



ERSA e Vini Buoni d'Italia una collaborazione fatta di tanti progetti *la Guida, il Friulano&friends, i vini e* *l'ospitalità delle Finali della Guida in Friuli Venezia Giulia*

La collaborazione tra ErsA, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia e ViniBuoni d'Italia è andata crescendo e si è sviluppata negli anni fino ad annoverare, oggi, numerosi eventi e declinazioni.

La prima e più consolidata forma di intesa tra ErsA e ViniBuoni, che è ben evidenziata dalla grafica della fascetta celebrativa dei 5 anni del nome Friulano e dei 10 della guida che avvolge l'edizione 2013, si è tradotta, per il terzo anno consecutivo, nella collaborazione alla realizzazione di una pubblicazione tutta dedicata ai vini che derivano da vitigni autoctoni, centro dell'attenzione per la loro capacità di trasferire in bottiglia le caratteristiche dei luoghi di origine e della cultura locale e costituire la base della riscoperta dei territori.

L'edizione 2013 include svariate novità e temi focali, come gli approfondimenti specifici sui vini della regione e le ricette inedite elaborate da una selezione di ristoranti del Friuli Venezia Giulia realizzate utilizzando anche i prodotti dell'agroalimentare *Tipicamente friulano*.

Le diverse e variegate caratteristiche geografiche e climatiche del territorio del Friuli Venezia Giulia come anche la sua storia hanno sedimentato i tratti di unicità che caratterizzano la cultura enogastronomica e la ricchezza dei vitigni qui coltivati. 10 zone DOC, 2 delle quali interregionali e tre DOCG sono infatti l'espressione di un'estrema molteplicità di caratteristiche pedoclimatiche capaci di tradursi in vini marcatamente identificativi del territorio che li produce.

Ma ErsA e ViniBuoni non hanno lavorato l'una al fianco dell'altro solo nella realizzazione della Guida e di seguito si riporta una breve descrizione delle altre iniziative che li hanno visti collaborare insieme.

Selezioni Friulano&friends

Sin da quando si svolgono le Selezioni Friulano&friends (solamente nel 2012 ne sono state organizzate ben cinque) Mario Busso, curatore nazionale della Guida edita da Touring è sempre stato incluso come membro di giuria nella seconda Commissione, quella cioè che riunisce gli esperti, i giornalisti e i referenti delle principali Guide italiane di settore.

Con il claim Friulano&friends si intende un marchio registrato da ERSA, per indicare la rassegna di eventi che, nata per promuovere la nuova denominazione del vino Friulano (ex Tocai), lo propone di volta in volta abbinato ai grandi interpreti del gusto del Friuli Venezia Giulia.

Di tale rassegna fanno appunto parte le Selezioni che hanno il fine di individuare i migliori vini della regione per le tipologie di volta in volta considerate. Supportate da specifici Regolamenti, le Selezioni sono rivolte a tutte le aziende vitivinicole della regione e prevedono che una prima Commissione, costituita dai delegati regionali delle principali associazioni di settore coinvolte si riunisca con il fine di individuare, attraverso degustazioni condotte alla cieca, le etichette finaliste per ciascuna categoria indicata dai rispettivi Regolamenti. Le etichette finaliste vengono quindi analizzate da una seconda Commissione, generalmente composta da esperti e giornalisti di fama nazionale ed internazionale, chiamata ad individuare le migliori.



Le etichette descritte come le più significative nelle procedure di selezione sono poi quelle destinate a rappresentare l'intero comparto vitivinicolo del Friuli Venezia Giulia anche al di fuori dei confini regionali.

A cena...con un Friulano

La rassegna "A cena con un ...Friulano" ha fatto tappa in molte regioni italiane da Roma a Firenze, a Napoli, Porto Cervo, Torino... coinvolgendo una quindicina di ristoranti riconosciuti nelle principali Guide di settore come capitali locali del gusto. Ogni appuntamento, che ha visto la partecipazione di un pubblico selezionato di wine lovers, appassionati e rappresentanti dei media è stato inaugurato da un calice di Friulano abbinato all'imprescindibile prosciutto di San Daniele. Si è voluto proporre quello che è l'aperitivo per eccellenza dei Friulani, quello consumato tra le chiacchiere degli amici, scambiate in piedi, al banco. Una consuetudine particolarmente diffusa nelle generazioni più giovani, un rito che in Friuli Venezia Giulia ha tradizioni antiche e che in ogni osteria è conosciuto con il nome di *tajut*.

Ciascuna serata ha visto la partecipazione sia del ristoratore, intervenuto con la presentazione delle proprie scelte culinarie, che delle due aziende friulane selezionate dalla Guida ViniBuoni (edizione 2012) e produttrici dei vini proposti. L'abbinamento cibo/vino è stato invece commentato dal curatore della Guida ViniBuoni che ha focalizzato l'attenzione sulla versatilità dei vini friulani nello sposare prodotti della cucina tradizionale di altri territori d'Italia.

Finali ViniBuoni d'Italia

Quest'anno le Finali di ViniBuoni d'Italia ovvero le operazioni che coinvolgono i coordinatori dell'omonima Guida nelle diverse regioni italiane con il fine di individuare i nomi dei vini a cui attribuire i massimi riconoscimenti previsti, ovvero la Corona e la Golden Star, si sono svolte in Friuli Venezia Giulia. Per i commissari convenuti da tutta Italia si è trattato di una splendida occasione per coniugare gli obblighi previsti dall'impegno delle Finali con l'opportunità di approfondire la conoscenza del territorio regionale attraverso un fitto calendario di visite guidate a realtà artistiche, ma anche produttive del Friuli Venezia Giulia enologico e agroalimentare.

Quest'edizione inoltre ha riservato una grande sorpresa: alle finali, come è sempre stata consuetudine nel passato, non solo hanno potuto assistere i produttori vitivinicoli di tutta Italia, i giornalisti e i wine lovers che ne abbiano fatto richiesta, ma anche un pubblico di appassionati a cui è stata offerta la possibilità di esprimere il proprio parere sui vini finalisti, compilando schede e assegnando votazioni potendo così scegliere quali vini mandare a Corona.

La provocazione è stata ideata con lo scopo di accertare come, il giudizio dei commissari possa essere suffragato (o no) dalle aspettative di chi il vino lo consuma.



Tipicamente friulano è
un sentimento di appartenenza.

Tipicamente friulano è
lo stile delle aziende che operano sul territorio del Friuli Venezia Giulia e che
si ritrova nei loro prodotti.

Tipicamente friulano è
l'identificazione di un popolo che condivide il modo di fare le cose.



ERSA – L’Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia

Cos’è

L’Agenzia regionale per lo sviluppo rurale è un Ente strumentale della regione autonoma Friuli Venezia Giulia che opera nel settore dell’agricoltura, della pesca e dell’acquacoltura. Istituita con una legge regionale ha sede legale a Gorizia ed è strutturata in quattro servizi.

Perché

ERSA nasce come strumento di collegamento tra le esigenze del settore produttivo e le attività dei soggetti che operano nel campo della ricerca, della sperimentazione e dell’innovazione in ambito agricolo con la finalità di affinare le tecniche di coltivazione e potenziare la capacità competitiva delle aziende, migliorare e proteggere l’ambiente, promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari regionali.

Cosa fa

ERSA, attraverso i propri servizi ad indirizzo tecnico, svolge numerose attività che abbracciano l’intera filiera agricola. In particolare:

- il *Servizio promozione, divulgazione, statistica agraria e marketing* cura la valorizzazione e la commercializzazione, in Italia e all’estero, dei prodotti agricoli e agroalimentari regionali. In particolare, a partire dal 2009, si occupa dello sviluppo del progetto, finanziato dal Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali e cofinanziato dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, per la promozione della nuova denominazione del vino Friulano, ex Tocai.

Altro significativo impegno del Servizio riguarda il settore della statistica agraria attualmente coinvolto nel 5° Censimento Generale dell’Agricoltura.

Il Servizio svolge anche attività tecnico-operativa in materia di agriturismo, fattorie didattiche e sociali inclusa quella di vigilanza, formazione professionale e promozione. Porta a termine gli adempimenti in materia di agricoltura biologica e svolge attività di promozione e gestione dei marchi di qualità.

- il *Servizio ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica* effettua indagini, prove sperimentali e ricerche atte a valorizzare le produzioni agricole regionali e la loro trasformazione; favorisce lo sviluppo e la diffusione delle cognizioni tecniche prestando assistenza specialistica alle aziende.

- il *Servizio fitosanitario e chimico* opera nell’ambito del Servizio fitosanitario nazionale, a garanzia delle attività di circolazione dei vegetali e loro prodotti nel territorio comunitario e verso i Paesi terzi. Oltre alle competenze specifiche del Servizio, sono previste funzioni nel campo della diagnostica, bio-tecnologica, della chimica agraria e dei contaminanti, nonché nella certificazione di qualità delle produzioni agricole e alimentari.

Di concerto con il Servizio ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica, segue l’attività di lotta guidata ed integrata per la diffusione delle indicazioni fitoiatriche per la difesa delle principali colture agricole regionali

L’attività dei servizi di indirizzo tecnico è supportata, dal punto di vista giuridico ed amministrativo, dal *Servizio affari giuridici, amministrativi, contabili e generali*.

www.ersa.fvg.it