



BaGAV

Banca del Germoplasma
Autoctono Vegetale del F.V.G.

La BaGAV a Gusti di Frontiera 2025 a Gorizia

La XX edizione di Gusti di Frontiera a Gorizia si è svolta dal 25 al 28 settembre 2025. Questa speciale edizione, in occasione della Capitale Europea della Cultura GO!2025, ha contato oltre 400 stand gastronomici provenienti da circa 50 Paesi, suddivisi in 19 borghi tematici distribuiti nel centro cittadino e con estensioni transfrontaliere verso Nova Gorica.



La locandina dell'evento di Gorizia 2025.

I Presìdi Slow Food regionali sono stati protagonisti di una Mostra-Mercato dedicata, ospitata nella ex Ferramenta Krainer in via Rastello. Questa iniziativa, curata in particolare dalla Condotta Slow Food di Gorizia, ha celebrato le innumerevoli eccellenze enogastronomiche locali e la cultura del cibo del territorio.



La vecchia Ferramenta Krainer sede degli eventi organizzati dalla Condotta Flow Food di Gorizia.

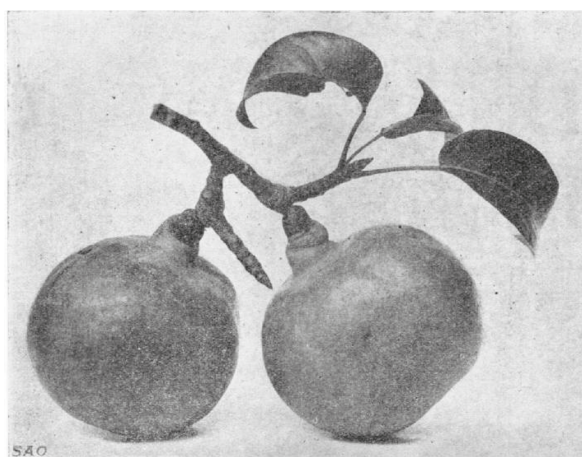
Nell'ambito delle attività organizzate dalla Condotta Slow Food, il prof. Pietro Zandigiacomo, già Coordinatore del Gruppo di Lavoro della Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale (BaGAV), è stato invitato a svolgere una conferenza dal titolo "Antiche varietà di fruttiferi del Friuli Venezia Giulia", il giorno 28 settembre.



La prima diapositiva della presentazione del prof. Pietro Zandigiacomo.

Sono state presentate molte vecchie varietà regionali di melo, pero, ciliegio, susino sulla base degli scritti di vari cultori, esperti pomologi, frutticoltori, vivaisti, quali don Leonardo Morassi, Vivaio Carlo Maupoli, Vivaio dello Stabilimento Agro-Orticolo, prof. Carlo Mader, prof. Girolamo Molon, dott. Pietro Vallig, prof. Francesco Blasig, p.a. Mario De Bortoli, dott. Jamil Youssef e altri.

Si è in particolare soffermato su alcune varietà tipiche del territorio Goriziano s.l., quali la cultivar di pero “Perofico di Gorizia e Udine”, e la cultivar di susino “Susina nostrana”, i cui frutti venivano anche essiccati per la produzione delle famose “Prunelle goriziane” a suo tempo esportate in molti Paesi europei.



Pera "Fico" (3/4 grandezza naturale)



Susina Nostrana. Estesamente coltivata nel Friuli. Ottima da essiccare.

Immagini storiche delle varietà “Perofico” e “Susina nostrana”
(da Mario De Bortoli, *Lezioni di Frutticoltura*, 1929).

10 ottobre 2025

BaGAV, Università di Udine