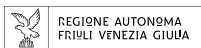


I Presìdi **Slow Food** del Friuli Venezia Giulia



in collaborazione con



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

ersa

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA

Oggi, nel mondo, più di **550**
Presìdi **Slow Food** coinvolgono
oltre **13.000** produttori.
In Friuli Venezia Giulia sono attivi
13 Presìdi che coinvolgono
circa un centinaio di produttori.
Cosa sono i Presìdi **Slow Food**?

Per gli operatori del settore, ma anche per il grande pubblico, l'associazione **Slow Food** è conosciuta come la più importante istituzione che opera in difesa della biodiversità e pone questo obiettivo al centro dei suoi progetti. In altre parole è proprio la tutela delle straordinarie eccellenze in materia di alimentazione presenti nel nostro pianeta che anima i responsabili di **Slow Food** e della nutrita schiera di allevatori, produttori, trasformatori, che perseguono queste finalità, con il proprio lavoro in campo, in mare, nella vigna, nell'allevamento, ecc.

Il progetto ha dato origine a uno degli strumenti più forti dell'associazione: i presìdi infatti sostengono piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, e quindi valorizzano territori, recuperano antichi mestieri, riproducono tradizionali tecniche di lavorazione, salvano dal rischio estinzione un preziosissimo bagaglio di esperienze e culture materiali.

Nella nostra regione i presìdi hanno ri-scoperto una famiglia numerosa di alimenti che solamente una ventina di anni erano praticamente sconosciuti al di fuori del territorio di produzione. Così è stato per la **Pitina**, primo Presidio **Slow Food** del **Friuli Venezia Giulia**; così era fino a poco tempo fa la **Varhackara**, impasto di lardo bianco, speck e pancetta affumicata con l'aggiunta di erbe aromatiche prodotto a Timau, frazione del comune di Paluzza. E oggi osserviamo con grande orgoglio e soddisfazione che la Pitina è diventato il primo, e per ora unico, prodotto a denominazione protetta (IGP) del territorio in Destra Tagliamento.

La conoscenza, la salvaguardia e infine la valorizzazione, sono tappe di un processo che coinvolge produttori, ristoratori, consumatori, estimatori: se sapremo apprezzare chi ha volto lo sguardo al passato, per trovare tecniche di produzione e antichi sapori di quando ogni piccola risorsa commestibile era preziosa, e ha riproposto questi “tesori”, spiegandone quanto siano frutto di acume inventivo e grandi abilità, avremo messo assieme un tassello – piccolo ma significativo – di quel grande mosaico che oggi riempie lo spazio e la cultura delle “biodiversità”. Della biodiversità genetica, di specie, ecosistemica, che proprio nella nostra regione configurano un patrimonio di pregio unico.



Giorgio Dri, *portavoce*
Slow Food Friuli Venezia Giulia

La mappa dei nostri **13** Presìdi, prodotti buoni, puliti e giusti



Presidio Slow Food®

- | | | |
|--|---|----------------------------|
| 1 AGLIO DI RESIA | 5 FAGIOLO DI SAN QUIRINO | 9 PESTÂT DI FAGAGNA |
| 2 ANTICHE MELE DELL'ALTO FRIULI | 6 FORMADI FRANT | 10 PITINA |
| 3 CIPOLLA DI CAVASSO E DELLA VAL COSA | 7 FORMAGGIO DI LATTERIA TURNARIA | 11 RADÏC DI MONT |
| 4 ÇUÇ DI MONT | 8 PAN DI SORC | 12 ROSA DI GORIZIA |
| | | 13 VARHACKARA |

Aglio di Resia



La Val di Resia comincia a Resiutta, un piccolo paese collocato all'imboccatura stretta e angusta della vallata che, dopo alcune curve, si apre improvvisamente e sale fino alle pendici del Monte Canin. In questo angolo di Friuli, incuneato tra Austria e Slovenia, si parla una lingua di matrice paleoslava incomprensibile solo pochi chilometri più a valle. Anche la musica, le danze, gli abiti, il Püst, cioè il carnevale, sono originali e unici. L'isolamento geografico ha consentito la conservazione di un'interessante biodiversità vegetale: con la collaborazione del Comune di Resia e del Parco Naturale delle Prealpi Giulie, che comprende nel suo territorio gran parte della valle di Resia, è stato avviato un progetto di valorizzazione dell'aglio locale, in loco chiamato **strok**, di grande qualità. Oggi l'aglio è confezionato in piccoli mazzetti da 4-5 bulbi e si conserva anche per un anno. Lo **strok** è particolarmente adatto alla produzione di salumi perché è dolce, privo dell'aroma a volte acre delle varietà più comuni. Il Presidio è nato per valorizzare questo piccolo patrimonio di biodiversità:

l'unica strada possibile per dare un futuro alla comunità resiana, per evitare l'emigrazione dei suoi abitanti alla ricerca di un lavoro lontano da casa, e per dare vitalità a un'area protetta che non vuole essere un semplice museo naturale.

AREA DI PRODUZIONE

Val di Resia
(provincia di Udine)

REFERENTE DEL PRESIDIO

Vilma Quaglia

tel. 320 4219666 a
gliodiresia.vilma@libero.it

RESPONSABILE SLOW FOOD

Filippo Bier

tel. 0427 86189
cell. 335 6789205
fibier@tin.it

Antiche mele dell'Alto Friuli



Nel Friuli Venezia Giulia la coltivazione del melo è documentata già nel periodo di dominazione romana, ma è tra la fine del Settecento e la metà dell'Ottocento che la melicoltura friulana conosce un forte sviluppo, in particolare nelle aree collinari e montane. Dagli anni Trenta del secolo scorso, ma soprattutto nel secondo dopoguerra, la frutticoltura regionale ha iniziato a concentrarsi su poche varietà commerciali da reddito, coltivate con metodi intensivi in impianti specializzati e soprattutto in pianura. Nelle zone montane, invece, la frutticoltura è stata gradualmente abbandonata o ridotta a piccoli impianti amatoriali destinati al consumo familiare. Slow Food ha riunito gli agricoltori custodi di antiche mele per recuperare le varietà storiche e ridare dignità ai piccoli coltivatori che si impegnano per fornire una prospettiva di esistenza per alcune aree pedemontane considerate marginali. Il Presidio ha individuato dieci varietà da valorizzare (**gialla di Priuso, di corone, ruggine dorata, rosso invernale,**

chei di rose, naranzinis, striato dolce, zeuka, Marc Panara, blancon) e ha stilato un disciplinare di produzione, che definisce l'area di produzione e prevede tecniche di coltivazione sostenibili.

AREA DI PRODUZIONE

Fascia montana e pedemontana
dell'Alto Friuli
(province di Pordenone e Udine)

REFERENTI DEI PRODUTTORI

Christian Siega

Tel. 339 4299867

info@borgodellemele.it

RESPONSABILE SLOW FOOD

Marino Corti

Tel. 328 2155654

masicortim@libero.it

Cipolla di Cavasso e della Val Cosa



La zona pedemontana del Friuli occidentale è sempre stata caratterizzata dalla ricchezza delle sue coltivazioni orticole, tra cui cipolle dalla tipica tunica rossa con riflessi dorati, che si tinge di toni più rosati nella zona della Val Cosa. Dentro, un cuore croccante e dolce, che la rende ottima anche da mangiare cruda e mai piccante. Un'attività che si è protratta fino al dopoguerra, poi dagli anni Cinquanta è iniziato un rapido spopolamento e la migrazione verso le aree industriali. Da alcuni anni la tendenza si è invertita e grazie al ritorno di alcuni emigranti, si è ripreso a parlare di cipolla e di orti, recuperando i semi scrupolosamente conservati da alcuni anziani della zona. Si è avviato un lento lavoro di riscoperta, condotto in parallelo dai due comuni: Cavasso Nuovo e Castelnovo del Friuli. Le cipolle hanno medie dimensioni, bulbo leggermente appiattito e apice doppio o singolo. Attorno alla coltivazione della cipolla si sono riuniti numerosi cittadini della zona e oggi una trentina di loro la coltiva e la vende alle feste di fine estate ad essa dedicate. Dai pochi semi rimasti nel dopoguerra, ogni

anno, pazientemente, si riescono ad ottenere produzioni sempre maggiori e l'obiettivo è di riuscire a uscire dal mercato locale, legato alle fiere del territorio, commercializzandola nuovamente in tutta la regione e anche fuori. La ristorazione friulana ricopre un ruolo fondamentale in questo lavoro di promozione perché questa cipolla, dalle indubbe qualità organolettiche, costituisce una materia prima molto interessante da proporre ed elaborare.

AREA DI PRODUZIONE

Comuni di Castelnovo del Friuli,
Cavasso Nuovo e aree limitrofe
(provincia di Pordenone)

REFERENTI DEI PRODUTTORI

Claudio Zambon

tel. 339 8856976

claudiozambon.cz@libero.it

Gregorio Lenarduzzi

tel. 320 0135391

gregorio.lenarduzzi@gmail.com

RESPONSABILE SLOW FOOD

Emanuele Zanon

tel. 338 3146702

e.zanon@libero.it

Çuç di mont



La Carnia, la Val Canale, il Canal del Ferro e tutta l'area delle Dolomiti Friulane, fino alla zona montana del Livenza, da sempre sono legate all'economia pastorale. La pratica della malga, con la transumanza estiva, è millenaria. Insieme a essa le famiglie si sono tramandate la tecnica di preparazione del *formadi di mont*, detto **Çuç** nella tradizione friulana. Un formaggio fino a non molto tempo fa poco conosciuto e valorizzato. La lavorazione prevede di miscelare nella caldaia il latte della sera prima (crudo e parzialmente scremato) insieme a quello appena munto. Quando la temperatura raggiunge i 32°–36°C, si aggiunge il caglio (bovino) e si rompe la cagliata in grani piccoli come chicchi di riso. Quindi si porta a 44°–47°C per 30 minuti. Dopo un riposo in caldaia, si estrae la cagliata con l'aiuto di teli di lino, e si sistema in apposite fascere. Le forme, pressate e rivoltate più volte, vengono immerse in salamoia per 24 ore e infine asciugate. Durante la stagionatura vengono pulite e girate giornalmente. Il periodo di invecchiamento minimo è di 45 giorni, ma il **Çuç** raggiunge le sue caratteristiche

organolettiche migliori dopo un anno. Il Presidio riunisce i produttori che seguono la ricetta autentica: una nuova generazione di casari che ha iniziato a ripopolare le oltre sessanta malghe della regione. Da disciplinare, per innescare la fermentazione è consentito solo il latte-innesto autoprodotta. L'obiettivo del Presidio è dare valore a questo formaggio, collegandolo alla malga di provenienza, e invitando i consumatori a salire in alpeggio a conoscere il mestiere del malgaro.

AREA DI PRODUZIONE

Dolomiti Friulane, Alpi e Prealpi Carniche,
Alpi e Prealpi Giulie
(province di Pordenone e Udine)

REFERENTE DEI PRODUTTORI

Annalisa Celant

tel. 340 7961329

cell. 366 9527284

dallecelant@gmail.com

RESPONSABILE SLOW FOOD

Pietro Gortani

tel. 334 1127780

info@gortanifarm.it

Fagiolo di San Quirino



Dalle interviste fatte agli anziani e nei documenti storici di San Quirino, un piccolo centro del Pordenonese, è emerso che già all'inizio dell'Ottocento, in questo territorio si coltivavano fagioli, lenticchie e fave.

Il valore economico dei **Fagioli di San Quirino**, a quel tempo, era sorprendentemente alto: al mercato di Pordenone il prezzo superava quello dell'avena e dello stesso granoturco.

Nonostante questi fagioli, storicamente, avessero un grande valore nel piccolo paese, a partire dal Novecento la loro coltivazione era quasi scomparsa, sopravvissuta solo negli orti di casa. Alcuni giovani hanno recuperato la semente e ripreso la coltivazione tradizionale, raccogliendo, essiccando e battendo le piante a mano.

Il **Fagiolo di San Quirino** appartiene alla specie *Phaseolus vulgaris*. Si tratta di fagioli dalla forma allungata, di colore marrone chiaro con un occhietto bianco e un'iride marrone scuro. L'obiettivo del Presidio è recuperare questa varietà, aumentandone il numero di coltivatori e valorizzando il **Fagiolo di San Quirino** grazie alla diretta

collaborazione con i ristoratori e le osterie del territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Comune di San Quirino
e zone limitrofe
(provincia di Pordenone)

REFERENTE DEL PRESIDIO

Donato Arnese

cell. 349 6103158

info@fagioloanticodisanquirino.it

RESPONSABILE SLOW FOOD

Emiliano Buffo

cell. 339 2152188

ebuff@libero.it

Formadi frant



Il **Formadi frant** è senza dubbio uno dei simboli più emblematici e interessanti della Carnia: segue un procedimento adottato per salvare le forme di formaggio di malga “difettose” o che semplicemente non potevano essere avviate alla stagionatura, perché magari gonfiate o con la crosta spaccata. Si riunivano le forme non perfette e si sminuzzando in piccoli pezzi o in fettine quelle più fresche e grattugiando le più stagionate, quindi si amalgamavano prima con il latte e poi manualmente con panna di affioramento, sale e pepe fino a ottenere un impasto omogeneo, ricomposto infine nelle fascere delle forme di formaggio. Dopo un giorno o due di riposo, si poneva a stagionare nelle cantine naturali per circa 40 giorni. Questa preparazione storicamente non commercializzata, ma relegata ad un uso domestico, ancora oggi viene realizzata con le stesse modalità e rappresenta una delle espressioni più vere e qualitativamente eccellenti di quell’arte contadina del recupero comune a molte aree alpine italiane. Il Presidio nasce per far conoscere ed incentivare

il mantenimento di questa produzione tradizionale così particolare, legandola all’utilizzo di soli formaggi a latte crudo e alla produzione di alpeggio dell’area carnica, puntando in questo modo a valorizzare il prodotto artigianale e a difenderlo dai tentativi di imitazione che utilizzano solo formaggi di bassa qualità e a base di latte pastorizzato spesso di provenienza non locale.

AREA DI PRODUZIONE

Carnia
(provincia di Udine)

REFERENTE DEI PRODUTTORI

Pietro Gortani
tel. 0432 995365
cell. 335 5951446
info@gortanifarm.it

RESPONSABILE SLOW FOOD

Filippo Bier
tel. 0427 86189
cell. 335 6789205
fibier@tin.it

Formaggio di latteria turnaria



La tradizione delle latterie turnarie era un tempo diffusa in Friuli, nel Veneto orientale e nel Trentino. Il sistema turnario venne istituzionalizzato nel 1880 con la sottoscrizione dello statuto della latteria di Collina a Forni Avoltri, poi decine di altre latterie sorsero su tutto il territorio friulano. Il modello turnario ricalcava e formalizzava l'usanza antica di mettere assieme il latte di più famiglie e caseificare collettivamente, con lo stesso principio della panificazione che avveniva in ogni borgata. Con il trascorrere degli anni e il prevalere della industrializzazione della produzione lattiera questo modello è entrato in crisi e prima dell'intervento di Slow Food le latterie turnarie friulane si contavano sulle dita di una mano. Il Presidio mira perciò a invertire la tendenza, preservando questo sistema e valorizzando il formaggio prodotto in tal modo, detto semplicemente "latteria". Si tratta di un formaggio a latte crudo, ottenuto senza l'utilizzo di fermenti industriali, proveniente da piccoli allevamenti situati a poca distanza dalla latteria, dove la razza bovina più diffusa è la pezzata rossa anche

se non mancano vacche brune, grigio alpine e la rara rossa resiana. Gli animali vengono alimentati unicamente con erba e fieno, sono banditi fasciati e insilati di mais. Promuovere e valorizzare il formaggio latteria a partire dal prezzo di vendita remunerativo del lavoro necessario per produrlo può aiutare ad arginare la chiusura definitiva dell'antico sistema turnario che sta alla base del prodotto.

AREA DI PRODUZIONE

Friuli

REFERENTE DEI PRODUTTORI

Angela Cragnolini

cell. 345 7036423

latteriadicampolessi@gmail.com

RESPONSABILE SLOW FOOD

Filippo Bier

tel. 0427 86189

cell. 335 6789205

fibier@tin.it

Pan di sorc®



La tradizione di questo pane, il **Pan di sorc**, e dei mais cinquantini era un ricordo dei più anziani dell'area pedemontana del Friuli, grazie alle loro testimonianze e alla volontà di valorizzare un territorio attraverso il suo prodotto più originale, che l'Ecomuseo delle Acque ha avviato un progetto di recupero della filiera, riproponendo la coltivazione dei grani antichi per ottenere le farine necessarie alla sua produzione e promuovendone il consumo attraverso attività divulgative e la partecipazione a fiere e incontri di degustazione. Fanno parte del progetto alcuni conservatori di mais cinquantini, i coltivatori delle granelle di mais, frumento e segale, il mugnaio che effettua la molitura a pietra dei cereali, i fornai che ripropongono il pane con la tradizionale lievitazione con pasta madre e cottura in forno a legna. Il progetto è finalizzato a tutelare la biodiversità e i saperi produttivi del Gemonese territorio e promuove tra i produttori l'adozione di pratiche agronomiche sostenibili e lo sviluppo di un approccio etico al mercato. L'obiettivo del Presidio è di aumentare la richiesta

di **Pan di sorc** permettendo un allargamento della filiera anche ad altri coltivatori, mugnai e fornai del territorio. Per tutelare il pane e i produttori è stato depositato un marchio collettivo riconosciuto dal Ministero delle Attività Produttive, che garantisce l'origine e la qualità del prodotto. Il **Pan di sorc** originale è siglato con un'ostia commestibile sulla quale è stampato il marchio.

AREA DI PRODUZIONE

Ambito territoriale dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese, corrispondente ai comuni di Artegna, Buja, Gemona del Friuli, Majano, Montenars, Osoppo (provincia di Udine)

REFERENTE DEI PRODUTTORI

Associazione produttori Pan di Sorc®

cell. 331 1694015

pandisorc@tiscali.it

RESPONSABILE SLOW FOOD

Filippo Bier

tel. 0427 86189

cell. 335 6789205

fibier@tin.it

Pestât di Fagagna



A Fagagna il commercio dei maiali, il *purcit* in friulano, risale ai tempi di Napoleone, mentre i norcini, i *purcitârs*, venivano avviati sin da giovani a imparare questo mestiere. Un mestiere che sulle colline friulane ha permesso di conservare tradizioni alimentari altrimenti destinate a scomparire, come appunto il **Pestât**, una conserva-condimento del tutto peculiare utile per immagazzinare nel lardo di suino i profumi e i sapori delle erbe e delle verdure provenienti dagli orti nel periodo autunnale. Il **Pestât** è prodotto nel periodo della macellazione del maiale, da novembre a marzo, ancora a livello familiare e da pochi produttori. Il Presidio nasce quindi per preservare e far conoscere questo prodotto simbolo della capacità di utilizzare in modo ottimale ogni parte dell'animale e anche per ricostruire una filiera di allevamento locale che sta rischiando di scomparire dato che, negli ultimi anni, sempre più spesso la norcineria friulana impiega suini provenienti da altre regioni oppure dall'estero. Oggi due produttori realizzano ancora artigianalmente il **Pestât**

che, con il Presidio Slow Food, ha acquisito una nuova rinomanza. I due produttori hanno costituito un'associazione e si sono dati un disciplinare di produzione rigoroso che stabilisce alcuni elementi fondamentali: la provenienza regionale del lardo impiegato per il **Pestât** e l'alimentazione dei suini che deve essere composta da ingredienti naturali e priva di ogm.

AREA DI PRODUZIONE

Comune di Fagagna
(provincia di Udine)

REFERENTE DEI PRODUTTORI

Luigina Missana

tel. 338 5081466

info@casalecjanor.com

RESPONSABILE SLOW FOOD

Filippo Bier

tel. 0427 86189

cell. 335 6789205

fibier@tin.it

Pitina



Di recente riconosciuta anche come prodotto IGP, la **Pitina**, di origini contadine, nasce per soddisfare l'esigenza di non sprecare nulla e conservare la carne nei mesi autunnali e invernali. È un prodotto tipico delle valli a nord di Pordenone. Tradizionalmente se si uccideva un camoscio, un capriolo o se si ferivano o si ammalavano una pecora o una capra, non ci si poteva permettere di sprecare questa risorsa alimentare.

Alla carne si aggiungevano sale, aglio, pepe nero spezzettato. Con la carne macinata si formavano piccole polpette, infarinate nella farina di mais e fatte affumicare sulla mensola del *foghèr* (focolare).

La **Pitina**, col passar del tempo, si asciugava e per consumarla occorreva ammorbidirla nel brodo di polenta. Oggidì la **Pitina** è ingentilita da una parte di grasso di suino che smorza il sapore intenso e un po' selvatico della carne di capriolo, capra o pecora. L'affumicatura si realizza con diversi legni aromatici, a volte mescolati tra loro (ma con la prevalenza del faggio). La **Pitina** oggi si mangia cruda a fettine, dopo almeno 30 giorni di stagionatura,

ma è ottima anche cucinata. Può essere scottata nell'aceto e servita con la polenta, rosolata nel burro e cipolla e aggiunta nel minestrone di patate, o ancora fatta *al cao*, cioè cotta nel latte di vacca appena munto. La **Pitina** si presenta anche nelle varianti *peta* e *petuccia*, che differiscono per le erbe aromatiche nell'impasto e le dimensioni.

AREA DI PRODUZIONE

Val Tramontina e Val Cellina
(provincia di Pordenone)

REFERENTE DEL PRESIDIO

Filippo Bier

tel. 0427 86189
cell. 335 6789205
fbier@tin.it

RESPONSABILE SLOW FOOD

Massimo Zecchin

tel. 335 6353176
maxzecchin@gmail.com

Radic di mont



Nel mese di maggio, quando la neve si ritira, i malgari della Carnia raccolgono sugli alpeggi un tenerissimo radicchio selvatico che consumano in insalate o frittate. Il nome scientifico è Cicerbita alpina, ma in questo angolo di Friuli è conosciuto come **Radic di mont** (radicchio di monte) o *radic dal glaz* (radicchio del ghiaccio) e molti appassionati raccoglitori, attendono la fine dell'inverno per raccogliere questa prelibatezza spontanea, che cresce a quote superiori ai 1.000 metri.

Nelle prime settimane di maggio i pascoli ancora impregnati di acqua producono grandi quantità di *radic*: germogli di un particolare colore viola, più o meno intenso secondo i terreni, e tenerissimi, grazie al freddo.

In Carnia è tradizione conservare il *radic* sott'olio. I germogli sono sistemati in olio in piccoli vasetti di vetro, con il procedimento classico delle conserve, che prevede una pulizia accurata dell'ortaggio e la scottatura brevissima in acqua, aceto, vino bianco, sale e un poco di zucchero (qualcuno aggiunge anche cannella o chiodi di garofano).

Il Presidio riunisce un gruppo di raccoglitori

e di piccoli produttori di sottoli che intendono mantenere viva una tradizione gastronomica, ma anche proteggere dall'estinzione un ortaggio spontaneo le cui tecniche di raccolta richiedono perizia, esperienza e forte rispetto del territorio. La raccolta dura massimo tre settimane ed è controllata e regolamentata: il limite di raccolta individuale è di massimo un chilogrammo al giorno.

AREA DI PRODUZIONE

Alpi Carniche,
sopra i 1.000 metri di altitudine
(provincia di Udine)

REFERENTE DEL PRESIDIO

Luigi Faleschini
tel. 0428 91005
cell. 328 7633563
faleschini@valcanale.com

RESPONSABILE SLOW FOOD

Filippo Bier
tel. 0427 86189
cell. 335 6789205
fibier@tin.it

Rosa di Gorizia



Gorizia giace sul lato sinistro del fiume Isonzo sulla pianura alluvionale da esso creata ed è attorniata da colline di origine eocenica che, appartengono alla Repubblica di Slovenia (a est), mentre a nord-ovest formano il Collio, conosciuto per i vini e la frutta. La grande varietà di ambienti e culture ha prodotto nei secoli una ricca e variegata tradizione gastronomica. Negli orti cittadini e nelle zone agricole poste alla periferia della città, da tempo immemore si coltiva una varietà locale di radicchio rosso (*Cichorium intybus*) simile a un fiore appena sbocciato: la **Rosa di Gorizia**. La tecnica tradizionale di coltivazione prevede la semina primaverile a spaglio in consociazione con l'avena oppure la semina in colture di cereali invernali. Alla nascita il radicchio viene protetto dal calore del sole proprio dalle piantine dei cereali che contemporaneamente entrano in competizione con le infestanti limitandone lo sviluppo. Allo sfalcio dei cereali la coltura prevalente sarà quella del radicchio che inizierà a sviluppare rapidamente l'apparato fogliare. La **Rosa di Gorizia** può essere gustata, come

da tradizione, condita semplicemente con olio e aceto, con aggiunta di uova sode, fagioli o ciccioli di maiale (*frizis*), ma non mancano elaborate preparazioni frutto della inventiva dei cuochi che ne stanno scoprendo l'esistenza. Obiettivo del Presidio è evitare l'estinzione della produzione (a causa della progressiva riduzione dei terreni vocati) dando sostegno e visibilità agli agricoltori che hanno saputo conservare questo storico radicchio.

AREA DI PRODUZIONE

Orti della città di Gorizia,
in particolare i terreni alluvionali
posti a nord della città
(San Rocco e Sant'Andrea)

REFERENTE DEL PRESIDIO

Carlo Darco Brumat
tel. 347 7837039
carlobrumat@libero.it

RESPONSABILE SLOW FOOD

Michela Fabbro
tel. 0481 522700
info@rosenbar.it

Varhackara



La **Varhackara** è un pesto particolare ed è preparato nella frazione di Timau, nel comune di Paluzza, nella montagna della provincia di Udine. Gli ingredienti sono lardo bianco, speck e pancetta affumicata con l'aggiunta di qualche erba aromatica. Tradizionalmente la **Varhackara** viene conservata in vasche di pietra e può essere consumata come antipasto spalmata sul pane o sui crostini caldi; viene pure abbinata a verdure fresche, minestre e sughi, ma serve anche come condimento di gnocchi di patate oppure di una pasta tipica friulana: i *cjarsons* (ravioli ripieni di erbe o di prugne, con varie aggiunte, dal cacao amaro alla ricotta).

La località in cui viene prodotto questo pesto speciale, Timau, ha una storia particolare in quanto lega la sua identità storica alla parlata locale, appartenente alla famiglia dei dialetti sud-bavaresi, simile al carinziano. Timau (analogamente a Sauris, comune più elevato della regione, isola alloglotta della valle del Lumiei) fa parte in un'enclave tedesca della Carnia formatasi in seguito all'insediamento di un gruppo di minatori

tedeschi che ha portato e sviluppato in loco la propria tradizione gastronomica. Questo prodotto trae origine dalla tradizione di voler valorizzare e conservare il lardo. Il prodotto può essere acquistato solo da due produttori e la produzione è limitata per cui non sempre si riesce a trovarlo.

AREA DI PRODUZIONE

Timau
(Comune di Paluzza)

RESPONSABILE SLOW FOOD

Marino Corti
tel. 328 2155654
masicortim@libero.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI

Massimo Mentil
tel. 338 1784395
maxment@libero.it

Una regione sorprendente

Il **Friuli Venezia Giulia** è la dimostrazione che ci sono ancora luoghi d'Italia da conoscere. Un borgo nascosto in cui perdersi, l'ultima annata di vino da degustare, una fetta di salame o di prosciutto appena tagliata, un sentiero di montagna da percorrere, nuove storie da ascoltare: il **Friuli Venezia Giulia** è capace di regalare l'emozione della prima volta. Tra le cime delle Alpi e Dolomiti, le onde dell'Adriatico, le piazze di eleganti città, le vie dei borghi e le colline del Collio si incontra in un'unica regione un concentrato di quelle caratteristiche che rendono l'Italia quel luogo amato da scrittori, poeti, viaggiatori. Una terra che ha fatto della sua posizione geografica di confine, ma al centro dell'Europa, la propria ricchezza: in meno di due ore di viaggio si incontrano le culture italiana, slava e germanica che si esprimono in una sorta di caleidoscopio di tradizioni, lingue e confessioni.

Visita www.tastefvg.it

Slow Food Fvg

Slow Food ha in Fvg cinque Condotte che rappresentano le diversità geografiche e agroalimentari: la Carnia "Gianni Cosetti", il Friuli, Gorizia, il Pordenonese, Trieste. Ogni Condotta è coordinata da un Fiduciario e sceglie in assemblea un Comitato di Condotta, composto da un numero variabile di soci con compiti diversi.



Segui i Presìdi e i progetti delle nostre condotte sul sito www.slowfoodfvg.it, nella nostra pagina facebook **Slow Food Fvg** o su instagram **@slowfoodfvg**