

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Dicembre 2013
Anno 5 Numero 4
issn 2036-8283

19



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 attività produttive,
commercio, cooperazione, risorse agricole
e forestali

Dicembre 2013 - anno 5 - numero 4
tiere.furlane@regione.fvg.it

Direttore responsabile:
Christian Romanini
christian.romanini@regione.fvg.it

Comitato di redazione:
Gabiella Bucco, Christian Romanini, Angelo
Vianello,
Pietro Zandigiaco

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:

- Franceschino Barazzutti
(f.barazzutti@alice.it)
- Giosuè Chiaradia
(via Rotate, 24 - 33170 Pordenone;
tel. 0434.363277)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Gianfranco Ellero
(elargian@gmail.com)
- Sandro Menegon
(sa.menegon@gmail.com)
- Lorenzo Mocchiutti
(duline@libero.it)
- Maurizio Puntin
(arctomp@gmail.com)
- Giovanni Puppatti
(giovanni.puppatti@hotmail.it)
- Marco Tarussio
(antarus@tin.it)
- Christopher Thomson
(c.s.j.thomson@gmail.com)
- Pietro Zandigiaco
(pietro.zandigiaco@uniud.it)

Referenze fotografiche

Quando non diversamente indicato le fotografie
sono dell'autore dell'articolo

Enos Costantini pagg. 31, 32, 33, 34, 35, 39, 41,
50, 53 dx, 64 basso, 72, 97, 101, secondo risvolto
di copertina

Ricerche iconografiche:

Enos Costantini; Biblioteca Società filologica
friulana, Udine; Biblioteca ERSA "L. Chiozza",
Pozzuolo.

Per la revisione bozze si ringrazia
Enrico Filafferro

Stampa:

LithoStampa, Pasion di Prato (Udine)



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

INDICE

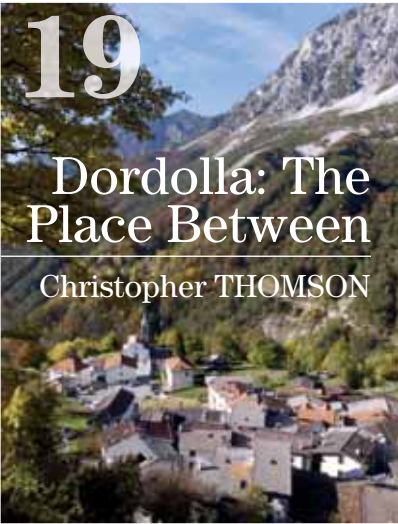
7



C'era una volta
Navarons di Meduno

Gianfranco ELLERO

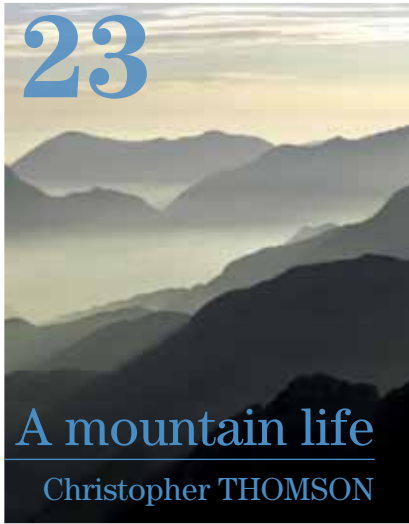
19



Dordolla: The
Place Between

Christopher THOMSON

23



A mountain life

Christopher THOMSON

31



Fagioli d'oro

Vanto della nouvelle
cuisine, ma con solide
radici popolari

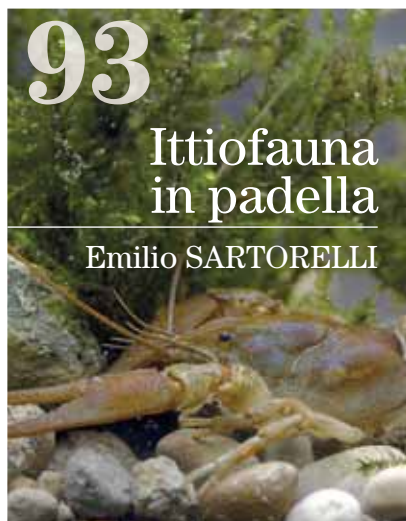
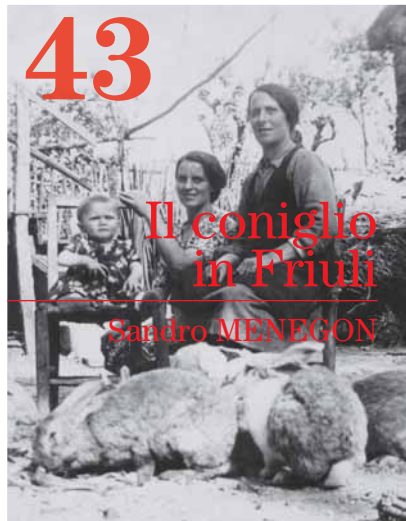
Giosuè CHIARADIA

37



A ognuno
il suo
fagiolo

Enos COSTANTINI



Pietro ZANDIGIACOMO

Il pero Fico di Udine e Gorizia

Un'antica varietà friulana di sicuro interesse



La varietà di pero denominata “Fico” deriva il suo nome dall'inconfondibile forma del frutto: sferoidale appiattito, con picciolo corto e carnoso. Assomiglia proprio a un fico!

Un tempo questa cultivar, a maturazione estiva (nella seconda decade di agosto) era molto diffusa in Friuli, dall'alta pianura alla collina, compreso il Collio goriziano. L'importanza e la notorietà del pero Fico può essere dedotta dal fatto che essa fu una delle prime varietà scelte per far parte “dell'opera la *Pomona friulana* che dovrebbe illustrare tutte le frutta meglio consigliabili nella nostra provincia mediante una tavola cromolitografica ed una descrizione sintetica dei pregi, delle condizioni di riuscita ecc.” (Viglietto, 1889). Tale opera ebbe inizio per decisione della “Commissione per il miglioramento della frutticoltura” istituita nel 1886 nell'ambito dell'Associazione

ne agraria friulana “per provvedere a tutto quello che essa riteneva utile per migliorare la frutticoltura della nostra provincia”. Le prime due tavole vennero presentate nella seduta consigliare dell'Associazione del 9 febbraio 1889; più tardi, nello stesso anno, la Commissione fece sapere che “È in lavoro la terza tavola che comprende il *pero fico*. La quarta tavola rappresenterà la cespa (susino) friulana”. A quanto risulta la Pomona friulana non fu mai completata. Solo dopo oltre un secolo è apparsa, a cura dell'ERSA, un'opera con le stesse finalità, dal titolo *Pomologia friulana*, a cura di Youssef *et al.* (2000); in essa troviamo la descrizione anche della varietà in esame sotto il nome di “Pero fico di Udine”.

La varietà era ben nota anche ai ricercatori dell'imperial regio Istituto chimico-agrario sperimentale di Gorizia. In particolare, nell'archivio storico “Luigi Chiozza”

dell'ERSA, a Pozzuolo del Friuli, è presente una serie di schizzi a matita originali della fine dell'Ottocento (provenienti proprio dall'i. r. Istituto di Gorizia) in cui sono raffigurati i frutti delle principali varietà coltivate nel Goriziano, compreso il “Perofigo”. Gli schizzi, di ottima fattura, sono probabilmente opera di Giovanni Bolle, direttore per oltre 30 anni dell'Istituto stesso, fra il 1880 e il 1912 (Del Zan, 2010).

Le aree di coltivazione e i frutticoltori di un tempo

Alcune località friulane ove il pero Fico veniva coltivato con successo possono essere tratte dall'elenco dei frutticoltori premiati dalla già nominata Commissione per il miglioramento della frutticoltura nell'ambito di diverse edizioni dell'“Esposizione permanente di frutta” nel 1886-87 (Tab. 1).

Cognome e nome del premiato	Data della premiazione	Località di produzione della frutta premiata	Premio
Coletti Giuseppe	1 agosto 1886	Alnicco	L. 5
Di Trento co. cav. Antonio	1 agosto 1886	Dolegnano in Colle	L. 5
Bugliani Antonio	8 agosto 1886	Valvasone	Menzione
De Toni-Vendrame Angela	15 agosto 1886	Udine	L. 5
Kechler cav. Carlo	15 agosto 1886	Percoto	L. 5
Coletti Giuseppe	7 agosto 1887	Alnicco	L. 5
Canciani Domenico	21 agosto 1887	Alnicco	L. 5

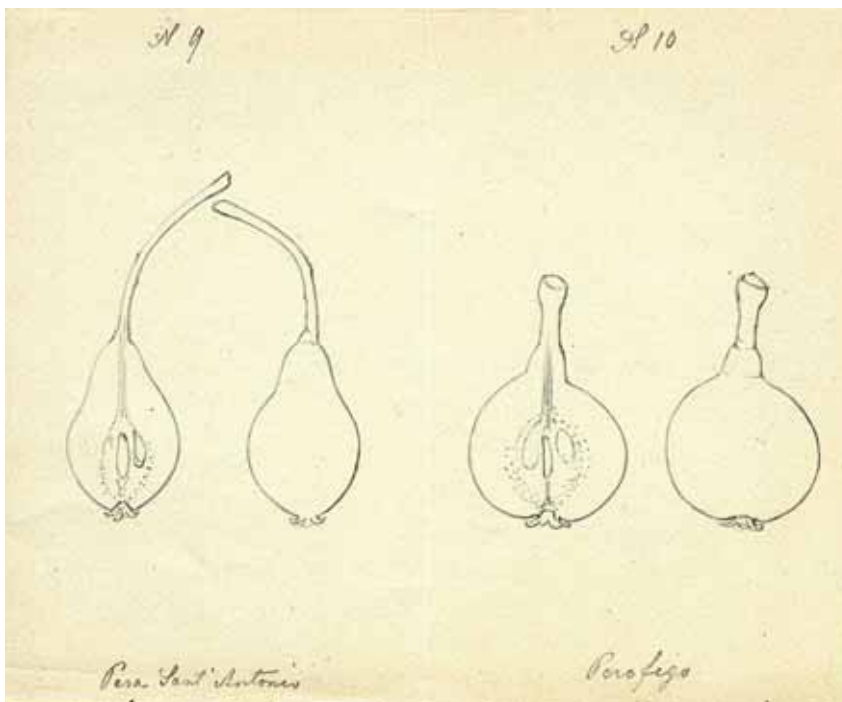
Tab. 1 - Elenco dei "frutticoltori" friulani premiati nel 1886-87 nel corso di edizioni estive dell'Esposizione permanente di frutta, svoltesi a Udine, per aver presentato un campione di pere della varietà Fico.

Domenico Dorigo nei primi anni del Novecento ci informa che nel Mandamento di Cividale il pero Fico, insieme a numerose altre varietà di pero e melo, veniva coltivato in particolare nel paese di Rodda, un tempo celebre per la

frutticoltura. Astoni di Fico innestati su selvatico erano disponibili nel vivaio di S. Pietro al Natisono, sorto nel 1907 con il contributo determinante dell'Associazione agraria friulana, sotto la direzione della sezione di Cividale della Cattedra

ambulante provinciale di Agricoltura (Dorigo, 1909).

Nell'autunno 1896, Carlo Mader, professore presso l'Istituto agrario e sperimentale di S. Michele in Tirolo, viene invitato dalla i. r. Società Agraria di Gorizia a effettuare "un viaggio nella Contea principesca di Gorizia e Gradisca onde studiare lo stato attuale della frutticoltura e dell'industria e del commercio a questa relativi". Nella sua ampia relazione, pubblicata due anni più tardi, Mader scrive che la *Pera fico goriziana*, varietà "primaticcia", era molto diffusa nelle "regioni della pianura friulana [austriaca] e del Collio, compreso Raifenberg, Dornberg, Canale", mentre non risultava presente nel "Carso goriziano" e nella "Val d'Isonzo superiore e Val d'Idria" (Mader, 1898). Nomina espressamente, fra i frutticoltori che coltivavano la *Pera fico goriziana*, il "possidente" Kocijančič a Podgora [Piedimonte del Calvario] nei pressi di Gorizia e il cav. de Pautetig a Campolongo [al Torre]. Pietro Vallig, riferendosi ancora alle zone collinari dei dintorni di



Rappresentazione dei frutti di due varietà di pero coltivate nel Goriziano, "Pera Sant'Antonio" e "Perofigo", disegnati presumibilmente da Giovanni Bolle. La prima è probabilmente una varietà molto precoce, con maturazione attorno al 13 giugno (festa di S. Antonio da Padova).

Caratteristiche pomologiche del pero Fico

Le caratteristiche pomologiche dei frutti di pero della varietà Fico sono così delineate nella *Monografia delle principali cultivar di Pero* edita dal CNR nel 1967 (Morettini *et al.*, 1967).

Fico di Udine

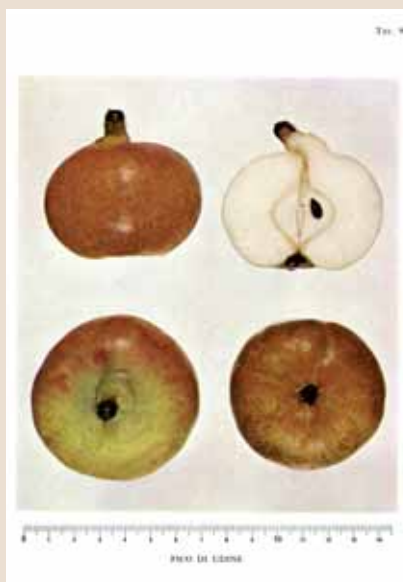
Cultivar di origine non bene accertata, probabilmente locale italiana. Nel Goriziano è nota anche con i sinonimi di "Pero fico" e di "Pero fico goriziano".

RAMI con internodi brevi, sottili, di colore marrone scuro; le lenticelle sono piccole e rade, le gemme sono coniche, piccole e libere.

FOGLIE di medie dimensioni. Il lembo è lungo in media 73 mm e largo 48 mm, di forma obovata od ellittica, tegente, diritto od iponastico, con margine dentato. Il picciolo è lungo circa 30 mm ed è di medio spessore. Le foglie delle lamburde hanno il lembo lungo in media 73 mm e largo 44 mm, di forma ellittica o lanceolata; il picciolo è sottile, lungo in media 43 mm.

FOGLIE DEI CORIMBI mediamente appariscenti; il lembo è lungo in media 34 mm, largo 20 mm, di forma ellittica od ellittico-allargata, spiegato, concavo, con pagina superiore glabra, pagina inferiore piuttosto tomentosa, margine intero, il picciolo è lungo in media 11 mm.

FIORI riuniti in numero medio di 7-8 per corimbo. Il peduncolo è breve; la corolla è media, formata da petali rettangolari od ovali, lunghi in media 14 mm, larghi 10 mm,



Frutti della varietà pero Fico di Udine rappresentati nel volume di Morettini *et al.* (1967).

con unghia corta. I sepalì sono di media lunghezza ed il ricettacolo è tomentoso. Gli stili sono di media lunghezza, generalmente alti quanto gli stami.

FRUTTI piccoli o di media grossezza (peso medio 121 g, volume medio 118 cm³), sferoidali appiattiti; essi misurano in media 50 mm di altezza e 62 mm di larghezza. Il peduncolo è molto corto e spesso, parzialmente verde, carnoso, diritto, inserito obliquamente sul frutto. La cavità pedunculare è assente ed il frutto si prolunga nel peduncolo. Il calice è aperto. La cavità calicina è mediamente pronunciata ed in sezione misura circa 7 mm di

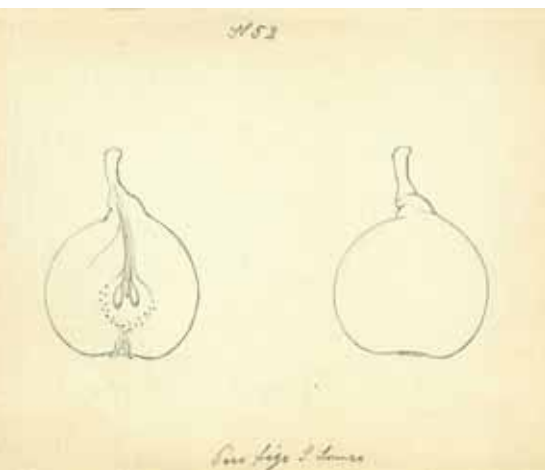


Foglie, rametti, fiori e semi della varietà pero Fico di Udine rappresentati nel volume di Morettini *et al.* (1967).

profondità. La buccia è liscia, giallastra, rossa all'insolazione. La polpa è bianco-giallastra, liquescente, zuccherina. I semi sono lunghi in media 8 mm e larghi 4 mm.

CARATTERI AGRONOMICI: alberi di scarsa vigoria e di media fertilità; fruttificano prevalentemente sulle lamburde. L'epoca della fioritura è intermedia. La cultivar è praticamente autoincompatibile.

EPOCA DI MATURAZIONE: i frutti maturano verso la metà di agosto.



Rappresentazione dei frutti della varietà “Pero figo S. Lorenzo” disegnati presumibilmente da Giovanni Bolle. La festa di S. Lorenzo martire ricorre il 10 agosto, epoca di maturazione della varietà in questione. Il Mader (1898), tuttavia, elenca per il Collio, come varietà diverse, la “pera fico goriziana”, molto comune, e la “pera di S. Lorenzo”, meno diffusa.

Gorizia, nel Collio e nella Vallata del Vipacco, nei primi decenni del secolo scorso afferma che “fra le pere, meritano menzione, le *formentine* e specialmente poi la *pera fico* goriziana, quali varietà locali precoci” (Vallig, 1925).

Il perito agrario Mario de Bortoli, tecnico della Cattedra ambulante di Agricoltura di Udine, in un suo volumetto del 1932 così ricorda la varietà in questione: “Pera ‘Fico’. Buona varietà, assai coltivata in Friuli. Frutto piccolo, buccia verde-giallognola, peduncolo corto, carnoso; polpa di sapore squisito”. Che la varietà fosse assai nota, anche a livello nazionale, si può dedurre dal fatto che il dott. Domenico Tamaro, noto per i suoi numerosi volumi di frutticoltura, orticoltura, enologia ed economia agraria, delinea approfonditamente questa varietà in alcuni suoi scritti. Ad esempio, nel trattato edito nel

1940 così descrive il pero Fico, inserito fra le migliori varietà italiane di interesse locale:

“*Fico*, pera locale del Goriziano, pregiata per la sua precocità (seconda metà di luglio), per la sua finezza, e per la grossezza del frutto. Ha la forma di bergamotto, larga 62 mm, alta 58 mm, con peduncolo corto, molto grosso, lungo 12 mm, ingrossato alle due estremità e contornato alla base da un anello carnoso come quello del fico, ben marcato della polpa del frutto. Buccia verde che si conserva tale alla maturazione, con punteggiature pure verdi ma più scure, talvolta striata di rosso irregolarmente dalla parte del sole. Polpa bianca latte, liquescente, dolce acidula con gusto che ricorda quello della banana. La buccia è abbastanza grossa e abbastanza resistente ai trasporti. Si coltiva a pieno vento” (Tamaro, 1940).

Se la descrizione pomologica corrisponde al pero Fico attualmente noto, l’epoca di maturazione segna-

lata da Tamaro appare piuttosto anticipata.

Anche nel celeberrimo volume di Pomologia del prof. Girolamo Molon viene ricordata una varietà di pero denominata “Fico” molto comune nel Veneto. Sorgono, tuttavia, alcuni dubbi sulla sua identità con il pero Fico friulano. Le perplessità riguardano non tanto le caratteristiche del frutto (descritto come “frutto a buccia verde-giallognola, peduncolo assai corto e carnoso, polpa di ottimo sapore”) che sono in accordo con la varietà friulana, quanto l’epoca di maturazione (settembre e non agosto) e la possibile corrispondenza (in verità riferita al Galesio) con la pera “Angelica” che possiede ben altre caratteristiche.

La varietà in anni più recenti

Un’accessione di pero Fico di Udine fu introdotta, diversi decenni fa, nel campo catalogo di Firenze dell’allora “Centro di Studio per il Miglioramento delle Piante da



Frutti di pero Fico coltivato in un frutteto familiare di Orzano; il peso medio dei frutti è di 150-180 g.

Frutto” (ora Istituto di Propagazione delle Specie legnose) del Consiglio nazionale delle Ricerche. La descrizione delle principali caratteristiche pomologiche (completata da due ottime tavole, di cui una a colori), è stata inserita nella “Monografia delle principali cultivar di Pero” di Morettini *et al.* (1967) (si veda il box in questa nota).

Oltre che nel campo catalogo del CNR di Firenze, altre accessioni di “Fico di Udine” (con i sinonimi “Pero Fico” e “Pero Fico Goriziano”) sono presenti nelle collezioni varietali di:

- Dipartimento di Colture Arboree dell’Università di Bologna,
- Consiglio per la Ricerca Agricola (CRA) (già Istituto Sperimentale per la Frutticoltura) di Roma,
- Dipartimento di Agricoltura Animali Alimenti Risorse naturali e Ambiente dell’Università di Padova,
- Istituto di Frutticoltura dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (Vittellozzi *et al.*, 2003).

Nel 2006 un’altra accessione di pero Fico (siglata GP68) è entrato a far parte della collezione di germoplasma dell’Azienda pilota e dimostrativa Sasse Rami di Veneto Agricoltura, sita in provincia di Rovigo; la cultivar è stata inserita in un programma di selezione sanitaria al fine di ottenere materiale virus-esente a disposizione dei vivaisti.

Secondo il già ricordato volume *Pomologia friulana*, a Sutrio, nella Valle del But, è presente una varietà di pero denominata



L’esposizione al sole consente ai frutti di acquisire una sfaccettatura rossastra molto attraente.

“Pero fico di Sutrio” con frutto maliforme, piccolo medio-lungo di diametro normale e maturazione a fine settembre; quindi, sicuramente si tratta di una varietà diversa dal pero Fico in esame. È interessante ricordare che il pero Fico, probabilmente per le buone caratteristiche organolettiche e di precocità di maturazione, venne utilizzato come genitore della varietà “Decana del Friuli”, ottenuta nel Goriziano da Pietro Martinis dall’incrocio di “William” × “Pero Fico”. Il Martinis è più noto per essere stato il costituente di centinaia di varietà di pesco che gli valsero il titolo di “padre della peschicoltura isontina” (Gani e Zandigiacomo, 2012). La Decana del Friuli non ebbe particolare successo, in quanto non presentava caratteristiche agronomiche e commerciali di pregio, nonostante l’elevata produttività. Attualmente, la presenza di alberi di pero Fico si sta progressivamente assottigliando; in Friuli restano per lo più poche piante ormai mature, non sempre in buone

condizioni sanitarie, in alcune località delle colline moreniche (es. Brazzacco), dei primi rilievi delle Prealpi Giulie (es. Campeglio), del Collio e del Tolmezzino (es. Caneva). Alcuni giovani alberi, innestati su franco, sono stati posti a dimora a Orzano nella braida di un noto frutticoltore e cultore di vecchie varietà friulane che, nel 2001, ha vinto il premio speciale “Antiche varietà” alla “Mostra regionale delle Pere” nell’ambito della 37ª edizione della celebre *Sagre dai Pirus* di Pavia di Udine, presentando proprio una cassetta di frutti di pero Fico.

Non è improbabile che la varietà Fico sia in realtà un’entità policlonale, similmente a quanto è risultato dall’indagine condotta sul melo “Zeuka” delle Valli del Natisone (Peterlunger e Messina, 1982). Di qui la necessità di ricercare e salvaguardare materiale di diversa provenienza (ed eventualmente di epoca di maturazione), affinché non vada perduta preziosa variabilità genetica.

La varietà Fico, comunque, ancora nota e apprezzata da alcuni frutticoltori “amatoriali”, è meritevole di salvaguardia e di rivalutazione al pari di altre tipiche varietà frutticole friulane un tempo più diffuse, quali la già ricordata mela Zeuka e altre mele della Carnia (“di Corone”, “Striato dolce di Cabilia”, “dal Dolç”, ecc.) (cfr. Ermacora e Malossini, 2006), la pera “di Janis”, le ciliegie “Duracina di Tarcento” e “Goriziana” o “Vipauka”, il fico “Figomoro di Caneva”, le castagne “Marrone di Vito d’Asio” e “Canalutta”, e molte altre ancora. Il pero Fico potrebbe essere utilmente riconsiderato per lo meno negli impianti familiari o in quelli rientranti nell’ambito dell’agricoltura biologica, sia nell’alta pianura friulana sia nelle colline moreniche, nei Colli orientali e nel Collio goriziano; sono queste le zone “vocate” per questa tipica varietà friulana, ove un tempo essa risultava comune e assai apprezzata, in particolare per la precocità e per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti. Questi ultimi presentano una buccia sufficientemente spessa e il precoce disfacimento del “cuore” non è così rapido quanto quello che si osserva in altre varietà di pero della stessa epoca di maturazione; pertanto, i frutti possono essere utilmente commercializzati senza problemi, per lo meno in ambito locale. Opportune tecniche colturali (in particolare razionali potature e concimazioni), l’utilizzo di una varietà impollinatrice a fioritura

contemporanea (es. una delle tante “Moscatelle”, considerato che il pero Fico così come altre varietà di fruttiferi è autosterile), compreso un eventuale diradamento, permettono di ottenere frutti di una discreta taglia (non comune per una varietà precoce), decisamente superiore (150-180 g, financo 200 g) a quella presentata nel volume di Morettini *et al.* (1967). Inoltre, la buona esposizione al sole dei frutti consente ad essi di acquisire una sfaccettatura rossastra molto attraente. Sarebbe auspicabile l’inclusione del pero Fico nell’elenco delle varietà “autoctone” ai sensi della L.R. n. 11 del 22 aprile 2002 (“Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale”), che purtroppo da alcuni anni è disattesa proprio in questo specifico settore.

Ringraziamenti

Si ringraziano vivamente Paolo Ermacora di Brazzacco, Lorenzo Pontonutti di Orzano, Alberto Villani di Feletto Umberto, Luca Poggetti di Paularo, Carlo Petrusi ed Enos Costantini per la collaborazione a vario titolo, nonché Chiara Maran e Franca Cortiula della biblioteca “Luigi Chiozza” dell’ERSA (Pozzuolo del Friuli) per l’aiuto nella ricerca iconografica. Lavoro svolto nell’ambito delle attività della Banca del Germoplasma Autotono Vegetale del Friuli Venezia Giulia (BaGAV), presso l’Università di Udine.

BIBLIOGRAFIA

- DE BORTOLI M., 1932. Nozioni di frutticoltura per i contadini. A cura del Consorzio provinciale di Frutticoltura del Friuli presso la Cattedra ambulante di Agricoltura, Stabilimento tip. friulano, Udine.
- DEL ZAN F., 2010. Giovanni Bolle. Un grande scienziato al servizio dell’agricoltura goriziana. *Tiere Furlane*, n. 5 (anno 2, n. 2), pp. 83-88.
- DORIGO D., 1909. La frutticoltura nel Mandamento di Cividale e il vivaio di fruttiferi di S. Pietro al Natisone. *Bull. Ass. agr. friulana*, ser. V, vol. XXVI, pp. 11-20.
- ERMACORA P., MALOSSINI G. (a cura di), 2006. Valorizzazione delle vecchie varietà di fruttiferi. *Atti del Convegno, Maniago (PN)*, 22 febbraio 2006.
- GANI M., ZANDIGIACOMO P. (a cura di), 2012. Le pesche Martinis. Storia, personaggi ed evoluzione della peschicoltura in Friuli Venezia Giulia. Associazione culturale “La Grame”, Mereto di Tomba (UD), Litostil Fagagna (UD).
- MADER C., 1898. La frutticoltura nel Goriziano. A cura dell’i. r. Società agraria di Gorizia, Stab. Tip. G. Paternolli, Gorizia.
- MOLON G., 1901. Pomologia. Descrizioni delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi. U. Hoepli Editore, Milano.
- MORETTINI A., BALDINI E., SCARAMUZZI F., MITTEMPERGHER L., 1967. Monografia delle principali cultivar di Pero. C.N.R., Firenze.
- PETERLUNGER E., MESSINA R., 1982. Osservazioni pomologiche sulla cultivar di melo «Zeuka» diffusa nelle Valli del Natisone. *Atti 2° Conv. Internaz. di Frutticoltura montana, Saint Vincent (Aosta)*, 16-17 novembre 1982, pp. 197-202.
- TAMARO D., 1940. Trattato di frutticoltura. Sesta edizione interamente riveduta. U. Hoepli Editore, Milano.
- VALLIG P., 1925. La frutticoltura industriale nel Goriziano. *L’Italia agricola*, vol. 62, n. 2, pp. 125-130.
- VIGLIETTO F., 1889. Verbale della seduta consigliare ordinaria 9 febbraio 1889. *Bull. Ass. agr. friulana*, ser. IV, vol. VI, pp. 25-32.
- VITTELLOZZI F., SARTORI A., GRASSI F., DELLA STRADA G., FIDEGHELLI C., 2003. Il germoplasma frutticolo in Italia. Vol II. Pomacee e altre specie frutticole. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Roma.
- YOUSSEF J., STRAZZOLINI E., TOFFOLUTTI B., PIAZZA L., 2000. Pomologia friulana. Supplemento al *Notiziario ERSa* n. 5.