

FRIULI VENEZIA GIULIA

■ REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA / La Giunta ha deliberato le modifiche al Regolamento del Progetto regionale Piccole produzioni locali (Ppl)

Il ritorno ai ritmi della natura nelle malghe

Sono una cinquantina le malghe ancora attive sui monti, dal Pordenonese al Tarvisiano. In quindici di esse si può anche dormire

Per la Regione Friuli Venezia Giulia riveste sempre una grande importanza, nella stagione estiva, il "turismo malghivo". Gli escursionisti che giungono in quota attraverso una serie di facili itinerari, infatti, hanno la possibilità di gustare meravigliosi formaggi freschi o stagionati a seconda del periodo, con i sapori delle erbe alpine brucate dalle mucche oltre alle storiche ricotte e al burro.

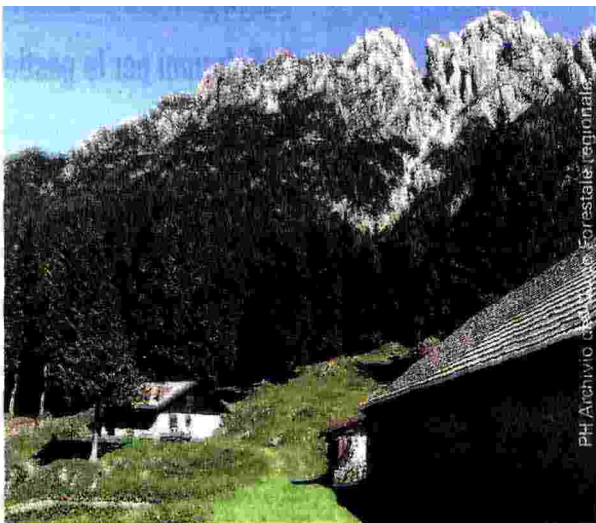
Sono una cinquantina le malghe ancora attive sui monti della Regione, dal Pordenonese al Tarvisiano. Alcuni alpeggi sono occupati anche da caprini, ma in molte realtà è rimasta viva la tradizionale monticazione dei bovini, che garantisce sia la biodiversità dei pascoli mantenuti liberi dalla boscaglia sia la conservazione del suolo dai fenomeni di erosione. La ricchezza floristica presente permette la presenza anche di numerose specie di insetti, piccoli mammiferi e invertebrati che a loro volta garantiscono la

sopravvivenza di rapaci e altri animali. La giornata in malga si svolge con ritmi costanti che assecondano i tempi della natura che in alta quota non può essere addomesticata dall'uomo: di prima mattina, dopo che il bestiame è stato portato al pascolo, il malgaro inizia la lavorazione del latte per la produzione del burro, del tradizionale formaggio di malga in forme di buona pezzatura (fra i 4 e i 6 kg) e della ricotta (anche affumicata). La tradizione prevede che per ottenere il "çuç di mont", così in carnico viene chiamato il formaggio di malga, il latte di vacca della mungitura della sera venga conservato fino alla mattina e, dopo scrematura per affioramento, trasformato. La crema produrrà un ottimo burro. Infatti sia il formaggio che il burro si ottengono ancora da latte crudo. Fra i formaggi tradizionali si producono anche Formadi salât a pasta dura, la Scuete fumade (ricotta pressata, salata e affumicata) e il

Formadi frant, leggermente piccante, ottenuto pressando formaggio grattugiato con aggiunta di sale, pepe, panna e latte ed altre spezie in ricette "segrete" che il casaro gelosamente tramanda. La maggior parte delle malghe vende direttamente i propri prodotti e in molte è anche possibile degustarli. In una quindicina di casere monticate, secondo il sito www.malghefvg.it, si può anche dormire. Chi volesse andare alla scoperta di questo mondo può partecipare alle "Giornate in malga", escursioni guidate organizzate dagli uffici turistici. Oppure trascorrere qualche giorno en plein air, facendo il trekking della Via delle malghe. Una quindicina i percorsi dedicati. Per rafforzare e supportare queste produzioni tradizionali, alla base di un rinnovato turismo enogastronomico che oggi permette non solo la conservazione ma anche la valorizzazione del territorio montano, la Giunta regionale ha sviluppato un

progetto che ha portato a un Regolamento delle Piccole Produzioni Locali (Ppl) per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta di prodotti lattiero caseari tradizionali di malga, come formaggio, ricotta e burro attraverso l'implementazione volontaria delle buone prassi di lavorazione. L'assessore Stefano Zannier, presentando la delibera che ha portato alla conferma del percorso virtuoso intrapreso, ha sottolineato come la decisione assunta conferisca continuità a questo tipo di produzioni tipiche di una realtà particolare come quella delle malghe garantendone contemporaneamente la qualità.

Infatti, è previsto, oltre all'introduzione di un manuale di buone prassi, anche un intervento a carico della Regione per il monitoraggio sanitario degli animali in alpeggio. A tal fine la Regione ha anche riconfermato il ruolo di accompagnamento dell'iniziativa affidato sin dall'avvio all'Istituto Zooprofilattico delle



Casera e stalla di Senons col monte Libertan, val Settimana di Claut (Pn)



FH Archivio del Corpo Forestale regio

Itinerari dalle montagne al mare

La regione vanta due parchi naturali, 16 riserve naturali, 35 biotopi naturali e più di 60 siti Natura 2000

Uno scrigno di biodiversità che racchiude, in un centinaio di km di distanza, le selvagge guglie del Parco delle Dolomiti Friulane (www.parcodolomitifriulane.it), le placide acque dell'Area marina protetta di Miramare (www.riservamarinamiramare.it) attorno al famoso castello asburgico, i massicci calcarei e carsici del Parco delle Prealpi Giulie (www.parcoprealpigiulie.it) e la ricchezza avifaunistica della Laguna di Marano e Grado. Con due parchi naturali, 16 riserve naturali, 35 biotopi naturali e più di 60 siti Natura 2000, il Friuli Venezia Giulia presenta una densità di aree protette per essere sempre in contatto con la natura. Due gli itinerari ideali. Il primo segue il re dei fiumi europei, il Tagliamento, il più naturale dei fiumi a rami intrecciati che scorrono sempre diversi nel suo ampio letto. Il fiume nasce presso i massicci dolomitici non

lontano da Forni di Sopra e attraversa la montagna friulana tra valli incontaminate e piccole zone umide fino a lambire la piana di Osoppo e la riserva naturale del lago di Cornino (www.riservacornino.it). Qui ha sede un centro specializzato per l'introduzione e la cura dei grifoni. Proseguendo lungo il Tagliamento si giunge presso la Laguna di Marano e Grado, sito Natura 2000 e sede di importanti riserve naturali come quella delle Foci dello Stella a Marano Lagunare. Altro percorso ideale può essere compiuto in bicicletta lungo la ciclovia Alpe Adria che segue il tracciato della storica ferrovia verso l'Austria. Dai laghi gemelli di Fusine presso Tarvisio si scende attraversando le Alpi Giulie e si può deviare verso la Val Resia, cuore del Parco delle Prealpi Giulie, per scoprire oltre gli aspetti naturalistici le particolarità culturali e linguistiche. Proseguendo verso

il mare si giunge nella parte orientale della Laguna di Marano e Grado, dove si trovano altri due paradisi per i birdwatcher, la riserva della Val Cavanata e quella della Foce dell'Isonzo. In pianura, invece, sono conservati paesaggi di vaste dimensioni senza pari rispetto alla pianura padano-veneta. Per chi ama i paesaggi aperti sono da scoprire le vaste praterie naturali dei Magredi di Pordenone (www.magredinatura2000.it) con le distese di lino delle fate che si estendono a perdita d'occhio, fino al rapido innalzarsi dei massicci delle Prealpi carniche. Nelle risorgive o nei magredi è possibile scorgere le acrobazie rasoterra dell'Albanella reale, in inverno, e dell'Albanella minore in estate, gli eleganti rapaci dalla splendida livrea bianca, grigia e nera. Nel Carso goriziano e triestino, infine, dalla riserva naturale del lago di Doberdò, alla riserva delle Falesie di Duino, alla riserva della Val Rosandra, si apprezzano i modi in cui acqua e roccia hanno interagito per creare un ambiente unico e affascinante fatto di creature particolarissime come il Proteo, anfibio cieco e albino che vive solo nelle cavità carsiche.

Caffè e prodotti da forno: agrifood a 360 gradi

Il Friuli Venezia Giulia è giustamente conosciuto per le sue classiche eccellenze: il prosciutto, i vini e il formaggio. Ma vi sono anche altri ambiti dell'industria agroalimentare regionale che si posizionano come leader nel mercato nazionale. Tra questi sicuramente il caffè e i prodotti da forno. Collocata strategicamente nel punto d'incontro tra il bacino del Mediterraneo e le aree in forte crescita dell'Europa Centrale e Orientale, Trieste gioca un ruolo importante nel controllo e nella gestione dei flussi logistici intercontinentali della filiera del caffè. Il porto, una risorsa ancora poco conosciuta a livello nazionale, ha da sempre contribuito all'affermazione e allo sviluppo di Trieste quale "città del caffè". Nel settore cerealicolo invece, negli ultimi anni la produzione primaria si è diversificata dal mais con l'introduzione sia della soia che dell'orzo e di vari cereali minori. Tra questi possiamo citare la riscoperta del miglio. In questo settore è importante in regione il contesto delle industrie di trasformazione dalla bakery alla produzione di oli e proteine vegetali.

Vino, secoli di vocazione

La superficie coltivata a vite è in crescita da oltre un decennio: Numerose le eccellenze

Quello vitivinicolo, nell'ambito dell'agroalimentare, uno dei settori più importanti ed è l'espressione di un territorio da sempre vocato alla coltivazione della vite.

La superficie coltivata a vite, in crescita da oltre un decennio, ammonta a quasi 27.000 ettari e le varietà più coltivate sono la Glera, dalla quale si ottiene il Prosecco, e il Pinot grigio; insieme totalizzano quasi 13.000 ettari.

Le aziende che operano sono circa 6.000 e producono un quantitativo annuo totale di vino che si aggira sui 1,7 milioni di ettolitri: la quasi totalità è un vino di qualità, infatti 1,5 milioni di ettolitri sono rivendicati come Dop e Igp. Non mancano le eccellenze, molte volte i vini bianchi prodotti in regione ricevono premi internazionali grazie alla loro elevatissima qualità. Un ruolo importante rivestono i vitigni autoctoni, quali la Ribolla gialla, la cui superficie

coltivata è in forte ascesa, lo Schioppettino, il Terrano - coltivato nella zona del Carso - il Verduzzo friulano e il Picolit, a rimarcare il forte legame con le antiche tradizioni vitivinicole regionali.

Molto bene si muovono le aziende in ambito internazionale: il valore delle esportazioni è passato dai 71 milioni di euro del 2011 ai 110 del 2016. I vini regionali sono esportati soprattutto negli Stati Uniti, in Germania e Regno Unito, che acquistano circa un terzo del vino regionale esportato. Il settore ha saputo crescere anche innovando le modalità di coltivazione e di gestione dei vigneti per massimizzare la qualità ma limitando l'uso di agrofarmaci.

Dopo la difficile annata 2017, la vendemmia che ha già preso il via si preannuncia fra le più promettenti degli ultimi anni grazie a un andamento stagionale particolarmente favorevole.

