

La Rivista dei Comuni e del Territorio

ITALIAPIU®

Spedizione in tariffa Fosta Target Magazine - Conv. naz./304/2008 del 1° giugno 2008
Anno 2 - Numero 4 di lunedì 30 marzo 2009 - Spese di spedizione con tariffa Fosta Target Magazine - Conv. naz./304/2008 del 1° giugno 2008
Via G. Patecchio 2 - 20141 Milano - Trimestrale - Anno 2 - Numero 4 di lunedì 30 marzo 2009 - Spese di spedizione con tariffa Fosta Target Magazine - Conv. naz./304/2008 del 1° giugno 2008

Lombardia
MONZA E BRIANZA

Piemonte
TORINO CAPITALE RITROVATA

Friuli Venezia Giulia
I PROTAGONISTI DEL TERRITORIO

Alto Adige
PROVINCIA DI BOLZANO

Speciale Vinitaly
I vini dell'Emilia Romagna

Le perle di Italiapiù
Exclusive emotions

Veneto
PROVINCIA DI TREVISO
Emilia Romagna
DA CORREGGIO A
SAN MARTINO IN RIO

Marche
TRA ARTE CULTURA E... VINO

Molise
PROVINCIA DI CAMPOBASSO

Calabria
VIAGGIO IN...

Sicilia
LA SEDUCENTE... CEFALÙ

Focus
CAMPANIA

Speciali
FARMACIE COMUNALI
OGGI MODA
AGROALIMENTARE

DOSSIER LIGURIA
Emozioni sul mare

L'Azienda Garbellotto nacque nel lontano 1775 nella vicina San Fior, piccolo comune nelle vicinanze di Conegliano Veneto (a 50 km da Venezia) per volere di Giuseppe Garbellotto, artigiano del legno che si specializzò nella produzione di botti e tini da cantina. L'attività continuò in modo artigianale, premiata da numerosi successi per tutto '800. L'attività continuò fino alla Grande Guerra quando la produzione cessò, a causa dell'occupazione austriaca delle terre fino al Piave. La guerra finì e Giobatta Garbellotto, padre di Pietro, attuale Titolare, iniziò la ricostruzione organizzando una fiorente produzione industriale di botti tini, e anche fusti e barili. L'attività s'ingrandì velocemente diventando presto l'azienda italiana di punta nel settore, poi unica superstita al mondo, in grado di produrre botti e tini di ogni capacità e formato, dopo la grande crisi degli anni '80, che fece chiudere le altre grandi industrie-botti Europee. Industrie di



Le botti dei Garbellotto

Due secoli e non sentirli



Foto storica dell'Azienda

Botti da non confondere con le industrie specializzate nella costruzione dei barili (barriques), perché c'è un'enorme differenza costruttiva tra la botte e il barile. L'arte del Bottai insegna che la botte deve essere costruita con la doppia curvatura dei fondi, l'unico modo per contenere perfettamente la spinta del contenuto. La Garbellotto vanta enormi e prestigiose forniture, come i 712 tini botte da 166 hl cadauno alla Winery Gallo di Modesto - California, la più grande fornitura del mondo e di tutti i tempi o la fornitura alla cantina del Principe Arcivescovo di Würzburg in Germania, tra le più belle cantine del mondo, perché affrescata dal famoso Tiepolo. Attualmente l'industria guidata da Pieremilio, Piergogrio e Piero Garbellotto, ottava generazione di bottai, è in continua espansione e produce oltre 45.000 hl all'anno di bottame, si estende su un'area di oltre 6 ettari dei quali 1,4 coperti e impiegando ca. 70 addetti.

■ CONEGLIANO (TV), © (+39) 0438 366411

Mostarde Lazzaris

Prelibate per il gusto e la vista

La leggenda la volle scoperta nel Medioevo, dove nella bottega di uno speziale un pezzo di melone cadde erroneamente in un barile ricolmo di miele. Ritrovato tempo

dopo, il frutto risultò fresco e profumato come appena colto, sprigionando un gusto squisito. La Mostarda è una preparazione culinaria di antichissima origine contadina, infatti, in occasione delle festività natalizie le famiglie rurali del Seicento preparavano solitamente un condimento speciale unendo farina, senape, aceto e frutta candita al mosto di vino, ingrediente da cui deriva il singolare nome. È agli inizi del '900 che comincia, però, la nostra storia, quella Lazzaris... Mescolando zucchero con mele cotogne, frutta candita e olio di senape, Luigi Lazzaris ardimentoso pasticciere di Conegliano Veneto, sperimenta una salsa dagli effluvi profumati che entusiasma subito i suoi clienti. La sua fama impiega poco a estendersi fino

Mostarda veneta con Spadone di Treviso



Spiedini verdi con Salsa di Mele cotogne



alle grandi esposizioni internazionali di arte culinaria. Come una personalità degna di nota, questa composta dal gusto dolce-piccante viene insignita nel corso del secolo di ben 6 medaglie d'oro, facendo distinguere la qualità del marchio Lazzaris in tutto il mondo.

■ CONEGLIANO (TV), © (+39) 0438 60668