

Food fab lab, un laboratorio per il cibo made in Belluno

ENOGASTRONOMIA

Nasce il Food Fab Lab, un laboratorio di idee sul cibo made in Belluno. La formula è innovativa: affiancare prodotti tipici e valorizzarli durante le feste paesane abbinando specifici alimenti a ogni singola zona e fare in modo che ristoranti, agriturismi o spuntinerie tengano il prodotto tutto l'anno.

DAL FAGIOLO AI VINI

Facciamo subito degli esempi: in Alpago ci sarà l'agnello, a Limana il miele, a Caorera la zucca, nel Feltrino la noce, il mais sponcio, la castagna, a Lamon il fagiolo, a Busche e Soranzen le patate a Fonzaso i vini e così via. Il progetto nasce in casa del Centro Consorzi di Sedico, con un finanziamento del Gal (Gruppo di azione locale) a sua volta cofinanziato da altri soggetti che aderiscono all'iniziativa. «Abbiamo contattato l'associazione delle Pro loco bellunesi e abbiamo chiesto loro qual era il modo migliore per valorizzare la nostra



PRESENTAZIONE Da sinistra Davide Praloran, Michele Talo e Roberto Casagrande

INIZIATIVA DEL CENTRO CONSORZI DI SEDICO FINANZIATA DAL GAL PER PROMUOVERE I PRODOTTI LOCALI NELLE FESTE PAESANE

tradizione – spiega il direttore del centro Consorzi, Michele Talo -, partendo dal prodotto agricolo, arrivando alla sua trasformazione per la quale abbiamo coinvolto l'associazione dei cuochi bellunesi e la sua diffusione». Dalla tradizione si è arrivati a pensare a una formula innovativa: organizzare mini corsi di quattro serate ciascuno, per un totale di 16 ore, e dedicare due giornate all'inquadramento storico del prodotto. Il centro si avvarrà della dottoressa Daniela Perco del Museo di Seravella per spunti narrativi e riferimenti storici, e della professoressa Serena Turrin per l'aspetto agronomico. Gli altri due incontri tratteranno gli aspetti più culinari ed enogastronomici e i partecipanti saranno ospitati nelle cucine di Roberto Casagrande, titolare di Casagrande Cucine a Sedico. «L'intento è alzare il livello di ciò che prepariamo in base alla tradizione. Il cibo non è più necessità – ricorda Casagrande – ma socialità, cultura. Noi metteremo a disposizione la tecnologia delle nostre cucine».



PRELIBATEZZE La festa del miele a Limana: un prodotto e un luogo che costituiscono un perfetto esempio per il Food Fab Lab

GRANDE OPPORTUNITÀ

Per il presidente delle Pro loco bellunesi, Davide Praoloran si tratta di una «grande opportunità, che abbiamo sposato per scopi ben precisi: arricchire il territorio, avvalendosi di cuochi e strutture come ristoranti e agriturismi, partendo però dal prodotto agricolo locale». Il turista, prosegue Praoloran, «ha bisogno di trovare continuità e quindi proporre un prodotto all'interno di una sagra serve, se poi lo si può ritrovare tutto l'anno in altri posti nelle vicinanze». Le Pro loco, ha ricordato sempre il presidente, sono fatte di volontari, che «vogliono specializzarsi. Il cibo diventa l'argomento principale e il settore più importante di ogni manifestazione. Le sagre popolari e le feste paesane, nonostante le incombenze sempre maggiori a livello burocratico, sono in crescita. Questa formula garantirà un segnale forte di innovazione e non farà altro se non valorizzarle».

Federica Fant