GICE COLOR

Supplemento al n.42/2018

www.ilfriuli.it

il Friuli direttore Rossano Cattivello

MAI DIRE MAIS

In pochi anni dimezzata la superficie coltivata a granoturco.

Sorpasso della soia.

Ma entrano in gioco
anche altri cereali.
Come cambiano
i seminativi in
regione



VENANZIO FRANCESCUTTI TUTTO IL FRIULI IMPARI DALLA GESTIONE DELLE SCORTE VINICOLE DI PINOT GRIGIO E PROSECCO



MARIO LIZZI

IL MACELLAIO (E IL

PURCITÂR) È UN MESTIERE

PER GIOVANI! ECCO I

CONSIGLI DI UN MAESTRO



CLAUDIO FONTANA
UN'INNOVAZIONE
DIMENTICATA DA 200 ANNI
PER L'ECONOMIA CIRCOLARE
DAI RIFIUTI UMIDI

Sommario

Paura di ciò che non conosciamo	5
Impariamo dalla gestione delle scorte vinicole	6
Semi per una nuova strategia	8
Ospite dannono ma sopportabile	10
Analisi sugli essiccatoi	13
Grani antichi: il passato macina ancora	17
Formazione, carburante per il cambiamento	18
La vera sfida è culturale	20
Angoris, traguardo con sorpresa	22
Il re decaduto e il giovane principe	24
Livon: vendemmia da risarca	27
Il vigneto finisce in Pakistan	31
Ribolla di Oslavia verso la Docg	33
Macellaio, mestiere per giovani	36
San Daniele Dop d'argento	38
Professioni di domani	40
Cavolo di montagna	43
L'umido diventa circolare	46
Lungomare da premio	50
Certificazione in alta quota	52
L'essenza della laguna	54
L'occhio verso l'universo	56
Carta: si può crescere ancora	58

Supplemento al numero 42 del 26 ottobre 2018 del settimanale II Friuli a cura di Rossano Cattivello redazione@ilfriuli.it grafica: Vittorio Regattin



Per la tua pubblicità Euronews Srl via Nazionale, 120 - 33010 Tavagnacco tel. 0432 512270















Col cavolo di montagna...





I tradizionale cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri, noto localmente come 'cjaput', è un ortaggio tuttora molto conosciuto, soprattutto in Carnia, e non mancano le attestazioni storiche. Per la cronica e inarrestabile decrescita demografica, in particolare delle aree montane, e per la mancanza di forze giovani, anche questa coltura e i prodotti che si ricavano (teste per consumo fresco in insalata, crauti a seguito di fermentazione) hanno rischiato la definitiva scomparsa. Tuttavia sono intervenuti due importanti fatti.

Il primo è che il Comune di Forni Avoltri ha richiesto nel 2016 l'iscrizione del cavolo cappuccio di Collina fra i Prodotti

CAPPUCCIO DI COLLINA

Una cooperativa di giovani agricoltori sta facendo riscoprire un ortaggio tipico dell'Alta Carnia coltivato in piccoli appezzamenti a oltre mille metri di altitudine

agroalimentari tradizionali (Pat). L'iter tecnico e burocratico è stato positivamente superato e pertanto nello stesso anno il cappuccio di Collina è stato inserito nell'elenco ufficiale fra i "Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati". Il secondo fatto è la costituzione quest'anno di una cooperativa formata da giovani di Collina, la CoopMont, che hanno ripreso la coltivazione di questo ortaggio la cui commercializzazione ha avuto un subitaneo successo a partire dal banchetto allestito in occasione della 23° edizione della Festa della Mela di Tolmezzo a settembre.

PESO E DIMENSIONI

Il cavolo cappuccio di Collina è una particolare e riconoscibile varietà di cavolo cappuccio, caratterizzata da una testa molto compatta con una forma 'schiacciata' di 20-30 cm di diametro per un peso di 1,5-2 kg.



La prima edizione della festa a Collina dedicata ai prodotti agricoli di montagna

dal monte Cogliàns, il più alto della regione con i suoi 2.780 metri. La commercializzazione del prodotto fresco avviene nei mesi freddi a partire da ottobre. Le teste raccolte possono essere conservate per diverse settimane in locali freschi, lontano da fonti luminose, mantenendo intatte le elevate caratteristiche qualitative.

La varietà, di antica origine, si mantiene con caratteri uniformi per 'selezione massale' in situ attuata continuativamente da poche famiglie di Collina, in particolare dalla famiglia di Ciro Toch. Una accessione dei semi della varietà è conservata ex situ nella Banca del germoplasma autoctono vegetale (BaGav)

Friuli-Venezia Giulia presso le strutture dell'Azienda agraria sperimentale universitaria 'Antonio Servadei' dell'Università di Udine a Sant'Osvaldo, nella periferia sud della città.

L'entusiasmo e la convinzione per la nuova esperienza produttiva ha indotto la piccola ma intraprendente comunità dei culinots a organizzare la prima edizione della Festa dei 'Cavoli Nostri'. all'inizio di ottobre, incentrata sui cjaputs, il prelibato e richiesto ortaggio tipico della località carnica. Il cappuccio

Viene coltivato tipicamente nella frazione di Collina di Forni Avoltri a circa 1,250 metri di altitudine, in piccoli appezzamenti posti in declivio, ma con felice esposizione a sud, alle falde della corona dei Monti di Volaia, non lontani





di Collina si affianca quindi ad altre celebri produzioni orticole regionali basate su varietà tradizionali sapientemente selezionate e conservate in loco dalle diverse comunità, quali l'aglio di Resia, la cipolla rosa della Val Cosa, il radicchio rosa di Gorizia, le fave di Sauris e gli innumerevoli fagioli della Carnia.

DI MONTAGNA SI PUÒ VIVERE

a prima edizione della Festa dei L'Cavoli Nostri', dedicata al cavolo cappuccio locale, ha offerto una buona vetrina sull'operato della nascente CoopMont, cooperativa formata da cinque giovani residenti nel comune carnico di Forni Avoltri che hanno risollevato le sorti della coltivazione del tradizionale capouccio di Collina, da qualche anno quasi completamente scomparso. Ouesta cooperativa ha intenzione, nei prossimi anni, di scommettere ancora sul paese coltivando tutti i sei ettari di superficie agraria utile con colture già utilizzate in passato, come il favino di montagna, il luppolo, l'orzo e la canapa. Alcune birrerie artigianali si sono già proposte per l'acquisto dei prodotti di loro interesse. Inoltre, considerato l'isolamento di Collina dai grandi centri

di produzione, la cooperativa proverà a ottenere finanziamenti europei per l'agricoltura per realizzare un piccolo laboratorio per la trasformazione della materia prima. In quest'ottica, è prevista una collaborazione con l'Università del Friuli per testare un nuovo sistema di filtraggio dell'olio di canapa, estratto dai semi, per ottenere un prodotto di maggior pregio.

Oltre al laboratorio, si prospetta già la realizzazione di una fattoria didattica, nonché la coltivazione di arnica e radicchio di monte oltre i 1600 metri di quota, e quella di erbe officinali per tisane e creme. Tanti progetti accomunati da un unico obiettivo: dimostrare che di montagna e in montagna si può vivere.

Silvia Barbolan