

Marco Gani

ARPA - FVG

Agenzia Regionale
per la protezione dell'ambiente
del Friuli Venezia Giulia

46^A MOSTRA REGIONALE DELLE PESCHE

FIUMICELLO - UDINE,
LUGLIO 2005

Quando si parla di agricoltura e di Fiumicello viene subito in mente il pesco e il suo frutto, la pesca, perché in questo Comune la pianta ha trovato terreno fertile, si è sviluppata e oggi vi è coltivata la maggior superficie del Friuli Venezia Giulia. Ogni anno, in luglio, la pesca torna alla ribalta e - come una prima donna - fa parlare di sé in occasione della locale Mostra Regionale delle Pesche, giunta ormai alla 46^a edizione, che rappresenta la principale vetrina per promuovere la coltivazione di questa prelibata drupacea e il suo territorio di coltivazione.



In occasione della Mostra, gli amministratori del comune di Fiumicello, in collaborazione con l'ERSA, hanno voluto organizzare un incontro tecnico dal titolo "Pietro Martinis e le varietà locali". Si è voluto ricordare quindi un personaggio che ha determinato in larga parte lo sviluppo della peschicoltura nella Bassa friulana e nell'isontino nel secolo da poco concluso. Martinis era un agrotecnico con la passione dell'innesto e dell'incrocio e questo lo portò a costituire numerosissime varietà di pesco, ma anche di pero e melo. Alcune di queste varietà si affermarono non solo nel territorio friulano, ma ebbero una discreta importanza anche in altre regioni italiane, per perdere poi progressivamente quote di mercato con l'affermarsi delle nuove varietà di origine americana.

Nel convegno di Fiumicello svoltosi il 22 luglio si è ampiamente dibattuto sulla figura del Martinis, anche per la presenza di relatori che con lui avevano collaborato e che hanno così potuto sottolineare, oltre agli aspetti tecnici del suo operare, anche i lati umani e caratteriali.

Ma la figura del Martinis ha offerto lo spunto per ulteriori riflessioni sul futuro della agricoltura friulana, che deve riscoprire gli aspetti positivi del suo passato per progettare un futuro. Se vero, infatti, che è difficile ipotizzare uno sviluppo della peschicoltura nella Bassa friulana (nel 1967, circa 1000 ha di pesco, attualmen-

te circa 300), poiché il mercato è già "saturo", è anche vero che ci sono delle varietà autoctone interessanti - come quelle selezionate dal Martinis - che meriterebbero d'essere valorizzate in mercati di nicchia, come, ad esempio, quello degli agriturismi dove è forte la richiesta di prodotti con una elevata connotazione territoriale. Come ha ricordato l'assessore all'agricoltura Marsilio, su queste tematiche c'è un forte impegno della Regione, che ha già attivato gli strumenti normativi idonei per valorizzare le produzioni locali e che nel nuovo Piano di Sviluppo Rurale di prossima stesura andrà ad operare con incisività sulle "filiere" produttive in modo di riuscire sì a caratterizzare i prodotti, ma anche a garantire una buona presenza sui mercati.

Nel corso del convegno è intervenuto anche il prof. Silverio Sansavini, dell'Università di Bologna, che ha ricordato l'amicizia che lo legava al Martinis e come ancora oggi le sue varietà siano presenti in numerosi campi catalogo. Appassionato anche l'intervento della prof. Orietta Cosolo, che ha voluto ricordare l'attività di selezione svolta dal Martinis alle dipendenze dell'azienda di famiglia. Infine, per meglio ricordare il corposo lavoro di costituire e selezionatore del Martinis, si riportano di seguito due sintetici studi presentati al convegno dal prof. Pietro Zandigiacocone dell'Università di Udine, tratti da una pubblicazione edita dal Comune di Fiumicello.

Pietro Martinis: padre della peschicoltura dell'Isontino

di Pietro Zandigiacomo

Cenni biografici

Un singolare personaggio che per diverse decine di anni a cavallo dell'ultima guerra ebbe un importante ruolo nella peschicoltura regionale friulana è Pietro Martinis.

Nacque il 24 giugno del 1902 a Castello di Porpetto, in provincia di Udine, figlio di Arturo e di Leandra Stradolini.

Si iscrisse nel 1918 alla "Regia Scuola pratica di Agricoltura per la Provincia di Udine", di Pozzuolo del Friuli; il corso degli studi terminò nel 1921 con l'acquisizione del titolo di "Gastaldo". Frequentò poi ulteriori corsi di specializzazione nei settori zootecnico e caseario (a Reggio Emilia), nonché viticolo (a Conegliano Veneto).

Dopo aver prestato servizio nei primi anni '20 presso grandi aziende agricole in provincia di Udine e di Venezia, si trasferì in provincia di Gorizia per lavorare nella tenuta agricola del dott. Gino Cosolo a Fogliano di Redipuglia (GO), ove operò per circa un ventennio fino a diventarne un apprezzato dirigente.



Nel secondo dopoguerra, dal 1946 sino alla fine degli anni '50, fu dirigente dell'azienda agricola Angoris di Cormons (GO) (allora S.A.T.C.A.).

Successivamente svolse attività di consulenza nel settore agricolo, in particolare in quello frutticolo, sino alla metà degli anni '60. Venne a mancare il 10 giugno del 1969 (Zandigiacomo, 2000).

Unico in Regione, svolse una lunga e appassionata opera di costituente di varietà frutticole, soprattutto di pesco, ma anche di pero e melo. Iniziò presso l'azienda Cosolo, con la collaborazione del dott. Gino (Breviglieri, 1950), continuò presso l'azienda Angoris, e poi anche con la collaborazione del sig. Duilio Gon.

Per la sua opera meritoria nel settore agricolo, al Martinis venne conferito il titolo onorifico di "Cavaliere". Venne definito come "padre della peschicoltura dell'Isontino". Infatti, le cultivar da egli costituite, denominate in modo collettivo "varietà isontine" o "varietà Martinis", hanno svolto senza dubbio un ruolo determinante nello sviluppo della peschicoltura nelle aree vocate della pianura friulana. Molte di queste varietà hanno goduto di ampia fortuna particolarmente in Friuli, in quanto esse ben si adattano alle condizioni pedo-climatiche locali, sono produttive e i frutti sono di buona qualità. Sono state coltivate (e ancora in parte lo sono) con buoni risultati anche in altre regioni italiane (es. Veneto, Emilia Romagna, Campania) (Zandigiacomo e Feresin, 2005).

Le principali varietà costituite

Il Martinis costituì almeno due centinaia di varietà di pesco a polpa bianca o gialla con diverse epoche di maturazione da consumo fresco; utilizzò come "genitori" alcune delle principali cultivar di pesco a diffusione internazionale e inoltre alcune varietà da egli stesso costituite. Oltre alle cultivar di pesco presentate in tabella 1, si ricordano anche le varietà Savoiarda, Orchidea, Gardenia, Santa Lucia, San Giusto, Trevisana, nonché la precocissima Est 23 (cfr. Bellini e Scaramuzzi, 1975).

Le caratteristiche delle principali varietà di pesco costituite da Martinis sono state trattate, con diverso approfondimento, da vari Autori (Fideghelli *et al.*, 1980; Della Strada *et al.* 1986, 1986; Sartori *et al.*, 2003).

Come accennato costituì anche alcune varietà di pomacee che però non ebbero fortuna; si ricordano in particolare le cultivar di pero Decana del Friuli e Goriziana rosa.

varietà	sigla	colore polpa	epoca maturazione	anno diffusione
Fior di Monaco	A 5/12	giallo	precoce	1950
Bayer	A 10/19	bianco	precoce	1950
Cormonese	A 6/15	giallo	precoce	1950
Julia	P 8	bianco	precoce	1940
Iris rosso	A 1/2	bianco	precoce	1950
Triestina	H 6	bianco	media	1937
Friuli	M 12	bianco	media	1939
Dorata	I 3	giallo	media	1938
Pisana	I 13	giallo	medio tardiva	1938
Isontina	A 11	giallo	medio tardiva	1931
Flavia	A 6/6	giallo	medio tardiva	1950
Porpurea	H 8	bianco	medio tardiva	1937

Tab. 1 -
Principali varietà di pesco costituite da Martinis.

Ringraziamenti

Si ringrazia vivamente il dott. Arturo Martinis, figlio del cav. Pietro, per le preziose informazioni e per aver fornito per la consultazione interessante materiale d'archivio parzialmente inedito.

IRIS ROSSO, TRIESTINA E ISONTINA: TRE DELLE PIÙ INTERESSANTI VARIETÀ DI PESCO COSTITUITE DA MARTINIS di Pietro Zandigiacomo

Andamento della diffusione in regione

Molte delle varietà di pesco costituite dal cav. Pietro Martinis ebbero da subito un buon successo nella regione Friuli Venezia Giulia; fra esse si distinsero le cultivar Iris Rosso, Triestina e Isontina (in ordine di data di maturazione).

I risultati di una indagine condotta nel 1968 (AA.VV., 1970) indicano che nella zona di Fiumicello (UD), nella Bassa pianura friulana, su circa 20.000 piante di

pesco censite 11.930 (circa il 60%) appartenevano alle cosiddette "varietà isontine" (costituite da Martinis), fra le quali le cv Triestina e Julia, mentre le altre 7.700 appartenevano a varietà americane, quali Redhaven, Dixired, Cardinal e Dixigem. Nel 1976, un'accurata indagine sulla consistenza della frutticoltura del Friuli Venezia Giulia (Youssef e Nassimbeni, 1977) mise in luce che la superficie a pesco in Regione si attestava su 508 ettari (compresi 15

ha investiti a nettarine) con circa una sessantina di varietà. Fra le prime dieci sono elencate ben cinque cultivar costituite dal Martinis (comprendenti le tre qui trattate): Isontina (al 3° posto con 37 ha), Triestina e Iris rosso (al 6° e 7° posto con 21 ha ciascuna), Fior di Monaco e Julia (al 9° e 10° posto con 16 ha ciascuna).

Da un secondo approfondito censimento della frutticoltura regionale condotto nel 1983 (Youssef *et al.*, 1985), ri-

sulta che il pesco (comprese le nettarine) era coltivato in Regione su 220 ha. Fra le varietà del Martinis prevalevano Isontina e Iris Rosso (ca. 9 ha ciascuna); ad esse seguivano, in ordine decrescente, le cv Cormonese, Santa Lucia, Julia, Triestina (ca. 3 ha), Fior di Monaco, Juliana, Flavia e Pisana.

Attualmente alberi delle tre varietà sono coltivati in singoli filari o come piante isolate in poche aziende frutticole della Bassa pianura friulana e

della Pianura isontina.

Tipicità

Per le pregevoli caratteristiche del frutto, la "Pesca Triestina" e la "Pesca Isontina" sono state inserite nella recente "Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" (pubblicata sulla G.U. n. 193 del 18 agosto 2004, Suppl. ord. n. 144) fra quelli della Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia (riportati nella categoria "Prodotti di origine vegetale allo

stato naturale o trasformati"). La documentazione tecnica necessaria per ottenere questo riconoscimento (sulla base del D.M. 8 settembre 1999, n. 350) è stata elaborata dal Dipartimento di Biologia applicata alla Difesa delle Piante dell'Università di Udine (DIPI) con la collaborazione di alcuni peschicoltori locali. Inoltre, nell'aprile 2005 è stata inviata la richiesta di inserimento, nello stesso elenco, anche della "Pesca Iris rosso".

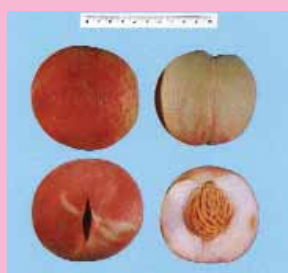
Sempre nel 2005 le medesime tre varietà di pesco (Iris Rosso, Triestina, e Isontina) sono state inserite nel "Registro Volontario Regionale, Sezione vegetale" istituito dall'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA), ai sensi della L.R. 22 aprile 2002 n. 11 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale". Si tratta delle prime varietà vegetali che hanno ottenuto tale riconoscimento regionale. Anche in questo caso la documentazione è stata predisposta dal DIPI.

Molte varietà costituite dal Martinis, fra cui quelle in esame, sono attualmente conservate nelle collezioni del germoplasma di pesco delle seguenti istituzioni (cfr. anche Sartori *et al.*, 2003):

- Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree (IVALSA) del C.N.R. presso l'Azienda sperimentale "S. Paolina" di Follonica (GR);
- Consiglio per la Ricerca Agricola (CRA) del Mi.P.A.F., presso l'azienda agricola Fiorano di Roma;
- Dipartimento di Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell'Università di Padova, presso l'azienda agraria sperimentale di Legnaro - Agripolis (PD);
- Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Bologna, presso l'azienda didattica-sperimentale di Cadriano di Granarolo Emilia (BO).

Caratteristiche varietali

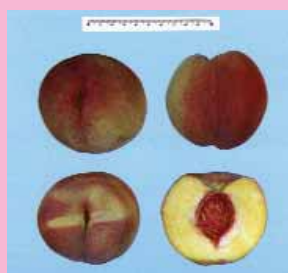
L'origine e le principali caratteristiche morfologiche, agronomiche e produttive delle tre varietà in esame sono presentate nelle tabelle 1, 2 e 3, rielaborando in parte i dati delle schede pomologiche di Fideghelli *et al.* (1980) e di Della Strada *et al.* (1984 e 1986).



Frutti della varietà **Iris rosso** (da Della Strada *et al.*, 1984).



Frutti della varietà **Triestina** (da Della Strada *et al.*, 1986).



Frutti della varietà **Isontina** (da Della Strada *et al.*, 1984).

Tab. 1 - Origine e principali caratteristiche della varietà **Iris rosso**

sigla	A 1/2
incrocio	Porpurea x (J.H. Hale x Red Bird)
anno di diffusione	1950
albero	mediamente vigoroso
glandole fogliari	reniformi
fiore	rosaceo
frutto	medio (peso medio ca. 135 g), forma rotondo-ellittica
buccia	mediamente o molto tomentosa, verde chiaro con sovracoloro rosso intenso (60-90% della superficie)
polpa	bianca, con leggere venature rosse, mediamente soda, semiaderente, fondente, di buon sapore
nocciolo	medio, globoso o subgloboso
maturazione	precoce/mezza stagione, ai primi di luglio (circa 11 giorni prima di Redhaven)
produttività	buona
resistenza alla manipolazione	media

Tab. 2 - Origine e principali caratteristiche della varietà **Triestina**

sigla	H 6
incrocio	(J.H. Hale x Trionfo) x Uneda
anno di diffusione	1937
albero	da vigoroso a molto vigoroso
glandole fogliari	globose
fiore	campanulaceo
frutto	medio (peso medio ca. 130 g), forma rotonda o ellittica
buccia	poco tomentosa, biancastra o verdastra, con sovracoloro rosso brillante (50-80% della superficie)
polpa	bianca, con leggere venature rosse, da mediamente a poco soda, spicca o semiaderente, di buon sapore
nocciolo	medio, globoso o subgloboso
maturazione	a metà luglio (0-2 giorni dopo Redhaven)
produttività	buona
resistenza alla manipolazione	medio-scarso

Tab. 3 - Origine e principali caratteristiche della varietà **Isontina**

sigla	A 11
incrocio	J.H. Hale x Trionfo
anno di diffusione	1931
albero	vigoroso
glandole fogliari	reniformi
fiore	rosaceo
frutto	medio-grosso (peso medio ca. 190 g), forma rotonda
buccia	mediamente tomentosa, gialla con sovracoloro rosso smorto (30-50% della superficie)
polpa	gialla, con leggere venature rosse, mediamente soda, spicca, di buon sapore
nocciolo	medio-grosso, globoso
maturazione	a fine luglio (circa 16 giorni dopo Redhaven)
produttività	media
resistenza alla manipolazione	media

Bibliografia generale

AA.VV., 1970 - Atti del Convegno regionale sul pesco, Fiumicello (Udine), 20 febbraio 1969. ERSA: 106 pp.
 Bellini E., Scaramuzzi F., 1975 - Voce "Pesco". In: Enciclopedia agraria italiana, vol. VIII, REDA, Roma: 1120-1160.
 Breviglieri N., 1950 - Peschicoltura. Trattati di agricoltura, vol. 11°. REDA, Roma: 590 pp.

Della Strada G., Fideghelli C., Insero O., Liverani A., Monastra F., Rivalta L., 1986 - Monografia di cultivar di pesco da consumo fresco. 2° volume. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma: 174 pp.
 Della Strada G., Fideghelli C., Liverani A., Monastra F., Rivalta L., 1984 - Monografia di cultivar di pesco da consumo fresco. 1° volume. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma: 172 pp.

Fideghelli C., Bassi D., Bellini E., Monastra F., 1980 - Schede per il registro varietale dei fruttiferi. 2. Pesco. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e Società Orticola Italiana, Roma: 103 pp.
 Sartori A., Vitellozzi F., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C., 2003 - Il germoplasma Frutticolo in Italia, Vol. I. Drupacee. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Progetto finalizzato "Risorse geni-

che vegetali", Roma: 598 pp.
 Youssef J., Nassimbeni P.L., 1977 - La frutticoltura nel Friuli-Venezia Giulia. Origine situazione e prospettive. Frutticoltura, 39 (5): 19-45.
 Youssef J., Venturini R., Scarbolo E., Sommariva E., 1985 - La frutticoltura friulana. In: "La situazione dell'orto-frutticoltura friulana. Analisi ed interpretazione di un censimento", Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Centro Regionale per la

Sperimentazione Agraria: 134 pp.
 Zandigiacomo P., 2000 - Appunti per una storia della frutticoltura friulana. Pantianins... Signora!, n. 10, numero unico a cura della Pro Loco di Pantianico: 11-19.
 Zandigiacomo P., Feresin L., 2005 - Triestina e Isontina, due varietà di pesche tradizionali del Friuli-Venezia Giulia. Bioagricoltura, n° 93 (marzo/aprile): 35-37.