



I SEMI DELL'ANTICO LEGUME CONSERVATI PER ANNI DA UN'ANZIANA DELLA VAL TORRE. AL VIA UNA CONVENZIONE PER PROMUOVERNE LA DIFFUSIONE

Lusevera scommette sul fagiolo di montagna

Obiettivo: replicare l'esperienza felice dell'aglio di Resia e dare visibilità a un prodotto che, altrimenti, rischia di perdersi.

Predan (Kmečka zveza): in agosto-settembre i primi risultati

L RILANCIO DELL'AGRICOLTURA e dell'attività turistica e agrituristica di Lusevera e delle Valli del Torre può davvero passare attraverso la promozione e valorizzazione di un fagiolo? Perché no, se la vicina Resia ha fatto del suo aglio (presidio Slow food) un volano di sviluppo e uno strumento di attrattività.

Nelle foto: l'antico fagiolo «Fiorina» che un tempo si coltivava in abbondanza nelle Valli del Torre.

Ad esserne convinto è Stefano Predan, segretario della Kmečka zveza, l'associazione degli agricoltori delle aree di lingua slovena della regione, che si appresta a siglare una convenzione con il Comune di Lusevera e il Parco delle Prealpi Giulie per la promozione dell'antico legume di montagna che un tempo si coltivava in abbondanza nelle Valli del Torre e di cui rimangono tracce in alcune ricette dei piatti locali.

Negli anni, la coltivazione del tipico fagiolo è andata scomparendo, ma un'anziana di Micottis, la signora Fiorina, ne ha conservato, stagione dopo stagione, la preziosa semenza e nel 2007 l'Università di Udine ha avviato un progetto per scongiurare il rischio di scomparsa del particolare gene, con la colla-

borazione di Marina Gelleni e Penny Liut, residenti nell'Alta Val Torre.

L'idea di valorizzare l'antico fagiolo, dunque, non è nuova, ma l'auspicio è che ora sia destinata a concretizzarsi.

Il primo passo sarà l'inserimento del fagiolo «Fiorina» (dal nome della custode dell'antica semenza) nel «Paniere del Parco», progetto che unisce Parco delle Prealpi Giulie e Parco agroalimentare di San Daniele, accomunati dall'obiettivo di far conoscere e incentivare le coltivazioni delle specialità agroalimentari ed enogastronomiche dei comuni del territorio (oltre al fagiolo «Fiorina» e all'aglio di Resia, il paniere comprenderà il Montasio di malga marchio 01, la zucca di Venzone, il «brovadâr» di Moggio Udinese).

Una vera e propria scommessa, quella sul fagiolo di montagna, destinata a rivelarsi vincente solo se sarà in grado di risvegliare l'interesse degli agricoltori del territorio.

«Siamo ancora in una fase embrionale del progetto – chiarisce Predan –. Dobbiamo innanzitutto valutare le quantità prodotte, prima di avviare una promo-

zione su larga scala». L'obiettivo, dunque, è innanzitutto «diffondere questa coltivazione e cercare di favorirne il maggior sviluppo possibile. L'associazione Kmečka zveza promuoverà l'iniziativa e fornirà ai propri associati tutta l'assistenza tecnica necessaria», con l'intento di «riuscire a dar visibilità a un prodotto che, altrimenti, rischia di perdersi».

Per ora la coltivazione si limita a qualche centinaio di metri quadrati. Una sorta di area sottoposta a sperimentazione, sui cui prodotti saranno fatte delle analisi organolettiche e di rendita, per capire le caratteristiche del prodotto e le sue attitudini dal punto di vista culinario. I primi risultati si vedranno in agosto-settembre. Poi, se la sperimentazione andrà a buon fine, si raccoglierà della nuova semenza per incrementare le superfici coltivate.

Quanto alle possibili ricadute sul territorio, Predan non ha dubbi: «Uno degli obiettivi della convenzione è replicare l'esperienza positiva fatta a Resia con l'aglio, il che si armonizza perfettamente con le esigenze di una zona che, con i suoi locali, scommette da tempo su diverse manifestazioni e iniziative per promuovere i piatti tipici e le tradizioni delle Valli».

VALENTINA ZANELLA