



Frutticoltura

Ruggero Osler

Dip. Biologia applicata alla Difesa
delle Piante - Università di Udine

Barbara Oian

Settore Agricoltura,
Provincia di Pordenone

F. Sulli

Comunità Montana della Carnia

Jamil Youssef

Progetto Interreg IIIA Italia/Slovenia

Josef Parente

ERSA

IL SETTEMBRE DELLA MELA AUTOCTONA

Non sembra fuori luogo ritenere che il settembre 2004 sia stato un mese particolarmente dedicato alla mela nella Regione Friuli Venezia Giulia. In questo periodo si sono svolte infatti almeno tre importanti manifestazioni rivolte al melo ed ai suoi frutti:

- la 35^a Mostra Regionale della Mela 2004, Pantianicco;
- la Giornata delle varietà autoctone di Fruttiferi - Interreg IIIA, Villa Manin di Passariano;
- la Tavola Rotonda di Alpe Adria sui fruttiferi autoctoni, presso la Pro Loco di Pantianicco.



PANTIANICCO SI
RICONFERMA
"CAPITALE"

La Mostra Regionale della Mela di Pantianicco costituisce ormai un appuntamento cui ci ha felicemente abituati la locale Pro Loco. A questo riguardo, di notevole interesse l'incontro tecnico del 25 settembre, "La melicoltura friulana tra note tecniche ed iniziative di mercato", che ha trattato temi inerenti la potatura di allevamento e la regolazione della carica, il mercato e la commercializzazione, la promozione e la ricerca di una D.O.P. per la mela del Friuli Venezia Giulia.

La giornata sulle varietà autoctone si è svolta il 28 settembre presso la prestigiosa Villa Manin di Passariano ed è stata curata dai Responsabili del progetto Interreg IIIA Italia/Slovenia "Recupero e valorizzazione di varietà di fruttiferi nelle aree transfrontaliere". Il Progetto è a regia regionale ed è curato dall'Università di Udine e dalla Provincia di Pordenone. L'incontro ha attirato più di 120 appassionati che hanno potuto

ascoltare 10 relazioni scientifiche incentrate sulla caratterizzazione, la trasformazione e la commercializzazione di mele autoctone. È seguita la visita alla Azienda Ersagricola di Pantianicco che ospita una interessante sperimentazione sulla coltivazione "biologica" e "convenzionale" (a confronto) di meli autoctoni.

La Tavola Rotonda del Gruppo "Frutticoltura" di Alpe Adria ha concluso l'intensa giornata sui fruttiferi autoctoni proprio nella sede della Pro Loco di Pantianicco. Qui si sono avanzate ipotesi e proposte di futuri progetti coordinati di ricerca sulle varietà autoctone, che coinvolgono le Regioni di Alpe Adria, il Ministero Italiano delle Produzioni Agricole, Province e Comunità Montane, Università ed altri Enti di ricerca specializzati come l'Istituto di S. Michele (TN) ed il Centro di Sperimentazione di Laimburg (BZ).

Interreg IIIA, I Giornata delle varietà autoctone di Fruttiferi, 28 settembre 2004 - Villa Manin di Passariano.

1 Il tavolo dei relatori con il dott. Parente, direttore ERSA, il prof. Keppel, presidente Alpe Adria, gruppo frutticoltura, **2** e il dott. Ermacora dell'Università di Udine



LA SITUAZIONE ATTUALE DEI MELI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Specialmente per quanto concerne il melo, si accerta che sono state finora recuperate circa 200 accessioni autoctone ma altre rimangono a rischio di "erosione genetica". In Regione Friuli Venezia Giulia esistono attualmente tre importanti campi collezione di varietà autoctone di melo e di altre specie fruttifere: Enemonzo, della Comunità Montana della Carnia; Pantianicco, dell'ERSA; S. Floriano, della Provincia di Pordenone. Più di 130 accessioni di melo sono state analizzate sotto il profilo pomologico (vedi "Pomologia Friulana"). Di queste, una decina presenta interessanti caratteristiche produttive. Si ricordano la Di Corone, Dal Dolc, Rosse Invernali, Ruggine di Enemonzo, Striato Dolce, che ci riportano ai profumi ed ai sapori delle mele di un tempo. Alcune, sono di aspetto estetico apprezzabile, particolarmente invitanti.

L'Università di Udine - attraverso ricerche in collaborazione con l'ERSA, la Provincia di Pordenone (SAASD) e la Comunità Montana della Carnia - sta caratterizzando questi meli sotto differenti profili: genetico-varietale, sanitario-fitopatologico e della trasformazione. Attraverso il ricorso ai microsatteliti, si sta facendo chiarezza all'interno della classificazione di queste varietà, dai nomi di fantasia (magari più di uno per lo stesso genotipo). Alcuni genotipi presentano caratteristiche di tolleranza verso importanti malattie, sono pomologicamente validi e presentano pregevoli doti per la trasformazione.

Tecnici dell'ERSA e delle Comunità Montane stanno continuando nelle loro opere di recupero varietale: così facendo sono state aggiunte altre 70 accessioni di melo che vanno ad arricchire la collezione regionale.

ORA È NECESSARIO CONTINUARE

A questo proposito è da ricordare come la Regione Friuli Venezia Giulia abbia prontamente affrontato il problema della biodiversità, del recupero e della valorizzazione di piante ed animali autoctoni attraverso una legge ad hoc (legge regionale n. 11 dd. 22/04/2002 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale"). Entra in questo ambito anche il recupero e

la valorizzazione dei fruttiferi e del melo, nella fattispecie. L'ERSA e le Comunità Montane (in particolare della Carnia e del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale) hanno da tempo iniziato il lavoro di recupero per il melo, il pero ed il susino, estendendo negli ultimi anni anche al ciliegio, al castagno ed al pesco.

3 Particolare del campo collezione di varietà autoctone di melo di Polcenigo (foto Chiara Coran).





Frutticoltura

4 Particolare del campo collezione di varietà autoctone di melo di Polcenigo

Questo dovrà continuare, in parallelo alla caratterizzazione. Si deve completare la ricerca sulla caratterizzazione varietale, sulla reazione a patogeni e fitofagi, sulla trasformazione, ed avviare gli esperimenti sulla conservazione, sia in cella climatica che in fruttai. Il recupero e la valorizzazione di queste varietà comporta l'intervento di differenti operatori, competenze ed Enti. È ora indispensabile che si crei un coordinamento adeguato.



PROSPETTIVE DELLA FRUTTICOLTURA AUTOCTONA

Si è già detto in varie occasioni che la frutticoltura autoctona non va vista come sostitutiva di quella commerciale. Al contrario, si tratta di una forma di produzione complementare, di settore. Le varietà autoctone presentano in genere un grado notevole di tolleranza verso gravi malattie e sono piuttosto rustiche. Per questo, si considera naturale consigliare l'utilizzo di queste cultivar in regime di frutticoltura biologica (organic fructiculture), caratterizzata da elevata biodiversità, leggeri input ed impianti non intensivi.

Un settore privilegiato per queste varietà è quello della coltivazione familiare, per autoconsumo e per vendita diretta: una forma di economia che rientra nel concetto del Bioregionalismo.

Come detto, alcune varietà autoctone sono davvero interessanti e non è difficile prevedere che saranno accolte con successo dai consumatori. In effetti, si tratta di varietà che sono state individuate, prescelte, coltivate e selezionate nel corso di decenni proprio sulla base delle loro caratteristiche di buona produttività; dotate di una ridotta sensibilità a malattie ed insetti dannosi, i loro frutti hanno in molti casi una polpa più tenera e fondente che li rendono più gradevoli rispetto alle attuali varietà commerciali a polpa dura, e sono idonei alla lunga conservazione in fruttai o in cantina. Soppiantate a partire dagli inizi del ventesimo secolo dalle cultivar nuove, che possiedono standard di qualità diversi e molto elevati sia per l'aspetto che per la croccantezza della polpa, quelle autoctone sono state ampiamente dimenticate, non solo dai produttori ma anche dai consumatori, in quanto non soddisfacevano questi criteri. Ora si devono far conoscere al consumatore e prima ancora al produttore.

Come detto, in Regione queste cultivar si stanno allevando in vari frutteti pilota e nei frutteti collezione, tutti visitabili. L'interesse per queste varietà sembra notevole. Ora si tratta di avviare la fase produttiva vera e propria. Quindi deve essere avviata l'assistenza tecnica, assidua e specifica. L'obiettivo, realisticamente ottenibile, è quello di arrivare ad una produzione almeno pari alla massa critica di mercato.

Azienda ERSAGRICOLA - Pantianicco.

5 varietà Dal Dolc

6 varietà autoctona Di Corone in allevamento biologico

