



La tavola della speranza delle Valli del Natisone

Dieci donne, dieci piccole coraggiose aziende «costrette» dal lockdown a reinventarsi, cooperando. Sono «Le Donne della Benečija».

«**P**rendi un immaginario contenitore, come possono essere le magiche Valli del Natisone, metti un imprevedibile momento di difficoltà, fai sobbollire al suo interno l'operosità e la proverbiale propensione al rimbocarsi le maniche del popolo friulano, amalgama a ciò l'energia di gente giovane e volenterosa e desiderosa di mettere a disposizione le proprie capacità, l'esperienza e le conoscenze maturate, per un obiettivo comune... Unisci poi l'istinto di sopravvivenza di attività che appena un attimo prima avevano iniziato a muovere i primi passi sul mercato dei prodotti genuini e di qualità... Agita tutto con una buona dose di coraggio e un pizzico di spirito d'avventura e avrai ottenuto la ricetta per un manicaretto sulla tavola della speranza, amorevolmente imbandita».

Si presentano così «Le Donne della Benečija». Sono Marzia, Elisa ed Elisa, Angela, Tiziana, Gabriella, Caterina, Anna, Michela e Bruna. Mani, occhi, cuore e anima di **dieci piccole coraggiose aziende delle Valli del Natisone** (a cavallo tra il Friuli e la Slovenia) che in un momento impegnativo come quello segnato dalla pandemia hanno scelto di fare squadra e mettersi in gioco, scommettendo sulla loro sinergia e sulla straordinarietà del territorio di cui si fanno promotrici.



Foto di gruppo

Dietro le quinte de «Le Donne della Benečija» (nella foto sopra alcune di loro) ci sono determinazione, duro lavoro e tanto cuore. Come quello di **Marzia**, che all'«**Albergo Diffuso Valli del Natisone**» offre ospitalità nei suoi alloggi, dislocati nei borghi dei comuni di Grimacco, Stregna, San Pietro al Natisone, Pulfero, Drenchia, Savogna e San Leonardo, tra i boschi e le montagne su cui domina imponente il Matajur, o di **Michela**, che dalla prossima estate inaugurerà a Rodda (frazione di Pulfero) «**La casa delle maschere**», alloggio per vacanze nel borgo che

ospita uno dei più caratteristici carnevali delle Valli. **Angela**, giovane proprietaria dell'azienda agricola «L'Oro della Benečija», coltiva in queste terre **lo zafferano**. **Anna**, presso lo storico molino ed essiccatoio Dorbolò, di Ponteacco, a San Pietro (attivo dai primi dell'Ottocento), produce **farine per polenta**, per panificazione e mangimi. **Bruna**, bolognese di nascita, friulana per amore, gestisce con la famiglia la «Società agricola Flaibani», a Cividale del Friuli, dove produce **vini non convenzionali**, fuori dal tempo e in armonia con la natura. E, anco-



ra, **Valeria** e la figlia **Elisa**, regine di ricette della tradizione, ad Azzida (San Pietro) fanno rivivere i sapori di un tempo nel laboratorio «La Gubana» della nonna, sfornando squisite **gubane, strucchi e biscotti artigianali** che raccontano la vera essenza delle Valli del Natisone. Ancora, ad Altana, piccolo borgo che collega San Leonardo a Castelmonte, c'è la Trattoria da Walter, dove **Tiziana**, che gestisce il locale insieme alla famiglia, prepara štakanje, štruki, kuhnja, briža e molti altri **piatti tipici** che nascono dall'incontro tra le Valli dell'Erbezzo e dell'Alberone. Poco distante, nella borgata di Dughe (Stregna),

l'agriturismo e azienda agricola «Casa delle rondini», immerso nella natura e tra i vari percorsi escursionistici e tematici che si snodano nei boschi di questo angolo del Friuli, nasce dalla determinazione della famiglia Dugaro e di **Caterina** di non voler lasciare la propria terra d'origine e anzi di valorizzarne i prodotti di eccellenza. Tra questi, gli ortaggi coltivati da **Gabriella** nell'azienda agricola «Angolo di Paradiso», a Cravero di San Leonardo, e venduti freschi o trasformati in deliziose conserve, **marmellate, sottoli e sottaceti**, o i **formaggi e latticini** di **Elisa**, dell'azienda agricola «Manig», avviata dalla giovane appena terminati gli studi a Tiglio di San Pietro, con la volontà di riprendere l'attività casearia di famiglia, producendo prodotti naturali e a chilometro zero.

Un territorio, un sogno

«Tutto è cominciato nel 2020, nelle prime due settimane di *lockdown*» racconta Caterina Dugaro che, con Elisa Manig, Elisa Costantini e Angela Venturini, per prima ha lanciato l'idea. «Eravamo tutte ferme, si avvicinava Pasqua e ci siamo trovate con del tempo per pensare a che cosa avremmo potuto fare». Non è affatto scontato che lavorando nello stesso territorio ci si conosca, ma alcune delle donne della Benečija avevano avuto modo di incontrarsi grazie a dei tavoli di studio organizzati dal **Gal (Gruppo di azione locale) Torre Natisone**, per cercare di promuovere lo sviluppo turistico dell'area. Incontri che si sono tramutati in terreno fertile per **far germogliare relazioni, progetti e «sorellanza»**. Erano i giorni in cui un po' tutti si inventavano delle consegne a domicilio e il gruppo di donne ha pensato a un cestino con all'interno un prodotto di ciascuna azienda. «L'obiettivo principale non era vendere i nostri prodotti - spiega Caterina -, ma innanzitutto sfruttare l'occasione per fare qualcosa insieme, **raccontarci e raccontare la bellezza e la ricchezza delle Valli**». Il *lockdown* ha rappresentato l'acceleratore per un seme che attendeva solo di attecchire: «Mettere insieme non solo le nostre aziende, ma anche le capacità e personalità di ciascuna a favore del gruppo». Caterina sa legare ricette e tradizioni, Gabriella è abile nel realizzare belle confezioni, Elisa è più esperta nella comunicazione, Angela ha buon gusto



negli allestimenti... C'è chi ha messo in comune l'esperienza maturata in anni di attività, chi l'entusiasmo dell'età giovanile, ed ecco che ha preso forma il «Cestino delle Donne della Benečija», con un sacchetto di farina, un pezzo di formaggio, una gubana, vino, biscotti, spezie, sottoli, creme spalmabili... prodotti che innanzitutto rappresentano un biglietto da visita per il territorio di cui queste donne si sentono ambasciatrici.

Cooperazione e innovazione

Di occasione in occasione, il gruppo, costituitosi in aggregazione, ha iniziato a strutturarsi e a prendere corpo: in estate un cestino pensato per un picnic a base di prodotti degli agricoltori locali, a Natale il pacco dono da porre sotto l'albero, e poi diversi incontri e serate a tema per coniugare la presentazione del territorio e delle aziende ai temi che stanno a cuore alle donne della Benečija, in primis la **sostenibilità** e la **salvaguardia del patrimonio culinario, tradizionale e culturale delle Valli**. Ci sono state poi le visite nelle aziende, i «secret picnic»... Passo dopo passo, la rete ha generato anche frutti ori-

ginali, unendo tradizione e novità, come il formaggio impreziosito dai pistilli dello zafferano, frutto della commistione tra le attività di Elisa e Angela, e la **rivisitazione della ricetta delle marve**, la tipica merenda del mese di maggio nelle Valli (diffusa in particolare nella zona di Tribil Superiore), a base di pastella di latte, uova, farina ed erbe fresche, che nel suo agriturismo Caterina ha proposto in versione «giallo mimosa, in occasione della festa della donna», con l'aggiunta dello zafferano di Angela.

«Lavorare insieme significa anche cercare continuamente un equilibrio tra realtà molto diverse, per tipologia ma anche per dimensione e obiettivi», confida proprio Caterina. «Le difficoltà non mancano, ma se credi in un progetto la fatica non ti ferma e il tempo lo trovi sempre. Così pure le forze!». Che bella lezione di resilienza e coraggio! A riprova del fatto che nulla sprigiona più energia che concedersi la libertà di sognare. «L'audacia reca in sé genialità, magia e forza. Comincia ora», diceva Goethe. Un passo dopo l'altro, il cammino delle donne della Benečija – glielo auguriamo di cuore – è solo all'inizio.

MaC

