

Dicono di noi

Una breve carrellata di pubblicazioni inerenti al Borgo

ne di salumi...

È un'attività che abbiamo nel sangue e che, in un modo curioso, ha fatto sì che incontrassi mia moglie Flora quand'era bambina: io e suo nonno, infatti, collaboravamo nella realizzazione di salumi. Il nonno dei Flora, tra l'altro, era un bravissimo cuoco: macellaio d'inverno e cuoco d'estate nelle case dei signori.

La tradizione dei prosciutti invece è iniziata più tardi, e ora ci occupiamo anche della coltivazione di ortaggi, tutti prodotti naturali ottenuti utilizzando solo materie prime naturali ed il meglio che si trova sul mercato.

Dal '79, quando avete aperto, quali sono stati il momento più brutto e quello più bello che vi siete trovati a dover affrontare?

Le difficoltà sono state tante, soprattutto all'inizio. Prima di poter aprire, ho dovuto

impegnarmi non poco per ottenere tutte le autorizzazioni e le licenze necessarie per poter avviare l'attività. Ho dovuto insistere e mettermi in contatto con un'infinità di persone, anche il sindaco di Belluno, pur di realizzare il mio progetto. Di ostacoli da superare se ne trovano sempre lungo il cammino, ma si devono superare, con forza e costanza, anche se sembrano insormontabili. In principio, per esempio, desideravo profondamente che questa casa diventasse un agriturismo, ma i problemi sono stati tanti, a partire dalla indisponibilità dei proprietari a vendermi la terra.

Però anche i successi sono stati numerosi, così come i riconoscimenti e le soddisfazioni. Per esempio, sono stati qui da noi diversi personaggi illustri: Enzo Biagi, Andreotti, Napolitano quando ancora era Presidente della Camera, Padre Maria Turoldo, lo scrittore Moravia, Forattini, il calciatore Rivera e tanti altri ancora.



There have been plenty of hard times, especially at the beginning. Before being able to open, it was very difficult to get all the permits and papers sorted out in order to open a business. I had to really insist and contact an infinite amount of people, including the mayor of Belluno himself, just to realize my project. One always encounters obstacles along the trail, but in some way they must be overcome, with strength and perseverance, although sometimes it seems impossible. In the beginning, for example, I really wanted this house to become an agriturismo, but there were so many problems, starting with the fact that the neighbors were unwilling to sell us the land we needed. However, there have also been very many

blood, and, in a strange way, it's what led me to meet my wife Flora when she was a little girl. Actually, her grandfather and I used to work together producing cold meats. You see, Flora's grandfather was an excellent cook, so, if in the winter he was as a butcher, in the summer he would work as a private chef in the homes of wealthy families.

The idea of picking up on the tradition of producing prosciutto came to mind later on, and now we also have a considerable vegetable garden. All the food we produce is organically grown, and all ingredients we buy are organic and of the best quality that the market has to offer.

Since 1979, which is when you first opened, which periods were the most difficult and the most beautiful that you experienced?

overcome, with strength and perseverance, although sometimes it seems impossible. In the beginning, for example, I really wanted this house to become an agriturismo, but there were so many problems, starting with the fact that the neighbors were unwilling to sell us the land we needed. However, there have also been very many



210

Giuliano Viet

Enzo Biagi

211



Comunque, nonostante la notorietà, siamo sempre stati coi piedi per terra ed abbiamo sempre guardato con un occhio di riguardo al sociale, tanto che, per ventotto anni, abbiamo organizzato una festa di volontariato per i disabili, iniziativa che continuiamo a portare avanti con soddisfazione.

A quando è databile la casa?

L'architetto Alpago Novello l'ha datata intorno al 1700, altri ricercatori dicono che il corpo centrale risale al 1500; è difficile stabilirlo con certezza, ma l'ipotesi più accreditata è che risalga alla metà del 1700.

Quante persone possono sedersi a tavola al "Borgo"?

Possiamo ospitare un massimo di 120 persone, ma normalmente preferiamo rimanere sul centinaio. Noi puntiamo alla qualità e preferiamo attestarci su un numero di ospiti che possiamo gestire in modo ottimale, garantendo un servizio impeccabile in modo che l'ospite sia soddisfatto e appagato.

Ci descriva un menù tipo...

Come antipasto possiamo proporre un tagliere di affettati di nostra produzione: salame con polenta, pancetta e prosciutto leggermente affumicato. Per il primo, ma-



gari un bis o un tris scegliendo tra: il minestrone di orzo e fagioli, che non deve mai mancare perché è il nostro piatto forte, risotto ai funghi o al radicchio, crespelle con erbette di campo e ricotta e pappardelle al capriolo, per richiamare i sapori locali.

Come secondo, invece, agnello, prodotto tipico della provincia bellunese, rigorosamente al forno, poi selvaggina nostrana come il capriolo, la lepore, il camoscio, a seconda del periodo. Altrimenti possiamo consigliare maiale o coniglio, faraona, ma anche le nostre anatre, le oche e le nostre galline.

Ci sono inoltre i piatti stagionali, come gli gnocchetti di zucca. Spesso queste pietanze ci vengono richieste anche in altri periodi dell'anno, ma noi preferiamo non forzare la natura! Come contorno non può mancare la verdura, anch'essa sempre e rigorosamente di stagione, dalle zucchine, ai pomodori, al radicchio,

moments of success, such as the acknowledgment that we have received, and all the satisfaction. For example, many famous and illustrious personalities have come here, such as Enzo Biagi, Andreotti, Napolitano (during his term as president of the Chamber of Deputies), Padre Maria Turoldo, the writer Moravia, Forat-

around 1700, although other researchers say that the central part dates back to 1500. It's difficult to establish a date with precision, but the hypothesis which has most been confirmed is that it dates back to the middle of the 18th century.

How many people can you seat at the "Il Borgo" restaurant?

We can receive a maximum of 120 people, but normally we prefer to keep it at around 100. We like to concentrate on quality and prefer to work with a number of guests that allows us to treat them beautifully, guaranteeing impeccable service, such that people are really satisfied.

Could you describe a typical menu?

As an antipasto we can propose a chopping board covered in our home made cold cuts, including salame with polenta, pancetta and slightly smoked prosciutto.

As a first course, we could perhaps suggest a bis (combination of two) or a tris (combination of three), choosing between a barley and beans minestrone soup (that's a must because it's our pride and joy), a risotto with mushrooms or with cooked radicchio lettuce, crespelle (crêpes) with natural herbs and ricotta cheese, and pappardelle (pasta) with venison sauce, to bring in some local flavors.

As a second course, well, we could suggest some lamb, whereby it is strictly baked, since that's a typical product of the Province of Belluno. We can then offer some local game such as venison, hare, or mountain goat, according to what's in



tini, the soccer player Rivera, and many others.

In any case, in spite of our fame, we have always maintained a realistic point of view, and we have always been sensitive to the needy in society. As a matter of fact, every year for 28 years we organize a party for the disabled, and doing this kind of volunteer work is something we would like to continue, because we find rather gratifying.

How far does the history of the house date back?

An architect by the name of Alpago Novello succeeded in dating the house at

ma anche insalata, ravanelli, piselli, e quant'altro.

Come dolce, non si può sicuramente rinunciare al gelato del papà, fatto la prima volta trent'anni fa, per il quale seguiamo ancora la ricetta originale.

Come vini d'accompagnamento, la provincia di Belluno non offre una grande produzione, quindi ci appoggiamo alle produzioni dei nostri vicini. Comunque, con questo menu si potrebbe servire un prosecco base, vivace o fermo, o un rosso leggero.

Quali sono i vostri progetti futuri?

Innanzitutto, rimane sempre valida per noi l'idea di offrire anche la disponibilità delle camere. Inoltre partecipiamo a numerose iniziative, oltre alla manifestazione per disabili a cui avevo già precedentemente accennato, facciamo parte di gruppi di ristoratori, come quello Bellunese con il quale cerchiamo di organizzare delle manifestazioni per tener viva la provincia, e il gruppo dell'Alto Gusto: siamo circa una



decina, rappresentativi delle varie zone, e abbiamo come obiettivo comune la qualità dei prodotti e la cura nel presentarli.

Abbiamo poi ottenuto un importante riconoscimento: il diploma di Buona e Autentica Cucina da parte dell'Accademia, una vera soddisfazione, che ci fa ben sperare sulla continuazione della nostra attività ed è la riprova della qualità del servizio che offriamo.

Per quanto riguarda il futuro, poi, abbiamo la fortuna di avere tre figli, Davide e Luca che lavorano con noi, dividendosi tra cucina e sala, ma sempre disponibili a fare tutto ciò che c'è bisogno, e Lorena, che invece lavora per la promozione turistica nel bellunese.



214

Giuliano Viel

season. Otherwise we can suggest having pork or rabbit, Guinea-hen, or even our home-raised duck, goose or chicken.

There are also seasonal dishes, such as gnocchi di zucca (potato dumplings with pumpkin sauce). People often ask for these dishes during other periods of the year, but we prefer not to force nature!

As a side dish we always serve vegetables, which are strictly in season, including zucchini, tomatoes, radicchio, and also lettuce, radishes, peas, and what have you.

For dessert there definitely has to be my dad's ice cream, made for the first time 30 years ago, and for which we still follow the original recipe.

To find the right wine to combine with the

light red.

What plans do you have in store for the future?

First of all, we still believe in the idea of offering the chance to spend the night. Furthermore, we participate in a number of initiatives: in addition to the previously mentioned party for disabled people, we belong to and accommodate groups of restaurant owners, such as one that represents the Province of Belluno. With that group we organize special occasions to celebrate the tradition of province. And then we participate in a group called Alto Gusto: there are about 10 of us, representing the various areas, and our objective is to maintain the quality of our products and the special care we invest in presenting them.

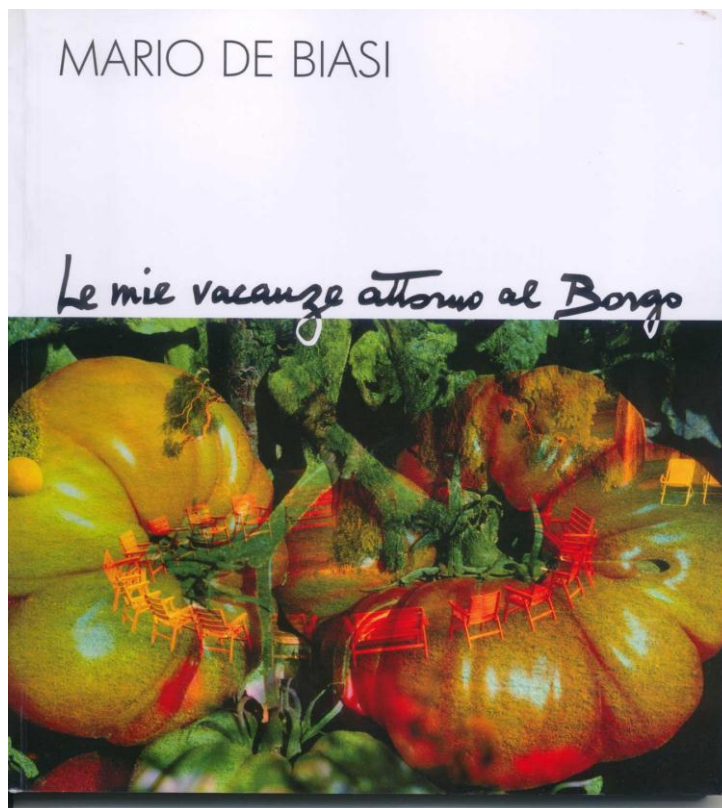
Also we have received an important acknowledgment: the diploma of Buona e Autentica Cucina (Classical and Authentic Cuisine) granted by the Accademia. That was very satisfying indeed, especially since it feeds our hopes for the continuation of our business, and it is a form of proof that what we are offering really is high quality.

As far as the future is concerned, well, we are lucky in that we have three children. Davide and Luca already work with us, alternating between kitchen and floor, but they're always willing and ready to do whatever is needed. And there's also Lorena, who is dedicated to the promotion of tourism in the Province of Belluno.



meal, since the Province of Belluno doesn't have much to offer, we count on our neighboring provinces. Anyway, with such a menu we could serve the basic Prosecco, sparkling or still, or perhaps a

215



Le mie vacanze attorno al Borgo – Mario De Biasi - pagina 1 di 1