

Tre 'nuovi' gioielli

Tre nuovi prodotti friulani puntano a diventare 'presidi' Slow Food, andando così non solo ad arricchire la rappresentanza regionale già composta da nove alimenti tradizionali, ma anche toccando aree geografiche ancora poco valorizzate. Questo tipo di 'certificazione', che nulla ha a che fare con quelle europee Dop e Igp, impone comunque un pedigree storico e un disciplinare di produzione a garanzia della qualità e genuinità. Offre, in cambio, un'importante visibilità tra i consumatori. I tre prodotti in corsa, infatti, vengono presentati proprio in questi giorni al Salone del Gusto di Torino. Lo stesso dove tanti anni fa debutto la Pitina, primo presidio Slow Food in Friuli attualmente in corsa per il riconoscimento della Igp.

"Lo scopo dei presidi - spiega il coordinatore regionale dei progetti, **Filippo Bier** - è di salvare produzione in abbandono perché non più redditizie, stimolando l'interesse dei consumatori e ridando stimolo ai produttori".

Il primo dei candidati è il fagiolo gigante di Platschis, in comune di Taipana, oggetto diversi anni fa, assieme ad altri legumi 'dimenticati', di uno studio dell'**ateneo friulano**. Si presenta grosso, dalla buccia spessa, carnoso e con un caratteristico aroma di castagna. In prima linea nella sua reintroduzione in vallata è la Società agricola di Platschis (tel. 348 2419792), che lo commercializza fresco e secco.

TRADIZIONI DA SALVARE

C'è, poi, la *varhackara*

di Timau, cugina della saska della Val Canale, entrambi composte da un battuto di lardo e pancetta affumicata, aromatizzato con erbe e sale. Viene consumato spalmata su fette di pane, meglio di segale, oppure come insaporitore per zuppe, minestre e sughi. Un produttore è la macelleria Mentil di Timau (tel. 0433 779008).

Terzo prodotto in corsa è il cuincir, tipico della Val Canale, simile alla carnica scueta franta e alla predemontana scuete dal boç. Si tratta di una ricotta impastata con sale, pepe e semi di finocchio selvatico; quindi viene stagionato per un mese e mezzo per acidificarlo e garantirne la conservazione per lungo periodo.

rossano.cattivello@ifriuli.it



Fagiolo di Platschis, *varhackara* di Timau e cuincir della Val Canale in corsa per diventare presidi di Slow Food. » DI ROSSANO CATTIVELLO



Peso: 53%