

provincia di pordenone, uniud

ARBORETO FRIULANO

Nel Friuli Venezia Giulia c'è un vero tesoro di succulenti e nutrienti mele



Nella pubblicazione "Grandi alberi e monumenti naturali nel Friuli Venezia Giulia" (nella

edizione ristampata e aggiornata a cura della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia nel 1998) il melo non compare. Ciò nonostante esso ha uno posto di grande rilievo nell'economia degli alberi della nostra regione. E soprattutto delle zone montane e pedemontane. Limitiamoci alla cronaca più recente e solo ai meli coltivati. Ricordiamo così, ad esempio, il convegno "Valorizzazione delle vecchie varietà di fruttiferi", svoltosi a Maniago nel febbraio 2006, a margine del progetto Interreg III A Italia - Slovenia 2000-2006 (progetto, cofinanziato dall'Unione europea, che ha visto impegnata la nostra Regione e che ha avuto come partners principali la Provincia di Pordenone, l'Università di Udine e il Kmetijsko Gozdarski Zavod di Nova Gorica) per il recupero e la valorizzazione di varietà di fruttiferi (oltre al melo lo studio si è infatti interessato anche del pero e del susino) di qualità per un arricchimento della biodiversità e con lo scopo soprattutto di diffondere i genotipi autoctoni dei territori montani e pedemontani della Regione Friuli Venezia Giulia e della Slovenia. Nell'ambito del progetto è stato inoltre pubblicato l'interessante volume intitolato "Manuale per il frutticoltore biologico: varietà autoctone e ticchiolatura resistenti". Ricordiamo poi il progetto nazionale INRM (conclusosi nell'aprile 2003) dal titolo "Recupero e caratterizzazione genetica di cultivar

frutticole locali", che ha descritto (e valutato) una serie nutrita di cultivar locali di melo. Ribadito che il melo comprende numerosissime varietà coltivate (le "cultivar" appunto), riportiamo i nomi (con tra parentesi il luogo d'origine) delle cultivar prese in esame da quest'ultimo progetto: Biancolino (Sutrio - Udine), Dal Dolç (Lauco - Udine), Dal Fìer (Castelnuovo del Friuli - Pordenone), Di Corone (Castelnuovo del Friuli - Pordenone), Di Rùì (Maniago - Pordenone), Giallo di Priuso 1 (Priuso di Socchieve - Udine), Giallo di Priuso 2 (Priuso di Socchieve - Udine), Moggio 2 (Moggio Udinese - Udine), Naranzins 2 (Castelnuovo del Friuli - Pordenone), Pigne d'unvièr (Carnia - Udine), Rosse invernali (Sutrio - Udine), Ruggini di Enemonzo (Enemonzo - Udine), Ruggine grosso (Castelnuovo - Pordenone), Setembrin (Lauco - Udine), Striato dolce (Cabia di Arta Terme - Udine), (Mele)Verdi (Cabia di Arta Terme - Udine), Zâl di Muner (Terzo di Tolmezzo - Udine), Zeuka di Castelnuovo 1 (Castelnuovo del Friuli - Pordenone) e Zeuka di Rucchin (Rucchin di Grimalco - Udine).

Giova tuttavia ricordare che Giallo di Priuso 1, Giallo di Priuso 2, Pigne d'unvièr e Zâl di Muner e poi Zeuka di Castelnuovo 1 e Zeuka di Rucchin sono sinonimi.

I risultati raggiunti attraverso questi progetti sono assai promettenti. Dice al riguardo il prof. Ruggero Osler dell'Università di Udine: «Alcune varietà selezionate sono decisamente produttive, presentano un ampio ventaglio di maturazione, interessando doti di resistenza o tolleranza contro importanti malattie; sono allevabili in regime biologico; in alcuni

casi è stata accertata una alta conservabilità dei frutti ed un basso decadimento dei valori qualitativi rilevati alla raccolta; un elevato livello qualitativo sotto il profilo organolettico; alla degustazione trovano ampio consenso fra i consumatori, i contenuti in polifenoli, sali minerali e vitamina C sono alti, specialmente in alcune varietà, che sono particolarmente adatte alla trasformazione ed i prodotti ottenuti sono caratterizzati da forti connotati salutistici, come la proprietà antiossidante, ... dai primi risultati ottenuti in collaborazione con i medici allergologi dell'ospedale civile di Udine, appare che alcune cultivar autoctone sono meno allergeniche di altre, commerciali».

Ciò ha spinto la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia (di concerto con il suo "braccio operativo" dell'Ersa) a mettere sul mercato la mela "Julia", la mela del Friuli Venezia Giulia (anche se il nome - specie in Friuli - ha sollevato non poche polemiche) che, almeno nel 2006, poteva essere trovata a "Friuli DOC", alla "Festa della Mela di Pantianicco", alla "Festa della Mela" di Tolmezzo, alla "Mostra delle Mele Antiche nella Pedemontana Pordenonese" di Meduno e alla "Festa delle Mele e delle Castagne delle Valli del Natisone" di San Pietro al Natisone.

Ma nella nostra regione l'argomento dei frutti (e in particolare delle mele) autoctoni è stato affrontato fin dagli anni '80 (del secolo scorso), quando la Comunità Montana della Carnia (assieme, in particolare, all'Ersa) ha allestito su un terreno di proprietà il primo frutteto-collezione (un campo catalogo insomma) in località Pradis in comune di Enemonzo, dove sono stati collezionati genotipi autoctone

ni di melo (ma anche di pero e susino). E proprio alla Comunità Montana della Carnia (nella persona del perito agrario Franco Sulli, da sempre "anima" dell'iniziativa) ci siamo rivolti per avere alcune indicazioni circa gli obiettivi e la progettualità collegati al campo catalogo di Enemonzo ed agli altri campi dimostrativi realizzati in montagna. Per quel che riguarda le mele, la fase esplorativa ha permesso la raccolta di oltre 150 varietà (o tipi) di mele (fra le quali si ricordano: Avostàns, Ruzin, Da Rôsa nelle sue varianti: d'ura, frescja, gentile, Cavo, Viela, Il Turc e Todescut), per gran parte provenienti dalla Carnia ed in misura inferiore dai comuni della zona del Canal del Ferro - Valcanale, della val Cosa e val Tramontina. Da questa prima raccolta è già possibile - osserva Sulli - operare una distinzione (che si fonda soprattutto sul periodo di raccolta e di utilizzazione) tra le diverse varietà. Possiamo così suddividere le specie in estive (mesi di luglio e agosto: Rôsa dolce o Rôsa frescja, Rôsa Avostane, Avostàns blâncje, ecc.), autunnali (Rôsa di settembre, Rôsa gentile, Ruggine gentile, ecc.) e invernali (Dai dûrs, Antico m?l dal dûr, Canadà, ecc.). Le specie estive e autunnali sono piuttosto limitate, mentre il numero di quelle invernali è molto consistente. «La maggioranza delle cultivar è rossa - continua Sulli - o comunque striata (rosso e giallo); pochissimi sono gli esemplari e le varietà con la buccia di colore giallo. Si può ragionevolmente pensare che uno dei fattori che hanno determinato la scelta di queste cultivar sia dovuta alla migliore conservabilità rispetto alle gialle». «Mi piace infine ricordare - conclude Sulli - il significato di alcuni nomi che vengono



attribuiti ad alcune cultivar della Carnia: "Mel e Per" (chiamata così a Verzegnis, ma "Todescùt" a Ovaro e "Dal Nòtul" a Zuglio): così chiamata perché il suo sapore si avvicina a quello delle pere; "Da code lùngje": per il picciolo lungo e resistente al vento; "Da Providenza": per il fatto che - come mi assicurava un appassionato frutticultore di Terzo di Tolmezzo, oggi purtroppo scomparso - questa specie produce tantissimi quintali di mele per pianta (un anno si sono contati 32 "geis", cioè gerle, di mele in una sola pianta!)

★ A cura dell'Associazione Forestali d'Italia e della Direzione centrale delle risorse agricole, naturali, forestali e montagna della regione Friuli Venezia Giulia