

“Genuinità in città- prodotti tipici, vino ed artigianato “

Progetto SOLUM – Giornata di studio a Nova Gorica

Una festa transfrontaliera dedicata ai prodotti tipici e tradizionali ha preso avvio il 16/5/2013 a Nova Gorica ed è frutto di una stretta e fruttuosa collaborazione fra il Comune di Nova Gorica e la Provincia di Gorizia. Iniziativa finanziata con fondi Comunitari del **progetto SOLUM** di Cooperazione transfrontaliera Italia Slovenia, l'evento è una vetrina di prodotti tipici sloveni ed italiani che vengono proposti alla conoscenza del grande pubblico. Il progetto ha coinvolto attivamente anche gli altri partners del **progetto SOLUM**: il Comune di Sauris, la Provincia di Ravenna, la LTO Kranjska Gora, la Camera per l'agricoltura e le foreste di Nova Gorica, l'Agenzia ROD, il Comune di Tresigallo, nell'ottica di fare sistema in un territorio diversificato, ma contiguo al fine di promuovere i prodotti delle diverse terre ed i mestieri tradizionali.



Il 16 maggio 2013 si è dato avvio alla fiera di presentazione dei prodotti e produttori nel piazzale del Municipio di Nova Gorica, che è proseguita il 17 maggio e si è conclusa il 18 maggio con la

degustazione guidata di vini. Nella mattinata del 17 maggio 2013, nel Municipio di Nova Gorica, si è dato largo spazio ad un convegno sul futuro delle produzioni tipiche e tradizionali.



Dopo i saluti di benvenuto con intervento del dr. **Branimir Radikon**, direttore dell' Istituto Agricoltura e Foreste (KGSZ) vi è stato un confronto fra le certificazioni di qualità in Italia ed in Slovenia, con due presentazioni effettuate dal dott. **Josko Vončina** della KGZS di Nova Gorica e dal dott. **Claudio Fabbro**, agronomo e giornalista di settore.



Dagli interventi sono emerse numerose similitudini fra i due sistemi di certificazione, con particolare riferimento ai vini, ma è anche emerso che spesso la burocrazia fa sì che le aziende, pur producendo prodotti di indubbia qualità, scelgano di etichettare i vini come da tavola o IGT piuttosto che con certificazioni superiori. Il messaggio è stato chiaro: giusti i controlli, giuste le garanzie di qualità ma semplificazione amministrativa.... ! Invece il dott. **Ales Kuhar** della Facoltà di Biotecnologie dell'Università di Ljubljana ha esposto i dati rilevati alle valutazioni del consumatore sloveno e alla propensione all'acquisto dei prodotti alimentari. Il dott. **Janez Bogataj**, professore emerito dell'Università di Lubiana, ha descritto la mappatura dei prodotti tipici e tradizionali della Slovenia, indicando in particolare il valore aggiunto che questi possono dare al territorio e l'importanza di usarli nella ristorazione. Raccontando un aneddoto realmente vissuto, ha sottolineato che all'estero capita di trovarsi di fronte a persone che nel proprio ristorante utilizzano solo i prodotti locali e non di altra provenienza, perché convinti del detto "paese che vai tradizioni che trovi". Inoltre si sottolinea come è giusto recuperare le ricette del passato, perché sono parte della nostra storia, rielaborandole per renderle piacevoli al gusto contemporaneo, ma mantenendone l'identità. In questo excursus sulle realtà transfrontaliere si può inserire anche la presentazione del sindaco del Comune di Sauris, **Stefano Lucchini**. Una realtà di montagna di 490 abitanti, testimonia la passione e l'investimento nelle tradizioni: il lavoro del legno, il turismo ambientale e i prodotti gastronomici di eccellenza dal proscritto crudo e derivati, alla birra di Sauris, alla passione ed uso delle erbe, al miele ed i piccoli frutti. Il sindaco ha sottolineato che è indispensabile lo scambio di conoscenze fra i territori confinanti, in quanto si fa parte della stessa area, con molte similitudini e passioni condivise: i problemi nella cooperazione sono quelli burocratici che non consentono, spesso, con facilità, di aderire ad iniziative come quella organizzata in SOLUM. Pur essendo nella UE ci sono ancora ostacoli amministrativi, legislativi e fiscali da superare!!! Un'altra testimonianza concreta è stata data dalla signora **Marija Bončina** che ha raccontato uno spaccato di vita in quel di Čadrag – Slovenia.



Ha rimarcato, che chi crede veramente nelle potenzialità del proprio territorio può ottenere sia soddisfazioni personali sia economiche. Infatti, lei e la sua famiglia hanno fondato un'azienda agricola, che produce formaggio e si sono fatti conoscere in Slovenia ed all'estero e riescono bene a condividere la loro passione anche con il territorio che li circonda. A chiusura del convegno due importanti interventi: **Paolo Zoppolati**, rinomato cuoco del ristorante "Il giardinetto" di Cormons e **Ana Roš**, cuoca del famoso ristorante Hiša Franko a Kobarid. Il primo ha raccontato la propria esperienza come cuoco e la necessità di creare i propri piatti usando prodotti locali, siano questi del Friuli Venezia Giulia o della Slovenia.



Ha raccontato che di recente, assieme ad un amico, passeggiando in Collio, ha notato in un campo incolto ben 50 varietà di erbe commestibili: questo per spiegare, che abbiamo a portata di mano prodotti genuini, che vanno riscoperti e poi elaborate secondo la propria creatività. Sono importanti sono le sinergie che si creano: una ricetta del passato riproposta, anche con un pizzico di modernità e soprattutto con prodotti locali. Infatti il turista ricorda , dopo anni, i sapori ed i profumi della propria vacanza , collegati a quello che ha mangiato o che ha bevuto; quasi una sorta di imprinting nel proprio diario di viaggio mentale!! Anche **Ana Roš** ha evidenziato quanto sia importante trovare le risorse per una cucina di qualità nel proprio territorio, perché in tal modo si favorisce l'economia locale e perché ne guadagna l'attività diventando particolare e speciale. Ovviamente importante è la qualità dell'ospitalità e del piatto che si propone

all'ospite. Usare prodotti "chilometro zero" è il valore aggiunto della propria attività! Nel suo saluto l'Assessore provinciale **Mara Černic** ha ulteriormente ribadito l'importanza del territorio, la sua riscoperta e valorizzazione in un mondo globalizzato dove vengono annullate tutte le differenze e', invece, molto importante la riscoperta e la rielaborazione della propria identità. Infatti e' un'identità' consapevolmente vissuta e interpretata, che rende il nostro territorio unico e interessante per un potenziale visitatore.

MB-CF

17 maggio2013