

IL SAGGIO

È sempre tempo della mela Un viaggio con tutti i sensi alla scoperta delle tradizioni

Il volume di Forum tra ricettario e guida scientifica
Oggi alle 14.30 la presentazione nell'ambito di Friuli Doc



IL TEMPO DELLA MELA

Le immagini sulla copertina del volume *Il tempo della mela* edito da Forum

LA NOVITÀ

ELENA COMMESSATTI

Una mela al giorno toglie il medico di torno, e chi non conosce il detto. “È sempre il tempo della mela”, si aggiunge nell’introduzione di *Il tempo della mela. Ricette e profumi in Friuli Venezia Giulia*, a cura di Nicola Gasbarro, Maria Cristina Nicoli, Giannina Vizzotto, (Forum, 319 pagine, 24 euro) che verrà presentato oggi, sabato 9 settembre alle 14.30 a Udine sotto la Loggia di Lionello.

Libro pamphlet, ricettario, guida scientifica – e umana – in difesa del pomo, il volume arriva a Udine in un’occasione legittima: Friuli Doc 2023. Ospite Roberto Zottar, delegato italiano della cucina. Interverranno Silvia Biondi e Marina Terrazano, due delle ricercatrici universitarie che con dedizione e progettualità hanno attraversato il territorio per costruire un racconto assai brillante intorno alla mela. Le altre: Lucia Gabriella Cantelmi, Manuela Filipuzzi, Mara Salvato, Paola Calvano. L’ambito è quello di un progetto multidisciplinare dell’università di Udine su scienza e cultura del cibo. Il risultato? Un prodotto letterario assai godibile e gustoso che interseca ricerca, attivi-

tà didattica e divulgazione scientifica, e soprattutto viaggia con tutti i sensi all’interno del ricco patrimonio “umanistico” di ristoratori, e non solo.

Oltre trecento le ricette, per luoghi enogastronomici dove stare bene, a Udine, come nel Tarvisiano, in Carnia come a Pordenone. Si parte in ordine alfabetico con AB Osteria Contemporanea di Lavariano (Mortegliano) con chef Anna Barbina, con “rape, radici, cocco e riduzioni di mela”, per chiudere poi con Piero Zanini, proprietario e gestore della Taverna di Colloredo fino al 2021, con un evergreen, l’accoppiata maiale-mele; ma nell’elenco e nelle proposte ci sono sorprese e divagazioni sul tema della mela, che portano sulla carta tradizioni, eccellenze, riscoperte. E poi? E poi la generosità degli intervistati che si manifesta con suggerimenti adatti alla qualità delle preparazioni, con storie di famiglia, ricordi, suggestioni. *Il tempo della mela* è un progetto contemporaneo che in nome di un frutto antico e moderno e pure assai diffuso sul territorio, entra, grazie alle ricercatrici, nei mercati, nei chilometri zero, tra i foodblogger, nei libri, nella scienza degli alimenti, nell’arte della cucina, per giungere alle ricette “sul campo”. E così si parla, ad esempio, di strudel, torte, putizze, mele fritte come nel

ricettario novecentesco di Giuseppina Perusini Antonini, nel suo “Mangiar e bere friulano”. Ma anche di aceti, succhi, grappe, aperitivi, cocktail, decotti, salse, sidri... Soffritti! E come non ricordare che esiste un ristorante nelle valli del Natisone che porta il nome giusto! È “Il melo innamorato”, a Clastra (San Leonardo), dove come racconta la proprietaria, la chef Daniela Favero, “quando abbiamo acquistato la casa abbiamo trovato un melo e abbiamo deciso di non eliminarlo. Ha due tronchi che si intrecciano, sta di fatto che sembrano due piante che si abbracciano.”

Ed è proprio un melo di mele Seuka, una varietà simbolo assai presente anche in questo libro: una varietà anziana e che fa mele piccole, protagonista anche nelle parole appassionate di Teresa Covaceuszach, proprietaria del ristorante “Sale e Pepe” a Stregna, locale chiuso, che tanti di noi rimpiangono.

Il tempo della mela. Ricette e profumi del Friuli Venezia Giulia è anche questo: un progetto mix di memoria e nuovo, che unisce gli entusiasmi e attraverso l’investigazione sul tema, ci fa riflettere su come si può lavorare e studiare in ambito accademico, in maniera scientifica certo, ma a contatto con la gente e con la scienza meno esatta ma più ricca dell’umano.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

