

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.