

EXPO 2015

I prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia sono espressione di una realtà territoriale variegata e complessa, ricca di contenuti paesaggistici, storici, sociali e culturali. EXPO 2015 rappresenta un evento di grande impatto mediatico per la promozione a livello internazionale delle tipicità agroalimentari e del territorio.

Sandro Gentilini

Servizio promozione, statistica agraria e marketing

In occasione dell'esposizione universale milanese l'ERSA presenta la nuova edizione del volume "Il Cibario del Friuli Venezia Giulia – Atlante dei prodotti della tradizione".

L'alimentazione del genere umano nelle sue molteplici forme, oltre alla sua primaria ed indispensabile funzione vitale, rappresenta anche uno specchio dell'evoluzione socioeconomica e culturale dei diversi popoli avvenuta nel corso della plurimillenaria presenza storica di una società umana in continua trasformazione.

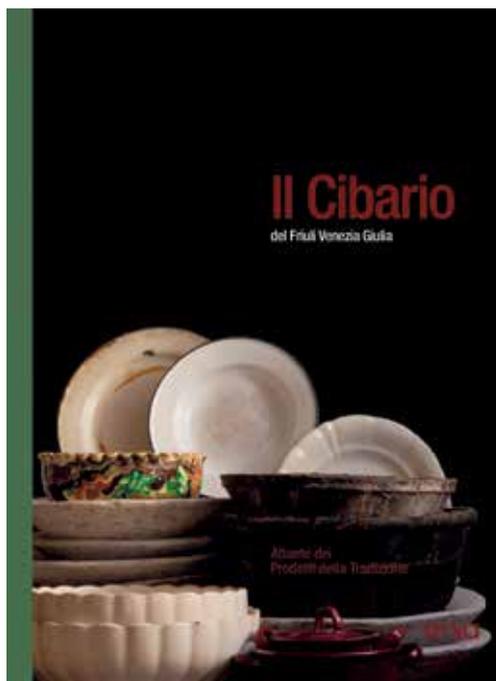
Come noto, la grande esposizione universale EXPO 2015, che si svolge a Milano dal primo maggio al 31 ottobre di quest'anno ed il cui tema conduttore è riassunto nell'evocativo motto "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", affronta in modo ampio ed articolato le principali tematiche inerenti la nutrizione del genere umano e l'evoluzione del sistema agroalimentare nel suo complesso.

Nell'esposizione particolare rilievo viene dato alle pressanti problematiche dell'alimentazione di base a livello planetario e della sostenibilità agroalimentare, ma grande attenzione viene posta anche sulle tematiche concernenti la conservazione e la valorizzazione della complessità ecologica e culturale del mondo rurale, riconoscibile in modo evidente dalle innumerevoli tradizioni agroalimentari sviluppatesi nel corso dei secoli presso tutte le popolazioni della Terra,

tradizioni delle quali la nostra regione e l'Italia intera sono particolarmente ricche.

L'ERSA coglie questa importantissima occasione per presentare in una vetrina di così grande impatto mediatico nazionale ed internazionale la nuova edizione del volume *"Il Cibario del Friuli Venezia Giulia – Atlante dei prodotti della tradizione"*, disponibile, oltre che in italiano, anche nella versione in lingua inglese per favorirne la diffusione a livello internazionale.

L'aggiornamento del Cibario è stato effettuato sulla base della 14ª revisione dell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali italiani – PAT, con l'inserimento di ulteriori 12 prodotti tradizionali tipici della regione accreditati nell'elenco nazionale e con lo storno di due prodotti, la Brovada ed il Prosciutto di Sauris, i quali hanno ottenuto il marchio di tutela a livello europeo, rispettivamente DOP e IGP, condizione che rende incompatibile la loro permanenza nell'elenco dei PAT. Si ritiene utile ricordare che secondo la vigente normativa sono considerati PAT – Prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali protratte per un periodo non inferiore ai 25 anni. In particolare i nuovi prodotti tradizionali inseriti ed illustrati nell'edizione aggiornata del volume sono: "Osiet" (un tipo particolare di condimento), Formaggio caprino stagionato, Cavolo broccolo, Cipolla rosa della Val Cosa, Fagiolo rampicante Fiorina, "Piercolade" (dessert a base di pesche macerate nel vino), Rapa di Verzegnis, "Gnoci de susini" (gnocchi dolci di patate con ripieno di susine), Grissino di Resiutta, "Strucchi



lessi" (piccoli dolci a base di pasta fresca di farina e patate con ripieno), "Stak" (purea di patate e fagioli con lardo rosolato), Miele friulano di amorfa (l'amorfa è una pianta arbustiva spontanea che si ritrova spesso in terreni marginali sciolti e soleggiati).

La filosofia di fondo e l'impostazione testuale e grafica della nuova edizione del Cibario, pur se rivedute ed aggiornate nei dettagli, rimangono sostanzialmente quelle dell'edizione precedente, per cui grande rilievo viene dato all'inquadramen-

to geografico, socioeconomico, etnico e storico in cui le diverse specialità agroalimentari sono nate e si sono conservate ed evolute, nonché alle tradizionali modalità di preparazione, conservazione ed utilizzo delle stesse, riportando anche particolari ed interessanti curiosità storiche e di costume ad esse correlate.

Molte delle specialità agroalimentari regionali rientranti nell'elenco nazionale dei PAT sono prodotti di nicchia, con produzioni limitate in termini quantitativi ed ottenute in comprensori territoriali piuttosto ristretti, tali da non giustificare o rendere molto problematico il riconoscimento DOP, IGP o STG, ma che proprio per la loro produzione a piccola scala e per l'intrinseco legame con realtà territoriali ristrette, ma ben definite dai punti di vista agrario, culturale, storico e paesaggistico, rappresentano una ricchezza culturale da tutelare e valorizzare ed anche una grande opportunità per il consolidamento e l'ulteriore sviluppo di una realtà agrituristica evoluta, ecologicamente sostenibile ed attenta alla riscoperta di quel vasto ed estremamente diversificato patrimonio di tradizioni agroalimentari e di altro genere che la cultura popolare ha saputo tramandare di generazione in generazione attraverso i secoli.

La nuova edizione del Cibario mantiene inalterata l'ormai consolidata strutturazione editoriale,

per cui la presentazione descrittiva ed iconografica dei prodotti tradizionali riprende la già nota ripartizione nei capitoli tematici di seguito richiamati: formaggi e latticini, la cultura del maiale, non solo maiale, i prodotti d'oca: tipicità e innovazione, il gregge acquatico, vegetali della tradizione, conserve e preparazioni vegetali, il frutteto regionale e i suoi prodotti, olio e aceto, dolci e piatti delle feste e delle ricorrenze, i mieli del Friuli Venezia Giulia.

È stato ovviamente aggiornato l'indice alfabetico generale dei prodotti agroalimentari tradizionali, è stata inserita la documentazione testuale, fotografica e bibliografica relativa ai nuovi prodotti illustrati nel volume e sono stati altresì apportati quegli ulteriori aggiornamenti necessari per rendere ancora attuale, utile e conforme agli avvenuti mutamenti questa interessante e piacevolissima pubblicazione.

Un'ultima riflessione a conclusione di questa breve nota di presentazione riguarda l'importanza della trasmissione della conoscenza e del "saper fare" alle giovani generazioni, infatti le specialità agroalimentari tradizionali più antiche illustrate nel volume sono potute giungere fino a noi proprio grazie alla trasmissione da generazione in generazione delle capacità acquisite e perfezionate nel tempo e molte volte alcune specialità, in particolare quelle ottenute in aree molto limitate e poco popolate, hanno rischiato seriamente di sparire nella grande nebbia delle cose dimenticate, portando con sé nell'oblio tutto il bagaglio culturale ad esse correlato.

Il Cibario può pertanto essere inteso anche come un valido supporto conoscitivo e didattico per stimolare la curiosità intellettuale delle nuove generazioni ed invogliarle alla scoperta ed alla conservazione della ricca tradizione agroalimentare e culturale della nostra regione, tenendo altresì conto che, con le garbate rivisitazioni culinarie di cui sono capaci i cuochi esperti, anche alcune specialità agroalimentari tradizionali che potrebbero apparire ormai inadeguate per le necessità alimentari ed i gusti della società contemporanea possono essere riproposte in modo stimolante nell'attuale cultura gastronomica ed essere apprezzate anche dalle generazioni più giovani.