Università
Ca'Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale in
Sviluppo Interculturale dei Sistemi
Turistici

Tesi di Laurea

Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

Percorsi enogastronomici: un viaggio tra i paesaggi e i sapori della Bassa friulana

Relatore
Prof. Francesco Vallerani

Laureanda
Margot Mizzau
Matricola 855374

Anno Accademico
2015 / 2016

INDICE

INTRODUZIONE.....4

CAPITOLO 1 – DAL PAESAGGIO RURALE AL TURISMO IN CAMPAGNA.....6

1.1 La ripresa del mondo rurale in Italia.....6

1.2 Sul concetto di ruralità.....9

1.3 La Politica agricola comunitaria.....11

1.3.1 La produttività agricola e le sue funzioni.....13

1.3.2 L'agricoltura multifunzionale.....16

1.4 La produzione agroalimentare.....19

1.4.1 La sicurezza e la qualità alimentare.....20

1.4.2 I marchi di qualità.....24

1.5 Aspetti per la valorizzazione del territorio rurale.....27

1.5.1 Il turismo rurale.....28

1.5.2 L'agriturismo.....29

1.6 Il paesaggio rurale della regione Friuli-Venezia Giulia.....32

1.6.1 La produzione agricola regionale.....33

1.6.2 Il territorio vitivinicolo regionale.....36

1.6.3 Due realtà fondamentali della regione: l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale e il progetto delle Piccole Produzioni Locali.....42

CAPITOLO 2 – ARTE CULINARIA E TURISMO.....45

2.1 Dal turismo di massa a forme di turismo alternative.....45

2.2 Le peculiarità del turismo enogastronomico.....50

2.3 La figura del turista enogastronomico.....54

2.4 Il cibo come mezzo di promozione di un territorio.....58

2.4.1 Il prodotto tipico.....58

2.4.2 Gli itinerari ed eventi enogastronomici.....61

2.4.3 Le Strade del vino.....63

2.5 Turismo ed enogastronomia in Friuli-Venezia Giulia.....65

2.5.1 I prodotti agroalimentari del Friuli-Venezia Giulia: il tipicamente friulano.....68

2.5.2 I principali percorsi ed eventi enogastronomici offerti dalla regione.....74

CAPITOLO 3 – AREA D'ANALISI: LA BASSA FRIULANA.....79

3.1 Descrizione generale del territorio.....79

3.2 L'offerta turistica.....83

3.2.1 Lungo il fiume Tagliamento.....83

3.2.2 Lungo il fiume Stella.....88

3.2.3 Marano Lagunare e la Laguna.....92

3.2.4 Il turismo storico-artistico nelle zone di Torviscosa, Cervignano del Friuli, Aquileia e Palmanova.....95

3.3 Gli eventi enogastronomici e i prodotti tipici.....102

3.3.1 Le zone DOC della Bassa friulana e le principali aziende vitivinicole.....109

CONCLUSIONI.....117

BIBLIOGRAFIA.....120

SITI INTERNET CONSULTATI.....123

RINGRAZIAMENTI.....125

INTRODUZIONE

La regione del Friuli-Venezia Giulia è una terra di confine, che si estende dal mare Adriatico alle Alpi Carniche e Giulie, contraddistinta da un ricco patrimonio paesaggistico ed enogastronomico. Il presente lavoro prende in esame la regione ed in particolare la zona situata nella bassa pianura, la cosiddetta Bassa friulana, con l'obiettivo di svolgere un'analisi geografica del territorio e dell'offerta turistica, soffermandosi sui prodotti tipici ed eventi enogastronomici presenti.

Il motivo della scelta nasce principalmente da un interesse personale dell'autrice, da sempre spinta dalla curiosità di degustare quei piatti tipici che caratterizzano una località con lo scopo di conoscere un'identità culturale diversa dalla propria, e dalla rilevanza che sta assumendo il fenomeno del turismo rurale e soprattutto enogastronomico negli ultimi anni. A tal proposito, il primo capitolo della tesi si focalizza sul ripopolamento delle aree rurali in Italia fino a giungere alla conseguente riconcettualizzazione del termine rurale e alla diffusione del turismo in campagna. In particolare, si sofferma sul ruolo fondamentale svolto dall'attività agricola in questo ambito e dalla produzione agroalimentare, in termini di sicurezza e qualità. In seguito, viene descritto il paesaggio rurale della regione oggetto di studio, approfondendo nel dettaglio la produzione agricola e il territorio vitivinicolo regionale.

Nel secondo capitolo, invece, si analizzano quei cambiamenti nel settore del turismo, che hanno determinato la nascita e la diffusione del turismo enogastronomico, per poi studiarne le peculiarità e successivamente delineare il profilo del turista enogastronomico. Si prosegue prendendo in esame quegli aspetti, integrati con il territorio, che stimolano il visitatore a scegliere come destinazione e conoscere nel dettaglio una località: il prodotto tipico, gli itinerari ed eventi enogastronomici, e le Strade del vino. Come la prima parte, anche questa prevede un studio generale della regione del Friuli-Venezia Giulia per quanto concerne il turismo e l'enogastronomia. Si cercheranno, infatti, di individuare quei prodotti agroalimentari tipici e quei percorsi ed eventi incentrati sul cibo e sul vino che rendono interessante la regione.

A questo punto, nel terzo capitolo si approfondisce la conoscenza del territorio scelto come area d'analisi della regione: la Bassa friulana. Dopo aver descritto da un punto di vista idrografico e naturalistico questa zona, si presenta nel dettaglio l'offerta turistica esistente. Il territorio in esame sarà suddiviso in quattro zone, in base alle caratteristiche

che le contraddistinguono e alla diversa tipologia turistica, e saranno esposti i vari percorsi turistici, in particolare quelli cicloturistici, inseriti nel contesto ambientale. In seguito, sempre mantenendo la medesima suddivisione, verrà analizzato il patrimonio enogastronomico del territorio, fortemente influenzato dalla presenza del mare e dai fiumi di risorgiva, con le varie manifestazioni ad esso legate. Infine, saranno prese da esempio alcune aziende vitivinicole per ciascuna zona di produzione della Bassa friulana e approfonditi i metodi di lavorazione del vino e l'integrazione dell'azienda con il resto dell'ambiente.

L'intera parte del lavoro, soprattutto del primo e del secondo capitolo, è supportata da una ricerca bibliografica e sitografica, al fine di presentare fonti attendibili. Per quanto riguarda gli argomenti dell'ultima parte dell'elaborato, oltre al ricorso ai portali turistici della regione e al sito ufficiale dei comuni presi in esame, sono state consultate guide turistiche ed edizioni speciali interamente dedicate alla regione del Friuli-Venezia Giulia.

CAPITOLO 1

DAL PAESAGGIO RURALE AL TURISMO IN CAMPAGNA

Il XXI secolo si apre all'insegna di un paradosso sociologico nell'ambito delle dinamiche insediative: mentre il processo di urbanizzazione avanza intensamente nei paesi emergenti dell'Asia, dell'America latina e dell'Africa, nell'Occidente più sviluppato si assiste al fenomeno della rinascita rurale che si manifesta, in particolare, con il ripopolamento delle aree rurali a scapito di quelle urbane[1].

Secondo l'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico (OCSE)[2] il concetto di *area rurale* si basa sulla densità di popolazione. Sono dunque considerate rurali le unità locali che registrano una densità inferiore ai 150 abitanti per km_2 e in base a questa definizione, riconosciuta a livello internazionale, si distinguono tre categorie di regioni: regioni prevalentemente rurali, dove più del 50% della popolazione vive in unità locali rurali; regioni intermedie, in cui dal 15% al 50% della popolazione vive in unità locali rurali; regioni prevalentemente urbane, dove meno del 15% della popolazione vive in unità locali rurali.

Poiché la metodologia adottata dall'OCSE è a base censuaria, i dati vengono raccolti ogni dieci anni[3].

1.1 LA RIPRESA DEL MONDO RURALE IN ITALIA

In Italia il ministero per le Politiche agricole e forestali ha ritenuto che la metodologia OCSE non fosse in grado di cogliere in modo adeguato le rilevanti differenze tra le singole province, proponendo così un metodo incentrato sulla scomposizione dei comuni in: poli urbani, aree rurali ad agricoltura intensiva specializzata, aree rurali intermedie e aree rurali con problemi complessivi di sviluppo.

Pertanto, l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (INSOR) ha analizzato, con una ricerca condotta agli inizi degli anni Novanta, l'evoluzione demografica del mondo rurale italiano, soffermandosi sulla classificazione dei comuni in base alla quota di superficie

---

[1] Barberis C., *La rivincita delle campagne*, Roma, Donzelli Editore, 2009.

[2] Organizzazione internazionale istituita nel 1961 con sede a Parigi e conta 35 paesi membri. Gli obiettivi dell'organizzazione sono di sostenere la crescita economica sostenibile, aumentare l'occupazione, innalzare il tenore di vita, mantenere la stabilità finanziaria, assistere lo sviluppo delle economie dei Paesi non membri e contribuire alla crescita del commercio internazionale. I Paesi membri, grazie all'attività dell'OCSE hanno la possibilità di comparare le differenti esperienze, cercare risposta ai problemi comuni, identificare le migliori pratiche d'azione e coordinare le politiche nazionali e internazionali. Fonte: www.oecd.org

[3] Segrè A., *Politiche per lo sviluppo agricolo e la sicurezza alimentare*, Roma, Carocci Editore, 2008.

verde esistente nel territorio e alla densità demografica. La ricerca è stata svolta, tenendo conto del fatto che sia il mondo rurale che quello urbano è in continua evoluzione. Per questa ragione, anche la nozione di rurale, utilizzata nell'analisi statistica e socioeconomica, deve essere continuamente rivista e adeguata. Inoltre, osservando i processi di modernizzazione sul territorio rurale, le variabili socioeconomiche si rivelano sempre meno utili per distinguere il rurale dall'urbano. Ne consegue che, anziché ricorrere a tali indicatori, è preferibile riferirsi esclusivamente alle caratteristiche fisiche e paesaggistiche del territorio[4].

Fanno parte del mondo rurale quei comuni italiani con almeno il 75% di superficie verde[5] e una densità demografica non superiore a 300 abitanti per km^2; al loro interno vengono distinti i comuni definiti ruralissimi, dove la superficie verde ha una percentuale superiore al 90%, e i comuni rurali di montagna. Nei comuni urbani, invece, sono presenti i capoluoghi di provincia, i centri con più di 50.000 abitanti e quei comuni contrassegnati sia da una superficie verde inferiore al 75% sia da una densità demografica superiore ai 300 abitanti per km^2. Infine, nella categoria dei comuni intermedi sono inseriti tutti i comuni rimanenti, ovvero quelli che pur avendo un'alta percentuale di superficie verde, non possono essere considerati rurali per la loro elevata densità demografica; e quelli che sono caratterizzati da una bassa densità demografica, ma che non possono essere considerati rurali per la bassa percentuale di superficie verde[6].

In conformità a questa classificazione è possibile esaminare l'evoluzione demografica del mondo rurale in Italia: gli anni Ottanta hanno segnato una netta inversione di tendenza delle dinamiche demografiche, in cui la crescita della popolazione, che nel corso degli anni Settanta si concentrava nei comuni urbani, ha cominciato a spostarsi nei comuni semiurbani e rurali, proseguendo nel successivo decennio degli anni novanta. Mentre, nei primi anni Duemila, il fenomeno dell'immigrazione extracomunitaria ha fortemente influenzato la demografia italiana, manifestandosi nell'accrescimento della natalità e nel miglioramento del saldo migratorio estero, di cui sia i comuni rurali, ma anche quelli urbani hanno potuto beneficiare.

Tuttavia, a partire dall'anno 2005 e 2006 la tendenza al recupero nelle zone urbane si è ridotta, vista la maggiore capacità di attrazione dei comuni verdi, considerati come gli

[4] Merlo V., *Voglia di campagna*, Troina, Città Aperta, 2006.
[5] La superficie verde comprendeva la superficie agro-forestale, i terreni non costituenti le aziende agricole e quelli abbandonati, il resto riguardava la superficie improduttiva composta dallo spazio edificato, le acque artificiali e altri spazi non vegetati, come i terreni sterili.
[6] Barberis C., *La rivincita*...op.cit., pp. 29-30.

unici in grado di offrire un ambiente naturale e sociale diverso da quello urbano e con condizioni abitative più soddisfacenti rispetto a quelle cittadine.

In aggiunta, le differenze nell'andamento demografico rurale tra il Nord e il Sud Italia dipendevano dal fatto che l'economia nell'Italia centro-settentrionale stava già vivendo intensamente la transazione postindustriale, mentre quella meridionale doveva ancora affrontare i cronici ritardi sul piano dello sviluppo industriale. A partire dagli anni Settanta, inoltre, la demografia rurale centro-settentrionale ha beneficiato degli effetti del decentramento industriale in campagna, i quali hanno aumentato l'offerta dei posti di lavoro extra-agricoli, ha favorito la modernizzazione dell'agricoltura e la differenziazione dell'economia rurale. A tali benefici si sono aggiunti quelli derivanti dalle migrazioni neorurali contrassegnate dai pensionati che fanno ritorno nella loro terra di origine, dal trasferimento dei cittadini in campagna e dall'ingresso dei cittadini nell'attività imprenditoriale agricola[7].

Il territorio rurale dell'Italia centro-settentrionale è oggi soggetto a quel processo definito *rurbanizzazione*, ovvero quel concetto usato per descrivere il nuovo utilizzo degli spazi rurali, a partire da quello periurbano. Un fenomeno strettamente collegato all'avvento della società postindustriale e postmoderna nell'ambito del quale la crisi urbana e il territorio rurale vengono investiti da nuove funzioni, residenziali, turistiche ed ecologiche, le quali si aggiungono a quella produttiva agricola tradizionale.

Per quanto riguarda il processo di residenzializzazione della campagna, che investe in primo luogo i comuni periurbani, ma che si estende anche a molti comuni rurali, esso trae origine da una molteplicità di fattori: in primo luogo il trasferimento della residenza in campagna può essere una scelta obbligata a causa delle disfunzioni del mercato urbano degli alloggi o della necessità di risiedere in punti strategici, ad esempio vicino all'aeroporto o al casello autostradale. In secondo luogo, un ruolo importante nel determinare la fuga dalla città, riguarda il bisogno di sicurezza, la volontà di redimersi dal senso di paura legato al vivere in un ambiente urbano[8]. Infine, nella maggior parte dei casi, però, il trasferimento in campagna è una libera scelta dettata dal desiderio di usufruire di una condizione abitativa diversa da quella urbana: l'acquisto di una casa unifamiliare,

[7] Barberis C., *La rivincita*…op.cit., si veda in particolare "A partire dagli anni Settanta, inoltre, la demografia rurale centro-settentrionale ha beneficiato degli effetti del decentramento industriale in campagna, i quali hanno aumentato l'offerta dei posti di lavoro extra-agricoli, ha favorito la modernizzazione dell'agricoltura e la differenziazione dell'economia rurale."

[8] In opposizione però, negli ultimi anni anche la villetta isolata in campagna è diventata oggetto di paura nei confronti di ladri e malviventi: c'è chi fugge verso la città o chi si adatta alla vita in campagna, attrezzandosi con sistemi di allarme, inferriate e cani.

dotata di spazi adeguati e con annesso un piccolo appezzamento di terra da coltivare come giardino e/o come orto[9].

La riscoperta dello spazio rurale si evolve anche nel crescente sfruttamento della campagna a fini ricreativi e turistici, poiché tale territorio è considerato un luogo di piacere e consumo. Anche in passato, difatti, era utilizzato a scopo di svago e di riposo, un luogo ideale di villeggiatura estiva, ma le differenze tra gli antichi modi di fruizione e l'uso attuale della campagna sono notevoli. Innanzitutto, un tempo, solamente una piccola élite, rappresentata dalle famiglie urbane più facoltose poteva permettersi la villeggiatura in campagna, oggi, il turismo rurale (approfondito nei paragrafi successivi) ha assunto il carattere di un fenomeno di massa, trasformando il territorio rurale in una struttura della società dei consumi.

1.2 SUL CONCETTO DI RURALITÁ

Il termine rurale deriva dalla lingua latina *rus*, che significa campagna, podere. Nella storia medievale e rinascimentale la campagna era separata dalla città, la quale era circondata dalle mura che dividevano il territorio urbano da quello rurale; tale separazione non era soltanto fisica, ma rivestiva soprattutto un significato sociale ed economico, in cui la cultura e la ricchezza caratterizzavano le comunità urbane e l'accesso dei rurali all'interno delle mura cittadine era controllato e autorizzato solo per il trasporto delle merci (Pilati, 1996)[10]. Di conseguenza, il concetto di ruralità è sempre stato sinonimo di antico, vecchio, un territorio marginale considerato arretrato non solo economicamente, ma anche socialmente. Tale concezione, al giorno d'oggi, viene abbandonata accettando una definizione di moderna ruralità, dove il mondo rurale rappresenta una risorsa per lo sviluppo.

Nella letteratura economico-agraria e sociologica esistono diverse concezioni di rurale: è considerata rurale un'area avente una bassa densità demografica in cui l'agricoltura riveste un ruolo determinante, ma sono presenti anche altre attività economiche diversificate ecocompatibili ed il patrimonio ambientale non risulta particolarmente alterato dall'azione antropica. C'è chi parla invece di *moderna ruralità*, concetto affermatosi in seguito al tramonto dell'era post-fordista, che riposiziona

[9] Merlo V., *Voglia di*…op.cit., si veda in particolare "nella maggior parte dei casi, però, il trasferimento in campagna è una libera scelta dettata dal desiderio di usufruire di una condizione abitativa diversa da quella urbana: l'acquisto di una casa unifamiliare, dotata di spazi adeguati e con annesso un piccolo appezzamento di terra da coltivare come giardino e/o come orto."

[10] Tratto da Lanfranchi M., *Agroalimentare e turismo: fattori aggreganti dell'identità rurale*, Messina, EDAS, 2008.

l'agricoltura all'interno del sistema rurale come settore prevalente, ma non unico, rispetto agli altri settori produttivi, a differenza della tradizionale concezione di ruralità in cui l'agricoltura era l'unico settore produttivo. Inoltre, la ruralità viene vista anche come un processo evolutivo che deve la sua opportunità di successo al contesto locale, per cui lo sviluppo rurale perde i caratteri settoriali per assumere quelli territoriali[11].

In questi concetti si nota un rifiuto definitivo del termine rurale nella sua accezione tradizionale negativa e pregiudizievole, accogliendo l'idea di un ruolo positivo trainante e non di ancoraggio della comunità rurale nello sviluppo economico. Nonostante ciò, affiancare il concetto di modernizzazione e progresso al termine rurale risulta per molti difficoltoso, poiché si continua ad avvertire l'antitesi da parte dell'opinione pubblica fra progresso e ruralità. Bensì, è opportuno considerare la ruralità come un importante motore di sviluppo che grazie ad una politica di sviluppo rurale, non solo è in grado di frenare il processo di crisi economico-strutturale, ma anche di salvaguardare il patrimonio ambientale e paesaggistico.

Prima di utilizzare il concetto di "rurale" per riferirsi al territorio è necessario spiegare la nozione di paesaggio, territorio e paesaggio agrario. Per quanto concerne l'espressione di paesaggio nella sua accezione generica, si utilizza la definizione proposta dalla Convenzione Europea del Paesaggio[12], la quale "designa una determinata parte di territorio, così com'è percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni". Il paesaggio viene visto, quindi, come forma fisica e visibile di una stratificazione e tale esplicitazione considera sia i valori estetico-percettivi sia quelli culturali e sociali.

Il territorio, invece, è quell'ambito, storicamente e geograficamente determinato, non soltanto da forme più o meno esclusive di dominio spaziale, ma anche da forme complesse di socializzazione, comunicazione, scambio e cooperazione. Infine, è utile fornire una spiegazione di paesaggio agrario, ovvero quella forma che l'uomo, nel corso ed ai fini delle sue attività produttive agricole, coscientemente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale.

---

[11] Lanfranchi M., *Agroalimentare*…op.cit.; si veda quanto riferito a p.16 "Secondo Iacoponi si può considerare rurale un'area avente una bassa densità demografica in cui l'agricoltura riveste un ruolo determinante, ma sono presenti anche altre attività economiche diversificate ecocompatibili ed il patrimonio ambientale non risulta particolarmente alterato dall'azione antropica."

[12] La Convenzione è il primo trattato internazionale esclusivamente dedicato al paesaggio europeo nel suo insieme; si prefissa di promuovere la protezione, la gestione e la pianificazione dei paesaggi europei e di favorire la cooperazione europea. È stata attuata dal Comitato dei Ministri del Consiglio d'Europa il 19 luglio 2000 a Strasburgo. Ad oggi, 32 Stati membri del Consiglio d'Europa hanno ratificato la Convenzione e sei l'hanno firmata. Fonte: Camuffo M. e Soriani S., *Politica e gestione dell'ambiente*, Bologna, Pàtron, 2015 e www.convenzioneeuropeapaesaggio.beniculturali.it

Si giunge così alla definizione di territorio rurale, cioè di aree spazialmente e geograficamente individuate, ma anche di storia, di relazioni, di strutture sociali, d'identità, di forma, di percezione, di tecniche agricole e di trasformazione del prodotto, di *know how* locale, di presidio, di salvaguardia, di bellezza e di benessere[13]. Un'ulteriore definizione di tale espressione riguarda un'area caratterizzata da scarsa densità demografica e dalla presenza di un'economia di tipo misto, in cui si riscontrano, accanto all'attività agricola, anche altre attività produttive come quelle artigianali, turistiche e l'insieme di queste attività produttive integrate fra loro tende a mantenersi in un equilibrio che rispetta l'ambiente[14].

1.3 LA POLITICA AGRICOLA COMUNITARIA

La Politica agricola comunitaria (PAC) è stata il motore del processo d'integrazione in Europa. Istituita nel 1962, periodo successivo alla Seconda guerra mondiale, in cui i paesi non erano in grado di assicurare l'alimentazione di base a tutta la popolazione. Di conseguenza la PAC aveva sin dalle sue origini l'obiettivo principale di far conseguire all'Europa l'autosufficienza alimentare, aiutando gli agricoltori europei a rispondere alle esigenze alimentari di oltre 500 milioni di cittadini dell'Unione europea. In particolare la PAC punta a garantire un approvvigionamento alimentare stabile, sicuro, sostenibile a prezzi abbordabili per il consumatore ed assicurare un tenore di vita dignitoso agli agricoltori e agli addetti al settore[15]. Essa si prefigge ai sensi dell'articolo 33, ex articolo 39 del Trattato di Roma che sancisce la creazione della Comunità economica europea (CEE) di: incrementare la produttività dell'agricoltura attraverso lo sviluppo di un progresso tecnico e con un migliore impiego dei fattori di produzione, in particolare della manodopera. Assicurare un tenore di vita equo alla popolazione agricola, grazie al miglioramento del reddito individuale di coloro che lavorano nell'agricoltura; stabilizzare i mercati e garantire la sicurezza degli approvvigionamenti; presentare dei prezzi ragionevoli nelle consegne dei prodotti ai consumatori[16]. Inoltre, i tre ambiti principali d'intervento che la PAC ha identificato in modo da proteggere ed accrescere il patrimonio rurale dell'UE riguardano la biodiversità, la preservazione e lo sviluppo del sistema agricolo e forestale e dei paesaggi agricoli; la gestione e l'utilizzo dell'acqua e il cambiamento climatico.

---

[13] Tratto da Canale L., Territori rurali ri-attivati. Multifunzionalità, fruizione e impegno sociale attraverso l'esperienza della Cooperativa Sociale "Lavoro e Non Solo". *Scienze del territorio,* 2013 Vol.1, pp.355-362.
[14] Lanfranchi M., *Agroalimentare*…op.cit., p.18.
[15] www.ec.europa.eu
[16] www.agriregionieuropa.univpm.it

La PAC costituisce una delle più importanti politiche dell'Unione europea, giacché le spese agricole rappresentano circa il 45% del bilancio comunitario. Infatti, con un bilancio annuo di circa 59 miliardi di euro è in grado rafforzare la competitività e la sostenibilità dell'agricoltura dell'UE, finanziando una serie di misure di sostegno attraverso il Fondo europeo agricolo di garanzia (FEAGA) e il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR)[17]. Attraverso i pagamenti diretti, i quali rappresentano oltre il 70% della spesa totale della PAC, tali Fondi forniscono agli agricoltori un importante sostegno in grado di stabilizzare il loro reddito. In aggiunta questi pagamenti diretti, totalmente finanziati dall'Unione Europea, sono subordinati al rispetto di alcune norme legate alla sicurezza, alla tutela dell'ambiente e al benessere degli animali, riconoscendo per di più il contributo ambientale ed alimentare che gli agricoltori danno alla società. Per quanto riguarda le misure di sostegno al mercato, esse offrono una serie di strumenti, tra cui anche provvedimenti per affrontare la situazione nel caso in cui le normali forze del mercato non riescano a farlo. Una tale spesa tende a rappresentare circa il 5% di quella totale della PAC e questa parte del bilancio include alcuni elementi come la promozione dei prodotti agricoli e i progetti scolastici.

Infine, i programmi di sviluppo rurale forniscono un quadro per investire in singoli progetti aziendali o in altre attività nelle aree rurali tenendo conto delle priorità economiche, ambientali e sociali a livello nazionale o regionale. I progetti, come gli investimenti e la modernizzazione delle aziende agricole, il sostenimento dell'insediamento dei giovani agricoltori, le misure agroambientali, la conversione all'agricoltura biologica, gli agriturismi e il rinnovamento dei villaggi vengono finanziati attraverso il FEASR[18].

La struttura della PAC è articolata su due pilastri: il primo pilastro comprende le misure di mercato finanziate direttamente dal bilancio dell'UE e fornisce aiuti diretti agli agricoltori; mentre il secondo pilastro promuove lo sviluppo rurale e il sostegno dei mercati agricoli.

Lo sviluppo rurale è strettamente connesso alla Politica agricola comunitaria (PAC) e alle misure di sostegno all'occupazione. Con sviluppo rurale s'intende qualcosa di più ampio dello sviluppo agricolo. Il concetto non si riferisce ad un'attività produttiva, ma

[17] Modalità di finanziamento introdotti dal Regolamento (CE) n. 1290/05, approvato dal Consiglio europeo dei Ministri agricoli per la Riforma della politica di sviluppo rurale per il 2007-2013. Il Fondo Europeo Agricolo di Garanzia (FEAGA), fondamentalmente finanzia la parte di mercato della PAC, mentre il Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) finanzia la politica di sviluppo rurale, il cosiddetto secondo pilastro della PAC.

[18] www.ec.europa.eu

piuttosto ad uno spazio, quello rurale appunto, in cui l'agricoltura è sì al centro del sistema socio economico, ma correlata ad altre attività, con funzioni e obiettivi diversi, tutti da integrare e coordinare in un'ottica di sviluppo coerente, sostenibile e solidale. Solo una politica europea integrata e costante è in grado di rispondere alle richieste di sviluppo sostenibile delle comunità rurali, svolgendo altresì un importante ruolo nella coesione territoriale, economica e sociale.

La politica dell'Unione europea a favore dello sviluppo rurale è stata introdotta come secondo pilastro della PAC con Agenda 2000, un documento quadro sulla riforma e il rafforzamento delle politiche comunitarie. Tale documento del 1999 ha consentito di rafforzare le misure di sviluppo rurale e di fissare nuovi obiettivi volti alla realizzazione di un nuovo modello agricolo, ovvero un modello di agricoltura multifunzionale, entro il quale coniugare i requisiti di competitività, redditività, qualità, sicurezza alimentare, sviluppo integrato, eco-compatibilità e tutela del territorio nelle aree rurali[19].

Gli obiettivi prefissati dallo sviluppo rurale riguardano l'ammodernamento e la diversificazione delle aziende agricole; la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari; redditi equi e stabili per gli agricoltori; la presa in considerazione delle sfide ambientali; lo sviluppo di attività complementari o alternative creatrici di posti di lavoro con lo scopo di contenere l'esodo rurale e rafforzare il tessuto economico e sociale delle zone rurali; il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro e le pari opportunità.

1.3.1 La produttività agricola e le sue funzioni

Nel periodo successivo alla fine della seconda guerra mondiale, la funzione principale che le società hanno assegnato all'agricoltura è stata quella di produrre alimenti e materie prime necessarie ai bisogni primari della collettività. Fino alla fine degli anni Settanta, l'incremento della produzione ha perciò costituito il più importante obiettivo della politica agraria, sia nelle nazioni economicamente più avanzate sia nei paesi in via di sviluppo. Per quanto riguarda gli stati sviluppati, l'aumento della resa agricola era finalizzato al conseguimento dell'autosufficienza alimentare, oltre ad essere uno strumento per garantire un reddito e un tenore di vita adeguati alla popolazione attiva nel settore primario; invece, nei paesi in via di sviluppo le finalità dell'aumento produttivo erano quelle di ridurre la carenza alimentare e nutrizionale, di contrastare la povertà e l'ingiusta distribuzione della ricchezza.

[19] Segrè A., *Politiche*…op.cit., p.173.

Gli esiti conseguiti dall'azione politica per accrescere la produttività del settore primario tramite innovazioni tecnologiche in termini di velocità, intensità, ampiezza e qualità, possono essere considerati positivi, poiché la produzione agricola è aumentata dell'86% e quella alimentare dell'82% (FAO[20], Annate varie) nel periodo compreso tra il 1952 e il 1980. Nonostante questi dati positivi, ci sono stati alcuni aspetti contraddittori ed effetti collaterali negativi: nei paesi in via di sviluppo, la disponibilità alimentare non è cresciuta ovunque con lo stesso vigore, né ha interessato tutte le nazioni, oltre ad avere provocato effetti negativi sull'ambiente ed accentuato i divari sociali ed economici tra le aree agricole principali e quelle marginali. Altresì i risultati dello sviluppo agricolo nei paesi economicamente più avanzati hanno avuto pesanti ricadute sull'ambiente, poiché ha condotto allo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali e a problemi di contaminazione delle acque e dei suoli. In aggiunta, la forte specializzazione produttiva ha ridotto la biodiversità, infestato le coltivazioni e indebolito la fertilità del terreno, mentre la concentrazione territoriale delle attività ha ridotto gli habitat semi-naturali e modificato il paesaggio rurale. Un successivo esito negativo riguarda le politiche adottate nelle economie avanzate, le quali non sono riuscite a frenare il fenomeno dell'abbandono delle campagne, né a garantire agli agricoltori un reddito adeguato[21].

Tra gli anni Ottanta e Novanta, si sono affermati due concetti che hanno permesso di superare i limiti della produttività agricola: lo sviluppo sostenibile e lo sviluppo rurale. Il primo ha posto in primo piano il problema del corretto uso delle risorse e del ruolo che l'agricoltura esercita nel loro impiego; dove per sviluppo sostenibile s'intende "quello sviluppo che è in grado di soddisfare i bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità che le generazioni future riescano a soddisfare i propri bisogni"[22]. Alle generazioni attuali spetta dunque il compito di preservare e incrementare, se possibile, le risorse disponibili, attraverso il ricorso di quei saperi antichi, fondamentali per la sopravvivenza dell'uomo, e di quei valori di solidarietà e di conservazione dell'ambiente che sono stati messi a disposizione dalle classi contadine. Infatti, per il mondo contadino, l'ambiente, le piante e gli animali fanno parte della natura, della quale l'uomo può avvalersi per la sua sopravvivenza solo rispettando l'equilibrio esistente tra i

[20] Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Food and Agricolture Organization of the United Nation),è un'agenzia delle Nazioni Unite che ha lo scopo di accrescere i livelli di nutrizione, aumentare la produttività agricola, migliorare la vita delle popolazione rurali e contribuire alla crescita economica mondiale. Fonte: www.fao.org

[21] Sulle funzioni della produttività agricola ho trovato un contributo molto utile in: Idda L., *Alimentazione e Turismo in Italia*, Sassari, Gallizzi, 2002.

[22] Definizione presentata da Brundtland, Presidente della Commissione Mondiale su Ambiente e Sviluppo (World Commission on Environment and Development) nel 1987 su incarico delle Nazioni Unite.

vari elementi che la compongono, adattandosi ad essa senza la pretesa di trasformarla e di utilizzarla per finalità poco rispettose e non sostenibili. A tal proposito, la terra, le piante e gli animali rappresentano la base della vita dell'uomo e dell'agricoltura, la quale diventa in tal senso rilevante perché è un'attività che molto più di altre interagisce con l'ambiente circostante[23]. Quest'ultimo, non solo viene utilizzato come base dei processi produttivi agricoli, ma viene definito dall'attività agricola nelle sue caratteristiche fisiche e paesaggistiche. Per di più, l'agricoltura contribuisce alla costruzione e preservazione delle risorse sociali, tecnologiche e di conoscenza. L'idea di sviluppo sostenibile cerca quindi di mantenere un equilibrio tra il benessere economico, la tutela dell'ambiente e l'equità sociale.

Nel concetto di sviluppo rurale assume una particolare importanza la componente territoriale, la quale considera lo sviluppo come un processo la cui architettura e dinamica sono condizionate dal contesto fisico, istituzionale, storico, culturale e sociale in cui esso ha luogo. In questi termini, l'agricoltura essendo una risorsa endogena ha il compito primario d'incrementare l'economia di un territorio, attraverso la valorizzazione delle tradizioni, della cultura, dei valori sociali e delle conoscenze tecnologiche, instaurando relazioni con le altre componenti territoriali.[24]

Lo sviluppo di un'area rurale deve, infatti, prevedere l'attivazione di un insieme di attività produttive sostenibili endogene; rappresenta un cambiamento conservativo che si attua attraverso la rivitalizzazione, la riproduzione e l'integrazione di attività economiche locali che rispettino le risorse naturali ed alimentino l'agricoltura e gli altri settori produttivi. Centrale è, infatti, il ruolo assolto dall'agricoltura nel processo di crescita del mondo rurale, perché capace di potersi integrare con altre attività produttive sul territorio fornendo servizi e realizzando un indotto rilevante dal punto di vista economico e sociale. Inoltre, sebbene mantenga la funzione produttiva, orientata cioè al mercato del prodotti agricoli, esalta anche una moderna funzione ambientale, riconoscendo all'ambiente un ruolo prioritario. Di conseguenza adegua la funzione produttiva all'esigenza di quella ambientale attraverso più fattori, quali l'adozione di tecniche a basso impatto ambientale, l'integrazione dell'attività agricola con altre tipiche come il turismo rurale, la tutela del

[23] Pérez-Vitoria S., *Manifesto per un XXI secolo contadino*, Milano, Jaca Book, 2016.
[24] Idda L., *Alimentazione e Turismo in Italia*, Sassari, Gallizzi, 2002.

patrimonio ambientale e la preferenza verso una produzione agricola tipica e di qualità che si differenzi da un'agricoltura intensiva di tipo industriale[25].

Da queste considerazioni emerge una visione profondamente diversa del settore agricolo, ovvero si consolida l'idea che l'agricoltura possa concorrere al conseguimento degli obiettivi generali di benessere collettivo, operando su direzioni diverse da quella iniziale incentrata sulla fornitura di alimenti e materie prime: le viene attribuita la facoltà di svolgere funzioni che la società ritiene essenziali per il conseguimento di alcuni obiettivi fondamentali, come ad esempio l'innalzamento e la stabilizzazione dei redditi agricoli, la vitalità degli spazi rurali, la salvaguardia ambientale e la sicurezza alimentare. Viene, dunque riconosciuta la multifunzionalità come valore intrinseco dell'agricoltura.

1.3.2 L'agricoltura multifunzionale

Il concetto di agricoltura multifunzionale venne introdotto per la prima volta in occasione dell'*Earth Summit*[26] di Rio de Janeiro nel 1992, per essere poi ripreso nelle questioni concernenti la PAC in ambito europeo. Questa nuova forma di agricoltura fu riconosciuta ufficialmente con Agenda 2000 nel 1999 e a partire da tale data, temi come la tutela dell'ambiente e la biodiversità cominciano ad assumere un ruolo sempre più strategico e rilevante. In Italia, invece, il concetto di agricoltura multifunzionale è stato espresso in attuazione della legge di orientamento del settore agricolo[27], la quale pone le basi per una nuova configurazione giuridica e funzionale dell'impresa agraria. L'espressione di multifunzionalità, però, non deve essere confusa con quella di diversificazione, che si riferisce alle differenti attività agricole, né di multisettorialità, con la quale s'intendono i diversi settori di produzione.

Facendo riferimento all'azienda agricola multifunzionale, essa, oltre alla funzione di produrre beni per l'ambiente urbano destinati all'alimentazione, garantisce la qualità dei prodotti, la sostenibilità ambientale, contribuisce allo sviluppo rurale del territorio, svolge

---

[25] Lanfranchi M., *Agroalimentare*…op.cit., si veda a tal riguardo p.19 "Diventa centrale a questo punto il ruolo assolto dall'agricoltura nel processi di crescita del mondo rurale, in quanto spesso erroneamente lo sviluppo del territorio rurale viene attribuito a fattori completamente estranei al settore primario."

[26] Il nome ufficiale è Conferenza sull'ambiente e lo sviluppo delle Nazioni Unite (United Nations Conference on Environment and Development). È stata la prima conferenza mondiale dei capi di Stato sull'ambiente, in cui furono trattati temi quali la scarsità di acqua, le risorse di energia alternativa, i modelli di produzione per limitare la formazione di piombo nel gasolio o altri rifiuti velenosi e il trasporto pubblico per evitare i problemi di salute causati dallo smog.

[27] Decreto Legislativo n.228 del 18 maggio, 2001 che considera in particolare la possibilità per gli imprenditori agricoli, iscritti al Registro delle Imprese, di esercitare la vendita diretta dei prodotti provenienti dalle rispettive aziende.

attività didattiche, come ad esempio organizza corsi sulle tecniche agricole e agroalimentari; gestisce le aree venatorie e la forestazione ed eleva il potenziale turistico di una determinata area.

In generale, con il concetto di multifunzionalità s'individuano quei contributi che il settore agricolo può apportare al benessere sociale ed economico della collettività e che quest'ultima riconosce come propri dell'agricoltura[28]. Con questa definizione si riconosce all'agricoltura il ruolo unico di produttore delle funzioni, le quali non possono essere svolte dagli altri elementi del sistema economico, perché sono sia esclusive del settore agricolo sia perché non possono essere adeguatamente efficienti se compiute da altre attività economiche.

Un altro elemento compreso nell'espressione riguarda il ruolo che aspetta alla collettività che, sulla base delle proprie esigenze e dei propri obiettivi generali, definisce quali siano le funzioni da assegnare all'agricoltura e la relativa importanza. Difatti, le varie mansioni agricole che compongono la multifunzionalità non sono date a priori, ma dipendono dal modo con cui ogni società, influenzata dal grado di sviluppo socioeconomico e dalle condizioni territoriali e ambientali, valuta la propria agricoltura e le varie funzioni connesse. Infine, l'ultima considerazione riguarda l'attuazione di queste funzioni. Una volta riconosciute dalla collettività, diventano veri e propri precisi compiti assegnati al settore primario dalla società, e si attivano tutta una serie d'iniziative necessarie affinché possano essere portate a compimento tali mansioni.

Una delle funzioni basilari dell'agricoltura è quella ambientale, poiché essa, secondo la FAO (2001), si concretizza attraverso lo sfruttamento dell'ambiente naturale, il quale è reso idoneo alla coltivazione delle piante e all'allevamento degli animali con lo scopo di produrre beni, alimentari e non, e servizi utili alla società. L'ambiente, in questo caso viene profondamente modificato nelle sue peculiarità fisiche e nelle sue caratteristiche biologiche dalle modalità d'uso e dalle pratiche agro-zootecniche messe in atto, dando origine a un insieme di ecosistemi, complessi, collegati tra loro e molto diversi dall'originario assetto naturale.

L'attività agricola può provocare dei risultati negativi, ma anche positivi sull'ambiente. Gli impatti negativi si riferiscono alla contaminazione delle acque e dei suoli con pesticidi e liquami, all'erosione dei terreni agricoli e alla limitata idoneità degli

[28] Idda L., *Alimentazione*…op.cit., p.20 "Si reputa più opportuno limitarsi semmai a considerare la multifunzionalità nella sua più intima essenza, vale a dire come concetto che individua l'insieme di contributi che il settore agricolo può apportare al benessere sociale ed economico della collettività e che quest'ultima riconosce come propri dell'agricoltura."

stessi a influire sui regimi idrici, all'emissione di sostanze nocive nell'aria, alla perdita della biodiversità vegetale e animale e alla scomparsa di habitat naturali e semi-naturali. Tuttavia gli effetti positivi, che dipendono dalle modalità di utilizzo della terra e dalle tecniche di produzione utilizzate, riguardano la creazione e la conservazione di spazi aperti, la costruzione e la gestione di paesaggi di particolare pregio, la protezione del suolo dall'erosione, la formazione di habitat semi-naturali e la conservazione della biodiversità.

Questi risultati si configurano come esternalità[29], la cui produzione nell'attività primaria è variabile e mutevole nello spazio quanto nel tempo, poiché dipende dallo sviluppo raggiunto dall'agricoltura e dal contesto sociale, economico, tecnologico, istituzionale, culturale e territoriale in cui questo avviene. I cambiamenti tecnologici e le politiche di sviluppo, correlate a loro volta alle colture intensive, hanno determinato un aumento delle conflittualità con gli aspetti legati alla qualità ambientale degli agrosistemi e degli agroecosistemi nello sviluppo agricolo. La diminuzione, dunque, delle esternalità positive, legate molto spesso alla pratica di un'agricoltura tradizionale o marginale, determina l'insorgere di esternalità negative causate dall'utilizzo di un'agricoltura moderna ed intensiva. Nonostante ciò, può verificarsi un fenomeno inverso quando l'attività primaria è caratterizzata da quelle forme di agricoltura dotate di tecniche che rispettano l'ambiente. Si pone l'accento, su come le esternalità cambino e vengano diversamente apprezzate tanto con l'evoluzione dei bisogni della collettività, quanto con i cambiamenti nei processi di produzione, nelle modalità di consumo, tecnologie e nelle fonti energetiche utilizzate[30].

Proseguendo con le funzioni ambientali, esse possono fornire all'umanità tutta una serie di vantaggi che prendono il nome di beni e servizi ecosistemici. I beni includono il cibo, l'acqua, i carburanti e il legname, mentre i servizi comprendono l'approvvigionamento idrico e la purificazione dell'aria, il riciclo naturale dei rifiuti, la formazione del suolo, l'impollinazione e i meccanismi regolatori di cui la natura, lasciata a se stessa, si avvale per controllare le condizioni climatiche e le popolazioni di animali, insetti e altri organismi. Gli esperti hanno identificato quattro diverse tipologie di servizi ecosistemici di vitale importanza per il benessere e la salute dell'uomo: i servizi di approvvigionamento, che forniscono i beni veri e propri, quali cibo, acqua, legname e fibra; i servizi di regolazione, che regolano il clima e le

[29] Si manifesta quando l'attività di produzione o di consumo di un soggetto influenza, negativamente o positivamente, il benessere di un altro soggetto, senza che quest'ultimo riceva una compensazione o paghi un prezzo pari al costo o al beneficio sopportato/ricevuto. L'esternalità indica l'effetto di un'attività che ricade verso soggetti che non hanno avuto alcun ruolo decisionale nell'attività stessa.

[30] Aimone S. e Biagini D., 1999. *Le esternalità dell'agricoltura. Un primo approccio alle problematiche della valutazione a scala locale.* Working paper n.128, Istituto di ricerche economico-sociali del Piemonte.

precipitazioni, l'acqua, i rifiuti e la diffusione delle malattie; i servizi culturali, relativi alla bellezza, all'ispirazione e allo svago che contribuiscono al nostro benessere spirituale; i servizi di supporto, che comprendono la formazione del suolo, la fotosintesi e il ciclo nutritivo alla base della crescita e della produzione[31]. Inoltre, è possibile attuare una distinzione tra le funzioni ambientali primarie e secondarie. Le prime sono quelle che si producono quando l'agricoltura riesce a massimizzare i rendimenti delle risorse in armonia con il loro uso sostenibile, creando in tal modo un duplice beneficio ambientale: la conservazione nel tempo della capacità produttiva e il soddisfacimento di una domanda alimentare che altrimenti richiederebbe lo sfruttamento di altre risorse ambientali. Mentre, la funzione ambientale secondaria è l'insieme di quei vantaggi legati all'attività agricola, chiamati *amenities*, raggiungibili tramite una determinata capacità d'uso di risorse, oltre la quale, si tramutano in svantaggi, *dis-amenities*[32].

Successive attività legate alla multifunzionalità dell'agricoltura riguardano la pianificazione paesaggistica, in cui il territorio periurbano e quello rurale accostano nuove attività compatibili all'agricoltura. Tali funzioni sono di natura economica, sociale, formativa, ludico-ricreativa, come ad esempio le coltivazioni sperimentali e biologiche, gli agriturismi, le fattorie didattiche e i musei della cultura contadina; si crea così un sistema integrato che incoraggia forme di pubblicizzazione dei prodotti del territorio rurale nelle città e forme di cooperazione tra i cosiddetti, nuovi contadini[33].

1.4 LA PRODUZIONE AGROALIMENTARE

Il settore agricolo dell'UE conta circa 11 milioni di aziende agricole che danno lavoro ad approssimativamente 22 milioni di lavoratori. Se s'includono gli impieghi del comparto della trasformazione, della vendita e dei servizi alimentari, il dato raddoppia a 44 milioni di lavoratori, facendo del settore agroalimentare quello di maggiore occupazione dell'economia europea. Tale settore rappresenta il 6% del Prodotto interno lordo (PIL)[34]

[31] www.ec.europa.eu
[32] Idda L., *Alimentazione e Turismo in Italia*, Sassari, Gallizzi, 2002.
[33] Tratto da Canale L., Territori rurali ri-attivati. Multifunzionalità, fruizione e impegno sociale attraverso l'esperienza della Cooperativa Sociale "Lavoro e Non Solo". *Scienze del territorio*, 2013 Vol.1, pp.355-362.
[34] Misura il risultato finale dell'attività produttiva all'interno di un Paese in un dato periodo. Il termine "prodotto" si riferisce ai beni e servizi che hanno una valorizzazione in un processo di scambio, escludendo quindi dal PIL le prestazioni a titolo gratuito o l'autoconsumo. La nozione di "interno" indica che tale variabile comprende le attività economiche svolte all'interno del Paese e sono dunque esclusi i beni e servizi prodotti dagli operatori nazionali, imprese e lavoratori all'estero, mentre sono inclusi i prodotti realizzati da operatori esteri all'interno del Paese. Con l'espressione "lordo" si indica, invece, che il valore della produzione è al lordo degli ammortamenti , ovvero il procedimento con il quale si distribuiscono su più esercizi i costi di beni a utilità pluriennale, che possono essere di diversa natura. Fonte: www.treccani.it

dell'UE e nonostante la recessione e le crescenti sfide poste dai cambiamenti climatici, dalla scarsità delle risorse idriche e dalla fertilità del suolo, registra dei risultati particolarmente positivi[35].

1.4. 1 La sicurezza e la qualità alimentare

Come detto in precedenza, il compito primario dell'agricoltura consiste nella produzione di beni alimentari e di conseguenza fornisce un apporto fondamentale al conseguimento della cosiddetta sicurezza alimentare, la *food security*. Nel 1996, in occasione del *World Food Summit*[36], la sicurezza alimentare venne definita come quella situazione in cui a ogni persona è garantito il costante accesso fisico ed economico a una quantità e a una qualità di cibo sufficiente a condurre una vita attiva e soddisfacente sul piano della salute.

La sicurezza alimentare, così definita, scaturisce dal rispetto di tre condizioni fondamentali: la disponibilità, l'accessibilità e l'utilizzo del cibo. La prima riguarda la disponibilità dei prodotti alimentari, la quale rappresenta una sorta di prerequisito per un consumo quantitativamente soddisfacente. La giusta disponibilità di cibo non dipende solamente dalla sola produzione nazionale, ma anche le scorte e le importazioni possono rappresentare degli strumenti efficaci per raggiungere l'offerta alimentare desiderata. Per quanto concerne l'accessibilità, essa si distingue in fisica ed economica. L'accessibilità fisica dipende dall'efficienza del sistema produttivo, di trasporto e di comunicazione che sovrintendono al collegamento tra domanda e offerta, mentre quella economica è legata direttamente al reddito dei consumatori e indirettamente al livello dei prezzi dei prodotti alimentari. L'ultima condizione, infine, si riferisce all'utilizzo appropriato degli alimenti, i quali devono essere offerti nel rispetto di determinati standard di qualità.

Il binomio qualità e sicurezza alimentare si articola in due parti, quella relativa ai valori igienico-sanitari, *food safety*, valutabile attraverso indicatori oggettivi, come la presenza o assenza di sostanze nocive e tempi, modalità di conservazione e utilizzo, a cui

---

[35] www.ec.europa.eu "Il settore agricolo dell'UE conta circa 11 milioni di aziende agricole che danno lavoro ad approssimativamente 22 milioni di lavoratori. Se s'includono gli impieghi del comparto della trasformazione, della vendita e dei servizi alimentari, il dato raddoppia a 44 milioni di lavoratori, facendo del settore agroalimentare quello di maggiore occupazione dell'economia europea."

[36] Incontro organizzato a Roma nella sede centrale della FAO dal 13 al 17 novembre 1996; parteciparono 185 Stati e membri della Comunità europea con l'obiettivo di rinnovare, al più alto livello politico, l'impegno globale per eliminare la fame e la malnutrizione e ottenere una sicurezza alimentare sostenibile per tutta la popolazione. Fonte: www.fao.org

tutti gli alimenti dovrebbero uniformarsi in ogni situazione; e quella riferita alla qualità vera e propria, la *food quality*[37]. La questione sulla sicurezza alimentare è un problema complesso che riguarda, oltre alla salute della popolazione, anche lo sviluppo ambientale, economico e commerciale.

L'Unione Europea e l'Italia come Stato membro, per garantire la sicurezza degli alimenti ai consumatori e salvaguardare il settore agroalimentare dalle varie crisi, hanno adottato la strategia globale d'intervento, chiamata "Sicurezza dai campi alla tavola". Tale politica salvaguarda la salute lungo tutta la catena agroalimentare, vale a dire ogni fase del processo di produzione, dall'agricoltore al consumatore, evitando la contaminazione degli alimenti e promuovendo l'igiene alimentare, l'informazione sui prodotti, la salute delle piante e il benessere e la salute degli animali. Sono inoltre tre gli obiettivi generali che persegue la politica europea: garantire che i prodotti alimentari e il mangime degli animali siano sicuri e nutrienti; assicurare un elevato livello di protezione delle piante e della salute e del benessere degli animali; fornire informazioni adeguate e trasparenti sull'origine, l'etichettatura e l'utilizzo dei prodotti alimentari[38].

Le prime valutazioni sul tema risalgono al 1997, anno in cui è stato pubblicato il Libro verde[39] contenente i principi base della legislazione europea in materia di sicurezza alimentare. Rappresenta la base che da inizio ai primi dibattiti in merito alla necessità di disciplinare e tutelare i diritti del cittadino in materia di gestione, igiene e qualità dei prodotti alimentari. A seguito della sua pubblicazione nel 1999, i principi e gli spunti contenuti nel trattato furono accolti dal Trattato di Amsterdam[40] dove vennero messi nero su bianco le intenzioni della Commissione Europea di creare un iter legislativo apposito

---

[37] Idda L., *Alimentazione e Turismo in Italia*, Sassari, Gallizzi, 2002.
Per *amenity migrants*, invece, si intendono quelle persone che decidono di stabilirsi in nuove zone, spesso montane e colpite da spopolamento, in modo permanente, stagionale o intermittente e che vengono percepite come più tranquille e più belle da un punto di vista ambientale, fisico e culturale rispetto alla zona di provenienza, comunemente urbana. Essi, anche quando non vi esercitano attività lavorativa, incrementano l'utilizzo delle attrazioni e delle risorse primarie del luogo, con effetti positivi nella creazione di infrastrutture e nuove attività economiche, ma potenzialmente negativi sulle comunità preesistenti per ciò che riguarda la capacità di carico dei sistemi locali e la tutela del patrimonio culturale e ambientale. Il fenomeno, emergente a livello mondiale dalla fine del 20° secolo e oggetto di studio recente in Europa, è ascrivibile alla più generale controurbanizzazione. Fonte: www.treccani.it

[38] Pubblicazione sulla Sicurezza dei prodotti alimentari, *Dai campi alla tavola: alimenti sicuri e sani per tutti*, tratto dalla serie "Le Politiche dell'Unione europea". Redazione aggiornata a novembre 2014. Fonte: www.ec.europa.eu

[39] Documenti pubblicati dalla Commissione europea per stimolare la riflessione a livello europeo su un tema particolare, invitando le parti interessate a partecipare ad un processo di consultazione e dibattito sulla base delle proposte presentate. Possono essere all'origine di sviluppi legislativi, che vengono poi presentati nei cosiddetti Libri bianchi.

[40] Trattato fondamentale dell'Unione europea e rappresenta il primo tentativo di riformare le istituzioni europee in vista dell'allargamento, attraverso innovazioni che hanno lo scopo di rafforzare l'unione politica con nuove disposizioni nelle politiche di libertà, sicurezza e giustizia. Venne firmato il 2 ottobre 1997 dagli allora 15 paesi dell'Unione europea ed è entrato in vigore il 1º maggio 1999.

che serva a controllare tutto il processo di produzione alimentare, dai mangimi e i fertilizzanti usati fino alla vendita e alla preparazione di alimenti destinati al consumo umano. Il Libro Verde, insieme al Libro Bianco sulla sicurezza alimentare del 2000 ha ispirato l'impianto normativo comunitario dal Regolamento (CE) n.178/2002. Tale regolamento introduce il principio fondamentale di un approccio integrato di filiera ed evolve fino all'entrata in vigore, il 1° gennaio 2006, del Pacchetto Igiene con cui cambiano definitivamente le regole comunitarie sull'igiene e il controllo ufficiale degli alimenti. Attraverso tale pacchetto tutti gli Stati Membri hanno gli stessi criteri riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e di conseguenza i controlli di natura sanitaria vengono eseguiti secondo i medesimi standard su tutto il territorio della Comunità Europea. Contrariamente, in precedenza vigevano notevoli differenze tra le legislazioni dei vari paesi riguardo le procedure in materia alimentare, ma l'uniformazione delle norme sanitarie, ha reso così possibile la libera circolazione di alimenti sicuri, contribuendo in maniera significativa al benessere dei cittadini e i loro interessi sociali ed economici.

Ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 della legislazione alimentare generale, nel 2002 l'Unione europea ha istituito, a seguito di una serie di crisi alimentari, l'European Food Safety Authority (EFSA), organismo indipendente che lavora in stretta collaborazione con vari enti e istituti scientifici degli Stati membri, offrendo una consulenza scientifica su tutte le questioni che formano il fondamento della legislazione e delle politiche europee in materia di catena alimentare. Il suo ambito di competenza comprende la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, la nutrizione umana, la salute e il benessere degli animali, la protezione e la salute delle piante. Per quanto riguarda invece il rischio ambientale, l'EFSA tiene conto anche dell'eventuale impatto della catena alimentare sulla biodiversità degli habitat animali e vegetali.

Inoltre, svolge un ruolo importante anche nella raccolta e nell'analisi dei dati, per garantire che la valutazione europea del rischio sia supportata dalle più esaurienti informazioni scientifiche disponibili, in cooperazione con gli Stati membri dell'UE. L'organismo supervisiona tutte le fasi di produzione e di fornitura degli alimenti, dal settore primario fino alla distribuzione ai consumatori. Si occupa anche dei rischi legati alla catena alimentare ed effettua una valutazione scientifica su qualsiasi tema che abbia effetti diretti o indiretti sulla sicurezza della fornitura alimentare[41].

[41] www.efsa.europa.eu

Per ciò che riguarda la qualità alimentare, *food quality,* l'Organizzazione internazionale per la normazione (ISO[42]) definisce la qualità come l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare i bisogni espressi o impliciti (norma UNI EN ISO[43] 8402).

Nel corso degli anni, il concetto di qualità ha subito una profonda evoluzione da parte degli stessi consumatori, i quali, richiedendo prodotti sicuri e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi, hanno definito i vari parametri che caratterizzano la qualità. Accanto alla qualità richiesta dal consumatore, ovvero la qualità percepita determinata da fattori soggettivi e oggettivi, vi è anche la qualità oggettiva, definita dalle industrie e dalla Grande distribuzione organizzata (GDO[44]) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare.

Pertanto, si possono individuare diverse tipologie di qualità riguardanti i prodotti alimentari. La qualità igienico/sanitaria risponde a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge e relativi al contenuto in sostanze di natura chimica. Infatti, secondo il Regolamento CE 852/2004 con l'espressione igiene degli alimenti, s'intendono quelle condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. Invece, la qualità chimico/nutrizionale si riferisce alla capacità nutritiva dell'alimento stesso, basato sul suo contenuto in proteine, lipidi e carboidrati; come per la qualità igienico/sanitaria, la qualità nutrizionale deve essere garantita a ogni livello del processo produttivo, a partire dalla scelta delle materie prime.

Per quanto concerne la qualità legale, essa deve essere garantita dall'insieme di norme che interessano il settore alimentare, mentre la qualità organolettica di un alimento è data dalla valutazione, da parte del consumatore, di alcune caratteristiche dell'alimento stesso, quali l'aspetto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso. Si tratta pertanto di valutazioni soggettive del consumatore, che sono notevolmente influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali.

---

[42] In inglese detta International Organization for Standardization, è la più importante organizzazione non governativa indipendente a livello mondiale per la definizione di norme tecniche o standard, documenti tecnici internazionali che offrono un linguaggio comune per i prodotti, i servizi e sistemi in modo da assicurare qualità, efficienza e sicurezza.

[43] UNI: è la sigla dell'Ente Nazionale Italiano di Unificazione, un'associazione privata senza scopo di lucro che elabora e pubblica norme tecniche per tutti i settori industriali, commerciali e del terziario.
EN: è la sigla che identifica le norme elaborate dal CEN, Organismo di Normazione Europea.
ISO: è la sigla che identifica le norme elaborate dall'ISO.

[44] Il moderno sistema di vendita al dettaglio attraverso la rete di supermercati e di altre catene di intermediari di varia natura.

Infine, la qualità di origine è costituita dalle certificazioni di qualità introdotti dalla Comunità europea nel 1992 per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari[45].

1.4.2 I marchi di qualità

I beni agricoli e agroalimentari prodotti nell'Unione europea rispecchiano la grande diversità tra le varie regioni europee. Al fine di salvaguardare e promuovere questi particolari prodotti, legati tanto all'origine geografica quanto alle tradizioni che li differenziano, l'Unione europea ha introdotto i marchi di qualità, garantendo così controlli lungo tutta la filiera produttiva. Il regolamento CEE n.2081/92 (ora attuale regolamento europeo (CE) n.510/2006) riguardava la protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari, mentre il regolamento CEE n.2082/92 (ora attuale regolamento (CE) n.509/2006), riguardava le specialità tradizionali garantite. Attraverso questi regolamenti si conferisce ai produttori interessati la possibilità di proteggere determinate denominazioni tramite la loro registrazione e l'ottenimento dei relativi diritti, assicurando così ai consumatori la vera genuinità del prodotto.

A promuovere l'utilizzo dei marchi di qualità è stato anche il cambio di mentalità del consumatore, il quale in presenza di un mercato sempre più globalizzato, inizia a tenere in considerazione non solo il costo ma anche la qualità e l'origine del prodotto che sta acquistando.

I marchi di denominazione di origine indicano una delimitata zona di produzione di un prodotto agroalimentare, dalla quale dipendono le peculiarità dell'alimento, come il sapore, i valori nutrizionali e il profumo. Il livello più alto è la DOP, Denominazione di Origine Protetta: identifica quei prodotti agricoli e alimentari le cui fasi del processo produttivo sono realizzate in un'area geografica delimitata e le cui caratteristiche e qualità sono dovute esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali e umani. Prodotti, dunque, le cui caratteristiche sono collegate interamente al luogo di origine.

Seguono, l'IGP, Indicazione Geografica Protetta, che si riferisce al nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o paese e di cui una determinata qualità, reputazione o caratteristica è attribuita all'origine geografica in cui avvengono la produzione, la trasformazione ed l'elaborazione. La SGT, Specialità

[45] www.rivistadiagraria.org

Tradizionale Garantita, riconosce il carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso sia come elemento o un insieme di elementi che per le loro caratteristiche qualitative e tradizionali, distinguono un prodotto da altri simili, senza avere un legame con una particolare area geografica[46].

Inoltre, attraverso il Regolamento della Commissione dell'Unione europea n.271/2010, è stato introdotto il *Logo di produzione biologica* dell'UE, il cui utilizzo è regolato dall'articolo n.57 del Regolamento (CE) n.889/2008, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Lo scopo principale di questo logo è di fornire visibilità ai cibi e alle bevande biologiche[47], unitamente ad un sistema di garanzie che sia effettivamente percepito dai consumatori.

Per quanto concerne la produzione vitivinicola, hanno assunto particolare incidenza i regolamenti emanati dalla Comunità europea nel 1987, i quali hanno incorporato e riordinato le disposizioni precedenti, non abbastanza chiare e di non facile consultazione. Il Regolamento CE n.822/87[48] disciplina tutte le fasi dell'intero settore vitivinicolo: dalla produzione del vino, ai trattamenti enologici e alla sua immissione in commercio. In particolare, tutela la vocazione viticola naturale dei diversi territori, dando evidenza al rapporto tra le condizioni ambientali e le qualità della produzione vinicola.

Il successivo Regolamento n.823 dello stesso anno, fornisce indicazioni precise sulla delimitazione delle regioni di produzione secondo criteri naturali, precisando inoltre i requisiti che i vini di qualità devono possedere per usufruire di tale appellativo. Pertanto, a livello comunitario il Decreto legislativo dell'8 aprile 2010 n.61 disciplina la classificazione delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP). Con la prima certificazione, s'intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata, utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse essenzialmente o esclusivamente all'ambiente naturale e ai fattori umani. Per indicazione geografica protetta (IGP), invece, si riferisce al nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva e che possiede qualità, notorietà e caratteristiche specifiche attribuibili a tale zona[49].

---

[46] www.ec.europa.eu

[47] Prodotti tramite l'agricoltura biologica, un metodo di produzione a basso impatto ambientale e rispettoso del benessere animale. Ammette l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo quindi le sostanze di sintesi chimica, come concimi, diserbanti e insetticidi. Si tratta di un sistema globale di gestione sostenibile per l'agricoltura basato sull'interazione tra l'utilizzo delle migliori pratiche colturali in termini di impatto ambientale; l'impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali e il mantenimento di un alto livello di biodiversità.

[48] www.quattrocalici.it

[49] Jesu G., *La nuova tutela dei vini DOC e IGT,* Santarcangelo di Romagna (RN), Maggioli Editore, 2012.

In Italia, il sistema di denominazione di origine nasce nel 1963 con il decreto del 12 luglio 1963 n.930, poi rivisto negli anni novanta per adeguarlo alle norme europee. I Vini di qualità prodotti in regione determinate (VQPRD) si suddividono in IGT (Indicazione Geografica Tipica), DOC (Denominazione di Origine Controllata) e DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), il quale è riservato ai vini di particolare pregio, venduti in bottiglia e muniti di un sigillo di garanzia. La classificazione IGT corrisponde a quella europea IGP, e indica quei vini per la cui designazione possono essere utilizzati esclusivamente i nomi delle unità geografiche, cioè aree di produzione corrispondenti alla circoscrizione territoriale di una o più unità amministrative, regione, provincia, comune[50]. Allo stesso modo, le menzioni specifiche tradizionali utilizzate dall'Italia, DOC e DOCG per designare i prodotti vitivinicoli, a livello comunitario sono indicate con la denominazione DOP (Denominazione di origine protetta). Il requisito necessario per l'indicazione IGT consiste nell'obbligo di un'analisi chimico-fisica o analitica, per contro le denominazioni DOC e DOCG, necessitano anche di un esame organolettico affidato a una commissione di degustazione che analizza il prodotto sotto l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo.

Il sistema delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite dell'UE, favorisce l'economia e il sistema produttivo del territorio, sostiene la coesione sociale dell'intera comunità e contribuisce alla tutela dell'ambiente, poiché il legame con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità. Inoltre, grazie alla certificazione comunitaria, ai consumatori vengono fornite maggiori garanzie con un livello di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti. Tuttavia, in molti casi si ricorre all'utilizzo di pesticidi, o antiparassitari, sostanze chimiche impiegate in agricoltura nell'eliminazione di organismi parassiti che danneggiano le piante coltivate e compromettono la produttività del terreno e la qualità del raccolto. Efficaci per la redditività dell'attività agricola, queste sostanze però, se assunte direttamente attraverso l'acqua o gli alimenti, sono un pericolo per la salute dell'uomo. Per questo motivo, la Comunità europea ne regolamenta la quantità, la qualità e le modalità d'impiego tramite la direttiva 2009/128/CE sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi e che prevede il Piano di Azione Nazionale, adottato in Italia solo nel 2014. Pertanto, il Tavolo delle Associazioni ambientaliste e dell'agricoltura biologica[51] sostiene che la reale riduzione di utilizzo di tali sostanze possa attuarsi attraverso la conversione al biologico, premiando quelle aziende

[50] Hausmann C., *Marketing & strade del vino*, Roma, A.G.R.A. srl, 2005.
[51] Del Tavolo fanno parte: Aiab, Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, FAI, Federbio, Firab, Italia Nostra, Legambiente, Lipu, Slowfood, Touring Club Italiano, Associazione Pro Natura,SIEP, UpBio, WWF.

agricole in grado di fare a meno dei pesticidi e in grado di produrre benefici per tutti: cibo sano, tutela dell'ambiente e della biodiversità agricola e naturale.

1.5 ASPETTI PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO RURALE

La multifunzionalità agricola è altresì legata a funzioni sociali e culturali nell'ambito delle aree rurali, il cui sviluppo è considerato un mezzo per preservare e far risaltare quei valori sociali e culturali propri di tali zone. Infatti, le società moderne tendono ad abbinare agli ambienti rurali qualità positive, quali la coesione e la solidarietà sociale, l'identità e l'eredità culturale, il rispetto e la conservazione delle tradizioni.

L'agricoltura in tal senso, occupa una posizione di grande risalto in queste aree, perché oltre a presentare un importante peso economico, è l'attività più estesa in termini spaziali e quella di maggiore rilevanza nel definire e conservare il tessuto sociale e culturale. La sua funzione, svolta a favore dello sviluppo rurale, si manifesta attraverso alcuni effetti vantaggiosi per la collettività che si possono ricondurre indirettamente all'occupazione agricola, fondamentale nel determinare l'attrazione di risorse umane e il mantenimento in loco della popolazione, evitando così lo spopolamento e la perdita di vitalità delle zone rurali. La capacità del settore primario di assorbire forza lavoro e generare nuova ricchezza è dunque fondamentale per garantire alle regioni rurali determinate prospettive di sviluppo e per assicurare la sopravvivenza dell'agro-ecosistema[52].

Pertanto, si può definire un sistema locale di sviluppo rurale, un ambiente socioeconomico caratterizzato da un insieme di attività produttive e di valorizzazione delle risorse naturali, aventi una base territoriale comune. Queste attività di produzione sono appunto, quella agricola, la selvicoltura, il turismo rurale e, in effetti, l'agricoltura rappresenta il motore attorno al quale s'innescano una serie di attività produttive che determinano lo sviluppo locale. Ritenendo quest'ultimo uno sviluppo locale, sostenibile, integrato, endogeno di tipo autocentrato, si giunge al distretto rurale[53], caratterizzato da un'identità storica e territoriale omogenea derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi specifici, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali[54].

---

[52] Idda L., *Alimentazione e Turismo in Italia*, Sassari, Gallizzi, 2002.
[53] Istituito dall'art. 13 del Decreto Legislativo n.228/2001
[54] Lanfranchi M., *Agroalimentare e turismo: fattori aggreganti dell'identità rurale*, Messina, EDAS, 2008.

1.5.1 Il turismo rurale

Il turista moderno ricerca sempre più soggiorni che permettano il contatto con la natura. Questa esigenza, da un punto di vista turistico, si concretizza in un ampliamento del segmento *eco*; secondo l'Organizzazione Mondiale del Turismo (OMT), per ecoturismo s'intende tutti i tipi di turismo nei quali la motivazione fondamentale del turista è l'osservare e il godere della natura come delle tradizioni culturali proprie delle aree d'interesse naturalistico. Questa definizione, comprende una vasta serie di attività turistiche, aventi come denominatore comune una particolare attenzione al paesaggio e all'ambiente, inteso sia in un'accezione strettamente ecologica, la natura, che culturale, l'espressione dell'arte e le tradizioni tipiche del territorio visitato.

L'ecoturismo, può dunque essere inteso come una sorta di macro-segmento, ulteriormente suddivisibile al suo interno, in cui si fa rientrare anche il turismo rurale. Quest'ultimo è definito come quella forma di turismo avente per destinazione delle località fortemente caratterizzate, nella storia e nel paesaggio, dall'attività agricola e in cui la motivazione principale è il godere della natura intesa come ambiente in cui rilassarsi e praticare attività attinenti alle tradizioni locali, come l'enogastronomia e le attività culturali finalizzate alla scoperta della vita contadina[55].

In Italia, dal secondo dopoguerra, questa tipologia di turismo segue una moda altalenante. Negli anni Cinquanta e Novanta, è alquanto diffuso e rappresenta l'alternativa alla vacanza al mare, coinvolgendo numerose famiglie; invece negli anni Settanta e Ottanta, grazie alla diffusione del benessere economico, il progresso dei mezzi di trasporto internazionali, l'affermarsi di una moda turistica prevalentemente verso l'estero, il turismo rurale attrae molto meno. Nel corso degli ultimi decenni, probabilmente perché tale pratica turistica risponde alla ricerca di un turismo autentico, viene di nuovo riscoperta la villeggiatura in campagna, ma sotto il nome di agriturismo (approfondito nel paragrafo seguente). Pertanto, il turismo rurale può essere qualificato come alternativo di massa: la campagna è diventata una località di massa, considerato l'ingente flusso di turisti verso le aree rurali, ma è percepita come alternativa per soddisfare quella categoria di turisti che preferiscono le aree non turistiche, apprezzano il sapore della scoperta e delle nuove esperienze e cercano l'incontro con popoli e culture diverse[56].

Tra i fattori d'interesse che caratterizzano il turismo rurale, quello principale è la terra, intesa come risultato della trasformazione dell'uomo, in cui l'oggetto di attenzione

[55] Butler W. R., *Tourism and Recreation in Rural Areas*, Chichester, Wiley, 1998.
[56] Bagnoli L., *Manuale di geografia del turismo*, Novara, De Agostini Scuola SpA, 2014.

particolare è la natura trasformata e il modo in cui essa è stata cambiata. Anche il paesaggio ha un ruolo chiave, inteso come scenario privilegiato per trascorrere un periodo di vacanza; esiste anche una dimensione, definita contemplativa, che può essere considerata una motivazione importante per raggiungere e vivere una destinazione agreste.

Le peculiarità di differenziazione del turismo rurale, le quali offrono al visitatore una vacanza legata all'ambiente rurale e alle risorse del territorio, sono: la componente paesaggistica della destinazione, la quale risulta importante per la sua forte evocatività e la capacità di rispondere al bisogno di riposo; la tradizione locale, elemento essenziale di autenticità dell'esperienza turistica, che viene resa visibile attraverso l'enogastronomia o specifiche attività culturali. La terza peculiarità è l'importanza di un'offerta perfettamente integrata nel contesto rurale, poiché è necessario che le strutture che erogano i servizi turistici siano parte integrante del paesaggio e che siano esse stesse, elemento dello scenario che contraddistingue la località rurale[57].

Secondo i sondaggi dell'Osservatorio Nazionale del Turismo (Ont, 2011) la destinazione rurale interessa circa il 13% delle vacanze degli italiani, in particolare nei periodi di primavera e autunno, quando la concorrenza delle altre due destinazioni, mare e montagna, è più contenuta. Le strutture ricettive del turismo rurale sono formate dalle aziende agrituristiche, le quali rappresentano il settore trainante, dai piccoli alberghi, bed and breakfast, campeggi, *country house* e alloggi privati. Nel 2010 la capacità ricettiva dell'agriturismo ha registrato una crescita, rispetto al 2007, dell'11,5% e l'offerta ristorativa degli agriturismi ha avuto un incremento del 17% (Istat, 2010)[58].

1.5.2 L'agriturismo

Inizialmente, l'agriturismo era stato pensato come un modo per consentire al piccolo agricoltore di integrare il reddito proveniente dalla coltivazione e per favorire la riacculturazione al lavoro agricolo del cittadino, il quale nell'usufruire dell'ospitalità presso un'azienda agricola avrebbe potuto collaborare all'attività agricola. In realtà, l'agriturismo, non ha mai adempiuto questo compito, poiché si è subito orientato a diventare un'alternativa della vacanza al mare[59].

---

[57] Marangon F., *Gli interventi paesaggistico-ambientali nelle politiche regionali di sviluppo rurale*, Milano, Franco Angeli, 2006.
[58] Lo Surdo G., *Il marketing delle nuove vacanze*, Roma, Agra Editrice, 2012.
[59] Merlo V., *Voglia di campagna*, Troina, Città Aperta, 2006.

Di conseguenza, le strutture agrituristiche possono essere definite come le pioniere del turismo rurale; sono importanti nella fruizione del territorio e si stanno lentamente trasformando da luogo in cui si consumano i pasti a luogo in cui si vive il territorio nel suo insieme. Appaiono, infatti, sempre più una sorta di collegamento tra il visitatore e il patrimonio rurale-paesaggistico della destinazione.

In Italia, la prima legge quadro per la disciplina dell'agriturismo è stata emanata con la legge del 5 dicembre 1985, n. 730 (ora attuale Legge 20 febbraio 2006, n.96) che disciplinava tale attività economica con il preciso intento di rivitalizzare le aziende agricole che, con la terziarizzazione delle economie occidentali, stavano risentendo della crisi senza precedenti. La legislazione dava alle aziende agricole la possibilità di esercitare, in stretti termini di complementarietà della loro attività principale, l'agricoltura, anche un'attività turistica, diventando ben presto delle strutture ricettive rurali, apportando a esse un particolare regime fiscale[60].

La risorsa principale che caratterizza l'agriturismo è l'agricoltura, i prodotti freschi e lavorati in casa, la cucina tipica contadina, le tradizioni legate alle stagioni agricole e il patrimonio edilizio-architettonico delle aziende stesse. Nell'ambito del turismo rurale, l'agriturismo connesso con l'attività agricola, viene visto come un racconto del territorio da parte dell'agricoltore che ne è il protagonista principale in quanto produttore, conoscitore del patrimonio naturale locale, protagonista delle manifestazioni tradizionali e testimone privilegiato della storia della comunità. I punti di forza peculiari dell'agriturismo, dunque, sono legati al soggiorno in case rurali tradizionali restaurate nel pieno rispetto dell'originalità architettonica e l'offerta enogastronomica che si caratterizza per l'offerta e la vendita di molti prodotti dalla stessa azienda agricola ospitante[61].

Inoltre, uno dei principali tratti distintivi del settore dell'agriturismo è la possibilità di offrire al cliente la tipica accoglienza di casa, dove il cibo viene raccontato a partire dalla materia prima, le ricette sono quelle tramandate tra le varie generazioni e dove si raccontano aneddoti legati alla raccolta e alla tradizione del vino.

Oltre a queste peculiarità dell'agriturismo, tra le finalità di queste strutture risiedono anche la protezione e la tutela dell'ambiente, la promozione della conservazione e della tutela del paesaggio agricolo; e la valorizzazione delle risorse naturali e dei beni

[60] Bagnoli L., *Manuale di geografia del turismo*, Novara, De Agostini Scuola SpA, 2014.
[61] Lo Surdo G., *Il marketing delle nuove vacanze*, Roma, Agra Editrice, 2012.

storico-culturali. In linea di massima, l'agriturismo è una realtà che contribuisce alla valorizzazione dell'ambiente rurale e del retaggio culturale locale nel suo insieme[62].

Le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, danno la possibilità all'operatore agrituristico di condurre visite guidate per illustrare le caratteristiche, le coltivazioni, le specie vegetali e animali presenti, arricchendo, così, le motivazioni dei flussi turistici orientati al rurale. Pertanto appare notevole la distinzione tra l'attività di ricezione, come la ristorazione, la commercializzazione e la vendita di prodotti, e l'ospitalità orientata sul soggiorno e sulla permanenza degli ospiti nella struttura agrituristica, consentendo a quest'ultima di dotarsi di quei nuovi impianti complementari alla ricettività, quali le piscine, i campi da tennis, maneggi, percorsi per le escursioni, etc., i quali consentono di incrementare ulteriormente la sfera d'azione di un'ormai definita, impresa agrituristica[63].

Questo fenomeno è profondamente cambiato nel corso dell'ultimo decennio, poiché da luogo scelto per vacanza a contatto con la parte più faticosa della natura e dell'ambiente, è diventato luogo di consumo del tempo libero per diversi target di fruitori sotto il profilo socioeconomico, in cui nulla deve essere imposto. Di conseguenza il profilo dell'agriturista, le cui principali motivazioni di scelta riguardano il riposo, l'enogastronomia e gli eventi, appartiene a un ceto socio-culturale medio alto, abbastanza giovane, viaggia con la famiglia o in coppia, soggiorna dai tre ai sei giorni, alla ricerca di un'offerta di qualità e sceglie la struttura in base al tradizionale passaparola e a internet[64].

Difatti, la comunicazione dell'agriturismo al mercato nazionale delle vacanze è sostenuta dai mezzi d'informazione e da una massiccia presenza su internet che si realizza tramite guide on-line e siti internet aziendali. Anche sulla stampa estera l'agriturismo italiano è molto diffuso, la cui promozione produce nei mesi estivi un'incidenza di ospiti stranieri molto elevata, intorno al 40% (Ont, 2011), inferiore solamente a quella degli alberghi a 4 e 5 stelle e degli ostelli per la gioventù.

Si può affermare infine che, tramite la valorizzazione del patrimonio edilizio, la possibilità di promuovere nuove professioni, l'offerta ricettiva e ristorativa in sintonia con

---

[62] Marangon F., *Gli interventi paesaggistico-ambientali nelle politiche regionali di sviluppo rurale*, Milano, Franco Angeli, 2006.
[63] Pinna A. e Sereno A., *I nuovi turismi: agriturismo, turismo rurale, strade del vino*, Roma, Croce Editore, 2002.
[64] Ricerca svolta da Anagritur, consorzio costituito dalle 3 organizzazioni agrituristiche nazionali: Agriturist, Terranostra e Turismo Verde.

le esigenze del turista enogastronomico, l'agriturismo rappresenta e svolge un ruolo strategico nello sviluppo rurale del territorio[65].

1.6 IL PAESAGGIO RURALE DELLA REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

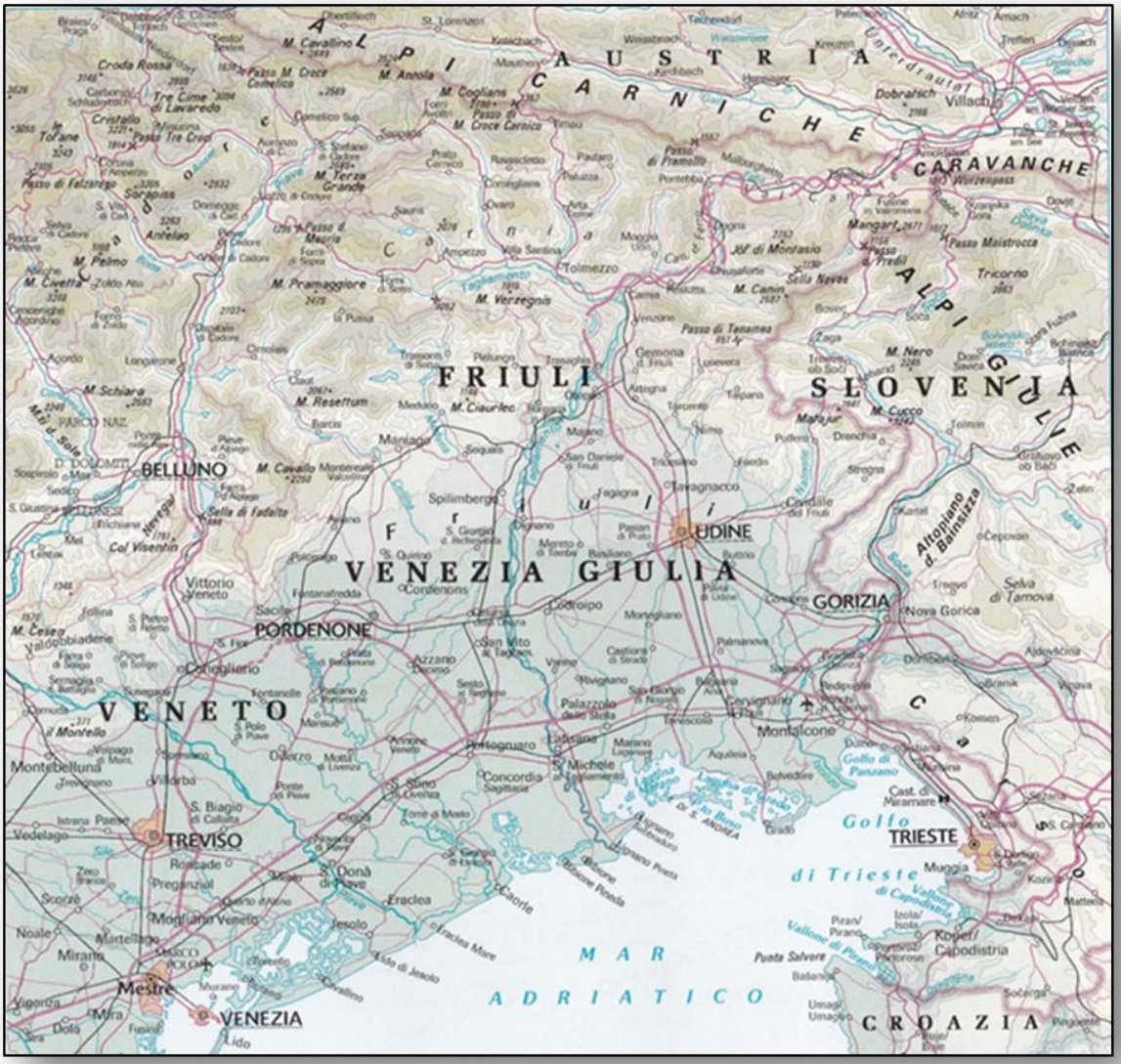

Figura 1 - Carta fisica della regione Friuli-Venezia Giulia.
(Fonte: Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, Cartografie, edizione speciale realizzata dal settore Iniziative Speciale del TCI, Milano, Touring Editore, 2006)

La regione del Friuli-Venezia Giulia è situata nel Nord-Est della penisola italiana. La sua superficie territoriale complessiva è di 7.862,30 km² e sotto il profilo amministrativo è suddivisa nelle quattro provincie di Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste, il capoluogo della regione, per un totale di 216 comuni e una popolazione di 1.221.218 abitanti (Istat, 1°

[65] Hausmann C., *Marketing & strade del vino*, Roma, A.G.R.A. srl, 2005.

gennaio 2016). In particolare, la regione si colloca fra il mare Adriatico a sud e l'Austria a nord, fra la pianura e la montagna della regione italiana del Veneto a ovest e la Slovenia a est ed è caratterizzata da una notevole variabilità di terreni, vegetazione, flora e fauna, paesaggi e climi.

In effetti, il territorio è suddiviso in quattro zone naturali: montana, collinare, di pianura e lagunare con caratteristiche climatiche del tutto differenti. La zona montana è composta dalle Alpi Carniche e Giulie e dalle corrispondenti Prealpi e interessa il 42,6% dell'intero territorio regionale. Quella collinare, invece comprende il 19,3% del territorio costituito dalle cosiddette *colline moreniche*, originate da detriti accumulati e trasportati dai ghiacciai e situate fra il fiume Tagliamento e il torrente Torre, mentre nella parte orientale della regione si trovano le formazioni collinari *del Collio* e dei *Colli Orientali*.

La più vasta area della regione è coperta specificatamente dal 38,1% della zona di pianura, e rappresenta la prosecuzione verso oriente della P*ianura Padana*[66]. Quest'ultima è di formazione alluvionale e, per la diversa costituzione dei depositi fluviali, si distingue in Alta e Bassa pianura friulana. Compresa nella percentuale della zona di pianura troviamo sia la zona lagunare, cioè la fascia costiera, sia l'altopiano carsico, nella parte orientale della regione. Quest'ultimo è situato nell'area delle città di Monfalcone e Trieste, parte dai piedi delle Alpi Giulie fino a giungere al mare Adriatico e, attraverso la Slovenia occidentale e l'Istria settentrionale, prosegue fino all'estremo nord-ovest della Croazia[67].

Il territorio del Friuli-Venezia Giulia permette, dunque, di passare in poche ore dalla contemplazione dell'orizzonte sul mare, all'ammirazione delle vette maestose, al panorama delle colline coperte dai vigneti, tutto ciò accompagnato da un rilevante patrimonio storico e artistico, da un paesaggio naturale eterogeneo e da un'enogastronomia tradizionale tipica.

1.6.1 La produzione agricola regionale

La regione del Friuli-Venezia Giulia, essendo costituita da quattro zone naturali con diverse caratteristiche morfologiche e climatiche, presenta notevoli differenze anche per quanto riguarda la produzione agricola del territorio.

---

[66] La pianura più estesa d'Italia con i suoi 46.000 km², limitata a nord dalle Alpi e a sud dall'Appennino Settentrionale. Inizia delle Alpi Piemontesi per poi declinarsi verso il Mar Adriatico e che per buona parte termina con una fascia di lagune. Solitamente viene divisa in due parti, bassa pianura e alta pianura, la quale è assai più estesa a sinistra del fiume Po, soprattutto in Lombardia e in Piemonte. La Pianura Padana presenta da parte a parte aspetti diversi per condizioni di clima, fisionomia della vegetazione e forme e tipi di sedi umane. Fonte: www.treccani.it

[67] Trevisan G., *Agroalimentare e turismo nel Veneto e Friuli-Venezia Giulia: nuove opportunità di sinergie*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 2002.

La zona montuosa, rappresenta poco più della metà della superficie complessiva della regione ed è formata da vasti boschi di abeti, mentre nell'altopiano carsico non è presente alcun tipo di coltura. La parte alta della pianura si caratterizza per la presenza di un suolo estremamente permeabile poiché ricco di ciottolo e ghiaie e la bassa pianura è molto fertile e investita a coltura. Entrambe le due zone, soprattutto a partire dall'ultimo Dopoguerra, hanno subìto un processo di graduale semplificazione a causa del continuo sviluppo delle attività umane: dall'industrializzazione ed urbanizzazione del territorio, all'espansione dell'agricoltura intensiva ed industriale che quasi dappertutto è stata accompagnata da imponenti interventi di bonifica e di riordino fondiario

A livello nazionale, la produzione agricola del Friuli-Venezia Giulia non rappresenta un dato così rilevante, ma le piantagioni più diffuse sono quelle dei vigneti sparsi sia in pianura sia in collina; in particolare, le produzioni vitivinicole dell'area orientale della regione tra le provincie di Udine e Gorizia sono molto prestigiose[68].

Il 6° Censimento generale dell'Agricoltura, iniziato il 24 ottobre 2010 è in grado di fornire un quadro informativo completo sulla struttura del sistema agricolo e zootecnico a livello nazionale, regionale e locale, oltre ad avere un forte impatto sullo sviluppo delle politiche agricole nazionali. Le informazioni ottenute, che descrivono nel dettaglio il mondo agricolo della regione, rilevano 22.316 aziende agricole, che costituisce l'1,3% del totale nazionale e rispetto al Censimento generale dell'Agricoltura del 2000, si contano quasi 11 mila aziende in meno. La forma giuridica aziendale prevalente è quella dell'azienda individuale, la quale rappresenta il 93% delle aziende, coltivatrici del 68% della Superficie agricola utilizzata (Sau)[69], mentre le aziende condotte in forme societarie sono il 7% del totale e coltivano quasi un terso della Sau. Per quanto riguarda la manodopera agricola, essa è prevalentemente di tipo familiare e nella regione, l'attività agricola e zootecnica viene ancora svolta da persone in età adulta, poiché oltre la metà dei titolari delle aziende ha più di 60 anni, sebbene, rispetto al 2000 si registra un lieve incremento delle fasce anagrafiche più giovani.

[68] In questa zona, degna di nota è la produzione della grappa *Nonino*, conosciuta oltre che a livello nazionale anche all'estero.

[69] La superficie dell'azienda agricola è suddivisa in Sau, cioè la superficie utilizzata specificatamente per le coltivazioni e/o gli allevamenti; in Superficie agricola non utilizzata, quella non utilizzata per fini produttivi, ma che può divenire produttiva in futuro; in Superficie a bosco e in altre superfici, ad esempio quelle detratte dalla normale coltivazione perché occupate da fabbricati, ferrovie, canali.
La somma di tali superfici, sia produttive che non, costituisce la Superficie Agricola Totale (Sat).

In Friuli-Venezia Giulia, il 9% delle aziende agricole, rispetto al 5% del dato italiano, svolge attività remunerative connesse in particolare al contoterzismo attivo[70] e all'agriturismo. Per quanto concerne quest'ultimo, è stato disciplinato dalla regione con la legge del 22 luglio 1996 n.25[71], le cui finalità riguardano l'agevolazione dei produttori agro-silvo-pastorali, gli acquacoltori singoli e associati, con lo scopo di salvaguardare e valorizzare il patrimonio naturale ed edilizio di architettura rurale spontanea, i prodotti tipici locali. Offrire, in aggiunta, nuove opportunità d'impiego del tempo libero, sviluppare il turismo sociale e giovanile ai fini di una migliore conoscenza dell'ambiente, degli usi e delle tradizioni rurali. Inoltre, l'attività agrituristica viene definita in relazione alla ricettività e all'ospitalità che deve rimanere in un rapporto di complementarietà rispetto all'agricoltura. Lo svolgimento dell'agriturismo del Friuli-Venezia Giulia è incentrato nell'organizzazione di attività escursionistiche con l'utilizzo di veicoli tipici in ambito rurale e di mezzi nautici in ambito fluviale e lagunare, incoraggiando in tal modo il recupero di veicoli di antica tradizione, ad esempio quelli trainati da cavalli e i battelli a remi utilizzati in passato nelle lagune. La legge prevede anche degli incentivi per le opere di restauro, risanamento conservativo o ristrutturazione degli edifici destinati all'attività agrituristica, stabilendo che tale destinazione deve permanere per almeno dieci anni dal momento dell'ottenimento degli incentivi. Per di più si sofferma in particolare sulla somministrazione di pasti e bevande che devono privilegiare la gastronomia della regione, fissando il tetto massimo di 80 posti a sedere per la ristorazione, elevabili a 140 nei mesi stagionali[72].

Riprendendo l'analisi dei dati forniti dal 6° Censimento generale dell'Agricoltura, si rileva che nella regione risulta molto diffuso anche il contoterzismo passivo, poiché nel 71% delle aziende sono stati effettuati lavori con persone e mezzi extra aziendali; in aggiunta ben il 3,7% delle aziende agricole possiede impianti per la produzione di energia rinnovabile, in particolare di origine solare, e ciò è conforme alla politica di sviluppo rurale.

Per quanto concerne la coltivazione di seminativi, quasi 9 aziende su 10 coltivano la propria superficie a seminativo, corrispondente a tre quarti della Sau, dunque oltre 163.000 ettari. Le coltivazioni si concentrano prevalentemente su tre tipologie: cereali con

[70] Quelle attività svolte in altre aziende agricole tramite l'utilizzo di mezzi meccanici di proprietà o di comproprietà dell'azienda con propria manodopera aziendale. Per contro, con contoterzismo passivo si intende l'utilizzo in azienda di mezzi meccanici e relativa manodopera forniti da terzi, cioè da altre aziende agricole, da organismi associativi o da imprese di esercizio e di noleggio.

[71] www.consiglio.regione.fvg.it

[72] Pinna A. e Sereno A., *I nuovi turismi: agriturismo, turismo rurale, strade del vino*, Roma, Fabio croce Editore, 2002.

ben 88.000 ettari di superficie, piante industriali, specialmente soia e foraggere avvicendate che insieme occupano il 95% delle superfici a seminativo. Tra i cereali coltivati in regione, si distinguono nettamente il mais, il frumento tenero e l'orzo; tuttavia negli ultimi dieci anni si è registrata una diminuzione nella coltura di patate, di ortive e, in particolar modo, della barbabietola da zucchero e dei terreni a riposo.

Nonostante ciò, le coltivazioni legnose nella regione sono aumentate del ben 13% rispetto agli anni precedenti, occupando circa 25.000 ettari. La coltivazione di fruttiferi s'incentra peculiarmente nella coltura del melo e del kiwi, invece i dati sui vivai riguardano indirettamente il settore vitivinicolo, in quanto comprendono in buona parte le coltivazioni di barbatelle e piante marze da impianto che caratterizzano l'agricoltura a destra del fiume Tagliamento, collocando la regione ai vertici della produzione italiana con quasi della metà del guadagno nazionale destinato a impianti di materiale di propagazione della vite. Difatti, la coltivazione vitivinicola si attesta come quella prevalente, interessando l'86,6% delle aziende e il 75,5% della superficie regionale[73].

Per quanto riguarda l'allevamento, sia dei bovini da carne sia da latte, insieme a quello dei suini è molto intenso, dai quali si ricavano dei prodotti di ottima qualità: il 14% delle aziende agricole ha allevamenti di bestiame destinato alla vendita, pari a 3.160 allevamenti con 89.000 bovini, 216.000 suini e 7.000.000 capi avicoli (Istat, 2010).

La tradizionale attività di pesca è incentrata a Trieste, Monfalcone e Grado, dove sono situati i principali porti ittici e accanto ad essa si riscontra un progressivo interesse nell'investimento delle acquacolture, cioè nella produzione di organismi acquatici, in particolare pesci, crostacei e molluschi, ma anche alghe in ambienti confinati e controllati dall'uomo.

Infine, un dato rilevante ottenuto dal Censimento dell'Agricoltura, riguarda la produzione agricola biologica, che in Friuli-Venezia Giulia interessa ben 265 aziende: il 9,4% della superficie a ortive e circa l'8% di quella a olivo e fruttiferi diversi dalla vite è coltivata, appunto, con metodi di produzione biologica. In totale, gli allevamenti biologici certificati presenti in Regione sono 42.

1.6.2 Il territorio vitivinicolo regionale

La regione del Friuli-Venezia Giulia è una terra di antichissima tradizione vitivinicola che grazie alla sua particolare conformazione e alle ottime condizioni

[73] www.regione.fvg.it

climatiche, presenta un terreno ideale per la coltivazione della vite, diventando una tra le principali regioni produttrici di vino. Infatti, fin dall'antichità, la regione era protagonista nel commercio di vino e una delle rotte maggiori per il mercato e lo scambio di questo prodotto[74].

Considerata da sempre la patria dei vini bianchi, i quali costituiscono circa il 50-60% della superficie vitata, la regione offre anche una vasta gamma di prodotti vinicoli a bacca rossa; e i vigneti si trovano per più del 60% in aree pianeggianti e per il 35% in zone collinari. Per quanto riguarda, invece, la produzione di barbatelle innestate[75], il più grande centro mondiale di produzione è situato a ridosso del fiume Meduna, nella piccola cittadina di Rauscedo.

Pertanto la regione, collocata ai primi posti nella produzione nazionale, presenta un territorio vitivinicolo comprendente dieci zone DOC, tre zone DOCG e tre zone IGT che fanno si che la quasi totalità dei prodotti sia ottenuta da vigneti tutelati. Le zone a produzione vitivinicola DOC, includono: Friuli Grave, Friuli Annia, Friuli Aquileia, Friuli Latisana, Colli Orientali del Friuli, Collio, Friuli Isonzo, Carso e le zone DOC interregionali Lison Pramaggiore e DOC Prosecco[76].

La zona Grave, la più grande della regione, con oltre la metà della produzione vinicola del Friuli, è situata tra le province di Pordenone e Udine, a cavallo del fiume Tagliamento e si estende su una superficie di circa 7.500 ettari. È una DOC di pianura, ma la particolare conformazione del terreno, il quale è caratterizzato da uno strato morenico con sassi e ciottoli favorisce la coltivazione di uve particolarmente aromatiche e di vini profumati ed eleganti. I vini delle varietà a bacca bianca, quali il *Chardonnay*, il *Pinot Bianco*, il *Sauvignon* e il *Verduzzo Friulano*, si presentano freschi e fruttati, mentre i vini rossi sono il *Cabernet Franc*, il *Merlot*, il *Pinot Nero* e il *Refosco dal Peduncolo Rosso*.

Un'altra DOC in pianura è la Friuli Annia, la Doc più giovane della regione, essendo stata riconosciuta nel 1995, ma la tradizione del vino del luogo ha origini antichissime. L'area in questione è attraversata dall'antica Strada Annia[77], copre una superficie di circa 200 ettari di terreni sabbiosi e argillosi, ricchi di sali minerali ed è

---

[74] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *I Sapori di una Regione*, edizione speciale realizzata dal settore Iniziative Speciale del TCI, Milano, Touring Editore, 2006.

[75] Unione di due piantine con corredo genetico diverso, cioè piccole viti innestate su portainnesti e successivamente piantate, coltivate per poi diventare vere e proprie viti.

[76] www.vinidocfriuli.it

[77] La grande strada realizzata nel 131 a.C., in epoca romana, per collegare l'Italia nordorientale al resto della rete viaria della penisola. Via essenziale per consentire il collegamento con il centro Europa e quindi la penetrazione non soltanto militare ma anche culturale di Roma. Collegava la moderna città di Adria a Padova, Altino, Concordia Sagittaria e infine ad Aquileia. Fonte: padovacultura.padovanet.it

situata nella parte più a sud della Laguna di Marano da cui riceve i benefici influssi del clima ventilato lagunare e produce vini bianchi briosi e sapidi. Tra i vini rossi prodotti in questa zona si trovano il *Cabernet Sauvignon* e il *Merlot*, il *Malvasia* e il *Traminer aromatico* costituiscono, invece, una parte di produzione dei vini bianchi.

Per quanto concerne la zona di produzione dei vini Doc Friuli Aquileia, la cui denominazione è stata riconosciuta nel 1975, comprende 900 ettari di vigneti ed è costituita dalla fascia di terra che si affaccia sulla Laguna di Grado e prosegue a nord, verso Aquileia e Cervignano del Friuli, fino a raggiungere la città di Palmanova. Le favorevoli caratteristiche climatiche, che beneficiano della vicinanza del mare, assicurano uno sviluppo ottimale della vite. La città di Aquileia, con le sue rovine, rimanda ai fasti della Roma imperiale, mentre le anfore vinarie e le decorazioni dei triclini conservati al Museo archeologico locale riconducono al prestigio che godeva il vino prodotto in quest'area nell'antichità, come anche l'importante ruolo di snodo commerciale svolto dal porto di Aquileia. Inoltre, la zona di produzione di Friuli Aquileia è da sempre vocata alla coltivazione del *Refosco dal Peduncolo Rosso*, il più nobile dei vitigni autoctoni rossi friulani.

Nella fascia meridionale della provincia di Udine si estende la zona Friuli Latisana: 400 ettari di vigneti specializzati da cui provengono in maggior parte vini rossi. Queste terre, nonostante non siano facili da lavorare, si dimostrano generose con chi è sensibile e attento alle scelte produttive; difatti la vicinanza del mare, determina benefiche correnti di aria calda e salmastra, permettendo la produzione di un vino ottimo particolarmente profumato. I vini bianchi della Doc Friuli Latisana, come ad esempio il *Friulano*[78] e il *Pinot Grigio*, sono di tenue colore paglierino e di gradevole morbidezza, hanno profumi caratteristici e delicati e vanno consumati giovani, per coglierne appieno la fragranza che li contraddistingue. I vini rossi, invece, si presentano di un bel colore rosso brillante, di rotonda corposità, con profumi e sapori che ne consentono anche l'invecchiamento.

La quinta zona di produzione vitivinicola DOC, Colli Orientali del Friuli, comprende l'intera formazione collinare della porzione orientale della provincia di Udine e, Cividale del Friuli, la città con una cultura millenaria della vite e del vino, rappresenta il suo capoluogo enologico. I Colli Orientali del Friuli presentano una superficie vitata di

[78] Il vino bianco in assoluto più rappresentativo dell'enologia e della viticoltura e il principe indiscusso della produzione autoctona friulana. Il 31 marzo 2007, in seguito alla decisione dell'Unione Europea di vietare l'utilizzo della denominazione *Tocai* a favore di altri vini ungheresi, ha trovato la sua degna etichetta nel nome *Friulano*. Fonte: Tratto da Meraviglie del Friuli-Venezia Giulia, *Saperi e sapori*, guida tematica edita da CARSA Edizioni per Editoriale FVG.

2000 ettari, in cui i terreni sono specificatamente adatti alla viticoltura per la loro giacitura e composizione; i vini prodotti nei Colli Orientali del Friuli dimostrano come un'enologia che fa coesistere vecchie e collaudate tradizioni con innovazioni scientifiche e tecniche, conduca a dei vini di ottima qualità, come ad esempio il *Picolit DOCG* il vino più conosciuto e famoso del Friuli e friulano per eccellenza, in cui si esaltano gusto, profumi e colori[79].

La zona DOC Collio, comprende circa 1.600 ettari di vigneti collinari specializzati, distesi lungo la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia a ridosso del confine con la Slovenia, tra i fiumi Isonzo e *Judrio*. La sua collocazione in prossimità delle Prealpi Giulie e la vicinanza alla costa adriatica, favoriscono delle uve con un forte sentore aromatico, che caratterizzano e rendono molto tipici i vini del Collio. Gli impianti sono caratterizzati da alte densità e forme di allevamento contenute per una viticoltura moderna nel rispetto della tradizione, in grado di produrre una varietà di vini che consentono di soddisfare ogni esigenza e adatti a importanti abbinamenti gastronomici, in particolare con la tradizionale cucina goriziana, tipicamente mitteleuropea.

Il Carso, altopiano che si estende da Gorizia a Trieste, è una delle aree più favorevoli alla coltivazione delle viti, in cui si concentrano i più importanti vitigni della regione. I vini prodotti in questa zona sono unici, in grado di trarre le loro caratteristiche principali non solo dal clima e dalla geologia, ma anche degli stessi vitigni autoctoni, come il *Terrano* e la *Vitovska*, che crescono solo in quest'area. Gran parte della provincia di Gorizia, oltre a una parte del Carso, comprende anche la zona DOC chiamata Friuli Isonzo, la quale è attraversata dall'omonimo fiume. La fascia tra Gorizia e la città di Cormons, sulla riva destra dell'Isonzo, denominata anche *Rive Alte*, è più fresca: qui si concentrano gran parte dei vigneti a bacca bianca, che danno vini strutturati ma di grande equilibrio aromatico, ad esempio il *Traminer Aromatico* e il *Verduzzo Friulano*. Mentre la zona tra Gradisca, Romans e Mariano, *Rive di Giare*, è più calda e sottoposta a una costante ventilazione, qui si trovano spesso i vini rossi, tra cui lo *Schioppettino* e il *Cabernet Sauvignon*.[80]

Le ultime due zone a Denominazione di Origine Controllata, sono aree interregionali situate tra il Veneto e il Friuli-Venezia Giulia. La prima, denominata Lison Pramaggiore è una delle più importanti zone DOC. Creata nel 1971 e collocata tra le provincie di Pordenone in Friuli-Venezia Giulia e di Venezia e Treviso, nella regione

[79] www.friulano.fvg.it
[80] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *I Sapori di*…op.cit., pp.160-165.

veneta[81]. Di più recente formazione è la zona DOC Prosecco, il cui processo di riconoscimento ha avuto inizio alla fiera *Vinitaly*[82] nel 2008. Il territorio della DOC riguarda cinque province del Veneto, Belluno, Padova, Treviso, Venezia e Vicenza e l'intero territorio del Friuli-Venezia.

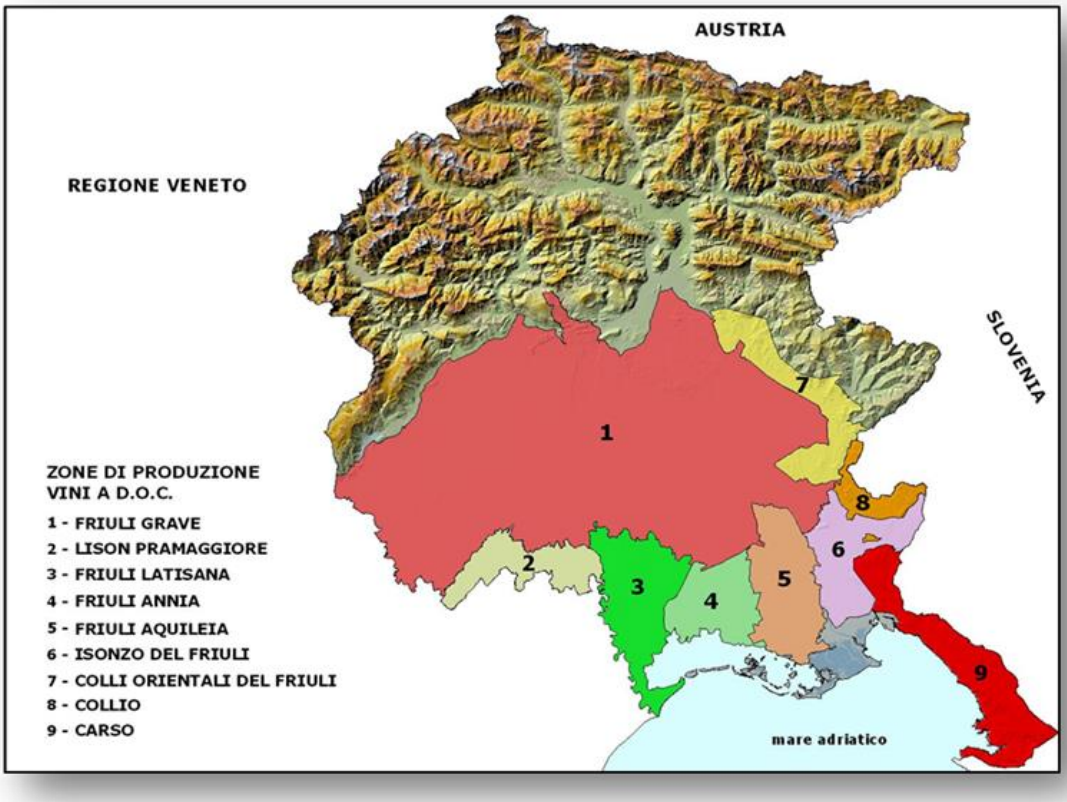

Figura 2 - Zone di produzione vitivinicola DOC del Friuli-Venezia Giulia. La cartina, essendo stata elaborata negli anni precedenti al 2008, non include la zona DOC Prosecco, di recente formazione, la quale copre l'intero territorio della regione. (Fonte: www.aip-suoli.it)

Proseguendo con l'analisi del territorio vitivinicolo regionale, all'interno della DOC Friuli Colli Orientali, si trovano tre zone a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. La denominazione di origine *Ramandolo DOCG*, è una delle più importanti DOCG della regione per le province di Udine. Esiste dal 1970 come DOC e nel 2001 è stato riconosciuto come DOCG; situato in una specifica zona tra Nimis e Tarcento, il vino passito *Ramandolo DOCG* è prodotto con uve di *Verduzzo Friulano*: la produzione è limitata a 280.000 bottiglie l'anno e per il suo profumo di albicocca passita e miele di castagna, è ideale come vino da dessert.

[81] www.quattrocalici.it
[82] La più grande manifestazione dedicata al mondo del vino. Un salone a livello internazionale del vino e dei distillati, che si tiene ogni anno a Verona dal 1967 e raccoglie produttori, importatori, distributori, ristoratori, tecnici, giornalisti e opinion leader. Ospita oltre cinquanta degustazioni tematiche di vini italiani e stranieri e propone un programma convegnistico che affronta le principali tematiche legate alla domanda ed offerta del prodotto.

La seconda DOCG regionale è arrivata nel 2006 ma esistente dal 1970. I vini dei Colli Orientali del Friuli *Picolit DOCG*, derivano da un vitigno autoctono friulano, caratterizzato da produzioni limitatissime dovute a una particolarità nello sviluppo degli acini, i quali forniscono al prodotto una grande complessità e varietà di aromi.

Infine, la *DOCG Rosazzo*, esistente dal 1970 come sottozona della DOC Friuli Colli Orientali, nel 2011 è passata a DOCG e comprende un territorio di circa 50 ettari di vigneto, il quale ha come tipologia un uvaggio a base dei vitigni localmente coltivati, come il *Friulano*, il *Sauvignon* e la *Ribolla Gialla*.

Per quanto riguarda i vini d'Indicazione Geografica Tipica (IGT), nel Friuli-Venezia Giulia sono rappresentati tra le più importanti punte di eccellenza nella produzione vitivinicola Italiana, con particolare riferimento ai vini bianchi e da un punto di vista enologico, è una delle regioni più interessanti per il suo patrimonio di vitigni autoctoni. Le IGT del Friuli-Venezia Giulia sono tre: *Alto Livenza IGT*, condivisa con la regione del Veneto; essa esiste dal 1995 e comprende le provincie di Pordenone e Treviso.

La seconda IGT è denominata *delle Venezie IGT*, esistente dal 1995 e condivisa non solamente con il Veneto, ma anche con il Trentino-Alto Adige. Difatti racchiude le province di Trento, Verona, Vicenza, Padova, Rovigo, Venezia, Belluno e tutte e quattro le province del Friuli-Venezia Giulia.

L'ultima Indicazione Geografica Tipica è *Venezia Giulia IGT*, nata nel 1996 e include esclusivamente la regione del Friuli-Venezia Giulia. Tutte e tre le IGT sono riservate alla produzione dei vini bianchi, rossi e rosati, anche nella tipologia frizzante[83].

In generale, si può affermare che il Friuli-Venezia Giulia è una tra le regioni con il maggior numero di vini autoctoni, cioè quei vitigni locali le cui tracce risalgono anche a diversi secoli fa, se non addirittura al periodo romano. I vitigni a denominazione di origine controllata più rappresentativi della regione sono il *Picolit*, il *Friulano*, il *Ramandolo*, la *Ribolla Gialla*, il *Malvasia*, il *Vitovska* e il *Verduzzo Friulano* per i bianchi, il *Refosco dal Peduncolo Rosso*, lo *Schioppettino*, il *Tazzelenghe*, il *Terrano* e il *Pignolo* per i rossi. Tra autoctoni vanno anche ricordati quelli che hanno un riconoscimento IGT, tra i quali spiccano il *Forgiarin*, lo *Sciaglin*, l'*Ucelut* e il *Piculit-neri*.

[83] www.quattrocalici.it

1.6.3 Due realtà fondamentali della regione: l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale e il progetto delle Piccole Produzioni Locali

Nel settore dell'agricoltura, della pesca e dell'acquacoltura è stato istituito un ente strumentale della Regione Autonoma del Friuli-Venezia Giulia: *Agenzia regionale per lo sviluppo rurale* (ERSA). L'ente trova le sue origini nella seconda metà dell'Ottocento, quando furono istituite le stazioni sperimentali che avevano lo scopo di espandere le innovazioni tecniche anche nel mondo rurale. In quest'epoca il territorio regionale era diviso tra Impero Austro-Ungarico e Regno d'Italia e le autorità di governo di questi due stati crearono, nelle province di Gorizia e Udine, degli istituti specialistici per studiare e risolvere i problemi della sericoltura, l'allevamento del baco da seta, e della fertilità del suolo. Con il passare del tempo, queste istituzioni storiche furono unificate sotto un unico ente, non solo incentrato sulla sperimentazione agraria, ma anche sulla ricerca, controllo, sviluppo nell'ambito agrario: l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale[84].

L'ERSA, istituita con la Legge del 24 marzo 2004 n. 8[85], nasce come strumento di collegamento tra le esigenze del settore produttivo e le attività di tutti quei soggetti che operano, in ambito agricolo, nel campo della ricerca, della sperimentazione e dell'innovazione con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita dei produttori e dei cittadini. Tale obiettivo, può essere perseguito tramite il miglioramento della capacità competitiva delle aziende, della sicurezza e qualità dei prodotti, della protezione dell'ambiente e la valorizzazione degli spazi rurali. I compiti affidati all'ente e sanciti dall'art.3 comma 1, si focalizzano sull'organizzazione, coordinamento e gestione dei servizi tecnici di sviluppo e sulla ricerca, divulgazione e promozione dell'intera filiera agricola.

Figura 3 – Marchio A.Qu.A (Fonte: www.aqua.fvg.it)

Nella sua veste di Agenzia pubblica, l'ERSA è strutturata per salvaguardare e coniugare la capacità competitiva delle aziende, la sicurezza del consumatore, la protezione dell'ambiente e la conservazione degli spazi rurali, e le attività di controllo e certificazione. Per quanto concerne quest'ultima mansione, all'ente, secondo la Legge regionale n.

[84] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *I Sapori di una Regione*, edizione speciale realizzata dal settore Iniziative Speciale del TCI, Milano, Touring Editore, 2006.

[85] L'Articolo 1 definisce L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale un ente funzionale della Regione preposto all'assistenza tecnico-scientifica, alla sperimentazione e ricerca, alla formazione e all'aggiornamento per il trasferimento dell'innovazione, alla divulgazione, alla promozione dei marchi di qualità nonché alla certificazione della qualità.

21/2002 è stata affidata la gestione del marchio collettivo A.Qu.A (Agricoltura, come attività primaria da valorizzare e sostenere; Qualità, come obiettivo raggiungibile grazie alla sinergia tra agricoltura e ambiente; Ambiente, come risorsa viva e preziosa da tutelare). Si tratta di un marchio collettivo di qualità di certificazione volontaria[86], concesso dalla regione del Friuli-Venezia Giulia sulla base di precisi disciplinari, i quali stabiliscono i requisiti del prodotto finale, ovvero delineano le tecniche da impiegare nelle diverse fasi di produzione e descrivono i criteri di identificazione e tracciabilità del prodotto. L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale ha la competenza di individuare i tipi di prodotto da ammettere al marchio e di approvare i relativi disciplinari di produzione, nei quali sono previsti i metodi di ottenimento del prodotto[87].

La seconda realtà presente nella regione riguarda in particolare la produzione alimentare tipica e di qualità. Dal 2010, infatti, la regione ha promosso un progetto di sicurezza alimentare, denominato *Piccole produzione Locali* (PPL)[88]che tiene conto dei principi di flessibilità e proporzionalità per consentire la produzione di alimenti sicuri. Questi prodotti tipici, essendo di nicchia, sono contraddistinti dall'origine del luogo della materia prima, i limiti quantitativi di produzione e l'ambito di vendita.

Figura 4 – Logo Piccole Produzioni Locali (Fonte: ppl.regione.fvg.it)

I prodotti PPL, caratterizzati dal tagliando e dal logo PPL, sono alimenti che devono essere prodotti in piccole quantità e destinati alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore finale, esclusivamente nell'ambito della provincia e delle province confinanti alla sede dell'azienda di produzione, le quali sono situate per la maggior parte in alta pianura e sull'altopiano del Carso. Tali alimenti si focalizzano sulla produzione dei prodotti carnei, quali il coniglio, il culatello e il pollo, estendendosi poi ai prodotti lattiero-caseari tipici di malga, come il burro di malga, la ricotta fresca e affumicata e i formaggi a latte vaccino e altri prodotti che vengono selezionati tenendo

[86] La certificazione volontaria di prodotto nasce dalla necessità, da parte delle aziende che operano nel settore agroalimentare, di valorizzare e differenziare il proprio prodotto sul mercato. Da un lato consente al consumatore di conoscere quello che acquista, e dall'altro costituisce per l'azienda un mezzo per rafforzare la propria immagine e valorizzare le caratteristiche del prodotto.
[87] www.ersa.fvg.it
[88] Sancito dalla Legge Regionale 29 dicembre 2010, riguardante il Regolamento per la disciplina delle Piccole produzioni locali di alimenti di origine vegetale e animale.

conto delle esigenze delle aziende agricole: confetture di frutta, vegetali essiccati, succhi di frutta e miele[89].

Il progetto delle PPL detiene differenti punti di forza: un sistema di autocontrollo igienico-sanitario essenziale, basato principalmente sulle Buone Prassi di Igiene, il quale descrive le principali fasi produttive e, per ciascuna di queste, i comportamenti da seguire e quelli da evitare; varie attività di formazione per gli operatori e l'applicazione di un piano di monitoraggio, costituito da verifiche e analisi di laboratorio, che considera tutti gli anelli della filiera: allevamento, trasformazione e stagionatura.

In conclusione, il Friuli-Venezia Giulia, essendo una regione caratterizzata, oltre che per la varietà e la bellezza del territorio, anche dalla presenza di prodotti alimentari tipici, che rappresentano un ricco patrimonio a disposizione del consumatore e del turista, il progetto PPL ha lo scopo di salvaguardare le tradizioni e le culture, quali la gastronomia, la salute e l'arte, aiutare i consumatori/turisti nella scoperta di nuovi prodotti e luoghi e integrare il reddito da parte degli operatori agricoli.

[89] ppl.regione.fvg.it

CAPITOLO 2

ARTE CULINARIA E TURISMO

2.1 DAL TURISMO DI MASSA A FORME DI TURISMO ALTERNATIVE

A partire dagli anni Novanta si è delineato un netto cambiamento di tendenza nel quadro socio-culturale internazionale, conseguente sia all'aumento del tempo libero e del reddito disponibile sia al mutamento dello stile di vita. Rispetto al decennio precedente, si è assistito a un recupero di un modo di vita più naturale che ha comportato nuove abitudini di consumo, all'insegna della socializzazione, della salute intesa come benessere psicofisico e spirituale, di una rinnovata consapevolezza ambientale e di stili di vita definiti alternativi. In base a questa nuova tendenza, il consumatore ha iniziato a cercare nei prodotti un surplus di personalizzazione e servizi in grado di rispondere perfettamente alle proprie esigenze specifiche.

Tali cambiamenti hanno interessato anche il settore del turismo, che da un turismo di *élite* degli anni Cinquanta, dove poche persone potevano permettersi di andare in vacanza, si è passati negli anni settanta a un turismo intermedio, caratterizzato da viaggi organizzati o di gruppo; per poi giungere negli anni ottanta e novanta a un turismo di massa, dove la vacanza era un vero e proprio *status-symbol* anche per la classe medio-bassa, fino ad arrivare al turismo personalizzato dei giorni nostri[90]. In questi ultimi anni dunque, la figura del turista si è progressivamente staccata dalla scelta di destinazioni del turismo di massa, abbracciando forme di turismo alternative, più personalizzate e prediligendo modalità di turismo che si traducono in esperienze da vivere in prima persona, quali occasioni di conoscenza, di approfondimento e d'incontro. Oggi il turista ricerca non un'esperienza generica ma unica nel suo genere, che consenta di vivere e apprezzare concretamente quelli che sono gli elementi identitari del territorio e la loro specificità, i quali sono fattori strettamente connessi con la qualità. In particolare, rispetto al passato, il comportamento della domanda non si fonda più solo su alcuni fattori chiave quali il riposo, lo svago e il divertimento in località dove era sufficiente che vi fossero alcune semplici attrattive, come ad esempio una spiaggia e il mare; al contrario, le determinanti del comportamento turistico si sono allargate notevolmente, al punto da diventare molto articolate e non facilmente riconducibili a schemi codificati.

[90] Berrino A., *Storia del turismo in Italia*, Bologna, Il Mulino, 2011.

A quest'ampliamento delle tipologie di comportamento dei turisti, si aggiungono anche una crescita di maturità e di consapevolezza, poiché il turista della fine degli anni novanta è molto più preparato e informato, decide con attenzione la destinazione, ha una maggiore propensione verso la qualità ed è consapevole di potere scegliere su un mercato in cui l'offerta si è decisamente allargata e abbraccia possibilità di scelta molto più ampie che in passato[91]. Inoltre, ci sono mutamenti che riguardano la tipologia quantitativa della vacanza scelta, che si manifestano nella ricerca di soggiorni di breve durata e in più occasioni nell'arco dell'anno.

In sostanza, l'evoluzione apportata dai consumatori stessi al settore turistico, riguarda la crescente personalizzazione del pacchetto turistico che ha portato a un'elevata frammentazione della domanda. In questo contesto i turisti manifestano comportamenti apparentemente contraddittori, poiché da un lato si registra una tendenza generale a ricercare delle località in grado di offrire un mix di possibili alternative, ad esempio l'arte, lo sport, l'agriturismo associato alla cultura; dall'altro non mancano tendenze particolari, definite di *nicchia*, che ricercano un'offerta mono segmentata e altamente specializzata, come nel caso dello stesso turismo enogastronomico o di certi sottosegmenti del turismo culturale, legato ai festival o agli eventi[92].

Si tratta, dunque, di un nuovo modo di concepire il turismo, che ha fatto esplodere nel giro di un decennio i fenomeni dell'agriturismo e del turismo enogastronomico, interconnessi tra loro, pur mantenendo i propri caratteri distintivi. L'agriturismo rientra nella sfera del soggiorno, e quindi talvolta rappresenta una componente del turismo enogastronomico, mentre quest'ultimo appartiene alla sfera del percorso, sostanzialmente variegato e diverso nelle sue interrelazioni con il territorio, nelle occasioni di contatto con la gente del luogo e di partecipazione al contesto delle tradizioni locali.

Per quanto riguarda la nascita e la diffusione del fenomeno in esame nel contesto italiano, già dal 1841 venne pubblicata una guida pensata per il turista che intendesse visitare l'Italia, *L'Italie confortable, manuel du touriste* di Antoine Claude Pasquin[93].

---

[91] Antonioli Corigliano M. e COMITEL & Partners, *Osservatorio internazionale sul turismo enogastronomico 2004*, Milano, Franco Angeli, 2004.
COMITEL & Partners è un'azienda italiana di ricerca, di consulenza e leader nel settore dell'organizzazione di eventi volti alla commercializzazione e alla promozione, in Italia e all'estero, del prodotto turistico italiano. Organizza workshop, educational tour e conferenze stampa rivolti ai principali tour operator internazionali, affiancando le Regioni italiane, le società private di settore ed enti e realtà diverse legate al turismo nelle attività di promozione, rendendole maggiormente efficaci sui diversi mercati di riferimento.
[92] Antonioli Corigliano M., *Strade del vino ed enoturismo*, Milano, Franco Angeli, 1999.
[93] Meglio noto con lo pseudonimo di Valery, è un erudito viaggiatore francese, bibliotecario del Re presso il Palazzo di Versailles e del Trianon. Dal 1826 al 1828 intraprende un viaggio storico-letterario in Italia, dando vita ad una voluminosa opera ricca di notizie, costituendo una delle più complete guide artistiche del Paese.

Conteneva diverse informazioni pratiche sul clima, le strutture ricettive, i mezzi di trasporto e numerose indicazioni su prodotti enogastronomici, le abitudini alimentari nelle varie località, piatti tipici e indirizzi di negozi, dove rifornirsi delle migliori specialità alimentari del posto.

Solamente nel 1931 il Touring Club Italiano[94] edita la *Guida gastronomica d'Italia*[95], una guida turistica redatta con lo scopo di far conoscere sia all'italiano, sia al turista straniero, l'Italia con le sue bellezze e i suoi tesori d'arte e di storia. Tra gli intenti espliciti di tale repertorio vigeva quello della degustazione in loco del prodotto, ma mancavano l'invito alla conoscenza diretta del processo di trasformazione e di elaborazione di tale prodotto, nonché una serie d'indirizzi utili all'acquisto, caratteristiche basilari delle guide gastronomiche odierne. Nonostante ciò, tale pubblicazione restava un valido censimento di luoghi in grado di offrire un interesse culinario in quanto caratterizzati dalla presenza di prodotti enogastronomici di pregio.

Mario Soldati, inventore del reportage enogastronomico, nel 1956, due anni dopo la nascita della televisione italiana, diventa regista e conduttore di una delle trasmissioni più originali della televisione che inaugura il fenomeno del turismo enogastronomico: *Viaggio lungo la Valle del Po alla ricerca dei cibi genuini*. Interprete appassionato dell'identità italiana, con il pretesto del cibo e del vino fa conoscere l'Italia agli italiani e nel 1971 pubblica per la prima volta in un unico volume *Vino al vino*, una raccolta di articoli frutto di tre viaggi attraverso la penisola alla ricerca del nettare migliore, cioè quello realizzato dai produttori artigianali lontani dalle grandi realtà industriali e commerciali.

Tuttavia, la nascita del turismo enogastronomico è stata determinata anche dall'evoluzione che ha visto protagonisti la società, il territorio e il cibo italiano a partire dagli anni Venti del XX secolo. Solo dopo aver sperimentato uno stato di benessere alimentare diffuso e la conseguente omologazione del gusto, una parte della società dei consumi e del distacco dai valori e dai territori rurali ha potuto maturare il desiderio di riappropriarsi delle proprie radici, anche dal punto di vista gustativo. La vera svolta è stata definita, all'inizio degli anni Novanta, dalla diffusione di una cultura dell'alimentazione

[94] Associazione no profit, nata a Milano nel 1894 che con i suoi 300.000 soci è una delle istituzioni turistiche con più iscritti d'Italia. Sorto con il nome di Touring Club Ciclistico Italiano (TCCI) per iniziativa di un gruppo di 57 ciclisti, tra cui il primo presidente Luigi Vittorio Bertarelli, il cui scopo principale era quello di diffondere i valori ideali e pratici del ciclismo e del viaggio. Nel corso della sua storia Il Touring Club Italiano si è distinto per il forte impegno nello sviluppo del turismo, inteso anche quale strumento di conoscenza di paesi e culture e di reciproca comprensione e rispetto fra i popoli. Fonte: www.touringclub.it

[95] Tutt'ora considerata dagli storici dell'alimentazione uno straordinario repertorio, in cui non si trovano ricette, ma definizioni di vivande, di risorse locali e tutti gli ingredienti per fare una buona cucina, accuratamente descritti e divisi regione per regione.

sana e di qualità che ha portato un netto recupero delle tradizioni, del gusto del convivio, della riscoperta del territorio e dei rituali legati al mangiare, al bere e allo stare insieme, facendoli sfociare in un vero e proprio segmento turistico oltre che in una componente sempre più ricercata durante la vacanza.

Inoltre, in questa evoluzione il territorio ha giocato un ruolo assai importante e di primo piano in quanto mezzo per il recupero delle radici, strumento di adattabilità a esigenze di appagamento psicofisico e fonte di benessere fisico e spirituale. Di conseguenza, oltre al paesaggio, anche il giacimento enogastronomico può rendere visibile e visitabile il territorio dal turista, sviluppandone conseguentemente ricchezza nel territorio di origine e favorendo l'incontro tra il consumatore e il produttore[96].

Tornando al concetto di alimentazione sana e di qualità, è necessario citare quei movimenti culturali che negli anni ottanta hanno contribuito a dare una nuova dignità al piacere del palato in Italia, rendendo disponibili guide e pubblicazioni di critica gastronomica, organizzando corsi di degustazione ed eventi di grande impatto, fornendo all'approccio conoscitivo del cibo uno spessore culturale che potesse coinvolgere anche i non esperti. Nel 1986, nasce l'associazione internazionale non profit *Slow Food* che s'impegna a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con l'ambiente ed ecosistemi, grazie al patrimonio dei vari territori e alle tradizioni locali. Tale associazione elogia la lentezza a tavola in opposizione al fenomeno della *Fast Life, "*che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchiude a nutrirci nei *Fast-Food"*[97]. Inoltre, *Slow Food* esalta la conoscenza e il piacere del cibo, riscoprendo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali. Il tutto nel rispetto della natura, della dignità dei contadini e scegliendo l'eco-gastronomia come sua *mission*. Sempre nello stesso anno nasce *Gambero Rosso,* una casa editrice specializzata in enogastronomia attraverso la pubblicazione di guide, di un canale televisivo tematico satellitare dedicato alla cucina, un mensile e diverse applicazioni mobili.

Tuttavia, si può definire il 1993 l'anno in cui inizia ufficialmente la storia del turismo enogastronomico, attraverso un prodotto dotato di maggiore carica evocativa: il vino. In quell'anno, il *Movimento del turismo del vino*[98] con *Cantine Aperte* riuscì a

---

[96] Idda L., *Alimentazione e turismo in Italia*, Sassari, Gallizzi, 2002.
[97] Tratto dal *Manifesto dello Slow Food.* Fonte: www.slowfood.it
[98] Associazione no profit che conta circa 1000 fra le più prestigiose cantine d'Italia, selezionate in particolare sulla qualità dell'accoglienza enoturistica. Lo scopo dell'associazione è di accrescere il settore enoturistico nazionale, che rappresenta una risorsa economica fondamentale per lo sviluppo dei territori ed un efficace strumento per la tutela dell'ambiente. Da una parte, ai turisti del vino vengono fatti conoscere le attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall'altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia ambientale e dell'agricoltura di qualità. Fonte: www.movimentoturismovino.it

convincere diverse aziende vitivinicole a restare aperte al pubblico, mettendo a disposizione dei turisti un personale dedicato a effettuare la visita guidata dell'azienda e ottenendo un significativo successo che continua ancora oggi[99].

Infine, è interessante osservare come nell'arco di un decennio il turismo enogastronomico dal lato della domanda, grazie allo sviluppo e all'interesse per l'enogastronomia, stia manifestando un'evoluzione positiva continua, anche se non sempre univoca. Innanzitutto, negli anni novanta si trattava di un turismo poco diffuso e prevalentemente escursionistico, per poi diventare una vera e propria forma di turismo implicante una stanzialità sul territorio seppur di breve periodo, concentrato nel week-end. In concomitanza, se inizialmente la destinazione veniva raggiunta in ambito prevalentemente locale, si è registrato un progressivo allungarsi delle distanze.

L'enogastronomia, inoltre, essendo divenuta un plus anche nel contesto della vacanza tradizionale e non solamente nei mesi primaverili e autunnali, al di fuori del classico periodo delle vacanze, rappresenta un valido strumento di diversificazione e qualificazione dell'offerta: si sviluppano sinergie tra i centri urbani e le aree rurali adiacenti, tra il turismo montano tradizionale e il settore delle produzioni agroalimentari, tra le aree balneari e l'entroterra costiero. Rispetto agli anni Novanta, tale cambiamento è dipeso anche dal passaggio dall'interesse prevalente per il prodotto, dove l'attività coinvolgeva solamente intenditori e appassionati, a un più generale interesse per le produzioni tipiche come veicolo e occasione di conoscenza di un territorio che coinvolge tuttora un numero sempre più crescente di persone. Se un tempo rappresentava un'alternativa alle comuni attività del tempo libero, oggi l'enogastronomia è diventata un fatto culturale sempre più intrinseco all'esperienza di conoscenza e visita di un territorio, abbracciando una logica di approccio sostenibile: il turista s'interessa delle valenze intrinseche ai prodotti e ai territori di produzione in termini ambientali, culturali, sociali ed economici.

Tra le tendenze che si sono progressivamente manifestate nel decennio passato e affermate al giorno d'oggi, è importante sottolineare la volontà da parte dei turisti di vivere la località di vacanza ricercando un contatto diretto e immediato con i suoi elementi d'identità quali la storia, la cultura e le tradizioni. Da questo punto di vista, l'aspettativa del turista enogastronomico non è solo quella di trovare prodotti di qualità, tipici e garantiti, ma anche di assaporare piatti e di incontrare il produttore e di conseguenza risulta

[99] Croce E. e Perri G., *Il turismo enogastronomico*, Milano, Franco Angeli, 2008.

determinante la creazione di un sistema di relazioni tra i produttori, gli operatori turistici e la comunità locale[100].

2.2 LE PECULIARITÁ DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Il termine enogastronomico può essere ricondotto a due tipologie di accezioni. La prima colloca l'enogastronomia nella sfera definita l'*arte della buona cucina* e per estensione in quella del *buon mangiare e bere*: il termine *arte*, in tal senso, rimanda da un lato all'atto creativo implicito nel processo di produzione e di preparazione del cibo, dall'altro si riferisce sia al buon gusto, che accompagna l'opera del gastronomo, sia alla conoscenza dei prodotti e ai modi di prepararli. La seconda accezione, riguarda in particolare il consumatore e porta in primo piano le componenti relative al suo approccio conoscitivo. Si tratta di una visione della gastronomia che insiste sull'aspetto della conoscenza riflessiva, approfondita dagli aspetti culturali e di rispetto per l'ambiente produttivo e fa riferimento ad un approccio consapevole al cibo e al vino.

Per quanto riguarda invece il rapporto implicito tra turismo ed enogastronomia è riconducibile all'idea che il primo è visto come un'occasione per promuovere la seconda, poiché l'attenzione dei consumatori verso il cibo e il vino è sempre più crescente. L'enogastronomia è una caratterizzazione di un segmento di turismo, che si è ritagliata nel corso degli anni una parte importante nell'ambito dei turismi alternativi, fino a diventare un segmento trasversale all'interno del turismo rurale, culturale e naturalistico. Tuttavia, l'enogastronomia non può essere definita come un oggetto da promuovere attraverso il turismo, ma uno degli elementi principali del processo decisionale che porta alla scelta della destinazione di una vacanza e che il turista sceglie al fine di conoscere e sperimentare i prodotti del luogo, quale movente per scoprire il territorio da cui provengono. Per un'attività di turismo enogastronomico, infatti, il legame prodotto-territorio deve essere inscindibile, poiché nella mente del consumatore-turista si deve attivare quel posizionamento secondo il quale solo in quel specifico territorio si può produrre quel determinato prodotto. Possiamo affermare quindi che, anche se i prodotti tipici di una determinata regione sono acquistabili ovunque per il loro consumo, questi assumono una valenza del tutto particolare se inseriti in un momento di scoperta del territorio di origine; ed è proprio il turismo enogastronomico sostenibile quello che motiva e incoraggia il turista a visitare un territorio per scoprire le identità, per vivere il contesto di produzione,

[100] Antonioli Corigliano M. e Viganò G., *Turisti per gusto*, Novara, De Agostini Editore, 2004.

per conoscere il legame profondo fra ambiente e società da un lato e tradizioni e prodotti dall'altro.

Insieme al turismo rurale, inoltre, quello enogastronomico pone l'accento su usi e tradizioni della cucina locale ed ha la caratteristica di legare la tipicità dei prodotti agroalimentari al territorio e alle sue peculiarità, in modo da perseguire obiettivi di sviluppo dell'economia locale e di preservazione del patrimonio ambientale. Si tratta di una forma di turismo che prevede una serie di percorsi definiti *strade tematiche*, all'interno delle quali si articolano una serie di attività, iniziative ed eventi nei quali il motivo dominante è il prodotto agroalimentare inteso in senso lato, ma ha anche lo scopo di far conoscere e rivivere al turista, attraverso il percorso, le tradizioni e le usanze del luogo visitato[101]. A tal proposito, risulta chiaro il legame esistente tra il turismo enogastronomico e il turismo culturale, le cui motivazioni, oltre all'interesse per la storia e l'arte, riguardano le produzioni, le tradizioni e gli stili di vita di una località o di un popolo e perciò un'esperienza enogastronomica appare costituita da alcuni elementi comuni con il turismo culturale. Tale comunanza è frutto della vocazione quasi naturale dell'enogastronomia a integrarsi con altre tipologie turistiche. Un esempio di caso istituzionalizzato d'integrazione tra turismo enogastronomico e turismo attivo si colloca all'interno di quei percorsi alternativi al traffico motorizzato, che attraversano i territori di produzione, le cosiddette *greenway*: percorsi ciclo-pedonabili immersi nel verde o vie navigabili percorribili in *houseboat* tra aziende vitivinicole, attraverso il quale si può ottenere un tipo di turismo particolare, verde, lento, sostenibile, con la possibilità di valorizzare quei contenuti storici e culturali presenti lungo il percorso e altrimenti non valorizzabili. Oltre ad essere un punto di forza per il territorio-destinazione, può diventare anche un incentivo alla salvaguardia e al mantenimento dell'ambiente rurale e del paesaggio[102].

Per ciò che riguarda l'attenzione da parte dei consumatori nei confronti del cibo e del vino, essa è sempre più crescente ed è un elemento fondamentale nel legame tra turismo ed enogastronomia, poiché il cibo è in grado di causare un cospicuo flusso turistico, diventando uno degli elementi principali di cultura materiale caratterizzante una regione. Tuttavia, il rapporto tra l'uomo e il cibo non è recente, non solamente perché quest'ultimo rappresenta un bisogno primario, ma anche perché nei secoli la gastronomia, i modi e i momenti di consumo degli alimenti hanno costantemente rappresentato un aspetto d'identità e d'identificazione, assumendo ruoli connessi alla socializzazione,

[101] Lanfranchi M., *Agroalimentare e turismo: fattori aggreganti dell'identità rurale*, Messina, EDAS, 2008.
[102] Croce E. e Perri G., *Il turismo…*op.cit., pp.17-18.

all'espressione culturale e al piacere. Ciò che può essere definito nuovo, invece, è il cambiamento di sensibilità, in molti settori della domanda, connessi con il momento dell'alimentazione, poiché è aumentata l'attenzione per la sicurezza, la qualità, l'esclusività, il legame con le tradizioni e l'interesse per la cucina locale. Inoltre è da considerare importante come il rapporto con il cibo e il vino rispecchia gli stili di vita delle persone, in quanto non tutti fanno turismo enogastronomico, ma tuttavia tutti i turisti devono cibarsi ed è proprio il mangiare che diventa un modo per dire qualcosa di sé, dei propri gusti, del proprio modo di concepire la vacanza e del proprio modo di vivere[103].

Oltre all'attenzione particolare per il cibo e alla continua ricerca di prodotti di qualità, ciò che viene definito nuovo sono le strategie di marketing, le modalità di offerta e gli ambiti con cui e in cui proporre la conoscenza e la degustazione del cibo e del vino. Come conseguenza di ciò, si crea o si sviluppa, laddove è già presente, una cultura del bere e del mangiare bene, dando così vita a nuovi prodotti turistici che si adattano alle caratteristiche dei diversi segmenti di consumatori. Si desume, quindi, che al vino e ai prodotti gastronomici si possono associare particolari forme della produzione turistica che incentivano il consumo di questi prodotti con la formazione di particolari circoli virtuosi in cui la vacanza viene organizzata per consentire la conoscenza e la promozione dei prodotti stessi, permettendo al turista di acquisire una diretta e autentica conoscenza dell'ambiente di produzione e del suo territorio.

Ruolo fondamentale in questo senso è svolto dalle compagnie aeree e di navigazione, dalle strutture ricettive e dai Tour Operator, efficaci canali di diffusione e promozione non solo dei prodotti tipici, ma anche delle aziende produttrici di questi beni, del comparto agroalimentare e del turismo verso le rispettive zone d'origine. Per quanto concerne le strutture ricettive, in particolare le catene alberghiere, il loro interesse verso il segmento finora analizzato si concretizza nel ricorso sempre più frequente delle rispettive strategie di marketing alla creazione di forme di offerta incentrate sulla ristorazione tipica. Infatti, sono sempre più numerose le catene che offrono una cucina creativa e regionale, anziché piatti internazionali e che valorizzano i propri ristoranti tramite l'organizzazione di *settimane gastronomiche* dedicate ai diversi menù tipici di specifiche aree territoriali e culturali del proprio paese, associando a queste iniziative anche un'efficace promozione turistica nelle stesse aree.

Altro comparto legato al mondo dei viaggi e che punta molto sulle potenzialità della gastronomia tipica in termini di concorrenza, è quello delle compagnie aeree, aziende

[103] Antonioli Corigliano M. e Viganò G., *Turisti per gusto*…op.cit., p.97.

caratterizzate più di ogni altro tipo da una clientela eterogenea. Esse si sono poste come obiettivo di soddisfare le diverse esigenze e aspettative alimentari con opportuni menù anziché con una ristorazione standard di qualità media, puntando, inoltre sulla valorizzazione della cucina tipica regionale per rendere più apprezzati i propri viaggi. Si nota, dunque, il ruolo primario attribuito alla ristorazione tipica e al vino da parte dei più importanti attori del turismo. Queste iniziative riguardanti i prodotti enogastronomici concorrono ulteriormente a incentivare la conoscenza e a indirizzare verso di essi le preferenze dei consumatori, orientandoli a desiderare anche un incontro diretto con i luoghi di produzione[104].

Componente non trascurabile, inoltre, è la promozione e diffusione della conoscenza del prodotto agroalimentare attraverso l'organizzazione di eventi e manifestazioni, quali sagre e fiere, in cui il turista ha la possibilità di degustare i prodotti enogastronomici locali che rappresentano uno dei principali piaceri e forme d'esperienza della vacanza. In occasione di queste feste e sagre dedicate ai prodotti dell'agricoltura e agli alimenti tipici, è molto importante che l'offerta enogastronomica sia selezionata accuratamente, allo scopo di valorizzare realmente le produzioni locali, soddisfare le attese dei partecipanti e garantire, così, un ritorno degli stessi per l'anno successivo.

Per quanto riguarda l'Italia come meta turistica, recenti indagini dell'Agenzia Nazionale del Turismo (ENIT)[105] in relazione ai flussi di turisti stranieri, hanno fatto emergere come in termini di motivazione al viaggio, l'enogastronomia è uno degli elementi più diffusi per molti dei paesi di provenienza, europei e non. Con riferimento invece al livello di soddisfazione della vacanza, emerge come l'enogastronomia sia molto spesso il fattore più qualificante dell'esperienza di viaggio in Italia, dove i prodotti tipici sono in assoluto i più comprati. Di conseguenza, il turismo enogastronomico costituisce anche il movente per riacquistare, una volta rientrati a casa, i prodotti che hanno contraddistinto positivamente l'esperienza di vacanza, promuovendo in questo senso l'export italiano di qualità. Insieme all'arte e alla cultura, la qualità dei vini e dei prodotti agroalimentari risulta uno degli elementi maggiormente associati dagli stranieri alla percezione turistica dell'Italia e che più la caratterizza a livello di notorietà[106].

Pertanto, l'immagine che ha l'Italia come il *Paese del buon cibo* si è diffusa nel mondo grazie al turismo e al tempo stesso lo sostiene, determinando l'arrivo di sempre più

---

[104] Antonioli Corigliano M., *Strade del vino ed enoturismo*, Milano, Franco Angeli, 1999.
[105] www.enit.it
[106] Antonioli Corigliano M. e COMITEL & Partners, *Osservatorio internazionale sul turismo enogastronomico 2004*, Milano, Franco Angeli, 2004.

numerosi stranieri. In passato, in Italia, i due obiettivi primari di un ristorante erano di tutelare e migliorare la tradizione della cucina italiana e d'insegnare agli italiani la buona cucina territoriale. Ora ai ristoranti italiani si chiede sempre più di essere per i turisti anche una vetrina viva della buona cucina italiana, con i valori tradizionali e territoriali delle sue venti regioni. Una cucina, inoltre, che con la sua varietà ha la possibilità di adeguarsi a gusti precostituiti, ma soprattutto che, in una certa misura, il turista può riprodurre a casa, utilizzando prodotti italiani[107].

In conclusione, secondo un'indagine svolta da Coldiretti/Ixè, il mangiare e bere rappresentano il vero valore aggiunto delle vacanze *Made in Italy*, poiché la qualità del cibo in Italia è quella che ottiene il più alto indice di gradimento tra i turisti stranieri e italiani. L'Italia, infatti, grazie a 4.886 prodotti tradizionali censiti dalle regioni, 283 specialità DOP e IGP riconosciute a livello comunitario, 415 vini DOC e DOCG, quasi 22.000 agriturismi e circa 10.000 mercati e fattorie dove acquistare i prodotti dagli agricoltori, senza dimenticare le varie città famose per la produzione di olio, vino, pane e i numerosi percorsi enogastronomici, ha acquistato la leadership mondiale nel turismo enogastronomico. Inoltre, il 70% degli italiani ha scelto, nell'estate del 2016, di visitare frantoi, malghe, cantine, aziende, sagre, agriturismi e mercati per acquistare prodotti locali a chilometri zero direttamente dai produttori e ottimizzare il rapporto prezzo/qualità ma anche per conoscere la storia, la cultura e le tradizione che racchiude il prodotto[108].

.

2.3 LA FIGURA DEL TURISTA ENOGASTRONOMICO

Il mercato mondiale è composto da una miriade di possibili consumatori, ognuno con una propria identità e contraddistinto da valori, cultura, aspettative, attitudini che variano da soggetto a soggetto e che caratterizzano l'individualità di ogni singolo fruitore. Inoltre, uno stesso soggetto può assumere in circostanze diverse caratteristiche proprie di segmenti diversi a seconda delle occasioni di consumo, delle persone con cui viaggia, della predisposizione momentanea ad affrontare una determinata esperienza enogastronomica e persino dell'umore. In conseguenza a ciò, non è possibile delineare con precisione e in

[107] Accademia Italiana della Cucina, *Atti del XXI convegno internazionale sulla civiltà della tavola, Gastronomia e turismo,* quaderno dell'Accademia n.76, Roma, Ricciardi e Associati, 2010.
Le finalità del convegno, tenutosi a Sanremo il 30 maggio 2009, e in generale dell'Accademia Italiana della Cucina, nata nel 1953, sono di salvaguardare, insieme alla tradizione gastronomica italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell'intero Paese per promuoverla e favorirne un miglioramento in Italia e all'estero. Con il termine cultura della cucina s'intende quella cultura attiva, frutto della tradizione e dell'innovazione, e per questo da salvaguardare e tramandare, mentre civiltà della tavola si riferisce all'insieme di usi e costumi, di stili di vita, di consuetudini e di tradizioni degli uomini.
[108] Dati tratti dall'indagine svolta da Coldiretti/Ixè alla fine del mese di Agosto dell'anno 2016.

modo univoco i caratteri-tipo del turista enogastronomico, anche se ci sono alcune classificazioni o studi su questa tipologia utili per gli attori dell'offerta turistica.

Nel mercato dei turisti dei sapori in una delle classificazioni più note emergono distintamente due tipologie, il *gastronauta* e il *foodtrotter*, individuati tramite due variabili del modello d'acquisto di un turista: il cosa compra e il quanto compra. La prima è la più importante e, limitata a consumatori mossi dall'interesse dei giacimenti gastronomici, si riferisce al sistema cibo e ai suoi servizi. Possono, dunque, essere considerati *foodrotter* o *gastronauti* solo coloro che attribuiscono al *mangia&bevi* il principale motivo del viaggio. La seconda variabile, invece, è intesa come la durata temporale del soggiorno.

Per quanto riguarda il primo segmento, il *gastronauta*, è un target esclusivo, poiché è costituito da turisti che vedono nel giacimento enogastronomico l'esclusivo motivo del viaggio. Il *gastronauta* è attirato dal prodotto raro, unico, legato al territorio e lavorato manualmente; è prevalentemente maschio, tra i 30 e 50 anni e viaggia da solo o insieme con la famiglia e amici preferibilmente il sabato o la domenica per raggiungere località vicine. Organizza personalmente il suo viaggio, dando una grande attenzione al giacimento gastronomico, ma riservando un ruolo secondario alle valenze puramente turistiche del territorio. Le motivazioni della sua visita in un determinato territorio riguardano l'attività di degustazione, il contatto diretto con il produttore e il desiderio di acquistare un particolare prodotto. Inoltre, nel target *gastronauta* si può individuare una figura simile, ma con qualche differenziazione: il *gastronauta motivato da un evento*, ovvero una tipologia di turista motivato allo spostamento da un festival, da una sagra, da una fiera o da un'altra iniziativa comunque legata al cibo.

Il *foodtrotter* o target centrale è invece un viaggiatore che vede nel giacimento gastronomico l'elemento centrale del viaggio dove giocano un ruolo importante anche le altre risorse del territorio. La sua vacanza, anche se della durata di pochi giorni, è più lunga e i servizi accessori giocano un ruolo importante e discriminante nella scelta della destinazione. Tale target è principalmente maschio, con un'età compresa tra i 30 e i 50 anni, si muove con la famiglia o gli amici e organizza personalmente il suo viaggio.

Da queste due definizioni viene escluso il turista, definito *convenzionale*, in altre parole colui che vede nel giacimento gastronomico un elemento secondario del viaggio, in quanto attribuisce ad altre risorse del territorio, quali musei, monumenti e bellezze naturali, il ruolo decisivo nella scelta della località meta del viaggio. Quello del turista convenzionale si eleva al ruolo di target incidentale e ciò accade quando un territorio che

possiede rilevanti risorse storico-naturali, ma anche la possibilità di valorizzare un proprio patrimonio gastronomico unico e originale[109].

In generale, il turista enogastronomico puro è un turista culturale curioso a entrare in contatto diretto con la filiera produttiva del cibo consumato a tavola, il quale viene considerato come uno strumento piacevole per comprendere un'identità culturale diversa dalla propria; in tal senso il cibo diventa una sorta di espressione culturale al pari di un'opera d'arte. Inoltre, il turista è spinto dall'interesse a conoscere da vicino realtà diverse dalla propria, partecipando durante il soggiorno alle visite in aziende agricole o alle degustazioni guidate; è abituato ad organizzare autonomamente le proprie vacanze ed è molto esigente nei confronti dei territori visitati, in cui cerca identità, bellezza, qualità e professionalità[110].

Le variabili connesse con l'acquisto del bene-vacanza in generale, oltre che dei prodotti agroalimentari tipici di una determinata area, s'intersecano con la molteplicità delle componenti motivazionali e comportamentali pertinenti alla sfera della soggettività individuale e del contesto socio-culturale di appartenenza. Le scelte in ambito turistico e per le valenze del cibo e del vino sono complesse e vanno al di là di quelle riconducibili al semplice soddisfacimento di una funzione fisiologica, ma assumono chiari connotati simbolici ed emozionali. A proposito delle motivazioni che spingono un turista alla scelta di una vacanza enogastronomica, sono state individuate quattro categorie: le motivazione fisiche, cioè il piacere che viene dal buon mangiare e dal buon bere; le motivazioni culturali, quando attraverso un'esperienza di vacanza enogastronomica si entra in contatto con una nuova cultura; le motivazioni interpersonali, poiché molte ricerche dimostrano che la funzione sociale del cibo ha un valore paragonabile a quello della qualità di ciò che si beve e si mangia. Il turismo enogastronomico, infatti, può essere un veicolo per instaurare relazioni anche tra ospite e comunità locale perché il rapporto con quest'ultima rappresenta un plus dell'esperienza enogastronomica. Infine, ultime motivazioni, sono quelle di status, in cui la possibilità di mangiare certi cibi o di scegliere certi luoghi è da sempre stata un fattore di distinzione di classe, ma oggi le scelte alimentari, così come quella delle destinazioni di vacanza, testimoniano soprattutto un certo stile di vita.

---

[109] Paolini D., *I luoghi del gusto*, Milano, Baldini&Castoldi, 2002 in particolare pp.79-81.
Testo considerato la bibbia del marketing turistico gastronomico, in cui l'autore considera i cibi speciali italiani delle opere d'arte in grado di trasformare in meta turistica luoghi altrimenti privi di carattere. Inoltre, questi cibi dai sapori e dalle tradizioni fortemente locali sono in netta controtendenza con la globalizzazione culturale e gastronomica, anche se è proprio da alcuni aspetti della globalizzazione che prende origine la riscoperta geografica del gusto.
[110] Croce E. e Perri G., *Il turismo enogastronomico*, Milano, Franco Angeli, 2008.

In riferimento alle motivazioni culturali, l'esperienza culturale del turista, che si caratterizza come momento creativo e non solo didattico, rimanda all'importanza di un processo di mediazione tra la cultura del luogo e quella del turista stesso. Non si tratta, dunque, solo di cosa trasmettere della cultura enogastronomica, ma anche del come trasmetterlo perché il turismo diventi un'occasione di scambio interculturale, un incontro rispettoso fra culture diverse[111].

Secondo le indagini svolte da Magda Antonioli Corigliano[112], la quale definisce il turismo del vino come un turismo che riguarda la produzione del vino e dei prodotti vitivinicoli, ovvero quei percorsi che includono le vigne, le cantine e i luoghi di lavorazione, d'imbottigliamento, d'invecchiamento e di conservazione, il prototipo del turista del vino ha il profilo di un consumatore-intenditore-scopritore. Prevalentemente maschio e bevitore abituale, di età compresa fra i 26 ed i 45 anni, ha un livello sociale ed economico medio alto e si sposta in macchina con la famiglia o amici. Va per vigneti allo scopo di conoscere meglio il vino e completare la sua gita in campagna, mentre l'acquisto risulta l'ultima delle sue motivazioni, poiché l'enoturista è il portavoce della cultura del vino, capace di far crescere il flusso verso le cantine tramite il meccanismo del passaparola. Tuttavia, è anche interessato al paesaggio, alla buona gastronomia, al clima, alla presenza dell'uomo e all'arte. Oltre a ciò è opportuno considerare che le motivazioni del turista del vino cambiano con la stagione, poiché esistono due tipi diversi di enoturismo: quello primaverile che assomiglia all'escursionismo e coinvolge specialmente gli italiani e quello autunnale che fa parte di una vacanza più prolungata e molto spesso organizzata. In questo caso il visitatore è attratto dal complesso di offerta costituito da arte, natura, vino e cucina e oltre all'acquisto di bottiglie, compra anche consistenti quantità di prodotti alimentari locali.

L'enoturista, inoltre, è colpito dall'accoppiata vino-cibo tipici, tanto da mettere in cima alle sue preferenze di una cantina vitivinicola, la presenza di un assaggio dei vini di qualità, l'offerta di piatti tipici, l'incontro diretto con il produttore e l'accompagnamento e spiegazione di un enologo durante la visita[113].

Riprendendo in considerazione l'indagine svolta da Coldiretti/Ixè, nel 2016 circa un terzo della spesa d'italiani e stranieri in vacanza è destinata alla tavola per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per acquistare prodotti

---

[111] Antonioli Corigliano M. e Viganò G., *Turisti per gusto*, Novara, De Agostini Editore, 2004.
[112] Indagini effettuate all'Università Bocconi di Milano, per conto dell'associazione Vide (Viticoltori Italiani di Eccellenza) nel 1992 e per l'associazione Città del Vino nel 1994.
[113] Antonioli Corigliano M., *Strade del vino ed enoturismo*, Milano, Franco Angeli, 1999.

enogastronomici per un importo complessivo di circa 12 miliardi di euro, costituendo la principale voce del budget delle vacanze che supera persino quella dell'alloggio. Tale passione per l'enogastronomia italiana riguarda anche l'acquisto di souvenir, in cui il 45% degli italiani in vacanza torna a casa con specialità alimentari tipiche da gustare al rientro o da regalare a parenti e amici e che si classificano come i preferiti nell'estate 2016[114].

2.4 IL CIBO COME MEZZO DI PROMOZIONE DI UN TERRITORIO

Il sistema cibo, il quale comprende il vino, i diversi prodotti gastronomici, l'olio, le varie ricette e i dolci, è inteso come soddisfacimento della gola del gusto, ma assume anche una funzione di *medium* in grado di comunicare la cultura materiale, la tradizione, i sapori e profumi, generando valore nel territorio. Tra gli elementi di cultura materiale, infatti, il cibo detiene un ruolo centrale: sia nelle fasi di produzione e raccolta e sia nei tempi di consumo in relazione ai luoghi si associano aspetti di conoscenza materiale e non, tali da permettere di esaminare i contenuti di un territorio.

Inoltre, si è affermata una ricerca del cibo tradizionale e tipicamente locale che in quanto tale assume una sua originale appetibilità, proprio perché espressione della cultura di uno specifico luogo; ed è proprio la salvaguardia delle specificità del singolo territorio uno degli obiettivi principali da perseguire secondo l'Organizzazione Mondiale del Turismo (OMT). Il turismo legato al cibo è dunque in grado di disporre di un territorio vocato, di materie prime originali o prodotti naturali e può avvalersi della lavorazione creativa, della manualità artigianale e di una serie di servizi aggiuntivi che facilitano e rendono più appetibile la fruizione, ad esempio la ricettività, l'accessibilità e la facilità di visita alle risorse storico-naturali del territorio[115].

2.4.1 Il prodotto tipico

Il prodotto tipico e tradizionale costituisce quindi un elemento di forte richiamo e attrazione, integrato anche con il vino, a condizione che sia il prodotto sia le manifestazioni dedicate diventino elemento qualificante dell'offerta turistica, delle strutture e dei servizi. Per questo motivo le aziende devono essere ubicate in quei luoghi di produzione identificati dai disciplinari; la degustazione dei vari prodotti deve avvenire con stoviglie adeguate e il listino prezzi deve essere esposto. Inoltre, il visitatore non deve avere nessun

[114] Dati tratti dall'indagine svolta da Coldiretti/Ixè alla fine del mese di Agosto dell'anno 2016.
[115] Paolini D., *I luoghi del gusto*, Milano, Baldini&Castoldi, 2002.

obbligo d'acquisto dei prodotti tipici, i quali devono possedere l'illustrazione del processo produttivo nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. Il rispetto di tali parametri garantisce il carattere di unicità, autenticità e tangibilità che un prodotto tipico deve possedere[116].

Il termine *tipico* si riferisce a tutto ciò che è caratterizzato da precisi connotati storico-culturali e materiali radicati nel territorio d'origine e, nello specifico con la dizione *prodotto tipico,* s'intende fare riferimento a quella vasta gamma di prodotti agricoli e alimentari che si distinguono per la specificità che li caratterizza e li differenzia dai prodotti agroalimentari convenzionali simili. Tale specificità consiste nel fatto che la produzione avviene in un ambito territoriale circoscritto, ricorrendo a processi di lavorazione unici e non facilmente imitabili, in concomitanza di alcune variabili esogene del territorio: condizioni climatiche, conformazione del terreno e patrimonio culturale, storico e ambientale. Per essere definito tale, il prodotto deve possedere alcuni requisiti fondamentali: la memoria storica con cui s'intendono tutte le tradizioni e la cultura collegate al prodotto, e la coscienza popolare del territorio, ciò è quando il cibo deve essere ricercato e voluto fortemente dalla comunità locale per essere tradizionale e riconosciuto come valore di un territorio. Inoltre, gli elementi più caratterizzanti della tipicità di un prodotto sono la localizzazione geografica e lo spazio intertemporale. Il primo si riferisce al territorio d'origine, che deve essere facilmente identificabile e l'immagine qualificativa del prodotto deve essere immediatamente collegata al luogo d'origine; mentre per spazio intertemporale s'intende il tempo che è trascorso da quando il prodotto è stato per la prima volta commercializzato, poiché esso deve essere conosciuto da almeno venticinque anni. Altri requisiti riguardano la qualità delle materie prime, la quale s'individua, oltre che per le caratteristiche organolettiche, anche per il fatto che esse hanno una lunga tradizione tramandata da anni e le caratteristiche tecniche del processo produttivo che devono essere ampiamente riconosciute fra i produttori grazie a veri e propri disciplinari o semplicemente a tradizioni produttive non codificate, ma trasmesse con strumenti informali. Infine, un prodotto tipico deve possedere degli elementi organolettici e nutrizionali che costituiscono tipicità quando sono chiaramente identificabili.

In base all'area di vendita, alle quantità di prodotto, alla lunghezza della filiera di produzione, alle modalità di distribuzione e al tipo di consumo, si possono distinguere macro-categorie di prodotti tipici: prodotti indifferenziati di alto consumo, ovvero quei prodotti ampiamente riconosciuti che hanno una produzione e commercializzazione delocalizzata. I prodotti tipici dotati di certificati di qualità, i quali hanno aree di

[116] Hausmann C., *Marketing e Strade del vino,* Roma, A.G.R.A. srl, 2005.

produzione e commercializzazione ristrette e i prodotti tipici locali non certificati che, pur avendo un'elevata qualità e tradizione, non hanno alcun marchio di riconoscimento, ma hanno un'elevata commercializzazione locale con un potenziale di vendita altissimo in aree diverse dal luogo d'origine del prodotto[117].

Per quanto riguarda la cucina nazionale italiana nasce e si diffonde in Italia verso la fine dell'800, mentre la sua esportazione nel resto del mondo avviene solo a partire dai primi anni Settanta del XX secolo. Gli anni Ottanta, invece, ne registrano il successo grazie ai suoi aspetti salutistici e alla scoperta dei piatti tipici. Nonostante ciò, è assai riduttivo parlare di cucina nazionale, poiché la cucina italiana e la varietà dei suoi vini sono caratterizzate dalla regionalità che, a sua volta, è caratterizzata al suo interno da una vasta gamma di prodotti locali che scaturiscono dalle diversità fisiche, pedoclimatiche, geografiche, culturali e storiche. Tale livello di frammentarietà, specialmente a livello locale, in un Paese così eterogeneo, gioca un ruolo rilevante nello sviluppo della gastronomia quale risorsa turistica, in cui i prodotti più richiesti da parte dei turisti italiani e stranieri vanno dalla mozzarella di bufala in Campania al formaggio Asiago in Veneto, dal pecorino della Sardegna al prosciutto San Daniele del Friuli-Venezia Giulia, dal vino Barolo del Piemonte alla Fontina in Valle d'Aosta, dal limoncello campano al Caciocavallo del Molise. Di conseguenza, riferendosi alle varie specialità alimentari tradizionali presenti sul territorio nazionale, sono in totale 4965 le *Bandiere del gusto*[118] assegnate da Coldiretti all'Italia nel 2016 con la regione Campania[119] al primo posto, seguita dalla Toscana e dal Lazio.

In conclusione, i fattori di successo della produzione tipica consistono prevalentemente nel legame con il territorio e nell'immagine di naturalità, genuinità, sicurezza ed ecocompatibilità ambientale che essa trasmette al consumatore, soddisfacendo quest'ultimo in termini di varietà, novità e autenticità. Il prodotto tipico, oltre a consentire

---

[117] Lanfranchi M., *Agroalimentare e turismo: fattori aggreganti dell'identità rurale*, Messina, EDAS, 2008

[118] Vengono assegnate anno dopo anno alle regioni che producono quei prodotti ritenuti un bene comune per l'intera collettività e che costituiscono il patrimonio culturale italiano. La selezione avviene tra le specialità alimentari tradizionali, tra quelle che con certezza e passione sono ottenute seguendo regole tradizionali tramandate tra generazioni per almeno 25 anni secondo la quindicesima revisione del censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni. Le Bandiere del Gusto Coldiretti sono anche uno strumento affidabile per far sì che la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari restino protette anno dopo anno. Fonte: www.coldiretti.it

[119] Un aspetto, però, discrepante dell'assegnazione delle *Bandiere del gusto* di Coldiretti alla regione Campania, riguarda la criminalità organizzata, presente soprattutto a nord della regione, nei settori di produzione agroalimentare, quali quello caseario e ortofrutticolo. Gli interessi criminali sono rivolti alle forme di investimento nelle catene commerciali della grande distribuzione, nella ristorazione e nelle aree agro-turistiche e compromettono in modo molto grave la qualità e la sicurezza dei prodotti , la salute dei consumatori e danneggiano l'immagine dei prodotti italiani e il valore del marchio *Made in Italy*.

un ottimo ritorno economico sotto il profilo commerciale, è un veicolo promozionale e di comunicazione del territorio stesso. Nonostante ciò, accanto a questi punti di forza, sono presenti alcuni punti di debolezza, quali l'alta deperibilità, gli alti costi di trasporto e commercializzazione in luoghi diversi da quello di origine, la bassa produzione e quindi la capacità di soddisfare limitatamente la domanda. In questo contesto, comunque, la forte identità dei prodotti legata al territorio è un elemento vincente sul mercato perché fa acquisire un valore di garanzia più elevato che qualsiasi produzione o marca industriale.

2.4.2 Gli itinerari ed eventi enogastronomici

L'itinerario enogastronomico è considerato un sistema di offerta turistica rurale integrato, che si snoda lungo un percorso comprendente una moltitudine di operatori e di strutture aziendali aperte alla fruizione del pubblico allo scopo di offrire una serie di servizi, degustazioni, visite, ad esempio alle cantine, ai caseifici e ai frantoi, escursioni e vendite dirette di prodotti presso enoteche e botteghe del tipico. Costruire un itinerario enogastronomico ben strutturato e organizzato vuol dire avviare una fase di organizzazione a livello territoriale che coinvolga tutti gli attori locali attraverso un'integrazione non solo orizzontale, la quale comprende operatori che lavorano nella stessa fase del processo produttivo, ma anche verticale, dunque sia produttori e distributori e obliqua con produttori, istituzioni pubbliche, ristoratori e albergatori.

Ogni percorso rappresenta una forma concreta di divulgazione e promozione dell'intero territorio e consente la fruizione di esperienze in grado di mettere a contatto con una comunità e con un patrimonio storico-culturale unico, il turista. La varietà e diversità gastronomica presente a livello regionale in Italia consentono la creazione di una rete di giacimenti agroalimentari sulla quale è possibile costruire gli itinerari turistici, favorendo in tal modo un indotto turistico sul territorio, in particolare in quelle aree caratterizzate da una scarsità di risorse esogene, artistiche, culturali e naturali.

Tuttavia, affinché un itinerario enogastronomico possa rappresentare un'opportunità di sviluppo economico locale, è necessario che abbia precise caratteristiche: la presenza di strutture ricettive e di ospitalità e l'impiego di un personale qualificato in grado di svolgere attività d'informazione sui contenuti, le peculiarità e le curiosità che caratterizzano l'itinerario stesso. L'offerta, per migliorarsi e accrescere ulteriormente la

domanda, deve puntare sul miglioramento degli alloggi, sull'incentivazione delle attività connesse, dei servizi e sulla creazione di fiere ed eventi a tema[120].

Per quanto riguarda il turismo degli eventi è un turismo legato a occasioni particolari, le quali possono essere caratterizzate da appuntamenti fissi che si ripetono con una certa frequenza o occasioni uniche irripetibili, ma contraddistinte da una precisa collocazione geografica e da una limitata durata temporale. Questo fenomeno nasce sia come risposta alle esigenze di tipo ludico o culturale, sia come occasione di esperienza di un territorio e delle sue identità che il turista cerca in misura sempre più crescente. Rappresenta, inoltre, un'occasione e uno strumento per migliorare la qualità del tempo libero e il benessere dell'intera comunità locale. Da un punto di vista turistico, un evento è in grado di offrire rimedi ai noti problemi di destagionalizzazione dell'attività, di delocalizzazione dei flussi e di migliorare l'attività di musei, palazzi e piazze. Nonostante questi aspetti positivi, se l'evento viene organizzato su aree non preparate a sopportare un alto numero di visitatori, rischiano di collassare durante il periodo in cui questo accada, poiché un afflusso non sostenibile è di solito conseguenza di una mancata sincronia fra il marketing dell'evento e la programmazione della località nei suoi aspetti di accessibilità, mobilità interna, fruibilità di strutture e servizi.

Uno degli eventi enogastronomici più famosi in Italia è il *Salone del Gusto*, dal 2016 chiamato *Terra Madre Salone del Gusto*. Dal 1996 è ospitato a Torino ed è organizzato ogni due anni da *Slow Food* e dalla Regione del Piemonte. Il *Salone del Gusto* è un evento fieristico che riunisce produttori e artigiani del settore agroalimentare provenienti da tutto il mondo, ma ha anche finalità culturali e di rilievo internazionale. La manifestazione si propone di riunire le produzioni alimentari di qualità all'interno di un grande mercato, offrendo la possibilità di essere presenti a piccoli produttori italiani e stranieri, grazie ai bassi costi di partecipazione, e favorendo così l'incontro diretto tra produttori e consumatori. L'evento è anche un momento di educazione, poiché il visitatore può partecipare a vere e proprie lezioni suoi prodotti, i cosiddetti *Laboratori del Gusto.* Oltre al mercato e ai laboratori, vengono proposti convegni, presentazioni, iniziative per i bambini, itinerari turistici attraverso il territorio regionale e cene in locali tipici, che costituiscono ulteriori occasioni di dibattito, informazione e intrattenimento. Infatti, il *Salone* ha un ruolo decisamente notevole nel processo di diffusione della conoscenza delle produzioni tipiche e nella valorizzazione delle loro radici territoriali e culturali[121].

---

[120] Lanfranchi M., *Agroalimentare e turismo: fattori aggreganti dell'identità rurale*, Messina, EDAS, 2008.
[121] Antonioli Corigliano M. e Viganò G., *Turisti per gusto*, Novara, De Agostini Editore, 2004.

Al di là degli eventi, lungo gli itinerari enogastronomici, se ben organizzati, si trovano dei servizi che offrono al turista la visita nelle cantine di produzione, nei caseifici o nei frantoi dove avvengono la degustazione e i vari assaggi. Ad esempio, il caseificio offre al visitatore un indubbio vantaggio, in quanto in poche ore gli permette di assistere virtualmente all'intero ciclo di produzione del formaggio. In questo caso l'aspetto emozionale per il visitatore può risiedere anche nel vedere trasformato il latte fresco in una mozzarella da assaggiare ancora calda alla fine del tour di visita. Per quanto concerne la visita al frantoio, invece, se ben condotta può aprire al cliente-visitatore, in particolare straniero, un patrimonio di conoscenza dal momento che l'olio di oliva è un prodotto poco conosciuto nelle sue caratteristiche produttive e organolettiche, nonostante il consumo diffuso che se ne fa in Italia. In questo caso, la degustazione non sarà tecnica, ma l'olio verrà degustato su bruschette, nel rispetto dell'impiego del condimento nella tradizione locale.

Grazie a questa variegata offerta, il prodotto agroalimentare nel turismo enogastronomico è correlato con il territorio, consentendo la valorizzazione del paesaggio, il mantenimento della biodiversità e la preservazione del patrimonio ambientale; con l'economia locale, attraverso le ricadute positive in termini occupazionali e di reddito; con la cultura, tramite la valorizzazione delle arti e dei mestieri, degli attrezzi agricoli e la riscoperta delle tradizioni del mondo agricolo; e infine con la società, poiché il mantenimento di modelli alimentari tradizionali favorisce il miglioramento della qualità della vita e un rapporto sostenibile tra uomo e ambiente.

2.4.3 Le Strade del vino

In Italia, il primo tentativo di *Strada del Vino* nasce negli anni sessanta in Veneto, nella zona tra Valdobbiadene e Conegliano alla sinistra dello storico fiume Piave. Chiamata Strada del *Vin Bianco*, diventata poi *La Strada del Prosecco*, era una strada fisica di 45 km, in cui lungo il percorso s'incontravano osterie e ristoranti. Negli anni successivi, sui colli senesi e fiorentini della Toscana, s'iniziano a vedere anche i primi cartelli che segnalavano le zone di produzione DOC e DOCG, in cui le cantine erano fattori principali di attrattiva. Sempre in questa regione, si sviluppa l'enoturismo, comportando così la nascita delle prime *Strade del Vino* diffuse poi in tutta Italia.

Oggi giorno in Italia si contano oltre 150 *Strade del Vino*, prevalentemente presenti nelle regioni del Veneto, della Toscana, dell'Emilia Romagna, della Puglia, della

Campania, della Sicilia e del Friuli-Venezia Giulia. Secondo il rapporto annuale sul Turismo del Vino elaborato dall'Associazione Città del Vino e dal Centro Studi Investimenti Sociali (CENSIS), il 15% sono già ben organizzate, il 6% sono in via di una buona organizzazione, il 30% sono in fase di avviamento e le restanti non sono ancora operative. Interessano, inoltre, circa 1450 comuni italiani e coinvolgono 3300 aziende agricole, con un potenziale di sviluppo economico e organizzativo notevole[122].

Le Strade del Vino rientrano in una tipologia di turismo incentrato sulla costruzione di un percorso che lega la tipicità del territorio e del gusto rientrano. Il 27 luglio 1999 sono state disciplinate dalla legge n.268, con l'obiettivo di valorizzare i territori a vocazione vinicola[123]. Il secondo comma dell'Art. 1 statuisce che le *Strade del Vino* sono percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli, lungo i quali insistono valori naturali, culturali e ambientali, vigneti e cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico; esse costituiscono lo strumento attraverso il quale i territori vinicoli e le relative produzioni possono essere divulgati, commercializzati e fruiti in forma di offerta turistica; sono, inoltre, finalizzate alla valorizzazione, anche congiunta, di altre produzioni di qualità, con particolare riguardo all'olio di oliva e in genere ai prodotti tipici. Se ne desume che la *Strada del Vino* si caratterizza per essere innanzitutto un percorso che si snoda all'interno di un territorio come strumento turistico con lo scopo di valorizzare non solo le aziende di produzione, ma anche le specificità naturali, ambientali, culturali ed enogastronomiche. Si tratta, dunque, di un mezzo per leggere il territorio, per decodificarlo e per comprenderne i valori e le identità distintive in senso ampio e non con un esclusivo riferimento ai prodotti[124].

Inoltre, i vantaggi che si riscontrano in tale itinerario-sistema, in cui è necessaria una buona organizzazione delle attività a carattere ricettivo, ricreativo, culturale e didattico, fanno sì che il territorio diventi un prodotto vendibile sul mercato turistico e che attragga coloro che si rivolgono a un turismo di qualità, amanti dell'ambiente, della storia e della tradizione; contribuisce nella valorizzazione del territorio e dei suoi valori produttivi, favorendo anche la divulgazione di come tali prodotti vengono ottenuti e, le loro fasi di lavorazione, facilitandone al tempo stesso la commercializzazione; infine, incentiva la qualità dei prodotti delle strutture ricettive e sostiene la relazione tra i vari attori e diffonde la cultura di un territorio[125].

---

[122] www.agriturist.it
[123] www.gazzettaufficiale.it
[124] Antonioli Corigliano M. e Viganò G., *Turisti per gusto*, Novara, De Agostini Editore, 2004.
[125] Monterumisi A., *Turismo e Strade del Vino*, Rimini, Guaraldi, 2005.

Dal punto di vista dell'offerta, una *Strada del Vino*, può essere considerata una forma di *Centro Servizi* essendo un elemento coesivo in grado di organizzare e integrare in modo economicamente più efficiente e socialmente più accettabile le risorse e le attività turistiche di un'area a vocazione vitivinicola, combinandole con tutte le altre risorse, attività e categorie produttive presenti in essa, in una strategia globale di promozione del rispettivo territorio volta a ottimizzare la ricerca degli effetti indotti. Gli obiettivi della *Strada del Vino* in quanto *Centro Servizi* riguardano il soddisfacimento della crescente domanda di turismo rurale ed enogastronomico; l'offerta di servizi efficienti, accessibili e conoscibili a priori sia dagli operatori, sia dai fruitori finali e la creazione di prodotti turistici a gestione locale, caratterizzati dal paesaggio locale così come valorizzanti la cultura locale, ma differenziati comunque da quelli del turismo industriale[126].

Alla base della motivazione per cui nasce una *Strada del Vino* si trovano il prodotto e il territorio. Il primo riguarda appunto il vino o, in alcuni casi, i prodotti gastronomici, i quali devono essere di elevata qualità e dove deve emergere la peculiarità determinante la motivazione del turista a interpretare tale viaggio per assaggiare e acquistare tale prodotto. Il territorio, invece, dovrà esprimere tutti i suoi valori che rendono importante la scoperta attraverso una visita e al giorno d'oggi la valenza territoriale del prodotto ha un'importanza fondamentale quando è supportata, non solo dagli aspetti storico-culturali, ma anche da quelli fisici. Nel vino e nell'olio quest'aspetto è garantito dalla zonazione che mette in rilievo le caratteristiche geo pedologiche del territorio: ad esempio il *Nobile di Montepulciano* e la *Barbera d'Asti*; mentre nei prodotti alimentari la valenza territoriale determina il gusto inconfondibile di numerosi prodotti, quali il *Prosciutto di San Daniele* e il *Lardo di Colonnata*. Oltre al prodotto e al territorio, l'ecosistema per la valorizzazione del paesaggio, i produttori, gli operatori turistici e le associazioni sono componenti principali per la realizzazione di una *Strada del Vino*, i quali concorrono a definire uno sviluppo del territorio, creando una rete di culture, d'interessi e di volontà[127].

2.5 TURISMO ED ENOGASTRONOMIA IN FRIULI-VENEZIA GIULIA

Grazie al segmento enogastronomico e in particolare alle zone vinicole, la regione del Friuli-Venezia Giulia è stata inserita, assieme a Roma, nelle dieci aree regionali in cima

[126] Antonioli Corigliano M., *Strade del vino ed enoturismo*, Milano, Franco Angeli, 1999.
[127] Hausmann C., *Marketing e Strade del vino*, Roma, A.G.R.A. srl, 2005.

al mondo del volume *Best in Travel 2016* redatto ogni anno da *Lonely Planet*[128]. Le zone di produzione vinicola della regione, dunque, sono per *Lonely Planet* un'attrattiva turistica unica, le quali rappresentano uno stile di vita autentico e dove l'enogastronomia di qualità svolge un ruolo fondamentale, determinando, così, l'accrescimento di anno in anno dell'interesse da parte dei visitatori.

L'enogastronomia, infatti, conferisce al Friuli-Venezia Giulia di essere una meta turistica, dove l'arte culinaria può essere associata a un'esperienza di cultura e natura e dove il territorio e la cucina tipica sono stretti da un legame indissolubile. Tramite quest'ultima c'è la possibilità di percepire fin da subito l'eredità, proveniente da secoli di vari incontri di popoli e culture e capire la varietà dei paesaggi di una regione. A tal proposito, il Friuli-Venezia Giulia è una regione complessa dove vive una popolazione di origini diverse: la maggioranza discende dagli antichi abitanti ed è friulana, mentre la zona del Carso triestino e goriziano è di origine slovena. Questi ultimi hanno conservato nei secoli usi e costumi delle terre d'origine, come anche l'antica cucina, i cui piatti si possono gustare ancora oggi. Ci sono poi delle zone, dove vivono minoranze etniche, come Sauris, nell'alta Carnia, i cui abitanti sono i discendenti di gruppi fuggiti dalla Carinzia nel lontano medioevo, o come Val Resia, abitata da comunità di origine serbo-slovena che parlano un dialetto slavo e conservano usi e costumi particolari. La popolazione della fascia a destra del fiume Tagliamento, invece, essendo più vicina a Treviso e Venezia ha forti radici venete e conserva una cucina molto simile a quella delle popolazioni trevigiane e veneziane confinanti.

La realtà del Friuli-Venezia Giulia è di conseguenza un punto d'incontro fra la cultura mitteleuropea e mediterranea: sono numerosi i piatti che rimandano alle tradizioni gastronomiche dell'Austria, della Boemia, dell'Ungheria e della Slovenia, così come della cucina veneta. Per merito di questo incontro e alla conseguente sovrapposizione fra le numerose produzioni e tradizioni agroalimentari, la cucina della regione può essere considerata una delle più ricche, varie e interessanti dell'intera penisola italiana. Inoltre, grazie alle notevoli differenze tra le varie zone geografiche del Friuli-Venezia Giulia, in particolare quelle naturali fra la cucina del Friuli e quella della Venezia Giulia, ogni piatto ha un'origine paesana, sviluppatosi utilizzando i prodotti del posto, ai quali ha unito, nel corso del tempo e per lento assorbimento, le materie prime e cibi arrivati da fuori. Si tratta, dunque, di un ricco patrimonio gastronomico che va dalle coste triestine caratterizzate da

[128] Ogni anno la casa editrice australiana *Lonely Planet*, che diffonde guide turistiche in tutto il mondo, pubblica il volume *Best in Travel* per anticipare e suggerire le tendenze legate al viaggio, svelando quelle mete destinate a diventare le più popolari e ricercate.

scogliere a picco sul mare, dove dominano piatti a base di pesce, alle vette incontaminate delle Alpi Carniche, dove in cucina fanno da padroni i formaggi e i salumi, spesso affumicati con bacche di ginepro.

Nella seconda metà dell'Ottocento, i piatti che si gustavano in Friuli-Venezia Giulia non sono scomparsi, ma si sono evoluti e ammodernati, diventando capaci di confrontarsi alla pari con la migliore cucina internazionale, anche superandola per l'autenticità di sapori collaudati dalla sapienza delle generazioni. La cucina friulana e giuliana, è costituita da un insieme di pietanze che rappresentano un'alternativa alla globalizzazione alimentare, in grado di offrire in modo semplice e rustico dei piatti paesani autentici, ricchi di sapori e profumi; è diventata una colonna portante del turismo regionale, capace di richiamare, grazie anche alla grande produzione vinicola, un turismo enogastronomico di livello internazionale. Inoltre è sempre più diretta verso nuove mete del gusto, considerando basilari le antiche radici e i contributi storici, e tramite la valorizzazione dei prodotti del territorio d'origine, si conferma come una cucina tipica di alta qualità[129].

Da un punto di vista turistico, il Friuli-Venezia Giulia può essere definito come un insieme di offerte, ancora poco collegate tra loro, ma caratterizzate da un'indubbia potenzialità: mare e montagna, sci alpino, escursioni naturalistiche e turismo d'arte si coniugano con la promozione delle ricchezze gastronomiche, storico-culturali ed etniche insite su tutto il territorio. Nel dettaglio, all'interno di tale territorio, l'area della città di Trieste presenta un'offerta turistica che si caratterizza soprattutto per gli importanti itinerari d'arte, nonché per la bellezza del suo litorale, in cui si pratica turismo nautico e per l'entroterra del Carso che offre percorsi di ecoturismo. Di rilievo sono anche le aree situate attorno alle provincie di Pordenone e Gorizia ricche di riferimenti storici di pregio; il comune di Grado, isola collegata alla terra ferma, meta di un turismo balneare di qualità nazionale, ma anche estero. Nell'ambito della provincia di Udine, invece, dove il flusso turistico è presente tutto l'anno, si evidenziano diverse aree a elevata concentrazione turistica grazie alla posizione geografica favorevole, tra il mare e i monti: il comprensorio montano della Carnia, quello marino di Lignano e Marano, e il comprensorio di Tarvisio e Sella Nevea in cui si pratica turismo invernale[130].

Nell'anno 2015, il complesso dell'offerta turistica della Regione ha registrato un aumento del 5,1% degli arrivi e del 4,1% delle presenze. In particolare in montagna,

---

[129] Rorato G. e De Santa F., *La Grande Cucina del Friuli Venezia Giulia*, Vittorio Veneto, Dario De Bastiani, 2007.

[130] Trevisan G., *Agroalimentare e turismo nel Veneto e Friuli-Venezia Giulia: nuove opportunità di sinergie*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 2002.

durante la stagione estiva che va da maggio ad agosto, si sono verificate le variazioni più importanti: nei tre comprensori del tarvisiano, della Carnia e di Piancavallo, rispetto al 2014, si è registrato un aumento del 7,9% degli arrivi e del 7,6 delle presenze, valori determinati dagli stranieri provenienti dall'Austria, Germania e Repubblica Ceca hanno fatto registrare i maggiori incrementi.

Le ottime condizioni meteo dell'estate del 2015, una delle estati più calde degli ultimi trent'anni, hanno permesso un recupero sul 2014, poiché nell'area di Grado, Aquileia e Palmanova, tanto per gli arrivi degli italiani che degli stranieri, si è verificato un aumento del 10%; positivi anche i dati relativi a Lignano Sabbiadoro, con una stagionalità più breve rispetto a Grado, e alla laguna di Marano, con un complessivo +3,7% negli arrivi e +0,7% nelle presenze, sempre grazie all'arrivo e alla presenza straniera.

Per quanto riguarda i quattro capoluoghi di provincia con il loro patrimonio storico e artistico restano sempre molto attrattivi, in particolare nella provincia di Gorizia che si registra un aumento del 9,4% negli arrivi e del 2,5% delle presenze, seguita dal capoluogo triestino con il rispettivo +4,8% e +7,7%. A determinare questo valore positivo sono soprattutto gli stranieri, ma anche gli arrivi degli italiani provenienti soprattutto dalla Lombardia e dal Veneto, seguiti poi dall'Emilia-Romagna[131].

2.5.1 I Prodotti agroalimentari del Friuli-Venezia Giulia: il tipicamente friulano

La cucina di questa regione, tutta giocata sulla semplicità delle ricette e sulla genuinità degli ingredienti, si basa su carni, latticini, insaccati, verdure, legumi, funghi e cacciagione, i quali contribuiscono a creare una ricca produzione agroalimentare, che varia al variare dei paesaggi che caratterizzano il Friuli-Venezia Giulia. Quest'ampia offerta gastronomica, accompagna e ancor più valorizza e rende famosa nel mondo la produzione enologica regionale, anche grazie alla presenza sul territorio di sette certificazioni DOP e IGP, di nove presìdi *Slow Food*, di 156 prodotti tradizionali censiti e schedati, di riti culinari unici e di piatti tipici e antichi che compongo la grande ricchezza a tavola della regione.

Per quanto riguarda i prodotti dotati di certificazioni, i primi a essere riconosciuti con il marchio DOP sono il *Prosciutto di San Daniele* e il Formaggio *Montasio*. Il primo è un prosciutto crudo stagionato, la cui lavorazione, eseguita secondo l'antica tradizione artigianale, avviene solo nel territorio del comune di San Daniele in provincia di Udine,

[131] Dati tratti dal sito ufficiale del turismo in Friuli-Venezia Giulia (www.turismofvg.it).

mentre l'allevamento e la macellazione avvengono nelle regioni del Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio. Riconosciuto DOP nel 1996 con il Regolamento CE n. 1107, grazie alle sue caratteristiche uniche e irripetibili, dovute al particolare microclima del Sandanielese, dato dall'incontro delle correnti fresche provenienti dalle Alpi con le correnti umide dell'Adriatico, si caratterizza per la forma a chitarra, la presenza dello zampino e il marchio del *Consorzio di tutela Prosciutto di San Daniele*. Con lo stesso Regolamento CE n. 1107 del 12 giugno 1996, nella categoria dei formaggi viene riconosciuto anche il *Montasio*, la cui area di produzione comprende l'intero territorio del Friuli-Venezia Giulia, le province di Belluno e Treviso e parte delle province di Padova e Venezia.

Nei prodotti a base di carni, insieme al *Prosciutto di San Daniele*, sono stati identificati con il Regolamento CE n. 1778 del 7 settembre 2001 i *Salamini italiani alla cacciatora DOP*. Essi si caratterizzano per essere dei salamini piccoli, morbidi, dal gusto dolce e saporito, ricchi di proteine nobili, la cui produzione avviene all'intero delle seguenti regioni: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise. Un altro prodotto DOP, riconosciuto nel 2004 tramite il Regolamento CE n. 1845 è l'*olio extravergine di oliva Tergeste*, prodotto nel territorio amministrativo della provincia di Trieste e caratterizzato da un profumo fruttato e sentori gustativi di amaro e piccante che variano secondo i tempi e delle modalità di raccolta delle olive. Infine, nella categoria ortofrutta e cereali i prodotti a Denominazione di Origine Protetta sono la *Brovada* e la *Mela del Friuli Venezia Giulia DOP*.

La *Brovada DOP*, riconosciuta attraverso il Regolamento UE n. 1119 del 31 ottobre 2011, si produce all'interno delle province di Gorizia, Pordenone e Udine nei terreni al disotto dei 1200 metri s.l.m ed è un piatto tipico della cucina friulana, originale ed esclusivo di queste aree usato per accompagnare carni arrosto o bollite. Essa designa il prodotto ottenuto dalla trasformazione della rapa bianca dal colletto viola, detta anche *Rapa da Brovada*, mediante un processo di macerazione e fermentazione nelle vinacce, ciò che resta dei chicchi d'uva dopo la pressatura. Al gusto si presenta di consistenza croccante ed elastica con un sapore acido e un aroma pungente e caratteristico di vinaccia. Le zone produttive melicole della *Mela del Friuli Venezia Giulia DOP*, invece, si trovano nei comuni di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste situati sotto ai 1000 metri s.l.m e le varietà sono: *Zeuka*, *Golden Delicious*, *Red Delicious*, *Morgenduf*, *Granny Smith* e *Gala*. Questa tipologia di mela si distingue da quelle provenienti da altre zone geografiche per i suoi tratti distintivi di carattere sia fenologico sia organolettico.

Infine, unico prodotto con marchio IGP è il *Prosciutto di Sauris*, riconosciuto nel 2010 con il Regolamento CE n. 320. La sua produzione, dalla salatura al confezionamento, avviene esclusivamente nel comune di Sauris in provincia di Udine, mentre i suini utilizzati per la preparazione del prosciutto provengono da undici regioni italiane del nord e centro Italia, prevalentemente dal Friuli-Venezia Giulia, dove devono essere nati, allevati e macellati. Quest'alimento è un prosciutto crudo salato, affumicato con bacche di ginepro e stagionato per almeno dieci mesi, riconoscibile anche grazie al suo particolare profumo delicato e al gusto dolce. Inoltre, si distingue tra tutti i prosciutti italiani tutelati, per la leggera affumicatura ottenuta per combustione naturale di legna di faggio.

Sono nove le specialità gastronomiche caratterizzanti l'identità del territorio legato alle tradizioni e ai prodotti semplici e artigianali di questa regione e questi prodotti vantano di una certificazione di qualità fornita dai presìdi di *Slow Food*[132]. L'*Aglio di Resia* prodotto nel Tarvisiano, chiamato anche *strok* per i resiani, è una qualità di aglio dolce, particolarmente adatto alla produzione di salumi. Il *Radìc di mont*, si trova nel mese di maggio sugli alpeggi della Carnia e la raccolta dura solamente quindici giorni; è un particolare tipo di radicchio viola che per tradizione viene conservato sott'olio per prolungarne il consumo lungo tutto l'arco dell'anno. Si trova sempre in Carnia il *Formadi Frant*, un formaggio fresco prodotto a latte crudo, che è nato con lo scopo di salvare le forme di formaggio di malga definite difettose perché gonfiate o con la crosta spaccata. Realizzato durante il periodo della macellazione del maiale, a livello famigliare, il *Pestàt di Fagagna* è un modo semplice per conservare nel lardo i profumi e i sapori delle erbe e delle verdure provenienti dagli orti nel periodo autunnale e viene usato, in particolare per insaporire il minestrone, la *Brovada*, le carni in umido e le patate al tegame. Nata per soddisfare l'esigenza di conservare la carne durante i mesi autunnali e invernali nelle zone povere delle valli a nord di Pordenone, la *Pitina* rischiava di scomparire nel corso degli anni, poiché non era conosciuta al di fuori della zona pedemontana del Friuli, ma grazie ai presìdi viene valorizzata e promossa dalla ristorazione locale. Oggi, alla *Pitina* viene aggiunta una parte di carne di maiale in modo da smorzare il sapore intenso e un po' selvatico della carne di capriolo, capra o pecora e l'affumicatura si realizza con diversi legni aromatici, a volte mescolati tra loro. Ha due varianti, la *Peta* e la *Petuccia* che

[132] Esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura che esalta la qualità, recuperando le tecniche produttive tradizionali e salvando prodotti. I presìdi, infatti, sostengono le piccole produzioni che rischiano di scomparire, valorizzano i territori, recuperano quei mestieri e tecniche di lavorazione appartenenti alla tradizione di un luogo, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi e frutta. I produttori vengono direttamente coinvolti e ricevono l'assistenza per migliorare la qualità dei prodotti, inoltre i presìdi facilitano scambi fra Paesi diversi e cercano nuovi sbocchi di mercato, sia locali che internazionali. Fonte: slowfoodfvg.it

differiscono dalla *Pitina* per le diverse erbe aromatiche aggiunte all'impasto e, nel caso della *Peta,* per le sue dimensioni più grandi.

Nella zona pedemontana del Friuli occidentale, in particolare nel territorio racchiuso tra i torrenti Meduna e Cosa, la tradizione della coltivazione della *Cipolla di Cavasso e della Val Cosa* è stata ripresa, grazie al ritorno di alcuni emigranti che si sono stabiliti nuovamente in questi paesi. Quest'ortaggio è caratterizzato dalla tipica tunica rossa con riflessi dorati che si tinge di toni più rosati nella zona della Val Cosa, dentro ha un cuore croccante e dolce, che rende la cipolla ottima da mangiare anche cruda. A Gorizia, invece, negli orti cittadini e nelle zone agricole poste alla periferia della città, da tempo si coltiva una varietà locale di radicchio rosso simile a una rosa appena sbocciata: la *Rosa di Gorizia*. La rosa di un colore rosso carico, brillante, con sfumature verso il rosa o il rosso granato è conosciuta fin dai tempi degli Asburgo e ha un sapore intenso, un po' amaro e croccante. Negli ultimi anni la fama si è ulteriormente diffusa sia a livello nazionale sia europeo, ma l'aumento della popolarità di questi radicchi purtroppo è inversamente proporzionale alla loro produzione che ormai è limitata a pochi ettari coltivati da quei pochi contadini che ancora portano avanti una coltivazione lunga e laboriosa.

Il Presidio, inoltre, vuole preservare il sistema della produzione di *Formaggio di latteria turnaria,* valorizzando il formaggio prodotto a latte crudo e chiamato semplicemente *Latteria*. La tradizione delle latterie turnarie presenti in tutto il Friuli era un modo di gestione del latte economico e facile, adatto alla produzione casearia di piccola scala tipica del territorio friulano, con numerosi allevatori sparsi in ogni borgata, che consisteva nel mettere insieme il latte appartenente a più famiglie per poi caseificarlo collettivamente. Con l'andare del tempo e soprattutto con la possibilità di commercializzare il prodotto anche al di fuori della propria area di competenza si è avviato il processo di trasformazione da latteria turnaria a latteria sociale: il socio, anziché ritirare il prodotto di sua pertinenza, riceveva un compenso in denaro proporzionale al latte conferito o al prodotto lasciato al casaro per la commercializzazione. Oggi le latterie turnarie in Friuli, strutturate in pratica come cooperative di servizi, si contano sulle dita di una mano, a causa della progressiva scomparsa dei piccoli allevamenti familiari e della politica agroalimentare che spingeva i produttori a riunirsi o aderire a consorzi di grosse dimensioni per ottenere una maggiore penetrazione nel mercato della grande distribuzione. Infine, il *Pan di sorc* tipico della zona del Gemonese[133] e che significa farina di mais in

[133] Di fondamentale importanza in questo comune è l'*Ecomuseo delle Acque del Gemonese*, una forma museale innovativa, dove le comunità conservano, interpretano e valorizzano il proprio patrimonio in

lingua friulana, è l'ultimo inserito tra i presìdi *Slow Food* con lo scopo di riproporre il consumo e la vendita di questo pane rotondo, alto pochi centimetri, con la crosta molto scura e fragrante, la mollica gialla e dal caratteristico aroma di polenta. Secondo la tradizione può essere consumato sia dolce sia salato, ideale per accompagnare dei salumi e dei formaggi stagionati[134].

Oltre a questi prodotti locali riconosciuti e dotati di certificazioni di qualità, l'offerta gastronomica propone un'elevata varietà di piatti tipici, in base alle diverse zone paesaggistiche e climatiche che caratterizzano il Friuli-Venezia Giulia. Il piatto che può essere definito per eccellenza tipico friulano è il *Frico*, piatto a base di formaggio di produzione antichissima che si presenta nella versione friabile o morbida, in cui assume la forma di un tortino preparato anche con patate, mele o erbe aromatiche e molto spesso servito con la polenta, sia come antipasto sia come secondo. Sebbene oggi il *Frico* sia visto come un piatto festivo, caratteristico delle sagre paesane, tradizionalmente la sua preparazione era finalizzata al recupero dei ritagli di formaggio, detti *strissulis*, sottili strisce dall'aspetto simile alla mozzarella che sono la parte in eccesso dopo la sagomatura delle forme di formaggio.

Un'altra specialità caratteristica della cucina friulana è la coppia formata dal Musetto, il cotechino friulano e la Brovada, in lingua friulana *Musét e Brovade*: un prodotto sano, a basso contenuto calorico, ricco di fibre e di calcio, preparato anche dagli sloveni del carso con il nome *repa.* Piatto tipico d'origine carnica, servito come primo piatto, è rappresentato dai *Cialsons*, denominazione tipica della Carnia, ma detti anche *Ciarsons*, *Cjalsons* o C*ialzons*. Sono simili a dei ravioli, la cui pasta viene fatta con farina e acqua, mentre un tempo veniva realizzata con le patate, e il ripieno è costituito da erbe spontanee, patate, uvetta e cannella, il tutto condito con burro fuso e ricotta affumicata grattugiata. Un ulteriore elemento di rilievo nella gastronomia friulana sono le *Frittate alle sette erbe* (salvia, maggiorana, prezzemolo, basilico, timo, menta e amarella), sempre stati uno dei piatti principali della famiglia contadina friulana. Inoltre, per l'influenza del vicino

---

funzione di uno sviluppo sostenibile. Si propone di documentare e valorizzare i siti naturali, le manifestazioni della cultura materiale e immateriale della zona, nonché il modo con cui gli insediamenti e le opere dell'uomo hanno caratterizzato la formazione e l'evoluzione del paesaggio, favorendo uno sviluppo territoriale che va incontro alle esigenze della popolazione e preservando la memoria collettiva e storica del luogo. L'*Ecomuseo delle Acque* con il progetto *Pan di Sorc* ha voluto promuovere e assecondare un modello di sviluppo che si fonda sulla cultura locale e sulle risorse del territorio. Legare dunque, l'identità locale ad un prodotto della tradizione ha significato indagare nella memoria storica della comunità, riscoprire pratiche colturali e saperi tecnici quasi estinti, intervenire sulla qualità delle produzioni e creare una rete d'imprese che impegna agricoltori, mugnai, fornai, ristoratori e commercianti a lavorare uniti per una finalità comune. Fonte: www.ecomuseodelleacque.it

[134] www.slowfoodfvg.it

Veneto, anche in Friuli è molto frequente l'uso della *polenta*, elemento caratterizzante di tutta la cucina continentale e, in modo particolare, di quella del Nord Italia. La *polenta* friulana è l'alimento fondamentale di questa terra, che consiste in un impasto di acqua e di farina e storicamente realizzato con la farina di mais, coltura decisamente tipica della regione, per la quale vi è ancora l'uso della molitura[135]. Per molto tempo è stata considerata un cibo povero per contenuto nutrizionale e per l'ambiente economico e sociale nel quale era diventata un alimento quotidiano, ma oggi è proposta come il piatto più adatto per accompagnare i secondi piatti nel segno di una cucina legata alla tradizione. Sempre secondo la tradizione, può essere mescolata al latte, con verdure, fagioli e salumi, creando così i piatti tipici dello *Zuf*[136], del *Paparot*, polenta con gli spinaci e della *Jota*[137]. Per quanto riguarda i dolci, nelle Valli del Natisone nasce il dolce simbolo del Friuli-Venezia Giulia: la *Gubana*, fatta di pasta lievitata dalla tipica forma a chiocciola, il cui ripieno è costituito da ben ventuno ingredienti insaporiti nel brandy e rum, tra cui primeggiano pinoli, noci, uva passa e cedro candito. Sempre in questa zona vengono preparati gli *Strucchi*, biscotti a forma di grossi ravioli che possono essere fritti, bolliti, cotti al forno che derivano dal ripieno della *Gubana*.

Un esempio perfetto di complementarietà della cucina friulana, che passa velocemente dai formaggi di malga alla cucina marinara, è il *Brodetto di Grado*, una tipica zuppa di pesce che a seconda delle preferenze del cuoco e della disponibilità di pesce fresco, può essere preparato con una sola qualità di pesce oppure più qualità. Le versioni principali però sono quelle declinate con la coda di rospo, con il classico branzino, con l'anguilla, scorfano, volpina e con il rombo. Di origine povera e preparato dagli stessi pescatori con il pesce invenduto o con quello di qualità inferiore, questo piatto tipico gradese è oggi considerato una prelibatezza dal gusto pungente ed equilibrato da qualche fetta di polenta bianca con cui viene guarnito[138].

Infine, uno dei prodotti simbolo della regione, sono i formaggi di cui il territorio del Friuli-Venezia Giulia è molto ricco, sia in pianura sia nel vasto comparto pedemontano e montano. Realizzati nelle case di campagna e nelle malghe di montagna, sono da sempre

---

[135] Particolare macinazione in cui la pulitura dei semi viene svolta attraverso lo sfregamento tra due mole di pietra.

[136] In friulano significa miscuglio, mentre nella cucina pordenonese assume il nome di *Mesta o meste friulane*, e nella bassa friulana invece viene chiamato *Pastarei*. Si tratta di una zuppa, servita spesso anche per colazione e preparata con zucca e farina di mais, il tutto unito a latte e burro

[137] Piatto tipico triestino, ma diffuso anche nella provincia di Gorizia, è una minestra a base di crauti, fagioli, patate e insaporita con carne di maiale affumicata.

[138] Tratto da Meraviglie del Friuli-Venezia Giulia, *Saperi e sapori*, guida tematica edita da CARSA Edizioni per Editoriale FVG.

parte della tradizione e della cultura casearia locale e presenti nelle osterie e trattorie di paese come nei ristoranti più rinomanti della regione. Tipico di tutta la regione è il *Latteria* e il *Montasio* (fresco, semistagionato e stagionato), nati dalla stessa esperienza casearia delle latterie sociali turnarie, ma il secondo segue precise regole produttive e mantiene peculiarità sensoriali. Nella zona del Carso, accanto al latte bovino sono sempre stati utilizzati anche quello di ovino e caprino, dalla quale deriva il *Monte Re,* un formaggio dalla stagionatura non inferiore ai quattro mesi, in cui la quota di latte caprino oggi è limitata e irregolare rispetto a una volta. Esclusivamente di latte vaccino è, invece, il *Tabor*, le cui forme, prima di stagionare almeno un mese, restano immerse per un giorno intero in salamoia. Anche i formaggi salati, possono essere considerati dei prodotti-simbolo fra quelli tradizionali regionali, grazie ad un'usanza antichissima che sopravvive in due zone montane della regione: quella fra Clauzetto, Vito d'Asio e Spilimbergo in provincia di Pordenone e quella della ricca Carnia. Nel primo caso si fa riferimento all'*Asìno*, che prende il nome dal Monte Asio e ha due versioni con caratteristiche diverse, dovute al procedimento di lavorazione del latte vaccino, ma entrambe di gusto sapido e leggermente piccante. Simile all'*Asìno* è il *Formaggio Salato* o in friulano il *Formadi Salât* di Carnia, il cui colore va dal bianco al giallo chiaro e la cui massa caseosa viene immersa per una quarantina di giorni in mastelli di larice contenenti la salamoia[139].

2.5.2 I principali percorsi ed eventi enogastronomici offerti dalla regione

In ogni periodo dell'anno, soprattutto nel periodo estivo, in tutto il territorio del Friuli-Venezia Giulia è tradizione, come nel resto del Paese, organizzare la propria sagra paesana: una festa popolare di carattere locale, nata tradizionalmente da una festa religiosa in occasione di una consacrazione o per la commemorazione di un santo. È programmata una volta l'anno ed è oggi volta alla celebrazione di un avvenimento, ma in particolare per festeggiare il raccolto o per la promozione di un prodotto enogastronomico locale. Molto spesso, tali feste sono organizzate dalle varie Pro Loco[140] delle frazioni e borgate di un

[139] Tratto dalla brochure *I prodotti agroalimentari del Friuli-Venezia Giulia,* realizzata da Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – ERSA. Fonte: www.friulano.fvg.it

[140] Associazione senza scopo di lucro, costituita da volontari che si attivano per la promozione e la valorizzazione del proprio territorio e del proprio paese. Il termine deriva dal latino *pro loco* che letteralmente significa *a favore del luogo*. La Pro Loco svolge il suo operato nell'ambito del settore turistico, culturale, sociale, enogastronomico, di preservazione e recupero di beni architettonici, di risorse ambientali, di tradizioni popolari e di mestieri artigianali con il fine, unico ed esclusivo, di promuovere e valorizzare, appunto, il territorio di pertinenza. Fondata con regolare atto costitutivo, è dotata di uno statuto che ne regolamenta il funzionamento, le finalità e anche le modalità di scioglimento. In tutta Italia sono operanti più

comune, avente le proprie peculiarità e hanno come tema principale un piatto o prodotto tipico del luogo; ad esempio a Morsano al Tagliamento in provincia di Pordenone viene celebrata la *Festa dell'Oca*, a Flaibano di Udine la *Sagra del Frico* e nel Medio Friuli a Bertiolo viene organizzata nel mese di marzo a cavallo della ricorrenza religiosa di San Giuseppe, la *Festa del Vino*.

Da un punto di vista turistico, il Friuli-Venezia Giulia offre dei veri e propri itinerari ed eventi enogastronomici che comprendono, valorizzano e promuovono tutti i prodotti tipici del territorio. Con la legge Regionale n. 21, del 20 novembre 2000, la regione ha disciplinato il contrassegno dei prodotti agricoli non modificati geneticamente per la promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali e per la realizzazione delle Strade del Vino che pubblicizzano sotto forma di offerta turistica le aree a vocazione vinicola e le relative produzioni. Nella regione sono presenti sette Strade del Vino: la *Strada del Merlot*, zona di produzione del *Friuli Isonzo DOC* ed è situata nella pianura goriziana che percorre un anello che parte e arriva a Gradisca d'Isonzo, sede dell'Enoteca regionale. La *Strada Colli Orientali del Friuli***,** una delle più suggestive di tutta la regione, in cui il percorso si snoda attraverso la provincia di Udine, passando nei centri di Cividale del Friuli, Manzano e Nimis dove le colline, protette alle spalle dalla catena delle Alpi Giulie, costituiscono l'ambientazione naturale per la produzione di vini sia rossi che bianchi. La zona che più delle altre ha fatto del vino un momento culturale oltre che economico è quella attraversata dalla *Strada del Vino Doc Collio*, la quale si sviluppa in due aree comprese nella zona collinare che si estende a oriente del fiume *Judrio* e percorre il confine di Stato con la Slovenia, da Gorizia a San Floriano, e la strada alta fino a Plessiva e Dolegna, nei pressi di Cormons e Capriva del Friuli[141]. La *Strada del Vino Terrano*, voluta e patrocinata dalla provincia di Trieste, si articola nella zona carsica, assai interessante dal punto di vista turistico per le caratteristiche geomorfologiche del terreno. Nella parte più meridionale della regione e della provincia di Udine, lungo la fascia pianeggiante che si spinge fino alla laguna e al mare Adriatico, si sviluppa la *Strada del Vino Friuli Latisana e Friuli Annia*, dove si producono il *Friuli Latisana DOC* e il *Friuli Annia DOC* e risentono del clima piuttosto temperato dovuto alla vicinanza al mare. La *Strada del Vino Friuli Aquileia*, la quale attraversa uno dei borghi antichi più belli del

---

di 6.000 associazioni Pro Loco, mentre nel solo Friuli Venezia Giulia se ne conta oltre 200. Fonte: www.prolocoregionefvg.it

[141] In questa zona oltre al locale *Collio Goriziano DOC*, sono stati impiantati 550 varietà di vitigni provenienti da tutte le zone viticole del mondo. Nel periodo della vendemmia si radunano qui ragazzi di ogni nazione per lavorare a quello che viene chiamato il *Vino della Pace*, le cui etichette vengono realizzate da artisti di fama internazionale e tre bottiglie vengono inviate ai capi religiosi e civili di tutto il mondo.

Friuli, Aquileia appunto, è un percorso circolare che tocca Cervignano e Palmanova per raggiungere Trivignano e ridiscendere verso sud. Alcune deviazioni, inoltre, permettono di toccare numerosi altri centri, fra cui Grado sull'omonima laguna. Infine, la *Strada del Vino Friuli Grave*, zona dei magredi e delle risorgive, è situata lungo il fiume Tagliamento, Isonzo, Torre e Meduna e lungo il percorso s'incontrano castelli, antiche ville, paesi caratteristici e il centro storico della città di Udine[142].

Per quanto riguarda gli eventi dedicati al prodotto vino, l'Associazione Nazionale Città del Vino, l'organizzazione dei comuni vitivinicoli e il Movimento del Turismo del Vino, promuovono ogni anno, nelle piazze e nelle cantine italiane uno degli eventi estivi più attesi da enoturisti e amanti del vino: *Calici di Stelle*. Nel territorio friulano, la manifestazione della durata di due giorni si tiene a Grado e Aquileia, due località storiche ed è sostenuta dalla Regione e organizzata da Movimento Turismo del Vino Friuli-Venezia Giulia in collaborazione con le Strade del Vino e Sapori FVG[143] e Grado Impianti Turistici (GIT). L'evento permette di scoprire i vari accostamenti tra le prelibatezze enogastronomiche, la cultura, l'arte e assaggiare i vini di alcune delle migliori cantine regionali, il tutto accompagnato dall'intrattenimento musicale, momenti di approfondimento sugli abbinamenti tra cibo/vino e degustazioni guidate dai produttori stessi.

Un altro importante evento enogastronomico di grande successo della regione dedicato ai vini da vitigno autoctono italiani e internazionali è *Ein Prosit*, giunto alla sua diciottesima edizione a Tarvisio e alla sua prima edizione nella suggestiva città di Grado, località scelta per dare la possibilità al visitatore di degustare anche i piatti della tradizione lagunare. Organizzato dal Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e Passo Pramollo, in collaborazione con il Comune di Grado, l'evento offre per due giorni alcuni Itinerari del Gusto, che danno la possibilità di provare la cucina di grandi cuochi italiani, abbinata ai vini del Friuli-Venezia Giulia; dei Menu Assaggio ideati per l'occasione e sempre accompagnati dai vini delle aziende presenti all'evento e occasioni di degustazione e incontri con gli esperti del settore[144].

Proseguendo con l'analisi, in Friuli-Venezia Giulia è presente *La Strada dei castelli e dei sapori nel Friuli Collinare*, un itinerario che si snoda per circa 90 km tra le colline e i paesi del Friuli Collinare, con lo scopo di valorizzare e promuovere i prodotti tipici e i

[142] www.quattrocalici.it
[143] Organizzazione che garantisce, grazie a un sistema di turnazione settimanale, l'apertura continuativa di cantine e produttori tipici del Friuli, trasformati in veri e propri luoghi d'accoglienza per ospiti, turisti e assaggiatori, senza bisogno di prenotazione. Fonte: www.vinoesapori.it
[144] www.einprosit.org

tesori artistici e naturali di questa zona del Friuli. L'itinerario collega i castelli, i borghi e le ville storiche con i luoghi di produzione e degustazione del prosciutto crudo di San Daniele, a cui viene dedicato l'evento estivo *Aria di Festa*, del formaggio di Fagagna, della trota di San Daniele e degli altri sapori tipici del territorio. Il circuito, che può essere percorso a piedi, in bicicletta, in moto o in auto, consente di entrare in contatto con la cultura, la storia, gli stili di vita di questi luoghi in un contesto ambientale e naturalistico di forte suggestione[145].

Altra manifestazione molto significativa, giunta alla sua ventiduesima edizione e allestita nel centro storico della città di Udine, è *Friuli Doc*: evento di quattro giornate, in cui sono allestiti stand enogastronomici che offrono i vari piatti e prodotti tipici della regione, accompagnati da spettacoli musicali, bande, gruppi folkloristici, animazione da strada e laboratori per bambini. Inoltre, vengono organizzati appuntamenti culturali con esperti del panorama enogastronomico nazionale, degustazioni guidate e *showcooking* in live streaming. Come *Friuli Doc*, anche l'evento enogastronomico *Sapori Pro loco* propone i principali piatti tipici che caratterizzano la regione, nei due fine settimana del mese di maggio. Giunta alla sua quindicesima edizione e organizzata all'interno della pittoresca Villa Manin di Passariano, *Sapori Pro loco* è una grande manifestazione sulla tipicità, sul gusto e sulle tradizioni del territorio friulano in grado di fungere da volano turistico per la regione. Consiste in un percorso di degustazioni tra i vari stand gestiti dalle Pro Loco, mantenute a prezzi popolari in modo da dare la possibilità a tutti di conoscere i piatti tradizionali, i quali sono poi riproposti durante gli eventi che lungo il corso dell'anno più di 22 mila volontari delle Pro Loco regionali organizzano nei propri borghi. Nell'edizione del 2016, sono stati proposti ben 111 piatti tipici dalle 43 Pro Loco regionali coinvolte ed erano 1.200, i volontari che hanno garantito il funzionamento della manifestazione sotto l'organizzazione del Comitato Regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia[146]. La novità, invece, che ha caratterizzato l'ultima edizione è stata l'allestimento della Birroteca Regionale, la quale ha proposto alcune tra le eccellenze prodotte nei birrifici artigianali della regione. Inoltre, ogni anno vengono ospitati, nel cosiddetto Spazio Incontri degli approfondimenti su tematiche

[145] www.tourismfriulicollinare.it

[146] Articolazione periferica a livello regionale dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia (UNPLI), la quale ha sede a Ladispoli (Roma) e che rappresenta a livello nazionale le oltre 6.000 Pro Loco presenti e attive in Italia. Il Comitato riunisce le Pro Loco aderenti all'UNPLI aventi sede nella Regione Friuli Venezia Giulia ed è costituito in qualità di associazione senza scopo di lucro, apartitica ed indipendente da qualsiasi ideologia.

culinarie e turistiche e proposti spettacoli musicali e folkloristici nel Cortile d'Onore della Villa[147].

Per concludere, il 21 settembre del 2000, in Friuli-Venezia Giulia nasce il *Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori*, grazie a venti tra i migliori ristoratori della regione con l'obiettivo di dare maggiore visibilità ai propri ristoranti, ma anche contribuire alla crescita del territorio d'appartenenza affinché possano essere valorizzate tutti i suoi elementi. Nel corso degli anni, oltre ai venti ristoratori iniziali si sono aggiunti ventuno vignaioli e ventitré artigiani del gusto, e si è creato un nucleo di eccellenze agroalimentari del Friuli Venezia Giulia. Tale *Consorzio*, durante l'anno organizza degli eventi enogastronomici di grande rilevanza, come ad esempio il *Concerto di Sapori* a Grado, dove viene offerto un menu estivo, liberamente interpretato dai venti chef del gruppo, i quali cucinano in diretta davanti al pubblico piatti di alta creatività. Nel corso della manifestazione a proporre, invece, l'abbinamento cibo/vino sono i vignaioli delle più prestigiose aziende vinicole friulane, mentre gli artigiani del gusto concludono l'evento con i dolci, i gelati, il caffè, le grappe locali della regione[148].

[147] www.prolocoregionefvg.it
[148] www.friuliviadeisapori.it

CAPITOLO 3

AREA D'ANALISI: LA BASSA FRIULANA

3.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL TERRITORIO

La Bassa friulana, detta anche *La Bassa* o *Basso Friuli*, è una pianura alluvionale, pianeggiante e uniforme nella provincia di Udine, comprendente 28 comuni: Lignano Sabbiadoro, Latisana, Ronchis, Palazzolo dello Stella, Precenicco, Rivignano Teor, Pocenia, Muzzana del Turgnano, Gonars, Bicinicco, Santa Maria la Longa, Palmanova, Visco, San Vito al Torre, Bagnaria Arsa, Aiello del Friuli, Porpetto, Campolongo Tapogliano, Ruda, Cervignano del Friuli, Villa Vicentina, Fiumicello, Terzo Di Aquileia, Aquileia, Torviscosa, S. Giorgio di Nogaro, Carlino e Marano Lagunare.

Il territorio è delimitato a sud dalle lagune di Marano e Grado, a nord dalla fascia delle risorgive[149], a ovest dal fiume Tagliamento e a est dal fiume Isonzo. Il paesaggio si caratterizza per i terreni sottili e argillo-sabbiosi, le acque abbondanti, fluenti o stagnanti, nonché per quegli elementi nuovi, costituiti dalle maglie geometriche degli appezzamenti di terreno divisi da canali e da strade poderali, conseguenti agli ingenti interventi di bonifica, i quali hanno alterato l'assetto morfologico e idrologico naturale, rendendo impossibile determinare i bilanci idrici o la provenienza naturale delle acque.

Nel complesso, la zona in questione è interessata da diversi sistemi idrografici contraddistinti da due tipi di corsi d'acqua: quelli di origine montana e quelli di risorgiva. Fanno parte del primo gruppo il fiume *Tagliamento* e i torrenti pedemorenici *Corno* e *Cormor* che affluiscono nel cuore della bassa pianura. Mentre il secondo gruppo è costituito dal fiume *Stella*, *Turgnano*, *Ausa* e *Natissa*[150]. Il fiume *Tagliamento*[151] o *Tiliment* in lingua friulana, attraversa la regione in senso longitudinale, dividendola, di fatto, in due

---

[149] La linea o fascia delle risorgive si forma dal riaffiorarsi delle acque che si accumulano nelle falde acquifere sotterranee, nel punto d'incontro tra terreno permeabile e impermeabile, tra alta e bassa pianura. L'estensione può variare dai 2 ai 30 km e lungo la linea si trovano tutti i punti in cui l'acqua risale in superficie dando luogo alle risorgive o fontanili. In Friuli, la fascia delle risorgive si estende a sinistra del Tagliamento, da Codroipo al Carso Monfalconese e, alla destra del Tagliamento, da Codroipo a Sacile, dove raggiunge le polle del fiume Livenza, ai piedi dell'altopiano prealpino del Consiglio. Le acque di risorgiva, limpide e potabili, hanno una temperatura di 9-12°C e una portata costante, durante tutte le stagioni, di circa 65 m³ al secondo.
Oggi il paesaggio delle risorgive è stato quasi completamente bonificato, ma rimane traccia di questi ambienti in aree ristrette della regione come Codroipo, Bertiolo, Talmassons, Castions di Strada, Pocenia, Rivignano, Porpetto e Gonars. Fonte: www.hyperfvg.org

[150] Cafarelli A., *La terra avara*, Venezia, Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, 1999.

[151] Bianco F., Zanetti M. e Zanferrari A., *Il Tagliamento*, Sommacampagna (VR), Cierre Edizioni, 2006.

zone distinte ed è considerato il padre dei fiumi friulani ed il più importante della regione, sia in termini di estensione sia in termini di utilizzo delle acque. Presenta un bacino idrografico di circa 2.700 km² e si estende quasi interamente in Friuli-Venezia Giulia con una lunghezza di 178 km; trae le sue origini presso il Passo della Mauria a 1.195 metri di quota, sulle pendici del monte Miaron e dopo un percorso di 60 km in territorio carnico, piega verso sud[152]. In questo tratto raccoglie tutti i suoi maggiori affluenti che provengono da Nord e s'immettono nel Tagliamento dalla sponda sinistra, tra cui i più importanti sono i quattro fiumi della Carnia: il *Lumiei*, il *Degano*, il *But* e il *Fella*, parzialmente alimentato dalle Alpi Giulie. Il secondo tratto scorre da Venzone a Pinzano, ai piedi delle Prealpi Carniche, ricevendo sempre da sinistra le acque della *Venzonassa* e del *Ledra* e da destra dell'*Arzino*. Dopo aver attraversato l'anfiteatro morenico[153], all'altezza della stretta di Pinzano, segue il suo corso in pianura, dove raccoglie da destra il *Cosa* e da sinistra il fiume di risorgiva, il *Varmo*. Sfocia poi nel mare Adriatico con una rilevante portata d'acqua, nel caratteristico delta a cuspide, le cui ali su cui sorgono Lignano e Bibione, assieme ai lidi costieri, che ne sono il naturale prolungamento, costituiscono il limite delle lagune di Marano, a est, e di Bibione e Caorle, a ovest. Pertanto, il corso di questo fiume può essere suddiviso in tre segmenti principali: l'alto Tagliamento corrispondente all'intero tratto montano, alpino e prealpino, compreso tra le sorgenti e la stretta di Pinzano; il medio Tagliamento identificabile con il tratto che si sviluppa in pianura tra Pinzano e Latisana e il basso Tagliamento che coincide con il segmento finale tra Latisana e la foce. Inoltre, da un punto di vista morfologico, il *Tagliamento* si caratterizza per la sua dinamica a canali intrecciati, consistente nel fatto di avere un letto ghiaioso molto ampio con numerosi canali d'acqua che s'intrecciano nel percorso. Gli annali del Friuli sono pieni di cronache riguardanti le alluvioni di questo fiume, tra cui la più recenti e rovinose sono avvenute nel 1965 e 1966, che produssero la rottura dell'argine a Latisanotta, l'allagamento di Latisana e la rottura del ponte di Pinzano, ricostruito nel 1970[154].

Lungo la linea delle risorgive, fra il *Tagliamento* e l'*Isonzo*, nascono i fiumi di risorgiva i quali contribuiscono a creare il tipico paesaggio della Bassa friulana. Tra questi, il fiume *Stella*, con i suoi 47 km di lunghezza e un bacino idrografico di 356 km², è considerato il più importante e significativo fiume di risorgiva della regione. Prende

[152] Dati tratti dal Piano di gestione dei bacini idrografici delle Alpi Orientali – *Bacino del fiume Tagliamento* Fonte: www.alpiorientali.it

[153] Complesso insieme di argini morenici, cioè un accumulo di frammenti rocciosi, sabbia e argilla, aventi un certo sviluppo in altezza e in estensione, che ha una disposizione a semicerchio e deve la sua formazione ai materiali trasportati e depositati da un ghiacciaio di grosse dimensioni all'uscita di una valle, dove poteva espandersi facilmente. Fonte: www.treccani.it

[154] Ellero G., *La Patria del Friuli, Un lungo percorso identitario*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 2008.

origine dalla confluenza di un complesso e intricato sistema di piccole rogge di risorgiva della media pianura, nell'area fra Codroipo e Mortegliano e dopo aver attraversato il territorio della Bassa friulana, nelle zone di Rivignano, Palazzolo dello Stella e Precenicco, sfocia a delta nella laguna di Marano[155].

Fatta eccezione per il tratto di mare triestino, la fascia litoranea del Friuli-Venezia Giulia è caratterizzata da coste basse, dominate da un ambiente lagunare, la cui formazione è la più settentrionale dell'intero bacino mediterraneo e costituisce la seconda realtà lagunare italiana per superficie. Questo tratto di costa offre allo sguardo un fronte d'isole e di banchi sabbiosi tra la terraferma e il mare aperto, che delinea un arco lungo 32 km dove sono collocate, tra le foci dei fiumi Tagliamento e Isonzo, le *lagune di Grado e Marano*, le quali insieme coprono un'area di oltre 16.000 ettari[156]. Al loro interno si trovano decine di piccole isole e barene, coperte dalla tipica vegetazione e abitate da un'infinita varietà di uccelli e di altri animali, che danno vita a un ecosistema protetto, oltre che dal Piano di gestione del SIC (siti d'importanza comunitaria) e ZPS (zone di protezione speciale)[157] della laguna, dalle riserve naturali regionali: la *Riserva Naturale della Valle Canal Novo*, la *Riserva Naturale delle Foci dello Stella* e *la Riserva Naturale della Valle Cavanata*, le quali costituiscono esempi concreti di aree lagunari in cui le nuove forme di turismo compatibile si esprimono in termini significativi. Difatti, sono state create per preservare un ambiente ideale per centinaia di specie di uccelli acquatici che vi fanno tappa nel periodo delle migrazioni.

La *laguna di Marano* dalle caratteristiche più naturali e alimentata quasi esclusivamente dalle acque di risorgiva, è situata tra la foce del Tagliamento a ovest e il canale di Porto Buso, che segna l'inizio della *laguna di Grado*, a est. Quest'ultima, più

---

[155] Tratto da *Il Fiume Stella, Tra Ambiente, Turismo, Cultura*, Centro Iniziative Codroipesi, Arti Grafiche Friulane.

[156] Cavallo F. L., *Wetlandia*, Padova, CEDAM, 2014.

[157] Contenuti nella rete Natura 2000, strumento principale della politica dell'Unione Europea per la conservazione della biodiversità. È una rete ecologica diffusa su tutto il territorio dell'UE, istituita ai sensi della Direttiva 92/43/CEE "*Habitat*" per garantire il mantenimento a lungo termine degli habitat naturali e delle specie di flora e fauna minacciati o rari a livello comunitario. I SIC sono identificati dagli Stati Membri secondo quanto stabilito dalla Direttiva *Habitat*, che vengono successivamente designati quali Zone Speciali di Conservazione (ZSC), e comprende anche le Zone di Protezione Speciale (ZPS) istituite ai sensi della Direttiva 2009/147/CE "*Uccelli*" concernente la conservazione degli uccelli selvatici.
Le aree che compongono la rete Natura 2000 non sono riserve rigidamente protette dove le attività umane sono escluse, poiché la Direttiva *Habitat* intende garantire la protezione della natura tenendo anche conto delle esigenze economiche, sociali e culturali, nonché delle particolarità regionali e locali. Un altro aspetto innovativo è il riconoscimento dell'importanza di alcuni elementi del paesaggio che svolgono un ruolo di connessione per la flora e la fauna selvatiche. Gli Stati membri sono invitati a mantenere o all'occorrenza sviluppare tali elementi per migliorare la coerenza ecologica della rete Natura 2000.
In Italia, i SIC, le ZSC e le ZPS coprono complessivamente circa il 19% del territorio terrestre nazionale e quasi il 4% di quello marino. Fonte: www.minambiente.it

salmastra a causa del quasi inesistente apporto di corsi d'acqua si estende a oriente fino alla Valle Cavanata e alla Bonifica della Vittoria, lungo la strada che unisce Monfalcone a Grado. Inoltre, la *laguna di Marano*, a differenza di quella di Grado, è compresa nel territorio della Bassa friulana ed è suddivisa da due sottobacini e mezzo: quello di Lignano, alimentato dalla bocca di porto Lignano e che mette in collegamento la località di Marano con il mare; quello di S. Andrea, di superficie più ridotta e alimentato attraverso la bocca omonima; quello di Buso che per metà è in comune di Marano e per l'altra in quello di Grado, essendo il confine tra le due lagune segnato dalla bocca e dal canale omonimo. I canali di tipo naturale o artificiale, solcano la laguna e permettono l'accesso ai vari luoghi di pesca in laguna e in mare, anche se la loro poca profondità e facilità di sedimentazione, arrecano alcune difficoltà alla navigazione. Un'altra peculiarità presente sulla laguna sono le barene, zone di terreno fangoso, poste in linea verticale rispetto ai cordoni litorali che dividono, formando una specie di spartiacque, i bacini della laguna. Su isolotti di barena, chiamati in dialetto *tàpi*, mentre le isolette artificiali su cui sporgono i tipici casoni di legno e canna sono dette *mòte*, cresce la vegetazione più caratteristica della laguna, costituita da piante in grado di tollerare la presenza di alte concentrazioni saline. Inoltre, il fondale della laguna è composto da più tipi di terreno, il quale può essere sabbioso, fangoso, erboso e capegnoso, cioè quel terreno formatosi dalla sedimentazione di gusci di conchiglie morte[158].

Per quanto riguarda la tutela ambientale in Friuli-Venezia Giulia, con la legge regionale n. 42 del 30 settembre 1996 in materia di parchi e riserve naturali regionali, sono stati istituiti i Parchi delle Dolomiti Friulane e delle Prealpi Giulie, quindici riserve e trentatré riserve regionali. Nel dettaglio, l'area d'analisi in questione della Bassa friulana possiede due riserve naturali della *Valle Canal Novo* e delle *Foci dello Stella* e cinque biotopi naturali, ovvero delle aree di limitata estensione territoriale, caratterizzate da emergenze naturalistiche di grande interesse, che corrono il rischio di distruzione e scomparsa. Nella zona dei comuni di Gonars e Porpetto sono situate la *Palude di Fraghis* e le *Paludi del Corno*; sempre nei dintorni di Palmanova e più precisamente nel comune di Aiello del Friuli si trova la *Torbiera Groi*, un ambiente caratterizzato da una grande abbondanza di acqua, in movimento lento e a bassa temperatura; le *Risorgive di Zarnicco* a Rivignano in prossimità dell'area delle risorgive del fiume Stella e il biotopo di *Selvuccis e Prat del Top* a Pocenia.

[158] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *Flora, Fauna, Territorio*, edizione speciale realizzata dal settore Iniziative Speciale del TCI, Milano, Touring Editore, 2006.

Nell'ambito, invece, del Progetto Rete Natura 2000 fanno parte 63 siti, di cui 7 situati nella Bassa friulana: le *Risorgive dello Stella*, la cui superficie di 801 ettari interessa i comuni di Bertiolo, Codroipo, Talmassons e Rivignano, comprende tre biotopi naturali regionali tutelati dalla legge regionale 42/1996, le *Risorgive di Flambro*, di *Virco* e *Zarnicco*. Il sito rappresenta, inoltre, uno dei più importanti e vasti insiemi di zone umide d'acqua dolce della regione Friuli-Venezia Giulia, zone sopravvissute alla semplificazione del reticolo idrografico e alle bonifiche che hanno interessato la pianura friulana durante il secolo scorso[159]. Le *Paludi di Gonars* e *di Porpetto*, rispettivamente di 89 e 24 ettari, sono importanti dal punto di vista floristico per la presenza delle specie tipiche degli ambienti palustri e di torbiera. Il sito *Boschi di Muzzana*, costituito da due aree boscate complessivamente di 350 ettari collegate fra loro su suoli alluvionali, rappresenta uno dei lembi più vasti di bosco planiziale a farnia e carpino bianco, che nelle aree più umide si arricchiscono di ontano nero e frassino ossifilo. Nei comuni di Palazzolo dello Stella e di Precenicco, con una superficie di 78 ettari nella parte inferiore dello Stella, si trovano le *Anse del Fiume Stella*, il quale scorre con un'apparente lenta maestosità, disegnando una serie di curve e di anse che ne rallentano l'altrimenti impetuosa corrente. In questo tratto, le sponde sono quasi naturali e presentano diversi habitat ripariali e acquatici legati anche a delle anse morte, tagliate fuori dal corso principale del fiume. Le *lagune di Marano e Grado* che interessano i comuni di Marano Lagunare, Grado, Latisana, Precenicco, Palazzolo dello Stella, Muzzana del Turgnano, Lignano Sabbiadoro, Carlino, San Giorgio di Nogaro, Torviscosa, Terzo d'Aquileia e Aquileia e rappresentano uno dei maggiori sistemi lagunari d'Italia contenenti habitat spesso in pericolo di estinzione. Infine, la *Pineta di Lignano* posta alle spalle della nota località turistica di Lignano[160].

3.2 L'OFFERTA TURISTICA

3.2.1 Lungo il fiume Tagliamento

Sull'ultimo tratto dal Tagliamento, ma anche a breve distanza dal corso del fiume Stella, si trovano i comuni di Ronchis, Latisana e Lignano Sabbiadoro con le corrispettive frazioni. La città di Latisana, influenzata da sempre da questo fiume, è un luogo di passaggio per i molti turisti che durante il periodo estivo visitano le vicine località di Lignano Sabbiadoro e Marano lagunare. Natura, enogastronomia, cultura e storia caratterizzano questo comune di 13.600 abitanti (Istat, 2016), che vanta numerosi edifici di

[159] www.lifefriulifens.it
[160] www.regione.fvg.it

culto e monumenti, quali il *Duomo di San Giovanni Battista*, risalente al primo periodo del Cinquecento, dove a fianco si erge l'alto campanile, simbolo di Latisana, ricostruito dopo le rovine della Prima guerra mondiale. Inoltre, la frazione Aprilia Marittima, divisa tra il comune di Latisana e Marano Lagunare, è un centro turistico nautico costituto da tre darsene: Darsena Centrale, Marina Capo Nord e Marina Punta Gabbiani. S'inserisce in una posizione strategica all'interno della fascia turistica dell'Alto Adriatico, dove il turista può godere di un ambiente straordinario dato dalla laguna, grazie alle acque navigabili, tranquille e collegate al mare, ma anche alle interessanti alternative dedicate al tempo libero, come le piscine, i campi da tennis e un campo da golf[161].

Per quanto riguarda Lignano, che partendo da nord include le tre località costiere di Lignano Sabbiadoro, Lignano Pineta al centro e Lignano Riviera, sorge su una penisola disegnata dalla foce del fiume Tagliamento e dalla tessitura antica delle correnti del mare Adriatico, tra il mare aperto e la laguna di Marano, nell'arco più settentrionale del Golfo di Venezia. Si sviluppa per otto km di spiaggia finissima, fronteggiando il mare e la rigogliosa pineta che copre in parte la penisola; può essere considerata la principale stazione balneare del Friuli-Venezia Giulia, costituendo ormai una meta turistica d'importanza europea, soprattutto per il mercato tedesco e russo. Infatti, d'estate Lignano arriva a raccogliere fino a 300.000 persone, le quali non vengono attirate solo dalle spiagge, ma anche dalle strutture, dalle diverse attività sportive e d'animazione che sono organizzate in riva al mare o verso l'entroterra. Ne sono un esempio le numerose piste ciclabili che permettono di ammirare l'ultimo tratto del fiume Tagliamento fino alla foce e percorrere l'argine che costeggia la laguna di Marano fino a Marina Punta Faro. Il percorso parte da Terrazza a Mare, l'icona di Lignano, per poi giungere fino all'altezza del Faro, con il primo scorcio mozzafiato sulle isole; s'inoltra tra i vicoletti della zona darsena, fino al ponte del Porto vecchio che congiunge alla ciclabile che costeggia la laguna di Marano. Il tracciato prosegue su Via Alzaia, che costeggia il canale di Lugugnana e attraversa un territorio di terreni coltivati, terminando poi su una strada chiusa al traffico da diversi anni, che consente di costeggiare il Tagliamento fino alle foci, offrendo una splendida panoramica anche sulla sponda veneta del fiume[162].

[161] Tratto da *Le guide del Nord-Est, Friuli-Venezia Giulia*, Edizione realizzata per IL GAZZETTINO, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 2003.
[162] Tratto da *Guida turistica Lonely Planet, Friuli-Venezia Giulia*, Torino, EDT, 2016.

Inoltre, lungo la costa del comune, nel 1984 è stato istituito il *Parco Hemingway*[163], intitolato al noto scrittore americano che passò da queste terre nel corso del primo conflitto mondiale e in seguito vi trascorse alcuni periodi di villeggiatura. Il parco si estende su circa 4 ettari di terreno e ospita un patrimonio vegetale composto di oltre 4.000 alberi d'alto fusto, cespugli e piante erbacee. Zona ricca di esemplari appartenenti alla fauna e alla flora locale è anche la *Pineta di Lignano* nei pressi della foce del fiume Tagliamento e rappresentante l'ultimo lembo del vasto sistema di dune e di ambienti umidi che occupava, prima degli anni Cinquanta, tutta la penisola costituita dal delta del Tagliamento. Nonostante la vicinanza delle abitazioni e l'intenso turismo, la pineta rimane un luogo ideale per la sopravvivenza di caprioli e lepri e il periodo ideale per la visita è la tarda primavera, ossia il momento di maggiore fioritura delle piante[164]. Un altro luogo che attira molti turisti, in particolare gli amanti dello sport grazie al forte vento sulla costa, è l'*Isola delle Conchiglie* raggiungibile facilmente dalla spiaggia di Sabbiadoro in pedalò o in barca. L'isola, lunga circa 7 km è una barriera naturale e incontaminata, che segna il confine tra il Mare Adriatico e la laguna di Marano; si è guadagnata un'ottima fama, oltre che per la distesa di conchiglie, per la flora e la fauna che la popolano.

Proseguendo con l'analisi dell'offerta turistica, di particolare rilievo è il percorso lungo 17 km che attraverso tracciati sterrati e strade secondarie, conduce da Latisana a Lignano Sabbiadoro ed è studiato per le bici, ma è fruibile anche a piedi o a cavallo. L'itinerario cicloturistico,

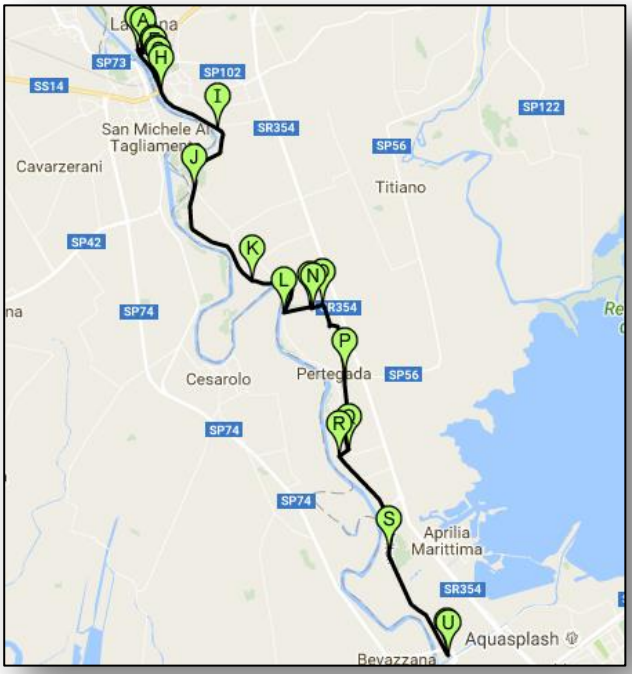

Figura 5 – Percorso ciclabile da Latisana a Lignano (Fonte: www.piste-ciclabili.com)

[163] Una zona del parco è dedicata al ricordo della vita di Hemingway, con mostre fotografiche permanenti e scritti sulla sua vita. Si tratta di una sorta di Parco Letterario che da la possibilità al visitatore di scoprire o ritrovare lo scenografico approdo di questo scrittore e le medesime sensazioni che ispirarono i suoi capolavori, tra cui il romanzo *Di là dal fiume e tra gli alberi*, dove raccontò proprio di queste terre. A tal proposito, la letteratura diventa anche un mezzo per tutelare quell'ambiente inteso come luogo di ispirazione letteraria e patrimonio culturale e ambientale da proteggere, valorizzare e rendere fruibile attraverso un viaggio nella letteratura e nella memoria per mezzo di mostre e manifestazioni ideate per far conoscere tali scrittori.

[164] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *Flora, Fauna, Territorio*, edizione speciale realizzata dal settore Iniziative Speciale del TCI, Milano, Touring Editore, 2006.

adatto anche ai bambini, parte dal comune di Latisana e giunge alla località balneare, costeggiando il principale argine del fiume Tagliamento ed è stato pensato per dare la possibilità di spostarsi tra le due località evitando il traffico automobilistico, immersi nel verde della campagna. Inoltre, lungo il percorso, si trovano le diverse aziende agricole, dove c'è l'occasione di assaggiare i prodotti tipici e degustare i vini della produzione locale della zona DOC Latisana e Friuli Annia.

Figura 6 – Percorso ciclabile da Lignano Sabbiadoro a Bibione (Fonte: www.piste-ciclabili.com)

Un ulteriore percorso è quello a confine tra due regioni, che conduce da Lignano Sabbiadoro a Bibione, località balneare in provincia di Venezia. Il tracciato parte dalla zona balneare di Lignano fino a giungere alle soglie del fiume Tagliamento, che rappresenta il confine naturale tra la regione Friuli-Venezia Giulia e il Veneto. La ciclabile, lunga 39 km arriva alle soglie della riserva naturale, dove le bici vengono portate a piedi per la presenza di un tratto misto di sterrato e sabbia, per poi raggiungere il faro di Bibione alle foci del fiume[165].

Per ciclisti più allenati, la zona offre il percorso *Tra due Fiumi* nella località di Latisana, mediamente impegnativo e su terreno asfaltato. L'itinerario copre un totale di circa 50 km con una durata, dunque, di cinque ore di tempo e parte dal centro di Latisana per poi passare le frazioni di Gorgo e Pertegada, sulla cui destra scorre il fiume *Tagliamento* e giungere fino a Lignano. Il tracciato termina compiendo a ritroso lo stesso percorso, ma all'altezza di Pertegada imbocca la strada che porta fino a Precenicco, dove, lungo questo tratto c'è la possibilità di osservare il fiume Stella[166].

[165] Inaugurato il 19 giugno 2015 a seguito dei recenti primi lavori di riqualificazione, è un luogo simbolo della località balneare. Costruito a inizio Novecento, è immerso nella risorsa naturalistica della pineta, dove grazie alla vicinanza con il corso del fiume, le tipiche piante mediterranee si mescolano alla flora alpina e alle orchidee. Fonte: www.bibione.com

[166] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *Flora*… op.cit., p.468.

In questa zona costiera, inoltre, è rilevante il passaggio della ciclovia *Adriabike*, che oltre ad essere un importante itinerario cicloturistico della *RECIR* (Rete ciclabile d'interesse regionale) è anche un itinerario *Eurovelo*[167].

Figura 7 – Percorso ciclabile Adriabike da Lignano Sabbiadoro a Portogruaro (Fonte: www.adriabike.eu)

Il tratto di percorso che ha come punti d'interesse Lignano Sabbiadoro e Portogruaro in provincia di Venezia, è lungo 52 km e dopo aver attraversato i tre nuclei abitati della penisola di Lignano, punta verso la foce del Tagliamento, il cui attraversamento implica l'ingresso in Veneto. Nell'area di Bibione, l'itinerario è collocato lungo i canali e le valli da pesca a nord della laguna di Caorle e attraversa distese di campi a perdita d'occhio. Dopo Lugugnana prosegue verso il Castello di Brussa per poi raggiungere Concordia Sagittaria, un importante centro romano con diversi monumenti suggestivi: la *cattedrale di Santo Stefano*, il *Palazzo vescovile* e il *Battistero* del XI secolo. Infine, a pochi chilometri di distanza sorge, sulle rive del fiume *Lemene*, nato nelle zone di risorgiva della pianura friulana occidentale, sorge la pittoresca cittadina di Portogruaro[168].

Per quanto riguarda l'analisi dell'offerta turistica nelle località lungo le coste, collegate tra loro via mare, sono presenti il cosiddetto, *Bici+Barca* e un Club di Prodotto, denominato *Bike Experience.* Il primo, molto gradito dai turisti, viene attivato durante la stagione estiva da diversi operatori dei trasporti, sia per il servizio di trasporto pubblico (SAF e ATAP) che privato. Il secondo, invece, ha lo scopo di selezionare strutture ricettive dotate di tutti quei servizi necessari per accogliere al meglio i cicloturisti, perfetti come base di partenza per gli itinerari di montagna, collina e mare[169].

---

[167] Le ciclovie della *RECIR* sono degli itinerari ciclabili di prioritario interesse regionale che collegano tra loro i centri di maggiore interesse turistico, storico, artistico-culturale e naturalistico, e i centri stessi con le piste ciclabili previste dalle Regioni e dagli Stati confinanti. In particolare, la RECIR è interconnessa con la proposta di rete ciclabile italiana denominata *Bicitalia* e con quella europea *EuroVelo*. La RECIR è costituita da nove ciclovie che si sviluppano complessivamente per più di 1.000 chilometri, dei quali 450 km sono già stati realizzati. L'obiettivo finale è quello di creare una rete di ciclovie transregionali di alta qualità, capace di essere l'elemento infrastrutturale portante per lo sviluppo di una mobilità e di un turismo sostenibili e in grado di conquistare fasce sempre più ampie di utenza. Fonte: www.regione.fvg.it

[168] www.adriabike.eu

[169] www.turismofvg.it

3.2.2 Lungo il fiume Stella

L'anima della Bassa friulana è il fiume Stella, il più importante tra i corsi di risorgiva friulani che riuscì, anche in epoca moderna a dare da vivere a questa zona, con l'agricoltura, l'industria e oggi con le darsene per i turisti di Lignano.

La descrizione di quest'area, inizia da Rivignano Teor[170], un comune di 6.349 abitanti (Istat, 2016) che per la volontà dell'amministrazione civica nel rinsaldare lo storico rapporto tra la popolazione locale e l'ambiente delle risorgive e dei corsi d'acqua che ne derivano e con lo scopo di tutelare la natura presente lungo il fiume, ha realizzato, nel 2005, il *Parco dello Stella*. Questo parco comunale è anche un Sito di Importanza Comunitaria e comprende al suo interno il biotopo regionale delle *Risorgive di Zarnicco*, che occupano 638 ettari, dei quali un terzo è rappresentato da boschi, prati stabili e acque e la restante parte da coltivi. Fino a poco più di 50 anni fa, la zona era ricoperta da arativi, praterie umide e paludi, ricche di orchidee e da pochi alberi posti ai margini dei prati ma ora con l'abbandono delle pratiche agricole tradizionali, i prati si sono ridotti a soli 23 ettari, mentre il bosco ha riconquistato vaste aree poste a margine dei corsi d'acqua. Il parco rappresenta una risorsa inestimabile da salvaguardare e valorizzare, anche perché al suo interno si trovano delle zone vocate al cosiddetto turismo verde, come ad esempio il complesso di *Villa Ottelio-Savorgnan*[171], presso il grazioso borgo di Ariis, frazione di Rivignano. Si tratta di un giardino di villa un tempo abitata dalle famiglie nobili dei Savorgnan, e, in seguito, degli Ottelio, ora è di proprietà della regione Friuli-Venezia Giulia grazie ad una convenzione con la quale il Comune di Rivignano Teor ha realizzato una serie di percorsi ciclo-pedonali che permettono di ammirare da vicino la natura di questo luogo[172].

Sempre ad Ariis, sulle sponde del fiume Stella si trova *l'Acquario delle specie ittiche d'acqua dolce del Friuli-Venezia Giulia*, in cui sono rappresentate tutte le specie ittiche che abitano le acque interne della regione. Dal 1999 si è compiuta la

[170] Comune composto dal comune di Rivignano e da quello di Teor, associati di recente in un unico comune il primo Gennaio 2014. Fonte: www.comune.rivignanoteor.ud.it

[171] La peculiarità di questa villa, risalente al XVI secolo è di aver fatto da scenario al dramma da cui sembra che Shakespeare abbia trovato ispirazione. Le recenti ricerche del professore inglese *Cecil Clough* hanno portato alla conclusione che i veri protagonisti della tragedia shakespeariana sono i friulani Lucina Savorgnan, che in questa villa era solita passare le vacanze estive, e suo cugino Luigi Da Porto, anche lui appartenente al casato dei Savorgnan. Questo edificio è diviso in due parti: quella padronale, strutturata in tre piani, con una bella facciata rivolta verso il fiume Stella e un giardino degradante fino alle acque; e quella riservata alla residenza del personale agricolo, dotata di magazzini e porticati. Sulla facciata della villa s'intravede lo stemma, uno scudo d'argento allo scaglione nero che testimonia la sua vecchia appartenenza alla famiglia dei Savorgnan. Dati storiografici registrano sul sito l'esistenza di un castello nel secolo XIV. Fonte: www.turismofvg.it

[172] www.principatodiariis.com

ristrutturazione, riprendendo il funzionamento del laboratorio d'idrobiologia dell'*Ente Tutela Pesca* e successivamente, nel marzo del 2009 è stata inaugurata la sala espositiva all'interno della quale sono stati riprodotti i principali ambienti che caratterizzano il tipico corso di un fiume, dalla sorgente alla foce. Alla struttura, si affianca un percorso esterno che porta all'antico allevamento ittico, poi colonizzato dal bosco, di proprietà del Comune di Rivignano, che l'ha affidato all'Ente per iniziative di studio, didattica ed esposizione[173].

Proseguendo lungo il fiume, è situato il comune di Pocenia con le frazioni di Paradiso, Roveredo e Torsa, dove il primo nucleo abitativo sorse come villaggio di pescatori proprio in riva allo Stella. Da un punto di vista architettonico, di notevole interesse è la *Villa Caratti-Fraccaroli,* il cui complesso sorge a Paradiso, edificata nel XVII secolo, è stata acquistata, in seguito alla bonifica dell'area da parte della famiglia Caratti. La villa è formata da diversi edifici, quali il corpo centrale, la barchessa, le serre e i rustici, il tutto circondato da un ampio parco, connotato da corsi d'acqua, laghetti e decorazioni scultorie. Lungo la strada che conduce a questa villa, sorge la *Chiesa di Santa Maria Annunziata*, edificata nel 1689, la cui peculiarità è la pianta circolare, unica nel suo genere e la nicchia quadrata che funge da presbiterio, e la torre campanaria[174]. Inoltre, con la Legge regionale n. 42 del 30 settembre 1996, è stato istituito il *Parco Comunale dei Fiumi Stella e Torsa* per la salvaguardia del paesaggio, della flora e della fauna in esso presente e per la promozione dell'osservazione naturalistica. Comprende un territorio di 334 ettari, visitabile solo parzialmente mediante percorsi pedonali e ciclabili, dove la diversità ambientale favorisce la sosta di diverse specie di uccelli, in particolare specie acquatiche e terrestri. Data la vicinanza della laguna di Grado e Marano e delle vaste aree di bosco planiziale ad Ariis e Muzzana del Turgnano, delle quali *il Parco comunale dei Fiumi Stella e Torsa* diviene un naturale corridoio ecologico di collegamento, sono state osservate in loco oltre 200 specie di uccelli[175].

Spostandosi verso la costa, a pochi passi dalla laguna di Marano si trova il comune di Muzzana del Turgnano, dove sopravvivono alcuni relitti della grande foresta planiziale, chiamata *Silva Lupanica*, preziosa risorsa per le popolazioni locali che copriva circa 5.000 ettari di territorio ai tempi dell'amministrazione asburgica dell'800. Oggi, ne sopravvivono 300 ettari, tra i quali il *Bosco di Baredi e la Selva d'Arvonchi* mantengono una preziosa e insostituibile funzione di oasi botanica-faunistica e sono costituite soprattutto da querce,

[173] Tratto da *Escursioni e passeggiate in Friuli*, Udine, La biblioteca del Messaggero Veneto, 2007.
[174] Tratto da *Il Fiume Stella, Tra Ambiente, Turismo*…op.cit., pp.34-35.
[175] www.comune.pocenia.ud.it

carpini bianchi, frassini, olmi e aceri campestri[176]. Tale complesso, insieme al *torrente Cormor* può essere scoperto a piedi, in *mountain bike* e a cavallo lungo l*'Ippovia del Cormor*. Quest'ultima, infatti, consiste in un viaggio a cavallo lungo le strade da Carlino a Muzzana del Turgnano, che costeggiano il torrente attraverso i boschi e la natura incontaminata. Inoltre, è presente un percorso chiamato *Boscovia della Bassa friulana*, pianeggiante e accessibile a tutti, che permette di attraversare i boschi dei comuni di Muzzana del Turgnano, Castions di Strada, Carlino, Palazzolo dello Stella e Precenicco. Si tratta dei cosiddetti *Boschi dei lupi* della Bassa Friulana, nati tra la laguna e le risorgive e le loro peculiarità sono legate proprio all'acqua presente nei numerosi canali di bonifica, fiumi, rogge, risorgive e acquitrini[177].

L'Ippovia del Cormor offre un ulteriore itinerario che parte da Palazzolo dello Stella fino a Precenicco, i quali sono gli ultimi due comuni prima di giungere alla *Riserva Naturale Foci dello Stella*. Il primo comune di 2.972 abitanti (Istat, 2016) e con le frazioni di Fraida, Modeano e Piancada, è attraversato da nord a sud dal fiume Stella nell'ultimo tratto che comprende anche il suo delta. In questa zona, il fiume è navigabile grazie a grosse imbarcazioni dalla foce al ponte pedonale, tra la *Casa del Marinaretto*[178]a Piancada e la piazza di Precenicco e da qui, a bordo di piccole imbarcazioni si può giungere al piccolo e pittoresco porticciolo di Rivarotta, frazione di Rivignano Teor. Inoltre, sul fiume Stella è presente una storica palafitta con una grande rete azionata da un motore elettrico, la cosiddetta *Bilancia di Bepi*, che veniva utilizzata dai pescatori come rifugio durante la tradizionale pesca con il bilancione. Il visitatore può raggiungerla, oltre che in auto e in bici, anche in canoa e assistere direttamente alla pesca tramite questo natante. Difatti, negli ultimi anni, l'attività canoistica è divenuta una pratica molto corrente e di conseguenza, lungo il fiume, sono stati creati i relativi punti di partenza e di approdo, tra cui un pontile di legno realizzato presso la *Casa del Marinaretto*. Infatti, ogni anno alla fine di agosto, in collaborazione con numerosi Enti e Associazioni regionali, l'Associazione *Amici dello Stella* organizza la manifestazione *Canoe sullo Stella*. Il programma si articola in due tappe: al mattino, si parte da Sterpo frazione di Bertiolo, nella zona delle Risorgive, fino ad approdare a Flambruzzo di Rivignano, dove si conclude la discesa naturalistica delle Risorgive. Nel pomeriggio, si riparte da Ariis di Rivignano, nei pressi della Villa Ottelio,

[176] Tratto da *Escursioni e*…op.cit., p.79.
[177] www.comune.muzzanadelturgnano.ud.it
[178] L'edificio, costruito sotto il regime fascista nel 1936 ad uso dell'Opera Nazionale Balilla, si erge sulla sponda sinistra del fiume Stella, di fronte all'abitato di Precenicco. Oggi è protetto dalla Soprintendenza per i Beni Architettonici e per il Paesaggio del Friuli-Venezia Giulia, sede anche del Centro di Aggregazione Artistico Culturale Art-Port ed esposizione permanente dei reperti rinvenuti nei pressi del porticciolo di Rivarotta. Fonte: www.dulcisterrae.com

snodandosi attraverso le innumerevoli anse del Fiume Stella per poi approdare al porto di Precenicco[179].

Per quanto riguarda il comune di Precenicco, esso si distingue per una buona qualità di vita, dell'ambiente, per una notevole vivacità culturale, sportiva e, non da meno, è sede d'interessanti attrattive storiche, come ad esempio il *Santuario della Madonna della Neve*, nell'unica frazione Titiano, considerata la zona più antica del territorio comunale. La chiesa si trova isolata nella campagna e fa parte del gruppo di chiese costruite lungo i fiumi navigabili a protezione dei pellegrini e dei naviganti tedeschi che si recavano in Terra Santa imbarcandosi presso il porto di Latisana. Questa, in particolare, è stata costruita nel XII secolo dai *Cavalieri Teutonici*[180], quando l'intero territorio di Precenicco si trovava sotto la loro giurisdizione. A Precenicco, inoltre, lungo il fiume Stella c'è la possibilità noleggiare senza patente le cosiddette *Houseboat*[181], messe a disposizione da *Houseboat Holidays Italia* che offrono degli itinerari lungo il caratteristico paesaggio lagunare di Marano e Grado, tra oasi e casoni del Friuli-Venezia Giulia, i paesaggi tipici delle isole di Martignano, S. Andrea e Porto Buso, la *Basilica di Aquileia*, contrapposta al piccolo e grazioso *Santuario della Madonna della Neve*, sul fiume Stella e la *Riserva delle Foci dello Stella*.

Chi desidera scoprire il patrimonio faunistico, floristico e paesaggistico della laguna di questa regione, non può fare a meno di visitare la *Riserva Naturale Regionale delle Foci dello Stella*, spesso indicata anche come *Oasi Avifaunistica di Marano Lagunare.* La zona si estende nella parte più occidentale della laguna, dove il fiume Stella si getta nell'Adriatico, su una superficie di 1.377 ettari, caratterizzata dalla presenza di canali e barene con notevoli variazioni di temperatura e di salinità dell'acqua. Oltre a ciò, include una parte del bacino d'acqua salmastra che si è formato nei millenni in seguito a consistenti depositi di terra portati dai fiumi. Le acque fluviali formano numerose anse e, in corrispondenza dello sbocco in laguna del fiume Stella, compaiono vaste distese di canneti d'acqua dolce e salmastra. Quando si entra nell'estrema foce, si trova un villaggio di *casoni*[182] dei pescatori, semplici ricoveri fatti di canna e legno, che custodivano al centro

---

[179] www.comune.palazzolodellostella.ud.it

[180] Antico ordine monastico-militare e ospedaliero sorto in Terrasanta all'epoca della terza crociata ad opera di alcuni tedeschi per assistere i pellegrini provenienti dalla Germania.

[181] Barche senza patente che raggiungono la velocità di 12km/h, la massima velocità consentita per legge nelle vie navigabili interne, cioè laghi, lagune e fiumi. Hanno solo una marcia avanti e una marcia indietro e il giorno dell'imbarco viene fatto un corso di formazione di circa un'ora: una parte è relativa agli itinerari, l'altra parte è in barca, dotata al suo interno di toilette, docce, cucina, aria condizionata e riscaldamento. Fonte: www.houseboat.it

[182] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *Flora*… op.cit., si veda a tal riguardo p.95 "Tipiche costruzioni locali in canna palustre, un tempo utilizzati dai pescatori come punto di appoggio per la

un focolare ed erano arredati solo con il necessario per la sopravvivenza. Grazie alla presenza di numerose specie di uccelli, la riserva è considerata un microcosmo eccezionale e un vero paradiso per il *birdwatching*, dove tra i canneti che costeggiano il letto fluviale, vivono, tra gli altri, il falco di palude, il cigno reale, l'airone rosso e il gabbiano reale. Numerose sono inoltre le specie di pesci che abitano la laguna, quali i cefali, i branzini e soprattutto le anguille che alimentano una fiorente industria della pesca.

Trattandosi di un ambiente lagunare, la visita della *Riserva delle Foci dello Stella* è possibile solo via acqua tramite barche, motonavi e canoe: da ottobre a maggio è possibile visitare la riserva per coloro che sono dotati di una propria imbarcazione, senza particolari permessi o con una piccola nave adibita al servizio turistico, seguendo il corso del fiume. Tuttavia, il mezzo sicuramente più adatto per muoversi e conoscere la laguna è la canoa e il kajak, poiché ci si può immergere nel basso territorio palustre e accedere in ambiti più caratteristici, altrimenti impossibili da visitare[183].

Infine, nell'offerta turistica *Laguna Experience*, ideata da tre marinai esperti a Lignano Sabbiadoro, i quali mettono a disposizione la loro conoscenza del territorio lagunare nell'ambito del *birdwatching*, della *pesca tradizionale* e dello sport, è presente il *Kayak Experience*. Ideale per gli amanti degli sport d'acqua, quest'esperienza unisce la passione della barca a quella del kayak; si tratta di un'escursione in barca che attraversa la laguna di Marano fino al fiume Stella, per poi pagaiare nel labirinto di canneti della *Riserva Naturale regionale delle Foci dello Stella* con sosta in un tipico casone lagunare[184].

3.2.3 Marano Lagunare e la Laguna

Sorella minore delle zone balneari di Lignano e Grado, il comune di Marano è una delle località più incontaminate e affascinanti della laguna; a differenza, però di Grado e Lignano, posizionate ai margini esterni e dunque bagnate a sud dal Mare Adriatico, Marano si trova proprio al centro della laguna, ultimo borgo dell'entroterra vicino alle foci

---

loro attività, che per diversi secoli abitavano la foce dello Stella. Quando non esisteva ancora la barca a motore, gli uomini navigavano queste acque a bordo di tipiche imbarcazioni che prendevano il nome di *batèle*. Gli spostamenti erano però lenti e faticosi e, in tempi più recenti, i casoni sono stati quindi utilizzati come dimora durante il solo periodo della pesca. Oggi i maranesi, pur utilizzando i casoni prevalentemente per l'impiego del tempo libero, li costruiscono ancora secondo i canoni tradizionali, mantenendo così un'antica tipologia costruttiva le cui origini affondano nella notte dei tempi: quando l'uomo primitivo viveva sulle palafitte. "

[183] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *Flora*… op.cit., pp.85-91.

[184] www.lignanosabbiadoro.it

dello Stella. Si estende, tra mare e terra, per circa 91.000 mq, dove la terraferma comprende una stretta fascia costiera peri lagunare e due isole maggiori di Martignano e Sant'Andrea e ben 80.000 mq includono il territorio lagunare[185]. Si tratta di una pittoresca località di pescatori e artisti, che attorno all'anno 1000 era nella sfera d'influenza di Aquileia, ma dal 1453 è stata prima occupata e poi acquistata dalla Repubblica di Venezia. Difatti, girando per il borgo e nei vari isolotti, si possono notare i *cippi di conterminazione*, pilastri in pietra bianca d'Istria che segnavano l'inizio dei territori sotto l'egida della Serenissima. L'arco di tempo, dal Quattrocento alla fine del Settecento, ha lasciato alla città gli edifici oggi più significativi in *Piazza dei Provveditori,* il centro di Marano: la Loggia Maranese, un porticato chiuso usato per le riunioni pubbliche; la *Torre millenaria*, una costruzione di 31 metri usata probabilmente come torre di avvistamento e che insieme alla vecchia peschiera è il monumento simbolo di Marano; e il *Palazzo dei Provveditori* situato di fronte alla torre. Inoltre, fino all'Ottocento, la città è stata completamente cinta di mura e oggi, delle mura, resta solo il *Bastione di Sant'Antonio*[186].

Immediatamente fuori dal centro abitato, c'è la *Riserva Naturale della Valle*[187] *Canal Novo*, una zona ritagliata all'interno di un'ex valle da pesca e da alcuni terreni umidi interessanti per i loro differenti gradi di salinità. La riserva rientra interamente all'interno del comune di Marano Lagunare e si estende su una superficie di 124 ettari, mentre la valle vera e propria consta di circa 30 ettari. Se un tempo era utilizzata per l'allevamento ittico, oggi quest'area, ampiamente rimaneggiata e rinaturata, svolge la funzione di centro visite al servizio delle zone lagunari adiacenti e della ben più estesa *Riserva Naturale delle Foci dello Stella*. La *Riserva della Valle Canal Novo* si presenta come un'area lagunare, con specchi d'acqua e numerose barene, il sistema idrico è regolato da due chiuse che consentono di tenere costantemente sotto controllo il livello dell'acqua all'interno della riserva. La valle non riceve, infatti, apporti d'acqua dolce dall'entroterra, ma solamente attraverso le piogge e alcuni pozzi artesiani, la cui gestione ha permesso di differenziare la salinità da zona a zona e, di conseguenza, di incrementare la biodiversità di tutta l'area. Dunque, grazie a queste particolari tecniche di gestione dell'ambiente è stato possibile riproporre alcuni habitat naturali tipici delle paludi. Come nella *Riserva Naturale delle Foci dello Stella,* anche in questa riserva sono presenti numerose specie ittiche e aviarie, la

[185] www.comune.maranolagunare.ud.it
[186] Tratto da *Guida turistica Lonely Planet*…op.cit., p.125.
[187] Il nome *valle* deriva dal latino *vallum,* che significa argine e indica le zone dove l'afflusso e il deflusso delle acque venivano controllati con dighe, e dunque potevano essere utilizzate per l'allevamento ittico. Fonte: Meraviglie del Friuli-Venezia Giulia, *Le vie dell'acqua,* guida tematica edita da CARSA Edizioni per Editoriale FVG.

cui presenza è favorita in vari modi all'interno della riserva anche allo scopo di consentire l'osservazione ravvicinata. Si contano oltre 230 specie di uccelli, un numero assai considerevole in relazione alla ridotta estensione dell'area protetta. Al suo interno, la riserva è attrezzata da passerelle di legno che attraversano canneti e specchi d'acqua e che danno la sensazione di entrare nella laguna. Tra i vari tracciati, il primo percorso, parte dall'ingresso della riserva e dopo aver attraversato la cosiddetta *Caminada su l'acqua*, giunge all'osservatorio panoramico, punto dal quale si gode della miglior visuale sullo specchio d'acqua principale della riserva ed è ideale per gli appassionati di *birdwatching*. Il secondo itinerario invece, si chiama la *Caminada tre punti* e porta, attraverso il *Verto de cane*, passaggio costruito in canna e legno cosicché gli uccelli presenti nelle vicinanze non siano disturbati dal passaggio dell'uomo, al *Cason Osservatorio*, dove si possono osservare da vicino le specie che abitano la riserva[188]. Nella Riserva è presente anche l'*Acquario Lagunare*, inaugurato l'11 giugno del 2006, il quale a fianco delle diverse strutture presenti, come gli osservatori e i sentieri, è stato creato uno spazio per consentire al visitatore uno sguardo e una comprensione dell'ambiente lagunare. Al suo interno sono ospitati solo gli organismi presenti in tale ambiente, sia quelli tipici, che compiono l'intero ciclo vitale al suo interno, che quelli presenti solo in determinate zone o in certi periodi dell'anno[189].

Per quanto riguarda le escursioni, oltre alle visite al comune di Marano lagunare e alla sua laguna tramite motonave, la zona offre alcuni percorsi cicloturistici. Un esempio è l'itinerario, la cui lunghezza complessiva è di circa 40 km in biciletta, che prevede anche l'utilizzo di una motonave per il rientro a Lignano Sabbiadoro. Il tracciato inizia, appunto, da Lignano e per i primi 20 km costeggia l'argine del Tagliamento, per poi, all'altezza di Gorgo, inoltrarsi sullo sterrato che porta a Precenicco. Dopodiché attraversa il ponte ciclabile sul fiume Stella e dopo essersi inoltrato nel bosco di Muzzana, arriva al punto di arrivo nella località di Marano Lagunare, dove c'è la possibilità di degustare un buon piatto tipico con il pesce appena pescato. Un altro percorso, da compiere in primavera o autunno, è quello che parte dalla zona delle risorgive fino a giungere a Marano lagunare, ideale per chi ama pedalare nel verde, fra canali e corsi d'acqua, deviando fra le risorgive dello Stella e nei boschi di Muzzana. L'itinerario, lungo 76,6 km, parte da Codroipo per poi giungere a Talmassons e Torsa, in cui il percorso è situato tra canali e verdi campagne dove si alternano campi coltivati e ordinati filari di alberi. Dopo essere passato per Carlino, il

[188] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *Flora*… op.cit., pp.101-107.
[189] www.maranoinforma.it

tracciato prosegue per Marano Lagunare, costeggiando i campi coltivati della Bassa per poi risalire per Muzzana del Turgnano e Pocenia. Nei pressi di Rivignano, torna ad attraversare la zona delle risorgive, fra canali, placidi fiumi e verdi campagne e, dopo essere passato per Bertiolo, l'itinerario si conclude a Codroipo, in piazza Garibaldi[190].

Anche in questa zona costiera, come in quella di Lignano Sabbiadoro, è presente il passaggio della *ciclovia Adriabike*, il cui tratto di percorso che da Grado ad Aquileia giunge fino a Marano Lagunare e la foce del Tagliamento, è lungo 82 km. La tappa, percorribile in bici e poi in barca, s'insinua nell'habitat lagunare di Grado e Marano fino a giungere alla località balneare di Lignano Sabbiadoro. Partendo da Grado arriva ad Aquileia, una delle capitali di storia e arte del Friuli, dove viene organizzata una breve visita al museo nazionale e ala basilica. Percorre poi il tratto fino a Cervignano del Friuli, deviando sulla *ciclovia Alpe Adria* per raggiungere il borgo di Strassoldo e la città di Palmanova; riprendendo la *ciclovia Adriabike* raggiunge Torviscosa, centro urbano costruito durante il fascismo e continua il tracciato tra rogge e canali, nelle aree di San Giorgio di Nogaro e Carlino. Giunge a Marano Lagunare e dove, dopo aver pedalato lungo la gronda lagunare, si passa per Precenicco, fino ad arrivare alla *Riserva Naturale Foci dello Stella* e Lignano Sabbiadoro. Un tratto d'itinerario, può essere percorso anche in barca a partire dalle foci del fiume Ausa nel comune di Terzo Aquileia e raggiungere l'ultima tappa, Lignano Sabbiadoro. In un'ora di lenta navigazione, l'imbarcazione scorre lungo le isole dei pescatori con i caratteristici casoni di valle[191].

Figura 8 – Percorso ciclabile Adriabike da Grado a Lignano Sabbiadoro (Fonte: www.adriabike.eu)

3.2.4 Il turismo storico-artistico nelle zone di Torviscosa, Cervignano del Friuli, Aquileia e Palmanova

Se nelle zone della Bassa friulana, analizzate finora, prevalgono tipologie di turismo di tipo balneare, fluviale e naturalistico, i comuni di Torviscosa, Cervignano del

[190] Babich F., *Friuli Venezia Giulia in bicicletta*, Portogruaro, Ediciclo, 1992.
[191] www.adriabike.eu

Friuli e, soprattutto, Aquileia e Palmanova, offrono al visitatore un notevole patrimonio storico e artistico.

Un primo esempio ne è la città di Torviscosa, tra le più importanti dell'urbanistica razionalista e facente parte di quei settanta insediamenti urbani, sorti in tutta Italia nel corso degli anni Trenta del Novecento, collegati a interventi di bonifica idraulica o a particolari cicli produttivi. In particolare, la fondazione di Torviscosa è legata a una grande azienda italiana, la *SNIA Viscosa*[192], che nel 1937 scelse questo territorio come importante insediamento agricolo e industriale per la produzione e la lavorazione di fibre vegetali da cui ricavare la cellulosa. Infatti, dal 1920 l'attività della SNIA si era concentrata soprattutto nella produzione della viscosa, la cosiddetta seta artificiale per la quale aveva bisogno di cellulosa come materia prima. Fino ad allora, la cellulosa era stata estratta soprattutto dal legname, ma il modello economico dell'autarchia proclamato dal regime fascista presupponeva l'utilizzo esclusivo di materie prime italiane nelle attività produttive. Poiché il legname italiano era del tutto insufficiente per una produzione su vasta scala, la SNIA decise di intraprendere un ciclo di produzione basato sull'uso della cellulosa estratta da un tipo di canna coltivabile anche in Italia, chiamata canna gentile e individuò nel comune della Bassa friulana la sede ideale per il nuovo insediamento che doveva comprendere sia i terreni in quantità sufficiente per la coltivazione della canna, sia gli impianti industriali per la sua lavorazione. La città fabbrica, inaugurata il 21 settembre del 1938, fu progettata dall'architetto Giuseppe De Min e dall'ingegnere Steno Mainoni in base a una classificazione gerarchica: nella parte più centrale si trovavano le case degli impiegati e le parti di uso pubblico, come la chiesa, il municipio e la scuola; nella zona sud le case più semplici degli operai, mentre a nord le villette dei dirigenti. Accanto allo stabilimento industriale, poco distante dall'ingresso della fabbrica, c'erano anche gli edifici a uso civile e sociale, quali la piscina, i campi da tennis e il teatro. Tale complesso, considerato uno dei modelli urbanistici più interessanti del ventennio fascista, più che l'armonia tra capitale e lavoro, trasmetteva in realtà l'immagine del dominio della fabbrica sulla campagna e della potenza di questo stesso capitale, capace di rendere l'intero ambiente sociale della zona funzionale alle proprie esigenze.

---

[192] Fu fondata a Torino nel 1917 con il nome di *Società di Navigazione Italo-Americana*, per i trasporti marittimi tra Italia e Stati Uniti e con la fine della guerra iniziò ad interessarsi alla produzione di fibre tessili artificiali. Di conseguenza, nel 1922 assunse la denominazione di *SNIA Viscosa* (Società Nazionale Industria Applicazioni-Viscosa) diventando un colosso industriale che deteneva il monopolio nazionale della produzione di fibre tessili artificiali. Con l'incorporazione del gruppo industriale chimico e meccanico, avvenuta nel 1968, estese la propria attività e divenne attiva nei settori immobiliare, meccanico e dei materiali compositi dal 2005, oltre che interessarsi sempre al settore delle fibre tessili e della produzione chimica. Fonte: www.treccani.it

Attualmente, l'impianto urbanistico originario è ancora sostanzialmente intatto, perché lo sviluppo successivo ha fortunatamente riguardato solo la zona posta a ovest del centro storico. Le varie zone funzionali che formavano la città di fondazione sono quindi ancora riconoscibili e la maggior parte degli edifici storici ancora in buono stato e nella loro veste originale. Pertanto, il visitatore che entra a Torviscosa non ha alcun dubbio sul ruolo industriale di questa cittadina: il grande piazzale d'ingresso all'abitato è dominato per metà dagli edifici connessi all'attività industriale e dal grande edificio di rappresentanza del Centro Informazione Documentazione (CID), costruito dalla SNIA agli inizi degli anni Sessanta come luogo di ricevimento delle delegazioni straniere, ora restaurato e riaperto come sede espositiva. Accanto al CID s'innalza la torre panoramica, alla cui sommità si apre un vano quadrangolare con funzione di belvedere, un tempo salottino per gli alti dirigenti della SNIA che qui accoglievano gli ospiti per offrire loro un punto privilegiato d'osservazione sulla città e l'intero territorio circostante. Il piazzale, oggi dedicato a Franco Marinotti, il fondatore della città e all'epoca amministratore delegato e poi presidente della SNIA, si chiamava in origine *Piazza dell'Autarchia*, per sottolineare che l'intero insediamento industriale e urbanistico era stato pensato in funzione del modello economico del regime. Accanto al portale d'ingresso, costituito da colonne rivestite di mattoni rossi, ci sono due statue monumentali realizzate dallo scultore Leone Lodi nel 1938 e dedicate all'agricoltura e all'industria per sottolineare la duplice natura del progetto imprenditoriale di Torviscosa.

Sul territorio, prima dell'insediamento industriale sorgeva un borgo rurale appartenente al comune di San Giorgio di Nogaro, *Torre di Zuino*, che per secoli era rimasta paludosa a causa della ricchezza d'acqua del sottosuolo e poco sfruttata dal punto di vista agricolo, ma nei primi decenni del Novecento, grazie a importanti interventi di bonifica, la situazione era molto migliorata. Il 26 ottobre 1940, infine, fu istituito il nuovo comune di Torviscosa, nato dall'unione del nome dell'antico centro, *Torre di Zuino* e viscosa, il prodotto tessile che aveva dato origine alla nuova città e comprendeva tutto il territorio interessato alle attività agricole e industriali dell'azienda.

Nel 2009 Torviscosa aderisce, insieme alla Provincia di Latina e ad altri comuni, all'*Associazione Nazionale delle Città di Fondazione* con lo scopo di salvaguardare e valorizzare il patrimonio architettonico-urbanistico, costruito in Italia nel periodo fascista. Con il termine *Città di fondazione*, coniato dagli storici di architettura e di urbanistica, ci si riferisce a quei nuclei urbano-abitativi caratterizzati da architetture di regime, nati non spontaneamente, ma sulla base di un preciso progetto urbanistico e costruiti nella parte

fondamentale, detta nucleo di fondazione, tramite un intervento unitario di solito realizzato in tempi brevi[193].

Per quanto riguarda invece il comune di Cervignano del Friuli, con i suoi 13.844 abitanti (Istat, 2016), è considerato la più grande città per popolazione della Bassa friulana. La sua storia, come tutta quella della Bassa si ricollega a quella di Aquileia e per un lungo periodo, ha giocato un ruolo di confine: il fiume *Ausa* poco fuori Cervignano ha indicato dalla seconda metà del Cinquecento fino alla Prima Guerra Mondiale, il confine di stato fra l'Impero Austro-Ungarico e il Regno d'Italia. Di conseguenza, anche se molte cose sono cambiate nel frattempo, nel comune in questione si respirano le stesse emozioni della provincia di Gorizia e di tutte quelle cittadine con un'impronta austriaca, con palazzetti d'epoca in stile, gli infissi a doghe e i giardinetti di fine Ottocento chiusi nelle villette private. Nonostante ciò, il *Duomo di Cervignano* è stato costruito secondo arditi criteri di modernità per opera dell'architetto friulano Giacomo Della Mea e consacrato il 13 ottobre 1968. È molto significativo per le sue opere interne, quali l'imponente *Crocifisso bronzeo*, la *Via Crucis* in rame sbalzato e le opere di uno dei maggiori talenti dell'arte italiana, Giuseppe Zigaina, esposti nel Battistero della Chiesa[194]. Un esempio d'itinerario in questa zona da percorrere in bicicletta, poco impegnativo e lungo una trentina di km di terreno asfaltato, inizia dal centro di Cervignano fino a giungere al comune di Grado, passando per i comuni di Villa Vicentina, Fiumicello e Aquileia.

Tra le frazioni di Cervignano del Friuli, Strassoldo è famoso principalmente per il borgo rurale, situato tra chiare acque di risorgiva e sorto attorno a due castelli, il *Castello di Sopra* e quello *di Sotto*. La frazione è accessibile da una porta in mattoni con coronamento cuspidato, risalente al XVII secolo, che conduce al *Castello di Sotto*, del 1360. Il suo complesso odierno è costituito dal palazzo ricavato dall'antico mastio, da alcuni edifici rustici e dalla *Chiesa di San Marco* nel parco che lo circonda. Al suo interno si possono ancora vedere i saloni con soffitti lignei del tardo '500, le cucine con il grande focolare, *fogolâr* in friulano e il corpo di guardia che circonda la funzione militare del Castello. Difatti, rispetto al *Castello di Sopra*, aveva caratteri più difensivi, poiché dotato di torri, ponti levatoio e una Torre Magna della quale rimane traccia nella cosiddetta *Pusterla*, porta d'accesso ai camminamenti per le guardie di ronda nei castelli e nelle fortificazioni nascosta nelle mura. Il *Castello di Sopra*, invece, pare il primo a essere stato costruito, le cui tracce dovrebbero risalire al VI secolo d.C., Vi si accede attraverso la porta

[193] www.comune.torviscosa.ud.it
[194] www.cervignanodelfriuli.net

Cistigna che si collega alla torre maestra ed è costituito dal *Palazzo Signorile*, vari fabbricati rurali, la *Chiesa di San Niccolò* e il giardino. Annessa a questo castello è la *Chiesa di Santa Maria in Vineis*, testimonianza della viticoltura di questa regione, e custodisce cicli di affreschi molto interessanti[195].

Il piccolo borgo di Aquileia, invece, ha alle sue spalle una storia importante, testimoniata dagli scavi archeologici e dai resti paleocristiani e medievali. Ciò che è stato riportato alla luce fa parte di una colonia romana, fondata nel 181 a.C. per difendere il confine dalle pressioni dei popoli barbarici che minacciavano il territorio dell'est. Aquileia rimase per secoli la città più popolosa e importante dell'Italia settentrionale, caposaldo dei traffici provenienti dal nord Europa. Nei primi secoli dopo Cristo la città fu centro strategico per la diffusione del cristianesimo nell'area nord-orientale dell'Italia e nel 300 d.C. divenne una delle capitali dell'Impero Romano e fu dotata di grandi palazzi pubblici e privati. Il 18 luglio 452, la città fu rasa al suolo da Attila, ma un secolo più tardi la chiesa di Aquileia dichiarò la propria autonomia da Roma e da Bisanzio e si elevò a patriarcato, che nel 606 si divise in due, poiché a Grado s'insediò un patriarca indipendente da quello in Aquileia. Il potere dei patriarchi cessò definitivamente nel 1420, con il dominio veneziano del Friuli, ma la storia italiana di Aquileia inizia solo dopo la Prima guerra mondiale con l'annessione della città al Regno d'Italia.

Oggi Aquileia è considerata il sito archeologico più importante dell'Italia settentrionale, inserito nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO nel 1998, insieme alla Basilica patriarcale[196]. Si tratta di scavi ubicati a macchia di leopardo nel tessuto sociale e urbano aquileiese, non uniti da un percorso archeologico-turistico, ma che comunque dimostrano la grande potenzialità storico-culturale che possiede Aquileia. Dunque, è indispensabile muoversi all'interno del paese stesso, facendo delle tappe per visitare il *Museo Archeologico Nazionale*[197], oppure per visitare le principali aree di scavo come il *Foro* e il *Porto Fluviale* e per ammirare il complesso Basilicale. Il *Foro* è una grande piazza con una serie di colonne, che un tempo sorreggevano il porticato e i resti di

[195] Tratto da *Guida turistica Lonely Planet*…op.cit., p.141.

[196] Iscritta nella lista secondo i criteri: (iii), Aquileia è stata una delle più grandi e più ricche città dell'Antico Impero Romano; (iv), poiché gran parte dell'antica città è rimasta intatta e ancora sepolta, è il più completo esempio di una città dell'antica Roma nell'area del Mediterraneo; (vi), il complesso della Basilica Patriarcale di Aquileia è la dimostrazione del ruolo decisivo nella diffusione del Cristianesimo nell'Europa nel primo Medioevo. Fonte: www.unesco.it

[197] Tratto da *Tesori nascosti in Friuli Venezia Giulia,* realizzata da Agenzia regionale per lo sviluppo rurale-ERSA, 2009. Si veda a tal riguardo p.269 "In questo museo, dal 1883, hanno trovato collocazione i tanti reperti della fase antica di Aquileia affiorati negli ultimi secoli. Si tratta di opere di eccezionale valore archeologico, che illustrano la grandezza e l'importanza raggiunta dalla città: statue, oreficerie, terrecotte, lucerne, vasellame, gemme incise, camei, ambre provenienti dal Baltico e vetri di rara vivacità cromatica."

una basilica romana, mentre il *Porto Fluviale* era fulcro dei commerci e delle comunicazioni della città. Oggi, la vecchia struttura è parzialmente riconoscibile e risale al II secolo a.C., il molo e la banchina, dove attaccavano le imbarcazioni, sono in mezzo al verde, e il fiume, che attraversava la città ai tempi dei romani, non è che un ruscello. Infine, la *Basilica di Aquileia* è un monumento di fondamentale importanza per la storia religiosa e artistica della regione e affonda le sue radici all'inizio del IV secolo, quando su di una precedente dimora furono edificate due aule per il culto cristiano. L'edificio attuale è il risultato di secoli di stratificazione con dettagli in stile romantico, gotico e rinascimentale. Alla Basilica si accede dall'ingresso sul lato meridionale, preceduto da un portico, dove si nota il magnifico mosaico pavimentale del IV secolo ricco di raffigurazioni simboliche, riportato alla luce nei primi del Novecento e che con i suoi 750 mq è il più vasto e antico del mondo occidentale[198].

Oltre al ricco patrimonio storico-archeologico, nel territorio di Aquileia sono presenti acque e aree boscate a contatto con la laguna gradese; ne è un esempio la *Pineta di San Marco*, ambito di tutela ambientale del Friuli-Venezia Giulia, situata su un sistema di antiche dune che si estendono dall'area denominata *Beligna* a *Belvedere*, a sud di Aquileia. La fisionomia artificiale dell'area, cela interessanti tratti originari, come la presenza, accanto ai pini domestici e ai pini neri, di alberi e arbusti autoctoni e soprattutto lembi di prato magredile, con piante tipiche di queste situazioni[199]. La *Pineta* è attraversata da un itinerario ad anello, praticabile anche in bicicletta che si sviluppa su una quindicina di chilometri lungo strade sterrate e asfaltate e porta ad ammirare un paesaggio dominato dalle aree coltivate da cui è possibile scorgere la laguna di Grado con le sue varie isolette.

Infine, la città-fortezza di Palmanova fu fondata il 7 ottobre del 1593 per volere della Serenissima che sentiva la necessità di difendersi dagli attacchi degli Asburgo e degli Ottomani. L'intero progetto ha seguito alla lettera i canoni dell'architettura militare rinascimentale, dando vita a una fortificazione con pianta poligonale a stella, circondata da un ampio fossato e racchiusa da tre cinte murarie fortificate, due realizzate dalla Serenissima e una terza voluta dai francesi, che hanno aggiunto le lunette a torre, esterne alla cinta con lo scopo di aumentare il potenziale difensivo in caso di attacco diretto alle mura. Infatti, dopo 200 anni di dominio veneziano, la città fu contesa tra gli Asburgo e i francesi di Napoleone e infine nel 1866 fu annessa al Regno d'Italia. Nella fortezza, a

[198] Tratto da *Guida turistica Lonely Planet*…op.cit., pp.136-139.
[199] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *Flora*… op.cit., si veda a tal riguardo p.167 "Il sito è così nominato perché secondo la tradizione fu qui che sbarcò San Marco, colui che, in epoca romana, ufficialmente portò il Cristianesimo nella regione."

cavallo tra il XVI e XVII secolo, furono costruite tre porte d'ingresso e uscita: *Porta Aquileia*, un tempo detta Porta Marittima, *Porta Udine* e *Porta Cividale*, i cui nomi stanno a indicare la direzione delle strade in uscita dal centro cittadino. All'interno delle mura, ogni strada porta alla centralissima *Piazza Grande*, pedonalizzata, a forma di esagono con al centro lo stendardo simbolo di Palmanova. Il *Duomo*, completamente in pietra bianca è l'edificio più importante che si affaccia sulla piazza e risale al XVII secolo. Sugli altri lati dell'esagono si alzano gli edifici che furono sede degli organi di governo della Serenissima: la *loggia de Mercanti*, la *loggia della Gran Guardia*, il P*alazzo del Provveditore Generale*, il *Palazzo del Monte di Pietà* e il *Palazzo del Governatore delle Armi*. Per quanto riguarda la fortificazione della città di Palmanova, da pochi anni è possibile camminare lungo tutta la cerchia dei bastioni[200], passando per le vecchie polveriere napoleoniche, antichi fossati e baluardi Si tratta di un percorso davvero suggestivo, segnalato all'ingresso della camminata e che può essere percorso sia a piedi sia in bicicletta. Inoltre, il primo fine settimana di Settembre, le mura di cinta sono lo scenario dalla rievocazione militare storica, chiamata *A.D.1615 Palma alle armi*, dove più di duecento figuranti in costume seicentesco ricordano e rievocano la guerra del Friuli contro gli Austriaci, l'ultima tra Austria e Venezia[201]. Pertanto, la città di Palmanova, dichiarata monumento nazionale nel 1960, rimane un esempio quasi unico, nella sua integrità, di città-fortezza e, insieme, di città urbanisticamente ideale.

[200] Tratto da *Guida turistica Lonely Planet*… op.cit., si veda a tal riguardo p.160 "Fino a pochi anni fa il complesso di mura di Palmanova era messo davvero male. La vegetazione si era letteralmente mangiata le fortificazioni e aveva ricoperto il parco. Nel 2011 l'amministrazione locale ha dato il via ad un'operazione che ha coinvolto la popolazione nei lavori di riqualificazione del sito: oltre 3000 volontari hanno aiutato a ripulire i bastioni. "

[201] Tratto da *Le guide del Nord-Est, Friuli-Venezia Giulia*, Edizione realizzata per IL GAZZETTINO, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 2003.

Figura 9 – Tratto di percorso Ciclovia Alpe Adria (Fonte: www.alpe-adria-radweg.com)

Palmanova, Aquileia e Cervignano del Friuli, come anche i comuni di Santa Maria La Longa, Bagnaria Arsa e Terzo d'Aquileia sono mete dell'itinerario *Ciclovia Alpe Adria Radweg (CAAR)* lungo 410 km, un esempio di cooperazione transfrontaliera per lo sviluppo della mobilità sostenibile. Tale progetto nasce dalla volontà di tre regioni partecipanti, Friuli-Venezia Giulia, Land Salisburgo e Land Carinzia, di individuare un itinerario ciclabile transfrontaliero che, congiungendo Salisburgo con Villach, Udine, Aquileia e Grado, superi il confine fisico costituito dalle Alpi e realizzi un collegamento diretto tra la rete ciclabile centro europea e il mare Adriatico[202].

3.3 GLI EVENTI ENOGASTRONOMICI E I PRODOTTI TIPICI

Come detto in precedenza nel secondo capitolo dell'elaborato, la cucina del Friuli-Venezia Giulia è un caleidoscopio d'influenze e sapori, frutto dell'incontro tra gusti e ricette di origine mitteleuropea, slava e veneta. Si tratta di una regione che ha saputo conservare le proprie autentiche usanze e farne un punto di forza, in cui le ricette sono il risultato di una cucina essenzialmente povera ma sapiente, dove la miscela di più ingredienti, il recupero degli avanzi e l'esigenza di conservare gli alimenti per l'inverno hanno generato nuovi prodotti gastronomici, oggi ben radicati nella tradizione. Al visitatore basta, dunque, spostarsi da una città all'altra per vivere esperienze culinarie molto diverse tra loro, che vanno dalla cucina montana delle Alpi della Carnia a quella lagunare delle città che si affacciano sull'Adriatico[203]. Ed è proprio su quest'ultima area, la Bassa friulana appunto, che si svolgerà l'analisi riguardante i vari prodotti tipici e le diverse manifestazioni enogastronomiche che caratterizzano una zona ricca da un punto di vista naturalistico, culturale e storico.

[202] www.alpe-adria-radweg.com
[203] Tratto da *Guida turistica Lonely Planet*, Friuli-Venezia Giulia, Torino, EDT, 2016.

Nel comune di Latisana, la cui cucina è caratterizzata da una molteplicità di sapori tipici friulani e influenzata dalla vicinanza del mare, l'evento enogastronomico per eccellenza è *Settembre D.O.C.*, che da più di vent'anni coniuga enogastronomia, cultura, musica, sport e spettacolo per una durata di tre giorni in grado di coinvolgere tutto il centro storico di Latisana. Si svolge nel secondo fine settimana di settembre ed è organizzato dall'Associazione Pro Latisana in collaborazione con l'Amministrazione Comunale. Si tratta di una sorta d'itinerario enogastronomico che attraversa tutto il centro città, offrendo la possibilità di conoscere i prodotti tipici del territorio, in particolare i vini provenienti dalla zona DOC Latisana, e una ricca varietà di birre artigianali; i piatti a base di pesce, come i gamberi di fiume, i calamari e le Sarde in *saor*[204] e i piatti più tradizionali come il *Frico* con la polenta, il salame all'aceto, la *Pitina*, il prosciutto e lo speck di Sauris. Inoltre, a Gorgo, piccola frazione di Latisana, il Circolo Giovanile del paese durante l'ultima settimana di Aprile e la prima di Maggio, organizza la *Sagra degli Asparagi*, chiamata *AsparaGorgo*, la tradizionale sagra dell'asparago bianco. Alle sue spalle ha una lunga tradizione, poiché da piccola festa di borgata della prima metà del Novecento, allietata solamente dall'accompagnamento della fisarmonica, si è trasformata nel tempo diventando una più complessa e ricca manifestazione comprendente varie e coinvolgenti iniziative. La svolta di questa sagra ha avuto inizio circa trent'anni fa, con l'avvio, nei terreni di Gorgo, di un progetto sperimentale da parte dell'*Agenzia regionale per lo sviluppo rurale* (ERSA) per sfruttare l'acqua calda termale che scorre nel sottosuolo e accelerare il riscaldamento del terreno, con lo scopo di favorire la diffusione delle varietà precoci dell'asparago bianco. Ciò ha determinato che, oltre al comune di Tavagnacco, anche la frazione Latisana si legasse indissolubilmente alla produzione del turione bianco[205].

Lignano Sabbiadoro essendo una penisola disegnata dalla foce del Tagliamento, è molto ricco di prodotti ittici del mare Adriatico. Ne sono un esempio la *Cannocchia di nassa* e la *Passera.* La prima fa parte della categoria dei crostacei freschi commercializzati vivi per mezzo di un vivaio installato a bordo provvisto di ricircolo d'acqua; viene pescata viva, attratta da trappole, dette *nasse*, munite di esca, le quali vengono opportunamente innescate con pesci freschi o congelati, prevalentemente sardine, e calate in corrispondenza di aree sabbiose o fangose del territorio marino regionale, da Punta Sottile (TS) a Punta Tagliamento (UD) comprendente i compartimenti marittimi di Trieste e Monfalcone. Sempre nella stessa zona è presente la *Passera*, un pesce fresco, anch'esso

[204] Antipasto a base di sarde condite con cipolle in agrodolce, tipico della cucina veneziana ma molto diffuso nei comuni di Latisana e Lignano Sabbiadoro. Fonte: www.turismofvg.it
[205] www.prolatisana.it

commercializzato vivo, pescato nei mesi invernali da fine novembre a metà febbraio attraverso reti da posta a sbarramento, le *passelere*, uno dei sistemi antichi ancora in uso, adatte a catturare pesci che si muovono in velocità[206].

Per iniziativa di alcuni pescatori locali di professione, nel 1984 in questo comune nasce la *Festa delle Cape*, organizzata negli anni a seguire da un'associazione di promozione sociale, l'Associazione A.P.S "Al Mare", insieme al Comune di Lignano. La manifestazione, che si svolge nel mese di marzo a Lignano Pineta ha lo scopo di promuovere il valore ittico del confinante Mare Adriatico e fare conoscere i piatti a base di pesce a residenti e turisti, dove mantenendo le vecchie tradizioni culinarie, vengono serviti i classici piatti a base di cappelunghe o *Cannolicchi* saltati in padella, sarde alla griglia, impannate e in saor, vongole o *Peverasse*, calamari, seppioline e molte altre specialità locali pescate nella zona in questione.

Per quanto riguarda le principali manifestazioni organizzate nei comuni situati lungo il fiume Stella, il quale fornisce il territorio di numerose specie ittiche, durante il ponte del primo novembre, l'Amministrazione Comunale di Rivignano organizza ogni anno la *Fiera dei Santi*. Questa fiera rappresenta da sempre un appuntamento di fondamentale importanza nella vita della comunità, poiché le sue origini sono lontane nel tempo e negli ultimi anni, è divenuta sempre più rilevante e ricca di appuntamenti di notevole spessore, tanto da richiamare visitatori da tutta la regione. Da un punto di vista gastronomico, la fiera è dedicata alle zucche, prodotto tipico in tutte le sue forme, ma sono presenti numerosi stand che propongono i diversi piatti tipici della regione. Sempre a Rivignano ma nella piccola frazione di Ariis, nel mese di luglio si svolge la sagra paesana in onore di San Giacomo Apostolo, il patrono di Ariis. Organizzata accanto al fiume Stella, vicino al Parco *Villa Ottelio-Savorgnan*, la cosiddetta *Sagra della Bisate*[207] offre una degustazione della cucina locale friulana, in particolare di piatti a base di anguilla e, in collaborazione con altre associazioni locali, viene organizzata una discesa con le canoe sul fiume Stella.

---

[206] www.ersa.fvg.it

[207] L'anguilla, però, è stata inserita nella *Lista Rossa* dell'*Unione Internazionale per la Conservazione della Natura* (IUCN), che riunisce tutte le specie in pericolo critico, ovvero il gradino immediatamente precedente l'estinzione. In seguito a queste problematiche, la Comunità Europea ha emanato il Regolamento 1100/07, che ha come oggetto la protezione e lo sfruttamento sostenibile dell'anguilla nelle acque comunitarie, istituendo misure per il ripristino dello stock. In risposta al regolamento comunitario il Friuli-Venezia Giulia, insieme a otto regioni italiane ha elaborato un Piano Nazionale di Gestione (PNG), le cui misure si concretizzano nelle seguenti attività: monitoraggio dello stock di anguilla nelle acque costiero-lagunari, misure di gestione per la pesca dell'anguilla, programmazione ambientale e interventi di ripopolamento.

Proseguendo con l'analisi, un importante e pregiato prodotto tipico presente a Muzzana del Turgnano, località diventata una delle più importanti protagoniste dell'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia, è il *Tartufo bianco*, che si trova nel *Bosco di Baredi e la Selva d'Arvonchi*, i resti dell'antica foresta planiziale, *Silva Lupanica*, meta di naturalisti e botanici. Il tartufo bianco pregiato, *tuber magnatum*, è considerato il re della tavola capace di impreziosire una moltitudine di piatti semplici, cresce in simbiosi con alcune delle essenze arboree tipiche dei boschi planiziali e fruttifica nei mesi autunnali. Presente nelle regioni dell'Italia centro-settentrionale, la sua raccolta in Friuli-Venezia Giulia è consentita solamente a coloro dotati di un cane addestrato e soprattutto in possesso del "permesso raccolta tartufi", istituito dalla Legge regionale n.23 del 16 agosto 1999, nel periodo di ottobre/novembre. Inoltre, detiene la prima certificazione mondiale di un tartufo raccolto in un bosco a sua volta certificato secondo il *Programma di Valutazione degli schemi di certificazione forestale* (PEFC), il più importante schema di certificazione per la gestione forestale sostenibile. Tale certificazione è, sostanzialmente, una catena di custodia relativa al sistema di gestione adottato *dall'Associazione Muzzana Amatori Tartufi*[208]*(M.A.T.)*, la quale considera questo prodotto un bell'esempio di valorizzazione della risorsa forestale locale e un ottimo biglietto da visita per la valorizzazione di tutto il territorio della Bassa friulana. Questo pregiato tubero, viene festeggiato ogni anno dal 2011 nella sua terra di crescita nel mese di novembre durante i tre giorni di fiera *Trìfule in fieste*, la fiera del tartufo bianco pregiato friulano. La manifestazione, organizzata dall'associazione M.A.T., permette di degustare il tartufo bianco in abbinamento con i migliori vini del Friuli-Venezia Giulia, in menù sopraffini ma dai costi contenuti, serviti in un ristorante allestito per l'occasione nel cuore del paese. Infine, durante i tre giorni della festa, oltre al tartufo abbinato con polenta, pasta fresca e manzo, sono presenti anche i grandi piatti della cucina regionale della Carnia, delle Valli del Natisone e della Bassa friulana e gli esperti tartufai saranno a disposizione per spiegare l'arte della raccolta e la storia del pregiato tubero bianco friulano[209].

Inoltre, Muzzana del Turgnano, insieme ai comuni di Carlino, Castions di Strada, Palazzolo dello Stella e Precenicco, organizza nel mese di maggio l'evento *Boschi in Festa*, un appuntamento incentrato sulla promozione naturalistica e turistica del territorio

[208] Associazione senza scopo di lucro, rivolta a residenti e non, che ha la scopo principale di diffondere le conoscenze sui tartufi, in particolare quelli di Muzzana del Turgnano e favorirne la crescita in una armoniosa e rispettosa gestione del territorio boschivo. Le attività sono orientate allo studio della biologia dei tartufi, alle prospettive di miglioramento produttivo, all'aspetto gastronomico e infine alla crescita del patrimonio socioculturale della popolazione locale. Fonte: www.muzzanamatoritartufi.it

[209] www.turismofvg.it

della Bassa, in grado di creare un sistema tra alcune piccole realtà locali e generare valore partendo dalla condivisione dell'ecosistema. La manifestazione ha quindi lo scopo generale di promuovere la conoscenza dei boschi planiziali, un enorme patrimonio naturalistico, importante da conoscere per consentirne la tutela e la conservazione. La festa, dalla durata di tre giorni, inizia a Carlino con la mostra-mercato e la degustazione di prodotti enogastronomici del territorio; il giorno seguente, nel *bosco Boscat* di Castions di Strada viene organizzato un workshop di fotografia e a Muzzana del Turgnano, presso l'agriturismo *Là di Anselmi*, la manifestazione entra nel vivo con una degustazione dei prodotti locali e l'accompagnamento di musiche suggestive. Nell'ultima giornata, l'evento prosegue con un percorso cicloturistico tra i boschi della Bassa, con partenza dalla piazza del Porto di Precenicco e sosta per il pranzo presso l'area ricreativa del *bosco Brussa* di Palazzolo dello Stella[210].

Un'altra manifestazione promossa da più comuni, appartenenti alla Bassa friulana, Carlino, Muzzana del Turgnano, Porpetto, San Giorgio di Nogaro, Torviscosa e Marano Lagunare è *ItinerAnnia, tra gusto e l'arte*. Si tratta di una grande evento, organizzato nel mese di giugno a San Giorgio di Nogaro, che fonde le migliori tradizioni del territorio per conoscere a trecentosessantacinque gradi tutte le peculiarità della Bassa friulana, in un insieme d'iniziative che vede susseguirsi ininterrottamente spettacoli, mostre, conferenze, musica, sport e divertimento per pubblico di ogni età. I protagonisti principali sono le decine di stand dedicati ai prodotti artigianali, agroalimentari ed enogastronomici tipici della zona, che diventano spesso dei veri e propri ristoranti all'aperto dov'è possibile assaggiare prelibatezze di alta cucina. L'obiettivo consiste nel coniugare l'anima di un'autentica festa popolare con la cooperazione di più comuni per un progetto di valorizzazione di una vasta area, caratterizzata da peculiarità enogastronomiche, artigianali e attività produttive e da una ricchezza storica, culturale e ambientale[211].

A Carlino, invece, comune situato nella parte più meridionale della bassa friulana fino a lambire per un tratto la Laguna di Marano, viene organizzata la *Fiera dei prodotti tipici* dalla Pro Loco Carlino. L'obiettivo dell'evento è quello di incuriosire e stimolare il desiderio di scoperta di tutte le numerose peculiarità e prodotti enogastronomici che la regione friulana offre. In questa zona, dunque nella parte meridionale del territorio, vi è un luogo di confine e di contaminazione tra terra e acqua, tra agricoltori e pescatori, in cui le radici delle viti entrano a contatto con le acque salse e in cui il branzino, molto apprezzato

[210] www.comune.muzzanadelturgnano.ud.it
[211] www.itinerannia.com

in cucina per le carni sode, gustose e povere di lische, cresce nelle valli da pesca, proprio dove il mare e la terra si compenetrano. Per tre giorni nel mese di settembre la piazza di Carlino si riempie di stand enogastronomici e il visitatore ha la possibilità di fare esperienza dei sapori locali: il branzino, appunto, preparato crudo, affumicato e alla griglia, i molluschi, quali vongole, cozze e *fasolari*, una tipologia di molluschi bivalvi, i formaggi della Latteria di Carlino, i vini Doc Annia, il tartufo, l'olio d'oliva, il *Miele Millefiori di Laguna Friulana*[212] e il dolce tipico di Carlino, *Colaçs di Cjarlins* biscotti preparati con le nocciole.

Nel comune di Marano lagunare, in particolare, le peculiarità del pesce delle valli situate nella sua laguna consiste nel metodo di organizzazione produttiva dell'ecosistema lagunare, ancora oggi praticato ma risalente ai primi insediamenti di pescatori in queste zone. Pesci, molluschi e crostacei vengono allevati con tecniche semi-intensive integrate con metodi tradizionali e sono alimentati quasi esclusivamente con organismi naturalmente presenti nella valle. Questa pratica è utile alla difesa dell'ambiente, creando un paesaggio ideale per l'avifauna stanziale e migratoria e permette di ottenere un pesce pregiato per sapore e consistenza, facilmente distinguibile da quello proveniente da allevamenti intensivi. In questo caso, è storica *la Cooperativa pescatori "San Vito"*, fondata nel 1940 in forma societaria cooperativistica e rinnovata nel 1951 nell'attuale società cooperativa a responsabilità limitata, ha come obiettivo la tutela dei pescatori e la valorizzazione dei prodotti della pesca e della molluschicoltura, oltre che la commercializzazione dei prodotti ittici per conto dei soci[213]. Pertanto, da anni Marano lagunare è sede di abbondanti allevamenti di pesce di valle, quali i cefali[214], le orate, i branzini e le anguille che forniscono tutte le tavole della regione Friuli-Venezia Giulia. Le specialità maranesi sono il cosiddetto *El bisato in spéo*, ovvero l'anguilla allo spiedo che essendo un pesce molto grasso necessita di un lungo procedimento di cottura. L'anguilla viene tagliata a piccoli pezzi, infilata, insieme a fettine di pane e foglie di alloro su bastoni di legno e poi messa

[212] Deriva dal nettare di numerose piante erbacee, arbustive e arboree che vegetano nelle aree lagunari e perilagunari friulane. Deve la sua tipicità al gusto particolare, allo stato fisico, in genere liquido, e al colore ambra più o meno scuro, il quale varia a seconda del periodo di raccolta del nettare da parte delle api e delle aree di raccolta. L'aroma è di media intensità, leggermente speziato e fruttato. Il sapore è deciso, con note amare e salate. Fonte: www.ersa.fvg.it

[213] Tratto da *Tesori nascosti in Friuli Venezia Giulia*, realizzata da Agenzia regionale per lo sviluppo rurale-ERSA, 2009.

[214] Nella zona in questione e anche in quella di Grado, i cefali vengono puliti e messi sotto sale, sono i cosiddetti *Sievoli soto sal*, la cui tradizione risale all'usanza dei pescatori di Grado e Marano che, quando la pesca era abbondante, pulivano i cefali e li mettevano sotto sale in vasi di cocci, invece che gli attuali piccoli recipienti di vetro. Si tratta di un prodotto preparato dalle famiglie dei pescatori, dai ristoratori o da qualche piccolo esercizio di pescheria, sempre rispettando le più comuni prescrizioni igieniche. Inoltre, i *sievoli*, tolti dal sale, possono essere preparati in *saor* o semplicemente conditi con olio e aceto. Fonte: www.ersa.fvg.it

allo spiedo, dove si sgrassa diventando gustosa e digeribile. A Lignano e a Marano lagunare, oltre che a Grado è possibile assaggiare anche il *Brodetto*, un piatto in cui il pesce, privato delle spine e passato al setaccio, viene servito con crostini di pane. Un tempo, quando le risorse non erano molte, quest'operazione consentiva di utilizzare anche quel pesce povero, ricco di spine, ma oggi vengono aggiunte le seppie, le canocchie e le *schile*, piccoli gamberetti di laguna serviti con la polenta o fatte assieme a pesci e crostacei in varie forme nella classica piccola frittura detta *ribaltavapori*[215].

Infine, a Marano Lagunare, nel mese di luglio viene organizzata una manifestazione incentrata sulla gestione della pesca e la promozione dei molluschi bivalvi, obbiettivo principale, appunto del Consorzio molluschi bivalvi di Grado, Lignano e Marano Lagunare. L'evento, *Fasolari e peverasse in festa*, propone ai partecipanti piatti a base di pesce, quali il pasticcio dell'Adriatico, le vongole comuni dette *peverasse,* tipiche del luogo e cozze al salto, le sarde in *saor*, i *fasolari* al gratin o crudi e i calamari e gamberoni, il tutto accompagnato con i vini locali regionali.

Viaggiando tra i sapori del Friuli-Venezia Giulia non si assaggiano solamente piatti a base di carne di maiale. Tanto è vero che in una regione a forte presenza multiculturale, la cucina ha dovuto da secoli poter accontentare anche quella parte della popolazione che per ragioni culturali non la mangia: dal vicino Ghetto di Venezia sono approdate già dal XVI secolo decine di ricette con alternative al suino.

La tradizione più curiosa e sorprendente è quella dell'oca: nella zona di Morsano al Tagliamento e, nella Bassa friulana, Palmanova e Aiello del Friuli le oche sono allevate da tempi molto lontani[216]. In particolare, nella città-fortificata di Palmanova è una tradizione preparare con la carne di esemplari provenienti da allevamenti friulani il *Guanciale cotto affumicato*, il quale viene conciato con sale, spezie e zucchero, quindi poi legato e trasferito in appositi locali per l'affumicatura a base di legno di faggio. Invece, sempre tipico di Palmanova e della zona di pianura di Aiello del Friuli sono: il *Petto d'oca affumicato*, un preparato artigianale che prevede l'impiego di oche di razza Tolosana, che viene speziato con pepe, rosmarino, foglie di alloro e bacche di ginepro e fatto affumicare a freddo in camere in cui viene bruciata legna di faggio, quercia e aromi che variano da produttore a produttore. Il *Prosciutto crudo d'oca*, la cui origine risale al XV secolo e il *Salame d'oca friulano*, che si ottiene con carni d'oca e di spalla di suino in uguali quantità. Il *Prosciutto cotto d'oca* è un'altra prelibatezza della produzione di queste zone, ottenuto

[215] Tonizzo A., *La cucina friulana dalle risorgive al mare*, Treviso, De Bastiani, 2009.
[216] Tratto da *Guida turistica Lonely Planet*… op.cit. p.291.

esclusivamente da carne d'oca e lo *Speck d'oca*, dove viene utilizzato il petto d'oca, che per creare lo speck, viene salato, speziato, stagionato, arrotolato e, conseguentemente, affumicato per poi venire insaccato. Infine, il piatto chiamato *Porcaloca* a base di oca ripiena con pregiato filetto di maiale, cucita, legata, cotta al forno e, in ultimo, affumicata[217]. Per quanto riguarda i vari eventi enogastronomici in questa parte della Bassa friulana, il comune di Fiumicello nel mese di luglio organizza la *Mostra regionale delle pesche*. Qui le aziende agricole dedicano molta parte dei loro terreni agli alberi di pesco e durante questa manifestazione le strade del comune sono meta di un numeroso pubblico di appassionati a km 0. L'obiettivo della mostra è di puntare maggiormente sulla valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli del territorio e sulle aziende agricole che operano nel settore orticolo. Proseguendo, a Corgnolo di Porpetto tra il mese di luglio e agosto, la Pro Loco di Corgnolo organizza la *Sagra del Toro*, che si contraddistingue per il famoso toro allo spiedo cotto per circa venti ore, accompagnato da piatti a base di carne di maiale e di pollo. Nel mese di ottobre, invece nel piccolo borgo di San Martino di Terzo Aquileia si tiene la *Festa della zucca*, elemento protagonista negli addobbi dell'intero borgo, nelle lezioni di cucina e nei stand enogastronomici che propongono pietanze a base d'oca e di zucca. Le vie del borgo sono inoltre il palcoscenico della rievocazione storica che è un viaggio nelle storie vissute e narrate della vita di contadini, nobili, artigiani, cavalieri e vagabondi che secoli fa vivevano in queste terre[218].

3.3.1 Le zone DOC della Bassa friulana e le principali aziende vitivinicole

Nella regione del Friuli-Venezia Giulia, la viticoltura è sostanzialmente distribuita nella fascia meridionale, poiché la zona più a nord, prettamente montuosa e dal clima decisamente rigido, è poco adatta alla coltura della vite. Nell'area d'analisi, ovvero nella Bassa friulana, si trovano tre principali zone DOC di produzione, in cui la vite presenta un insediamento molto significativo: *DOC Friuli Latisana*, *DOC Friuli Annia* e *DOC Friuli Aquileia*, le quali hanno in comune la vicinanza del mare Adriatico, che crea un eccezionale microclima nell'entroterra, ideale per la viticoltura.

A sud-ovest della regione, in prossimità del confine con il Veneto, si trova l'area *DOC Friuli Latisana*, comprendente quei comuni della Bassa di Ronchis, Latisana, Lignano Sabbiadoro, Rivignano Teor, Pocenia, Palazzolo dello Stella, Precenicco e parte

[217] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *I sapori di una regione*, edizione speciale realizzata dal settore Iniziative Speciale del TCI, Milano, Touring Editore, 2006.
[218] www.girofvg.com

del territorio comunale di Muzzana del Turgnano. Questa regione è caratterizzata dalla presenza di terreni sabbiosi-argillosi di difficile lavorazione, ricchi però di sali minerali che conferiscono ai suoi vini un aroma particolare. A partire dal 1976, anno seguente la costituzione della zona a denominazione di origine controllata, ha iniziato ad essere operativo il *Consorzio di Tutela Vini DOC Friuli Latisana*, un ente che si pone come obiettivo la valorizzazione di questi vini. Tra le aziende produttrici che vi vanno parte e che sono situate lungo la *Strada del Vino Friuli Latisana e Friuli Annia*, sono l*'Azienda Vitivinicola* di Lorenzonetto Guido e l*'Azienda Agricola Isola Augusta* di Massimo Bassani[219].

Figura 10 – Ingresso dell'azienda Lorenzonetto lungo la strada statale. (fotografia dell'autrice*)

La prima attività, è una società semplice agricola, ubicata a Pertegada di Latisana lungo la strada statale che conduce a Lignano Sabbiadoro; si tratta di una zona strategica che vede l'arrivo in azienda di numerosi turisti stranieri, per la maggior parte austriaci, tedeschi e russi, i quali si dirigono o giungono da Lignano, dove trascorrono periodi di villeggiatura.
La vicinanza del mare di questi terreni, i quali si caratterizzano per la loro tenacia data dal limo unito all'argilla, consentono un equilibrato sviluppo dei vigneti, ma anche di ottenere un'ampia gamma di aromi e profumi che danno vita ad un olio pregiato. In particolare, l'arte della vinificazione e della coltivazione dei vigneti viene tramandata da generazione a

[219] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *I sapori di*…op.cit., si veda a tal riguardo p.156 "Opportuno è ricordare che la zona *DOC Friuli Latisana* è rinomata fin dal XV secolo, periodo in cui il figlio del doge Andrea Vendramin, Bartolomeo, si trasferì nel feudo di Latisana e vi creò un allevamento di cavalli. Questo contribuì a dare impulso alle coltivazioni della vite, che ben presto si diffuse a Venezia con il nome di *vino della Tisana*."

generazione dalla famiglia Lorenzonetto di origine Veneta, giunta in Friuli-Venezia Giulia nel 1968, e tiene conto delle antiche tradizioni seppur aggiornandosi sulle moderne tecniche sia viticole sia enologiche. A tal proposito, negli ultimi dieci anni l'azienda ha optato per l'acquisto di macchine enologiche e vasi vinari di alta tecnologia, realizzate in acciaio inox, con lo scopo di ottenere vini con proprietà organolettiche di sempre migliore qualità, mentre le lavorazioni di potatura, invernale ed estiva, avvengono mediante tecniche manuali che permettono di distinguere accuratamente i tralci con migliore attitudine alla produzione di uve di qualità. La vendemmia viene effettuata sia manualmente sia a macchina in modo da garantire una selezione delle uve ed una pulizia delle stesse riposte nei contenitori per il trasporto in cantina. Alcuni vini prodotti in questa azienda sono il *Friuli Latisana Merlot DOC*, un vino fermo di colore rosso rubino più o meno intenso e da un profumo lievemente erbaceo, con sentori di frutta a bacca rossa e il *Friulano DOC* un vino fermo bianco, di colore giallo paglierino e con un profumo fine, delicato, intenso e al gusto ha sentori di mandorla[220].

Figura 11 – Particolare dell'azienda Isola Augusta.

Per quanto riguarda l'*Azienda Agricola Isola Augusta*, essa è di proprietà del Dott. Massimo Bassani, il presidente del *Consorzio DOC Friuli Latisana.* Si estende su 74 ettari tra il fiume Tagliamento e il fiume Stella, nel comune di Palazzolo dello Stella, ubicazione strategica per chi esce dal casello autostradale di Latisana. Grazie a questa collocazione, anche a pochi minuti da Lignano Sabbiadoro o dal suggestivo corso navigabile del fiume Stella, sono molti i turisti tedeschi e austriaci, specialmente d'estate, che si recano per l'acquisto del vino, per poi mantenere contatti via mail e farsi spedire il prodotto durante il resto dell'anno. L'azienda, da sempre attenta all'impatto ambientale, negli ultimi anni si è ulteriormente impegnata su questo fronte adottando le migliori e più avanzate tecnologie, come i pannelli fotovoltaici e un sistema di produzione di vini altrettanto avanzato ed eco-sostenibile. *Isola Augusta* è stata acquistata

* Le fotografie proposte in seguito sono opera dell'autrice, quando non diversamente indicato.
[220] Intervista con Mara Lorenzonetto e notizie provenienti da www.lorenzonetto.it.

da Renzo Bassani, padre di Massimo Bassani negli anni Cinquanta e agli inizi era incentrata sull'allevamento di bestiame e la produzione di formaggio, per poi orientarsi esclusivamente all'attività vitivinicola e ad una produzione limitata ma di grande qualità di olio d'oliva e di miele. Nel complesso aziendale è presente anche un elegante agriturismo in piena regola con dieci comodi appartamenti agrituristici che propone la visita in cantina, insieme alla degustazione di vini, spumanti e grappe aziendali, il tutto accompagnato da stuzzichini o piatti della tradizione, anche a base del pescato di giornata. Il fiore dell'*Isola Augusta* è il *Friuli Latisana Merlot Novello*, un vino da tavola, rosso rubino e fruttato, a produzione limitata ottenuto con macerazione carbonica, ideale con primi e secondi piatti delicati e formaggi freschi[221].

Nei comuni di Carlino, San Giorgio di Nogaro, Marano Lagunare, Torviscosa, Porpetto, Bagnaria Arsa e Muzzana del Turgnano è presente la zona *Doc Friuli Annia*. Sebbene l'istituzione della zona DOC risalga solo al 1995, questa regione era già conosciuta e apprezzata durante il periodo romano, come testimoniano i ritrovamenti archeologici di numerose anfore vinarie. A controllare che la produzione sia rispettosa dei rigidi canoni che prevedono le zone DOC, nel 1996 è sorto anche in quest'area un Consorzio di tutela dei vini. Inoltre, sempre lungo la *Strada del Vino Friuli Latisana e Friuli Annia* è situata l'*Azienda Agricola Bortolusso*.

La cantina fondata da Emiro Bortolusso, si trova a Carlino, in un ambiente di grande suggestione naturalistica, dove le viti affondano le loro radici in un misto di terra salmastra che conferiscono un caratteristico e unico sapore al vino. È collocata in una posizione strategica ai confini con la Laguna di Marano, in grado di attirare numerosi turisti stranieri di provenienza tedesca, austriaca e russa. I figli, Sergio e Clara Bortolusso, a cui il padre ha tramandato anni d'esperienza in questo settore, conducono oltre 45 ettari di vigneto, non trascurando la tradizione, ma comunque utilizzando una moderna tecnologia che garantisce una costante crescita qualitativa. Difatti l'azienda, il cui obiettivo è quelli di produrre dei vini di ottima qualità, da diversi anni ha iniziato a dare sempre maggiore importanza e cure ai vigneti della proprietà cercando di ottenere uve sempre in grado di esprimere prodotti finali tipici tramite alcune operazioni essenziali, come le concimazioni organiche, i trattamenti antiparassitari minimi e mirati a prevenire eventuali problemi con costante monitoraggio dei vigneti. In questa cantina la vendemmia avviene sia in maniera manuale che meccanica e all'imbottigliamento viene posta una particolare attenzione, che precede sempre 30-60 giorni l'immissione sul mercato delle bottiglie. Tutto

[221] Notizie provenienti da www.isolaugusta.com

ciò nel rispetto della tradizione e della convivialità, ma senza tralasciare la grande evoluzione del mercato dei vini di qualità, sempre più globalizzato ed attento ai prodotti di spicco dell'enologia italiana ed in particolare friulana. Tra i vini prodotti dalla coltivazione dei vigneti della zona *DOC Friuli Annia*, spicca il tipico *Annia Spumante*, il quale nell*'Azienda Agricola Bortolusso* prende il nome di *Spumante Emiro*. Vengono utilizzati tre tipi di uve in diverse percentuali, *Pinot bianco*, *Cahrdonnay* e *Ribolla gialla*, ha un colore giallo paglierino, un profumo delicato ed elegante ed è ottimo per l'aperitivo o da abbinare con piatti a base di pesce[222].

Figura 12 - Veduta della cantina Bortolusso.

La zona di produzione *Doc Friuli Aquileia*, invece, interessa dodici comuni della Bassa friulana attorno ad Aquileia e Cervignano del Friuli: Bagnaria Arsa, Fiumicello, Villa Vicentina, Ruda, Campolongo Tapogliano, Aiello del Friuli, Visco, San Vito al Torre ed in parte il territorio comunale di Santa Maria La Longa, Palmanova, Terzo di Aquileia e Gonars. Questa zona è particolarmente interessante perché affonda le sue radici storiche al periodo romano, quando Roma si faceva inviare vini e altri prodotti locali molto apprezzati da imperatori e altri importanti funzionari dell'impero. Inoltre, stando a fonti storiche, l'agricoltura, e con essa la viticoltura sono giunti in Friuli-Venezia Giulia in seguito all'arrivo delle legioni romane, che avevano fatto di Aquileia il centro più importante di

[222] Intervista con Clara Bortolusso e notizie provenienti da www.bortolusso.it

tutta l'attuale area del nord-est italiano. Ciò sta quindi a indicare che il comune di Aquileia e dintorni ha probabilmente la più lunga tradizione vitivinicola di tutta la regione.

Figura 13 – Veduta della cantina Tenuta Ca' Bolani (Fonte: www.turismofvg.it)

A curare gli interessi dei produttori della zona, quali la famiglia Zonin della *Tenuta Ca' Bolani* e Giovanni Donda *dell'Azienda Vini Donda*, c'è il *Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Aquileia*, ente costituito nel 1976, che si occupa della valorizzazione sul piano commerciale e culturale di una delle perle della viticoltura friulana: *il Refosco dal peduncolo rosso*[223]. La *Tenuta Ca' Bolani* della famiglia Zonin, di cui il direttore responsabile è Marco Rabino, presidente del *Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Aquileia*, si trova a Cervignano del Friuli nel cuore del borgo medioevale di Strassoldo e sorge nel cuore della zona *DOC Friuli Aquileia*. Il territorio che circonda la Tenuta offre numerose opportunità di scoperte storiche, culturali, naturalistiche e di tempo libero, come ad esempio i castelli di Strassoldo, le mura della città-fortezza di Palmanova, il centro storico di Aquileia, la città di Grado con la sua laguna e la riserva naturale della Foce dell'Isonzo.
L'azienda in questione, rappresenta una delle più importanti estensioni a vigna del nord Italia con una superficie totale di circa 600 ettari vitati e nel 1970 fu la prima realtà vitivinicola acquisita dalla famiglia Zonin, al di fuori del Veneto, che l'ha riportata al massimo splendore facendone una delle gemme più preziose della vitivinicoltura friulana. Il terreno è costituito da oltre dieci varietà di vitigni sia autoctoni che internazionali, come il *Refosco dal Peduncolo Rosso*, il *Glera*, il *Friulano*, lo *Chardonnay*, il *Pinot Grigio* ed il

[223] Tratto da Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *I sapori di*…op.cit., si veda a tal riguardo p.151 "Questo vino autoctono è presumibilmente un discendente del celebre *Pucinum*, il vino rosso preferito dalla moglie dell'imperatore Augusto. Oggi i produttori del consorzio stanno lavorando per il rilancio di questo vitigno e per riportare alla ribalta mondiale questo vino unico che affonda le sue radici proprio nelle terre attorno ad Aquileia."

Müller Thurgau. Una nota particolare la merita il *Refosco dal Peduncolo Rosso*, autoctono friulano, che nella Tenuta Ca' Bolani ha trovato un habitat ideale per esprimere al meglio tutte le sue straordinarie potenzialità: struttura, concentrazione ed è frutto di estrema eleganza e morbidezza. Non è quindi un caso che circa 40 ettari dell'azienda siano dedicati proprio a questo autoctono vanto dell'enologia friulana. Inoltre, la cantina della tenuta è stata progettata ed edificata secondo criteri ecosostenibili, poiché l'utilizzo di tecniche sostenibili in agricoltura ed in particolare nell'attività vitivinicola, fondamentali per il rispetto dell'ambiente e del consumatore, è un punto fermo della missione di tale azienda. A tal proposito, il moderno impianto fotovoltaico, installato sul tetto della cantina, copre il 20% del fabbisogno energetico della stessa e l'attività vitivinicola ricorre a moderni sistemi di produzione e vinificazione che permettono di mantenere la tipicità delle singole varietà[224].

Figura 14 – Ingresso dell'azienda vitivinicola Donda.

Infine, l'Azienda di Giovanni Donda è ubicata nel centro storico di Aquileia e vede la sua origine già nel 1924 quando Giovanni Battista Donda giunge da Scodovacca di Cervignano del Friuli e acquista 13 ettari di terreno, di cui oggi sono 6 a vigneto, nella campagna circostante del comune, caratterizzata da alberature, come pioppi, gelsi, ontani e soprattutto dalla vicinanza del microclima lagunare. Pertanto, le peculiarità climatiche, la storia, la ricerca costante della qualità e la tradizione, tramandata per tre generazioni della famiglia Donda, costituiscono le potenzialità di quest'azienda. Oggi l'attività è affidata a Giovanni Donda, il quale ha lo scopo di incrementare le potenzialità specializzandosi nel settore della viticoltura, attraverso una ricerca continua di miglioramento tecnologico e soprattutto qualitativo, aprendosi anche alle nuove tecniche di imbottigliamento. La raccolta dell'uva avviene a mano e la vinificazione si attua in botti di acciaio inox a temperature controllate con l'affinamento di parte del vendemmiato in botti di legno di

[224] Notizie provenienti da www.cabolani.it

rovere, utilizzano dunque il sistema *barrique*[225]. Tra i vari vini prodotti è presente il *Friuli Aquileia Sauvignon*, un vino bianco, fermo di colore giallo paglierino più o meno carico, caratterizzato da forza, struttura e inconfondibile classe accanto ad una notevole morbidezza. Contraddistinto da un aroma prorompente tipico che richiama la salvia, la menta e il peperone, è ideale come preludio al pasto e per accompagnare i primi piatti speziati, formaggi di media stagionatura e pietanze a base di pesce. Il *Friuli Aquileia Cabernet franc*, invece, ha un aroma estremamente intenso e spiccatamente erbaceo, dal colore rosso rubino che sfuma nel violaceo. Se giovane è protagonista delle tavole con carni rosse ed arrosti, mentre se è leggermente invecchiato si accosta alla selvaggina e formaggi saporiti e stagionati[226].

[225] Botticella di legno di rovere di capacità compresa tra 225 e 228 litri, nella quale si conservano alcuni vini di alta qualità con l'obiettivo di arricchirne il sapore o l'aroma. Questo sistema cede al vino note speziate, vanigliate, resinose e affumicate. Fonte: www.treccani.it

[226] Notizie provenienti da www.vinidonda.it

CONCLUSIONE

La Bassa friulana è stata presentata come una zona in grado di contribuire a valorizzare e promuovere la regione del Friuli-Venezia Giulia, quale destinazione turistica interessante da un punto di vista paesaggistico, storico-artistico ed enogastronomico. In particolare, per quanto riguarda quest'ultimo aspetto, la cucina di tale regione è un caleidoscopio d'influenze, sapori e tradizioni capace di attirare sempre più quella categoria di consumatori mossi dalla curiosità di degustare i piatti tipici di una località e capire cosa si nasconda dietro a ciò che mangia.

Il presente lavoro ha messo in evidenza le ragioni che hanno comportato il ripopolamento delle aree rurali italiane, le quali vengono investite da nuove funzioni residenziali, turistiche ed ecologiche, aggiungendosi all'attività agricola tradizionale. Nella maggior parte dei casi, il trasferimento in campagna è una libera scelta dettata dal desiderio di usufruire di una condizione abitativa diversa da quella urbana e tale riscoperta si evolve nell'utilizzo del territorio rurale a fini ricreativi e turistici, poiché considerato luogo di piacere e di consumo. Come conseguenza a ciò, il concetto di ruralità, da sempre sinonimo di antico e di ambiente arretrato, viene abbandonato, accettando l'idea che il mondo rurale, grazie ad un'adeguata politica di sviluppo sia in grado di frenare il processo di crisi economico-strutturale, ma anche di salvaguardare il patrimonio ambientale e paesaggistico. Pertanto, un ruolo fondamentale all'interno di tale ambiente è svolto dalla produzione agricola, la cui funzione principale è quella di produrre beni alimentari per la collettività, in un'ottica di sicurezza e di qualità. Inoltre, l'agricoltura è legata anche a funzioni ambientali, sociali e culturali nell'ambito di aree rurali, il cui sviluppo è considerato un mezzo per preservare e far risaltare quei valori sociali e culturali, ricercati dal turista durante il soggiorno.

A tal proposito, il visitatore moderno ricerca sempre più quelle località fortemente caratterizzate, nella storia e nel paesaggio, dall'attività agricola e la motivazione principale di scelta è di rilassarsi a contatto con ambienti poco antropizzati e praticare attività attinenti alle tradizioni locali, come l'enogastronomia e le attività culturali finalizzate alla scoperta della vita contadina. Nel dettaglio, si è affermata una ricerca da parte del turista moderno del cibo tradizionale e tipicamente locale, il quale rappresenta una delle motivazioni basilari per prediligere una destinazione, dove l'aspettativa non è solo quella di trovare e assaggiare prodotti tipici o conoscere le tecniche di lavorazione e le tradizioni di un piatto

locale, ma anche instaurare relazioni con i produttori del settore e con la comunità locale. Di conseguenza, il turismo rurale ed enogastronomico pone l'accento su usi e tradizioni della cucina locale ed hanno la caratteristica di legare la tipicità dei prodotti agroalimentari al territorio e alle sue peculiarità, in modo da perseguire obiettivi di sviluppo dell'economia locale e di preservazione del patrimonio ambientale. Difatti i diversi prodotti enogastronomici, oltre a soddisfare la persona da un punto di vista gustativo, sono anche in grado di comunicare la cultura materiale, la tradizione, i sapori e profumi, conferendo attrazione e valore alla destinazione.

La regione del Friuli-Venezia Giulia, essendo costituita da quattro zone naturali con diverse caratteristiche climatiche, deve la propria capacità di essere destinazione ideale per quel turista interessato all'accoppiata vino-cibo tipici, in cui il luogo di degustazione è perfettamente integrato al paesaggio naturale circostante. Inoltre, le zone di produzione vinicola, che collocano la regione ai primi posti nella produzione nazionale, rappresentano un'attrattiva turistica unica, con uno stile di vita autentico e sostenibile e dove la gastronomia di qualità svolge un ruolo fondamentale. Quest'ultima, infatti, accompagna e valorizza la produzione enologica regionale, grazie alla presenza sul territorio di prodotti dotati di marchi di qualità e di piatti tipici e antichi che compongono la grande ricchezza a tavola. Dunque, il visitatore di questa regione spostandosi da una città all'altra avrà l'occasione di vivere esperienze culinarie molto diverse tra loro, che vanno dalla cucina montana a quella delle città affacciate sul mare Adriatico.

Infine, la Bassa friulana, zona presa in esame, si presenta come una risorsa rilevante per il turismo della regione, grazie alle sue caratteristiche ambientali e a una notevole ricchezza enogastronomica. Per quanto riguarda l'offerta turistica quest'area si suddivide in due tipologie di turismo: naturalistico, per la presenza di fiumi di risorgiva, lagune e riserve naturali e storico-artistico, per quell'eredità testimone di anni di storia del territorio, il tutto collegato grazie ad un'ampia offerta di piste ciclabili percorribili da ciclisti esperti e non. A ciò si aggiungono i numerosi eventi enogastronomici che hanno l'obiettivo di promuovere e far conoscere l'enogastronomia e le tradizioni della Bassa e della regione, con il coinvolgimento e la partecipazione della comunità locale e dei vari produttori.

Il percorso svolto durante la stesura di questa tesi mi ha portato a scoprire i molteplici punti di forza e d'interesse, ma anche le possibili opportunità che la regione del Friuli-Venezia Giulia e la zona della Bassa friulana sono in grado di offrire e avere. In una regione in cui la cultura, gli usi e costumi e la storia sono un aspetto fondamentale per la popolazione, il trinomio enogastronomia-territorio-tradizione è un aspetto sul quale puntare

per alimentare il turismo in questa regione, attraverso un'adeguata promozione e condivisione di principi e valori rappresentativi della comunità locale. Non è un caso, infatti, che il Friuli-Venezia Giulia sia stato inserito nelle dieci aree regionali in cima al mondo da *Lonely Planet*, nel volume *Best in Travel* 2016, grazie al segmento enogastronomico e alle zone di produzione vitivinicola.

BIBLIOGRAFIA

Accademia Italiana della Cucina, *Atti del XXI convegno internazionale sulla civiltà della tavola, Gastronomia e turismo,* quaderno dell'Accademia n.76, Roma, Ricciardi e Associati, 2010.

Aimone S. e Biagini D., 1999. *Le esternalità dell'agricoltura. Un primo approccio alle problematiche della valutazione a scala locale.* Working paper n.128, Istituto di ricerche economico-sociali del Piemonte.

Antonioli Corigliano M. e COMITEL & Partners, *Osservatorio internazionale sul turismo enogastronomico 2004*, Milano, Franco Angeli, 2004.

Antonioli Corigliano M. e Viganò G., *Turisti per gusto*, Novara, De Agostini Editore, 2004.

Antonioli Corigliano M., *Strade del vino ed enoturismo*, Milano, Franco Angeli, 1999.

Babich F., *Friuli Venezia Giulia in bicicletta*, Portogruaro, Ediciclo, 1992.

Bagnoli L., *Manuale di geografia del turismo*, Novara, De Agostini Scuola SpA, 2014.

Barberis C., *La rivincita delle campagne*, Roma, Donzelli Editore, 2009.

Berrino A., *Storia del turismo in Italia*, Bologna, Il Mulino, 2011.

Bianco F., Zanetti M. e Zanferrari A., *Il Tagliamento*, Sommacampagna (VR), Cierre Edizioni, 2006.

Butler W. R., *Tourism and Recreation in Rural Areas*, Chichester, Wiley, 1998.

Cafarelli A., *La terra avara*, Venezia, Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, 1999.

Camuffo M. e Soriani S., *Politica e gestione dell'ambiente*, Bologna, Pàtron, 2015.

Canale L., Territori rurali ri-attivati. Multifunzionalità, fruizione e impegno sociale attraverso l'esperienza della Cooperativa Sociale "Lavoro e Non Solo". *Scienze del territorio*, 2013 Vol.1, pp. 355-362.

Cavallo F. L., *Wetlandia*, Padova, CEDAM, 2014.

Cinelli Colombini D., *Manuale del turismo del vino*, Milano, Franco Angeli, 2003.

Croce E. e Perri G., *Il turismo enogastronomico*, Milano, Franco Angeli, 2008.

Ellero G., *La Patria del Friuli, Un lungo percorso identitario*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 2008.

Escursioni e passeggiate in Friuli, Udine, La biblioteca del Messaggero Veneto, 2007.

Guida turistica Lonely Planet, Friuli-Venezia Giulia, Torino, EDT, 2016.

Hausmann C., *Marketing & strade del vino*, Roma, A.G.R.A. srl, 2005.

Idda L., *Alimentazione e Turismo in Italia*, Sassari, Gallizzi, 2002.

Il Fiume Stella, Tra Ambiente, Turismo, Cultura, Centro Iniziative Codroipesi, Arti Grafiche Friulane.

Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *Cartografie*, edizione speciale realizzata dal settore Iniziative Speciale del TCI, Milano, Touring Editore, 2006.

Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *Flora, Fauna, Territorio*, edizione speciale realizzata dal settore Iniziative Speciale del TCI, Milano, Touring Editore, 2006.

Il Friuli-Venezia Giulia Enciclopedia tematica, *I Sapori di una Regione*, edizione speciale realizzata dal settore Iniziative Speciale del TCI, Milano, Touring Editore, 2006.

Jesu G., *La nuova tutela dei vini DOC e IGT*, Santarcangelo di Romagna (RN), Maggioli Editore, 2012.

Lanfranchi M., *Agroalimentare e turismo: fattori aggreganti dell'identità rurale*, Messina, EDAS, 2008.

Le guide del Nord-Est, Friuli-Venezia Giulia, Edizione realizzata per IL GAZZETTINO, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 2003.

Lo Surdo G., *Il marketing delle nuove vacanze*, Roma, Agra Editrice, 2012.

Marangon F., *Gli interventi paesaggistico-ambientali nelle politiche regionali di sviluppo rurale*, Milano, Franco Angeli, 2006.

Meraviglie del Friuli-Venezia Giulia, *Le vie dell'acqua*, guida tematica edita da CARSA Edizioni per Editoriale FVG.

Meraviglie del Friuli-Venezia Giulia, *Saperi e sapori*, guida tematica edita da CARSA Edizioni per Editoriale FVG.

Merlo V., *Voglia di campagna*, Troina, Città Aperta, 2006.

Monterumisi A., *Turismo e Strade del Vino*, Rimini, Guaraldi, 2005.

Paolini D., *I luoghi del gusto*, Milano, Baldini&Castoldi, 2002.

Pérez-Vitoria S., *Manifesto per un XXI secolo contadino*, Milano, Jaca Book, 2016.

Pinna A. e Sereno A., *I nuovi turismi: agriturismo, turismo rurale, strade del vino*, Roma, Croce Editore, 2002.

Rorato G. e De Santa F., *La Grande Cucina del Friuli Venezia Giulia*, Vittorio Veneto, Dario De Bastiani, 2007.

Segrè A., *Politiche per lo sviluppo agricolo e la sicurezza alimentare*, Roma, Carocci Editore, 2008.

Sicurezza dei prodotti alimentari, *Dai campi alla tavola: alimenti sicuri e sani per tutti*, tratto dalla serie "Le Politiche dell'Unione europea", pubblicazione online su www.ec.europa.eu, 2014.

Tesori nascosti in Friuli Venezia Giulia, realizzata da Agenzia regionale per lo sviluppo rurale-ERSA, 2009.

Tonizzo A., *La cucina friulana dalle risorgive al mare*, Treviso, De Bastiani, 2009.

Trevisan G., *Agroalimentare e turismo nel Veneto e Friuli-Venezia Giulia: nuove opportunità di sinergie*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 2002.

SITI INTERNET CONSULTATI

padovacultura.padovanet.it

ppl.regione.fvg.it

slowfoodfvg.it

www.adriabike.eu

www.agriregionieuropa.univpm.it

www.agriturist.it

www.aip-suoli.it

www.alpe-adria-radweg.com

www.alpiorientali.it

www.bibione.com

www.bortolusso.it

www.cabolani.it

www.cervignanodelfriuli.net

www.coldiretti.it

www.comune.maranolagunare.ud.it

www.comune.muzzanadelturgnano.ud.it

www.comune.palazzolodellostella.ud.it

www.comune.pocenia.ud.it

www.comune.rivignanoteor.ud.it

www.comune.torviscosa.ud.it

www.consiglio.regione.fvg.it

www.convenzioneeuropeapaesaggio.beniculturali.it

www.dulcisterrae.com

www.ec.europa.eu

www.friuliviadeisapori.it

www.gazzettaufficiale.it

www.girofvg.com

www.houseboat.it

www.hyperfvg.org

www.isolaugusta.com

www.itinerannia.com

www.lifefriulifens.it

www.lignanosabbiadoro.it

www.lorenzonetto.it

www.maranoinforma.it

www.minambiente.it

www.movimentoturismovino.it

www.muzzanamatoritartufi.it

www.piste-ciclabili.com

www.principatodiariis.com

www.prolatisana.it

www.prolocoregionefvg.it

www.regione.fvg.it

www.rivistadiagraria.org

www.quattrocalici.it

www.slowfood.it

www.touringclub.it

www.tourismfriulicollinare.it

www.ecomuseodelleacque.it

www.efsa.europa.eu

www.einprosit.org

www.enit.it

www.ersa.fvg.it

www.fao.org

www.friulano.fvg.it

www.treccani.it

www.turismofvg.it

www.unesco.it

www.vinidocfriuli.it

www.vinidonda.it

www.vinoesapori.it

RINGRAZIAMENTI

Desidero ringraziare il mio relatore, il Prof. Vallerani, per la grande disponibilità e cortesia dimostratemi, e per tutto l'aiuto fornito durante la stesura.

Un sentito ringraziamento va a mio zio Danilo, a cui dedico questa tesi e che avrei tanto voluto avere insieme a me il giorno della laurea. Senza il suo prezioso sostegno e il suo aiuto economico, non sarei mai riuscita a portare a termine il mio percorso universitario.

Un grazie di cuore va ai miei genitori, per tutti i valori fondamentali che mi hanno trasmesso, per non avermi mai fatto mancare nulla, anche quando i periodi non erano dei migliori e per avermi sempre supportata e sopportata nei miei momenti no. Non ce l'avrei mai fatta senza il loro aiuto. Ringrazio mia sorella Alyssia, per essere semplicemente così com'è, sempre presente e desiderosa di aiutarmi anche nel suo piccolo e con la quale ho un rapporto bellissimo, che spero si rafforzi sempre più. Ovviamente, nei ringraziamenti non possono mancare i miei bellissimi cani, Kira, Maggie e Bessy, che mi manca tantissimo: un po' di *pet therapy* con loro mi ha aiutato a distrarmi e rilassarmi durante le pause studio.
Un ringraziamento generale, ma non per questo meno importante, va alle mie zie, zii, cugini e alla Lolly per essere sempre presenti e perché hanno partecipato anche loro in questo percorso continuando a starmi vicina.

Un enorme grazie e non finirò mai di dirlo va ad Umberto, colui che più di tutti, con tanta, ma tanta, tantissima pazienza ha sopportato i miei sbalzi di umore, le mie paranoie e le mie insicurezze durante i periodi di studio per gli esami e nella stesura della tesi, incoraggiandomi ed aiutandomi, sicuro che sarei riuscita a farcela. Lo ringrazio per esserci sempre e per essere il mio punto di riferimento.

Un grande grazie va alle mie amiche Anna, Giorgia, Elisa, Martina e Nicole, persone speciali, pilastri della mia adolescenza e della mia giovinezza, un'amicizia unica e indispensabile. Grazie anche a Diana, Giulia e Vanessa, le mie amiche VV di cui ho sentito tantissimo la mancanza in questi due ultimi anni di università senza di loro e le nostre lunghe conversazioni al Torino davanti a tagli di nero.
Ringrazio tanto Sara, un'amicizia ritrovata, con la quale ho legato molto e che mi è stata tanto vicina durante il periodo estivo e afoso di stesura della tesi, tra tuffi in piscina, *spritz* e feste varie.

Inoltre, voglio ringraziare la Signora Pallacanestro e le mie compagne di squadra, sia quelle recenti sia quelle di una vita. Nonostante gli alti e bassi, questo meraviglioso sport è stato la valvola di sfogo per eccellenza per ben 18 anni. Mi ha aiutata a distrarmi dalle varie verifiche del liceo, dagli esami dell'università e dalla stesura della tesi e spero che continui ad essermi d'aiuto per le nuove sfide che la vita mi riserverà.

Infine, ringrazio la mia terra, il Friuli-Venezia Giulia, una regione un po' in disparte e snobbata, da me in primis, ma che grazie a questa tesi sono riuscita ad apprezzare e a conoscere meglio.