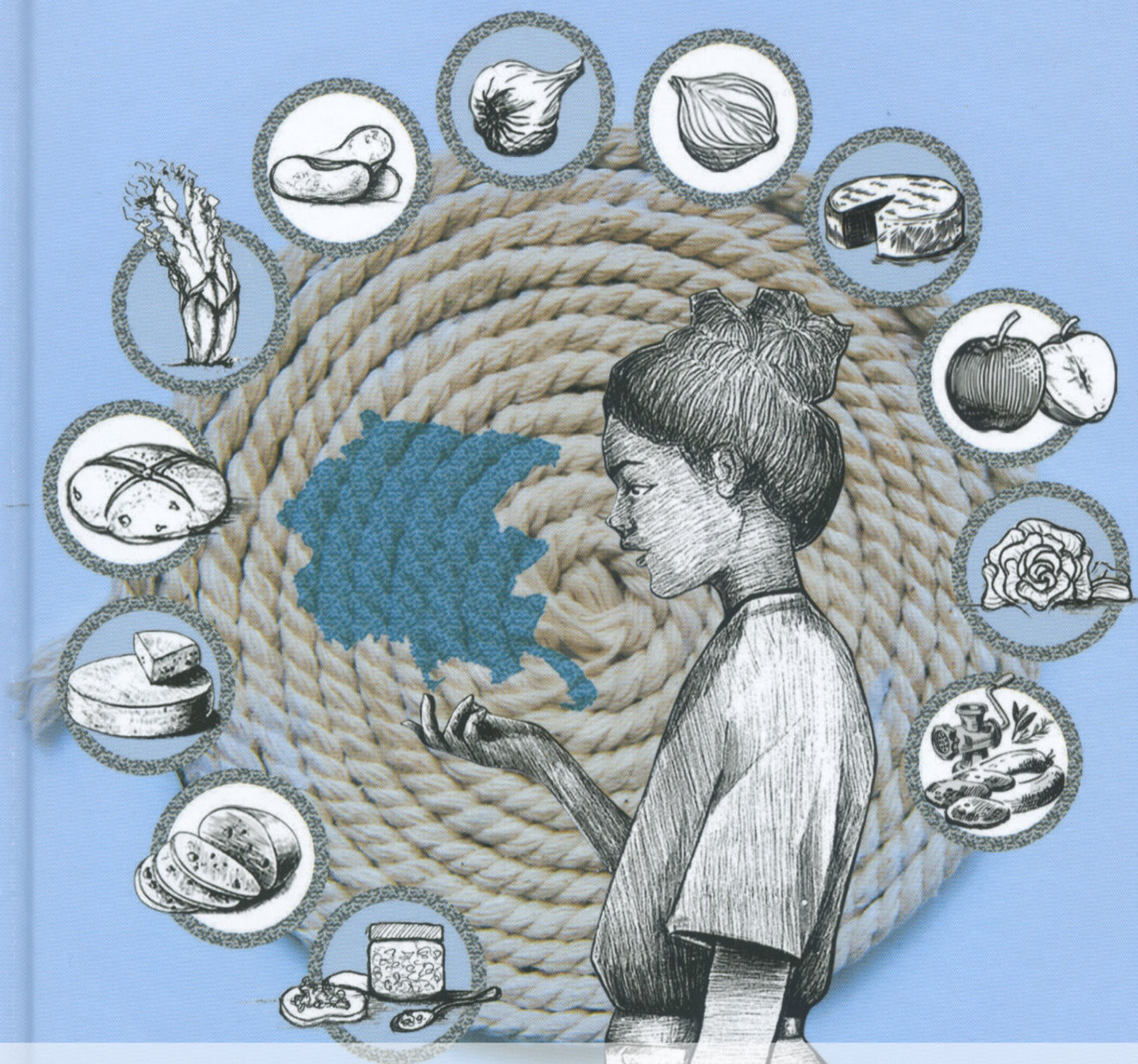


2021 | AGENDA FRIULANA



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 CILIEGIO DOLCE E ACIDO

La coltivazione dei ciliegi in regione vanta una lunga tradizione, almeno come piante sparse o in filari nelle tavelle, nelle

zona di Attimis, nonché nel Collio, zone collinari riparate dai temuti ritorni di freddo primaverili. Molto nota è la varietà 'Duracina di Tarcento', diffusa per lo più nelle colline attorno alla "Perla del Friuli" ove è anche nota come 'Tarcentina' e 'Tarcentuka'.

Vasta fama ebbero fino alla metà del secolo scorso anche le diverse varietà di ciliegie prodotte nel Goriziano e nella fertile vallata del Vipacco che venivano in buona parte esportate in varie regioni dell'Europa centrale; sono ricordate, ad esempio, le varietà 'Primaticcia di Montespino', 'Primaticcia di S. Pietro', 'Primaticcia di Ranziano', vari ecotipi della 'Goriziana' a diversa precocità (molto coltivata era la 'Goriziana precoce'), 'Mora d'Istria' (con frutto molto grosso) e 'Ciliegia di S. Pietro' (varietà tardiva). Veniva coltivata anche una varietà duracina con frutto bianco, denominata 'Biancorossa di Vienna' perché ricercata da quel mercato.

braide e negli orti; spesso veniva consociato alla vite. È il primo frutto della stagione.

Rubare le ciliegie sugli alberi, un tempo era uno sport assai praticato dai ragazzi (e spesso tollerato dai proprietari). Il grande vantaggio era che i rami, piuttosto flessibili e robusti, 'avvertivano' prima di cedere, permettendo al ladruncolo, se rapido, di spostarsi su posizioni più sicure. Ma di ciliegi ce ne sono due, ovvero il classico ciliegio dolce (*Prunus avium*, fam. Rosaceae) (fr. 'cjariesâr') e il meno comune ciliegio acido (*Prunus cerasus*, fr. 'vuisinâr'); il primo produce ciliegie (fr. 'cjariesis') con polpa anche molto soda (fr. 'durièsis'), il secondo ciliegie dalla polpa talora succosa (fr. 'vuisui').

Le aree regionali tradizionalmente vocate per la cerasicoltura sono localizzate prevalentemente nella pedemontana centro-orientale, ad esempio nel Tarcentino e nella valle del Torre, nella

Presso l'azienda sperimentale 'Antonio Servadei' sono attualmente conservate, a cura della BaGAV, undici accessioni di ciliegio dolce; fra esse si ricordano la nota Duracina di Tarcento, nonché 'Strelca 1', 'Kozanka' e 'Petruka'; è presente in collezione anche una accessione di ciliegio acido.

Fra i PAT del Friuli Venezia Giulia è inclusa la sola ciliegia Duracina di Tarcento che è inserita anche fra i Prodotti Arca del Gusto di Slow Food.

Le vecchie varietà di ciliegio sono ancora particolarmente interessanti, oltre che per la rusticità anche per l'ampio ventaglio di epoca di maturazione, dalle precoci, a partire dalla prima metà di maggio, alle tardive di fine giugno. I frutti, oltre che consumati freschi, sono adatti per fare sciroppi e confetture, per preparare torte e crostate; inoltre, si conservano sotto grappa oppure sono utilizzati nella distillazione.