



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

DELEGAZIONE DI UDINE

Sabato 14 Settembre – ore 10,30
Presentazione del volume
A Tavola con le Isole Linguistiche
Zu Tisch bei den Sprachinseln
Palazzo Mantica, via Manin 18 – Udine

- Saluto delle autorità e introduzione al libro. Le ricette delle enclaves germanofone, un patrimonio da conservare – Massimo Percotto, delegato AIC di Udine
- Il progetto di valorizzazione dei beni materiali e immateriali delle Comunità Linguistiche: il caso Sauris/Zahre - Ernesto Liesch, Università di Udine
- La tradizione pasquale dello Schultar di Timau - Velia Plozner Van Ganz, Circolo culturale "G. Unfer" di Timau
- Dagli gnocchi al sidro nella tradizione mitteleuropea della Val Canale - Alfredo Sandrini, Kanaltaler Kulturverein
- Pèrschròmm e Saurnschotte: la mitica accoppiata di Sappada – Pro Loco Sappada
- Storia della gastronomia a Sauris – relatore Domenico Isabella, scrittore e saggista Assaggio di prodotti tipici delle Isole Linguistiche Germanofone Friulane.

In seno al Comitato Unitario Isole Germaniche in Italia è nata, già alla fine degli anni '90, l'idea di raccogliere le varie ricette che ogni singola comunità nel proprio territorio, fin dai tempi antichi, preparava per pranzi, cene e dolci con particolare riferimento alle "grandi occasioni" quali festività religiose, matrimoni, ricorrenze patronali ecc.

Il Comitato Unitario ha stabilito inoltre di richiedere il patrocinio dell'opera da parte dell'Accademia Italiana della Cucina, la quale ha motivatamente aderito alla richiesta dei Germanofoni d'Italia poiché da sempre sostiene che il cibo e l'elaborazione delle varie pietanze – ovvero la cucina - sia, oltre naturalmente alla lingua, uno dei pilastri fondamentali dell'identità culturale di un popolo e, particolarmente in questo caso, una componente basilare della cultura delle comunità tedesche dell'arco alpino che sono riuscite a conservare inalterate nei secoli le loro tradizioni. Le quindici comunità, che comprendono i Walser della Valle d'Aosta e del Piemonte, i Bersntolar o Mòcheni del Trentino, i Cimbri del Veneto e le comunità bavaresi e carinziane di Sappada, Sauris, Timau e Val Canale, si sono adoperate per raccogliere le ricette indicando come prioritari quattro primi piatti, quattro secondi piatti e due dolci. Le ricette sono state quindi accuratamente verificate, sia nell'origine storica che nel procedimento, e riportate in dettaglio nel volume utilizzando sia la parlata locale che le lingue italiana e tedesca.

Per ogni Comunità rappresentata è stata inoltre riportata una mappa degli insediamenti e un'accurata introduzione di carattere antropologico che ne descrive origini e sviluppi storici.

Chiaramente l'origine mitteleuropea di queste popolazioni ha influito sulla tipologia di piatti presentati, ma non solo, si ritrovano anche piatti originali frutto di coltivazioni particolari che avvenivano sui vari territori. L'esempio classico è la Saurnschotte, la ricotta acida di Plodn (Sappada) che utilizza, per acquisire il suo particolare aroma, il Pèrschròmm, un draguncello che cresce soltanto negli orti di Sappada e non vegeta se trapiantato altrove.

L'opera è considerata di particolare interesse poiché se da una parte gli influssi enogastronomici attuali sono orientati dalle multinazionali nella direzione della globalizzazione e omologazione alimentare, dall'altra si è consolidato anche in enogastronomia un movimento culturale indirizzato verso l'attenzione al particolare, al locale e alla diversità nell'ottica di una forte attenzione verso la qualità, raggiungibile solo dalla conservazione e valorizzazione delle tradizioni agroalimentari e delle piccole produzioni locali.

L'evento, realizzato con la collaborazione della Società Filologica Friulana e del Comitato Unitario Isole Germaniche in Italia, si inserisce a perfezione nella XXV^a edizione di Friuli DOC che quest'anno vede partecipare alla kermesse anche le rappresentanze di Stiria, Carinzia, e Istria, estendendo così l'offerta culturale alla scoperta delle tradizioni di popoli che provengono da territori situati oltre i confini geografici del Friuli Venezia Giulia.