



Artigiano in Fiera: in vetrina a Milano le produzioni artigianali ed enogastronomiche del Friuli Venezia Giulia

Dal miele alla grappa, dal prosciutto di Sauris IGP alla gubana, dalla cipolla rossa di Cavasso Nuovo al frico, passando per l'olivello spinoso, la brovada DOP, le birre artigianali e i vini

Trieste, 30 novembre 2022 - Dal **3 all'11 dicembre**, a Rho Fieramilano torna **Artigiano in Fiera**, una delle più importanti fiere mercato al mondo dedicate all'artigianato e alle piccole imprese che promuovono valori come l'autenticità, la qualità dei prodotti, la sostenibilità. Per il **Friuli Venezia Giulia** Artigiano in Fiera è una manifestazione immancabile: da 12 anni, la Regione è infatti presente con una propria area istituzionale. A curare la collettiva del Friuli Venezia Giulia sono PromoTurismoFVG, Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG e CATA FVG: in un'area di quasi 700 mq, all'interno del **padiglione 3**, quest'anno trovano spazio ben **29 aziende del Friuli Venezia Giulia**. In particolare, PromoTurismoFVG ha selezionato **produttori food & wine** che appartengono al circuito della **Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia** o che sono licenziatari del brand **"Io sono Friuli Venezia Giulia"**. Questo marchio certifica innanzitutto l'**origine dei prodotti agroalimentari**, garantendo ai consumatori che ciò che finisce sulla loro tavola abbia radici nel territorio del Friuli Venezia Giulia. Non solo: testimonia anche l'**impegno nella sostenibilità ambientale, economica e sociale del produttore**. Per un'impresa, **"Essere Friuli Venezia Giulia"** significa **sentirsi parte di una comunità** e vivere in un territorio che, nonostante le piccole dimensioni, può vantare un patrimonio unico al mondo in termini di persone, risorse, qualità, saperi e tradizioni.

Un ottimo esempio di piccola produzione locale è quello del **miele**. Il Friuli Venezia Giulia è considerata un'**eccellenza a livello europeo** per la vasta gamma di **produzioni apistiche**. Ad Artigiano in Fiera, sono due le aziende che portano la propria produzione di miele in vetrina: la prima è **Miele dei Roncs** (<https://mielederons.com/>), nel cuore della Val Cosa, una zona collinare del Pordenonese ricca di boschi e piante selvatiche. La seconda è **B-Api** (www.b-api.it), che opera a Raschiacco di Faedis (Udine), terra di castelli, di vigneti e di boschi di acacia e castagno: produce miele biologico nel rispetto dell'ecosistema.

Del Friuli Venezia Giulia i visitatori di Artigiano in Fiera potranno apprezzare anche alcuni prodotti della terra. A cominciare dalla **cipolla rossa di Cavasso Nuovo**. Questa cipolla si distingue per la tipica tunica rossa, con riflessi dorati ed è caratterizzata da un cuore croccante e dolce: mai piccante, è ottima anche mangiata a crudo. Tra le realtà che hanno avuto il merito di rilanciare questa produzione c'è l'**Azienda Agricola Sandra Carusone**.

Agli estimatori delle **farine antiche**, la **Società Agricola Ettore Buosi** (<https://azienda-agricola-buosi.it/>), nata nel 2020 nel Pordenonese, propone la **farina di mais "Pignoletto"**, fatto crescere senza



l'utilizzo di fertilizzanti e concimi chimici e poi raccolto da pannocchie selezionate manualmente ed essiccate in gabbioni.

A Mortegliano, Udine, comune famoso perché ospita il campanile più alto d'Italia, opera **Olispin Società Semplice Agricola** (www.olispin.it), azienda che coltiva e trasforma 17 ettari di **olivello spinoso**. Definito da alcuni il "limone del Nord", l'olivello spinoso è una pianta autoctona del Friuli Venezia Giulia, con rami spinosi e bacche arancioni. I suoi frutti sono ricchi di nutrienti, in particolare di vitamina C. Nata all'inizio degli anni Novanta e specializzata nella produzione e commercializzazione di **fragole, lamponi, more, mirtilli, ribes rossi e bianchi** nel territorio di Sauris, l'**Azienda Agricola Domini Albert** (www.agricoladomini.it) propone invece confetture, nettari di frutta, salse e sciroppi.

Il Friuli Venezia Giulia è anche terra apprezzata per la **produzione di salumi e formaggi**. È il caso del **prosciutto di Sauris IGP**, prodotto esclusivamente nel piccolo Comune di Sauris, dove il clima è perfetto per la stagionatura. Per il processo di affumicatura a cui viene sottoposto, attraverso la combustione naturale di legna di faggio, il prosciutto di Sauris IGP è delicatamente aromatico. Tra i produttori più rinomati di prosciutto di Sauris IGP c'è il **Salumificio Zahre** (www.zahre.it), presente in fiera.

Sinonimo di eccellenza nell'arte casearia è invece l'**Azienda Agricola Biologica La Sisile** (<https://aziendaagricolalasisile.it/>) di Talmassons (Udine), la prima azienda del territorio a ottenere la **certificazione Latte Fieno STG**: questo significa che il latte utilizzato proviene da bovine allevate in allevamenti tradizionali e sostenibili.

Ad Artigiano in Fiera, i foodie potranno acquistare anche alcuni piatti simbolo della tradizione culinaria del Friuli Venezia Giulia: dai **cjarsons**, pasta fresca tipica della Carnia, con i ravioli ripiegati a mezzaluna (le varianti sono infinite, a seconda della vallata e della famiglia), al **frico**, nato come pasto semplice e oggi preparato in occasioni speciali, ricorrenze o festività. Senza dimenticare specialità come gli **gnocchi di susine**, originari del goriziano, con la pasta che avvolge mezza susina ripiena di pangrattato, zucchero di canna, burro e cannella; il **muset**, una sorta di cotechino preparato con i tagli magri del muso del maiale; e la **brovada**, oggi prodotto **DOP**, ottenuta dalla fermentazione di rape bianche dal colletto viola, sistemate in tini a strati alterni con vinaccia. Per apprezzare queste produzioni, l'espositore di riferimento a Milano è **Cucina di Carnia** (www.cucinadicarnia.it), specializzata nel confezionamento di piatti tipici del territorio.

Ad Artigiano in Fiera, nello spazio istituzionale del Friuli Venezia Giulia, sono protagonisti anche i **maestri dell'arte bianca**. È il caso della **Pasticceria Dolcevita**, a Codroipo (www.dolcevitacodroipo.com): punto di forza sono i lievitati, a cominciare dalla **gubana**, dolce cotto al forno, a base di pasta dolce lievitata, con ripieno di noci, uvetta, pinoli, zucchero, grappa, scorza grattugiata di limone. È immancabile in tavola a Natale. Specializzata nella preparazione artigianale di dolci senza glutine, senza latticini e vegani, è invece la **Pasticceria Mosaico** di Aquileia (www.pasticceriamosaico.com), situata in Piazza Capitolo, di fronte alla Basilica. Da provare è il **Dolce Aquileia**, che crea idealmente un ponte tra passato e presente, attraverso l'impiego di materie prime molto comuni in epoca romana, come le noci, il farro, i fichi e il miele.



Tanti i prodotti da gustare ad Artigiano in Fiera anche per **wine & beer lover e per spirits addicted**. Primo, autentico **birrificio artigianale** goriziano, **Antica Contea** (<https://anticaconteabirrificio.it>): oggi il birrificio propone venti stili diversi, traendo ispirazione dalle tradizioni brassicole anglosassoni e mitteleuropee. Forte di un secolo di storia, con la famiglia Anselmi impegnata a Pocenia nella lavorazione di terreni argillosi e ricchi di sali minerali, **Reguta** (www.reguta.com) coltiva **nove varietà di uve**, sia autoctone sia internazionali. Sinonimo di vera grappa friulana è l'azienda **Buiese Distillerie** (<https://buiese.it/>), attiva dalla fine della Grande Guerra. **Piolo & Max** (<https://pioloemax.it/>) è invece un piccolo **liquorificio artigianale triestino**: nella produzione si trovano liquori come il Vermut del Porto Vecchio e l'Amaro di Erbe Trieste.

Lo **spazio istituzionale del Friuli Venezia Giulia** ad Artigiano in Fiera è allestito in legno di abete rosso recuperato a seguito della tempesta Vaia. Sono presenti due aree di ristoro e destinate al networking, che ricreano panorami rappresentativi della regione. In particolare, i **Colli Orientali del Friuli**, richiamati da una parete panoramica, con immagini di vigneti, e da una pavimentazione verde, e la **montagna**, con immagini di cime innevate.