

Esce per l'editrice **Forum** "Gastronomia dei prodotti tipici regionali" con l'imprimatur dell'Accademia della cucina italiana

Friuli Vg, un crocevia di culture e sapori: il cibo delle minoranze nell'era globale

di CRISTINA BURCHERI

«**S**e niente importa, non c'è niente da salvare». Lo fa dire, nella suo recente romanzo, Jonathan Safran Fo-

Non me ne voglia la delegazione friulana dell'Accademia italiana della cucina se, per introdurre l'ultimo suo volume pubblicato con l'Università di Udine (Dipartimento di scienze alimentari) mi rifaccio ad altra opera che, seppur diversissima, parte da un sostrato comune che è la riflessione sul cibo quotidiano. Una riflessione che, fatta seriamente, va a solleticare le corde dell'etica personale e dell'intera società, dell'economia globale, delle tradizioni più antiche.

Gastronomia dei prodotti tipici e tradizionali del Friuli Venezia Giulia - pubblicato dalla casa editrice **Forum**, a cura di Nadia Innocente, Renzo Mattioni e Donatella Trevisan, ripercorre la storia dell'alimentazione della nostra regione che, nel corso dei secoli, ha fatto proprie costumanze gastronomiche di minoranze etniche e religiose, di invasori, di emigrati e di emigranti, di conquistatori, di profughi...

«Queste diversità non potevano non influire anche sulla diffusione di alimenti diventati poi tipici e tradizionali e sul loro uso in cucina». Ci spiega nella presentazione del volume il delegato della prestigiosa Accade-

mia, Renzo Mattioni che nell'illustrare la filosofia generale dell'opera sottolinea: «Leggendo l'elenco del *Nuovo Cibario* (l'Atlante dei prodotti tradizionali compilato dall'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale) ci si rende conto della grande varietà di nomi, e cibi, di origine mitteleuropea: speck, prosciutto cotto di Praga, saskaka, warracke, nanos, schulta fumat, buiadnick, cjalcune, jama, presnitz, putizza, stroch, struky, tarcinka, zitu, sliwovitz che si affiancano a una lunga serie di nomi di origine friulana e di influenza veneta».

Confermano la tesi di Mattioni, gli autori, già relatori nel convegno annuale dell'Accademia: Cesare Corradini, Pier Luigi Manachini e Bianca R. Isolani, Antonietta Stroili, Giorgio Viel, Pietro Adami, Roberto Zironi e Giovanni Ballarini.

Cesare Corradini traccia i confini della pubblicazione quando scrive «a un cibo, a uno specifico prodotto alimentare la qualifica di tradizionale spetta nel caso in cui abbia conservato per periodi più o meno lunghi particolari caratteristiche sensoriali o d'uso». Quindi le caratteristiche sensoriali uniche permettono di ricono-

scere un prodotto dagli altri simili. L'uso del prodotto è invece dato dal significato simbolico che ha in sé: un cibo si prepara, a esempio, per celebrare ricorrenze familiari, solennità religiose, feste stagionali.

Nel capitolo *Homo tra alimentazione e gastronomia* Manachini e Isolani, dopo alcune considerazioni sulla preistoria umana, in riferimento alle abitudini alimentari, focalizzano l'obiettivo sulla correlazione tra «procedure messe in atto per procurarsi gli alimenti» e «modalità inventate per prepara-

re, trattare e consumare il cibo». Gli autori fanno riflettere sul fatto che alimentarsi, già per l'Homo, è un rito complesso che segue norme religiose, leggi di natura filosofica e socio-politica. Ciò suggerisce che la fame (e, di conseguenza, l'alimentazione) è uno dei motori dell'evoluzione culturale della nostra specie. «Stanti le disastrose condizioni alimentari in cui si trova ancora oggi buona parte della popolazione del nostro pianeta, noi

crediamo che la fame sia e purtroppo sarà per lungo tempo ancora - sostengono Manachini e Isolani - il principale motore dell'evoluzio-

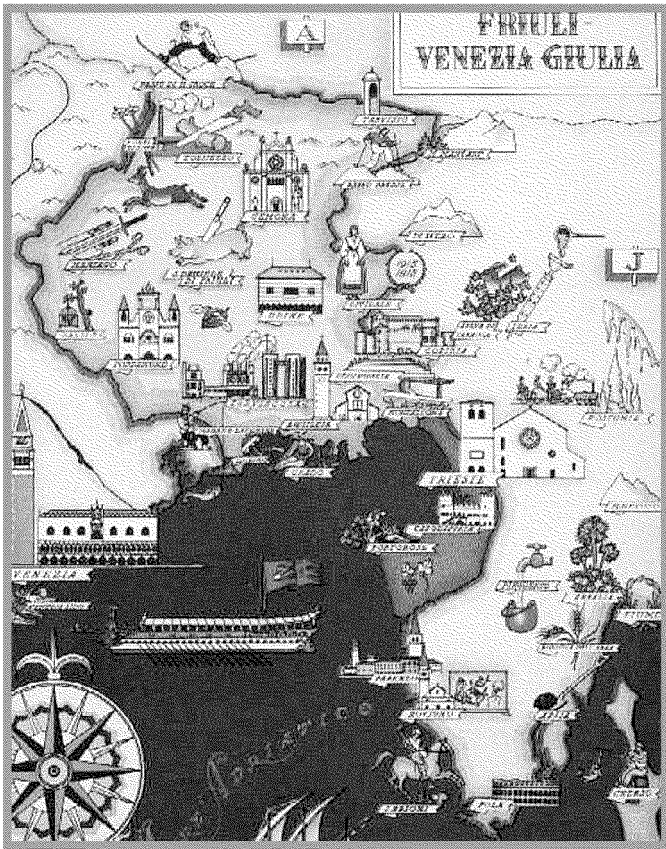
ne culturale sociale dell'Homo».

Insieme a quella umana, anche la cucina dei prodotti tipici segue l'evoluzione. Questa la tesi di Antonietta Stroili che, occupandosi di prati, campi e orti in cucina ci ricorda come, nel Friuli di una volta, l'orto «faceva parte della casa, tutti i contadini ne possedevano uno, nei patti agrari, i mezzadri, oltre all'abitazione, ne vantavano il diritto». Così, attraverso il cibo, si rintraccia una struttura sociale e familiare: «La preparazione del terreno era compito dell'uomo, mentre alle donne era affidata la cura, la raccolta che in parte andava in cucina, la non utilizzabile agli animali da cortile, per poter usufruire così di una *cusine di curtil e di ort*, una cucina di cortile e di orto». Da questo viaggio a ritroso nel tempo emerge una figura che non esiste più: «Le famiglie più abbienti affidavano l'orto al *famei* (il *familius* latino). Il dizionario Pirona lo definisce il «servo rustico che si tiene in casa» al quale era anche affidato il compito di gestire le stalle.

Un volume che racchiude gusti antichi - la *pitina* e il *cruat garb* -; che dedica pagine al cibo genuino, alla scienza e all'umanità semplice e operosa.

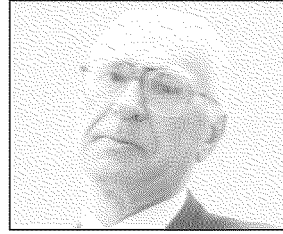
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mattioni: una varietà di nomi e di aromi
Stroili: il forte legame con l'orto e il cortile



Una mappa geografica del Friuli Vg ai fornelli, con una ricca varietà di prodotti

Gli ideatori

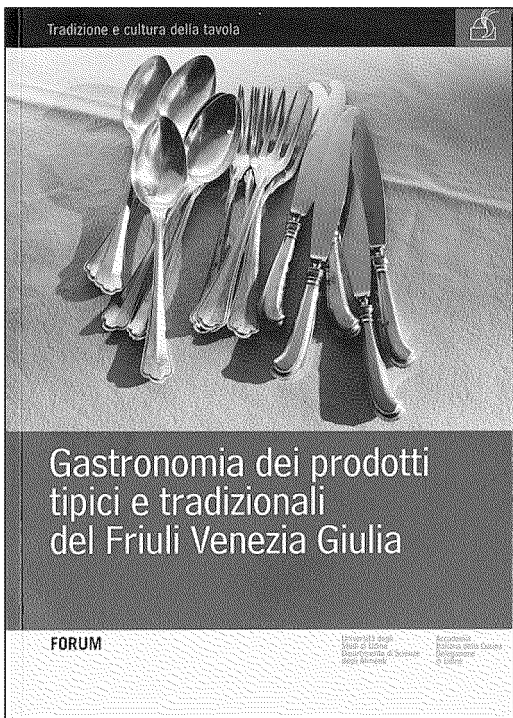


Renzo Mattioni

Gastronomia dei prodotti tipici e tradizionali del Fvg, a cura di Nadia Innocente, Renzo Mattioni e Donatella Trevisan (112 pagine, 12,50 euro) segna l'avvio di una collaborazione sempre più stretta tra l'editrice universitaria **Forum** e l'Accademia della cucina, sezione friulana, presieduta da Renzo Mattioni. La pubblicazione ricomponе il vasto mosaico di prodotti e di cucine del Friuli Vg, specchio della varietà di culture, tradizioni e usi dei popoli che hanno vissuto in questa regione. Uno strumento didattico che propaga la bontà di una tradizione.

Storia dell'alimentazione

Questo manuale prova che il cibo è sofferenza dignità, religione, amore



Una raffigurazione del tipico fogolar friulano espressione di una cucina povera, ma originale; a destra la copertina del libro edito da **Forum**