

## IL LIBRO MADE IN FVG

di Carlo Tomaso Parmegiani

*Mentre impazzano le trasmissioni televisive dedicate alla cucina, i talent gastronomici, le pubblicazioni di ricettari di ogni tipo, in un periodo nel quale l'«impiattamento» conta spesso più del contenuto del piatto e la cucina tradizionale è sostituita da mirabolanti innovazioni e da ingredienti esotici, il libro dei coniugi Chiaradia va controcorrente. Con un lavoro certosino, fatto in anni di ricerche, "Salvia e Rosmarino" ci porta a riscoprire la storia alimentare delle nostre terre, guidandoci attraverso una grande varietà di piatti che molti di noi conservano, magari, nella memoria, ma che oggi è sempre più difficile assaggiare. 16 antipasti, 128 primi, 253 secondi, 27 contorni [molti con decine di varianti] e qualche raro dolce che ci dicono come la cucina tradizionale friulana, ingiustamente ritenuta povera, fosse ricca di varianti locali, di stagionalità, di fantasia, di qualità e di bontà. Un volume che non solo permette una riscoperta dell'identità profonda di un popolo, ma che, senza essere un ricettario, fa venire l'acquolina in bocca...nella speranza che qualche cuoco meno modaiolo provi a riscoprire almeno alcune delle ricette ricordate, che magari non saranno à la page come quelle di alcuni stellatissimi chef, ma che sono di inimitabile bontà.*



**Il suo libro, dunque, non racconta qualcosa che non c'è più, ma mira al recupero e alla valorizzazione della cucina tradizionale friulana?**

Esatto. Indubbiamente fra le tante pietanze elencate ce ne sono alcune che sono di fatto sparite, come ad esempio, il sangue e le cervella di maiale o la salsiccia di polmone, ma la gran parte dei piatti descritti sono assolutamente fattibili. Io e mia moglie mangiamo solo così e tutti i nostri ospiti hanno assaggiato molte pietanze ricordate nel libro che in molti casi sono ancora comuni sulle tavole di parecchie famiglie del Friuli. Più difficile, anche se non impossibile, è trovare ristoranti e trattorie che propongano la cucina veramente tradizionale ricordata nel nostro libro, senza rivisitazioni di moda.

**Le speranze di conservare il nostro patrimonio gastronomico, quindi, non sono perdute?**

No, il primo passo è la conoscenza. L'attenzione ricevuta da questo libro fa ben sperare. Poi sarebbe utile che gli adulti trovassero l'occasione di far assaggiare ai propri figli i piatti tradizionali, tramandando le antiche ricette. Molti dei piatti ricordati, infatti, sono semplici da preparare e, considerato che seguono le stagioni, anche sani e ricchi di sapore.

### DIALOGO CON L'AUTORE

**Giosuè Chiaradia, come nasce l'idea di raccogliere le tradizioni alimentari del Friuli occidentale?**

Negli anni '70 mi accorsi che il pordenonese non poteva contare su vere ricerche antropologiche e sentii il dovere di lavorare in questo campo. Per fare ricerca seria bisogna, però, delimitare un'area e mi è parso che il Friuli occidentale fosse da un lato sufficientemente omogeneo e, dall'altro, essendo aperto alla friulanità, alla venezianità, alla trevigianità, alla Carnia e al Cadore, fosse anche molto ricco di influenze alimentari e culinarie diverse. Un altro motivo che mi ha indotto a scrivere questo volume è che ho voluto reagire a quella che l'amico Enos Costantini, che ha curato l'introduzione e la postfazione, chiama "pornografia alimentare", fatta di trasmissioni culinarie 24 ore su 24, di standardizzazione dell'offerta comoda alla Gdo, di odiose ricette con i milligrammi e con ingredienti introvabili, che stanno distruggendo la gastronomia italiana che, invece, ha una ricchezza enorme ed è fatta di fantasia e di capacità di adattarsi a preparare da mangiare con ciò che si ha in casa. La terza ragione per questo libro è stata la voglia di dare una voce agli ultimi, alle centinaia di persone (tutte ricordate alla fine della pubblicazione) che mi hanno aiutato a riscoprire le ricette elencate e che hanno tutto il diritto di far parte della nostra storia.

### L'AUTORE

*Giosuè Chiaradia, nato nel 1935, laureato in Lettere Classiche a Padova, ha insegnato per 33 anni italiano, latino e storia nei superiori di Pordenone. Ha svolto un'intensa vita associativa coltivando interessi in campo archeologico, storico, letterario, artistico, naturalistico ed escursionistico. Ha viaggiato in oltre 50 Paesi del mondo, coltivando la sua passione per la fotografia. Si è dedicato intensamente allo studio del folklore, soprattutto del Friuli Occidentale, realizzando numerosi studi che hanno privilegiato l'impostazione antropologica tesa alla comprensione dell'uomo e della società. Ha all'attivo decine di pubblicazioni di articoli e studi, nonché numerosi libri.*

*Rita Chiaradia, è la consorte che gli è sempre stata accanto in tutte le escursioni e nei viaggi. Da tempo affianca Giosuè come esperta di gastronomia tradizionale e consulente preziosa anche nella preparazione delle antiche ricette.*

**Giosuè e Rita Chiaradia**  
**SALVIA E ROSMARINO**  
**Alimentazione tradizionale in Friuli**  
Forum  
**Pagg.: 256**  
**€ 22,00**