

**Si è concluso il week end che ha visto Ersa impegnata
a Friuli Doc in un percorso attraverso l'agricoltura del Friuli Venezia Giulia e
a pordenonelegge.it in una rassegna di incontri con gli autori
Su tutto il *Tipicamente friulano* grande protagonista**

Si sono concluse ieri le due principali manifestazioni che hanno occupato la scena del week end appena conclusosi: Friuli Doc a Udine, la rassegna enogastronomia delle tipicità agroalimentari della regione e pordenonelegge.it a Pordenone, probabilmente il più importante Festival del libro in Italia, articolato in oltre 200 incontri condotti alla presenza di autori, premi nobel, giornalisti, volti dello spettacolo.

A Udine l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – ERSA, ha collaborato con il Comune proponendo un programma fittissimo di eventi e degustazioni organizzate nell'area di Piazza Matteotti, che hanno visto il marchio *Tipicamente friulano* svolgere il ruolo del vero protagonista.

Specifici momenti sono stati infatti dedicati alla degustazione guidata di vini e prodotti dell'agroalimentare regionale, complice la presenza, nel padiglione dell'Ersa di un'Enoteca dei vini del Friuli Venezia Giulia, allestita con la collaborazione dei Consorzi di tutela delle zone Doc della regione e di diversi altri Consorzi del *food* locale. Il pubblico ha molto apprezzato l'elevato livello della ristorazione che ha proposto i piatti della tradizione friulana rivisitati in chiave moderna, le cui ricette sono state raccolte in un grazioso ricettario offerto in distribuzione insieme alla consumazione. Molto seguiti sono stati anche i laboratori didattici durante i quali sono state illustrate le fasi di alcuni processi di filiera che, per esempio, dall'uva portano al vino, dal latte ai prodotti della caseificazione, dalla lana al feltro. Ma anche laboratori in cui sono state presentate la lavorazione della polenta, la conservazione della frutta e quella degli ortaggi. Un'area specifica è stata invece riservata alla riproduzione di un orto familiare, completo di piante orticole e aromatiche, gestito dai tecnici del Servizio Ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica dell'Ersa, ma frequentato anche dagli operatori delle fattorie didattiche regionali che hanno riservato momenti specifici all'avvicinamento delle famiglie al mondo rurale. Assai gradita è stata infine, sabato pomeriggio la presentazione del libro *Trieste, la bella addormentata* di Beniamino Pagliaro, un'analisi delle città di Udine e Trieste, tra autonomia e peso politico, la cui introduzione è stata condotta dall'Assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali, Claudio Violino.

Passando dall'altra parte del Tagliamento, durante pordenonelegge.it, Ersa ha svolto il ruolo di Project partner ovvero di soggetto che, oltre a garantire il supporto all'iniziativa, ne ha condiviso obiettivi e finalità. Come ha osservato l'Assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali, Claudio Violino:- La Regione ha aderito a pordenonelegge.it per assolvere al proprio ruolo istituzionale di promuovere il territorio rurale del Friuli Venezia Giulia, attraverso la valorizzazione delle sue produzioni agroalimentari.-

Ersa infatti ha partecipato ad un programma articolato in due incontri dedicati all'arte della cucina e dell'alta ristorazione, che hanno visto gli interventi di Allan Bay nel ruolo di chef di piatti e ricette amiche della salute e di Arrigo Cipriani, mattatore di un'epoca di cui ha contribuito a definire gusti e tendenze. Oltre a ciò ha coordinato una rassegna di dieci appuntamenti dal titolo "Dentro la città con gli autori" durante i quali, i bar, i negozi, le osterie e le pasticcerie del centro storico si sono riempite di libri e di autori diventando sedi di incontri durante i quali il piacevole conversare si è abbinato alla presentazione e degustazione dei prodotti del *Tipicamente friulano*.

Entrambe le manifestazioni hanno rappresentato occasioni assolutamente uniche per far conoscere ed apprezzare i prodotti d'eccellenza dell'agroalimentare regionale tra cui il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, il mais ed i suoi derivati, i prodotti a marchio AQuA, ma anche il figoMoro da Caneva, il pesce, i derivati del latte, i trasformati della carne bovina e suina, il miele, la mela... Grazie infine alla collaborazione con i Consorzi di tutela delle zone Doc della regione, ai prodotti è stato possibile abbinare i grandi vini del Friuli Venezia Giulia, dal Friulano al Cabernet franc, al Refosco, alla Ribolla gialla, anche nella versione spumantizzata, fino agli insuperabili vini dolci come il Picolit e il Ramandolo.