

RIVISTA DI GUSTO
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

www.fuocolento.it

fuocolento

Anno 3

Numero 10

Ottobre 2004

€ 2,50

**Il Pranzo di Babette,
una pellicola gustosa**

**Barcolana: peccati
di gola nel golfo**

**Agriturismi:
l'ultima puntata,
il Pordenonese**

**Il locale: sapori
goriziani e piatti
mediterranei**



In copertina: Sergio Dentesano al timone della sua barca a vela, con i figli Federico e Paolo, pronti per la Barcolana.

- | | | | |
|--|---|---|---|
| 3 EDITORIALE
Gentili lettrici
e golosi lettori | 24 LA NOTA DEL SOMMELIER
Stare con un
peduncolo in due
staffe | 45 EVENTI
Il menu della Barcolana | 63 TENERA È LA CARNE
Un pasto antico e
il coniglio |
| 5 DITE LA VOSTRA
Lettere a Fuocolento | 27 MONDO VINO
Mercato diVino.
L'aquirente non è più
un profano | 49 Friuli Di Origine
Controllata o...
da tavola? | 66 PESCE: ISTRUZIONI PE
Le conchiglie delle
meraviglie |
| 7 APPUNTAMENTI E NOTIZIE
Incontri di gusto | 31 IL GUSTO DI INVESTIRE
Società vinicole
quotate in borsa:
valutazioni | 50 Sapori di laguna: in
Friuli va in scena il pesce | 67 LA SCUOLA DI CUCINA
Il bosco in tavola |
| 10 BUONO A SAPERSI
La spesa intelligente | 32 MONDO VINO
ONAV | 51 Ruralia a Gorizia
dal 14 al 17 ottobre | 71 IL BUONO DI FUORI
Slovenia golosa |
| 11 Una grigliata mista
sulla cattedra | 35 IL PERSONAGGIO
Dalla Val di Resia
al colle del
Quirinale | 53 Cucina senza confini | 73 ITINERARI AGRITURIS
Gusti forti in luoghi
gentili |
| 13 IL CUOCO
Spagna e Friuli
s'incontrano in cucina | 39 I PROTAGONISTI
Dentesano: mezzo secolo
di successi | 54 A tavola nel paese
del MangiarBene | 76 LA BUSSOLA DEI LOCA
Le proposte di otto |
| 16 IL LOCALE
Il Rosenbar
a Gorizia | 42 LA RICETTA DEI LETTORI
A.A.A. Cacciatore
marchigiano cerca
cuoca carnica | 55 Motori e vini
a Villa Frattina | 76 NUTRIRE LO SPIRITO
La Vinnæria a Cap
del Friuli |
| 20 IL VIGNAIOLO
Al a cjanât il Gjal:
cumò al rive Masùt | | 56 LA PELLICOLA GUSTOSA
Il pranzo di Babette | 79 CIBO, PIACERE & SALU
Lo Studio Zona ris
alle Vostre domane
questa nuova rubr |
| 23 LA BOTTIGLIA
Il Traminer aromatico
Forchir | | 59 IL GUSTO DELLA TRADIZIONE
Una profumata risorsa
della montagna: l'aglio di
Resia | 81 INDICE DEI NOMI |

CANTON PROFESSIONAL SRL

Centro Comm.le Ingrosso A1-03 - 33170 Pordenone

Tel. 0434 571551 - Fax 0434 571580 - www.canton.it - info@canton.it

SINCERT

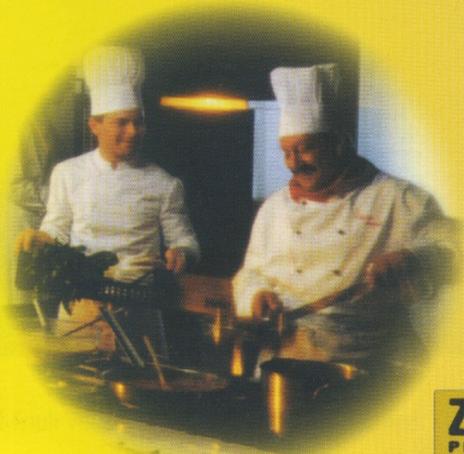
CANTON
GRANDI IMPIANTI

Attrezzature ed impianti per la ristorazione

Trevisiol
tecnica

SER.TEC

Servizio di assistenza tecnica



ZANUSSI
PROFESSIONAL

Sistemi di pesatura
per ristoranti, negozi ed industrie
registratori di cassa



ARREDAMENTI

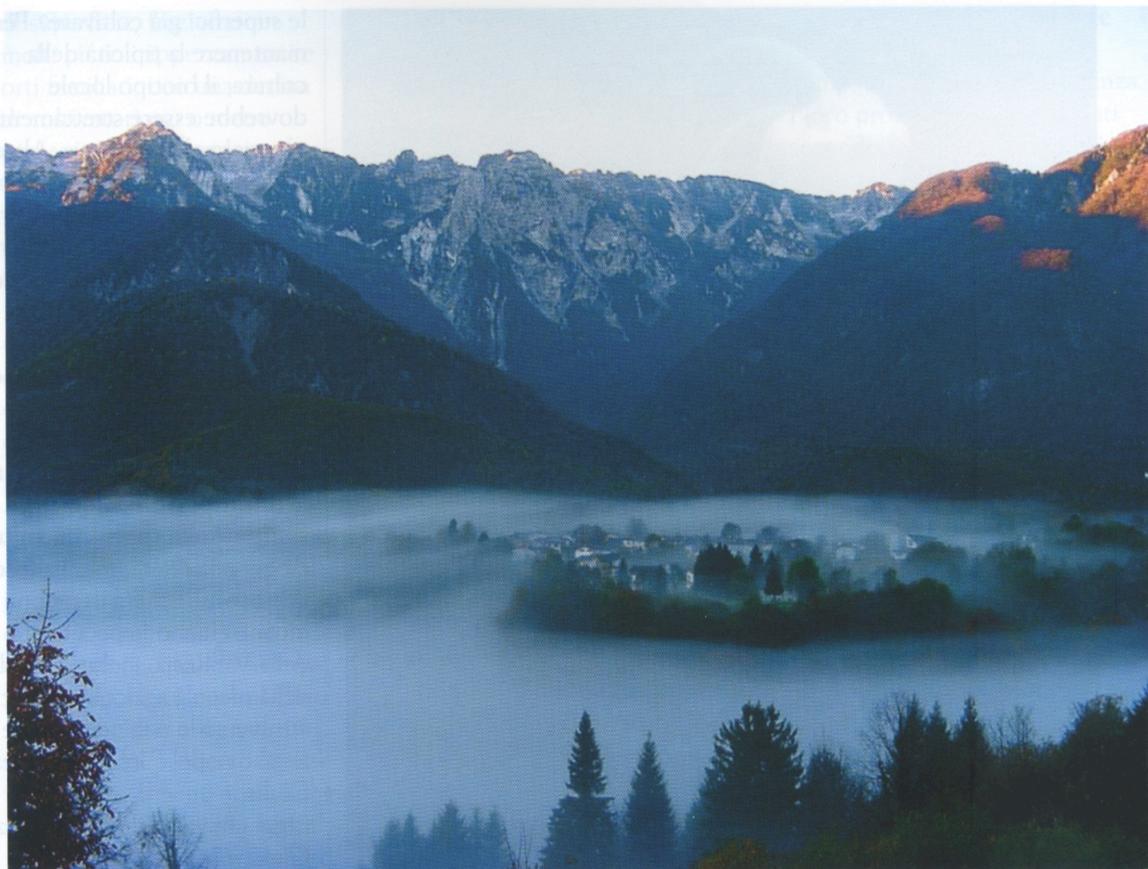
FALBERGHI
FORNITURE

Visitate la nostra show room

Una profumata risorsa della montagna: l'aglio di Resia

Usato in cucina e nella farmacopea popolare, tiene lontane le Krivapete

Luisa Dalla Costa e Fabiano Miceli*



Vi sarà capitato di cercare aglio al supermercato e di fare fatica a trovarne più di un tipo. Spesso infatti c'è del prodotto importato e comunque la scelta scarseggia sempre. Così non è raro portarsi a casa un paio di teste che, al momento di usarle per il sugo di pomodoro o per il pesto, tradiscono le nostre aspettative. Con la varietà di prodotti alimentari che stazionano sugli scaffali, perché la grande distribuzione non presta attenzione a un ortaggio dal profumo intenso?

Da secoli l'aglio è usato in cucina e nella farmacopea popolare: diversi microrganismi e insetti sono sensibili all'estratto di aglio. Tra i principi attivi naturali di cui è ricco, un posto speciale è riservato all'allicina, o diallil-

tiosolfato, scoperta nel 1944. L'allicina è responsabile dell'aroma pungente che si sprigiona quando affettiamo o spremiamo gli spicchi. L'allicina si forma per azione dell'enzima allinasi, presente nelle cellule della guaina, che interviene sull'aminoacido non proteico allina, rilasciato dalle cellule del mesofillo. Dall'ulteriore degradazione dell'allicina si producono diallil-solfuri, prodotti volatili di odore ancora più penetrante. C'è ampia variazione nel tenore di allicina rispetto alla varietà o alle modalità di preparazione dell'aglio. I bulbi freschi ne contengono 0,12-0,53%, il prodotto in polvere 0,06-0,26%. È nota l'azione ipotensiva dell'aglio mentre più recenti sono le informazioni sul ruolo cardio-protettivo,

che rendono i preparati a base di aglio utili nella prevenzione e nella terapia di malattie cardiache e nell'aterosclerosi.

Una risorsa locale. I prodotti agro-alimentari locali sono il risultato delle relazioni tra diversità ambientale e culturale in uno specifico territorio. Ambiente, materie prime e testimonianze di cultura materiale sono risorse: potenziali o reali, comunque capaci di creare benefici e servizi per le comunità locali. I valori (materiali, economici, di scambio, culturali, sociali, ambientali) se riconosciuti, conservati e utilizzati, favoriscono lo sviluppo locale delle comunità rurali. L'aglio di Resia (*stroch* nella parlata locale) è un prodotto agricolo tradizionale della

Nella foto: Gniva di Resia si libera dalla nebbia mattutina.

Una profumata risorsa della montagna: l'aglio di Resia



valle tra le montagne del Parco regionale delle Prealpi Giulie. Un tempo isolata tra i Monti Musi a sud e l'imponente massiccio del Canin a est e a nord, Resia rappresenta un'isola linguistica e di tradizioni di grande interesse, ove si custodiscono e tramandano tradizioni (costumi, canti, balli, cerimonie) capaci di sorprendere e interessare i visitatori. Oltre che largamente coltivato, in passato l'aglio di Resia veniva esportato: gerle di prodotto arrivavano a Udine, Trieste e Lubiana, giungendo finanche a Vienna. Il prodotto era apprezzato e poteva integrare il reddito familiare dei montanari. Ancora oggi è tipica l'intensità dell'aroma e del gusto, i quali, assieme alla conservabilità permettono un impiego parsimonioso del prodotto nelle preparazioni di

cucina. Notizie e informazioni raccolte a San Giorgio, Stolvizza, Oseacco, Gniva e Prato di Resia hanno dato avvio al progetto "Stroch (aglio di Resia): origini, caratteristiche e potenzialità commerciali". La ricerca, avviata nell'estate 2003, percorre le tracce storico-culturali del prodotto tipico, ne caratterizza i materiali locali, registrando le pratiche agronomiche tradizionali e le caratteristiche organolettiche delle produzioni.

Sul piano pratico, date le precarie condizioni dell'agricoltura in Val Resia, il rilancio dell'aglio e dei prodotti agricoli tradizionali richiede una strategia. Quali sono oggi gli strumenti per convincere chi ci vive (e spesso esercita tutt'altra attività) a coltivare aglio, oppure ad aumentare

le superfici già coltivate? Per mantenere la tipicità della coltura, il biotipo locale dovrebbe essere strettamente associato alla Val Resia. Altre interessanti popolazioni locali di aglio, recentemente reperite in montagna, potranno essere valorizzate, senza confusione con l'aglio di Resia.

Più che spedirlo nei negozi in Friuli o a Trieste, l'aglio di Resia si dovrebbe caratterizzare come prodotto ricercato da acquistare in loco. Valorizzare le diversità gastronomiche associate alle specificità culturali è oggi una realtà in Italia: ecco che eco-turisti e gastronomi incontreranno le peculiarità della Val Resia, inclusi i prodotti della piccola agricoltura, anche attraverso le pagine web e le iniziative del Parco delle Prealpi Giulie.

Oggi chi visita il Friuli Venezia Giulia e la zona montana, con diversità paesaggistiche comprese nel raggio di poche decine di chilometri, è bene conosca in anticipo i punti significativi e le particolarità del territorio, al fine di programmare il viaggio. Come noto, il turista viaggia per trovare cose che non ha vicino a casa: a esempio, i nostri vicini Austriaci, sono più attratti dalle spiagge che dalla montagna della nostra Regione.

Un fatto recentissimo, la presenza della lince nei territori del Parco, si aggiunge e completa magnificamente la prospettiva di valorizzazione delle ricchezze naturalistiche e culturali della porzione più orientale della Regione. Il turista sarà ora attratto dai grandi carnivori selvatici, ma non c'è dubbio che incontrerà molto più facilmente i prodotti tipici dell'agricoltura resiana.

Un po' di agronomia. L'aglio di Resia si presenta come debolmente pigmentato, con tuniche rossastre. Il bulbo composto o testa è di dimensioni ridotte, composta da 6-10 spicchi. Il colore è contenuto nello strato di tuniche sterili che rivestono gli spicchi, mentre i bulbi sono rivestiti da tuniche di colore bianco. Gli spicchi si dispongono radialmente intorno all'asse dello stelo e non sono presenti spicchi centrali. Il loro numero risulta inferiore a quello delle varietà migliorate, ma questo non è un difetto. Il peso degli spicchi è infatti elevato e tutti sono di dimensioni utilizzabili, non come accade a volte che si scartano gli spicchi centrali perchè striminziti.

Le tecniche tradizionali di coltivazione prevedono l'uso di letame, ancora disponibile dall'allevamento bovino di piccola scala. L'aglio si pianta a densità tra 20 e 25 piante per metro quadrato, prima del gelo invernale, usando i bulbi più grossi e sani dalla stagione precedente. La copertura delle aiuole con paglia o foglie secche prevale sulla pacciamatura con telo in plastica, poco praticata soprattutto per le piccole superfici. Durante il ciclo colturale gli interventi si riducono a tre o quattro zappature, per controllare le erbe infestanti.

A conclusione della fase vegetativa, uno scapo fiorale porta un'infiorescenza che non produrrà semi - tipico dell'aglio - però evolve numerosi bulbilli di dimensioni ridotte. Tradizionale è quindi la cimatura o starlatura, a evitare che i materiali fiorali competano con il bulbo, anche se recenti dati sperimentali diminuiscono il

significato di questa pratica. I materiali rimossi sono tradizionalmente consumati come verdura lessata. In un'area ove la piovosità annuale supera i 3.000 mm nonostante l'aglio abbia radici molto superficiali, le irrigazioni sono superflue. Sino alla stagione 2002 non venivano effettuati trattamenti di difesa antiparassitaria, ma la comparsa della mosca del porro richiede speciali attenzioni, quali a esempio reti di tessuto-non tessuto fino a una certa data a protezione delle colture. La raccolta si esegue quando la parte aerea è totalmente secca, tra la fine di luglio e la prima decade di agosto. Ripuliti i bulbi da residui di terreno, il fusto si recide a una ventina di centimetri e si riuniscono le piante in mazzetti o in trecce, ponendole ad asciugare in un posto ventilato. In definitiva, la coltivazione e conservazione dell'aglio di Resia risulta a bassissimo impiego di prodotti chimici, basata soprattutto sull'impiego di manodopera familiare. Le superfici dedicate a quest'attività agricola tradizionale sono oggi decisamente limitate: è quasi una coltivazione relitta, che giustifica gli interventi di recupero, conservazione e tutela della popolazione di aglio locale. Nell'intera vallata, nel 2003, la coltura non superava infatti i 20 mila metri quadrati

di superficie, frazionati in molti piccoli appezzamenti e orti familiari, con una decina di coltivatori più o meno professionali. Considerando che le rese unitarie di prodotto sono dell'ordine di 7-8 t/ha, la quantità globale di prodotto è facile da calcolare. Dato che buona parte viene utilizzata per autoconsumo e risemina, la quantità commercializzata nelle fiere di montagna o nelle botteghe paesane è decisamente ridotta. Anche per tale situazione, a fronte di una domanda costantemente superiore, il prezzo di mercato dell'aglio di Resia è interessante: il consumatore, quando lo trova, lo paga anche 10 euro al chilo (un prezzo due o tre volte superiore del prodotto di massa, importato). È bene notare come questo prezzo si formi senza nessuna influenza di marchi di tutela o comunque interventi di concentrazione dell'offerta. Mantenendosi questi prezzi, ogni ara di terreno coltivato ad aglio, pari a 100 metri quadrati, porterebbe a un reddito lordo a Resia di qualche centinaio di euro che, per un'economia di montagna, rappresenta una discreta integrazione. Il prodotto ottenuto è ben conservabile, non richiede significativi interventi e può essere commercializzato per molti mesi.

Aglio e insaccati. Claudio Buzzi, macellaio a Feletto Umberto assieme alla moglie Paola, è un appassionato utilizzatore d'aglio di Resia. Ne compra ogni anno alcune trecce, quelle che riesce a reperire a Resia dove va in ferie, per utilizzarlo nelle diverse preparazioni (arrosti, griglia, bistecche, salsicce, salami). Claudio ci tiene in modo particolare a utilizzare l'aglio di Resia, perché sostiene che è profumato, con un aroma dolce molto diverso da altri prodotti di massa che danno un tono acre.

Inoltre ci conferma che la sua conservabilità è superiore, mantenendosi anche per un anno a temperatura ambiente. Claudio e Paola Buzzi usano solo aromi e spezie naturali (aglio, rosmarino, timo) acquistati individualmente e non

usano preparazioni già pronte delle quali non conoscono la composizione né la provenienza. I loro prodotti sono profumati secondo tradizione e i clienti apprezzano.

Per la salsiccia e il cotechino, due spicchi schiacciati di aglio di Resia bastano per 10 kg di carne di maiale, mentre per il salame, Claudio mette la stessa quantità d'aglio a bagno con due bicchieri di vino rosso. ●●●

**Università di Udine, Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali*

Sotto: trecce d'aglio a Resia; nella pagina precedente: particolare dello scapo fiorale del biotipo di Resia, con i bulbilli formati. Tradizionalmente questa porzione apicale viene asportata per favorire l'ingrossamento del bulbo composto o testa.



LA RICETTA

Da: Luigi Carnicina, *La grande cucina*,
curatore: Luigi Veronelli, Garzanti

Zuppa d'aglio alla Provenzale

Ingredienti (per 6 persone):

24 spicchi d'aglio sgusciati, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 6 foglioline di salvia, un po' di timo schiacciato, 1 chiodo di garofano, 1 pizzico di pepe, 25 g di sale, 30 fettine di pane spruzzato d'olio e di Groviera grattugiato.

Preparazione: riunire in una casseruola l'olio, l'aglio, la salvia, il timo, il chiodo di garofano, il pepe, il sale; bagnare con 2 l di acqua fredda.

A calore vivo tenere la zuppa in ebollizione per 25 minuti. Mettere nel fondo di una

zuppiera riscaldata le fettine di pane, passate nel forno e dorate e versarvi, passandola con un passino fine, la zuppa bollente. Coprire la zuppa per farla stufare e appena il pane si è gonfiato, servire.