

la Repubblica



Nel talk inaugurale di Aria di Festa, l'evento che celebra il prodotto friulano, un'analisi del genius loci che rende possibile un miracolo di gusto. Tra gli ospiti Roberto Farnesi, Andrea Mainardi, Antonella e Giannola Nonino

“Se il San Daniele è nato qui non è un caso, perché qui trova un clima e territorio ideale. Possiamo dire che uno degli ingredienti del San Daniele è proprio San Daniele. Con questa metafora di una città che è parte stessa della ricetta del suo prodotto più celebre, Martina Liverani ha introdotto il dibattito “Alle radici del mito”, organizzato dal Gusto per la nuova edizione di Aria di Festa, nel comune friulano che ogni anno attira per l'occasione migliaia di visitatori.

Ogni prodotto riassume in sé tutte le influenze di un luogo e si sviluppa in armonia con esso e le persone che questo territorio lo cucinano, lo vinificano, lo distillano, lo comunicano. Così a parlarne sul palco allestito al Parco del Castello sono stati due rappresentanti del ristorante la Subida, lo chef Alessandro Gavagna e Mitja Sirk, sommelier e produttore di vino, poi l'antropologo Enrico Maria Milcic, autore del libro “La Locanda ai margini d'Europa”, Giannola e Antonella Nonino, imprenditrici del mondo della grappa, Andrea Mainardi chef e conduttore televisivo e l'attore Roberto Farnesi, qui in qualità di socio del ristorante pisano Ristoro & Locanda - La bottega del Parco. Moderati da Liverani e dal direttore del Gusto Luca Ferrua, hanno sottolineato il rapporto cibo territorio da ogni punto di vista. Farnesi, per esempio, ha ricordato come un'azienda e un ristorante creino un indotto importante in una città e in un'intera regione, invogliando le persone ad andare alla scoperta della gastronomia proprio lì dove i prodotti nascono, ma allo stesso tempo diventando ambasciatori sui mercati esteri.



Il pensiero di Mainardi, che lui diffonde nei suoi programmi in tv come nel suo ristorante unico (ha un solo tavolo), è quanto sia importante che i territori siano conosciuti, protetti ma soprattutto trasmessi alle generazioni future, quindi insegnati ai bambini. “Stamani qui a San Daniele - ha detto - ho visto bambini con le nonne che davano loro per colazione una bella fetta di pane col prosciutto. Questo è fondamentale, diffondere la cultura e l'identità di un paese e la sua comunità”. La continuità tra generazioni, insomma, il saper accogliere l'eredità del passato è la chiave per il futuro. alla base

Mitja Sirk , per esempio, si dice figlio non solo dei suoi genitori ma di tutta la Subida, cioè dell'azienda familiare in cui è nato e cresciuto, in cui ha respirato la filosofia dedica al territorio fin dai primi attimi. Lui, che dal mentore Josko Gravner ha avuto in dono un'anfora per il vino, ha cominciato una sua piccola produzione proprio in omaggio ad antiche pratiche enologiche. Pratiche che non solo resistono ma sono la ricchezza identitaria di molte comunità che vi si riconoscono, ma che a volte con molta fatica devono essere protette. Non a caso Gianola Nonino importantissimo coltivare la storia ma altrettanto portarla per il mondo sennò "ce la raccontiamo tra noi".

Enrico Maria Milic, che nel suo libro racconta la storia della **Locanda Devetak**, afferma infatti che vivere nei territori marginali, “può essere una maledizione ma anche una benedizione. Perché qui sono di casa il calore umano, l'accoglienza, una diversa presa di cura e una cucina che, citando la cuoca Augustin, permette di dare ai tuoi clienti la chiave d'accesso di luoghi dimenticati”. I sapori che Mainardi, ironicamente, chiama “il gusto paraculo di quando era bambino” per sottolineare che non bastano solo tecniche e ingredienti sopraffini, ma sono necessarie le ricette che parlano alle suggestioni e ai ricordi.

Certo, non basta offrire il meglio per essere grandi. A infuocare la platea con la sua simpatia e il dissacrante senso pratico è Giannola Nonino che evidenzia la necessità di comunicare tutta l'eccellenza. “I ragazzi devono viaggiare e studiare, prendersi cura delle tradizioni e farle evolvere. Ma poi è necessario comunicare, raccontare all'esterno, perché se continuiamo a dirci tra di noi quanto siamo bravi non andiamo da nessuna parte e non cresciamo”. Per questo Antonella Nonino parla di come fanno conoscere la loro grappa, con il piacere di abbinamenti con cui accolgono gli ospiti in distilleria: Grappa di Picolit, San Daniele e mostarda di fichi”, perché alla fine quel che cresce insieme sta bene insieme.

“If the San Daniele was born here, it is not by chance, because it finds an ideal climate and territory here. We can say that one of the ingredients of the San Daniele is San Daniele itself. With this metaphor of a city that is itself part of the recipe of its most famous product, Martina Liverani introduced the debate “At the Roots of Myth,” organized by Gusto for the new edition of Aria di Festa, in the Friulian town that attracts thousands of visitors every year for the occasion.

Each product sums up in itself all the influences of a place and develops in harmony with it and the people who cook, make wine, distill, and communicate this territory. So talking about it on the stage set up at the Castle Park were two representatives of the restaurant la Subida, chef Alessandro Gavagna and Mitja Sirk, sommelier and wine producer, then anthropologist Enrico Maria Milcic, author of the book “La Locanda ai margini d'Europa,” Giannola and Antonella Nonino, entrepreneurs in the world of grappa, Andrea Mainardi chef and TV host, and actor Roberto Farnesi, here as a partner in the Pisan restaurant Ristoro & Locanda - La bottega del Parco. Moderated by Liverani and the director of Gusto, Luca Ferrua, emphasized the food-land relationship from every angle. Farnesi, for example, recalled how a company and a restaurant create important induced activities in a city and in an entire region, inducing people to go and discover gastronomy right where the products are born, but at the same time becoming ambassadors in foreign markets.

Mainardi's thought, which he spreads in his TV programs as well as in his unique restaurant (he has only one table), is about how important it is that territories be known and protected, but above all passed on to future generations, therefore taught to children. “This morning here in San Daniele,” he said, “I saw children with their grandmothers who gave them a nice slice of bread with prosciutto for breakfast. This is fundamental, to spread the culture and the identity of a country and its community.” Continuity between generations, in short, knowing how to embrace the legacy of the past is the key to the future.

Mitja Sirk, for example, says he is a son not only of his parents but of the whole Subida, that is, of the family business where he was born and raised, where he breathed the philosophy dedicated to the land from the earliest moments. He, who was given a wine amphora as a gift from his mentor Josko Gravner, began his own small production precisely in homage to ancient winemaking practices. Practices that not only endure but that are the identity richness of many communities that identify with them, but that sometimes with much effort must be protected. It is no coincidence that Giannola Nonino says that it is important to cultivate history but equally important to spread it around the world otherwise “we tell each other about it”.

Enrico Maria Milic, who in his book tells the story of the Locanda Devetak, says in fact that living in marginal territories, “can be a curse but also a blessing. Because here there are at home human warmth, hospitality, a different take on care and a cuisine that, quoting Chef Augustin, allows you to give your customers the key to access forgotten places”. The flavors that Mainardi, ironically, calls “the opportunist taste of when he was a child” to emphasize that it takes more than just techniques and superfine ingredients; it takes recipes that speak to suggestions and memories.

Certainly, offering the best is not enough to be great. Who inflames the audience with her sympathy and irreverent practical sense is Giannola Nonino who highlights the need to communicate all the excellence. “Kids need to travel and study, take care of traditions and make them evolve. But then it is necessary to communicate, to tell the outside world, because if we keep telling each other how good we are, we go nowhere and we don't grow”. This is why Antonella Nonino talks about how they make their grappa known, with the pleasure of pairings with which they welcome guests at their distillery: Picolit Grappa, San Daniele and fig mostarda,” because in the end what grows together stays well together.

In the opening talk of Aria di Festa, the event that celebrates Italian raw ham an analysis of the Genius loci (genius of the place) that makes possible a miracle of taste. Among the guests Roberto Farnesi, Andrea Mainardi, Antonella and Giannola Nonino.