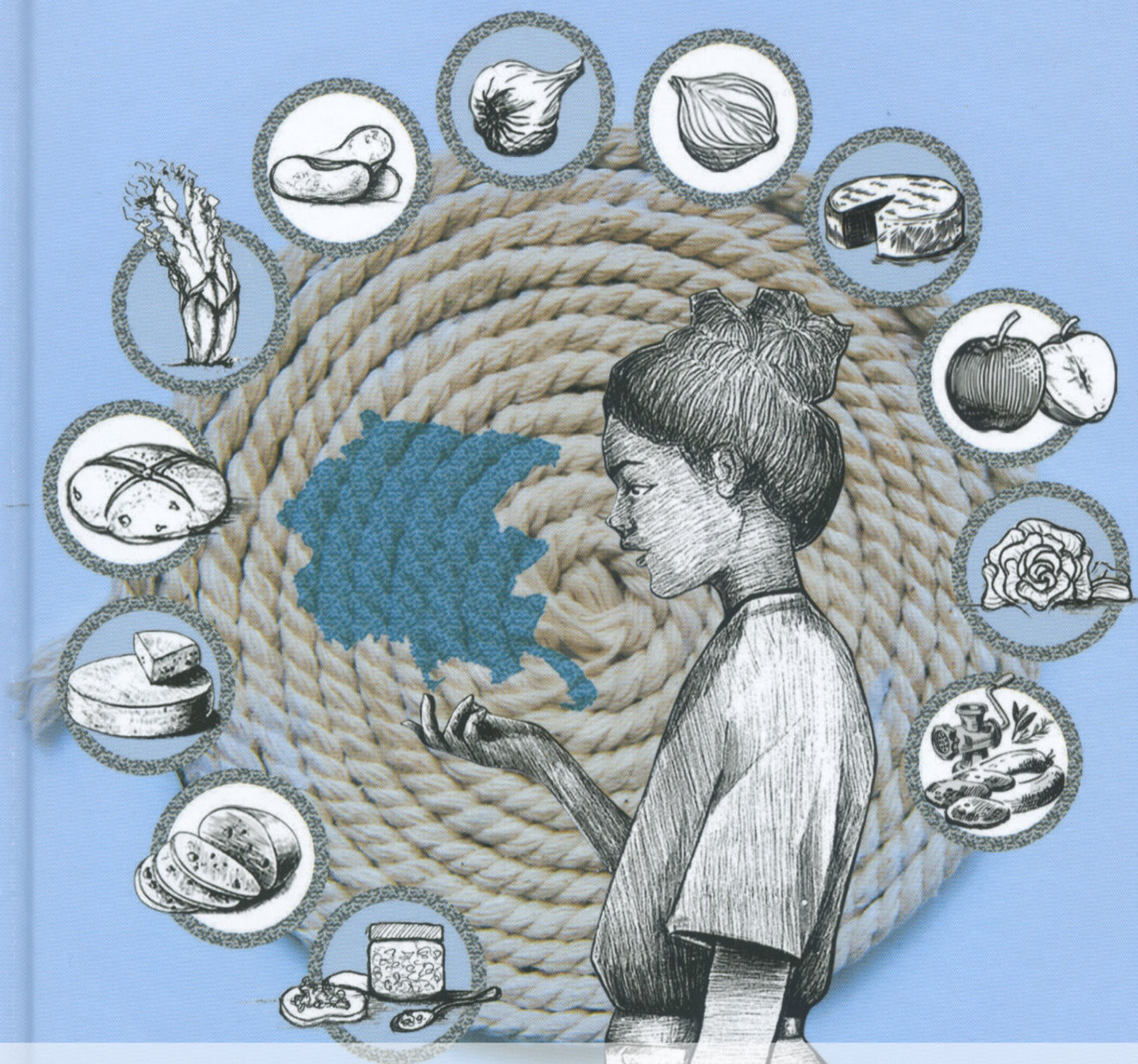


2021 | AGENDA FRIULANA



Pietro Zandigiaco e *Paolo Ermacora*

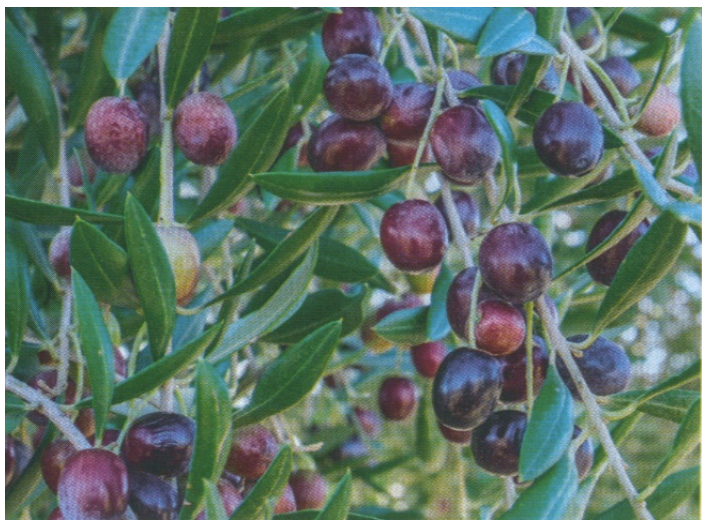
TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE
VEGETALI IN FRIULI

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

OLIVI DI UNA VOLTA: UNA TRADIZIONE CHE SI CONSOLIDA

Sebbene il territorio del Friuli Venezia Giulia sia ai margini dell'areale di distri-

nuovi impianti, con una superficie totale regionale che supera i 300 ettari.

Contemporaneamente all'estendersi dei nuovi impianti sono stati realizzati diversi studi per identificare e caratterizzare le vecchie varietà, adatte alle condizioni pedoclimatiche della regione. Fra queste un posto di spicco è da attribuire alle varietà 'Bianchera' o 'Belica' e 'Carbona' entrambe diffuse nel Triestino e in Istria, ma non mancano varietà friulane come 'Gorgazzo' e 'Rocca Bernarda'. Da ulivi centenari, sopravvissuti alla gelata del 1928-1929, sulle colline di Savorgnano del Torre, è stata recentemente identificata una nuova 'vecchia' cultivar che è stata nominata per l'appunto 'Savorgnana'.

Per salvaguardare il prezioso germoplasma olivicolo friulano dall'erosione genetica e per la caratterizzazione dello stesso, sono stati realizzati tre campi catalogo: il primo presso l'Istituto tecnico

buzione dell'olivo (*Olea europea*, fam. Oleaceae), in regione questa specie arborea è coltivata da lungo tempo (sono indicativi alcuni toponimi regionali quali Oleis e Ronco degli Olivi nelle pertinenze di Corno di Rosazzo). Mentre un tempo gli alberi venivano allevati prevalentemente per prelevare i rami da utilizzare nella festività della Domenica delle Palme (fr. 'Domenie ulive') e per ottenere l'olio che doveva ardere perennemente nella lampada accanto al "Santissimo", non trascurabili produzioni si ottenevano in area Carsica e in quella di Muggia. Il colpo di grazia per gli olivi avvenne durante il rigidissimo inverno 1928-1929 che causò la loro morte in vaste plaghe regionali, ad eccezione di alcune collinari. Negli ultimi decenni, grazie al cosiddetto cambiamento climatico e a programmi di sviluppo della olivicoltura promossi dall'ERSA, e grazie all'attività di diverse associazioni di produttori, sono stati effettuati numerosi

agrarario "Paolino di Aquileia" a Cividale del Friuli; il secondo presso l'Azienda agraria sperimentale universitaria "Antonio Servadei" a Udine; il terzo impianto, curato dall'Associazione Friulana Olivicoltori (A.Fr.Ol.), è sito a Faedis (sono presenti, messe a confronto, anche molte altre varietà diffuse in Italia, Spagna e Grecia). Ricercatori del Gruppo di lavoro della BaGAV stanno effettuando studi sull'impollinazione delle vecchie varietà friulane, per mettere in luce eventuali meccanismi di incompatibilità genetica che possono influenzare negativamente le produzioni.

L'olio della Bianchera è il principale componente del blend con il quale viene prodotto, nel solo territorio della provincia di Trieste, l'olio extravergine di oliva "Tergeste DOP"; inoltre, ottenuti anche con olive di varietà locali, in regione sono stati riconosciuti come PAT 'Olio del Carso' e 'Olio dei Colli Orientali del Friuli'.