



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Efrem Tassinato
Presidente di
Wigwam Clubs Italia
APS

**I sapori
Aquileiesi della
Dieta
Mediterranea:
prodotti e
piatti di una
filiaracorta
ante litteram.
Un programma
in cui la Paella
alla friulana ne
è stata la
sintesi**



**La Comunità Locale
Wigwam
della Riviera Friulana**

LA PAELLA ALLA FRIULANA DI FILIERACORTA E MEDITERRANEA

Alla Fattoria Brojli di Aquileia preparata dal Gruppo Tutela Antica Polenta di Fauglis, piatto tra tradizione, contaminazione e innovazione

I convegni quando non sono solo di parole ma trattano anche di cose mangerecce, dove anche si preparano e poi si degustano, sono tutt'altra cosa. Ecco, potremmo ben dire che le parole vengono suggellate dai fatti e se sono "che si mangia" anche i concetti acquisiscono il giusto sapore.

In fondo il far cucina e quindi il mangiare appartengono all'ancestralità

del genere umano. Un bisogno primario che l'arte della cucina ha tradotto in mille e mille variabili finali, magari partendo dagli stessi ingredienti di base.

Una quarantina d'anni fa mi trovavo a fare consulenza per i primissimi agriturismi dei Paesi Bassi, dove è nota la cultura del baccalà.

I vecchi del posto, tra le tante storie divertenti

sul cibo locale, mi raccontarono che una brava moglie avrebbe dovuto saper preparare il merluzzo sia stoccafisso che nella versione in ammollo di salamoia, in almeno trecentosessantacinque modi diversi.

Perché da quelle parti solo quello c'era in abbondanza e la maestria doveva trasformare e portare ogni giorno in tavola qualcosa di nuovo.



Il convegno sulla Dieta Mediterranea e la presentazione della Paella alla friulana di Alberto Budai con Carlo Morandini, Giornalista — Moderatore, Presidente di ARGA Friuli-Venezia Giulia



E vi garantisco che nelle osterie di San Sebastian il merluzzo in tutte le salse componeva lunghissime carte menu.

La costante, oltre alla materia prima, da quelle parti è il vino di accompagnamento: rigorosamente Txakoli (in spagnolo chacolí) un vino bianco che si produce nei Paesi Baschi, in Cantabria e nella Provincia di Burgos. Si ottiene a partire da uve verdi, che giustificano una certa acidità. Un bianco

gradevolmente acidulo, quindi ottimo da pesce.

LA PAELLA ALLA FRIULANA

Del Sud della Spagna è tipica la Paella, quella alla valenciana soprattutto cui, nella costruzione del menu del Convegno sulla Dieta Mediterranea che si è svolto ad Aquileia il 31 luglio scorso (2024) ci siamo ispirati per una versione “alla friulana” dove al posto del riso abbiamo messo l’orzo perlato, tante verdure delle aziende locali come pomodori, peperoni, piselli, più melanzane e zucchine che nella paella originale non ci sono e del pollo.

Un piatto a dir poco intrigante, sapientemente preparato da **Alberto Budai** e da **Elisa Cidin**, animatori del Gruppo Tutela Antica Polenta di Fauglis, un meritevole sodalizio che valorizza le produzioni tipiche locali, le tradizioni gastronomiche delle borgate delle Comunità Locali e lo fa per raccogliere fondi per il sostegno di progetti sociali e culturali.

Interessante perché, questa versione della Paella esprime nel contempo la territorialità della filieracorta, di alcuni ingredienti di base, ma nel contempo racconta di contaminazioni antichissime e più recenti che alla fin fine lo rendono “ecumenicamente” mediterraneo e non solo.

Ci troviamo in un luogo emblematico, Aquileia e a due passi dall’Antica Abbazia, sede dell’Azienda Vini Brojli che sotto le vele della sua platea, ha gentilmente

LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM RIVIERA FRIULANA



della riva Sud del mare nostrum erano i terminali terrestri delle carovaniere che tributavano una spezia come il pepe nero.

Ma anche il peperone (famiglia delle Solanacee) sia fresco che, come paprika, fu introdotto in Europa dagli ungheresi, che lo presero dai turchi, che a loro volta lo avevano importato dall'India, sebbene l'origine della pianta sia americana.

Il pomodoro stesso, forse la più recente delle contaminazioni, anche lui della famiglia delle solanacee e arrivato come conseguenza della scoperta delle americane.

E' proprio vero che la cucina è un viaggio, nel tempo e nello spazio. E rappresenta la summa della convivenza pacifica all'insegna della ricchezza delle differenze e del dialogo tra i popoli.

Il Club UNESCO di Udine, organizzatore dell'evento, penso volesse creare proprio questo cli-

ospitato l'evento.

Per certi aspetti anche magico, perché qui è stato uno dei principali crocevia dell'Impero romano, snodo tra Mitteleuropa e il Mediterraneo. Ed anche oltre perché la Via dell'Ambra giungeva fino al Mar Baltico e i porti



LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM RIVIERA FRIULANA

ma, dimostrando con ciò che le produzioni tipiche locali e la cultura per saperle valorizzare e preparare, rappresenti davvero il più basilico dei patrimoni dell'Umanità. ■

© Riproduzione riservata



Cartoline della filieracorta della Riviera Friulana

- Azienda Agricola Michelin Pietro di Aquileia—Frutta e verdura
- Corte Tomasin di Castions di Strada—Olio EVO
- Azienda Vini Brojli di Aquileia—Vini e grappe

LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM RIVIERA FRIULANA



La dieta mediterranea del Friuli Venezia Giulia

Azienda "Vini Brojli"
Località Beligna, 30/D. Aquileia (UD)
mercoledì 31 luglio, dalle ore 18.00

Incontro di approfondimento sull'identità eno-gastronomica e culturale del territorio della Riviera friulana, area nella quale la dieta mediterranea fa parte del costume, degli usi comuni, ed è insita nel DNA dei Friulani.

Moderatore: Cav. **Carlo Morandini**, Giornalista e Presidente "La Riviera Friulana Associazione culturale no profit"

INTERVERRANNO

Alberto Budai, Presidente IV Commissione permanente della Regione FVG, membro della II Commissione e Consigliere regionale

Renata Capria D'Aronco, Presidente del Club per l'Unesco di Udine

Maria Rosaria Peri, nutrizionista e docente universitaria
'Il cibo della dieta mediterranea è fonte di salute da Ancele Keys ai giorni attuali'

Rosinella Celeste, Scrittrice di poesie...
...al peperoncino, spezia della dieta mediterranea

Adriana Ronco Villotta, Storica dell'arte
La dieta mediterranea e l'arte

Alviano Scarel, già Sindaco di Aquileia e ricercatore universitario
Dieta mediterranea già nella cucina dell'antica Aquileia: si legge nei mosaici

Gabriele Cragnolini, Agronomo, Presidente di "Italia Nostra" sez. di Udine
Particolarità di terreni e microclimi e i prodotti della Dieta Mediterranea

Efrem Tassinato, Giornalista enogastronomico e chef; Presidente di Wigwam Clubs Italia APS
'I sapori aquileiesi della Dieta Mediterranea: prodotti e piatti di una filiera corta ante litteram'

Degustazione prodotti:

◇ Bruschetta

Ingredienti: pane casereccio, olio evo, aglio, pomodoro fresco. Due versioni con basilico fresco e con origano

◇ Poella alla Friulana

Ingredienti: orzo perlato, verdure, carne di pollo, spezie

◇ Pesche di Fumicello

Ingredienti: macedonia di pesche in due versioni: al vino e al succo di limone

◇ Semifreddo di ricotta

Ingredienti: ricotta di latte vaccino, miele, uva secca apirena, caffè solubile

◇ vini dell'azienda Vini Brojli



prenotazioni: dietafvg@gmail.com



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIUUA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



larivierafriulana®
ASSOCIAZIONE CULTURALE NO PROFIT

#IOCIVADO
Associazione di Promozione Sociale