

Tino Sangiglio

**Appunti per un'azione di tutela e di valorizzazione dei nostri prodotti tipici agro-alimentari
I Giacimenti Gastronomici e le Denominazioni Comunali:
hanno una possibilità nel nostro Territorio?**

67

Che cosa sono i giacimenti gastronomici? Sono gli infiniti prodotti naturali che costituiscono i più preziosi tesori alimentari e nutrizionali sui quali si basa tutta la civiltà materiale italiana e quindi anche quella delle nostre terre che ne sono infatti ricchissime. Da qui la necessità di tutelare e valorizzare almeno i principali di questi prodotti attraverso una salvaguardia giuridica da istituire da parte dei singoli Comuni interessati mediante l'istituzione delle DE.CO. (denominazioni comunali).

L'idea dei "Giacimenti Gastronomici" (G.G.) è quanto mai naturale e semplice anche se è solo in questi ultimi anni che sono state enucleate ed analizzate le sue potenzialità e le sue peculiarità: potenziare, valorizzare e tutelare i prodotti tipici agro-alimentari che ogni zona e ogni paese dell'Italia conserva tra le sue ricchezze e le sue specialità: un campionario vastissimo di prodotti disseminati in quasi tutti i comuni della Penisola. Ma l'aspetto nuovo della questione è l'idea di adottare delle tutele *comunali* per i più tipici prodotti agro-alimentari mediante l'istituzione di "denominazioni comunali" (DE.CO.) al fine di intraprendere, sotto il controllo dei Comuni interessati, non solamente un'azione di tutela e di salvaguardia dei prodotti della terra ma in contemporanea sviluppare un rilancio delle attività economiche connesse a questi prodotti tipici del territorio.

L'idea è partita da Gigi Veronelli, il notissimo enogastronomo nostrano le cui vedute non di rado hanno vigorosamente scosso e innovato certi adagiamenti rutinieri della enologia nazionale a fronte della dinamicità e talora aggressività dei maggiori Paesi a vocazione enoica. Anzi l'idea è *ripartita* perché già negli anni Cinquanta Veronelli aveva analizzato tali potenzialità nazionali e sollecitato la salvaguardia di un patrimonio di inestimabile unicità e di impagabile valore. Adesso l'idea veronelliana è stata recepita dall'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani (ANCI) e quindi con il suo supporto il cammino del progetto potrebbe prendere un concreto avvio; potrebbe, è il caso di dire, giacché le difficoltà d'ordine burocratico e amministrativo sono infinite ma le recenti decisioni della Comunità Europea tendenti a svaloriare prodotti tipici italiani come l'olio d'oliva e la pasta, solo per fare un esempio, dovrebbero suggerire

una concordia d'intenti e, soprattutto, una rapida azione da parte di tutti i Comuni italiani interessati a vedere tutelati e apprezzati i loro tipici prodotti agro-alimentari.

Si pensi su quali preziosi tesori alimentari e nutrizionali si basa tutta la civiltà italiana sulla scia di una tradizione di cibi e di bevande che è anche e soprattutto un fatto *culturale* (del resto *cultura* e *coltura* non solo hanno una comune etimologia ma indicano un rapporto strettissimo che ha legato da secoli, e ancora oggi lega, l'uomo alla sua terra): l'olio, il pane, i dolci, la frutta, gli animali "ruspanti", le verdure, le primizie. Giacché i *Giacimenti Gastronomici* altro non sono che il frutto del lavoro, della fatica e dell'ingegno dell'uomo, specie a livello artigianale o comunque non a forte spinta industriale, costituendo dunque uno dei patrimoni nazionali più preziosi e insostituibili e non solo dal punto di vista storico, civile, economico, *culturale* quindi in senso lato, ma pure dal punto di vista della salute alimentare e nutrizionale, *quotidiano* dunque.

Ecco evidenziata allora l'esigenza, a fronte della sempre più massiccia minaccia della cosiddetta globalizzazione dei mercati che sempre più largamente invade anche i beni di consumo e quindi quelli dell'alimentazione, di tutelare questi prodotti tipici. Se poi si aggiungono a questa presenza minacciosa le difficoltà generazionali ad interessarsi e ad occuparsi di questo settore a livello artigianale e i sempre maggiori favoritismi igienici e tecnici offerti alla grande industria, appaiono ancora più evidenti il depauperamento e lo smembramento che rischiano di farci perdere, lentamente ma inesorabilmente, il nostro patrimonio gastronomico, e quindi il patrimonio gastronomico dei singoli comuni, piccoli o grandi. E allora la salvaguardia di questo patrimonio costituito dai prodotti



68

di qualità non è solo un dovere *culturale e colturale* ma pure un'esigenza di salvaguardia e di mantenimento del livello occupazionale e della competitività economica.

È giunto il momento insomma che i Comuni, come ha rilevato più volte Veronelli, tornino ad essere "padri" delle loro terre e si facciano promotori dei prodotti che ancora non hanno avuto lo sviluppo che ha raggiunto la produzione vinicola e tutelino le vocazioni prioritarie dei frutti e delle verdure e degli animali nei loro territori insieme ai prodotti genuini della loro immediata lavorazione attraverso la realizzazione delle Denominazioni Comunali.

La Regione Friuli-Venezia Giulia è terra ricchissima di "giacimenti gastronomici" con una gamma vastissima di prodotti peculiari e caratteristici, specchio di una civiltà e di una tradizione antichissime. Sono ben 68 i G.G. individuati da Veronelli nella nostra regione. La parte del leone la fa la provincia di Udine con ben 43 "presenze": **Amaro** (il latteria carnico), **Aquileia** (le pesche, le mele, le susine, gli asparagi, i *busolai*), **Arta Terme** (i funghi, i fagioli, il montasio), **Basiliano** (i polli nella frazione Variano), **Bicinicco** (le patate, i fagioli, il burro, il latteria, il salame crudo, il cotechino, la salsiccia), **Buia** (le trote del Lerda), **Buttrio** (il montasio), **Campolongo Torre** (le pesche, la *luganega*), **Castions di Strada** (l'anguria, il melone), **Chiusaforte** (il burro, il montasio, il *cunciz*, la ricotta fresca fatta fermentare), **Cividale del Friuli** (l'olio d'oliva di frantoio, il montasio, la gubana, i *perseghini* dolci), **Codroipo** (il *muset*), **Fiumicello** (le pesche), **Gemona del Friuli** (il formaggio fresco, la pinza dolce, le favette, la *cuesse*), **Lignano Sabbiadoro** (le pesche, le pere, le mele, il radicchio, i pomodori), **Maiano** (la brovada), **Malborghetto Valbruna** (le patate bianche "fiocco di neve"), **Maniago** (le mele, le pere), **Manzano** (l'olio d'oliva di frantoio, le pere, le pesche), **Martignacco** (i capretti), **Nimis** (l'olio d'oliva di frantoio), **Paularo** (il formaggio di malga), **Pavia di Udine** (le pere, le pesche, la salsiccia), **Pradamano** (le pesche, le pere, il latteria), **Prato Carnico** (i fagioli, il salame affumicato), **Premariacco** (le mele, le pere, il

montasio, la gubana), **Ravascletto** (la salsiccia, il salame affumicato), **San Daniele del Friuli** (il prosciutto), **San Giovanni al Natisone** (le pesche, le pere, le mele, le prugne, la gubana), **San Leonardo del Friuli** (la gubana), **San Pietro al Natisone** (i funghi porcini, gli *ardana* - ovuli reali -, le pesche nelle località di Radda Vernassino e Azzida, le melanzane, il latteria tipo montasio di Vernano e Azzida, le trote del Natisone, la gubana), **San Vito al Torre** (gli asparagi, le pesche), **Sauris** (il prosciutto affumicato), **Sedegliano** (le pere, le mele, il formaggio), **Socchieve** (il *saltarello* in località Nonta), **Tapogliano** (le pere, le mele, le pesche), **Tarcento** (le ciliegie, le castagne), **Tavagnacco** (gli asparagi), **Tolmezzo** (i fagioli, il burro, il montasio, le carni di vitello), **Torviscosa** (le pesche, le mele, il latte), **Trasaghis** (i

GLI ELOGI DEL PORCO

CAPITOLI BERNESCHI

DI

TIGRINTO BISTONIO

R. A., E ACCADEMICO DUCALE
DE' DISSONANTI DI MODENA.



I N M O D E N A

PER GLI EREDI DI BARTOLOMEO SOLIANI STAMPATORI DUCALI
M D C C L X L

Con licenza de' Superiori.

lamponi, i mirtilli della località Avasinis, la ricotta), **Treppo Carnico** (lo strucolo, il presnitz), **Udine** (la gubana).

Nella provincia di Pordenone le “presenze” sono 12: **Andreis** (i fagioli, il burro), **Casarsa della Delizia** (le pesche, le mele, le pere, la pinza dolce), **Cimolais** (la saliccia), **Clauzetto** (le mele, le pere, il formaggio salato), **Meduno** (il salame misto di carne di pecora e grasso di maiale), **Morsano al Tagliamento** (le oche, le anatre, le trote, l'anguilla, il pigo o *aurin*, il fegato d'oca), **Prata di Pordenone** (le anguille, le trote), **Ramuscello** (le carni suine), **San Giorgio della Richinvelda** (gli asparagi), **San Quirino** (le ciliegie, le pesche, le mele, le pere), **San Vito al Tagliamento** (le ciliegie, le pere, le pesche, la trippa, lo slivoviz), **Sesto al Reghena** (le carni ovine).

Quattro le “presenze” della provincia di Trieste: **Duino Aurisina** (i frutti di mare, le triglie, le seppie, il prosciutto, i chifeletti dolci di patata), **Monrupino** (il prosciutto), **Muggia** (le cozze, il presnitz), **Trieste** (il presnitz, lo strucolo).

Infine interessanti i G.G. riferiti alla provincia di Gorizia, quelli cioè che più direttamente ci riguardano (sono 9): **Cormons** (le pesche, le ciliegie, il salame, il prosciutto), **Dolegna del Colle** (la gubana, lo slivoviz), **Gorizia** (il radicchietto, le pesche gialle e bianche, le susine, il nocino goriziano), **Grado** (il pesce), **Monfalcone** (le fragole), **Romans d'Isonzo** (i tacchini), **Ronchi dei Legionari** (le pesche), **San Floriano del Collio** (le ciliegie, il prosciutto), **Staranzano** (le anatre).

Per quanto riguarda le referenze della provincia di Gorizia – queste come tutte le altre non sono ovviamente esaustive ma indicative di un patrimonio sterminato ricco di altre, ulteriori aggiunte e “scoperte” – si tratta di poche specialità e dunque soggette ad aumentare se si vorrà procedere ad una individuazione più ampia ed articolata; in particolare sarebbe interessante esaminare quali altri proposte possono essere rilevate nel nostro Territorio.

Ma il fatto dell'identificazione di ulteriori G.G. è relativamente importante. Ciò che è veramente importante e

basilare è che ciascun Comune del Territorio affronti in tempi rapidi il percorso politico e burocratico per la fissazione delle Denominazioni Comunali attuando una sollecita zonazione dei loro territori finalizzata ad una identificazione certa e scientifica delle reali vocazioni colturali di ogni singola area e alla istituzione di “disciplinari di produzione” che leghino i prodotti al loro territorio (i prodotti agricoli ma anche i prodotti di trasformazione). Occorre, in conclusione, che i singoli Sindaci si attivino con energia per dar vita, d'intesa con l'ANCI, ai procedimenti legislativi necessari. Decisione, tempismo e consapevolezza: è quello che si chiede agli amministratori locali perché anche le Denominazioni Comunali non restino un sogno nel cassetto, un altro bellissimo progetto irrealizzato. E una perdita irrecuperabile della nostra civiltà e delle nostre tradizioni. □

Su Tino Sangiglio si veda la scheda biobibliografica apparsa nel n. 13-14/2000.

