


La voce del **mandracchio**

MENSILE DELLA COMUNITÀ ITALIANA DI ISOLA



**AFFRONTARE IL COVID
ISOLA NON È PIU' UN'OASI
NELL'ULTIMO MESE IN CITTÀ SI
SONO MOLTIPLICATI I CONTAGI,
EMERGENZA SANITARIA E SOCIALE**

Battaglia contro il Covid

**Le nostre verifiche nelle
varie istituzioni isolane**

Guardare oltre la crisi

**Investimenti e strategie di
sviluppo sono le sfide**

San Martino 2020

**Salta la festa tradizionale,
ma non il vino novello**

La voce del mandracchio

NR. 161 / DICEMBRE 2020 MENSILE DELLA COMUNITÀ ITALIANA DI ISOLA

SOMMARIO

- 2 **Editoriale**
Covid-19 ancora tema principe
- 3 **Ospedale di Isola**
La battaglia per la vita
- 4 **Casa del pensionato**
Vivere con il contagio
- 5 **Il Covid a scuola**
Università, elementari e medie
- 8 **Uso delle mascherine**
I consigli di un esperto
- 9 **La storia di Isola**
Un libro ancora da presentare
- 11 **Cultura in regione**
Candidatura a Capitale europea
- 13 **L'Orange wine in Cina**
I vini arancioni a Shenzhen
- 14 **San Martino virtuale**
Un'altra festa sacrificata
- 15 **Olivicoltura**
La stagione della raccolta

Covid-19 ancora tema principe

Editoriale Coronavirus e Covid nostri compagni di viaggio di cui non riusciamo a disfarc

Le speranze di poter annunciare da questa pagina che l'epidemia e finalmente finita sono state vanificate anche questo mese dalle statistiche. Il virus continua a condizionare pesantemente la nostra vita, ci impone ancora il coprifuoco notturno, limita i nostri spostamenti e ci impedisce la socializzazione. A molti concittadini toglie anche la possibilità di lavorare e di mantenere la propria famiglia, onestamente, con le proprie attività economiche e attendono ormai con rassegnazione l'arrivo di bollette che non potranno pagare. L'aiuto dello Stato è troppo lento ad arrivare. Per un comune turistico come Isola la chiusura di bar, ristoranti e altri esercizi commerciali rappresenta una vera catastrofe. La nostra redazione ha cercato di illustrare nelle pagine interne tutte le ricadute negative della grave malattia, toccando i campi dell'assistenza sanitaria, sociale, della ricerca scientifica e della vita di ogni giorno. Il Covid ci ha portato via anche la festa di San Martino e in tanti

speravano potesse essere un giro di boa per ricominciare a vivere di nuovo nella piena normalità. Invece il mosto è diventato vino nel silenzio quasi totale delle cantine, senza i consueti brindisi e il rispetto delle tradizioni centenarie. La vita nonostante tutto continua e ci impone di cercare qualche scampolo di ottimismo per il futuro. Nella seconda parte del nostro giornale, pertanto, ci siamo soffermati sulle strategie per lo sviluppo del turismo e su progetti molto importanti in campo culturale. Siamo andati a fare visita alle nostre scuole per capire come i bambini e i ragazzi vivono l'epidemia in corso. Dicevamo in apertura dei dati che hanno spazzato via l'aureola di oasi che Isola si era fatta per quanto riguarda i contagi. Dopo mesi gli Isolani contagiati sono stati contati a decine. Il nostro ospedale ha dovuto aprire reparti anti-covid. Il morbo si è insinuato anche della Casa del pensionato e purtroppo alcuni concittadini hanno perduto la vita nell'impari battaglia con la malattia e le sue conseguenze su patologie pregresse. Tutto ciò ci ha fatto capire quanto sia importante la solidarietà, quanto non sia logico considerare scontata la vita che conducevamo soltanto un anno fa. La prossima speranza è quella che si possa vivere, in almeno parziale serenità, il periodo natalizio e di Capodanno. Certo che le luminarie che si sono accese pochi giorni fa in città, non sono mai state così intrise di malinconia come quest'anno.

GIANNI KATONAR

IN COPERTINA: Isola vista da chi soffre o lavora in ospedale (foto G. Katonar)

La voce del mandracchio - mensile della Comunità italiana di Isola

Caporedattore responsabile: Gianni Katonar

Redazione: Maja Cergol, Kris Dassena, Lia Grazia Gobbo, Mariella Mehle, Claudia Raspolič, Gianfranco Siljan, Vita Valenti, Jessica Vodopija

Sede: Piazza Manzioli 5, Isola, Slovenia

tel., fax: (+386 5) 616 21 30, 616 21 32, sito Internet: www.ilmandracchio.org

(Il giornale è iscritto nel Registro dei media del Ministero per la cultura della Repubblica di Slovenia al No. 1143.)

LA BATTAGLIA DELL'OSPEDALE DI ISOLA

Assistere i malati di Covid-19, senza dimenticare la cura delle altre patologie

La sanità slovena sta affrontando probabilmente la sfida più difficile dall'indipendenza del Paese sino ad oggi: il Coronavirus che in questa seconda ondata ha messo nuovamente a durissima prova soprattutto i nosocomi. Isola non è da meno, un passo concreto per rispondere alla crescente emergenza è stato fatto il 20 ottobre scorso con l'allestimento del reparto Covid-19, ovviamente separato da tutti gli altri per ridurre il rischio di contatti. Stando a quanto afferma il direttore sanitario Dušan Deisinger, la situazione è per ora sotto controllo, anche per quanto riguarda il numero del personale, i dispositivi di protezione e le attrezzature. L'ultimo dato fornitoci dalla dirigenza risale al 25 novembre: i ricoverati erano 45, di cui 5 nel reparto di terapia intensiva. Dall'allestimento del reparto Covid-19 i decessi sino ad ora sono stati 16. I pazienti sono perlopiù anziani, oltre gli 80 anni di età, ma hanno avuto anche casi di persone giovani, ciò vuol dire che tutti possono essere a rischio di contagio se non si rispettano le misure precauzionali. "I posti letto a disposizione sono una cinquantina, se si verificasse un aumento delle necessità ne potremmo allestire altri 30. Al riguardo siamo pronti, ci basterebbero

uno o due giorni per sistemare letti ed attrezzature, ma l'auspicio è che le ultime misure anticovid (più restrittive) adottate dal governo contribuiscano ad invertire la curva epidemiologica. Ci preoccupa però il crescente numero dei contagi all'interno delle Case di riposo per anziani, tra cui a Isola e S. Lucia" - ha spiegato il dott. Deisinger ai microfoni di Tv Capodistria. Di grande aiuto sono gli ospedali contermini, il più vicino è quello ortopedico di Valdoltra che a Isola "presta" anestesisti ed infermieri. Preziosissimo è anche l'aiuto della vicina Scuola per infermieri e dalla Facoltà di Scienze della Salute (dell'Università del Litorale). Ciò ha però determinato una riorganizzazione del lavoro "cercando però di non causare pesanti ricadute sugli altri pazienti e sulle visite regolari. Per ora anche gli altri programmi procedono più o meno regolarmente al fine

di non causare ritardi o un accumulo di arretrati ed evitare conseguenze negative sui pazienti. Il direttore sanitario



ISOLA: L'Ospedale generale di Isola

non manca occasione di ringraziare ed elogiare medici, infermieri, studenti per la dedizione, pazienza e professionalità che dimostrano ogni giorno correndo non pochi rischi, spesso sacrificando la vita privata. "Sono organizzati molto bene ed è grazie all'attenzione e all'impegno se il contagio non si sia diffuso anche all'interno del nostro nosocomio. Qualcuno forse lo troverà ripetitivo, ma rimane fondamentale rispettare le misure precauzionali: mascherine, distanziamento sociale, disinfezione delle mani" - ha raccomandato il dott. Deisinger perché questa è per ora l'unica strada da percorrere per arginare il Coronavirus, in attesa del vaccino. Rimangono intanto rigorosamente vietate le visite in tutti i reparti ospedalieri sino a revoca. Tra le buone notizie, la solidarietà della gente che infonde coraggio ed ottimismo: qualche settimana al personale del reparto Covid e del Centro di pronto soccorso e sono stati donati pacchetti di vari generi alimentari raccolti da una radio locale privata, da un'associazione filantropica e da una catena di ristoranti.



ISOLA: Pazienti all'entrata dell'ospedale

CLAUDIA RASPOLIČ

CASA DEL PENSIONATO A ISOLA

Gli anziani a confronto con il terribile morbo del coronavirus

Solo sino a qualche settimana fa la Casa del pensionato di Isola era una delle poche strutture in Slovenia senza alcun contagio da Covid-19. La situazione, purtroppo, è cambiata con l'11 novembre, quando si è registrato il primo caso. Pochi giorni prima della pubblicazione di questo articolo, i contagiati erano 59, di cui 12 dipendenti. Una persona è morta. Una sfida difficile per il personale e per la direttrice Romina Zajc perché svolge questo ruolo da poco tempo, dal primo luglio 2020. Lei stessa è stata contagiata, ma non ha avuto alcun contatto con gli ospiti della struttura, lo ha avuto invece con il personale amministrativo che alla notizia si è subito messo in autoisolamento e si è sottoposto al tampone. “Certo, la situazione è preoccupante, ma stiamo facendo il possibile per arginare il contagio e non far pesare ai nostri ospiti l'irruzione del Covid-19. Preoccupati e amareggiati lo sono anche i parenti che già durante la prima ondata dell'epidemia non hanno potuto visitare i propri cari, pur sfruttando i vantaggi dei dispositivi tecnologici, tra cui



ISOLA: Casa del pensionato

le videochiamate” - spiega la Zajc. Il protocollo prevede di isolare i contagiati creando le cosiddette zone rosse per evitare contatti con le persone sane. A Isola è venuto incontro il Centro per i paraplegici di Pazzugo dove hanno trasferito temporaneamente 40 persone affette dal Covid-19. “Per ora stanno bene. Temevamo che per loro sarebbe stato molto doloroso perché sono già stressati per l'attuale emergenza ed ogni cambiamento, anche in situazioni normali, causa spesso sconforto. Invece hanno accolto con comprensione la sistemazione offertaci da Pazzugo”. Lo ha confermato anche il direttore del Centro per i paraplegici, Marko Ferluga, ai microfoni di tv Capodistria: “Tutti hanno dimostrato grande pazienza, in particolare il personale a cui va un sentito elogio. Oltre ad essere competenti, hanno molta sensibilità. Il nostro Centro è operativo prevalentemente solo d'estate, ma in questo periodo di grande necessità e disagi,

volevamo dare il nostro sostegno e contributo. Ci siamo così rivolti al ministero per la salute e la famiglia, dopodiché c'è stato un sopralluogo delle commissioni autorizzate. L'iter si è svolto in tempi rapidi, anche i relativi consensi. In pochissimi giorni abbiamo preparato le stanze e quanto necessario per accogliere gli ospiti. Difficile prevedere sino a quando resteranno a Pazzugo perché dipenderà dall'andamento epidemiologico.” C'è però anche una buona notizia a favore degli anziani, ma che non riguarda il Coronavirus, fermo restando che si riuscirà a sconfiggerlo e a realizzare i nuovi progetti o quelli rimasti in sospenso. La Casa del pensionato di Isola ha vinto un importante bando di concorso del ministero per il lavoro. Si tratta del cofinanziamento per le infrastrutture destinate allo svolgimento di assistenza diurna ed alloggio temporaneo per anziani. “Il progetto verrà realizzato a Villa Napoli di Portorose che nel 1951 è stata donata alla Casa del pensionato di Isola da Virginia Viezzoli. Lei voleva che in essa si svolgessero attività per persone della



PORTOROSE: Villa Napoli

tera età e che l'edificio -costruito nel 1903- portasse il suo nome. Rispetteremo pienamente le sue volontà, oltre a ciò sarà un contributo importante per migliorare la qualità di vita degli anziani. Luce verde al progetto, con la firma di un documento, è stata data anche dai sindaci di Isola e Pirano, Danilo Markočič e Đenio Zadković” - dichiara la Zajc. L'edificio, ubicato in pieno centro della cittadina rivierasca, è in condizioni precarie per cui necessita di un'importante opera di ristrutturazione. “Con il concorso pubblico abbiamo ricevuto 1.420.000 Euro, inoltre pochi giorni fa il progetto è stato approvato dal ministero, per cui contiamo di iniziare i lavori nel 2021” - ribadisce la direttrice. I servizi saranno destinati principalmente agli utenti di Isola e Pirano oltre i 65 anni di età, il centro diurno avrà 12 posti a disposizione, 6 invece per l'alloggio temporaneo.

CLAUDIA RASPOLIČ

SITUAZIONE NELLE FACOLTÀ DELLA REGIONE

Rimangono tanti dubbi e incertezze sulla conclusione dell'anno accademico

A ottobre tutte le Facoltà del Litorale sono state chiuse dopo l'inasprimento della situazione causata dal Coronavirus. Ciò ha causato nuovamente molta incertezza e preoccupazioni tra studenti e professori universitari. Questo ottobre si sperava di iniziare l'anno scolastico in modo indisturbato e tranquillo, rispettando le misure sanitarie consigliate, come l'uso obbligatorio della mascherina, il distanziamento e il regolare lavaggio delle mani. Dopo qualche settimana, però, è ricominciata la crescita

del numero di contagi da Covid-19, che ha costretto le università ad adattarsi con lezioni di tipo misto, combinando la didattica a distanza con le lezioni in sede, ma non per molto. Verso la fine di ottobre tutte le università sono state chiuse, riprendendo la didattica a distanza e tornando alla situazione di marzo.

L'attuale stato delle cose ha rispolverato problemi che gli studenti credevano si sarebbero risolti, come la didattica, l'alloggio nelle case dello studente e il lavoro studentesco. Sono ricomparsi, infatti, vari intoppi, dalla

mancanza di fondi alla carenza di materiale per seguire in modo indisturbato le lezioni, dato che sono tanti gli studenti che non possiedono gli strumenti adatti per seguire le lezioni in modo tranquillo (connessione a internet e un computer). Il periodo studentesco rappresenta per molti giovani, una fase molto importante, lontano dall'ambiente familiare, perfetto per fare nuove conoscenze e scoprire il mondo degli adulti. Per le nuove generazioni questo periodo non sarà ancora disponibile a causa delle nuove misure restrittive. È stata discussa anche la salute psichica e sociale degli studenti, l'Università del Litorale di Capodistria, ha creato varie connessioni con psicologi che offrono aiuto agli studenti che necessitano supporto, tramite le piattaforme di videoconferenza come Zoom.

Per alcuni studenti il rientro a casa è stato poco piacevole, dato che l'ambiente familiare, a volte, non permette

loro di completare i loro obblighi scolastici e lo studio rischia di diventare un problema. Sono stati discussi casi di affollamento, problemi con la connessione e interruzioni. L'ambiente familiare tende anche a rendere la didattica faticosa e poco interessante, si tende a perdere la sensazione di seguire la lezione e non si ha lo stesso obbligo di lavoro, come quando si era presenti alle lezioni in sede. Quando si è a scuola ci si dedica ad essa, a casa è difficile mantenere la stessa concentrazione e il rischio

di distrarsi è alto. Alcuni studenti hanno anche esposto il comportamento pessimo dei professori e il loro adattamento inadatto ai nuovi metodi di insegnamento, tanti hanno affermato che c'era molto più lavoro da svolgere e che le verifiche online sono molto più faticose rispetto a quelle svolte di persona all'università. Oltre agli studenti, anche i professori hanno alcuni dubbi sullo svolgimento delle lezioni, all'inizio avevano tutti l'obbligo di svolgere la didattica a distanza presso la sede universitaria, ma in seguito, anche loro sono dovuti



CAPODISTRIA: La sede dell'Università del Litorale

tornare a svolgere il proprio lavoro da casa.

Durante questa seconda ondata, le università hanno collaborato per aiutare gli studenti con i loro problemi, come i traslochi dalla casa dello studente a casa propria e allo svolgimento indisturbato delle lezioni, offrendo ai ragazzi il materiale necessario per le lezioni. Al momento è concesso di accedere agli spazi universitari solo al personale e ai responsabili della biblioteca. Tutto si svolge tramite telefono o videoconferenza, mentre la biblioteca ha l'obbligo di spedire per posta il materiale di studio.

Molti studenti e professori sperano che si ritorni a fare lezioni normali nelle classi, ciò però non sarà ancora possibile per ancora qualche settimana. Il governo sloveno ha confermato le misure anti-Covid 19 e il prolungamento della chiusura delle università con data da definirsi.

LIA GRAZIA GOBBO

LA SECONDA ONDATA DI DIDATTICA A DISTANZA

Valutazioni e sfide in un periodo di emergenza per alunni e insegnanti

Alla scuola media Pietro Coppo di Isola, come in tutti gli istituti superiori della Slovenia, è ripresa la didattica a distanza, una delle misure del governo per fare fronte all'emergenza coronavirus. Abbiamo fatto il punto della situazione con il preside, Alberto Scheriani.

MANDRACCHIO: Come sta andando questa seconda ondata di didattica a distanza (DAD)? Ci sono informazioni su quando dovrebbe finire?

SCHERIANI: La didattica a distanza sta procedendo, non sappiamo se continuerà ancora dopo la proroga delle due settimane. Personalmente, visto che la situazione in Slovenia non sta migliorando molto, credo che probabilmente saremo costretti a proseguire con le lezioni a distanza. Per il resto, la DAD funziona, pur essendo imparagonabile alla didattica in classe. La stragrande maggioranza dei ragazzi è presente, risponde e fa quanto si richiede di fare. Ogni professore tenta di estrapolare la radice della materia, quello che i ragazzi devono sapere ed è chiaro che queste lezioni, rispetto a quelle in classe, sono in qualche modo adattate proprio alla situazione.

MANDRACCHIO: Come funzionerà, invece, la valutazione degli studenti?

SCHERIANI: Pian piano ci stiamo avvicinando alla fine del primo periodo di valutazione, il 15 gennaio, e al momento di assegnare i voti. I professori cercheranno di accordarsi con i ragazzi, di valutarli oralmente, in videoconferenza e in presenza di altri. Probabilmente faranno preparare loro anche dei lavori per iscritto che verranno valutati, come le tesine. In questo modo si capirà cosa i ragazzi hanno appreso in questo periodo.

MANDRACCHIO: Nonostante sia ancora

presto, come pensa che questo periodo potrà influire sugli esami di licenza e di maturità?

SCHERIANI: Vedo due problemi per quel che riguarda la Pietro Coppo. Uno, naturalmente, è lo stage, per cui non esiste un esame o un voto, ma solo le ore che i ragazzi devono svolgere. Abbiamo anticipato a questo periodo, rispetto alla primavera, il tirocinio dei ragazzi che dovranno sostenere l'esame di licenza o di maturità professionale. Siamo riusciti a far completare le ore agli educatori e agli economisti. Fino a fine dicembre il tirocinio proseguirà per i ragazzi della terza professionale, eccetto per uno che non può svolgerlo, perché l'ufficio dove lavorava ha chiuso. A questo studente facciamo, comunque, fare lavori

e maturità. Speriamo, comunque, che il fatto che ora i ragazzi non siano in classe non influirà sul loro sapere finale.

MANDRACCHIO: A fine ottobre era stata ipotizzata una proroga di una settimana delle vacanze autunnali anche per gli istituti superiori. Idea scartata dalle scuole. Qual era il suo pensiero in merito?

SCHERIANI: Sicuramente è stato meglio proseguire con la didattica a distanza, prolungare le vacanze non avrebbe avuto senso. E poi si è visto che anche le scuole elementari sono passate alla DAD. Nel loro caso il ministero aveva optato per questa decisione perché molti insegnanti delle elementari avevano contratto il coronavirus o si trovavano in quarantena. Nelle scuole medie sembra che ciò non sia successo.

Va ricordato che viviamo in un momento di emergenza che è dovuto a un virus e quindi dobbiamo fare attenzione. E se un momento di emergenza vale per tutti, vale anche per le scuole. Inutile politicizzare l'emergenza, bisogna ascoltare le autorità, seguire le norme igienico-sanitarie affinché i contagi non avvengano e fare il possibile. Sia ben chiaro, la DAD non è l'ideale, ma è una valida risposta all'emergenza che tutti noi stiamo vivendo.

Naturalmente non si può andare avanti all'infinito, può proseguire per un periodo, possibilmente quanto più limitato, perché i ragazzi hanno bisogno di socializzare coi compagni, di venire a scuola, avere delle regole e delle routine. Il mio auspicio è che questo periodo di emergenza finisca il prima possibile e che si torni alla normalità: un augurio per tutti noi, insegnanti, ragazzi, ma anche per tutta la popolazione.

JESSICA VODOPLJA



ISOLA: Una scolaresca della Coppo in una foto d'archivio

alternativi che potranno aiutarlo nel momento dell'esame di licenza. Per gli altri ragazzi delle professionali lo stage è previsto a febbraio e a maggio, speriamo che la situazione sia migliore. Un discorso a parte sono gli esami finali. Lo scorso anno scolastico abbiamo notato che far ritornare a scuola i ragazzi almeno due settimane prima degli esami, li ha aiutati moltissimo. Ciò vuol dire che il contatto coi professori è fondamentale per quel che riguarda proprio gli esami di licenza

DIDATTICA A DISTANZA 2.0

Novità e conferme dello studio attraverso il collegamento a distanza

In questo periodo in cui le istituzioni scolastiche si sono ritrovate nuovamente a lavorare a distanza, la nostra scuola si è trovata meglio preparata rispetto alla chiusura primaverile. Durante questa nuova interruzione della didattica in classe, nelle aule virtuali si sono ritrovati anche gli alunni e i genitori del primo triennio: un'esperienza nuova per molti, poiché inesperti del mondo tecnologico e mediatico, mentre per gli alunni del secondo e terzo triennio è stato un riprendere da dove ci si era lasciati

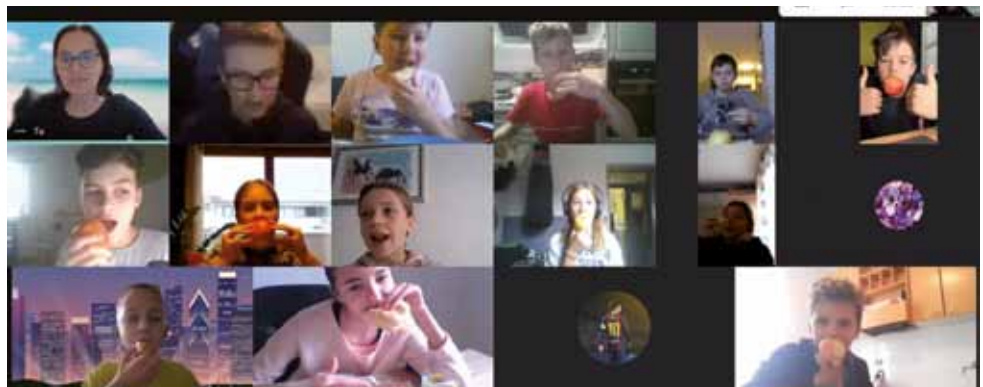
in primavera, arricchendo il lavoro con nuove conoscenze e nuovi mezzi. In questo senso la scuola si è attrezzata molto bene, infatti, ha acquistato nuovi strumenti per migliorare il lavoro di alunni e insegnanti. La nostra scuola usa tutti i canali messi a disposizione dall'istituto per comunicare con gli alunni e, inoltre, ha attivato lo Sportello Help per aiutare tutti gli allievi che ne fanno richiesta. Un'altra novità che è stata molto ben accolta è il catalogo online, che ha permesso di consultare i libri della bibliote-

ca scolastica anche da casa. Grazie al catalogo online un alunno sceglie un libro, lo prenota, e dopodiché la consegna o lo scambio del materiale librario avviene all'ingresso della scuola.

Oltre al lavoro didattico e allo svago, molti alunni hanno bisogno anche di un pasto caldo, che la nostra scuola prepara quotidianamente per coloro che ne fanno richiesta. E sono loro stessi, o chi per loro, a venire a ritirare il pasto caldo all'ingresso della scuola.

SE DANTE ALIGHIERI

ANCHE LA COLAZIONE SI TRASFERISCE NELL'AMBIENTE VIRTUALE



ISOLA: Alunni isolani fanno colazione davanti al computer

Tra le tante attività didattiche gli insegnanti si sono organizzati anche per rispettare l'appuntamento annuale con la tradizionale colazione slovena, fissato per il 20 novembre. Mai come in questo periodo è importante, oltre alla mente, nutrire anche il corpo, con alimenti sani e genuini. La colazione è stata consumata in video collegamento e, nonostante le difficoltà con le connessioni internet, gli alunni erano contenti di stare assieme in maniera felice e spensierata, come se fossero tutti a scuola. Un pezzo di pane con burro e miele sopra. Una tazza di latte e una mela della nostra regione. Gli ultimi dieci anni, nelle scuole e negli asili questa era la colazione ogni terzo venerdì di novembre. Anche quest'anno abbiamo voluto dedicare un momento per sottolineare l'importanza della

prima colazione. Il progetto Colazione tradizionale slovena è patrocinato dal Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e dell'Alimentazione. Nemmeno l'epidemia e la didattica a distanza è riuscita a far cambiare i piani: la tradizionale colazione slovena dalle scuole è entrata nelle case di tutti. A scuola gli alunni sono abituati a condividere anche più di un pasto al giorno con i loro compagni e amici e numerose ricerche confermano che trascorrere del tempo insieme a tavola rende più sani, felici ed intelligenti. Cercando di riportare agli alunni un pezzo del loro quotidiano, abbiamo deciso di trasferire anche la colazione tradizionale slovena nell'ambiente virtuale nel tentativo di preservare questo rituale. Proprio in questo momento è ancora più importante essere consapevoli che il

cibo coltivato localmente ha un forte potenziale per allontanare i malanni. Dagli incontri è emerso che diversi alunni preferiscono consumare il miele sciolto nel latte o quale medicina naturale contro la tosse e il mal di gola. Gli alunni hanno fatto colazione tutti assieme davanti ai loro schermi discutendo sulle caratteristiche di una colazione sana e facendo partecipare talvolta anche i propri animali domestici.

Gli alunni dalla I alla V classe inoltre hanno concluso la giornata assumendo il ruolo di pasticceri. Alcuni per rimanere in tema si sono cimentati con i biscotti al miele altri invece hanno preferito la sicurezza di ricette già collaudate in precedenza. In ogni modo il risultato è stato sempre lo stesso, una delizia di bontà e genuinità.

COVID-19 E MASCHERINE PROTETTIVE

I consigli del ricercatore isolano Luka Pirker

L'attuale situazione epidemiologica e le restrizioni messe in atto come misura di contenimento del contagio, ci costringono al costante utilizzo delle mascherine negli spazi pubblici, sia interni che esterni. Per proteggere noi stessi e gli altri è, dunque, necessario indossare delle protezioni per evitare il diffondersi del virus, ma non tutti i dispositivi di protezione sono adatti. Ne abbiamo parlato con il giovane ricercatore isolano Luka Pirker, dottore in fisica e impiegato presso l'Istituto Jožef Stefan di Lubiana.

MANDRACCHIO: Qual è stata la ragione che vi ha spinto a svolgere una ricerca sulle mascherine anti-contagio?

PIRKER: A dare l'iniziativa – già in primavera durante la prima ondata – sono stati l'Associazione dei giovani medici della Slovenia e diversi nosocomi del Paese che ci inviavano varie mascherine, perché interessati alla loro reale efficacia. Ovviamente tutto ciò non sarebbe stato possibile, se non avessimo avuto apparecchi in grado di effettuare questo tipo di test. Presso il nostro istituto abbiamo infatti



ISOLA: Luka Pirker

ti un macchinario capace di individuare le nanoparticelle nell'aria e una testa di manichino che avevamo già usato in precedenza per degli altri esperimenti. Non appena avevamo constatato che avevamo tutto il necessario per effettuare i test richiesti, abbiamo iniziato con il lavoro che stiamo portando avanti tutt'oggi, ma concentrandoci particolarmente sull'efficacia delle mascherine sterilizzate.

MANDRACCHIO: Che cosa avete constatato? Quali mascherine sono quelle più efficaci?

PIRKER: Abbiamo realizzato due tipi di test: uno incentrato sul materiale dei dispositivi di protezione, l'altro sul modello delle maschere. La maschera più efficace è risultata

quella facciale, come quella che viene utilizzata dalle forze militari. Per quanto riguarda invece le maschere usate dalle persone comuni, primeggiano i modelli FFP2 e FFP3, ovvero le maschere semi-facciali che coprono naso e bocca, e hanno una buona tenuta. Queste sono create appositamente per filtrare le particelle. Subito dopo si sono piazzate le mascherine chirurgiche, che sono fatte di un materiale molto buono, ma non hanno una tenuta sufficiente. Tra le peggiori si sono collocate le mascherine igieniche, varie maschere di tessuto e quelle che sembrano mascherine chirurgiche, ma non sono certificate. Il materiale di queste non è proprio eccellente, ma vanno bene per un uso comune.

MANDRACCHIO: Dunque anche varie sciarpe, bandane e passamontagna vanno bene qualora non si avesse un altro dispositivo di protezione?

PIRKER: Esatto, se non si ha alternative, vanno bene anche questi.



LUBIANA: I test sulle mascherine (Foto: Istituto Jožef Stefan)

MANDRACCHIO: In molti hanno optato per le mascherine lavabili, perché più rispettose dell'ambiente e più economiche. Quali sono i materiali più adatti?

PIRKER: I nostri test hanno dimostrato che i materiali più efficaci sono quelle in tessuto spesso, con fibre sottili e una trama fitta. Alcuni materiali, però, non permettono né il filtraggio di particelle né una normale respirazione e questi non sono molto adatti. Bisogna dunque trovare un compromesso tra ciò che consente una normale respirazione e un buon filtraggio. Il popeline di cotone è risultato tra i più efficaci, mentre il tetra (tessuto usato soprattutto per i pannolini di stoffa) quello meno efficace. Da non considerare

assolutamente sono i materiali elastici, che si dilatano e di conseguenza fanno allargare i buchi.

MANDRACCHIO: E per quanto riguarda i modelli, qual è quello più sicuro?

PIRKER: Abbiamo anche testato i prodotti di diverse aziende, che ovviamente erano delle forme più disparate. È emerso che quello a “fisarmonica”, simile alle mascherine chirurgiche, è il più efficace perché permette una buona tenuta. Anche quando cuciamo a casa le mascherine, è importante che esse si adattino bene al viso di chi le userà, dunque che coprano il setto nasale e il mento, che aderiscano strettamente ai lati. La maschera non deve scivolarci giù mentre parli e non è consigliabile toccarle eccessivamente.

MANDRACCHIO: Dunque dovremmo sostituirla ogni volta che la tocchiamo?

PIRKER: In teoria, sì. Questa è una di quelle domande delicate come “Quante volte al giorno devo cambiare la mascherina?”. A parer mio, bisogna urgentemente cambiare la mascherina almeno una volta al giorno, dopo di che va gettata o lavata. Dipende anche in quali luoghi la si utilizza: se fai una passeggiata in natura, forse non ci sarà bisogno di sostituirla, mentre se si è circondati da persone, assolutamente sì. È però vero che se si è infetti e si indossa la mascherina per troppo tempo, ciò favorisce la diffusione del virus.

MANDRACCHIO: Le mascherine usa e getta si possono lavare in lavatrice?

PIRKER: È stato dimostrato che se laviamo in lavatrice a 60 gradi la mascherina monouso una o due volte, essa perde parte dell'efficacia, ma è ancora sempre buona per l'uso. In caso di necessità si può dunque lavare anche le mascherine chirurgiche.

MANDRACCHIO: Anche le maschere in tessuto diventano meno efficaci dopo un determinato numero di lavaggi?

PIRKER: Noi personalmente non abbiamo ancora verificato questa cosa, ma altre ricerche testimoniano che perdono di efficacia. Il che è anche una cosa logica, perché ogni tipo di tessuto si rovina col tempo. Un consiglio che posso dare è di guardare la mascherina lavabile controluce: se la luce penetra attraverso e si vedono dei buchetti, l'uso non è più consigliabile.

MANDRACCHIO: Molti optano per visiere in plastica con cui è più facile parlare e respirare. Offrono la stessa sicurezza delle mascherine?

PIRKER: No, le visiere non hanno la stessa funzione delle maschere, soprattutto non gli schermi facciali, perché non impediscono la dispersione di particelle.

Bisogna capire che portando la maschera proteggiamo noi e le persone che ci stanno attorno. A occhio è difficile capire quali sono buone e quali no, ma diverse ricerche hanno dimostrato che qualsiasi tipo di protezione, anche la peggiore delle mascherine, è meglio che niente.

KRIS DASSENA

LIBRO DEDICATO A ISOLA

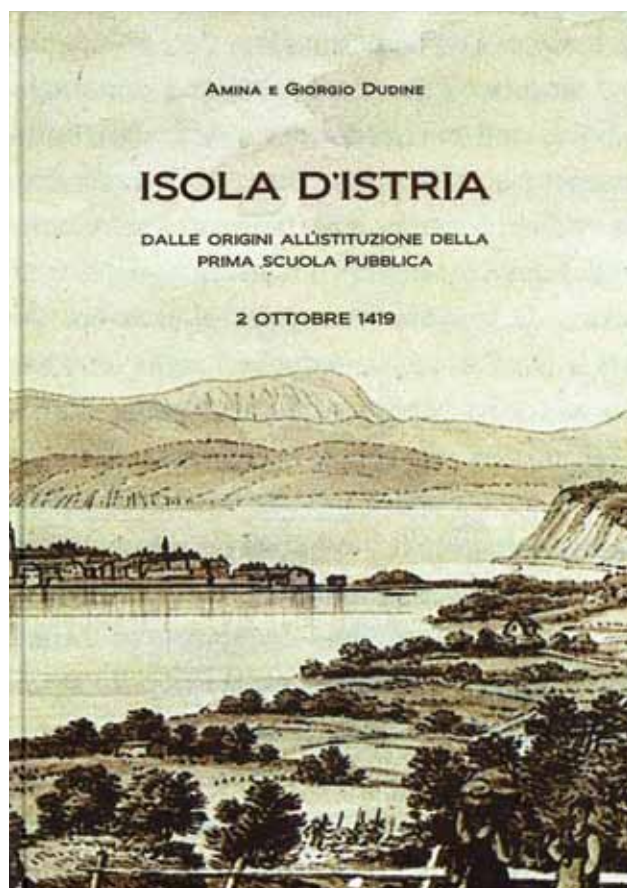
Dalle origini della sua storia alla prima scuola pubblica

Un anno fa è uscito dalle stampe il libro “Isola d'Istria, dalle origini all'istituzione della prima scuola pubblica”, l'ultima opera letteraria della Sezione Storia Patria della Comunità degli Italiani “Dante Alighieri”. Un laborioso incarico di ricerca, progettato e realizzato da Amina e Giorgio Dudine. La presentazione ufficiale, prevista più volte, è stata sempre annullata in seguito alle disposizioni anti-contagio. Pertanto, per i nostri lettori, abbiamo ritenuto doveroso optare per una esposizione cartacea. Come lo si evince dal titolo, il contenuto del prezioso studio è incentrato sul passato della nostra cittadina, dai suoi albori fino al 1419, data memorabile, che a Isola segna l'inizio dell'istruzione pubblica aperta a tutti. Fino a quel momento, infatti, l'insegnamento veniva impartito da precettori privati e riservato esclusivamente ai rampolli delle poche famiglie appartenenti alla classe elitaria, che erano le uniche a poter permettersi il lusso di coprire le spese di lezioni private a domicilio. Un evento di notevole rilievo che annunciava

ampie prospettive per l'intera collettività. L'anno scorso ricorreva il 600° anniversario, traguardo che ha stimolato gli ideatori di questa pianificazione a presentare un volume sull'argomento, anche se Giorgio Dudine, già nel 1999, aveva curato l'edizione di una brochure che verteva sul tema dell'istruzione a Isola, intitolata “Una giornata particolare”. In quest'occasione gli autori, consci che l'argomento avrebbe richiesto enorme impegno nella documentazione e negli approfondimenti, si sono messi all'opera con largo anticipo. La stesura del libro ha richiesto un lavoro certosino di consultazione, dovuto tra l'altro alla scarsità di testimonianze relative specialmente ai secoli remoti ma per il resto hanno raccolto abbondante materiale, racchiudendo un periodo piuttosto lungo. Per realizzare questo minuziosa e onerosa fatica di ricerca e analisi storico-geografica, i Dudine hanno svolto accurate indagini negli archivi degli enti storici e raccolto testimonianze divulgate nel corso di diverse epoche. Inoltre, si sono avvalsi della memoria

Ci Dante Alighieri

storica dell'isolano Mario Lorenzutti, esule in Canada e del materiale illustrativo e di consultazione gentilmente messo a disposizione da Dragan Sinožič. Ha preso così vita un elaborato di 122 pagine, la cui premessa è stata redatta dal presidente della "Dante Alighieri", Fiorenzo Dassena e la prefazione da Marina Simeoni, già Console Generale d'Italia a Capodistria, che ha curato anche la revisione dei testi. Il progetto grafico e l'impaginazione sono stati seguiti dalla stessa Amina Dudine. È un libro destinato a quanti amano leggere le vicende storiche istriane, con particolare riferimento a Isola e porge un'attenzione singolare ai giovani lettori, che spesso non conoscono le passate vicende della propria cittadina. Il contenuto della pubblicazione, suddivisa in nove capitoli, prende il via dal secondo mil-



ISOLA: Copertina del libro

lenno a.C. descrivendo "L'Istria ai suoi primi albori". Il suo percorso è stato lunghissimo e travagliato e in assenza di testimonianze concrete, risulta avvolto nella nebbia. Dalle origini si passa alla vita nei castellieri – per Isola a quello di Albuciano – e si arriva alla comparsa degli Istri. Qui è citata l'impresa degli Argonauti, una delle più affascinanti del mito greco. Si giunge così alla conquista romana, da subito caratterizzata da ribellioni da parte degli Istri, che non intendevano accettare imposizioni di alcun genere. Ma dopo numerose sconfitte e il suicidio del loro re Epulo, quest'ultimi saranno costretti a capitolare e dare spazio alla romanizzazione del territorio istriano. Durante l'egemonia romana, nella nostra penisola furono costruiti

edifici monumentali di notevole pregio. A questo periodo appartengono pure i due porti costruiti ai lati dell'isolotto, uno dei quali l'Halietum, fondamentale anche per il commercio con Roma. La caduta dell'Impero Romano segnerà per Isola l'inizio di interminabili sottomissioni perpetrate specialmente dal Monastero di Aquileia e che si protrarranno per secoli. Sarà necessario attendere il 1280 e arrivare alla dedizione alla Serenissima per giungere a importanti cambiamenti: un concreto rapporto di collaborazione tra l'Istria e Venezia, collaudato già in tempi remoti. Infatti le fonti attestano che la città lagunare venne edificata anche con legname e pietra d'Istria. Vari furono i vantaggi economici, edilizi e sociali scaturiti con la dedizione. Tra i più importanti figura senz'altro la proclamazione dell'istituzione della prima Scuola Pubblica, avvenuta nel 1419. È storicamente assodato che prima di allora nella nostra cittadina non ci fossero né edifici scolastici e non esistessero programmi di studio. Conclusa la parte prettamente storica che comprende anche un capitolo riservato all'acqua dolce, salata, minerale, a saline, fontane, torrenti e acquedotti, c'è un inserto denominato "A Isola con affetto". Qui sono raccolti alcuni pensieri di autori che hanno seguito con attenzione, interesse e ammirazione l'evolversi della storia di Isola. Tra questi troviamo Pietro Coppo, Nicolò Manzuoli, Giacomo Filippo Tommasini, Chiaro Vascotti, Giuseppe Caprin, Giovanni Tamar e altri. In calce, quale

LA PRIMA SCUOLA PUBBLICA

La popolazione isolana, all'epoca prevalentemente di basso ceto, ma con spiccate intelligenze e fervido desiderio di conoscenza, ha sempre dedicato estremo interesse e particolare cura all'educazione dei propri figli. Naturalmente si dovrà attendere il primo decennio del XIII secolo per sentir parlare d'insegnamento, anche se andrò esclusivamente a beneficio dei giovani appartenenti alle pochissime famiglie benestanti. Risalgono infatti agli anni 1210 - 1212 i primi documenti comprovanti forme d'istruzione privata quando a Isola, per la prima volta, apparirà il nome di un certo Pietro magister scholae. È altrettanto noto che, verso la fine dello stesso secolo, sempre i rari nuclei abbienti ingaggeranno, naturalmente per i loro figli, illustri professori di grammatica e retorica. Del resto, con la dedizione a Venezia, a portare largo contributo alla cultura istriana, saranno i cancellieri pretori, persone colte e versatili. Ma dovrà trascorrere ancora parecchio tempo prima di riuscire a raggiungere forme d'istruzione programmata e aperte a un numero più consistente di allievi, ovvero alla fondazione di un istituto pubblico.

La vera storia dell'istruzione isolana ebbe inizio nel XV secolo, quando la Serenissima, ormai ben radicata nel nostro territorio, fornirà di numerosi progressi (scuola di rito ampliato, costituito il Capitolo, avviato il fondo pubblico culmine di granaglie, ottima produzione agricola



Isone Mercurio nella facciata del Monastero di Isola

ISOLA: Interno del libro

conclusione, è aggiunto un capitoletto indirizzato alle nuove generazioni intitolato "Per non dimenticare", immanicabile se si tiene conto che i coniugi Dudine hanno dedicato la propria vita professionale ai loro allievi, insegnando la storia, le tradizioni, il dovuto attaccamento alla terra d'appartenenza, i canti, il dialetto veneto isolano e molto altro. Editore della pubblicazione, realizzata con il contributo del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale della Repubblica Italiana, per il tramite dell'Unione Italiana di Fiume, è la Comunità degli Italiani "Dante Alighieri", Edizioni »La Colomba«.

MARIELLA MEHLE

PIRANO AD UN PASSO DALLA CAPITALE EUROPEA della cultura 2025 assieme agli altri Comuni Istriani, Trieste, Muggia e Venezia

Il progetto "La Capitale Europea della Cultura (European Capital of Culture: ECoC) è un'iniziativa dell'Unione Europea nel campo della cultura, nella cui cornice – di norma – due città selezionate appartenenti a due diversi Stati membri vengono insignite del prestigioso titolo. Per il 2025 è in piena corsa Pirano, assieme a Capodistria, Isola e Pirano, le municipalità della parte croata dell'Istria, nonché Trieste, Muggia e Venezia. Le procedure per l'importante nomina sono in pieno svolgimento. Entro la terza decade di novembre le amministrazioni impegnate hanno confermato la documentazione preparata per la fase decisiva della selezione. Il Consiglio comunale di Isola lo ha fatto nel corso della seduta ordinaria del 17 novembre, quando ha appoggiato anche la strategia regionale nel settore della cultura. Noi del Mandracchio per saperne di più sul progetto ci siamo rivolti allo staff che guida la candidatura di Pirano ed è diretto dalla nazionale, Martina Gamboz.

MANDRACCHIO: Perché la scelta della città di Pirano?

GAMBOZ: In Istria, la popolazione locale ha lottato per secoli con i confini, perpetuamente mutevoli sulla terraferma, indefiniti in mare, e anche mentali. Ma l'unità della penisola istriana non è soltanto geografica, perché almeno tre diverse culture e quattro lingue vi hanno convissuto fin dal VI secolo. La città di Pirano, assieme a Isola, Capodistria ed Ancarano, ha riconosciuto il potenziale rappresentato dal titolo di Capitale europea della cultura, di promuovere, attraverso la cultura, la riconciliazione con il passato in questa parte d'Europa, dove l'Oriente incontra l'Occidente e il mare viene abbracciato dalla terra. Sono queste le ragioni che hanno spinto i quattro comuni costieri ad unire le forze ed a concorrere insieme per questo ambizioso progetto. Nel desiderio di promuovere congiuntamente le attività culturali come un'unica destinazione transfrontaliera di turismo culturale di respiro europeo, si candidano insieme, sotto il nome Piran-Piano 4 Istria 2025, in collaborazione con tutti i Comuni dell'Istria sul versante croato

e le città italiane di Trieste, Muggia e Venezia.

MANDRACCHIO: Quali valori culturali rappresenta la città?
GAMBOZ: I temi principali della nostra candidatura sono strettamente legati a Pirano e all'intera regione istriana, ma presentano al contempo una rilevante dimensione europea e internazionale. Pirano subisce sempre più frequentemente inondazioni a causa dei cambiamenti climatici, quindi il problema del (ri)utilizzo dell'acqua (dolce e marina) solleva nuovi, pressanti interrogativi sui nostri bisogni e approcci, la candidatura accende così i riflettori sul valore della resilienza sociale, l'importanza della collaborazione

e del connubio tra scienza e arte. Il dialogo culturale, inclusivo e interdisciplinare, orientato alle comunità, rappresenta il cuore della quasi totalità dei progetti culturali che compongono il nostro programma. Inoltre, uno dei valori fondamentali, accanto all'accesso libero e democratico di tutti all'eredità culturale (istriana ed europea) rimane l'idea che l'arte e la creatività possano superare i

confini (geografici e psicologici) e quindi contribuire a una migliore comprensione della crisi climatica.

MANDRACCHIO: Quali sono secondo voi i valori del turismo a Pirano?

GAMBOZ: Pirano, legato indissolubilmente al mare ed al sale, si propone come un'interessante destinazione legata al benessere e al contatto con la natura. Centro culturale importante nel passato, negli ultimi anni ha visto importanti passi avanti nell'evoluzione della propria offerta artistico-culturale, con un'attenzione particolare ai temi dell'ecologia. Un'offerta che la vincita del titolo di Capitale europea della cultura contribuirebbe ad accelerare, trasformando la città in punto di riferimento per tutti coloro che identificano nella sostenibilità ambientale e nel dialogo artistico-culturale gli strumenti fondamentali per costruire – assieme – un futuro migliore per tutti.

MANDRACCHIO: Che contributo ha portato la città di Isola?

GAMBOZ: Isola, accanto a Capodistria ed Ancarano, è un partner fondamentale del progetto. I quattro comuni, in-



PIRANO: Sindaci e operatori culturali per Pirano Capitale della cultura

fatti, hanno contribuito idee, sogni, ma anche progetti concreti, risorse (umane e non) ed infrastrutture a questo ambizioso progetto comune.

MANDRACCHIO: Quali sono i vostri piani in caso di nomina?

GAMBOZ: Ogni anno, le città che vengono selezionate hanno l'eccezionale opportunità di presentare il proprio programma artistico e culturale a un più ampio pubblico europeo e di far convergere l'attenzione dell'Europa sulla propria regione e sull'offerta culturale del Paese. Noi intendiamo proporre all'Europa un programma ricco ed articolato, per creare soluzioni comuni a problemi condivisi (la crisi climatica in primis) attraverso il prisma dell'arte e della cultura. Intendiamo offrire risposte concrete ai problemi causati dalla stagionalità ed al turismo di massa, al binomio produzione-consumo. Vogliamo inoltre, generare nuove possibilità di impiego per una generazione di giovani creativi, che sono stati costretti a lasciare la nostra area alla ricerca di un impiego, invitarli così a tornare ed esprimere le proprie potenzialità sul territorio. Con la CEC avremo così la possibilità di lanciare attività che diano un senso alla diversità culturale dello spazio europeo e forniscano a tutti libero accesso ai beni culturali comuni;



PALAZZO MANZIOLI: Una delle presentazioni

rappresentino dei "porti culturali" e offrano un comune approdo a tutti coloro che abitano l'area europea; rafforzino il senso di appartenenza dei cittadini europei; promuovano l'inclusione della cultura nello sviluppo urbano.

MANDRACCHIO: Che risultati pianificate di ottenere?

GAMBOZ: L'iniziativa ECoC aiuta a preservare e promuovere la diversità delle culture d'Europa e a mettere in risalto

le loro caratteristiche comuni. Con l'assegnazione del titolo di ECoC alla città, cresce il sentimento dei cittadini di appartenere a uno spazio culturale comune e viene incoraggiato il contributo della cultura allo sviluppo a lungo termine delle città. L'esperienza della Capitale europea della cultura ha dimostrato che, oltre allo sviluppo culturale, le città traggono molti altri benefici, come il miglioramento della propria immagine agli occhi dei locali, maggiore visibilità internazionale, incremento del turismo, una vita culturale rinvigorita, infrastrutture e rigenerazione ur-

bana. Vincere questo titolo ridisegna un'area nella mappa dell'Europa in modo molto diverso rispetto al passato: le città hanno l'opportunità di ridefinire il proprio profilo e di affermarsi in una dimensione internazionale.

LIA GRAZIA GOBBO

STRATEGIA DI SVILUPPO COSTIERA PIKA

Non rinunciare alle sinergie tra comuni

La Strategia di sviluppo in campo culturale, contraddistinta dall'acronimo PIKA (dalle iniziali dei Comuni costieri Pirano, Isola, Capodistria e Ankarano), voleva essere nelle intenzioni dei suoi promotori la base per la ricerca di future sinergie nel comparto. Tre municipalità hanno dato luce verde al documento. Isola l'ha fatto, all'unanimità, il 17 novembre. Purtroppo è mancato di un soffio l'appoggio di Pirano. La Strategia era indicata come un allegato importante al libro di candidatura al titolo di Capitale europea, sebbene non indispensabile. Serviva più che altro ad indicare le direttrici di sviluppo della cultura sino al 2030, cercare finalmente dopo decenni di tentativi andati a vuoto, di coordinare le varie istituzioni e le iniziative sempre con lo scopo di perfezionare l'offerta culturale per i cittadini dei quattro comuni e anche per i loro numerosi visitatori che amano assistere a spettacoli teatrali, balletti, concerti e quant'altro la sfera culturale può produrre. Sembra che proprio il desiderio di individuare un'istituzione che funga da supervisore a quanto si sta facendo in campo

culturale, non abbia soddisfatto tutti i soggetti che già da anni contribuiscono a creare la sfera culturale. Può preoccupare anche l'evidente diversità di vedute tra i sindaci (tutti quattro quelli costieri avevano espresso appoggio, per iscritto, alla Strategia) e i dirigenti di alcuni enti, che si sono sentiti messi in disparte al momento di stilare la versione finale della strategia stessa. La regione ne esce pesantemente provata da questa esperienza. La speranza di poter sviluppare programmi congiunti (si parlava di fusioni di enti, come ad esempio l'Auditorio di Portorose e il Teatro di Capodistria) sarà certamente frenata dal NO giunto da Pirano. A prescindere dal fatto se questa città sarà o meno proclamata Capitale culturale europea, le attività culturali continueranno a svolgersi. Saranno avviati anche importanti investimenti, come la tanto attesa Casa di cultura a Isola, ma resterà l'amaro in bocca per un'occasione perduta di trovare sinergie, unire le forze, razionalizzare sforzi e spese.

GIANNI KATONAR

PRESENTAZIONE DEI VINI ORANGE

Uno dei culmini della fiera Wine to Asia Cinesi colpiti dai vini arancioni sloveni

Terminata la rassegna di vini Wine to Asia a Shenzhen, in Cina (ne avevamo dato annuncio sul nostro sito), dove hanno avuto parte molto attiva i vinicoltori sloveni e soprattutto il team dell'Orange Wine di Isola, ci è pervenuto il comunicato stampa dei promotori, che pubblichiamo sotto molto volentieri, con le foto in allegato.

La presentazione di 11 vini arancioni provenienti dalle cantine slovene alla fiera Wine to Asia a Shenzhen ha avuto un enorme successo. La degustazione ha suscitato molto interesse. Il direttore della fiera, Simone Incontro, stima che sia stato uno dei momenti clou della manifestazione durata due giorni. Alla fiera Wine to Asia di Shenzhen, una megalopoli lungo il delta del Fiume delle Perle, nella parte meridionale della Cina, ben 11 produttori di vino sloveni hanno presentato i loro vini orange. I posti alla degustazione Masterclass sono stati completamente esauriti con molto anticipo. Condotta dall'esperto di vini Ian Dai e preparata dall'équipe dell'Orange Wine Festival di Isola, tramite contenuti video, cataloghi e naturalmente la degustazione di vini, il pubblico del settore, tra cui commercianti, distributori e giornalisti hanno visitato la Slovenia per la durata di poco meno di due ore. La prima degustazione approfondita di vini bianchi macerati in Cina è stata uno dei momenti salienti della fiera Wine to Asia. A Shenzhen sono stati presentati i vini delle cantine Batič, Burja e Guer-

la della Valle del Vipacco, Emeran Reya, Marjan Simčič e Movia, rappresentanti della regione del Collio e gli istriani Bordon, Korenika&Moškon, Polič, Rojac e Zaro. La fiera Wine to Asia, organizzata dalla filiale cinese Vinitaly di Verona, quest'anno è stata una delle pochissime occasioni di presentazione dei vini sloveni. Nell'immenso mercato cinese sta crescendo l'interesse per i vini prodotti in modo naturale, che sono anche il tema centrale della fiera si Shenzhen. "La Masterclass Top Orange Wine from Slovenia è stato uno degli eventi più esposti alla fiera Wine to Asia. Assieme ad una particolare presentazione dedicata ai vini prodotti in modo sostenibile - la Living Wine Area, sempre organiz-

di assaggiarli. Il maggior numero di partecipanti erano commercianti di vino. I vini gustati durante la degustazione verticale sono stati accolti in modo eccellente, con grande entusiasmo e molto interesse", ha commentato il responsabile della degustazione Ian Dai, che ha parlato della Slovenia e dei vini sloveni. I partecipanti alla degustazione hanno assistito alla presentazione introduttiva dell'enologo Primož Lavrenčič della tenuta Burja, ex docente al corso di laurea di viticoltura ed enologia del Vipacco, presso l'Università di Nova Gorica. Lavrenčič ha esposto le caratteristiche degli habitat costieri e goriziani e ha evidenziato le particolarità degli orange wine e dei vini naturali in generale, che

prevedono pochissimo lavoro in cantina. La degustazione si è svolta in tre parti. All'inizio di ciascuno, una proiezione video ha illustrato le regioni vinicole da cui provengono i produttori, seguita poi da brevi presentazioni personali da parte di ciascun viticoltore, delle loro cantine e dei vini. Tutti i materiali video creati dal team che si cela dietro la produzione del documentario sugli orange wine, Call it Amber, che verrà proposto in anteprima nell'aprile del



SHENZHEN: La rassegna cinese

zata nell'ambito della fiera, si propone come una delle iniziative più innovative nel campo della presentazione enologica in Asia. Questa presentazione di vini sloveni è stata finora la prima Masterclass di vini arancioni in assoluto in Cina", ha affermato Simone Incontro, direttore della fiera Wine to Asia. "C'è stato molto interesse per la Masterclass. I vini arancioni sono una novità in Cina, fino ad ora circa un terzo dei partecipanti non ha ancora avuto modo

2021, sono disponibili sulla pagina FB e sul canale Youtube Orange Wine Festival. "Per chi si occupa della produzione artigianale di vini è di fondamentale importanza mantenere stretti i rapporti commerciali. A causa dell'attuale situazione, questi si stanno affievolendo, per questo tutti noi stiamo affrontando un periodo difficoltoso. Posso dirvi lieto che ci sia stata una presentazione di vini orange e della Slovenia in genere in un paese come la Cina, dove il mercato

Vino

enologico sta crescendo rapidamente; di questi tempi è stata un'ondata di aria fresca. Sono molto soddisfatto del fatto che l'Orange Wine Festival, iniziato come un evento locale nella piccola cittadina di Isola, sia diventato un marchio di fama mondiale", ha commentato Matej Zaro, dell'omonima tenuta familiare a Isola e coorganizzatore dell'Orange Wine Festival.

Il prossimo anno, lunedì 19 aprile, l'Orange Wine Festival ha previsto un evento di degustazioni approfondite nell'ambito della fiera Vinitaly a Verona, mentre venerdì, 30 aprile a Isola e Capodistria, l'Orange Wine Festival lancerà la prima mondiale del film documentario "Call it Amber".



SHENZHEN: Raccolta vini arancioni

SAN MARTINO 2020

Tristemente inedito, il mosto diventa vino con le cantine vuote

L'anno 2020 non è certo uno di quegli anni che rimarrà impresso nella memoria collettiva come simbolo di positività e allegria. L'epidemia causata dal Covid-19 ha cancellato il maggior numero di ricorrenze, festeggiamenti

e tradizioni con le quali abbiamo un legame forte, chi per provare un senso d'appartenenza, chi per rallegrarsi in compagnia. Una di queste tradizioni è indubbiamente la Festa di San Martino, una ricorrenza celebrata tradizionalmente l'11 novembre e caratterizzata da diverse usanze regionali. San Martino o Martino di Tours, vescovo cristiano del IV. Secolo, nacque nel 316 in Pannonia. Deve il suo nome alla scelta del padre, che lo chiamò

così in onore di Marte, divinità romana della guerra e dei duelli, l'equivalente del dio greco Ares. Martino si arruolò nell'esercito romano all'età di 15 anni e fu inviato in Francia presso la città di Amiens, in Gallia. È proprio davanti alla città di Amiens che si verificò l'episodio che segnò per sempre la sua esistenza e per il quale lo si ricorda ancora oggi: il taglio del mantello. Stando con i suoi soldati dinanzi alle mura della città vide un mendicante seminudo e senza esitazioni prese il proprio mantello e con un colpo di spada lo tagliò a metà e lo condivise con il bisognoso. Poi Martino

se ne andò in sella al suo cavallo sotto una pioggia torrenziale, che ben presto si trasformò in un clima sempre più mite, che costrinse il santo a togliersi anche la metà del suo mantello. Da qui l'origine della cosiddetta Estate di San

Martino, che indica il periodo autunnale dei primi giorni di novembre, quando molto spesso si verificano condizioni di bel tempo. La leggenda narra che la stessa notte a San Martino venne in sogno Gesù che lo ringraziava per il gesto compiuto con il povero mendicante e gli restituì la metà del suo mantello. Al suo risveglio trovò il mantello intatto. Dopo la carriera militare e dopo aver ricevuto il battesimo, San Martino optò per una vita volta all'evangelizzazione: prima venne

ordinato diacono, poi prete e infine vescovo di Tours. Venne a mancare l'8 novembre 397, i suoi funerali di svolsero l'11 novembre. San Martino fu uno dei primi santi (non martiri) ad essere stato proclamato tale dalla Chiesa cattolica. Ancora oggi il Santo, grazie al suo gesto di carità nei confronti del mendicante viene ricordato come simbolo di altruismo e generosità. La sua commemorazione ha uno sfondo religioso, ma anche laico. In Istria festeggiare San Martino significa porgere omaggio alla tradizione che prevede festeggiamenti e sagre durante le quali i contadi-



ISOLA: I vigneti istriani durante l'Estate di San Martino

ni hanno modo di aprire le proprie botti e far assaggiare i vini novelli, che non necessariamente hanno concluso il processo di vinificazione. Come si potrà ben immaginare, quest'anno la situazione epidemiologica causata dal virus SARS-CoV-2 non ci ha permesso di rendere omaggio a questa antica ricorrenza. Tradizionalmente nella giornata dell'11 novembre anche gli spazi di Palazzo Manzioli e l'omonima piazza accoglievano i festeggiamenti per la Festa di San Martino. Un'altra festa, probabilmente la più grande nell'Istria slovena, veniva organizzata dalla Vinakoper, azienda vitivinicola che eccelle, rispetta e si impegna ad onorare la tradizione vinicola istriana sin dal 1947. Quest'anno, per ovvie ragioni e limitazioni in corso, non si è potuta organizzare le tradizionali giornate di San Martino. "Siamo rimasti molto amareggiati, ma non abbiamo avuto altra scelta" commenta Borut Fakin, direttore della Vinakoper. Il concetto della festa di San Martino organizzato dalla Vinakoper, è stato ridisegnato negli ultimi due anni. Infatti per la prima volta è stato organizzato in collaborazione con l'Associazione dei viticoltori dell'Istria Slovena. "Questa nuova sinergia volta alla promozione dei vini della Vinakoper e di molti altri produttori locali uniti sotto il tetto della nostra cantina" sottolinea Fakin, "è un modo di incentivare e stimolare la cultura del bere, di educare la clientela, nonché rappresenta una rampa di lancio per la crescita e la promozione di tutto il territorio". La Vi-

nakoper si dice poi molto soddisfatta dell'annata 2020 sia per la quantità che per la qualità dell'uva raccolta. Rispetto al 2019 la cantina ha visto un incremento del raccolto del 7%. Anche i parametri quali le quantità zuccherine, il potenziale aromatico e la maturazione hanno dato risultati eccellenti. Il riscontro delle vendite, in un anno particolare dove l'epidemia fa da padrone, è ancora un'incognita, ma Fakin si dice speranzoso, anche perché il suo team di enologi ha confermato che il prodotto del 2020 darà ottimi risultati. "L'operato è stato più che soddisfacente nei primi due mesi del 2020, poi a marzo è sembrato che il mondo ci stesse per crollare addosso. Le vendite si sono fermate quasi del tutto. Per fortuna ci sono rimasti i canali di vendita tramite la distribuzione all'ingrosso e l'export, nonché la vendita sul web. Il nostro obiettivo principale durante il primo (ed ora il secondo) lockdown è stata la tutela della salute di tutti i dipendenti, avviando delle disposizioni e regole per contenere la diffusione del coronavirus" ha aggiunto Fakin. Nel periodo estivo la cantina Vinakoper si è prefissa di attuare progetti al fine di prepararsi a possibili limitazioni, come quelle che viviamo oggi. In questi mesi hanno fatto esordire sul mercato una nuova linea di spumanti Capris, una nuova presentazione del Refosco e inoltre un catalogo-regali di diverse combinazioni tra vini e prelibatezze gastronomiche istriane.

VITA VALENTI

OLIO D'OLIVA 2020: POCO MA BUONO

Nostro bilancio di fine stagione con gli operatori del settore

L'autunno porta con sé tante meraviglie con colori, odori e sapori che risvegliano i sensi di chiunque. Associata a questa stagione nell'immaginario comune dominano la vendemmia e il mosto, per chi propende per le scampagnate nei boschi funghi e castagne, ma anche la raccolta delle olive e lo scorrere dell'oro giallo fresco, fresco dai frantoi porta allegria e, per gli olivicoltori, soddisfazione. Ogni anno all'avvio della stagione olearia il dato che si attende con una cer-



ISOLA: Raccolta delle olive

ta trepidazione è proprio l'indice di produttività. In questo valore, espresso in percentuale, si catalizzano le aspettative e le speranze degli olivicoltori, che può ripagare il lavoro di un anno. È un valore che può variare sensibilmente in base a svariati aspetti legati a tutta la filiera olivicola. Due anni fa, ad esempio, la resa è stata straordinaria, un anno da record, mentre il 2019 ha fruttato in media solo un terzo dell'annata precedente. È stata disastrosa, per una serie di fattori, quale

Olivicoltura

la temperatura estremamente bassa e le piogge copiose, entrambi elementi negativi per la fioritura e in seguito per il germoglio del frutto. Le piante in genere producono di più ad anni alterni, quindi, le predisposizioni per un buon raccolto quest'anno c'erano. Anche l'Ufficio di consulenza regionale per l'olivicoltura in estate aveva rassicurato che quest'anno le piante non sono state particolarmente danneggiate dalla siccità primaverile e tanto meno dal vento, che in seguito ha scosso le chiome in fiore. C'è comunque da andare cauti poiché il periodo che precede la raccolta può riservare sorprese e compromettere l'intera annata. Così sembra si sia verificato poiché a danneggiare le olive è stata la mosca olearia, nemico



ISOLA: La lavoazione nel torchio

temibile siccome non ci sono insetticidi sicuri per combatterla. La stagione del 2020 ha praticamente deluso molti olivicoltori, perché le rese sono state al di sotto delle aspettative. Abbiamo chiesto qualcosa in più ai nostri interlocutori, isolani che con dedizione curano i propri ulivi. Dorijan Makovac ci ha confidato che la resa è stata alquanto bassa principalmente per il fatto che la raccolta è stata anticipata causa l'attacco della mosca olearia. Per fortuna non tutte le piante ne hanno risentito, sia per la diversità delle varietà che per la loro posizione, collocate su appezzamenti di terreno distanti. L'ulivo vive in forte simbiosi con l'ambiente, dal quale acquisisce un "codice genetico" riferito alle specifiche caratteristiche dell'area geografica in cui si trova. Le condizioni pedo-climatiche quali temperatura, piovosità, altitudine, tipo di suolo, esposizione al sole e al vento sono determinanti nell'attribuire valore ad un olio extra vergine. Per quanto riguarda la quantità delle olive raccolte, Makovac non si è lamentato ma hanno fruttato meno del previsto, proprio per il fatto che non erano maturate al punto giusto. Infatti, la raccolta avviene quando i frutti raggiungono un

livello di maturazione specifico. Le olive destinate alla spremitura per la produzione di olio vanno raccolte dopo l'invaiaitura, quando iniziano a cambiare colore. Rispettare questo preciso momento è fondamentale oltre che per una maggiore quantità anche per la qualità dell'olio ricavato. Makovac ha aggiunto che complessivamente la resa è stata dall'8 al 17 % e anche se il ricavato è stato minore, la qualità è comunque ottima. Peter Lukač coltiva principalmente il leccino e la bianchera e per la spremitura unisce le due varietà, per ottenere un olio dal gusto pieno, ma delicato. La mosca olearia ha intaccato la bianchera per cui ha dovuto anticipare la raccolta, prima della sua completa maturazione. Motivo per cui ha fruttato



ISOLA: L'olio scorre dopo la spremitura

solamente 10%, meno del solito, confrontandosi con altri olivicoltori che hanno raccolto tre settimane più tardi ed hanno ottenuto 17 litri al quintale. Lukač avendo unito le due varietà coltivate ha nella media ottenuto 12,7 %. Sergio Coradin invece, anche lui non è passato indenne dall'attacco della mosca olearia e conseguentemente molte olive si sono staccate dai rami. Ha comunque preferito raccoglierele maturate al punto giusto, motivo per il quale la resa è stata di 10 litri al quintale. Sperava in qualcosa di più poiché l'anno scorso è stato deludente, come per molti, ma il 2018 ha confermato che anche per lui è stata un'annata da record, più del doppio di quest'anno. Dal colle di Jagodje ci hanno riferito che in primavera le fioriture erano abbondanti e prospettavano un'ottima raccolta, ma in autunno la strage della mosca ha fatto cadere a terra molte olive, poi folate di vento e temporali hanno fatto il resto. Comunque, la loro resa è stata maggiore del 2019 e anche se le aspettative erano maggiori, ogni goccia è più gustosa e preziosa.

MARIELLA MEHLE