



**Renzo Mattioni**  
**Valori identitari e consuetudini  
alimentari**

**Parole chiave:** Tradizioni gastronomiche, Friuli Venezia Giulia, Identità

**Keywords:** Gastronomic traditions, Friuli Venezia Giulia, Identity

**Contenuto in:** Nuovi valori dell'italianità nel mondo. Tra identità e imprenditorialità

**Curatori:** Raffaella Bombi e Vincenzoorioles

**Editore:** Forum

**Luogo di pubblicazione:** Udine

**Anno di pubblicazione:** 2011

**Collana:** Convegni e incontri

**ISBN:** 978-88-8420-726-5

**ISBN:** 978-88-8420-969-6 (versione digitale)

**Pagine:** 67-69

**DOI:** 10.4424/978-88-8420-709-8-07

**Per citare:** Renzo Mattioni, «Valori identitari e consuetudini alimentari», in Raffaella Bombi e Vincenzoorioles (a cura di), *Nuovi valori dell'italianità nel mondo. Tra identità e imprenditorialità*, Udine, Forum, 2011, pp. 67-69

**Url:** <http://217.194.13.218:9012/forumeditrice/percorsi/lingua-e-letteratura/convegni/nuovi-valori-dellitalianita-nel-mondo/valori-identitari-e-consuetudini-alimentari>

# VALORI IDENTITARI E CONSUETUDINI ALIMENTARI

*Renzo Mattioni*

La Delegazione di Udine dell'Accademia Italiana della Cucina ha accolto con entusiasmo l'invito del prof. Vincenzo Orioles, coordinatore dell'Unità locale del Progetto FIRB, e della prof.ssa Raffaella Bombi, direttore del corso di perfezionamento "Valori identitari e imprenditorialità", ad illustrare ai corsisti le caratteristiche della cucina del Friuli e, più in generale, del territorio della regione Friuli Venezia Giulia.

La cultura intesa come memoria storica delle tradizioni, degli usi e dei costumi rappresenta la sintesi dei valori che identificano un territorio e fra questi si inseriscono a pieno titolo anche le consuetudini alimentari. Esse, infatti, sono, in ogni momento della storia umana, sia l'espressione delle condizioni culturali, economiche, sociali e geografiche in cui una determinata comunità vive sia il riflesso e il compendio del suo passato.

L'Italia si caratterizza per la presenza di un mosaico di cucine regionali e subregionali, retaggio di una storia che ha visto il suo territorio diviso in numerose entità statali di modeste dimensioni. Le differenti condizioni antropiche e geografiche hanno a loro volta fatto sì che, ancora oggi, restino vivi, anche nella cucina, usi, costumi e tradizioni delle specifiche appartenenze locali. Le vicende storiche e lo spazio di riferimento di una comunità concorrono ad esprimere, quindi, non solo la sua cultura ma anche i suoi *saperi* alimentari e conviviali.

La storia di questo piccolo lembo di terra di frontiera non è solo associata alle tracce lasciate da popoli diversi quali i Celti, i Romani, gli Unni, i Longobardi, i Franchi, alla presenza del Patriarcato di Aquileia e della Repubblica di Venezia, al passaggio di Napoleone e alla dominazione asburgica, ma è legata anche alla particolare configurazione geografica che lo pone in stretto contatto con due grandi culture europee: quella germanica e quella slava. Le abitudini alimentari sono state, pertanto, fortemente influenzate da questa complessità, e dalla presenza di comunità slave, tedesche, ebraiche, greche e turche che, specialmente a Trieste, danno vita a un vero e proprio crogiuolo di diversità culturali e religiose.

Purtroppo il Friuli è stato anche teatro di guerre, di terribili calamità naturali, di carestie e di grandi migrazioni. Il fenomeno migratorio è stato un fiume in piena negli ultimi anni dell'Ottocento a causa di una grave crisi economica: molti varcarono l'oceano, altri si recarono, per periodi più o meno lunghi, nei paesi del nord e dell'est dell'Europa dove appresero nuove pratiche alimentari che, al loro ritorno in patria, furono inglobate nelle tradizioni locali.

Questa molteplice e infinita storia di rapporti con altri popoli è stata l'elemento fondante della cucina friulana, nella quale ancora oggi si possono individuare i diversi filoni costitutivi: quello lagunare, fortemente influenzato dai rapporti con Venezia, quello di montagna, contrassegnato dai fattori climatici che le sono propri e da marcate tracce gastronomiche provenienti dall'Oltralpe, quello delle valli del Natisone con accentuate influenze slave, ed infine quello di pianura legato alle produzioni agricole e zootecniche locali e stagionali.

Tuttavia all'interno di queste aree è opportuno sottolineare come non esista una omogenea elaborazione della stessa ricetta. Esempi probanti li ritroviamo sia in Carnia, dove i *čjarsons* (sorta di agnolotti) vengono preparati in maniera diversa in ogni valle e addirittura in ogni famiglia, sia nelle valli del Natisone dove la stessa pietanza ha varianti di paese in paese.

Fino al secondo dopoguerra la cucina del Friuli è caratterizzata da pietanze di semplice preparazione e composizione, prive delle ricche elaborazioni riscontrabili in quelle di altre regioni. Negli ultimi cinquant'anni, invece, grazie allo sviluppo economico, al diffondersi del turismo e ad una maggiore attenzione verso le novità introdotte nella preparazione dei piatti, la cucina friulana ha subito una positiva evoluzione senza perdere, però, i suoi connotati tradizionali. Ciò che oggi possiamo osservare, con soddisfazione, è che la produzione e i consumi alimentari stanno mantenendo il legame con il territorio, consolidando, così, il desiderio molto sentito di riscoprire la propria storia e le proprie tradizioni messe in pericolo da una prepotente globalizzazione. Nell'ottica di proteggere questo prezioso patrimonio che ci è stato trasmesso dalle generazioni passate sono stati individuati nel Friuli Venezia Giulia ben 144 prodotti tipici e tradizionali, sulla base del decreto ministeriale 350 del 1999, ed essi rappresentano la memoria storica della cultura alimentare della nostra gente. Per un discendente di emigranti friulani che ha sicuramente appreso dai racconti in famiglia lo stile di vita dei propri avi, poter constatare, a distanza di una o più generazioni, che una buona parte dei valori che rappresentano l'identità di una popolazione sono rimasti ancora presenti, significa riscoprire le proprie origini.

L'impegno accademico si è estrinsecato, dunque, nell'illustrare le caratteristiche della cucina friulana, dei principali prodotti tipici e tradizionali, nonché nel fornire alcuni cenni sullo sviluppo industriale del settore agroalimentare. Per indicare i nomi delle pietanze o dei prodotti del territorio, oltre all'italiano,

si è anche usato il friulano; questo per ricordare ai corsisti come sia ancora molto diffuso l'uso della lingua dei loro progenitori. Ma ci sembrava di non avere completato il nostro compito senza far conoscere una delle cucine più caratteristiche: quella carnica.

Approfittando dell'allestimento ad Illegio, piccola comunità carnica di poche centinaia di anime, di una mostra d'arte sacra, di richiamo internazionale, che nel 2010 si ispirava al tema "Angeli. Volti dell'invisibile" (valorizzata dalla presenza di grandi maestri come Sandro Botticelli, Filippo Lippi, Melozzo da Forlì, Ghirlandaio, Correggio, Paolo Veronese, Rubens, Lorenzo Bernini, Giambattista Tiepolo e molti altri) e nel 2011 a quello altrettanto suggestivo dell'"Aldilà: ultimo mistero", abbiamo voluto dimostrare come la tenacia e l'impegno di una comunità coesa sia in grado di creare incredibili manifestazioni culturali e possa far crescere, anche economicamente, un territorio dalle scarse risorse. Dopo la visita alla mostra, si è potuto gustare un pranzo carnico, organizzato dalla Delegazione di Udine, e il cui menu è stato illustrato da alcuni accademici. Fra una portata e l'altra ha avuto luogo un piacevole scambio di informazioni sulla cucina dei paesi di provenienza e su quei piatti della cucina friulana rimasti ancora presenti nelle famiglie dei discendenti degli emigranti. Le domande che i giovani corsisti hanno rivolto al cuoco sulla composizione e sulla preparazione dei vari piatti, hanno dimostrato come sia stato alto l'interesse di conoscere, anche nei dettagli, la gastronomia di una parte del Friuli. Al loro ritorno in Patria potranno così testimoniare che, nella terra dei loro avi, rimangono ancora presenti molti usi e costumi, anche alimentari, che contraddistinguevano la stagione della loro emigrazione.