

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Aprile 2021
Anno 13 Numero 1
issn 2036-8283

33



Tiere *terrafriulana* furlane

Tiere furlane

RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Direzione centrale risorse agroalimentari,
forestali e ittiche

Aprile 2021 - anno 13 - numero 1

Tiere furlane
tiere.furlane@regione.fvg.it.

Direttore responsabile
Demetrio Filippo Damiani

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:
Gabriella Bucco, Fulvio Colombo, Enos
Costantini, Bruno Dentesani, Graziano Di
Bernardo, Melania Lunazzi, Franca Merluzzi,
Stefania Miotto, Luca Pellegrini, Giovanni B.D.
Serafini, Raffaele Testolin, Pietro Zandigiaco.

Referenze fotografiche:
quando non diversamente indicato le fotografie
sono dell'autore dell'articolo.
Enos Costantini risvolti di copertina, 1, 2-3, 8dx,
16dx, 29sx, 36dx, 48dx, 53, 74, 75, 77, 78, 80, 81,
82, 83sx, 84, 85, 89, 96, 98, 101, 102, 104, 106,
110, 115sx, 123.
Bruno Dentesani 71.

Si ringrazia per la collaborazione:
Archivio fotografico Ente regionale per il
patrimonio culturale del Friuli Venezia Giulia -
ERPAC, Biblioteca Società Filologica Friulana,
Biblioteca ERSA, Pozzuolo del Friuli, Franca
Merluzzi, Dani Pagnucco.

Impaginazione grafica:
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Ufficio di Gabinetto - Struttura stabile Creatività
& Design

Stampa:
Tipografia Menini - Spilimbergo/Pn



Chi riproduce, anche parzialmente, i testi
contenuti in questo fascicolo è tenuto a citare
la fonte.

INDICE



Il castello delle rose di Cordovado

Il parco, i giardini, i roseti e
il labirinto a forma di sole

Franca MERLUZZI



Spilimbergo, scuola mondiale del mosaico

L'arte non può essere
moderna, l'arte è
atavica ed eterna

Giovanni B.D. SERAFINI



Vicende a rami intrecciati

Il Tagliamento a
Spilimbergo

Luca PELLEGRINI



Sacile, domenica 13 settembre 1868

Inaugurazione del VII°
congresso dell'Associazione
Agraria Friulana

Stefania MIOTTO



Le lunghe sottane s'impigliano...

Storia delle sorelle Grassi,
le prime alpiniste in Friuli

Melania LUNAZZI



62

Memorie dei prati naturali del Novecento

Delle zone di Arzene, San Lorenzo, San Martino e San Giorgio della Richinvelda

Graziano DI BERNARDO



72

La Braida Copetti

A Leproso di Premariacco un dialogo tra natura e scultura

Gabriella BUCCO



86

I colombi e le tortore

Appartengono al paesaggio regionale e hanno grandi meriti storici

Bruno DENTESANI



96

I colombi in Friuli

Nomi, colori, carne e concime

Enos COSTANTINI



105

Delle pere in Friuli

Tradizione e innovazione

Raffaele TESTOLIN
Pietro ZANDIGIACOMO



118

Trieste: la viticoltura che non ti aspetti

Fulvio COLOMBO

Raffaele TESTOLIN e Pietro ZANDIGIACOMO

Delle pere in Friuli: tradizione e innovazione

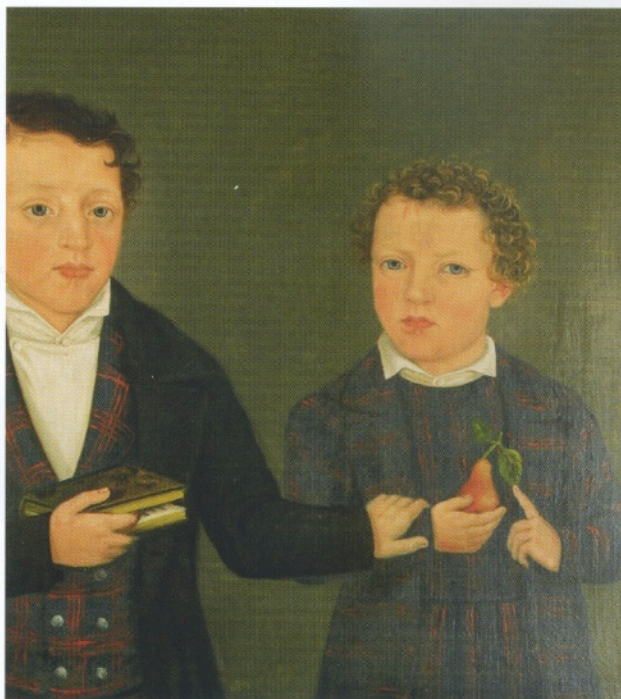


U

Uno sguardo al passato

Il pero, sia coltivato che selvatico, è presente da millenni in tutto il bacino del Mediterraneo. È specie apprezzata nelle civiltà antiche, tanto che Plinio il Vecchio, scrittore romano del I secolo dopo Cristo, nella sua *Storia naturale* descrive la bellezza di 41 varietà note a lui e agli studiosi di agricoltura del suo tempo.

L'Italia è certamente terra di pere. Una ricognizione fatta a partire dagli anni '70 del secolo scorso ad opera della scuola fiorentina del Morettini ricorda ben 428 varietà di pero presenti nella Penisola, alle quali andrebbero aggiunte 285 varietà descritte in letteratura e non più ritrovate nelle varie collezioni (Bellini e Scaramuzzi 1977).



Particolare di un dipinto che raffigura l'intera Famiglia Leschiutta di Zuglio con il capofamiglia, il signor Giovanni Battista (in mano ha un cartoncino su cui si legge: S.r G. Batta fu Alessio/ Leschiutta/ Zuglio), la moglie Caterina Riolini e i loro cinque figli. Qui si vedono due figli (i nomi e l'età sono annotati sul retro dell'opera): Alessio, dodicenne, appoggia una mano sul braccio del fratello più piccolo e con la destra tiene un libro; Nicolò di cinque anni ha in mano una pera con peduncolo e foglie e con l'indice della sinistra pare indicare il frutto. Il quadro è esposto nel Museo carnico delle arti popolari Michele Gortani di Tolmezzo e fa parte della donazione in memoria di Luigi Ciceri. Proviene da Zuglio e fu lo stesso Ciceri a individuarlo nella casa dove la famiglia Leschiutta risiedeva. Il ritratto, olio su tela, datato 1853, viene attribuito al pittore austriaco Andrea Lexer (1819 - 1878 ca.).



In questo particolare, anch'esso tratto dal dipinto che ritrae la famiglia Leschiutta al completo, si vedono due delle tre figlie di Giovanni Battista e di Caterina Riolini: Maria di otto anni e Rosa di dieci, ben abbigliate con abito e grembiule, colletto

bianco e catenina al collo, orecchini e capelli raccolti con riccioli sulle tempie. In mano, una giovinetta tiene un grappolo d'uva, l'altra un cestino di paglia intrecciata con dentro una pera assieme a uva e a una pannocchia. L'eleganza dell'abbigliamento e i gioielli, ma anche le dimensioni notevoli del quadro (cm 74 x 250), rivelano l'agio economico nel quale viveva questa famiglia.

Nella nostra regione la coltivazione del pero vanta un'antica tradizione che si è consolidata nel tempo.

Gli interessi per la coltivazione di questo fruttifero sono molteplici: da una parte gli alberi di pero non abbisognano di particolari attenzioni, sono rustici e longevi, dall'altra le diverse varietà presentano un ampio ventaglio del periodo di maturazione, da quelle più precoci (giugno) a quelle più tardive (fine autunno-inverno). Inoltre, le varietà molto tardive potevano essere

conservate in fruttai fino agli inizi della primavera dell'anno seguente. Infine, le diverse tipologie permettevano l'utilizzo dei frutti in svariati modi: consumo fresco, consumo dopo cottura, produzione di sidro (*most*) e distillati, produzione di essiccati (*persecs*). Ancora oggi i frutti costituiscono un ingrediente importante di piatti tradizionali (es. i *persecs* nei *cjalsons*). Il legname derivante dai tronchi delle piante mature aveva un utilizzo particolare in ebaniste-

ria; serviva per produrre elementi d'arredo di elevata qualità (es. tavolini, comodini), caratterizzati da un gradevole colore rossastro, una bella patina lucida e resistenza agli attacchi dei tarli.

Anche attualmente sono coltivate in Friuli varietà di "pero comune" (*Pyrus communis*), varietà di "pero nivale" (*Pyrus nivalis*) e ibridi fra le due specie; queste ultime varietà, con frutti piccoli, per lo più sferoidali, con lungo peduncolo e con calice persistente,



Giovanni Arijs, ritratto dei tre fratelli Da Pozzo di Solars di Ravascletto, olio su tela, cm 74 x 115, datato 1847, firmato G. Arijs Dip.e, Tolmezzo, Fondazione Museo Carnico delle Arti popolari Michele Gortani. Come si legge nella scritta in alto, il dipinto raffigura Gio:Battista/ D'anni V/ Teresa/ D'anni IX/ Clemente/ D'anni VII/ Figli di Antonio Da Pozzo e Teresa De Crignis. Sulla destra Clemente, che ha in mano un grappolo d'uva, indossa una redingot chiusa da una doppia fila di bottoni, sotto un gilet con camicia chiara e pantaloni in stoffa rigata. La sorella Teresa in abito a decori vegetali con grembiule e fazzoletto tiene una pera nell'incavo della mano; al collo porta una collanina a doppio giro con una crocetta, ai lobi un paio di orecchini pendenti e i capelli acconciati a treccia attorno al capo. Il più piccolo dei tre, Giovanni Battista, indossa come il fratello una redingot sopra gilet e pantaloni scuri e camicia chiara. Nella sinistra stringe una pannocchia, nella destra una pera. Il quadro faceva parte della collezione di Luigi Ciceri donata da Andreina Nicoloso Ciceri al Museo Carnico di Tolmezzo. Giovanni Arijs, stando alla firma riportata, è l'autore di questo dipinto che presenta evidenti analogie con il ritratto della famiglia Leschiutta di Zuglio di cui sono riprodotti due particolari qui accanto. È probabile che i frutti dell'autunno abbiano una funzione simbolica benaugurante.

Piruç myo doç inculurit...

Siamo nel 1380 a Cividale del Friuli, in un contesto plurilingue (si scriveva soprattutto in latino, ma si parlava friulano, oltre che tedesco, volgare veneziano e trevigiano), quando un Anonimo (forse il notaio Antonio Porenzoni), innamorato della sua bella, scrive nel friulano medioevale della città ducale la ballata *Piruç myo doç inculurit*, costituita da quattro strofe di sei versi seguiti dal ritornello costituito dai due versi iniziali.

La ballata inizia così:

*Piruç myò doç inculurit,
Quant yò chi vyot, dut stoy ardit.*

*Per vo mi ven tant ardiment
E si furç soy di grant vigor
Ch'yò no crot fa dipartiment
May del to doç lial amor
Per manaço ni per timor,
Çi chu nul si metto a strit.
Piruç myò doç inculurit,
Quant yò chi vyot, dut stoy ardit.*

Piruç mio dolce colorito,
Quando io ti vedo, tutto sto ardit.

Per voi mi viene tanto ardimento
E così fortemente sono di gran vigore
Che io non credo di allontanarmi
Mai dal tuo dolce leale amore
Né per minaccia né per timore,
Chiunque voglia si metta a contesa
Piruç mio dolce colorito,
Quando io ti vedo, tutto sto ardit.

(TRADUZIONE DI RIENZO PELLEGRINI).

La bella è appellata *Piruç*, letteralmente “pera”, un frutto dolcissimo, con un bel colore rosato, dalle forme sinuose che forse ricordano quelle della sua musa ispiratrice.

a maturità tardiva e bisognose di “ammezzimento”, tradizionalmente vengono di solito utilizzate per la produzione di sidro e distillati. La non trascurabile importanza del pero, rispetto al “cugino” melo, nella nostra Penisola può essere desunta indirettamente dalla Pomona italiana (1817-1819), famosa opera di Giorgio Gallesio, nella quale sono descritte 21 varietà di pero e solo 8 di melo.

Ma le varietà di pero erano certamente molto più numerose; alcune possono essere considerate “autoctone” o comunque di origine italiana; molte altre provenienti dai più importanti centri europei di selezione e diffusione di varietà “migliorate”, come ad esempio la Francia e la Germania. Un esempio di ciò lo possiamo trovare nell'elenco delle varietà di pero presentate nel *Catalogo Generale degli alberi e piante coltivati nei vivai di Carlo Maupoil al Dolo di Venezia* del 1827. Sono presentate oltre 80 varietà di pero delle quali solo una ventina hanno un nome italiano; fra queste ultime si possono ricordare le varietà Brutta buona, Canellino, Gnocco, Moscatello, San Germano, Spada, Spina Carpi, Zuccherina, tuttora note e conservate per lo meno in campi catalogo. La grande parte delle rimanenti sono di origine estera, in particolare francese (es. Bergamotte d'été, Royal d'hiver, Rousselet de Rheims, Merveille d'hiver, Verte longue). Forse non a caso, perché la famiglia Maupoil era di origine francese. I meli in catalogo sono invece poco più di 30. Qualche decennio più tardi, in

PERI.	
Atguerino, o Verino	* Chaptal
Ambretta d' automno	* Charboniere
* Archiduc d' été	* Citron des Carmes
* Belle de Bruxelles	* Colmar
* Bellissime suprême	* Créssane
* id. D' hyver	* Cuisse de dame
* Bergamotte d' automne	* Culotte de suisse
* id. d' été	* Dojenè gris
* id. d' Hollande	* Echassery
* id. de Paque	* Epargne, ou, Beau present d' été
* id. de Soulers	* Epine d' hyver
* id. Panachée	* Faux Rousselet
* Bezi d' Eril	* Finor d' Orleans
id. de Chaumontel	* Franc Real
id. de la Mothe	* Frangipane
id. de Montigny	Garzignolo bianco
* Betrè tannè	id. rosso
* Beurè du Colonna	Gnocco
* Bon Chrétien d' Espagne	* Gros-Rousselet
* id. Turc	* id. tout temps
* id. d' Anch	* id. blanquet
* Bonne de Soulers	* Imperiale à feuille de Chêne
* Broute bonne de Giaven	* Mansuette
Brutta buona	* Merveille d' hyver
Buon cristiano d' estate	* Messire jean
Buon cristiano d' inverno	* id. Dorè
Buttiro giallo	Moscatello
id. grigio	* Muscat fleuri
id. d' Inghilterra	* id. vert
Canellino	Naranzino
Cedrina, orange d' Hyver	* Orange tulipée
* Cesar	* Passe colinar
* Poire à 2 têtes	* Sanguinole d' Italie
id. à gobert	* Sarasin
id. à la reine	* Sept en genre
id. de livre	Spada
id. figue	Spinacarpì
id. œuf	* Sucre vert
* Robine	* Sylvange de Metz
* Royale d' hyver	* Verte longue
* Rousselet de Rheims	Vergolosa
* Saint Francois	Zuccherino.
San Germano	

Varietà di pero elencate nel *Catalogo generale degli alberi e piante coltivati nei vivai di Carlo Maupoil al Dolo di Venezia* del 1827. Carlo Maupoil, ricco giardiniere di origine francese, suo figlio Scipione e in seguito i nipoti furono fra i più importanti vivaisti del nord Italia; lo “Stabilimento Orticolo-Agrario”, fondato nel 1823, aveva sede a Dolo. I Maupoil produssero, a partire dal 1824, cataloghi in più lingue per la vendita di piante e sementi in vari paesi europei.

Friuli, nel *Catalogo e prezzo corrente dei vegetali e delle sementi disponibili presso lo Stabilimento Agro-Orticolo in Udine. Primavera 1864*, ritroviamo un elenco di 30 varietà suddivise in “peri d'estate”, “peri d'autunno” e “peri d'inverno”, innestati su cotogno, da allevare “per alto fusto” o per “piramide e spalliera”. Anche in questo caso, la grande maggioranza delle varietà è di origine francese o in ogni caso estera, e solo poche sono di origine italiana (es. Passatutti, Spina Carpi). Le varietà di melo nello stesso

Catalogo sono invece 35. Si ricorda come la struttura dello Stabilimento Agro-Orticolo (SAO) sia stata fortemente voluta dall'allora Associazione Agraria Friulana. Un elevato numero di varietà di pere le ritroviamo anche più a oriente, nel Goriziano austriaco, come risulta da uno studio, voluto dalla i. r. Società Agraria di Gorizia, affidato al prof. Carlo Mader. Egli, viaggiando nelle quattro regioni in cui era suddiviso il territorio esplorato, riscontrò personalmente la presenza di ben 70 varietà diverse, diffuse per lo più nella “Pianura

specie	superficie (ettari)				produzione (quintali)
	integrante		ripetuta		
	coltura pura	coltura mista prevalente	coltura mista secondaria	coltura promiscua	media per anno nel sessennio 1923-1928
ciliegio	2	0	591	7547	6213
pesco	66	58	1108	5158	5747
susino	0	1	1137	7880	3377
melo	0	13	596	6924	11659
pero	0	4	976	8087	6052

Superfici e produzioni delle principali piante da frutto nella allora vasta provincia di Udine che comprendeva anche l'attuale provincia di Pordenone. Le colture pure ovvero specializzate e quelle miste prevalenti (con una specie da frutto più frequente negli appezzamenti rispetto ad altre) sono ancora poca cosa rispetto ai frutteti caratterizzati da diverse specie arboree (rielaborazione dei dati del Catasto Agrario del 1929).

friulana” e nel “Collio Reifenberg Dornberg Canale”, mentre il numero delle varietà era nettamente inferiore nel “Carso” e in “Val d’Isonzo superiore e Val d’Idria”. In ogni caso, aggiungendo altre varietà di pero note per l’area indagata, il numero raggiungeva il totale di 117 (per il melo il totale era di 54). Anche da questa indagine si rileva la larga diffusione di varietà “internazionali”; fra le poche considerate “locali” vengono ricordate: Pero Fico, Formentina, Cociàrizza e Tepka (quest’ultima da sidro). Una situazione più “conservativa” (con un probabile arrivo più tardivo di varietà “internazionali”) la troviamo in Carnia scorrendo il testo di Pacifico Valussi che riporta parte della “Conferenza del 10 aprile [1859] sopra gli alberi da frutto” tenuta dall’abate Leonardo Morassi nella “Scuola domenicale di Monajo e Zovello”. Intervenendo relativamente ai *Peri-Perars-Pyrus communis Linn.*, il Morassi si esprime con queste parole:

“Ne contiamo di buone specie sì primaticcie che estive, come d’autunno ed invernali: da far mosto (bibita fermentata) e disseccare al forno, da acquavite, delle quali ne accennerò alcune tra le tante: Peri di S. Giacomo; di S. Giovanni; di S. Lorenzo; Bottiri; Bonitti; Agostani; da Roncadizza; Dolci; Pilonghi; Janisi; Bianchetti; Burocutti; Dell’Orso; Campanelli; Pascon; Gnocchi; Virgini; Del ruggine”.

La produzione in regione derivava per lo più da piante sparse o da filari misti con altre piante da frutto. Tale situazione si prolungò nella prima metà del Novecento. Consultando i dati del “Catasto Agrario” del 1929, relativi all’allora vasta provincia di Udine (che comprendeva anche quella di Pordenone), relativamente alle principali specie da frutto si osserva che erano state censite colture “pure” solo di pesco e di ciliegio. Molto scarse erano anche le superfici a coltura “mista prevalente”. La grande maggioranza delle piante da frutto veniva col-

tivata in coltura “mista prevalente” o in “coltura promiscua”, ovvero sulle stesse superfici erano allevati alberi di diverse specie. La specie più coltivata era il melo, seguita da ciliegio, pero e pesco. Fra le 12 varietà di pero nominate, nove sono “internazionali”, due “italiane” (Coscia e Passa Crassana) e una sola “locale” (Pero fico).

Attualmente (2020, dati dell’Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, ERSA), le superfici coltivate a pero in frutteti specializzati in regione superano di poco i 120 ettari; tuttavia non sono messe nel conto le migliaia di alberi isolati allevati nei cortili, negli orti familiari, nelle pertinenze delle abitazioni, nonché tutti i peri da sidro che ancora vegetano nelle aree montane della Carnia, del Canal del Ferro, della Valcanale, come pure nelle aree montane orientali delle Valli del Natisone, lungo i confini con la Slovenia. Le superfici regionali a melo si attestano a poco più di 1200 ettari.

Le varietà di pero coltivate in Friuli

Il panorama varietale del pero in Friuli è ampio sia per l'ampia stagionalità che per la destinazione del prodotto, come risulta dalla copiosa letteratura locale citata. Del resto non ci si poteva attendere diversamente considerato che il pero è tradizionalmente una delle specie da frutto più diffuse in regione.

Bearçs (piccoli frutteti familiari) e *tavielis* (piccole campagne coltivate) collocati lungo la pedemontana da Pordenone fino a Gorizia, sono state per qualche secolo un florilegio di piante di pero e melo, con prevalenza dell'una o dell'altra specie a seconda del luogo e della tradizione. Su tale materiale, Franco Sulli dell'ex-Comunità montana della Carnia e poi il dott. Jamil Youssef dell'allora CRSA (Centro Regionale per la Sperimentazione Agricola), hanno lavorato per raccogliere e catalogare questo prezioso materiale prima che andasse perduto definitivamente (Youssef et al 2000, Zandigiaco 2014). Al momento in cui è iniziato tale progetto, l'identificazione della cultivar ha rappresentato un problema, dato che le varietà presentavano denominazioni di fantasia che si riferivano all'epoca di maturazione, alla forma, al colore, alla località, al proprietario o altro e solo raramente portavano il nome originale, magari storpiato, della varietà (Adduca et al 1998). D'altra parte, nell'800 e nel '900, i nomi non erano importanti né in Friuli né altrove, come hanno scritto in molti.



Pianta di pero in stato di abbandono tra le vigne dei Colli orientali. Testimonia la passata diffusione di questa specie che alimentava un buon commercio di frutta verso Cividale o Udine.

Nell'ambito di una riorganizzazione delle collezioni, a partire dal 2016 l'Università di Udine ha collaborato con l'ERSA alla caratterizzazione botanica e molecolare (mediante analisi del DNA) del materiale raccolto. Dei 180 campioni analizzati all'Università, 83 sono risultati unici, gli altri sono risultati sinonimi. Se consideriamo anche il materiale raccolto da amatori – e ce ne sono molti in Regione – le varietà antiche di pero rinvenute in Friuli Venezia Giulia potrebbero essere oltre il centinaio. Nelle pagine che seguono ne ven-

gono descritte alcune, raggruppate per epoca di maturazione, con richiami ai gruppi varietali di probabile appartenenza, con l'avvertenza per il lettore che, senza la possibilità di confronto dei profili molecolari, gli accostamenti a varietà descritte in letteratura presentano margini di incertezza elevati.

Pere precoci (di giugno)

Sono poche e poco diffuse le pere che maturano in giugno. Del resto, tutte deludono le attese. Si tratta di pere che maturano in fretta e,



In Friuli i componenti di un gruppo di pere precoci (maturano ai primi di luglio) sono noti come *Blanc*; hanno come riferimento il Bianchetto descritto da Molon (1901). Queste pere mostrano una grande somiglianza con una serie eterogenea di bianchette francesi, come Blanquet Anastère, Petit Blanquet, Gros Blanquet, Blanquet à longue queue, Blanquet precoce. Queste pere, conosciute in diverse regioni italiane anche con altri nomi, presentano caratteristiche comuni: la precocità, le piccole dimensioni, il colore verde della buccia, che solo a maturità degrada verso il giallo, e la polpa bianca.

appena raggiunta la maturazione, perdono rapidamente di consistenza (“ammeziscono”, detto in termine più tecnico). Se aggiungiamo il fatto che presentano spesso polpa poco succosa, abbiamo completato il quadro.

Proprio perché poco diffuse in Friuli, come in altre parti d'Italia e del mondo, sono “senza nome”. Le più note sono certamente il Pero di San Giovanni e il Pero di San Pietro, che maturano verso la fine di giugno. Il 26 giugno ricorre la festa di San Giovanni apostolo, il maggiore, e il 29 giugno quella dei Santi Pietro e Paolo. Si tratta in tutti i casi di pere di piccole dimensioni (< 40-50 g) a buccia

verde-gialla, a volte caratterizzata da sovracoloro rosso, come il Pero di San Giovanni. In alcune, la polpa a maturazione, oltre ad ammezzire, diventa di colore bruno. Coltivate in Carnia e nel Goriziano erano una buona fonte di reddito, ma la rapidità con cui divenivano invendibili una volta raccolte ne ha decretato l'abbandono.

Pere di luglio

Ai primi di luglio maturano i bianchetti e le pere moscatelle. *Blanc* è il nome con cui sono noti in Friuli i bianchetti, un gruppo di pere precoci che hanno come riferimento il Bianchetto descritto da Molon (1901), presente anche nelle col-

lezioni piemontesi (AAVV 2003). Queste pere mostrano una grande somiglianza con una serie eterogenea di bianchette francesi come Blanquet Anastère, Petit Blanquet, Gros Blanquet, Blanquet à longue queue, Blanquet precoce e altre descritte da Leroy (1867-1869). Caratteristica comune di queste pere, note nelle diverse regioni italiane anche con altri nomi, sono l'elevata precocità, le piccole dimensioni, il colore verde della buccia, che solo a maturità degrada verso il giallo, la polpa bianca. Si tratta di pere con gli stessi difetti delle pere di giugno, anche se la consistenza della polpa è migliore delle prime.

Verso la seconda metà di luglio matura il Pero moscatello, risultato sinonimo del Pero di San Giovanni nella collezione dell'ERSA, ma molto diverso nella descrizione del Morettini (1967). Le pere moscatelle, piccole, precoci, eterogenee e con il caratteristico profumo di miele o “moscato”, vengono fatte risalire da alcuni autori all'epoca romana (Gallesio 1817-1839). Sono diffuse in tutta Italia con molti sinonimi e sono presenti in molte collezioni regionali di varietà di pero. Gallesio scrive che tutti i pomologi parlano della Pera Moscatellina e continua dicendo che “tutti la descrivono quale la conosciamo ora in Italia, e quale si trova in tutti i giardini d'Europa. Aldrovandi ne parla nella sua *Dendrologia*, Carlo Stefano nel suo *Seminarium*, Bauchino nella sua *Storia delle piante*, Porta nel suo *Pomario*, Tournefort nelle sue *Istituzioni*, e dopo di loro Duhamel,

Knoop, Miller, Forsyth, Mayer; e molti altri”. Scrive Molon (1901) che le pere moscatelle sono piccole e disomogenee, compaiono tra le prime nei mercati dell’alta Italia e sono quindi ricercate come primizie. Tamaro (1915) le considera pere “di grande commercio”, ricercatissime dai mercati locali e internazionali sia come primizia che per fabbricare conserve, mostarde, frutta sott’alcool e sidro.

La regina delle pere di luglio, in Friuli, è tuttavia la pera Janis, forse l’unica varietà di pera friulana di cui è documentata l’origine. Secondo Nicolò Grassi (1782), Francesco Janis (o Ianisi) originario di Tolmezzo, “dottore di leggi eccellentissimo”, in qualità di ambasciatore della Serenissima, fu inviato nel 1519 presso la corte di Carlo V in Spagna. Ivi raccolse una varietà precoce di pera con frutti piccoli e la portò nella sua Carnia, ove è tuttora nota come Pero di Janis. La storia è riportata da vari autori, tra cui Molon (1901), Tamaro (1940) e Zandigiacomo (1994). La varietà è diffusa anche in altri comprensori fuori della Carnia, tra cui il Cividalese, come ricorda Carlo Petrusi (2016). Janis matura a fine luglio, il frutto è molto piccolo (peso medio circa 40 g), allungato, a buccia verde, gialla a maturazione avanzata, presenta polpa succosa, croccante se consumato poco prima della completa maturazione. La varietà non è presente nelle collezioni dell’ERSA analizzate ed è stata ritrovata con un po’ di fortuna nel *bearç* di Dui-lio Cacitti a Caneva di Tolmezzo (UD). Lo ringraziamo di cuore, per



Il Pero moscatello studiato matura verso la seconda metà di luglio. In realtà questo nome accomuna più varietà precoci eterogenee, ma tutte con frutti piccoli con il caratteristico profumo di miele o “moscato”; secondo diversi autori vengono fatte risalire all’epoca romana. Sono diffuse in tutta Italia con molti sinonimi e sono presenti in diverse collezioni regionali di varietà di pera.

aver messo a disposizione il materiale di moltiplicazione.

Delle ‘pere formentine’ parla Pietro Vallig (1925), definendole interessanti come varietà precoci e descrivendo la loro diffusione nel Goriziano, nel Collio e nella vallata del Vipacco. Si tratta probabilmente di piante eterogenee, dato che le varietà che possono essere ricondotte a questo gruppo – denominate Formentin e Formentoni – sono diverse tra di loro, avendo in comune solamente l’epoca di maturazione nella seconda metà di luglio e l’origine dalla zona di Commons (GO).

La Formentin potrebbe essere ricondotta alla Coscia, una pera fiorentina rinvenuta nel 1830, diffusa in molte regioni Italiane e tutt’ora coltivata nel Centro e Sud

Italia (Morettini et al 1967, Faedi e Baruzzi 2017), ma in assenza di confronti molecolari la prudenza è d’obbligo.

Tra la fine di luglio e i primi di agosto maturano altre pere, come il Pero rosa, il Pero di San Giacomo (25 luglio nel calendario liturgico), il *Pirus* di Sant’Anna (26 luglio nel calendario dei santi, sin. Pero di Muggia) e il *Peruç* di San Rocco (16 agosto nel calendario liturgico romano): tutte varietà di cui a volte si trova corrispondenza almeno nel nome in letteratura e il cui nome richiama generalmente le date di maturazione associate ai santi del calendario. Evidentemente, la diffusa religiosità delle popolazioni rurali dava grande risalto alle ricorrenze santorali, che segnavano spesso feste religiose e di paese.



In Friuli, la regina delle pere di luglio è la pera Janis, forse l'unica varietà friulana di pero di cui è documentata l'origine. Nicolò Grassi (1782) riporta che Francesco Janis di Tolmezzo, "dottore di leggi eccellentissimo", fu inviato nel 1519 come ambasciatore della Serenissima presso la corte di Carlo V in Spagna. Ivi raccolse una varietà precoce di pero e la portò nella sua Carnia, ove è tuttora nota come Pero di Janis. La varietà era diffusa anche in altri comprensori del Friuli, tra cui il Cividalese. Il frutto è molto piccolo, allungato, a buccia verde, gialla a maturazione avanzata; presenta polpa succosa, croccante se consumato poco prima della completa maturazione.

Pere di agosto

Tra le prime pere di agosto ricordiamo Ivetta (sin. Favetti), una pera identificata presso alcune abitazioni del pordenonese, non presente nelle collezioni ufficiali dell'ERSA. È una interessante pera estiva, che matura tra la fine di luglio e i primi di agosto. Il frutto è di piccole dimensioni (70-80 g), ma le caratteristiche organolettiche

Koré: è un gruppo di bellissime e pregevoli pere autunnali. Si tratta delle ben note pere Curé francesi, Curato in molte regioni italiane (alias Spada/Spadona). Diffusa in Francia nel 1760, avrebbe successivamente conquistato il mondo per le sue caratteristiche di produttività, qualità, aspetto e serbevolezza. Si trova in Friuli sotto vari nomi (Curato, Koré di Cicigolis, Koré di Clastra, Koré di Mersino Basso, Spada, Per d'unvier, Pers Cjampanutis, Sior Matie, Todescje e Trampus).

sono buone. L'origine non è nota. Brute bone è una pera di agosto rinvenuta nella zona di Treppo Carnico. La polpa è bianca, succosa, croccante, di ottimo sapore e poco granulosa. I frutti sono adatti al consumo fresco. Fa parte di un gruppo di pere il cui nome indica appunto frutti di pregio nonostante l'aspetto tozzo e poco attraente. Nelle pomologie sotto questo nome rientrano talvolta cultivar a epoca di maturazione sia estiva che autunnale. Spesso le prime, come quella qui ricordata, sono a buccia verde con rugginosità poco estesa, mentre quelle autunnali sono caratterizzate da rugginosità molto estesa, se non completa. Pere 'brutte e bone' o con diciture simili (Bugiarda, Inganna villani, Pera limone) sono state descritte

in letteratura da molti autori, tra cui Gallesio, Molon, Morettini, Roda in Italia, Prévost e Leroy in Francia. Garnier-Valletti, nella sua Pomologia artificiale, ne riproduce tre diverse. È presente in diverse collezioni regionali. Secondo molti autori, tra cui Schiavon (2010) è sinonimo di Pero gnocco, ma nella collezione da noi analizzata Brutte bone è triploide, mentre Pers gnocs è diploide e, poiché matura in settembre, potrebbe essere la variante autunnale di Brutte bone descritta in letteratura.

Il Pero fico di Sutrio e il Pero fico di Udine (a volte identificato con il Pero fico di Gorizia), sono due varietà di pero molto caratteristiche, rinvenute solamente in Friuli e per questo da considerare autoctone. Sono geneticamente diverse e si

distinguono tra di loro per l'epoca di maturazione – più precoce il Pero fico di Sutrio – e per il sovracoloro rosso dei frutti esposti del Pero fico di Udine. I tratti comuni di queste due varietà, descritte da diversi autori come Molon (1901), Tamaro (1915), De Bortoli (1932), Morettini et al (1967), Zandigiacomo (1983), possono essere così riassunte: frutto a buccia liscia verde-giallognola, peduncolo assai corto e carnoso e ingrossato alle estremità, dritto, ma inserito obliquamente sul frutto, polpa dolce, liquescente, di ottimo sapore (Zandigiacomo 2013).

Tra le pere di agosto, che non trovano apparentemente corrispondenza nelle varie Pomone e che rappresentano spesso esemplari isolati o poco diffusi, possiamo ricordare Carusice, una pera delle Valli del Natisone di scarsa qualità organolettiche e di scarsa serbevolezza, con qualche sinonimo come Per da Meduno e Pero fico di San Giuseppe, nonché Pers dal stramb, rinvenuta nella zona di Cabia, nei pressi di Arta Terme, dalla pezzatura media interessante (160 g), dalla forma tozza e piuttosto irregolare dei frutti, ma con caratteristiche qualitative e organolettiche buone.

Ricordiamo ancora una Pera d'agosto, che assomiglia alla ben nota dr. Guyot, di origine francese, ma di cui stranamente non abbiamo trovato traccia, almeno facendo riferimento al nome. La varietà dr. Guyot era diffusa in molte regioni italiane.

Infine, tra le pere di agosto, ricordiamo Peruc di Sciate, Topolò Ro-

zinka, Zabranca, Perdon ciaseses, Pero di Cicigolis (sin. Brute bone castelada e Pers di Madeo), Pero di Rodda (sin. Koré di Rodda, da non confondere con il gruppo delle Koré vere, diverse e più tardive, che sono descritte di seguito), Pero ortolano, Ruanka, Uclanzi e una Spadona, che sembrerebbe corrispondere a una Spadona estiva, diversa dal gruppo delle Spadone/Curato più tardive (vedi più avanti).

Possiamo dire che si tratta di pere la cui similitudine con pere illustrate nelle diverse Pomone non è facile da identificare, non perché non si trovino somiglianze nell'aspetto, ma perché le varietà simili sono veramente molte e solo un'analisi del DNA potrebbe risolvere i casi di vera sinonimia.

Pere di settembre

Tra le pere che maturano tra la fine di agosto e i primi di settembre ricordiamo il Pero di Vienne, storpiato in Pero di Vienna nella dicitura popolare e ripreso come tale anche nella pomologia friulana. Corrisponderebbe al Trionfo di Vienne della letteratura. Vienne è una città francese nella valle del Rodano (dipartimento dell'Isère). La varietà è stata distribuita in Francia nel 1874 ed è stata subito oggetto di premi a varie esposizioni per le sue caratteristiche (Hedrick 1921, AAVV 1981): produzione abbondante, frutti di grandi dimensioni, piriformi ma piuttosto irregolari, buccia di colore verdegiallo con rugginosità diffusa, polpa bianca, dolce, succosa, deliquescente e profumata, molto gra-

devole. Il pero di Vienne è noto in Friuli anche con altri nomi, come Costabona, Per d'unvier grant sior Matie. Sinonima è anche una Koré di Mersino Basso, probabilmente classificata erroneamente, perché diversa dalle Koré tardive, di cui parleremo più avanti.

Tra le pere di settembre vale la pena ricordare anche la pera Napoleone di Cicigolis, rinvenuta a Pulfero, nella frazione di Cicigolis, nelle Valli del Natisone. Potrebbe essere la vecchia pera Napoléon o Beurré Napoléon, descritta con questi o nomi simili in decine di articoli, molto nota e diffusa in Europa tra le pere a maturazione autunnale. Ad onore del vero, Molon (1901) la darebbe a maturazione più tardiva (ottobre-novembre). È una varietà interessante per la produttività degli alberi, la forma del frutto regolare, allungata, le caratteristiche organolettiche dei frutti apprezzabili, anche se l'acidità è piuttosto bassa. Ricordiamo anche una Koré di Rodda, identificata a Pulfero, nella frazione di Rodda, che sembrerebbe appartenere alla grande e variegata famiglia delle pere bergamotte. Il frutto assomiglia molto alla famosa Bergamotta d'Espéren, una varietà belga nota e diffusa in tutta Europa (Morettini et al 1967). È una varietà molto produttiva, caratterizzata da frutti grossi, succosi, a polpa deliquescente, con caratteristiche organolettiche di pregio, usati per il consumo fresco, raramente per cuocere. Non va confusa, anche qui, con le pere Koré tardive delle Valli del Natisone.



In molte aree montane friulane, soprattutto in Carnia, Canal del Ferro e Valcanale, vegetano numerosi alberi di pera da sidro spesso monumentali, appartenenti a più varietà, fra le quali è assai nota il Pêr Martin chiamato Klotze in Valcanale. Molto suggestivo è il doppio filare di annosi peri da sidro (alcune decine di esemplari) ai lati della strada che porta alla stazione ferroviaria (ora chiusa) nel centro di Camporosso nel Tarvisiano; si può considerare un vero e proprio campo catalogo *ante litteram*, in quanto in base alle caratteristiche dei frutti si possono distinguere almeno cinque diverse varietà.

A settembre, più o meno nello stesso periodo, matura anche Vrtolenka (sin. Pero di Mersino Basso), una pera molto bella, che assomiglia molto nell'aspetto a una William, ma della quale non presenta le caratteristiche qualitative d'eccellenza. L'origine non è nota.

Altre pere che maturano in questo periodo, con nomi che ricordano spesso la località o il proprietario del luogo dove sono state segnalate, rappresentano una grande varietà genetica, ma individualmente nessuna presenta caratteristiche da meritare una rinnovata diffusione presso gli amatori.

Pere tardive

Tra le pere tardive dominano le Koré. Si tratta del complesso gruppo delle pere Curato (alias Spada/Spadona). Il gruppo comprende due tipologie di frutti: uno a maturazione estiva e uno a maturazione molto tardiva (ottobre). Una Spadona estiva l'abbiamo descritta tra le pere di agosto. Qui parliamo del gruppo di quelle autunnali, note anche come Spadone, Spadone d'inverno e, secondo alcuni autori, anche San Germano (Molon 1901). Si tratta di una varietà con evidente variabilità genetica, a vedere la riproduzione iconografica che forniscono vari autori.

Sull'origine della varietà Curato a maturazione tardiva si potrebbe scrivere un libro. Noi prendiamo per buona la versione che la darebbe scoperta nel 1760 da un curato francese (da cui il nome *curé*). Diffusa subito in Francia, avrebbe successivamente conquistato il mondo per le sue caratteristiche di produttività, qualità, aspetto e serbevolezza. Legata alla sua grande diffusione è l'eterogeneità dei nomi con cui questa pera è stata raccolta in regione. Oltre ai nomi che richiamano quello originale, quali Curato, Koré di Cicigolis, Koré di Clastra, Koré di Mersino Basso, Koré di Rodda e Spada,



Il venditore ambulante di *Petorâi* caldi in un disegno dell'artista udinese Ernesto Mitri (Udine 1907-1978). Le piccole pere cotte, tenute al caldo nella caldaia per mezzo di braci, venivano vendute infilate in un lungo stecco di legno (dall'almanacco *Avanti cul brun!* 1958).

ricordiamo una serie di sinonimi, quali Buzzi, Janis (denominazione ovviamente impropria), Per d'unvier, Pers Cjampantutis, Sior Matie, Todescje e Trampus (Baccichet et al 2019). Concludiamo sulle Koré, ricordando che Carlo Petrusi (2016) avanza l'ipotesi che il nome Koré sia legato all'introduzione della varietà direttamente dalla Francia, cosa non improbabile visto che la Francia era in passato uno dei Paesi di destinazione di molti emigranti friulani.

Pere da sidro (*most*)

La produzione di sidro di pere (*most* sia in friulano che in tedesco) è un'attività che – come abbiamo scritto in altra parte di questo articolo – ha caratterizzato

le attività di trasformazione della frutta soprattutto in Carnia, in Valcanale e Canal del Ferro e, più sporadicamente, nell'alto Friuli Occidentale (Zandigiaco 2014, Filippini 2018).

Due sono le principali varietà destinate a questa produzione rinvenute in Friuli: Kloze e Mostbirne. Spesso le due varietà venivano opportunamente mescolate durante la fase di triturazione dei frutti, per l'ottenimento di una bevanda più serbevole.

Kloze o Klotze (sin. Scjafoac, Tepka) è classificata da Sisko (2009) come *Pyrus nivalis*, una specie affine al *Pyrus communis*, diffusa prevalentemente nell'arco alpino e caratterizzata da tomentosità nella pagina inferiore delle foglie. He-

drick nel 1921 descrive Kloze come una pera da sidro comune nella Bassa Stiria, nella Carniola e nelle regioni marittime dell'Austria. Il frutto, tozzo come una piccola pera bergamotta, presenta la buccia di colore verde chiaro, che tende a maturazione a virare al giallo pallido e presenta una polpa succosa. Mostbirne (sin. San Martin) è tuttora diffusa in Valcanale e potrebbe essere stata importata dalla vicina Carinzia, dove questa tipologia di pere è molto diffusa. I frutti, di forma regolare e pezzatura media, presentano un peduncolo ricurvo. La buccia è liscia, a volte con una certa rugginosità superficiale; a maturazione tende al giallo e il lato esposto al sole può presentare una leggera sovracolorazione rossastra. L'epoca di maturazione sia di Kloze che di Mostbirne si colloca fra la fine di settembre e i primi di ottobre.

Nella collezione dell'ERSA esistono altri genotipi, noti per essere usati anche per la produzione di sidro. Si tratta delle varietà Dugarepka, Karusice, Vuatin, Muran, Perdon ciareres e forse Peruces, tutte varietà che non trovano apparentemente corrispondenza nelle descrizioni della letteratura di fuori regione.

Pere cotte, essiccate e per altri usi di cucina

Tutte le pere, soprattutto quelle tardive, sono buone da fare cotte, ma in Friuli esistono delle pere particolari, i *Petorâi*, che hanno la cottura come unica destinazione. Ce ne sono di due tipi: quelli piccoli con la buccia di color marron, che sono i più diffusi, e quelli più

grossi a buccia verde, conosciuti anche come *Petorâi grues*. Tra i *Petorâi* a frutto piccolo e buccia rugginosa, Carlo Petrussi, docente della scuola agraria di Cividale e appassionato raccoglitore di varietà antiche e di tradizioni rurali, ne nomina quattro, tutti raccolti nella sua collezione personale: *Petorâl* di Faedis, *Petorâl* di Prepotto, *Petorâl* di Gagliano e *Petorâl* di Cialla. Possiamo aggiungere che ancora adesso dalla Valli del Natisone e dalla vicina Slovenia arrivano nei negozi di Udine queste pere, che ai vecchi friulani ricordano le sagre di paese e soprattutto la fiera di Santa Caterina del 25 novembre in *Zardin grant* a Udine.

Altro materiale

Per ragioni di spazio e per non annoiare i lettori ci siamo limitati a descrivere le varietà più significative, vuoi per la loro importanza, vuoi per la passata diffusione. Tra il materiale che non abbiamo trattato potremmo annoverarne alcune appartenenti al gruppo delle butirre (varietà a polpa liquescente, succose, squisite al gusto, ma facili ad ammezzire), altre ascrivibili al gruppo delle bergamotte, sia estive che autunnali, e una serie interessante di pere ruggini, tra cui potrebbe esserci il Martin secco, varietà antica molto tardiva, nota certamente in Friuli.

Il lettore si chiederà perché non abbiamo parlato di pere antiche molto comuni e coltivate anche in Friuli da oltre un secolo. Intendiamo varietà molto note, come William (diffusa nel 1796), Abate

Fétel (1866), Kaiser [Alexander] (1758), Passa Crassana (1854), Decana del Comizio (1840), Decana d'inverno (1787) e qualche altra. La ragione è semplice: pur essendo note da tempo, rappresentano tuttora varietà molto diffuse nel mondo e sono pertanto da considerare pere moderne, sia pure di origine antica. Pere antiche e ben note, come William e altre, sono ricordate comunque da Giovanni Adduca e Pietro Molfetta nel bel libro da titolo *Perarias Melarias ...* che racconta della frutticoltura in Carnia (Adduca et al 2010).

E cumò... ce vino di fâ?

E ora che facciamo? L'ERSA ha deciso di chiedere al Ministero l'iscrizione di 11 varietà (Brute bone, Janis, Koré di Clastra, Koré di Rodda, Pero fico di Sutrio, Pero fico di Udine, Pero Napoleone di Cicigolis, Pettorâi grues, Ivetta e, tra le pere da sidro, Klozen e Mostbirne) nel registro nazionale delle varietà delle piante da frutto ammesse alla commercializzazione, istituito con Decreto Legislativo 25 giugno 2010 n. 124, cui è stata data attuazione con Decreto Ministeriale 7521 del 4 marzo 2016 (G.U. n. 85 del 12 aprile 2016).

Le varietà sono in moltiplicazione e a breve saranno disponibili per gli amatori delle pere antiche. Tutto il resto del materiale raccolto nel tempo sarà comunque conservato in un nuovo campo in allestimento a Verzegnis (Michele Fabro 2020, comunicazione personale).

Bibliografia essenziale

La gran parte dei riferimenti bibliografici inseriti nel testo possono essere reperiti nelle pubblicazioni di seguito riportate.

Adduca et al 1998 = Adduca Giovanni, Molfetta Pietro, Pellegrini Paola, Sulli Franco, Violino Claudio, Zandigiaco-
Pietro (1998) *Perarias Melarias...*

Frutticoltura in Carnia. Associazione Culturale Cjargne Culture, Cercivento, Udine: 167 pp

Baccichet et al 2019 = Baccichet Irina, Foria Serena, Messina Rachele, Peccol Elisabetta, Losa Alessia, Fabro Michele, Gori Gianluca, Zandigiaco-
Pietro, Cipriani Guido, Testolin Raffaele (2019) *Genetic diversity of pear (Pyrus communis L.) germplasm of Friuli Venezia Giulia region, Italy*. Genetic Resources and Crop Evolution 76 (1): 83-96

Youssef et al 2000 = Youssef Jamil, Strazzolini Enrico, Toffolutti Baldovino, Piazza Luigino (2000) *Pomologia friulana*. Supplemento al Notiziario ERS n. 5: 255 pp

Zandigiaco-
Pietro (2014) Cenni storici sulla frutticoltura friulana. In Bianco PM et al (eds) *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata*. Quaderni ISPRA 6: 174 pp

Zandigiaco-
Pietro, Testolin Raffaele (2017) *Friuli Venezia Giulia: 167-178*. In Fideghelli C (coord) *Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani*. Vol I. BeltMultimedia: 396 pp

Siti internet consultati

<https://bagov.uniud.it/> [La banca del Germoplasma Autoctono Vegetale del Friuli Venezia Giulia]

<http://biodiversita.provincia.vicenza.it/> [Biodiversità del Veneto. Rete regionale per la conservazione delle varietà tradizionali appartenenti alle principali specie agrarie del Veneto]

<http://germoplasma.arsia.toscana.it/> [Banca Regionale del Germoplasma della Toscana]

<http://www.archeologiaarborea.org/it/> [sito della fondazione creata da Isabella Dalla Ragione che descrive le antiche varietà di piante da frutto identificate in Emilia Romagna, Toscana, Umbria e Marche e raccolte presso a Fondazione]

Ringraziamenti

Gli autori ringraziano l'ERSA per avere messo a disposizione le collezioni e i tecnici Ferruccio Saro e Michele Fabro per la collaborazione. Gli autori ringraziano, inoltre, Enos Costantini per aver fornito interessanti informazioni e alcune delle immagini utilizzate nel testo.