

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.

„Dass der San Daniele-Schinken hier entstand, ist kein Zufall, denn hier findet er ein ideales Klima und ein ideales Gebiet. Wir können sagen, dass beim San Daniele eine der Zutaten San Daniele selbst ist.“ Mit dieser Metapher einer Stadt, die selbst Teil des Rezepts ihres berühmtesten Produkts ist, leitete Martina Liverani die Debatte „An den Wurzeln des Mythos“ ein, die von der Zeitschrift *Gusto* anlässlich der neuen Ausgabe von *Aria di Festa* in der friaulischen Stadt organisiert wurde, die bei diesem Event jedes Jahr Tausende von Besuchern anzieht.

Jedes Produkt fasst alle Einflüsse eines Ortes zusammen und entwickelt sich im Einklang mit ihm und den Menschen, die es kochen, keltern, destillieren und kommunizieren. So kamen auf der im Parco del Castello aufgebauten Bühne zwei Vertreter des Restaurants La Subida, Küchenchef Alessandro Gavagna und Mitja Sirk, Sommelier und Weinproduzent zu Wort, dann der Anthropologe Enrico Maria Milic, Autor des Buches "La Locanda ai margini d'Europa", Giannola und Antonella Nonino, Unternehmerinnen in der Welt des Grappa, Andrea Mainardi, Koch und Fernsehmoderator, und der Schauspieler Roberto Farnesi, hier aber als Geschäftspartner des pisanischen Restaurants Ristoro & Locanda - La bottega del Parco zu Gast. Unter der Moderation von Martina Liverani und *Gusto*-Chefredakteur Luca Ferrua beleuchteten sie die Beziehung zwischen Essen und Territorium aus allen Blickwinkeln. So erinnerte Farnesi daran, wie ein Unternehmen und ein Restaurant einen wichtigen wirtschaftlichen Anreiz für eine Stadt und eine ganze Region schaffen, indem sie die Menschen dazu anregen, die Gastronomie dort zu entdecken, wo die Produkte entstehen, und gleichzeitig zu Botschaftern auf ausländischen Märkten werden.

Mainardis Gedanke, den er sowohl in seinen Fernsehsendungen als auch in seinem einzigartigen Restaurant (er hat nur einen Tisch) verbreitet, kreist um die Tatsache, dass es wichtig sei, Territorien bekannt zu machen, sie zu schützen, sie aber vor allem an künftige Generationen weiterzugeben und dies auch den Kindern zu vermitteln. „Heute Morgen habe ich hier in San Daniele Kinder mit Großmüttern gesehen, die ihnen zum Frühstück eine schöne Scheibe Brot mit Prosciutto gegeben haben“, sagt er, „das ist von grundlegender Bedeutung, um die Kultur und die Identität eines Landes und seiner Gemeinschaft zu erhalten.“ Die Kontinuität zwischen den Generationen, kurz gesagt, das Wissen um das Erbe der Vergangenheit ist der Schlüssel für die Zukunft.

Mitja Sirk zum Beispiel sagt, er sei nicht nur der Sohn seiner Eltern, sondern der gesamten

Subida, also des Familienbetriebs, in dem er geboren und aufgewachsen ist und in dem er mit den ersten Atemzügen die dem Land gewidmete Philosophie aufgesogen hat. Er, der von seinem Mentor Josko Gravner eine Weinamphore geschenkt bekam, begann seine eigene kleine Weinproduktion als Hommage an die alten önologischen Arbeitsweisen. Trotz vieler Hindernisse kommen diese Methoden nicht nur weiterhin zur Anwendung, sondern sie stellen den identitätsstiftenden Reichtum vieler Gemeinschaften dar, die sich in ihnen wiedererkennen und manchmal müssen sie unter großen Schwierigkeiten geschützt werden. Es ist kein Zufall, dass Giannola Nonino es für sehr wichtig hält, die Geschichte wertzuschätzen, aber ebenso wichtig sei es, sie in die Welt hinaus zu tragen, denn sonst „erzählen wir das nur untereinander“.

Enrico Maria Milic, der in seinem Buch die Geschichte der Locanda Devetak erzählt, stellt in der Tat fest, dass das Leben in Randgebieten „ein Fluch, aber auch ein Segen sein kann. Weil hier menschliche Wärme, die Gastfreundschaft, eine andere Art von Aufmerksamkeit und eine Küche zu Hause sind, die es ermöglicht - um es mit den Worten von Köchin Augustin zu sagen - seinen Gästen den Schlüssel zu vergessenen Orten zu geben.“ Mainardi verweist mit Ironie auf Aromen, die er als „den typischen Geschmack seiner Kindheit“ bezeichnet, um zu betonen, dass es nicht ausreicht, nur Techniken und hochwertige Zutaten zu verwenden, sondern es müssen Rezepte sein, die Anregungen und Erinnerungen ansprechen.

Natürlich reicht es nicht aus, das Beste zu bieten, um als Beste oder als Bester hervorzugehen. Giannola Nonino, die das Publikum mit ihrer Sympathie und ihrem ungestümen Sinn für das Praktische ansteckt, betont wie wichtig es sei, alle Spitzenleistungen und -erzeugnisse auch nach außen zu kommunizieren. „Junge Menschen müssen reisen und studieren, die Traditionen pflegen und weiterentwickeln. Aber dann muss man auch kommunizieren, es der Außenwelt mitteilen, denn wenn wir uns immer nur gegenseitig erzählen, wie gut wir sind, kommen wir nicht weiter und wachsen auch nicht.“ Dann erzählt Antonella Nonino, wie sie ihren Grappa bekannt machen, indem sie ihn mit vielen Gaumenfreuden kombinieren, wenn sie Gäste in der Brennerei empfangen: Grappa di Picolit, San Daniele-Schinken und pikant eingelegte Feigen, denn schließlich passt zusammen, was zusammen wächst.