

Non solo mais: il Friuli è una "miniera" di sapori

Mauro F. Grillone

UDINE

Centocinquanta diverse specie di fagioli, recuperati soprattutto in Carnia (Val Pesarina in primis) e nelle Valli del Natisone; almeno 150 semi diversi di mais, principalmente utilizzati per la polenta; ma anche otto diversi tipi di aglio (non solo quello, ormai notissimo, di Resia); una decina di patate, anche qui con la montagna a farla da padrona (da Cercivento alla rossa di Cleulis), ma arrivando anche alla "blancute" di Remanzacco. E tanto, tanto altro. Dai peschi e ciliegi di Rodda, ai meli, peschi, ciliegi di Cabia di Arta Terme, ai frutteti di Agrons di Ovaro, alle castagne di Peonis di Trasaghis. Saltando le "dop", ormai di pubblico dominio.

Il Friuli Venezia Giulia, nel momento in cui tutti i riflettori del mondo sono puntati sull'Expo 2015 di Milano, il cui tema caratterizzante è proprio "Nutrire il pianeta, energia per la vita", si scopre un giacimento incredibile di biodiversità.

A conservare gran parte di questa incredibile ricchezza - tutta reperibile a "chilometri zero" e facilmente sfruttabile - volendo - anche per la promo-

zione ed il rilancio del territorio, è la "banca del germoplasma" o più semplicemente la "banca dei semi" di cui si occupa la Facoltà di Agraria dell'Università di Udine, a se-



guito di una legge nazionale che ha istituito un "presidio" per ogni regione. La legge nazionale è stata recepita in regione con la L.R. 11/2002 che fissa delle indicazioni ben precise: "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale".

L'obiettivo è quindi quello di "mettere in sicurezza" il maggior numero possibile di specie autoctone; l'Ateneo friulano lo fa attraverso l'Azienda agricola Servadei di Sant'Osvaldo,

UN TERRITORIO RICCHISSIMO

150 tipi diversi di fagioli e mais e poi peschi, ciliegi e castagne

dove sono ospitate le celle frigorifere per la conservazione dei semi, il laboratorio di prima analisi e il data base; per permettere la conservazione "in sito" di una serie di semi, l'Università ha inoltre sviluppato un paio di convenzioni (con aziende di Arta e Pesariis). Un lavoro enorme, che consentirà intanto di salvaguardare non solo i sapori, ma anche la cultura del territorio. Qualcosa, irrimediabilmente, è già andato perso, purtroppo: in tempo di guerra in Carnia si faceva il "caffè mat" con la soia tostata. Un paio di varietà sono state recuperate, ma ad esempio, il "caffè mat neri" di Paularo non rivivrà più: il seme, passato alla nipote dalla nonna che lo aveva utilizzato, non è germinato e quel sapore è andato definitivamente perso. Ma la "banca dei semi" è in grado di "regalare" al territorio grandi speranze per il futuro, anche a patto che le comunità locali ci credano.

MATERIA PRIMA

Il Friuli viene spesso identificato con il mais e la polenta: ma ci sono molte altre coltivazioni di grande rilievo

IL GAZZETTINO
Udine

Martedì 12 maggio 2015