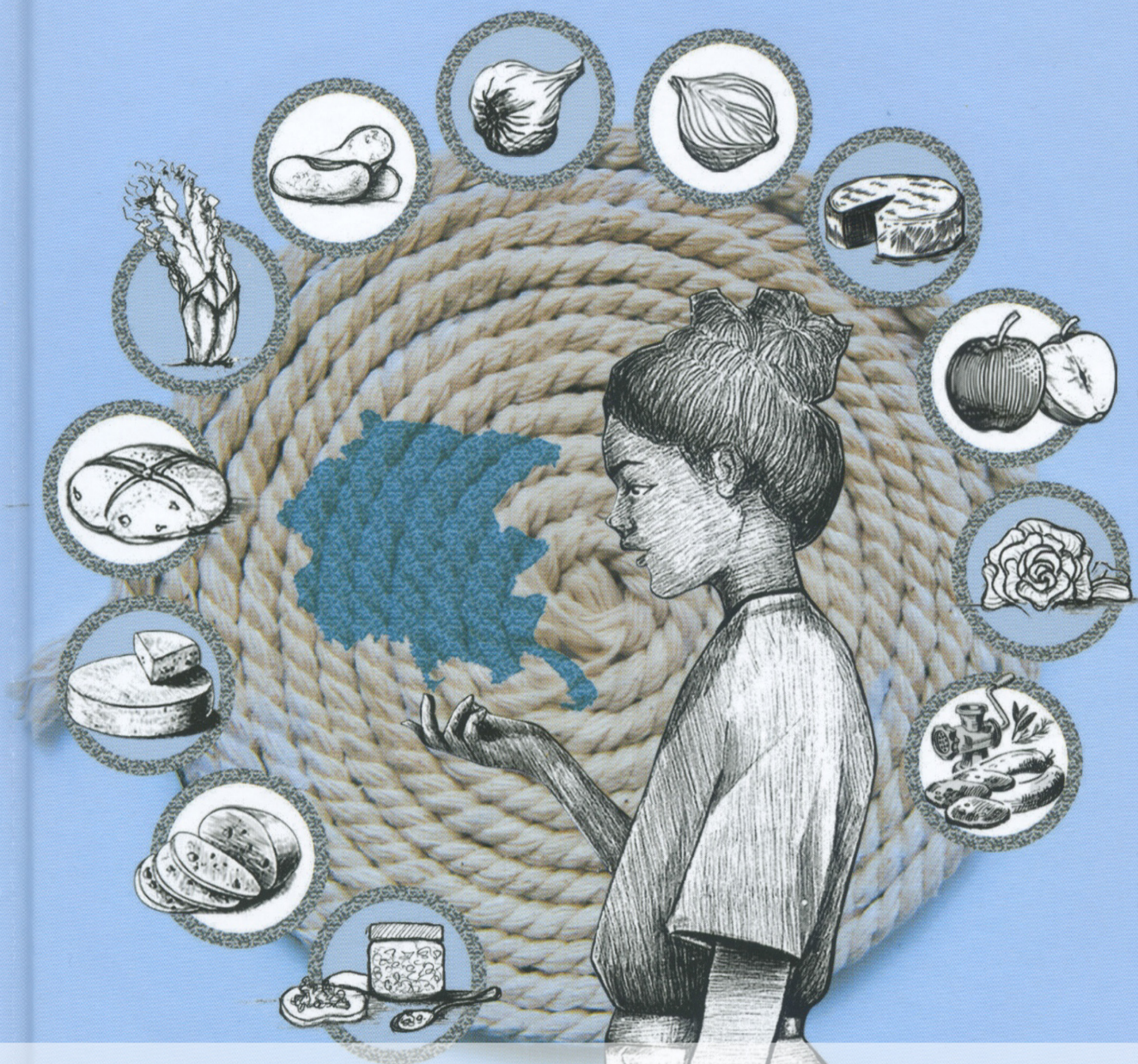


2021 | AGENDA FRIULANA



Pietro Zandigiaco e *Paolo Ermacora*

TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE
VEGETALI IN FRIULI

11.1 - 12.1; 13.2 - 14.2; 11.3 - 12.3; 13.4 - 14.4;
17.5 - 18.5; 15.6 - 16.6; 15.7 - 16.7; 13.8 - 14.8;
9.9 - 10.9; 11.10 - 12.10; 11.11 - 12.11; 11.12 - 12.12

© CHIANDETTI 2020

Reg. Trib. di Udine n. 488 del 12/12/1980

Cartostampa Chiandetti

TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE VEGETALI IN FRIULI

VECCHIE VARIETÀ DI PERO PER VARI UTILIZZI

Così come per il melo, in regione è presente un'elevata diversità relativa al pero (*Pyrus communis*, fam. Rosaceae). Molte decine di presunte varietà, raccolte in varie aree della regione, sono state conservate nei campi catalogo di Enemonzo, Polcenigo e Pantianicco (vedi il melo). Altre collezioni varietali sono state realizzate da Associazioni e da alcuni privati.

Recentemente l'Università di Udine, su incarico dell'ERSA, ha provveduto all'analisi genetico-molecolare (*fingerprinting*) delle accessioni note di pero per rilevare eventuali omonimie e sinonimie e valutare quindi la consistenza nume-

frutto matura nella prima metà di luglio. Altra varietà tipica friulana è il 'Perofico di Udine', caratteristico per il frutto simile a un fico avendo un picciolo molto corto e carnoso; matura verso la metà di agosto. Fra le varietà precoci, si devono nominare anche le pere 'Formentine', diffuse nel Goriziano, nel Collio e nella area del fiume Vipacco. Il 'Pêr Martin' (un PAT del Friuli Venezia Giulia), invece, è la principale varietà (forse appartenente alla specie *Pyrus nivalis* o a un ibrido con il pero comune), che assieme ad altre meno diffuse (es. 'Scjafoac', 'Mostbirne') fa parte dei noti peri da sidro per la produzione, nelle aree montane, del tradizionale 'most' o di distillati. Infine, fra le pere invernali da cuocere si devono ricordare quelle che derivano dai 'Pêrs Petorâi', costituiti verosimilmente da più biotipi, che si differenziano per diversa rugginosità della buccia e taglia.

Alcune vecchie varietà di pero sono ancora particolarmente interessanti,

ricca delle varietà antiche. Al termine dello studio sono state identificate oltre 80 varietà uniche di pero, alcune delle quali corrispondono a vecchie varietà internazionali di diversa origine. A questo proposito si deve ricordare che nella seconda metà dell'Ottocento a Udine lo "Stabilimento Agro Orticolo", voluto dall'Associazione Agraria Friulana, produsse e mise in vendita migliaia di astoni di piante fruttifere (compreso il pero) delle migliori varietà del tempo che si distribuirono sull'intero territorio regionale, dove spesso assunsero nomi diversi da quello originale.

Fra le varietà in conservazione in ogni caso ce ne sono alcune tipiche del territorio regionale, coltivate da molto tempo. Quella più interessante, per la sua storia, è il pero detto 'di Janis', introdotto in Friuli, come dice la tradizione, da Francesco Janis, giureconsulto al servizio della Serenissima, al ritorno da una missione in Spagna nel 1519; il piccolo

in particolare per l'ampio ventaglio di epoca di maturazione (dalle precoci, a partire da giugno, alle tardive invernali) sia per i diversi utilizzi: da tavola, da sidro e distillati, da forno, da essiccazione; le pere essiccate, ad esempio, sono utilizzate in Carnia nel ripieno di alcune tipologie di 'cjalsons'.

