



BaGAV

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

Un Convegno a Malborghetto sulle Pere Klotzen: un nuovo Presidio Slow Food transfrontaliero

Nella caratteristica Sala convegni di Palazzo Veneziano a Malborghetto (UD), giovedì 9 giugno 2022 a partire dalle ore 18,00 si è tenuto incontro per la presentazione del nuovo Presidio Slow Food transfrontaliero “Pere Klotzen dell’Alpe Adria”. Nella sala, molto affollata, erano presenti anche il prof. Fabiano Miceli e il p.a. Riccardo De Infanti in rappresentanza della BaGAV.

Le pere Klotzen (termine utilizzato in Valcanale) sono un insieme di diversi biotipi di piccole pere tardive a “duplice attitudine”: pere da sidro (e distillati), nonché da essiccazione. Gli alberi, spesso annosi e monumentali, sono ancora presenti nelle aree montane del Friuli, compresa la Valcanale, e delle regioni limitrofe Carinzia e Slovenia.

Lo scopo dell’istituzione di questo interessante Presidio è di tutelare e valorizzare i tradizionali prodotti che si ottengono dai frutti di questi peri, dopo il necessario periodo di ammezzimento che consente di ridurre il contenuto astringente e tannico della polpa che diventa dolce e di colore marrone.

Oltre che per la produzione di sidro (che può essere poi distillato) le pere Klotzen, una volta essiccate (ad esempio sulle tradizionali “stube”) possono essere consumate tal quali, oppure sminuzzate (per il ripieno dei “Klotzennudeln”, detti in Carinzia “Kletzennudeln”) o ridotte a farina (per la produzione di dolci e del pane di pere).

Sempre nell’area del Tarvisiano è noto anche un altro gruppo di biotipi di pere tardive, denominate “Mostbirnen”, specializzate per la sola produzione di sidro (e distillati); si ricorda che il sidro (di mele e di pere) in lingua friulana è detto “Most”.

In Carnia e altre aree della montagna friulana è diffusa una particolare varietà di pere da sidro e da essiccati nota come “Pêr Martìn”; il frutto è stato inserito (con documentazione a cura della BaGAV) fra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) del Friuli Venezia Giulia (“Sedicesima revisione dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali” del 2016); le pere essiccate, note come “persecs”, sono utilizzate come componenti di dolci e dei tradizionali “cjalsòns”.

LA S.V. È INVITATA ALLA SERATA DI PRESENTAZIONE



**IL NEO PRESIDIO SLOW FOOD
TRANSFRONTALIERO
"PERE KLOTZEN DELL'ALPE ADRIA"**

GIOVEDÌ 9 GIUGNO 2022 - ORE 18.30 | PALAZZO VENEZIANO
DI MALBORGHETTO (UD) - SALA CONVEGNI

SALUTI UFFICIALI DELLE AUTORITÀ

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO
Valorizzazione e tutela di una biodiversità nella Terra dei Tre confini e la nascita del Presidio
- Luigi Faleschini, Referente del Presidio per l'Italia

GLI ALBERI DEL TERRITORIO E LA PERA KLOTZEN
Descrizione degli ecotipi e il loro utilizzo nei tempi passati
- Dott. Agr. Noemi Filippini

IL RECUPERO DEGLI ALBERI ANTICHI
Attività sul territorio ai fini di recupero dei vecchi ecotipi locali
- Sig. Alfredo Domenig e Sig. Samuele Dalmonte (Vivaio Fruttidoro)

LA TRANSFRONTALIERITÀ DEL PRESIDIO
Lo studio, le attività di valorizzazione e recupero nella vicina Austria
- Dott. Agr. Leopold Felchtinger, Referente del Presidio per l'Austria

L'ASSOCIAZIONE E I SUOI OBIETTIVI
Costituzione di un'APS per la concretizzazione del progetto
- Presidente Sig. Marino Ambrosino

CONCLUSIONI E SALUTI FINALI

Modera la serata il Dott. Michele Kovatsch

Per l'evento è raccomandato indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie.
Al termine seguirà breve rinfresco con la gentile partecipazione di:
Formaggi della "Cooperativa Agricoltori Valcanale", salumi di "Salumi di Carnia s.r.l. -
Beorchia", Vini di "Simon di Brazzan di Drius Daniele" (Guida Slow Wine), *Klotzmadln* del
"Rifugio Celso Gilberti", pane di pere Klotzen del "Panificio Pasticceria Svetina" e
dell'azienda agricola "Echt Kraß", che porterà anche il suo *Kletzenlikör*.
L'organizzazione del rinfresco sarà a cura di "Al Cercejben - Sapori Doc Catering".



**Slow Food®
Presidio**
PERE KLOTZEN
DELL'ALPE ADRIA

I Presidi sono progetti di Slow Food
che tutelano piccole produzioni
di qualità da salvaguardare, realizzate
secondo pratiche tradizionali.
www.fondazione Slow Food.it



**Slow Food®
Presidio**
KLETZENBIRNEN

La locandina dell'evento a Malborghetto.

La presenza di molti biotipi di pere da sidro nelle aree montane del Friuli e delle regioni limitrofe meriterebbe uno studio genetico specifico, per accertare l'effettiva presenza delle singole varietà (in buona parte conosciute in Austria), in modo da valorizzare quelle maggiormente interessanti moltiplicandole per la realizzazione di nuovi impianti. Fra gli alberi da testare in Valcanale ci sono sicuramente i 51 ultracentenari esemplari ancora vegetanti nel viale che conduce alla vecchia stazione ferroviaria di Camporosso, una sorta di campo-catalogo *ante litteram* (sono presenti, sulla base delle caratteristiche dei frutti, almeno cinque biotipi).



Il viale con il doppio filare di annosi peri da sidro che porta alla vecchia stazione ferroviaria di Camporosso.

Per un approfondimento sui meli e sui peri da sidro della montagna friulana si veda nella Sezione Pubblicazioni/Colture arboree di questo sito la nota di Zandigiacomo P., 2014 – *Sidro di mele e di pere... nonché altri prodotti tradizionali friulani a base di frutta*. *Tiere furlane / Terra friulana*, N. 21 (anno VI, N. 2): 92-94.

20 giugno 2022

BaGAV, Università di Udine