

ECCELLENZE FVG In corsa anche "Williams Friulano" e "Kirsch Friulano" Non solo Montasio e S. Daniele in arrivo una Igp per lo Slivowitz

Riccardo De Toma

NOSTRO SERVIZIO

UDINE - Sei marchi Dop o Igp su 264 prodotti tutelati a livello nazionale. Ma al sesto di eccellenze del Friuli Venezia Giulia, che comprende le Dop del Montasio, i prosciutti di San Daniele e di Sauris, l'olio di oliva Tergeste e la Brovada, oltre alla Dop interregionale del Salame alla cacciatora, potrebbe aggiungersi presto la prima indicazione geografica protetta.

A colmare lo zero che attualmente fa segnare la casella Igp sarà una specialità di origine decisamente mitteleuropea, contrassegnata con l'indicazione generica di Acquaviti di frutta del Friuli Venezia Giulia. Questo il "marchio" depositato con la richiesta ufficiale di registrazione, presentata al Ministero delle Politiche agricole da Federvini e pubblicata sulla Gazzetta ufficiale 120 del 26 maggio 2014, ma i distillati di cui si richiede la registrazione sono in realtà tre, e caratterizzati in modo molto più preciso.

Si tratta del Williams Friulano, del Kirsch Friulano e dello Slivowitz del Friuli Venezia Giulia, tre acqueviti di pere, ciliegie e prugne ben note agli amanti di grappe e distillati, ma tradizionalmente attribuiti alla tradizione agroalimentare mitteleuropea.

È il caso dello Slivowitz, il più famoso tra i tre distillati, tanto da essere citato perfino dallo scrittore praghese Johannes Urzidil, l'autore dell'orazione funebre di Franz Kafka, che definiva il suo sapore «alato e quasi omerico». Diffuso in tutta l'area dell'ex Impero asburgico, il distillato di prugne vanta una produzione secolare anche in Friuli, e in particolare nel comune di Arta: è qui, come riporta la richiesta di registrazione, che dodici distillatori muniti di licenza

statale «sono documentati già agli inizi del XX secolo».

Forse un retaggio della dominazione austriaca, terminata in Carnia e in parte del Friuli nel 1866 dopo la Terza guerra d'indipendenza, forse un'eredità ancora più lontana: la stessa richiesta di registrazione, infatti cita notizie risalenti addirittura alla fine del XVII secolo, periodo al quale «si suole far risalire l'insediamento di una prima distilleria di frutti, in particolare di prugne, secondo un processo che un ufficiale dell'Esercito della Serenissima avrebbe appreso e trasferito dalla regione balcanica.

Proprio la prugna, e in particolare quella di Cabia ("brundul di Cabje") potrebbe essere all'origine di quella tradizione di cui sarebbero espressione i dodici distillatori censiti ad Arta all'inizio del Novecento, che rappresentano oggi il più solido appiglio storico della nuova indicazione geografica protetta rivendicata dal Friuli. Anche l'acquavite di pere Williams e quella di ciliegie, infatti, si rifanno alla medesima matrice. Molto simili, del resto, i disciplinari di produzione descritti nella richiesta di registrazione, dalle modalità di distillazione, direttamente dalla frutta o dal mosto di frutta, fino al grado alcolico.

La zona di produzione indicata è il territorio dell'intera regione, la provenienza dei frutti e delle altre materie prime deve essere italiana.

© riproduzione riservata



DOP e IGP Friuli Venezia Giulia



AGROALIMENTARE

★ Friuli Venezia Giulia

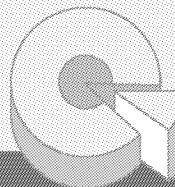
★ Veneto

dop

- BROVADA ★
- MONTASIO ★ ★
- PROSCIUTTO SAN DANIELE ★
- PROSCIUTTO SAURIS ★
- SALAMINI ALLA CACCIATORA ★ 11 regioni
- OLIO TERGESTE ★

igp

nessuno



	FVG	Italia	
totale dop	6	102	* 2 sgp
totale igp	0	160	(specialità geografiche tradizionali)
totale dop + igp *	6	262	



VINO

dop ex docg

- PICOLIT ★
- RAMANDOLO ★
- ROSAZZO ★
- LISON ★ ★

igp ex igt

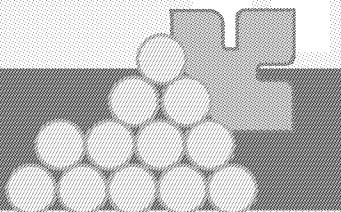
- ALTO LIVENZA ★ ★
 - DELLE VENEZIE* ★ ★
 - VENEZIA GIULIA ★
- *e Trentino

dop ex doc

- CARSO ★
- COLLIO ★
- ANNIA ★
- AQUILEIA ★
- COLLI ORIENTALI ★
- GRAVE ★

- ISONZO ★
- LATISANA ★
- LISON ★ ★
- PRAMAGGIORE
- PROSECCO ★

	FVG	Italia	
totale docg	4	73	
totale doc	10	331	
totale igt	3	118	
totale vino	17	522	



centimetri