

CONVEGNO

Shaurli: valorizzare le peculiarità del territorio

«Riscoprire e valorizzare le peculiarità del territorio, anche e soprattutto in enogastronomia, è oggi sempre più fondamentale». A dirlo con convinzione è stato ieri pomeriggio l'assessore regionale alle Risorse Agricole Cristiano Shaurli, partecipando nello spazio dedicato all'Ersa a Gusti di frontiera, in Casa Sticksa-Krainer, al convegno internazionale «Dal latte alla tavola. Tradizioni ed eccellenze di un territorio di confine», promosso dall'Accademia Italiana della Cucina.

«Se dieci o vent'anni fa avremmo discusso come oggi di piccole produzioni artigianali di qualità ci avrebbero tacciato di essere romantici, e di non parlare di qualcosa dalle vere potenzialità economiche - ha detto Shaurli -. Ora però abbiamo capito che quell'approccio era sbagliato: una regione piccola come la nostra non può competere con altre realtà puntando sulla quantità e l'estensione delle produzioni, ma piuttosto sulla qualità». L'assessore Shaurli ha anche

consegnato al prosciuttificio D'Osvaldo di Cormons il premio nazionale "Dino Villani", che valorizza le produzioni tradizionali e artigianali di alta qualità. Tornando invece al convegno sui formaggio della Contea di Gorizia, , hanno portato i loro contributi Giorgio Rizzato, il produttore Giuseppe Zoff (Premio Villani 2016), Anka Lipuscek Miklavic, Carlo Cresta e Carlo del Torre.

