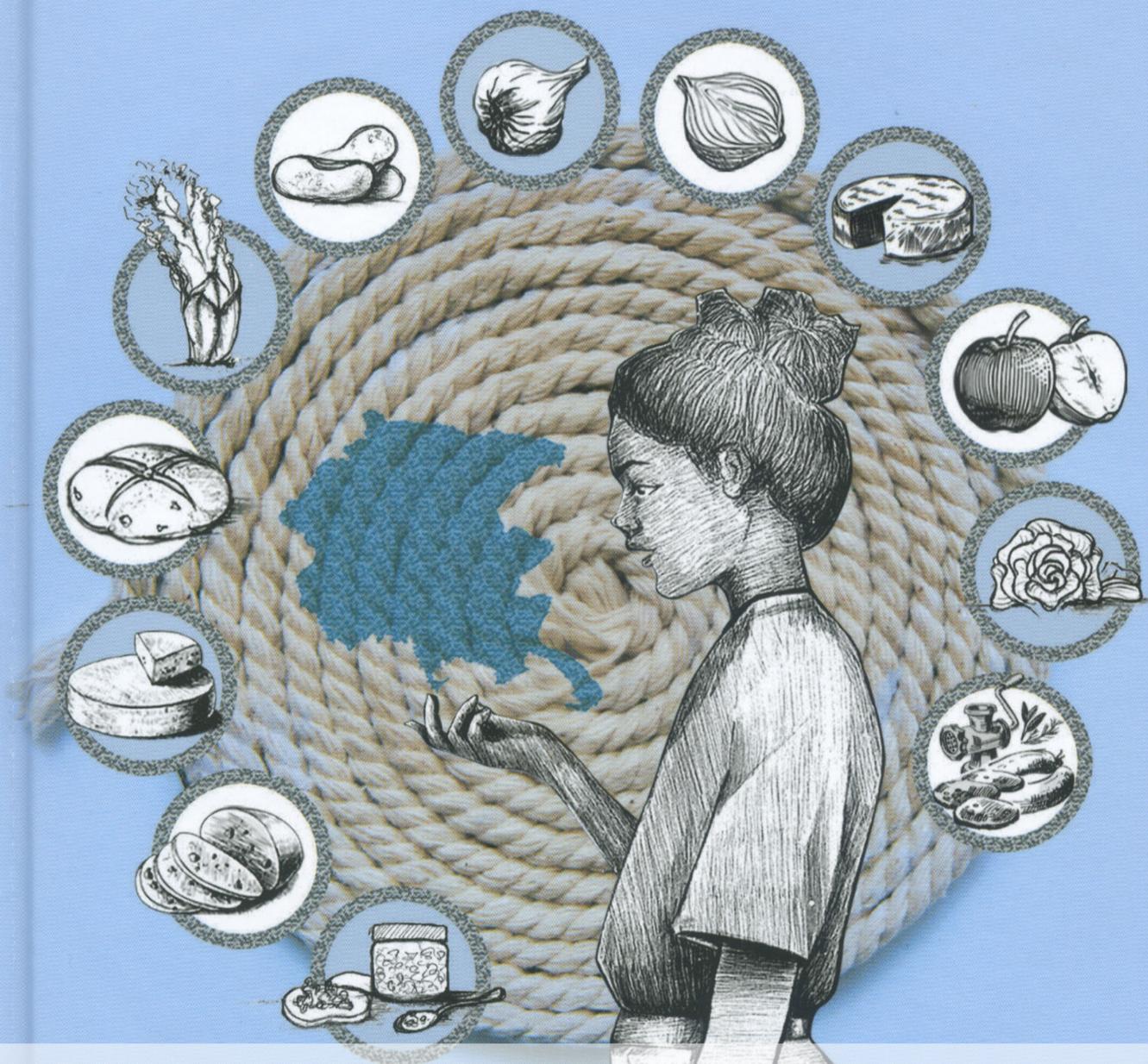


2021 | AGENDA FRIULANA



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 MELO: I GUSTI DI UNA VOLTA

In regione è presente un'elevata diversità relativa a varietà di melo (*Malus domestica*, fam. Rosaceae) da considerarsi "autoctone" secondo le normative, in quanto coltivate da oltre 50 anni. Ciò è stato messo in luce già negli anni scorsi a seguito della realizzazione dei campi catalogo di Enemonzo, Polcenigo e Pantianicco realizzati con il concorso di ERSa, Comunità montana della Carnia e Provincia di Pordenone, a partire da materiale raccolto in varie aree della regione. Successivamente con le varietà più interessanti sono stati costituiti anche alcuni frutteti pilota, tra cui quello istituito presso Ersagricola Spa di Pantianicco,

melo più rappresentativa del Friuli. Rispetto alle varietà commerciali attualmente più diffuse emerge la maggiore tolleranza di molte antiche varietà ad alcune importanti fitopatie (quali ticchiolatura e oidio), in parte sicuramente attribuibile alla "selezione" operata dai nostri avi, che in assenza di mezzi di difesa chimici efficaci contro i patogeni, hanno privilegiato la moltiplicazione dei genotipi dotati di resistenze o tolleranze.

Alcune varietà si sono rivelate interessanti sotto il profilo nutrizionale/salutistico, in quanto i frutti, e quindi i trasformati, contengono sostanze importanti, come polifenoli (es. *Rùsin d'Unvier*, Rosse Invernali, Zeuka e Ruggini di Enemonzo), vitamina C e sali minerali, in concentrazioni più elevate rispetto alle varietà commerciali, come 'Golden Delicious', e ad alcune delle varietà impiegate nel biologico. Le mele *Di Corone* e *Dal Dolç* presentano, invece, notevoli contenuti in sostanze antiossidanti. Alcune vec-

che prevedeva anche il confronto tra nove varietà antiche in conduzione di regime biologico e convenzionale. Altre collezioni varietali sono state realizzate dall'Associazione Amatori Mele Antiche nel Maniaghese e da alcuni privati.

Recentemente l'Università di Udine, su incarico dell'ERSA ha provveduto all'analisi genetica-molecolare (*fingerprinting*) delle accessioni note di melo per rilevare eventuali omonimie e sinonimie e valutare quindi la consistenza numerica delle varietà antiche. Al termine dello studio sono state identificate oltre 150 varietà uniche di melo, alcune delle quali corrispondono a vecchie varietà internazionali di diversa origine.

Fra le innumerevoli varietà si possono ricordare '*Di Corone*', '*Striato dolce*', '*Dal Dolç*', '*Giallo di Priuso*', '*Ruggini di Enemonzo*', '*Rusin d'Unvier*', '*Mêi da Rùzin*', '*Rosse invernali*', '*Zeuka*'; quest'ultima costituisce sicuramente la varietà di



chie varietà di melo sono pertanto particolarmente interessanti sia per il produttore sia per il consumatore. Il primo apprezza la buona produttività, l'ampio ventaglio di epoca di maturazione, le caratteristiche di resistenza o tolleranza nei confronti delle principali malattie. Il secondo apprezza la bellezza estetica dei frutti, nonché i sapori e i profumi particolari: per molti costituiscono un richiamo alla loro storia, ai vecchi sapori, alle tradizioni, per altri una interessante novità.