

Peraries dell'Alto Bût: i risultati di uno studio presentati in un convegno a Paluzza

Sabato 18 dicembre 2021 a partire dalla 17,00, presso il cinema Daniel di Paluzza, si è tenuto un convegno dal titolo “Tutto il buono dell’antico: *Peraries* dell’Alto Bût. Progetto di recupero e valorizzazione”, dedicato alla presentazione di un Progetto del Comune di Paluzza. Il Progetto ha come oggetto la ricerca, la salvaguardia e la valorizzazione delle antiche varietà di pero dell’Alto Bût, al fine di mantenere una coltivazione tradizionale, di tutelare l’agrobiodiversità dall’erosione genetica, nonché di conservare il paesaggio e i saperi che rischiano di scomparire.

Lo studio, che si è svolto nei territori dei comuni dell’Alta valle del Bût, ovvero Paluzza, Treppo Ligosullo, Cercivento e Ravascletto, ha permesso di reperire oltre duecento alberi di pero (alcuni veramente monumentali) appartenenti a disparate varietà; i frutti sono utilizzati per il consumo fresco e per la produzione di pere secche, succhi e sidro.

Nell’ambito del Progetto, il Comune di Paluzza ha messo a disposizione un terreno di circa 2000 m², al fine di costituire un campo catalogo delle varietà di pero più rappresentative della tradizione locale. Per la realizzazione, la gestione e l’ampia fruizione del frutteto saranno coinvolti gli studenti dell’indirizzo “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale” dell’Isis Solari di Tolmezzo.

Al Convegno, dopo i saluti dell’amministrazione comunale di Paluzza, il Progetto è stato presentato dalla professoressa Franca Gallo, curatrice del volume dal titolo “Nuovi Sguardi Vecchio Sapere. Breve itinerario tra i peri dell’Alto Bût”. Sono inoltre intervenuti: l’agronomo Sandro Menegon (“*La dignitât dai pêrs e dai lòps. Un magnifico caleidoscopio di colori, sapori, forme e... impieghi*”), il professor Raffaele Testolin dell’Ateneo di Udine (“*La diversità genetica delle pere delle valli friulane*”), il dottor Michele Fabro del Servizio Sperimentazione di ERSA FVG (“*Le attività di ERSA nella conservazione e valorizzazione del germoplasma autoctono di pero*”) e l’agronomo Pietro Molfetta (“*Il valore ambientale e paesaggistico della frutticoltura tradizionale*”).



La copertina del volume curato dalla professoressa Franca Gallo.

Nel bel volume di 119 pagine, oltre a presentare le diverse fasi dello studio (che si è avvalso del fattivo contributo di diversi appassionati locali di frutticoltura), sono inserite le schede tecniche di decine di peri, con molte informazioni, quali il nome locale della varietà, le caratteristiche dell'albero (compresa la circonferenza a 1,3 m da terra) e dei frutti, la località di rinvenimento, le coordinate geografiche, l'epoca di raccolta e l'utilizzo tradizionale dei frutti. Da oltre 40 varietà diverse sono state prelevate marze o gemme che sono state utilizzate per gli innesti; un piccolo vivaio per la produzione di astoni è stato allestito a Casteons di Paluzza. Il volume è corredato da un ricco apparato iconografico, con fotografie di alberi, frutti, paesaggi e personaggi.

14 febbraio 2022

BaGAV, Università di Udine