

Corso Narratori Slow del Friuli Venezia Giulia

Accogliere il turista e saper presentare anche le eccellenze enogastronomiche del Friuli Venezia Giulia. E' questo che si propone il progetto curato **dall'Associazione Slow FVG, dall'Agenzia Turismo FVG e dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Udine**, cogliendo lo spunto fornito da **Expo 2015**.



Villa Russiz

Il corso era rivolto alle guide turistiche della regione e, più in generale, a chiunque si occupi di accoglienza, proponendo un percorso di formazione sulle tematiche del cibo, nella convinzione del loro valore per la presentazione di un territorio e per la piena soddisfazione dell'esperienza turistica.

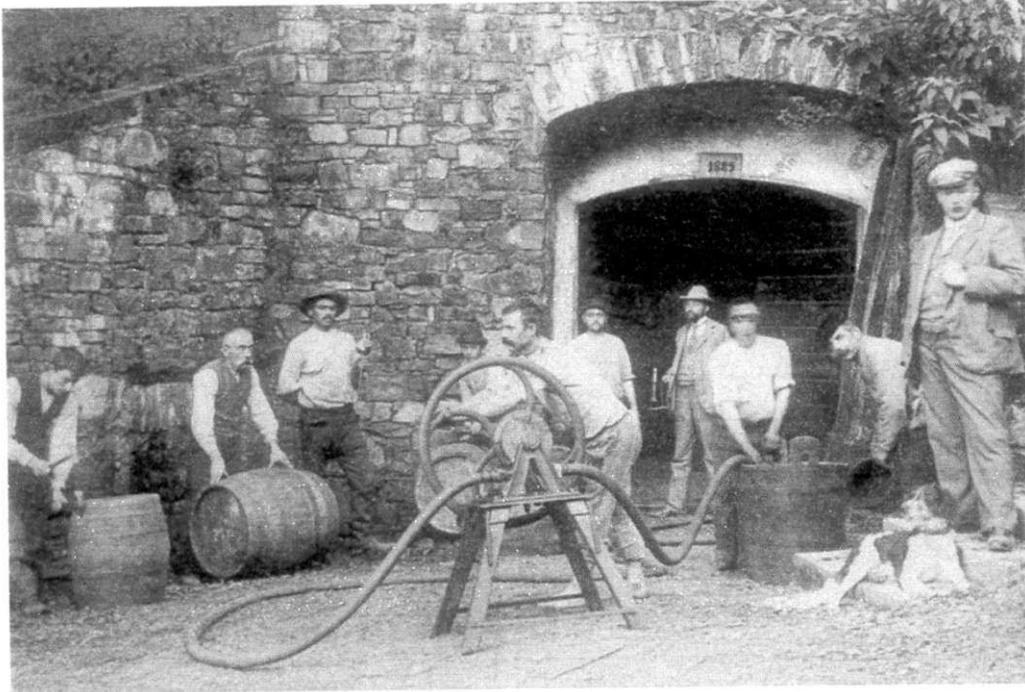
Punto di partenza del percorso è stata una visione olistica del cibo, lontana dalla frequente banalizzazione mediatica del suo significato. Il cibo, infatti, deve essere considerato come intersezione di piani e di

linguaggi e come strumento di trasmissione di conoscenza ed emozioni. In questa prospettiva il discorso sul cibo contribuisce a una «narrazione» del territorio più ricca e coinvolgente, grazie alle interconnessioni che esso sa rivelare tra storia, ambiente, cultura ed economia e alla capacità di costruire esperienze e ricordi.



Villa Russiz, vigne e mausoleo

L'obiettivo è stato dunque quello di creare un legame virtuoso e autentico tra l'esperienza turistica, lo sviluppo di una corretta cultura del cibo e la valorizzazione del patrimonio agroalimentare di qualità del Friuli Venezia Giulia, riconoscendo alle guide turistiche un ruolo cruciale in questo processo.



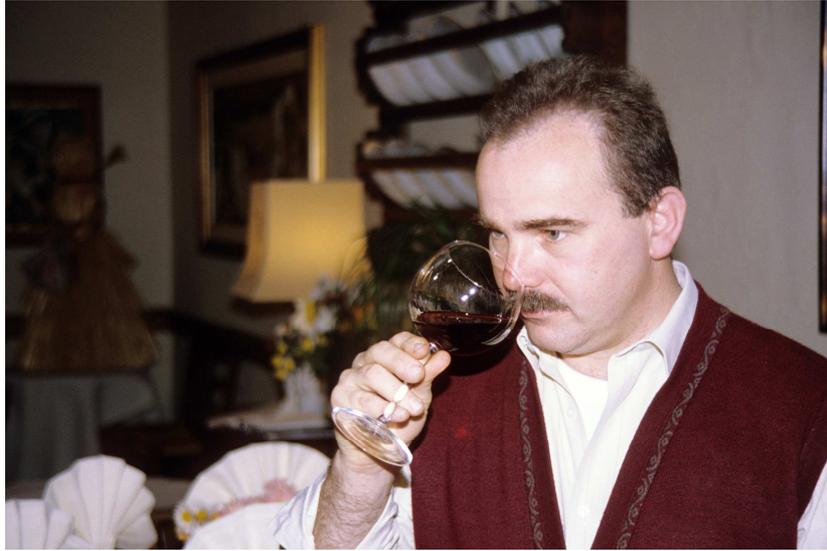
Villa Russiz, cantine, 1889

Ogni incontro ruotava attorno ad alcune tematiche principali ed ha visto la partecipazione di relatori di genere anche molto diverso l'uno dall'altro, in modo da fornire un approccio multidisciplinare e plurale al tema del cibo, in cui un ruolo di rilievo è ricoperto dalla dimensione del racconto e dell'esperienza.

I partecipanti al corso hanno potuto conoscere più da vicino con gli esperti dei vari settori, le eccellenze triestine (caffè, olio d'oliva, enogastronomia) ; poi le malghe , l'arte casearia e delle grappe e dei distillati , l'acquacultura, il vivaismo viticolo, la norcineria artigianale (prosciutto in primis) etc..

A Villa Russiz (Capriva GO) gli argomenti vertevano da *La vite e il territorio regionale* (Enos **Costantini) , *La biodiversità della montagna tra passato e presente* Nicola **Perullo** (Università di Scienze**

Gastronomiche), *L'estetica del gusto La cucina mitteleuropea e di confine* (a cura della Subida, con Joško **Sirk**).



Josko Sirk della Subida

Giulio Colomba , Claudio **Fabbro** , Pierluigi **Zamò** hanno approfondito la situazione vitivinicola e Giles **Watson** quella delle *parole del vino in inglese* .



Giulio Colomba, a sinistra



*nella foto (archivio Claudio Fabbro) : Villa Russiz, 07.03.2015,
da sn. Zamò, Fabbro, Watson*

Info: narratori.slowfoodfvg@gmail.com

Per informazioni: 347 8213656 (Andrea **Gobet** – Slow Food FVG)

Slow Food FVG

info@slowfoodfvg.it