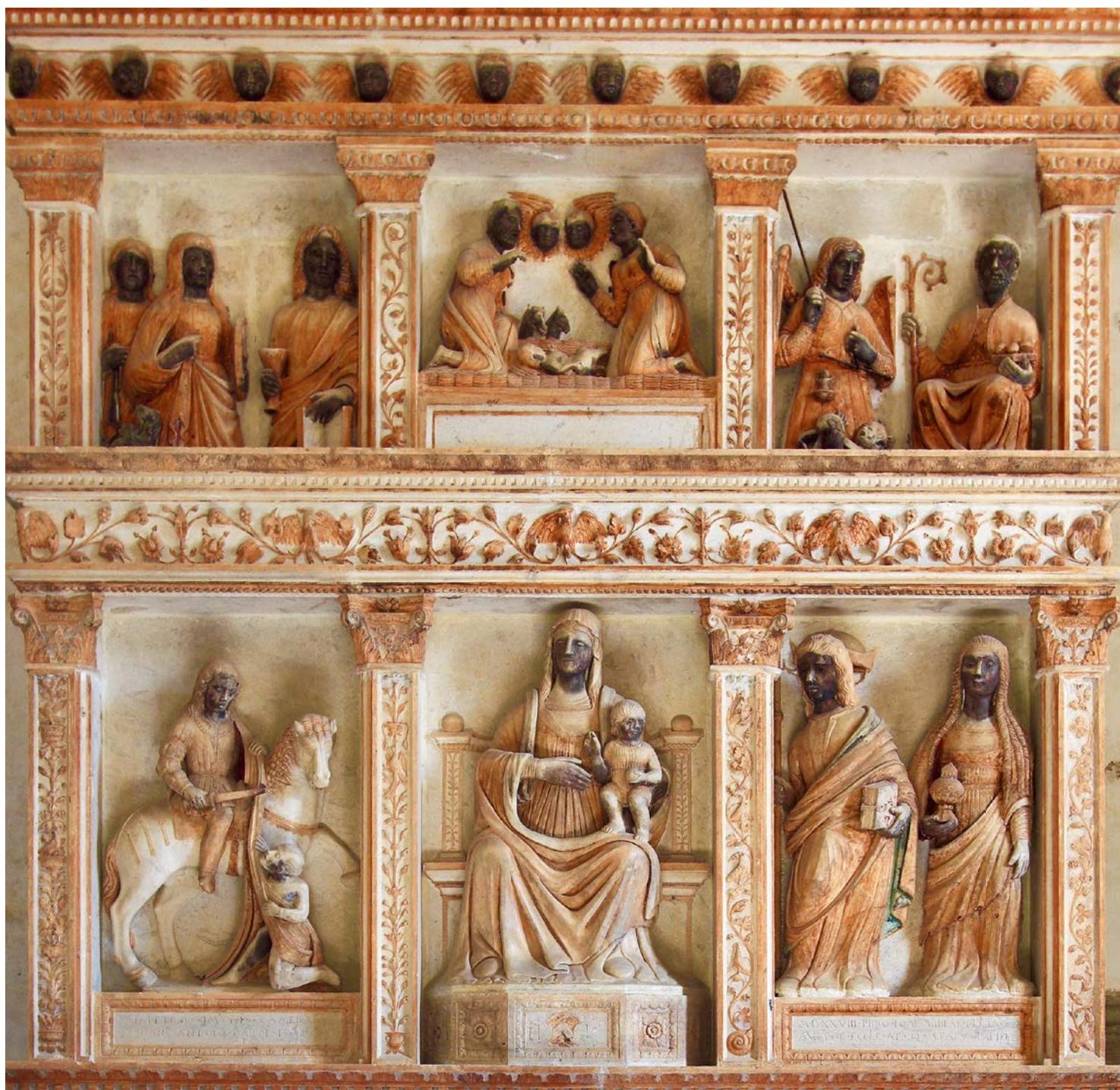


Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO
Settembre 2019
Anno 11 Numero 1
issn 2036-8283

29



Tiere *tterrafriulana* 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 risorse agroalimentari,
forestali e ittiche

Settembre 2019 - anno 11 - numero 1

Tiere furlane
tiere.furlane@regione.fvg.it.

Direttore responsabile
Demetrio Filippo Damiani

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:
Enrico Agostinis; Gabriella Bucco;
Enos Costantini; Riccardo De Infanti;
Silvia De Marco; Bruno Dentesani;
Paolo Ermacora; Enrico Filafarro;
Franca Merluzzi; Fabiano Miceli;
Isabella Reale; Egidio Screm;
Adriana Stroili, Pietro Zandigiacomo;
Michele Zanetti

Referenze fotografiche:
quando non diversamente indicato le fotografie
sono dell'autore dell'articolo.
Associazione dei produttori di aglio di Resia pag.
126

Enos Costantini: copertina, risvolti di copertina,
pag. 111, 115, 125, 127, 128.

Si ringrazia per la collaborazione:
Casa Cavazzini - Museo di Arte Moderna e
Contemporanea di Udine, Vania Gransinigh,
Loris Milocco;
Archivio fotografico ERPAC - Ente regionale per
il Patrimonio culturale del Friuli Venezia Giulia;
Pietro Zandigiacomo, Università di Udine;
Società filologica friulana, Udine;
Biblioteca "Luigi Chiozza, ERSA, Pozzuolo del
Friuli.

Impaginazione grafica:
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Ufficio stampa e comunicazione

Stampa:
Poligrafiche San Marco - Cormons/Go

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

INDICE



6

Gino del Fabbro,
fotografo

Testimone di un universo
in trasformazione

Enrico AGOSTINIS
Adriana STROILI



26

I pittori
della neve

Nel ricordo di
Enrico Filafarro

Franca MERLUZZI



39

Divagazioni in
tema di neve

Gabriella BUCCO



50

Pics

Simpatici, utili, rumorosi:
i picchi che fanno la
regione biodiversa

Bruno DENTESANI



61

Un saraceno
in Friuli

Il *sarasìn* o *paiàn*, cereale
asiatico con cinque
secoli di friulanità

Enos COSTANTINI



79

Passons di mont

I pascoli di montagna:
serbatoi di biodiversità

Egidio SCREM



89

Il monte di Ragogna

Un'isola forestale sospesa
tra monti e alta pianura

Michele ZANETTI



99

Potare, innestare, vendemmiare

... stappare: le lame
di Maniago.

Silvia DE MARCO



111

La vite nell'araldica civica del Friuli

Enrico FILAFERRO



116

Vittorio Cadel, poeta e pittore di Fanna

Foglie d'edera come
attaccamento alla terra

Isabella REALE



122

Una banca genetica in Friuli

... per salvare e
tutelare la biodiversità
agricola regionale

Pietro ZANDIGIACOMO

Paolo ERMACORA

Riccardo DE INFANTI

Fabiano MICELI

Pietro ZANDIGIACOMO, Paolo ERMACORA, Riccardo DE INFANTI, Fabiano MICELI

Una banca genetica in Friuli

... per salvare e tutelare la biodiversità agricola regionale

I

Il termine 'biodiversità', nato dalla contrazione di *Biological diversity* in *Biodiversity*, fu coniato nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso da Edward O.

Wilson, entomologo, sociobiologo e grande divulgatore. Oggi il termine è largamente usato e pervade svariati campi delle scienze biologiche; ha avuto una grande popolarità a partire dal 1992, quando al Summit di Rio de Janeiro, cui parteciparono rappresentanti di 172 stati, fu adottata la *Convention on Biological Diversity* (Convenzione per la Diversità Biologica), successivamente ratificata dalla maggior parte dei Paesi del mondo.

La 'biodiversità agraria', o 'agrobiodiversità', rappresenta un sottoinsieme della biodiversità naturale; è costituita dall'insieme delle varietà coltivate delle piante agrarie e

dalle razze animali allevate selezionate nei secoli dall'uomo.

Anche la Regione Friuli Venezia Giulia ha voluto intervenire direttamente per sostenere le attività di recupero, conservazione e caratterizzazione di germoplasma autoctono vegetale; a tale scopo, sulla scia di altre regioni italiane, ha promulgato la Legge regionale 22/04/2002, n. 11 sulla "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale". Nell'ambito di tale normativa il legislatore ha voluto istituire, tra l'altro, la Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale (BaGAV) le cui attività vengono annualmente finanziate dalla Regione. L'intento di tutelare le risorse genetiche autoctone, anche mediante il loro utilizzo sostenibile, significa in primo luogo contrastare la cosiddetta 'erosione

genetica', ma anche la scomparsa della cultura materiale associata all'agricoltura tradizionale (uso di particolari prodotti vegetali in piatti e dolci tipici, nella farmacopea popolare, nella realizzazione di manufatti, ecc.).

In ogni caso la promulgazione della legge n. 11 si pone coerentemente nell'ambito di trattati e normative internazionali, a partire dalla già citata *Convention of Biological Diversity*, seguita dall'*International Conference on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture* (Lipsia, 1996) e dall'*International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture* (Roma, 2001). Quest'ultimo trattato, recepito dall'Italia con la Legge n. 101 del 29 giugno 2004, promuove la conservazione e l'uso delle risorse genetiche vegetali

d'interesse agricolo quali fondamenti per un'agricoltura sostenibile e per la sicurezza alimentare.

Sulla base della citata norma regionale, la BaGAV è gestita a cura dell'Università degli Studi di Udine che ha designato:

a) come sede operativa l'azienda agraria sperimentale universitaria "Antonio Servadei", sita a S. Osvaldo (quartiere sud di Udine), in quanto dotata di personale, superfici agrarie e strutture idonee; b) quali referenti scientifici (attualmente organizzati in un gruppo di lavoro informale) i ricercatori facenti parte dell'attuale Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali.

Le attività della BaGAV

A distanza di oltre 15 anni dall'inizio delle attività, la BaGAV è diventata una piccola ma significativa banca genetica (*genebank*) che agisce in sintonia con altre strutture regionali e nazionali e in particolare con la Banca del Germoplasma costituita nel 1970 dal CNR di Bari, ora Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR), la più importante struttura di conservazione di risorse genetiche vegetali in Italia e probabilmente del Mediterraneo, con oltre 80.000 accessioni (numero di campioni varietali conservati). La ragion d'essere di una banca del germoplasma sul territorio regionale si colloca in un'ottica di capillare esplorazione del territorio, per la raccolta e la catalogazione provvisoria di materiali appartenenti a specie vegetali coltivate, che prevede l'inserimento dei cosiddetti 'dati di passaporto' sulla base di

standard internazionali (*Multicrop Passport Descriptors*). Ciascun campione così descritto diventa una 'accessione', essendogli assegnato un codice specifico, non modificabile o riutilizzabile. A partire dalle collezioni più rilevanti, chiaramente rappresentate da accessioni relative a colture storicamente importanti per la regione (fagiolo, mais, alliacee, patata), si effettua, inoltre, una caratterizzazione mediante descrittori standard internazionali, al fine di discriminare gli stessi materiali tra loro. Ove disponibili, sono registrati specifici aspetti etnobotanici e/o forme di utilizzazione tradizionale. Le procedure adottate nella BaGAV si stanno uniformando a quanto previsto nelle "Linee guida per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità vegetale d'interesse agricolo", definite da un gruppo di esperti e pubblicate nel 2012.

La BaGAV si occupa, ove possibile, di valorizzare le varietà locali più significative, in collaborazione con associazioni, enti territoriali e gruppi d'interesse informali, anche attraverso la pubblicazione di note scientifiche e divulgative. I contatti a livello nazionale ed europeo sono curati attraverso partecipazione a incontri, convegni e workshop con altre strutture di conservazione e gestione di risorse genetiche d'interesse agrario.

Per quanto riguarda le specie erbacee da seme e a moltiplicazione vegetativa (es. specie orticole, cereali), le attività comprendono pure:

a) la conservazione di breve e

medio periodo mediante l'utilizzo di celle frigorifere con temperatura mantenuta a circa +2°C;

b) la conservazione a lungo periodo in congelatori con temperatura a -20°C;

c) la prima moltiplicazione in pieno campo dei lotti delle accessioni originarie sia *ex situ* (es. a S. Osvaldo) che *in situ* (es. presso aziende agricole in Carnia per il materiale adatto all'ambiente montano);

d) il ringiovanimento periodico in pieno campo delle accessioni sia *ex situ* che *in situ*.

Relativamente alle specie arboree da frutto e alla vite, l'attività di conservazione e valorizzazione della BaGAV è in parte complementare a quella svolta da altri soggetti regionali, quali l'Agenzia regionale per lo Sviluppo rurale (ERSA). Presso l'azienda universitaria di S. Osvaldo gli impianti con tali accessioni di alcune specie sono effettuati a partire da astoni o barbatelle derivanti dalle tradizionali operazioni di innesto.

La BaGAV, quale struttura che gestisce collezioni varietali, è riconosciuta dal *World Information and Early Warning System* (WIEWS), un ufficio della FAO di Roma, che le ha attribuito il codice internazionale ITA368; aderisce alla Rete nazionale delle Risorse genetiche Vegetali per l'Alimentazione e l'Agricoltura, PlantA-Res, gestita dal Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA); inoltre, collabora e tiene contatti con altri Enti regionali, nazionali e internazionali che hanno le stesse finalità di conservazione e caratterizzazione di antiche

varietà locali. Oltre al reperimento e alla conservazione di accessioni ritenute di interesse, nei limiti del possibile, la BaGAV si occupa anche della caratterizzazione fine delle accessioni ed è funzionale a progetti di rilancio di varietà autoctone. Le attività scientifiche della BaGAV vengono coordinate da un gruppo di lavoro informale, cui afferiscono docenti dell'Università di Udine con competenze di Agronomia, Coltivazioni erbacee ed arboree, Viticoltura, Orticoltura, Genetica, Entomologia e Patologia vegetale.

Le accessioni di specie erbacee

Le collezioni più vaste della BaGAV sono costituite da oltre 350 accessioni tra piante erbacee da seme (Tab. 1) e a moltiplicazione vegetativa (Tab. 2), per un totale di oltre 30 specie. Fra le specie erbacee da seme una buona parte delle accessioni riguarda il fagiolo comune che, assieme al fagiolo di Spagna, supera le due centinaia. Sono ben rappresentate anche le accessioni di varie altre specie orticole, quali patata, topinambur, cipolla, radicchio e cavolo/verza/broccolo.

Per quanto riguarda i cereali, numerose sono le accessioni di mais o granturco (*blave, sorc ture*), per gran parte provenienti da aree montane della regione. Sono costituite da varietà o popolazioni a libera impollinazione con cariossidi vitree o semi-vitree, utilizzate per alimentazione animale, ma soprattutto per polenta, in genere di ottime caratteristiche organolettiche. Tali varietà, spesso differenziate

Nome scientifico	Nome comune	Status	N. access. italiane	N. access. altri Paesi	N. tot access.
<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i>	scalogno	LR	2	0	2
<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i>	cipolla	LR	1	0	1
<i>Atriplex hortensis</i>	atreplice	WS	2	0	2
<i>Beta vulgaris</i>	barbabetola/bieta	LR	4	0	4
<i>Brassica oleracea</i>	cavolo/verza/broccolo	LR	4	0	4
<i>Brassica rapa</i>	rapa/rapa silvestre	LR	2	0	2
<i>Cicer arietinum</i>	cece	LR	0	1	1
<i>Cichorium intybus</i>	radicchio	LR	4	0	4
<i>Cucumis sativus</i>	cetriolo	LR	2	0	2
<i>Cucurbita pepo</i>	zucca da zucchini	LR	1	0	1
<i>Eruca sativa</i>	rucola	LR	1	0	1
<i>Glycine max</i>	soia	LR	2	0	2
<i>Helianthus annuus</i>	girasole	LR	2	0	2
<i>Hordeum vulgare</i>	orzo	LR	1	0	1
<i>Lactuca sativa</i>	lattuga	LR	3	0	3
<i>Lathyrus sativus</i>	cicerchia	LR	0	1	1
<i>Medicago sativa</i>	erba medica	LR	1	0	1
<i>Nicotiana tabacum</i>	tabacco	LR	3	0	3
<i>Petroselinum hortense</i>	prezzemolo	LR	1	0	1
<i>Phaseolus coccineus</i>	fagiolo di Spagna	LR	10	0	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	fagiolo comune	LR	199	1	200
<i>Pisum sativum</i>	pisello	LR	1	0	1
<i>Polygonum fagopyrum</i>	grano saraceno	LR	2	0	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	pomodoro	LR	2	1	3
<i>Sorghum vulgare</i>	sorgo/saggina	LR	4	0	4
<i>Triticum aestivum</i>	frumento tenero	LR	1	0	1
<i>Vicia faba</i>	fava	LR	2	0	2
<i>Vigna unguiculata</i> var. <i>sesquipedalis</i>	fagiolino a metro	LR	0	1	1
<i>Zea mays</i>	mais/granoturco	LR	60	3	63
Totali			317	8	325

Tab. 1 – Accessioni di specie erbacee annuali e biennali da seme (in ordine alfabetico) mantenute nella Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale (BaGAV) al 15 gennaio 2019. LR = *Landrace* (cultivar tradizionale); WS = *Wild-seminatural* (specie seminaturale). Come si vede il numero più elevato di accessioni si ha per il fagiolo e per il mais, due specie che, pur di origine Americana, hanno avuto grande rilevanza storica nella nostra regione.

Nome scientifico	Nome comune	Status	N. access. italiane	N. access. altri Paesi	N. tot access.
<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i>	scalogno	LR	2	0	2
<i>Allium sativum</i>	aglio	LR	6	3	9
<i>Allium sativum ophioscorodon</i>	aglio	LR	1	0	1
<i>Helianthus tuberosus</i>	topinambur	WE	16	0	16
<i>Solanum tuberosum</i>	patata	LR	16	1	17
Totali			41	4	45

Tab. 2 – Accessioni di specie erbacee annuali e biennali a riproduzione vegetativa (in ordine alfabetico) gestite dalla BaGAV al 15 gennaio 2019. LR = *Landrace* (cultivar tradizionale); WE = *Weedy* (specie infestante).

FAGIOLO COMUNE E FAGIOLO DI SPAGNA

Fra le specie maggiormente rappresentate nella BaGAV si trovano i fagioli, ovvero il fagiolo comune (*Phaseolus vulgaris*) e il fagiolo di Spagna (*Phaseolus coccineus*). Nonostante le superfici coltivate a fagiolo in Friuli Venezia Giulia abbiano subito un crollo negli ultimi decenni, nelle aree montane del Friuli è stato possibile reperire numerose varietà-popolazioni locali, mantenute spesso non da agricoltori, ma da appassionati per fini di autoconsumo.

Attualmente sono conservate in BaGAV 200 accessioni di fagiolo comune e 10 di fagiolo di Spagna. Praticamente tutti i materiali sono del tipo rampicante, utilizzati tradizionalmente per granella oppure come mangiatutto (*vuainis*) se i baccelli sono privi di sclerenchimi.

Per buona parte delle accessioni si è proceduto alla caratterizzazione mediante descrittori morfo-fenotipici e talvolta molecolari, come pure a una valutazione agronomica e qualitativa, anche nell'ambito di tesi di laurea svolte presso l'Università di Udine. Le attività di caratterizzazione in corso permetteranno di individuare duplicazioni e/o sinonimie che si ritiene essere comunque presenti. Ad esempio, l'accessione carnica di fagiolo comune denominata Cesarins, a seguito di analisi biochimiche e molecolari mediante microsatelliti, appare compatibile con la varietà locale di fagiolo della Val Belluna (a cavallo del Piave, in provincia di Belluno) chiamata Gialèt o Fasiòl biso.

Nel futuro, completare lo studio dei marcatori biochimici (il tipo di faseoline, ovvero il *pattern* delle proteine di riserva dei semi) della collezione potrebbe permettere di ricostruire gli aspetti evolutivi delle diverse accessioni, distinguendone la lontana origine mesoamericana da quella andina.

La presenza di svariati biotipi di fagiolo, spesso con elevate caratteristiche qualitative, utilizzabili in diverse preparazioni alimentari tradizionali, ha fatto sì che fra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) del Friuli Venezia Giulia ne siano stati iscritti molti (nella categoria "Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati"): Fagioli borlotti di Carnia, Fagiolo borlotto di Pesariis, Fagiolo Cesarins, Fagiolo dal Santissim o Fagiolo da l'Aquile, Fagiolo dal Voglüt o Plombin, Fagiolo Lauròns e Fagiolo Militòns. È auspicabile una prossima elaborazione della documentazione necessaria per l'inserimento delle migliori varietà locali studiate nel 'Registro nazionale delle varietà da conservazione', secondo le procedure della normativa nazionale: la conservazione *on farm* delle stesse sarà così garantita attraverso un più facile reperimento della semente. Per il fagiolo in Friuli si veda *Tiere furlane* n. 19, 2013.

Il mais, il fagiolo e la patata sono tre colture storicamente importanti per la nostra regione e la conservazione della loro variabilità genetica nelle banche del germoplasma riveste, accanto a un grande carattere culturale, un non meno grande interesse genetico per le potenzialità che potrebbe offrire all'agricoltura del futuro. La fotografia è stata scattata a Torino nel settembre 2016 in occasione della manifestazione Terra Madre – Salone del Gusto.



dal colore della cariosside, di solito presentano buona tolleranza alle basse temperature e ai ritorni di freddo primaverili. Sono presenti anche varietà tradizionali originarie della pianura friulana che un tempo hanno goduto di un particolare interesse, quale il Dente di Cavallo a granella bianca, il Bianco Perla a granella bianca e a frattura vitrea, ottimo per polenta di elevata qualità, e accessioni di mais vitreo da polenta a ciclo breve ("quarantino" o "cinquantino").

Altre specie di cereali sono poco o per nulla rappresentate: sfortunatamente all'avvio della BaGAV le varietà locali di orzo, frumento e altri cereali a paglia erano state già soppiantate da decenni dalle varietà commerciali. Qualora vi fosse un interesse specifico, alcune tra queste si potranno richiedere ad altre strutture di conservazione, al fine di un'eventuale reintroduzione in regione. Attualmente sono presenti singole accessioni di frumento

tenero, orzo e grano saraceno.

Per quest'ultima specie una significativa collezione di germoplasma è reperibile presso l'Università di Lubiana; alcune accessioni verranno richieste a breve al fine di valutarne le caratteristiche agronomiche e l'adattamento a sistemi *low-input*. Sono inoltre interessanti le

quattro accessioni di sorgo, tre di saggina da scope (a seme arancione o rosso) e una di sorgo da granella (a seme marrone scuro-nero). Gli apici fioriferi dei fusti (pannocchie) delle varietà di saggina (in friulano

soròs di scope, ovvero 'sorgo rosso da scope') venivano utilizzate per la produzione di scope (friulano *scovis*) e scopetti (*scovèts*), mentre gli apici del sorgo da granella (*soròs di panole*, per la presenza di un panicolo compatto) venivano impiegati per la produzione di scopetti compatti (*scôti*) per pulire le stoviglie. Le cariossidi del sorgo da scope erano destinate agli animali di bassa corte, mentre quelle del sorgo da granella si trasformavano in farina, da unirsi a quella di mais per polente rustiche di colore scuro. Diverse varietà di mais di origine friulana sono conservate nella *genebank* del CRA-Unità di Ricerca per la Maiscoltura di Bergamo (ex Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura).

Fra le erbacee a riproduzione vegetativa, degne di interesse sono le accessioni di aglio, in particolare il tipo coltivato in Val Resia, di patata (es. alcune tradizionali varietà carniche come la cultivar Tumiezine), nonché di topinambur.

Le accessioni di specie arboree

Le accessioni di vite e di specie da frutto di origine locale vengono conservate in campi catalogo (*field genebank*) a S. Osvaldo. Molte attività di raccolta, studio e catalogazione sono ancora in corso. Sono incluse nella BaGAV oltre sessanta accessioni di vite, una decina di ciliegio dolce, una decina di olivo e quattro di pesco. Per quanto riguarda il melo e il pero le attività di caratterizzazione e valorizzazione vengono condotte sulle accessioni già presenti nei campi catalogo di

L'AGLIO DI RESIA

In Friuli è documentata la presenza di alcune varietà locali di aglio, in particolare in Val Resia. L'Aglio di Resia (localmente chiamato *strok*) si caratterizza per la 'testa' (bulbo) di piccole dimensioni, che contiene 6-8 spicchi o bulbilli disposti radialmente, mentre è priva di bulbilli centrali. Caratteristico è colore rossastro assunto dal secondo strato delle tuniche sterili che rivestono la testa, mentre le tuniche che rivestono i bulbilli sono bianche. Alcuni caratteri lo differenziano da altre varietà di Aglio in commercio, quali conservabilità media, aroma intenso, persistente e delicato, facile sbucciatura (estrazione del bulbillo dalle tuniche). Il biotipo dell'Aglio di Resia, dal punto di vista tassonomico, dovrebbe essere riferibile a un gruppo distinto rispetto alla maggior parte delle risorse genetiche di Aglio coltivate in Italia, facendo riferimento al gruppo *Allium sativum* var. *ophioscorodon*, mentre la gran parte delle varietà di aglio comune appartengono ad *Allium sativum* var. *sativum*. Questa osservazione, se confermata, aggiungerebbe un elemento etnobotanico forse utile a gettare luce sulle origini della comunità resiana, *enclave* ben distinta per caratteri linguistico-culturali in Friuli. La collaborazione fra il Comune di Resia, il Parco delle Prealpi Giulie e l'Università di Udine ha permesso di avviare progetti di caratterizzazione e di valorizzazione dell'Aglio di Resia che attualmente è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali regionali (in base al D.M. 350/99), nel Registro di tutela delle varietà autoctone (in base alla L.R. 11/2002) e fra i Presidi Slow Food della regione.

Il successo economico dell'Aglio di Resia paradossalmente può costituire un rischio per la conservazione *on farm* della risorsa genetica. Sono segnalate, infatti, alcune coltivazioni in Val Resia di altre varietà di aglio, non pienamente conformi al tipo, stante il notevole differenziale di prezzo rispetto all'aglio comune. L'Associazione Produttori Aglio di Resia è a favore interventi di ricaratterizzazione dell'aglio locale, anche mediante marcatori molecolari. Oltre che in BaGAV, l'Aglio di Resia è conservato anche da IPK-Genebank di Gatersleben (Germania).

Le attività della BaGAV sul territorio del Friuli Venezia Giulia hanno permesso il recupero di altri biotipi di aglio ancora coltivati: in Carnia (a Verzegnis, Comeglians, Enemonzo) e nella Bassa Friulana (ad Aiello del Friuli). Tali materiali presentano in genere caratteri ben distinti da quelli dell'Aglio di Resia.



VECCHIE VARIETÀ DI MELO

In regione è ancora presente un'elevata biodiversità frutticola, in particolare relativa a varietà di melo da considerare "autoctone". Ciò è stato messo in luce negli anni scorsi nei campi catalogo di Enemonzo, Polcenigo e Pantianico realizzati con il concorso di ERSA, Comunità montana della Carnia e Provincia di Pordenone. Sulla scorta di ripetute osservazioni di carattere multidisciplinare coordinate dall'Università di Udine, compresa la selezione sanitaria, condotte in particolare nel frutteto collezione di Enemonzo, sono state identificate inizialmente una ventina di varietà di melo con caratteristiche di pregio. Successivamente le varietà ritenute di maggior interesse pratico, seguendo i canoni della moderna frutticoltura, sono state ridotte a nove. Con queste ultime si sono costituiti alcuni campi pilota; tra questi menzioniamo quello presso Ersagricola spa di Pantianico che prevede il confronto tra la conduzione tradizionale e la conduzione col metodo biologico.

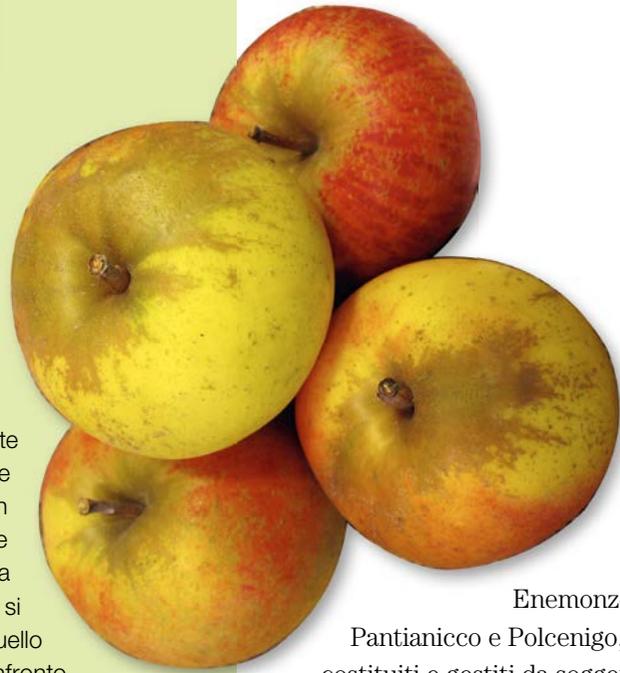
Le varietà più interessanti sono: di Corone, Striato dolce, dal Dolç, Giallo di Priuso, Ruggini di Enemonzo, Rusin d'Unvier, Mèi da Ruzin, Rosse invernali, Zeuka di Treppo. Rispetto alle varietà attualmente coltivate, uno dei dati più interessanti che è emerso è la maggiore tolleranza di molte antiche varietà ad alcune importanti fitopatie (ticchiolatura e oidio *in primis*), in parte sicuramente attribuibile alla "selezione naturale" operata dai nostri avi che, in assenza di mezzi di difesa chimici efficaci contro i patogeni, moltiplicavano genotipi dotati di resistenze o tolleranze.

Inoltre, da una serie di assaggi a confronto (*panel test*) si è potuto riscontrare che alcune di queste varietà (es. di Corone, Striato Dolce e dal Dolç) sono fortemente apprezzate dal consumatore, anche da quello ormai abituato ai sapori classici delle cultivar commerciali attualmente più diffuse come la Golden Delicious.

Alcune varietà si sono rivelate interessanti sotto il profilo nutrizionale/salutistico in quanto i frutti, e quindi i trasformati, contengono sostanze importanti come polifenoli (es. Rusin d'Unvier, Rosse invernali, Zeuka di Treppo e Ruggini di Enemonzo), vitamina C e sali minerali in concentrazioni più elevate rispetto ai prodotti delle varietà commerciali come Golden Delicious e ad alcune delle varietà più impiegate nel biologico come Florina e Primera. Le mele di Corone e dal Dolç presentano invece notevoli proprietà antiossidanti.

Le cultivar Striato Dolce, di Corone e dal Dolç sono risultate quelle maggiormente idonee alla trasformazione; la prima è particolarmente adatta per purea e nettari. Una sperimentazione, condotta presso l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige, ha fornito dati incoraggianti sulle caratteristiche di conservazione in atmosfera normale di alcune accessioni autoctone di melo: le mele delle cultivar di Corone, Ruggini di Enemonzo, Rosse Invernali e Zeuka di Treppo hanno manifestato un'ottima conservabilità.

Queste vecchie varietà di melo sono pertanto particolarmente interessanti sia per il produttore sia per il consumatore. Il primo apprezza la buona produttività, l'ampio ventaglio di epoca di maturazione, le caratteristiche di resistenza o tolleranza nei confronti delle principali malattie. Il secondo apprezza la bellezza estetica di questi frutti, nonché i sapori e i profumi particolari: per molti costituiscono un richiamo alla loro storia, ai vecchi sapori, alle tradizioni, per altri una interessante novità.



Enemonzo, Pantianico e Polcenigo, costituiti e gestiti da soggetti diversi (ERSA, UTI della Carnia, Parco di S. Floriano di Polcenigo). Uno specifico progetto in corso porterà alla costituzione di un campo catalogo di melo, selezionando e moltiplicando per innesto le migliori piante scelte fra oltre 200 esemplari annosi (molti di interesse storico), reperiti in diverse aree regionali.

Valorizzazione di alcune varietà

Nonostante la valorizzazione delle varietà conservate non sia inclusa nelle attività istituzionali della BAGAV, sono state intraprese diverse iniziative che hanno avuto come punto di partenza la caratterizzazione delle accessioni, sia attraverso descrittori morfo-fenologici, sia attraverso approcci molecolari (es. *barcode*), seguita dallo studio delle caratteristiche agronomiche.

Una accessione di aglio è rappresentata dalla cultivar Aglio di Resia (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*); la sua caratterizzazione, unita alle ottime qualità organolettiche, ne ha permesso l'inserimento fra i Presidi Slow Food e la ripresa

della coltivazione anche tramite la neocostituita Associazione dei produttori di Aglio di Resia. L'accessione di cipolla è costituita da un biotipo denominato Cipolla rossa di Cavasso Nuovo; presenta interessanti caratteristiche organolettiche (gusto dolce e non piccante) che ne permettono l'impiego in preparazioni e insalate senza cottura. Anche questa varietà assieme alla Cipolla rosa della Val Cosa, è entrata tra i presidi Slow Food del Friuli.

I mais precoci cinquantini, a frattura vitrea, con granella bianca, arancione o rossa, sono la base per una preparazione tradizionale da forno denominata *Pan di Sorc*, in vendita nei panifici del Gemonese, sviluppata nell'ambito di una filiera produttiva di nicchia valorizzata dall'Ecomuseo delle Acque del Gemonese; anche il *Pan di Sorc* è Presidio Slow Food.

I prodotti vegetali derivanti da una accessione di mais (Bianco perla friulano), una di patata (Cojonarie), alcune di fagioli, tre di pesco (Triestina, Isontina e Iris Rosso), una di pero (Pêr Martin) e il già citato Aglio di Resia sono stati riconosciuti fra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) del Friuli Venezia Giulia ai sensi del DM 350/99, sulla base di documentazione in molti casi elaborata da componenti del Gruppo di lavoro BaGAV.

Diverse varietà di melo di origine carnica (ad esempio Dal Dolç, Rose invernali, Rûsin d'Unvièr, Striato dolce) e Zeuka di Rodda, riconosciuta la validità delle caratteristiche pomologiche e nutraceutiche,



Spighe di mais a libera impollinazione; sotto mais Dente di Cavallo.

nonché la tolleranza alle principali fitopatie, sono state moltiplicate e ora sono in coltivazione in alcuni impianti specializzati presso aziende agricole montane regionali. Anche fra le viti, alcune varietà locali (ad esempio il Cividin ancora presente nelle Valli del Natisone, il Gran rap reperito a Oleis, la Cjanòrie tipica del Gemonese e il Fumât noto nell'area di Corno di Rosazzo) hanno dimostrato buone caratteristiche produttive ed enologiche che sono la premessa necessaria per una loro eventuale riproposizione nel settore produttivo con uve in purezza o in uvaggio.

Nota

Questo lavoro è stato svolto nell'ambito delle attività della Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale (BaGAV). Molte altre informazioni relative a vecchie varietà friulane, scaricabili in formato pdf, sono presentate nel sito: <https://bagav.uniud.it/>

Glossarietto

Germoplasma. Il corredo genetico di una determinata specie, costituito dall'insieme dei suoi differenti genotipi, ossia dalle sue diverse varietà, coltivate (dette *cultivar*) e non, di cui rappresenta quindi la variabilità genetica. La disponibilità di un ampio germoplasma è di fondamentale importanza nelle specie coltivate per il continuo processo di miglioramento genetico che è alla base di un'agricoltura produttiva ed efficiente. (<http://www.treccani.it/enciclopedia/germoplasma/>).

Accessione. Materiale vivente (di solito allo stato quiescente come i semi), prelevato da un campione di individui di specie animali o vegetali, e conservato *in situ*, ossia nell'ambiente originario secondo i meccanismi naturali di riproduzione, o *ex situ*, in apposite strutture che permettono la conservazione nel lungo periodo, denominate banche genetiche (gene banks) o banche del germoplasma. Nel loro insieme le accessioni costituiscono le collezioni di risorse genetiche agrarie. (vedi <http://www.treccani.it/enciclopedia/accessione/>).