

Argomento: Certificazione

Tre giorni in piazza dedicati al Tirimesu

LAURA BLASICH

Tante iniziative al "Villaggio del buono" con il dolce creato da Mario Cosolo. Tra le sorprese la ricostruzione del Vetturino di Laura BlasichwSAN CANZIAN D' ISONZOSarà una tre giorni dedicata ai prodotti di qualità del Friuli Venezia Giulia quella che occuperà la piazza di Pieris da venerdì a domenica 15. Ospite d' onore il "Tirimesu" nato alla metà degli anni Trenta dall' inventiva di Mario Cosolo, patron del ristorante "Al Vetturino" di Pieris, e che, grazie alla tenacia della figlia Flavia, del Comune di San Canzian e del Consorzio culturale del Monfalconese, la scorsa estate ha ottenuto il riconoscimento di Prodotto agroalimentare tipico dal ministero delle Politiche agricole. Prologo della terza tappa del tour enogastronomico dei prodotti Aqua (il marchio di qualità e filiera corta della Regione Fvg), Pat e Bio Fvg, nell' ambito del progetto "Il buono di..." dell' associazione Nuovi universi etnici in collaborazione con l' Ers, è stato giovedì pomeriggio il convegno dedicato alle produzioni di qualità e alla loro **certificazione** in Friuli Venezia Giulia nella Casa delle associazioni di Pieris. A parlarne Michele Bertolami, direttore dell' Istituto **certificazione** vini e prodotti di qualità Ceviq, Nevio Toneatto, tecnico del Consorzio per la tutela del formaggio Montasio, e Serena Cutrano, nuovo direttore generale dell' Ers, coordinati da Emanuele Bianco, tecnico dell' Ers. La tre giorni che si aprirà il prossimo venerdì a Pieris porterà in piazza degustazioni dei migliori prodotti made in Fvg (dai vini agli asparagi, dai formaggi ai dolci, dai salumi al miele), che saranno anche in vendita, e showcooking, ma anche musica e incontri di approfondimento. La manifestazione di Pieris è arricchita del resto dalla collaborazione con "Il Gusto dei Saperi" , il progetto di valorizzazione a cura della rete degli Ecomusei della regione di cui fa parte quello locale Territori, attivato da tempo dal Ccm, e dell' Erpac Fvg (l' evento conta anche sul patrocinio di Promoturismo Fvg e del Comune di San Canzian d' Isonzo). Il villaggio de "Il buono di. . ." aprirà al pubblico venerdì alle 15, mentre alle 18 sarà inaugurata in piazza anche la ricostruzione de "Al Vetturino" , cui seguirà una



presentazione del programma "Il Gusto dei Saperi" da parte del presidente del Ccm Davide Iannis. Il sabato si susseguiranno showcooking, assaggi di asparagi e del dolce padrone di casa, il "Tirimesu" bisiacco, intermezzi musicali, degustazioni di produzioni e specialità tipiche (in questo caso della Carnia). Il giorno dopo, domenica 15, il clou sarà nel pomeriggio, alle 17. 30, con l' assaggio dei due Tiramisù nati in regione, quello di Pieris e quello di Tolmezzo, che ad agosto 2017 hanno ottenuto entrambe la patente di Pat. Il programma parallelo de "Il Gusto dei Saperi" esordirà sabato, alle 11. 30, nella Casa delle associazioni con la presentazione ufficiale a livello nazionale del progetto "Geoportale della cultura alimentare" del Mibact e del video dedicato al "Tirime su" di Pieris, la cui vera storia sarà quindi raccontata da Flavia Cosolo. Nella Casa delle associazioni sarà inoltre possibile visitare la mostra dedicata al "Tirimesu" . Insomma, saranno tre giorni davvero densi di appuntamenti e occasioni, come hanno sottolineato con soddisfazione giovedì il sindaco Claudio Fratta e il presidente del Ccm Iannis. ©RIPRODUZIONE RISERVATA.