

Tradizione e innovazione

Otto Comuni friulani, San Daniele del Friuli, Rive d'Arcano, Flaibano, San Vito di Fagagna, Sedegliano, Mereto di Tomba e Codroipo con capofila Coseano, la Provincia di Udine e il Dipartimento di Economia, Società e Territorio dell'Università di Udine, l'Aprobio, associazione dei produttori biologici e biodinamici del Friuli Venezia Giulia, Bio Ernte, il suo omologo carinziano, un mulino del trevigiano e una cooperativa sementiera della Carinzia hanno avviato, giusto dal 2006, un percorso programmatico - progettuale che, grazie alla cooperazione internazionale (il progetto è inserito nel programma di iniziativa comunitaria Interreg IIIA Italia - Austria 2000 - 2006), al sostegno del mondo della ricerca e al coinvolgimento di agricoltori e ristoratori, punta a mettere sul piatto il meglio di due aree geografiche: quelle delle valli fluviali del Corno e del Lavantall, collocate nel cuore dell'Europa senza frontiere e di una macro-regione, l'Alpe Adria, segnata da un nuovo aggettivo, "Bio". Che, tradotto in concreto,

significa un'agricoltura capace di chiudere le porte a pesticidi e Ogm per aprirle a consumatori sempre più consapevoli del rapporto tra tutela del territorio e qualità dei prodotti agroalimentari: è proprio a loro che "Tradizione e innovazione" dedica la ripresa primaverile del progetto per l'edizione 2008, con gli speciali appuntamenti di "Guarda dove mangi", cinque tappe sui sentieri del gusto tra la collina e la medio pianura friulana, cinque occasioni per abbinare al piacere del palato e alla salute del corpo, assicurati dalle degustazioni guidate da esperti del settore, la scoperta di un paesaggio ricco di luoghi sorprendenti e animato dagli eventi della tradizione locale. Invito all'assaggio, così si intitola la fase progettuale che si esplica con percorsi degustativi in due varianti: biologico e tipico locale italo-carinziano. Dopo il recente appuntamento "bio" tenutosi all'Osteria "Ca' dei Angeli" di Passariano di Codroipo, il 18 aprile è il turno di San Vito di Fagagna dove avrà luogo la

seconda degustazione della stagione. I prodotti tipici locali della zona in rete con quelli dell'associazione carinziana "Mostbarkeiten" verranno "raccontati" dal maestro di cucina Germano Pontoni e dal pittore Otto D'Angelo. A quest'ultimo, l'amministrazione comunale locale dedica la rassegna di pittura "Civiltà Contadina" che si terrà dal 18 al 24 aprile presso la sala consiliare.

L'inaugurazione prevista alle ore 19.00 del 18 aprile, precede la degustazione guidata, prevista alle ore 20.15 presso l'agriturismo "Alle Ortensie" sempre a San Vito di Fagagna, in via Nazionale 25.

I colori ed i sapori propri del paesaggio culturale rurale ripresi nell'arte del Maestro D'Angelo verranno riproposti a Coseano il 2 maggio nell'ulteriore degustazione "bio" prevista presso l'agriturismo "Al Mulino del Conte" di Cisterna in concomitanza alla nona edizione della mostra internazionale di Pittura "Coseano, Vie d'Artista" e del biosimposio internazionale, che si terrà in data 29 aprile 2008 presso l'auditorium "Galetiere", sempre a Coseano.