

8 febbraio 2018 11:48

## Cultura: un geoportale regionale per raccontare il territorio friulano



“È stato presentato a Udine il geoportale della cultura alimentare, un nuovo progetto che sarà presto accessibile al pubblico per raccontare e valorizzare le ricchezze del territorio, ovvero oggetti, tradizioni, saperi, mestieri, ricette, luoghi, beni materiali e immateriali legati al cibo”. Lo comunica una nota della Regione Friuli Venezia Giulia. “Ad illustrarlo in conferenza stampa è intervenuta anche la direttrice del servizio catalogazione, formazione e ricerca dell’Ente regionale per il patrimonio culturale (Erpac), Rita Auriemma, che ha evidenziato il percorso finalizzato a costruire un approccio nuovo ai beni culturali con particolare riferimento al patrimonio culturale alimentare in un’ottica di condivisione e comunicazione, più facile ed emozionale, anche attraverso video narrazioni”.

“L’idea guida che ha coinvolto anche le sette realtà ecomuseali del Friuli Venezia Giulia presenti all’incontro odierno (I mistiris, Acque del Gemonese, Lis Aganis, Il cavalir, Val del lago, Territori, genti e memorie tra Carso e Isonzo e l’associazione museo del caffè di Trieste), è stata quella di trovare percorsi comunicativi capaci di restituire l’universo che compone l’identità culturale di un territorio attraverso documenti, strumenti di storytelling, riferimenti geografici raccolti con sensibilità etnoantropologica per una vasta platea di utenti: dal turista, al ricercatore fino all’operatore economico. La Regione, attraverso il servizio catalogazione, formazione e ricerca dell’Erpac, ha aderito per prima al progetto pilota condotto per e con il ministero dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo (Mibact), forte dell’esperienza del sistema informativo regionale del

patrimonio culturale in cui è presente un'importante banca dati".

"Uno dei risultati dell'adesione è stata la realizzazione di nuovi video di micro narrazione etnoantropologica del territorio. I video combinano, in brevi clip, frammenti di filmati e foto storiche oltre che i racconti dei testimoni in materia di sapori, tradizioni e identità, raccolti ed elaborati dagli operatori degli Ecomusei del Fvg con un approccio nuovo e più emozionale. È in questo modo che, ad esempio, si possono vedere, raccontate dai protagonisti del territorio, le tradizioni nella preparazione di piatti tipici della cultura friulana come i cjarsons e del pan di sorc (pane dolce e speziato), della pitina, del pestat con cui si conserva nel lardo di suino i profumi e i sapori delle erbe e delle verdure provenienti dagli orti nel periodo autunnale e del piatto della viscja (cima di rapa selvatica) o la storia delle origini del tiramisù e del caffè".

"Gli operatori hanno potuto apprendere e sperimentare, grazie ad un corso di formazione dedicato, questa metodologia, basata sull'esperienza del portale Granai della memoria, progetto dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e Slow food. Il geoportale, che integra 10 database fra ministeriali, nazionali e regionali, consta di 10.657 schede visitabili con il relativo corredo di immagini, 960 documenti multimediali e 5867 elementi geolocalizzati. Dal punto di vista tecnologico, l'interfaccia della piattaforma è intuitiva e sfrutta innovative modalità di fruizione rendendo possibile la visualizzazione georeferenziata delle schede e dei risultati di ricerca con dati audio, foto e videografici oltre che la navigazione dei database per fonte dati, per regione. Sperimenta anche una modalità di ricerca basata su un software di analisi semantica dei testi descrittivi presenti nelle schede del database Granai della memoria".

# Ag|Cult

Agenzia giornalistica **AgCult**  
registrazione al Tribunale di Roma 195/2017  
Via Cattaro, 28 - 00198 Roma  
[redazione@agcult.it](mailto:redazione@agcult.it)