

di Anna Buttazzoni
UDINE

Un viaggio, tra le eccellenze enogastronomiche ma anche tra i luoghi che rendono il Friuli Venezia Giulia «terra di avanguardia scientifica e ricerca». È il "Dossier Friuli", otto pagine dedicate all'ultimo spicchio del Nordest, in uscita oggi nel nuovo numero de L'Espresso.

Il servizio è stato curato da Valeria Palermi con la collaborazione di Emanuele Coen. Il viaggio parte dal racconto dell'americana Alissa Ferry, 32enne ricercatrice della Sissa, la Scuola Internazionale di Studi Avanzati di Trieste, fra i più quotati centri di ricerca al mondo per lo studio di Fisica, Matematica e Neuroscienze. Nella pagine de L'Espresso Trieste è dunque l'avamposto della ricerca, ma «a buon diritto l'intero Friuli Venezia Giulia può fregiarsi del titolo di regione della conoscenza. Perché - scrive Palermi - Udine è il luogo del trasferimento tecnologico dalle aule universitarie all'industria, Pordenone vanta poli all'avanguardia incastonati in multinazionali strategiche e a Monfalcone (Gorizia) c'è un fiorente distretto delle tecnologie marittime, con 8.500 addetti, trainato dal colosso Fincantieri: 2.440 dipendenti diretti e un altro migliaio in un indotto di oltre 400 imprese».

Le sintesi passano anche dalle parole del direttore del Messaggero Veneto, Tommaso Cerno. «Udine incarna il tentativo di avvicinare la ricerca alle imprese. Le grandi industrie hanno rapporti sempre più intensi con scuole e università, per ridurre il divario troppo evidente tra lavoro e formazione», trat-

IL DOSSIER



La prima pagina che apre lo "speciale" sul Friuli

Artigiani del gusto

Chef, produttori di grandi vini, contadini, ristoratori. Donne e uomini appassionati del proprio mestiere: sono i personaggi che fanno la differenza in questa terra di carneli. Che tra bottiglie eccellenti e prodotti tipici non ha mai esportato così tanto

di Emanuele Coen

C'È A COMPATIRE UN VIGNAILO FRIULINO una avventura grande, l'investire in un'attività che ha fatto della qualità il suo punto di riferimento. E poi, e poi, e poi. Invece a molti di noi, che siamo nati e cresciuti in questa terra, è un mestiere che ci ha insegnato a fare. E che ci ha insegnato a fare bene. E che ci ha insegnato a fare con orgoglio. E che ci ha insegnato a fare con passione. E che ci ha insegnato a fare con amore. E che ci ha insegnato a fare con dedizione. E che ci ha insegnato a fare con umiltà. E che ci ha insegnato a fare con gratitudine. E che ci ha insegnato a fare con rispetto. E che ci ha insegnato a fare con onestà. E che ci ha insegnato a fare con integrità. E che ci ha insegnato a fare con correttezza. E che ci ha insegnato a fare con trasparenza. E che ci ha insegnato a fare con responsabilità. E che ci ha insegnato a fare con impegno. E che ci ha insegnato a fare con serietà. E che ci ha insegnato a fare con professionalità. E che ci ha insegnato a fare con competenza. E che ci ha insegnato a fare con esperienza. E che ci ha insegnato a fare con saggezza. E che ci ha insegnato a fare con equilibrio. E che ci ha insegnato a fare con armonia. E che ci ha insegnato a fare con bellezza. E che ci ha insegnato a fare con eccellenza.



Un estratto del dossier dedicato a chef e prodotti locali

Mapa dell'eccellenza

Le aree di ricerca nelle province del Friuli Venezia Giulia



L'immagine che dettaglia le aree di ricerca avanzata in Friuli Venezia Giulia

Il Friuli, terra di eccellenze

Oggi in edicola con L'Espresso il racconto dei primati regionali, dall'enogastronomia alla ricerca

teggia Cerno, mentre Cristiana Compagno, ex rettore dell'università di Udine e oggi presidente di Banca Mediocredito Fvg, racconta che il 38 per cento delle imprese della regione ha all'interno reparti di innovazione, contro il 33,5 della media nazionale. C'è lo spaccato di realtà molto note come Generali, Illy, Danieli, Electrolux, ma anche di

eccellenze forse un po' meno famose, come Tbs Group, Lima, l'Icgeb che si trova all'interno dell'Area Science Park di Trieste ed è un centro internazionale per l'ingegneria genetica e la biotecnologia, dove si cerca un vaccino contro l'Hiv. E ancora. Viene descritta la "cucina intelligente" di Snaidero e il Ditedi, il distretto delle tecnologie digita-

li di Tavagnacco. E poi esplose l'enogastronomia. Un'eccellenza in Friuli che non può che partire da Emanuele Scarello, chef del ristorante "Agli amici", unico a vantare in regione due stelle Michelin, «chef che come un folletto sceglie le erbe spontanee fra prati e boschi», scrive Coen. Ma c'è spazio anche per Antonia Klug-

mann, 36 anni, che ha aperto il suo ristorante "L'Argine" a Dolegna del Collio, al confine fra Italia e Slovenia e si dedica a una «cucina di frontiera in una terra di frontiera». Ma a far venire voglia di Friuli Venezia Giulia ci sono anche Joško Gravner e la sua Ribolla Gialla 2007; il pestà di Fagagna, uno dei prodotti delle quattro sorelle Missana propo-

sti nell'agriturismo e nell'azienda agricola Casale Cjanor; il mastro acetajo Joško Sirk, patron del ristorante Subida al Cacciatore a Cormòns e Cora Basilicata, 22enne che segue le orme dei genitori nell'azienda vinicola di famiglia Le Due Terre. Un viaggio tutto da attraversare.

annabuttazzoni
@PROUD/DOSSIER/ITALIA