

Rassegna del 03/05/2022

CONFCOMMERCIO

Messaggero Veneto Pordenone	La storia di una famiglia e di un'osteria Da Vivian il tempo si è fermato da 130 anni	<i>Bidinost Milena</i>	1
Messaggero Veneto Pordenone	Vicenzutto, quando la macelleria diventa laboratorio del gusto	<i>Venerus Laura</i>	3

Herman Bidinost è l'ultimo gestore del locale di San Giacomo. Tutto sembra rimasto come una volta, compreso il frigo

La storia di una famiglia e di un'osteria Da Vivian il tempo si è fermato da 130 anni

MILENA BIDINOST

Ci entri e il tempo torna indietro, di colpo. Gli ultimi ritocchi al locale sono stati fatti negli anni Sessanta. Le pareti sono tappezzate di foto, immagini e documenti storici. Dietro al bancone, da trent'anni, trovi ogni giorno la battuta pronta e la calma accogliente di Herman Bidinost. È l'ultimo di una generazione di commercianti e imprenditori che hanno fatto la storia di un locale punto di riferimento per il piccolo borgo di cui è stato l'anima di molte attività. Ci troviamo al bar osteria Vivian, in via Cesare Battisti a San Giacomo, a memoria il bar più vecchio di Cordenons.

Proprio in questi giorni compie 130 anni trascorsi ininterrottamente sotto la gestione della stessa famiglia. Un albero genealogico infinito. Ti guardi in giro, mentre Herman ti accompagna nella storia. Il frigorifero anni Cinquanta funziona ancora; colpiscono le vecchie scritte dell'epoca fascista: «Obbligatorie al tempo, le conservo anche perché sono tra le poche che riportano il nome di Cordenons». Il bar ha il telefono dal 1926. «È stato il primo bar della città a averlo, il numero era il 204, quando in paese si potevano chiamare solo i carabinieri, la chiesa, il

municipio e l'azienda dei Galvani».

Guardi le foto di famiglia e a quel punto Herman va con la memoria fino alle origini di questa storia ultra centenaria. «A dare il via a tutto – racconta – fu nel 1892 una mia antenata, Anna Maria Del Zotto. Aprì il bar osteria sul lato opposto della strada e lo condusse fino al 1922, quando nella gestione subentrarono Osvaldo Vivian, con la moglie Marianna Del Zotto, e gli altri fratelli Vivian. In quell'anno trasferirono l'attività nell'attuale posizione, riqualificando una vecchia casa».

Dal 1935 nella gestione subentrò Remigio Vivian, fratello del nonno materno di Herman, che nel 1946 fu anche tra i fondatori dell'associazione dei commercianti di Pordenone, oggi Ascom. «Con il mio prozio – va avanti l'esercente – il bar divenne il fulcro di molte attività, a cominciare dalla sagra di San Giacomo, che iniziò in quegli anni a opera di un primo comitato organizzatore di cui lo zio e i fratelli facevano parte». Il bar divenne anche centro di attività imprenditoriali, come «la raccolta della vinnaccia per la produzione della grappa e il commercio di legna». All'interno c'era anche un angolo alimentari, poi separato e infine chiuso nel

2008; l'osteria fu frequentata dalla "Pordenone bene" perché si mangiava un ottimo prosciutto. Negli anni Cinquanta e Sessanta al bar si giocavano tornei di briscola di giorni e con anche 120 coppie partecipanti; tra gli anni Sessanta e Settanta, al piano superiore, la cassa peota dei "Buoni amici" organizzava feste con orchestra.

Non mancò nemmeno lo sport: il bar fu un punto di riferimento per le gare di ciclismo e, tra il 1946 e il 1966, la sede dell'associazione sportiva di calcio Assi. «Nel 1958 mia mamma Licia Vivian e mio papà Fausto Bidinost – prosegue Herman – rientrarono dalla California dove erano emigrati e dove io sono nato. La mamma aiutò fin subito al bar e io con lei. Avevo 8 anni e da allora non ho più smesso di stare dietro al bancone».

Licia Vivian subentrò nella gestione del bar nel 1980; Herman a sua volta nel 1992. Dopo di lui, non c'è nessuno in famiglia che porterà avanti il testimone. «Ben 130 anni di attività – commenta Herman – è un traguardo raro e ci sarà di sicuro l'occasione per festeggiarlo con la gente. Questo lavoro mi ha regalato un arcobaleno di persone e soddisfazioni. Continuerò sino a che la salute me lo consentirà». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3018





Hermann Bidinost giovanissimo con la mamma e il rappresentante della pasta Tomadini, il gestore del bar oggi e una foto d'epoca della sagra di San Giacomo

Festeggiati ieri i quarant'anni di attività Realtà capace di innovare e creare specialità

Vicenzutto, quando la macelleria diventa laboratorio del gusto

LAURA VENERUS

Molto più di una macelleria: quella creata dai fratelli Claudio e Germano Vicenzutto il 2 maggio 1982 e che ieri ha festeggiato i 40 anni di attività è un vero e proprio laboratorio del gusto, una realtà capace di innovare e di creare specialità frutto della passione e dell'amore per il proprio lavoro di Germano, che tutt'oggi porta avanti l'attività familiare assieme alla moglie Tatiana e alla figlia Anna. L'innovazione è il punto fermo di Vicenzutto: nel 1990 ha creato il servizio "pronto in tavola", offrendo

anche consulenza e coordinati gastronomici pronti per cene e pranzi gourmet e più recentemente ha realizzato "Vicenzutto everytime", il distributore di carni e di prodotti gastronomici sempre a disposizione. Germano è sempre stato attivo anche all'Ascome nel gruppo dei macellai, di cui è presidente dal 1993, ed è uno dei primi animatori di Incontriamoci a Pordenone.

La festa dei 40 anni della macelleria è stata un appuntamento imperdibile non soltanto per le autorità, ma anche per tanti amici. «La macelleria ha 40 anni, ma io ho cominciato facendo la gavetta nel 1972, ben 50 anni fa - ha

ricordato Germano -. Arrivavo da una famiglia di contadini. Ho conosciuto l'importanza della terra, del sacrificio e del lavoro. Ho sempre fatto questo mestiere con passione, impegno e disponibilità. Ora con me ci sono mia moglie e mia figlia Anna, che prenderà in mano l'attività». Alla cerimonia hanno partecipato i sindaci di Fiume Veneto Jessica Canton e di Pordenone Alessandro Ciriani, il presidente di Ascom Fabio Pillon con Federico Ingargiola, il presidente di Confindustria Michelangelo Agrusti, l'ex presidente Ascom Alberto Marchiori e Bepi Pucciarelli, gastronomo. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Germano Vicenzutto con la moglie Tatiana, la figlia Anna e il presidente di Ascom Fabio Pillon

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3018

