare la notorietà dei vini del Collio**. Ma il calendario non si ferma in Italia: guarda anche all'Inghilterra e sempre di più agli USA, con l'ambizione di ritagliarsi una propria e ben definita nicchia – anche a livello d'immagine.

Dopotutto, e sarebbe necessario prenderne atto, “la voce di un'unica persona avrà un eco sempre più fioco rispetto a quello che possono generare più voci assieme”. L'anno appena schiusosi, dunque, promette ulteriori novità – sul fronte comunicativo/promozionale – per un terroir del tutto singolare, la cui principale sfida – negli anni a venire – sarà quella di non sedersi sugli allori, per continuare a veicolare la qualità enologica a cui ci ha abituati, la stessa che ha reso il Friuli-Venezia Giulia noto anche oltre oceano.

I vini del Collio hanno incontrato la cucina di Antonia Klugmann



Ravioli al radicchio tardivo di Antonia Klugmann (Foto © Kevin Feragotto).

Un'identità, quella del Collio, che ormai si è fatta matura, proprio come quella della cucina di [Antonia Klugmann](#) che nella sua "teca", sul confine fra Italia e Slovenia, presenta una delle proposte gastronomiche più interessanti e progressiste a livello nazionale.



Cavolfiore e castagne (Foto © Kevin Feragotto).

Un menu dove la componente vegetale trova ampio spazio d'espressione, accordando – come fosse un diapason – finissimi equilibri gustativi, imperniati sulla sensazione dell'amaro. Una cucina introspettiva, per certi versi divisiva, che riflette fedelmente la personalità di chi la concepisce. In particolare, questa affermazione trova riscontro nella *sogliola con salsa al dragoncello e pomodori secchi glassati*. Un piatto di "bellezza solare", dove la carne umida e delicata del pesce, incontra l'incisività balsamica (domata) del dragoncello, per poi concludersi in un'impennata salina, quasi a rivendicare la forza che si nasconde dietro la timidezza, un invito a guardare oltre l'apparenza, oltre il preconetto.



Sogliola con salsa al dragoncello e pomodori secchi glassati (Foto © Kevin Feragotto).

Informazioni: www.collio.it/

Data di creazione

25/01/2024

Autore

kevin-feragotto