



Fares Issa vi dà il benvenuto a Ronchi Rò

Nell'agriturismo di Dolegna del Collio si racconta il territorio in tutte le sue espressioni, come in un cerchio rosso illuminato dal sole che sorge nell'estremo nord-est. Ottimo cibo, vino, natura, sostenibilità e biodiversità sono i punti di forza di un luogo magico



L'esterno dell'Agriturismo Ronchi Rò (Foto © Ufficio stampa).

Nel via vai di incontri che la vita ci propone ce ne sono alcuni che lasciano il segno. Sono incontri con persone che colpiscono per gentilezza d'animo ed esperienze vissute, per progetti di vita lungimiranti e il rispetto che dimostrano per gli altri e per l'ambiente.

La conoscenza con l'ingegnere siriano **Fares Issa**, manager e chef dell'**Agriturismo Ronchi Rò delle fragole** a Dolegna del Collio (Go), rientra tra questi eventi fortunati.

È proprio lui che ha dato un impulso importante allo sviluppo di un luogo magico; un paio di anni fa, dopo averlo visitato se n'è innamorato e ha deciso di rimanerci.



Fares Issa nei vigneti dell'azienda (Foto © Giuditta Lagonigro).

Agriturismo Ronchi Rò delle fragole, un angolo di paradiso nel Collio

L'**Agriturismo Ronchi Rò delle fragole** è un casolare in pietra sapientemente restaurato e trasformato in una struttura ricettiva immersa nella natura incontaminata. Siamo nel Collio, tra morbide colline, rigogliosi vigneti e piccoli borghi; Trieste è distante circa un'ora e Cividale del Friuli solo pochi minuti.

La costruzione, a 150 metri s.l.m., è a ridosso del confine tra Friuli Venezia Giulia e Slovenia, in una posizione vicina ma altrettanto lontana dai più frequentati percorsi cittadini. Di proprietà di un imprenditore giuliano, l'Agriturismo prende il nome dall'abbondanza di fragole di bosco presenti in zona ed è circondato da **otto ettari di bosco** più altri **due coltivati a vite**.

Le **cinque camere di diversa metratura** sono tutte comode e accoglienti, con nomi bucolici e romantici come la stanza dei fiori, la stanza del taglio, la stanza del bosco, la stanza dei cuori e la stanza dei sassi.



Una delle cinque camere disponibili (Foto © Ufficio stampa).

Chi è Fares Issa, chef e manager di Ronchi Rò

Fares Issa parla correttamente quattro lingue e, nonostante la giovane età, ha una lunga storia alle spalle in cui si intrecciano vicende personali e tante esperienze lavorative.

Nato ad Aleppo nel 1984 si trasferisce in Francia a diciannove anni dove inizia ad addestrare cavalli nella cittadina di Pau, con l'idea di studiare veterinaria. La scelta si rivela difficile per questioni burocratiche e quindi si iscrive a **Ingegneria industriale a Perugia**. Durante gli studi lavora nei ristoranti e condivide tante esperienze con chef di alto livello da cui impara moltissimo; contemporaneamente si avvicina al mondo del vino frequentando specifici corsi di formazione.

Dopo la laurea, lavora come ingegnere nel mondo del cibo, insegna per otto anni alla Chef Academy di Terni e presta consulenze per lo sviluppo di progetti imprenditoriali nell'ambito della ristorazione. Apre un proprio wine bar in Svizzera ma successivamente rientra in Italia per lavorare tre anni come chef in un ristorante nella campagna romana, prima di arrivare alla gestione del Ronchi Rò.



Fares Issa e una sua tartare (Foto © Ufficio stampa).

Una cucina da scoprire e gustare con lentezza

Il ristorante è piccolo ma curato in ogni suo angolo, con cucina a vista e dodici coperti all'interno; altri venti sono disponibili all'aperto e fruibili nella bella stagione.

La creatività di Fares Issa si esprime al massimo in cucina, con preparazioni belle da vedere e gustose da mangiare. Formaggi, salumi, carne, ortaggi, verdure e frutta provengono dalle aziende agricole vicine e vengono lavorati il meno possibile perchè esprimano tutta la loro saporita genuinità. Apprezzabile il buonissimo **pane fatto in casa**.

Buono "*Un orto in tavola*", antipasto con verdure e ortaggi insieme a qualche ingrediente a sorpresa. Tra i primi abbiamo provato "*Gnudi con ricotta, spinaci e formadi frant*" e la "*Crema di topinambur, fieno e lumache*" mentre, tra i secondi, sono da apprezzare la "*Tartara di manzo e radic di mont*" e la "*Guancia e cipollotto bruciato*", accompagnati da gustosi contorni. Naturalmente anche i dolci sono preparati dallo chef che rivisita con eleganza le ricette tradizionali.



Alcuni piatti del menu (Foto © Giuditta Lagonigro).

Un particolare che contribuisce ancor di più a far comprendere la filosofia di vita di Fares Issa è il menu. La carta contiene semi di fiori da campo che si possono seminare a casa, in terra piena o in vaso. Il raccolto sarà simile alle piante utilizzate in cucina dallo chef.



Pace e serenità, immersi nella natura (Foto © Giuditta Lagonigro).

I nuovi progetti dell'Agriturismo Ronchi Rò

Tanti sono i progetti in vista nel contesto incantato di Ronchi Rò, dove la biodiversità si lega al rispetto della natura e delle persone.

Intanto saranno recuperate alcune barbatelle dalle viti più vecchie e impiantate su ulteriori cinquemila metri quadrati, che si andranno ad aggiungere all'ettaro e mezzo già vitato.



Una panoramica dei vigneti di Ronchi Rò e del bosco (Foto © Giuditta Lagonigro).

L'intraprendenza del manager siriano ha coinvolto altre aziende e realtà del territorio per offrire una serie di servizi ai turisti di ogni età che l'Agriturismo non sarebbe in grado di gestire. L'idea è di fare rete per mettere a disposizione della clientela diverse occasioni di svago, dal trekking all'arrampicata, dalle escursioni in montagna al cicloturismo, dall'apicoltura ai corsi di cucina con erbe spontanee e [aromatiche](#).

Un'altra iniziativa è quella del **Cerchio Rosso** che prevede di mettere a disposizione dei winelover tutte le etichette Doc Collio delle aziende vitivinicole del circondario per la degustazione presso l'Agriturismo Ronchi Rò delle fragole, evitando di dover girare per le varie cantine.

A tale scopo, **saranno acquistate circa 700 bottiglie di 130 aziende** e i vini saranno somministrati solo a calice. Per ogni etichetta, una app appositamente creata fornirà tutte le informazioni inserite dall'azienda produttrice, incluso il prezzo di vendita della bottiglia intera. Nell'applicazione sarà anche indicata la distanza di ciascuna azienda rispetto a Ronchi Rò.

Il rosso, che si ritrova anche sul logo, è il colore del cuore, dell'amore, dell'energia in continuo movimento. Un'energia legata ai bisogni materiali dell'uomo e alle sicurezze materiali come il posto in cui si vive, il lavoro, la sicurezza economica. Il rosso stimola questi settori della vita e li rappresenta.

La produzione di vini

Fares Issa si racconta con grande naturalezza anche se si percepisce come la sua vita non sia stata sempre semplice. Con orgoglio e soddisfazione ci mostra i grappoli di uve Sauvignon e Friulano che stanno crescendo rigogliosi nel vigneto convertito a regime biologico, tra viti che vanno dai quindici ai settant'anni. C'è anche una compostiera – in agriturismo la plastica è bandita – ed è in programma la **semina del sovescio** per nutrire il terreno.

Non mancano le api che dimorano in una decina di arnie, nei pressi del vigneto, da cui si ottiene un ottimo miele, servito a colazione ai clienti dell'agriturismo; sono tornate anche coccinelle e lucciole che non si vedevano da anni.



Le arnie per le api da cui si ottiene il miele per gli ospiti dell'agriturismo (Foto © Giuditta Lagonigro).

L'azienda non possiede una cantina di proprietà e pertanto, le uve coltivate vengono conferite ad un'azienda vitivinicola poco distante da per la loro lavorazione. Tre i vini ottenuti, un **Sauvignon Doc Collio 2014**, **Sauvignon 2015 Doc Collio** e l'ultimo nato, il **Bon Frut 2021** (frut in friulano significa bambino).

Le uve di Sauvignon, raccolte dalla vigna più vecchia, macerano per 30 ore sulle bucce, il vino viene poi affinato in acciaio.

Il Bon frut è prodotto con uve Friulano (60%) e Sauvignon (40%) che macerano per sei ore con i raspi; si utilizzano esclusivamente lieviti indigeni e non viene effettuata la malolattica. Il vino ha un'importante spalla acida per poterlo preservare negli anni futuri. È stato imbottigliato da qualche settimana.

Ronchi Rò è un'esperienza completa, presentata da Fares Issa con uno sguardo proiettato verso il futuro ma sempre attento a ciò che accade al momento. L'aria pura di quella parte del Collio, il fragoroso cinguettio degli uccellini, il frinire di grilli e cicale, Kilt e Mac, i dolcissimi cocker di Fares, un enorme tiglio, baluardo naturale che infonde grande energia, insieme a Fares Issa sono alcuni dei protagonisti di una bella storia che è appena cominciata...

Agriturismo Rochi Rò delle fragole

Località Cime di Dolegna, 12 – Dolegna del Collio (GO)

[Sito web](#)

Data di creazione

05/07/2022

Autore

giuditta-lagonigro