

I prodotti agroalimentari tradizionali nella multiforme realtà paesaggistica del Friuli Venezia Giulia

Sandro Gentilini

Servizio promozione, statistica agraria e marketin

Un affascinante intreccio di natura, storia, cultura e sensazioni

Sono tanti gli aspetti che caratterizzano il paesaggio di un territorio abitato da tempi immemorabili, in molti casi da millenni, dove per "paesaggio" si intende l'aspetto visibile e riconoscibile di una realtà territoriale complessa, modellata nel tempo da fattori di carattere naturalistico e antropico.

Oltre alle caratteristiche geografiche, geologiche, orografiche, idrologiche, climatiche, vegetazionali e naturalistiche in genere, ci sono gli aspetti strettamente correlati alla presenza umana e alla sua incessante attività, come la strutturazione fondiaria del territorio agricolo, le opere idrauliche, gli insediamenti urbani, le reti viarie, le strutture produttive e di servizio e tanto altro ancora. Ci sono poi altre caratteristiche che contribuiscono a rendere riconoscibile un territorio, come l'architettura tipica, le tradizioni storiche e folcloristiche, l'artigianato, la tradizione musicale e le altre espressioni artistiche nelle loro molteplici forme, ma non va assolutamente tralasciato un aspetto molto importante che caratterizza in modo pregnante e culturalmente significativo una terra e le sue genti: le produzioni agroalimentari tradizionali e le tante specialità gastronomiche da esse derivate, che nel tempo si sono originate, evolute, diversificate e perfezionate.

Il cibo, con il suo inestricabile intreccio tra necessità vitale e gratificazione, tradizione e innovazione, rito quotidiano ed espressione creativa, con quel suo "saper fare" e "saper gustare" tra-

mandato di generazione in generazione, costituisce un patrimonio di inestimabile valore culturale che, come e forse ancor più di altri fattori, è un tassello fondamentale del panorama storico, culturale e paesaggistico di ogni territorio abitato.

L'Italia è famosa nel mondo per le sue ottime e diversificate produzioni agroalimentari e per le molte eccellenti specialità gastronomiche conosciute ed apprezzate a livello globale, ma, oltre alle produzioni di maggior fama, tantissime altre sono le sue produzioni agroalimentari e le sue preparazioni culinarie tradizionali, talora prodotte in quantità limitate e in ambiti territoriali ristretti, ma sempre molto interessanti dai punti di vista nutrizionale, qualitativo, organolettico ed estremamente importanti per poter conoscere ed apprezzare le specificità culturali di un territorio così variegato e ricco di storia e di tesori culturali e paesaggistici come quello italiano.

Nel panorama italiano non fa eccezione il Friuli Venezia Giulia, dove, oltre alle rinomate produzioni enologiche conosciute e apprezzate in tutto il mondo e alle diverse specialità alimentari riconosciute a livello internazionale con i marchi DOP e IGP, ci sono anche tante altre produzioni agroalimentari tradizionali, alcune ottenute in ambiti territoriali veramente ristretti, delle quali circa 170 sono state riconosciute come "Prodotto Agroalimentare Tradizionale" (PAT) ai sensi dell'art. 8 del decreto legislativo 8 settembre 1998, n. 173 e sono state iscritte nell'apposito elenco regionale di questi prodotti, che a sua volta è parte costituente dell'elenco nazionale.





Va peraltro precisato che questi elenchi di prodotti tradizionali e le dettagliate schede descrittive in base alle quali i singoli prodotti sono sta-

ti accreditati non costituiscono forma alcuna di vincolo produttivo o di regolamentazione della denominazione, ma sono unicamente una sorta di archivio documentato di una parte significativa dell'enorme patrimonio agroalimentare italiano e anno dopo anno ulteriori prodotti tradizionali vengono accreditati e riportati negli elenchi citati. Tornando allo stretto rapporto che sussiste tra il cibo tradizionale e il suo territorio, in queste brevi note si propone al lettore un particolare approccio nella lettura di un paesaggio: quello del riconoscimento dei tanti stimoli sensoriali che si percepiscono e si memorizzano in modo pressoché

istintivo, ancor prima di procedere in forma razionale all'esame delle componenti salienti di un determinato ambito paesistico.

Nella seguente tabella vengono proposti alcuni spunti per un'immedesimazione multisensoriale nel paesaggio, suggerendo al lettore di evocare con l'immaginazione e la memoria del proprio vissuto le sensazioni suggerite, qui riferite in modo estremamente sintetico e schematico ad alcuni ambiti paesaggistici tipo, ma che in realtà andrebbero arricchite e meglio individuate per ogni specifica realtà territoriale locale.

Già dall'esame di una tabella così semplice,

	Montagna	Collina	Pianura	Costa e laguna
				
Sensazioni cromatiche	Infinite gradazioni di verde di boschi e prati, rivi argentei, laghi turchesi, biancore delle nevi, grigio cangiante delle rocce e dei muri in pietra, bruno e castano delle strutture in legno, bovini bruni e pezzati, fioriture multicolori.	Verde variegato di boschetti collinari, verde e bruno di vigneti, ulivi argentati, colori cangianti dell'autunno, verde scuro di filari o gruppetti di cipressi, grigio pietra e colori pastello di case, chiese e fattorie, grigio scuro di arcigni castelli.	Bruno più o meno scuro di campi arati, verde tenero di frumento in levata, giallo oro di messi mature, verde intenso e tronchi scuri di filari di gelso, pioppi dalla corteccia grigia chiara, corsi d'acqua argentei o verde-azzurro.	Cangianti gradazioni di azzurro del mare, beige chiaro o dorato delle spiagge, grigio chiaro o scuro delle scogliere, verde-glaucio delle alghe, giallo dorato dei canneti, verde scuro dei pini, barche, cabine, sdraio, ombrelloni colorati.
Sensazioni uditive	Scroscio di cascate, gorgoglio di ruscelli, fruscio dei boschi, cinguettio di uccelli, muggiti e belati, rumori dei lavori boschivi, canti alpini.	Cinguettio di uccelli, ticchettio del picchio, rumori dei lavori nei vigneti e nei frutteti, stridio di trattrici cingolate, musica di sagre e feste campestri.	Gracidio di rane, starnazzare di oche e anatre, gracchiare di corvi, sommesso gorgoglio di rogge e canali, rumore lontano di macchine agricole.	Sciacquio delle onde, rombo dei marosi, versi dei gabbiani e degli uccelli lagunari, sirene delle navi, fruscio di barche a vela, vocio di barcaioli e bagnanti.
Sensazioni olfattive	Aroma balsamico di boschi resinosi, erbe aromatiche, odore di fieno e di stalla, aroma di fumo di legna.	Odore di mosto e vino novello, aromi di vino maturo, profumo di frutta e di erba bagnata	Odore di corsi d'acqua dolce, di rive umide, di campi concimati, di foraggi conservati.	Odore salso-iodato del mare, odore salmastro delle lagune, odore di pesce fresco e cucinato.
Esempi di prodotti agroalimentari tradizionali del FVG evocanti gli ambienti paesistici considerati	Speck, Spalla cotta di Carnia affumicata, Schulta fumât, Stinco di Carnia (affumicatura aromatica). Formaggio di malga, Ricotta affumicata di capra, "Cuincir", "Formadi frant" (pascoli, malghe, vallate, profumi e sapori di prodotti caseari alpestri). Most, Succo di mela, Aceto di mele (aromi e sapori antichi di frutta montana).	Osiet, Salsa balsamica (aromi di vino o mosto cotto acetificato, fascino arcano di botti e cantine). Ciliegia Duracina di Tarcento, Figo Moro (colori e sapori di frutta, dalla primavera all'autunno). Olio dei Colli Orientali (vite e olivo, una storia antica). Trota affumicata di San Daniele (specchi d'acqua tra verdi colline).	Blave di Mortean, Mais bianco perla friulano (sterminati campi di mais, profumo della polenta nel paiolo e sul desco). Musetto, Lujànie (calde cucine e piatti saporiti nelle brume autunnali). Prodotti tipici d'oca (bianche oche al pascolo). Pesche tipiche, Pierçolade (ambienti solari della pianura vicina al mare).	Mussolo de scoio, (aguzzi fondali rocciosi). Dondolo, Mormora di Miramare (la ricca fauna dei fondali sabbiosi). Pedocio de Trieste (gli allevamenti nel mare). Matàn (Grado e la sua laguna, tranci di pesce essiccati al sole). Sardoni in savor, Sardoni salati, Sievoli soto sal (antichi sapori del mare).



Formaggi tradizionali, mais di selezioni regionali ed extraregionali e salumi tipici, colori, aromi e sapori del variegato mondo rurale.

schematica e certamente non esaustiva come quella qui proposta, si può osservare come il paesaggio di un determinato territorio sia un concetto estremamente ricco e complesso anche dal punto di vista delle percezioni sensoriali più immediate ed istintive, che da sole non bastano a comprendere appieno una realtà paesaggistica, ma che influenzano in profondità l'animo umano e arricchiscono la memoria storica individuale con ricordi di notevole efficacia e persistenza, per cui può anche accadere che di un luogo visitato in tempi lontani si ricordi anzitutto un particolare odore, un suono, una tinta, il sapore di un cibo tradizionale, prima ancora di saper richiamare alla memoria la visione geografica

complessiva del luogo stesso.

Per un approfondimento sullo stretto rapporto culturale che sussiste tra i tanti prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia e le multiformi realtà territoriali di grande interesse naturalistico, storico, culturale e paesaggistico nelle quali gli stessi hanno avuto origine e si sono evoluti, si suggerisce di consultare il volume "Il Cibario del Friuli Venezia Giulia – Atlante dei Prodotti della Tradizione" – Edizione 2017, edito dall'ERSA e sfogliabile gratuitamente on-line sul nuovo sito web istituzionale dell'Agenzia stessa www.ersa.fvg.it (sezione consumatore). Nella stessa sezione del sito sono consultabili anche le schede identificative di tutti i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) del Friuli Venezia Giulia riconosciuti ai sensi del già citato decreto legislativo 173/1998 e riportati nel relativo elenco regionale. Nelle schede, oltre alla descrizione sintetica dei prodotti e delle loro metodiche di produzione, sono riportate anche interessanti notizie storiche sui diversi contesti culturali e territoriali nei quali queste eccellenti produzioni tradizionali si sono originate e dove le loro tradizionali metodologie produttive vengono tuttora tramandate di generazione in generazione. Qualora si desiderasse acquisire il volume "Il Cibario del Friuli Venezia Giulia" in formato cartaceo, si contattino gli indirizzi e-mail riportati nella stessa sezione del sito web sopraindicato.

Frutteti e colture orticole ai margini della laguna, un caleidoscopio di colori, una fonte di sapori.

