**Il mercato dei vignaioli indipendenti del Friuli Venezia Giulia e il “pane del patto”.**

La FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) promuove e tutela il mestiere del vignaiolo, raggruppa uomini e donne che curano personalmente l’intero ciclo di produzione, coltivando le proprie vigne e imbottigliando il vino sotto la propria responsabilità.

I vini FIVI limitano l’uso di additivi inutili e dannosi, e nascono da uve sane che non hanno bisogno del maquillage di cantina.

Attualmente sono quaranta le aziende associate in Friuli che, assieme ai colleghi italiani ed europei, rappresentano la figura del viticoltore di fronte alle istituzioni valorizzando la qualità e l’autenticità del loro lavoro.

Forti dell’esperienza maturata nel mercato nazionale che si tiene a Piacenza ogni anno, il gruppo friulano è stato il primo a organizzare un mercato locale, frutto della collaborazione con l’associazione culturale Arci Hybrida che si occupa dell’organizzazione della manifestazione, che giungerà nel 2018 alla terza edizione.

L’invito è rivolto a coloro che hanno voglia di goderne come un gesto di vita e non come un atto di consumo, perciò il mercato si svolge all’aperto, l’ingresso è libero e, per chi lo desidera, acquistando il calice FIVI si ha l’occasione di gustare liberamente dalle mani del produttore tutti i vini proposti e di acquistare le bottiglie a un prezzo promozionale.

Le postazioni di degustazione sono allestite utilizzando le botti prodotte da un artigiano locale, ognuna ospita un vignaiolo che offre al pubblico la nuova annata in anteprima e testimonia con la propria presenza il suo impegno, assieme alla sua storia e al bisogno di spartire esperienze e progetti futuri. L’area del mercato comprende un punto d’ascolto in cuffia dove conoscere le testimonianze raccolte nelle cinque puntate del radio documentario *Terreno Divino. Cura e vocazione di un territorio* di Renato Rinaldi e Andrea Collavino prodotto con il sostegno di Rai Radio 3 e Radio Onde Furlane. Giochi e “Grappoli di Storie” vengono dedicati a tutti, così come la musica dal vivo che accompagna e chiude la giornata.

A tutti i partecipanti, per accompagnare la degustazione, viene offerto il Pane del Patto di Filiera del Friuli orientale prodotto con farine e derivati di alta qualità ma economicamente accessibili a tutti, ottenuti con metodi sostenibili e svincolati dalle leggi di mercato. Il Patto è nato dall’accordo stretto tra il Forum dei Beni Comuni ed Economia Solidale Fvg, il molino Tuzzi, il panificio Jordan, il cerealicoltore Grinovero e i consumatori che hanno condiviso i costi per la produzione del grano e la sua trasformazione.

La natura itinerante del mercato – il primo anno a Udine, il secondo a Trieste, il prossimo a Pordenone – genera scambi e relazioni con produttori di cibo e servizi della zona, completando così l’offerta con cucina sana e consapevole, ed esperienze e strutture ricettive locali al ritmo lento del turismo sostenibile.

Si tratta di un’esperienza umana e sensoriale che merita davvero, e dimostra l’efficacia di un’ecologia sociale e commerciale fondata sulla partecipazione e la rinuncia all’isolamento che le attuali leggi di mercato impongono a produttori e consumatori.