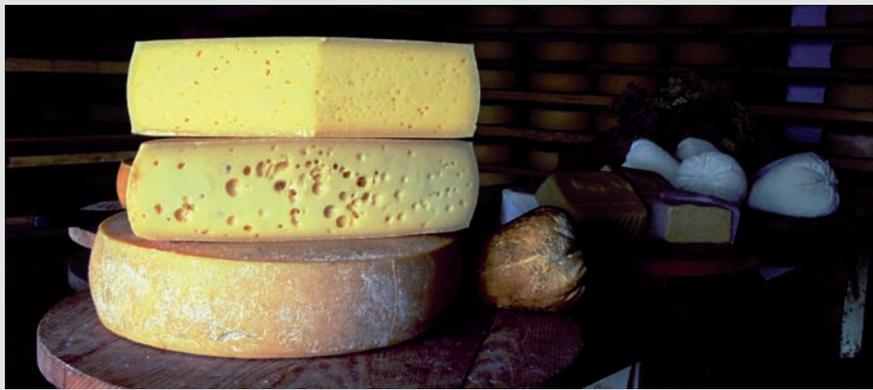




Friuli Venezia Giulia

Sapori di gente unica

Influssi veneti, mitteleuropei e slavi hanno caratterizzato l'offerta enogastronomica del Friuli Venezia Giulia. Che ha saputo portare al successo internazionale la produzione enologica, ma anche preservare prodotti e tradizioni locali



Per motivi sia geografici sia storici, il Friuli Venezia Giulia da sempre ha subito notevoli influssi sia dal Nord sia dall'Est europeo. Il che non poteva non riflettersi anche sulla cultura enogastronomica e quindi sulle produzioni agroalimentari tipiche del territorio. Conferendo un tocco di originalità a una cucina tradizionalmente semplice (per non dire povera), in quanto di matrice essenzialmente contadina. Se il frico (tortino di formaggi, morbido o croccante), con musèt e brovade (cotechino e rape inacidite nella vinaccia), rimangono l'emblema del mangiar friulano, basti ricordare i cjarsons della Carnia (sorta di agnolotti agrodolci o alle erbe) e gli gnocchi di susine del Goriziano, di evidente influsso mitteleuropeo. O ancora la gubana, il tipico dolce a forma di chiocciola, ripieno di frutta secca, che molto ricorda la potizza slovena. Da gustare, appunto, annaffiata con un distillato di prugne (del tutto simile alla slivovitz slava).

PIONIERI DELL'AGRITURISMO

Sta di fatto che, da sempre, la gente friulana ha saputo sfruttare e valorizzare le ricchezze del territorio. Non a caso il Friuli si può considerare il pioniere di quello che oggi è uno dei pilastri del turismo enogastronomico nazionale, ovvero l'agriturismo. Vendita diretta dei prodotti dell'azien-

da agricola e somministrazione di piatti tipici, infatti, sono da sempre la mission delle "frasche" -che nel Carso prendono il nome di "osmizze"- ovvero delle case coloniche che per segnalare al viaggiatore il servizio offerto usano utilizzare a mò di insegna un ramo appeso all'ingresso. Una tradizione tuttora in parte in auge -non fosse altro perché rappresenta un'integrazione del reddito agricole fonti storiche collegano al periodo del dominio austro-ungarico, ma che leggenda vuole risalga addirittura all'epoca dell'invasione longobarda. E sempre nell'ambito della convivialità e dell'ospitalità si collocano varie iniziative e progetti di marketing territoriale nate in questo lembo di Nordest. Da ricordare tra tutti quello presentato di recente dal **Consorzio Friuli Venezia Giulia Vie dei Sapori**, organismo interdisciplinare che raggruppa varie realtà produttive legate al mondo enogastronomico friulano, tra cui il **Consorzio del Montasio**, **Jolanda De Colò** (salumi d'oca), il **Prosciuttificio Principe**, **Pomis** (mele friulane), **Nonino** (grappe soprattutto, ma anche liquori), **Oro Caffè**, **QManiago** (coltellerie) e **Gover** (specialisti del fuoco a legna). Oltre a venti ristoratori ed altrettante realtà vitivinicole. Obiettivo: fare sistema per promuovere l'eccellenza friulana. Innegabilmente frutto di un mix di tradizione e innovazione.

Con una Docg, 9 Doc e 3 Igt, il Friuli Venezia Giulia è tra le regioni italiane protagoniste nel panorama enologico nazionale ed internazionale, soprattutto per i vini bianchi. Oltre 200 i prodotti tradizionali individuati dalla Regione, mentre quelli che godono di riconoscimento europeo sono solo quattro, tutti a marchio Dop. Si tratta del formaggio Montasio, del prosciutto di San Daniele, dell'olio di oliva Tergeste, ai quali si aggiunge la denominazione salamini italiani alla cacciatora, che nella zona geografica prevista dal disciplinare include anche il territorio del Friuli Venezia Giulia.

IL SAN DANIELE FA 50 ANNI

Già in passato, Poste Italiane ha emesso francobolli dedicati ad alcuni prodotti-simbolo dell'enogastronomia nazionale, quali il gelato artigianale, lo zafferano e gli spaghetti all'amatriciana. Lo scorso giugno tale onore è spettato al prosciutto di San Daniele, a ricordare il quinto centenario della prima documentazione nota su questo prodotto. Il San Daniele è arrivato sulle tavole dei prelati del Concilio di Trento e dei Reali di Ungheria.

Negli anni '60, quando il prosciutto ha cominciato a diffondersi sul mercato e San Daniele iniziava a configurarsi come un distretto industriale, è stato fondato il Consorzio omonimo (1961) che oggi conta 30 produttori tutti ovviamente con il proprio prosciuttificio a San Daniele. Oggi la produzione supera i 2.700.000 prosciutti Dop all'anno, con un fatturato (2008) di oltre 330 milioni di euro. In questo contesto il prosciutto di San Daniele rappresenta circa il 14% dei consumi nazionali di prosciutto crudo (2008) mentre le esportazioni interessano il 15% della produzione (2008).

Per il triennio 2008-2010 è prevista un'importante azione promozionale in Francia e Germania, supportata anche con fondi Comunitari e statali per un valore di circa 3,5 milioni di euro e si sta predisponendo un nuovo piano promozionale triennale per Russia e Cina per il periodo 2009-2011 di circa 4 milioni di euro.



Foto Consorzio San Daniele



Con una produzione annua di oltre 11.600 tons, pari a una PLV che, considerato il valore aggiunto del trasformato fresco, sfiora i 39 milioni di euro (dati 2007), il Friuli è leader nazionale nella trotticoltura. In pratica, su 10 trote allevate in Italia, 4 vengono dai 65 impianti di acquacoltura presenti in Friuli Venezia Giulia. L'acquacoltura marina è caratterizzata da un discreto numero di aziende di vallicoltura operanti nell'ambito delle lagune costiere di Grado e Marano, da un impianto offshore e uno di avannotteria, specializzato nella produzione di novellame di specie ittiche marine, in gran parte spigola/branzino ed orata.

Acquacoltura



FOTO GRAPERIE APERTE

La grappa -denominazione che l'UE ha riservato unicamente al distillato di vinacce prodotto in Italia da materia prima italiana- trova uno dei suoi punti di eccellenza in Friuli. Non a caso, nasce dalla collaborazione tra Fiera Trieste e l'Istituto nazionale della grappa, il primo salone interamente dedicato al settore. Aperta ai distillati italiani e stranieri, la prima edizione di SpiriTS si svolgerà dal 12 al 14 novembre a Trieste, la cui posizione geografica, crocevia di domanda e offerta del mercato della nuova Europa sempre più aperta ad Est, favorirà l'obiettivo di internazionalizzare l'attività di espositori e visitatori dell'evento.

Grappa

LE VIE DEL CAFFÈ SONO A TRIESTE

Quello di Trieste è un caso unico nel panorama nazionale ed internazionale del mondo del caffè. Non a caso la provincia di Trieste -che per ragioni storiche e geografiche racchiude nel suo territorio la filiera completa "dal chicco alla tazzina"- è stata formalmente riconosciuta dalla Regione quale Distretto industriale del caffè. Ma il legame della città con il pregiato coloniale non si esprime solo con la presenza di alcune importanti realtà industriali, alcune delle quali ormai note in tutto il mondo, ma anche per la presenza di numerosi caffè storici, che sono riusciti ad arrivare ai nostri giorni preservando l'atmosfera mitteleuropea un po' retrò che nell'arco di oltre un secolo hanno avuto modo di assaporare numerosi illustri avventori. Spesso intellettuali, e in particolare letterati, come si evince dai curricula di alcu-

ni locali che vantano di avere annoverato tra i loro clienti abituali nomi del calibro di Saba, Svevo, Stendhal, James Joyce.

Locali con l'anima

Proprio per promuovere la cultura del e dei caffè, è stata ideata, nel 1998, la manifestazione "Le vie del caffè" che, di anno in anno, anima Trieste durante il periodo natalizio: si tratta di concerti, spettacoli teatrali, mise en scene che, abbandonati i palcoscenici cittadini, si trasferiscono appunto nei locali storici della città.

Fatto sta che oggi i caffè storici triestini sono diventati vere e proprie mete turistiche. Del resto, citando lo scrittore triestino Claudio Magris, "Il caffè è il luogo in cui si può stare contemporaneamente da soli e fra la gente".

Insomma, un luogo magico. Sempre che abbia un'anima ...



A FIANCO E SOTTO: distrutto durante la Grande guerra, il Caffè San Marco (1914) è stato ricostruito negli anni Venti. Umberto Saba ne è stato un cliente abituale.



IN BASSO: situato a palazzo Stratti, in piazza Unità d'Italia, il Caffè degli Specchi (1839) è il salotto buono di Trieste.



Il più famoso a livello internazionale è il Friulano, questa la nuova denominazione assegnata al tocai per non creare ambiguità con il tokaji ungherese, come disposto da Bruxelles. Un cambio di nome battagliato, ma in definitiva fortunato, dato che la domanda estera -specie da Usa e Germania- nell'ultimo periodo è aumentata del 10%. Del resto, dai vitigni internazionali alle varietà autoctone -ribolla gialla, malvasia, verduzzo friulano, ramandolo, picolit-, il Friuli è terra di grandi vini bianchi, oggi finalmente apprezzati in tutto il mondo. Anche grazie alla nascita, nel 1999, del progetto "SuperWhites": lanciato da Slow Food con la collaborazione della Giunta regionale, proprio con l'obiettivo di rilanciare i vini bianchi friulani d'eccellenza, il programma prevede tutta una serie di degustazioni guidate in Italia e all'estero che coinvolgono le più prestigiose cantine friulane.

SuperWhites