Addio tipicamente friulano

Molte razze animali locali, ma anche verdure e frutta, si sono estinte o rischiano di sparire per sempre 3

Molte razze animali locali, ma anche varietà vegetali si sono estinte o sono a rischio di sparire per sempre. Eppure oggi sarebbero strategiche per l'agricoltura. » DI ROSSANO CATTIVELLO

Resta ben poco di 'tipicamente friulano'

BOVINA FRIULANA

BOVINA TOPPANA*

*di Toppo di Travesio

ALBUM DEI RICORDI

Ecco chi non ce l'ha fatta: le varietà di animali autoctone completamente estinte (fonte 'L'uomo domini sul bestiame' di Sandro Menegon - Ersa)

BOVINA CARNICA O CARNIELLA

PECORA FRIULANA

CAVALLO FRIULANO

MAIALE NERO FRIULANO

ANATRA FRIULANA

La gran parte dei prodotti tipici friulani vengono realizzati con la stessa 'materia prima', animale o vegetale, utilizzata in tutto il mondo. Qualche esempio? Il prosciutto crudo di San Daniele Dop, come tutti gli altri insaccati, viene prodotto con cosce di maiale Large White selezionato in Inghilterra o dell'americano Landrace. Siamo tra i maggiori produttori europei di trote, ma della varietà nordamericana Iridea. La polenta nostrana è cucinata con mais ibrido brevettato dalle multinazionali Monsanto e Pioneer.

Per produrre il formaggio Montasio Dop, non essendoci vincoli per quanto riguarda la razza bovina, si possono mungere indifferentemente Frisone, Brune o Pezzate rosse italiane. Quest'ultima razza ha origine da una selezione friulana di fine '800, per la sua forza di traino soprannominata 'bue-cavallo', ma nel corso dell'ultimo secolo ha subito notevoli incroci migliorativi con ceppi esteri della Simmental per aumentarne la capacità produttiva del latte. Oggi alcuni esemplari della friulana originale sopravvivono nelle aziende dell'Ersa.

STRAVOLTO TUTTO IN POCHI ANNI

In passato, però, esistevano varietà locali di ogni specie domestica: cavallo friulano, pecora friulana, anatra friulana, frutto di incroci sedimentati per millenni. Nell'ultimo secolo la gran parte si è estinta. Prima per la confisca e il saccheggio dei vari eserciti durante la Prima guerra mondiale, che ha spogliato di oltre l'80% il patrimonio zootecnico del Friuli. Poi, per un'agricoltura 'industriale' dal secondo dopoguerra che ha privilegiato le varietà internazionali più produttive.

È stato, purtroppo, un percorso ineludibile e, forse, non poteva essere altrimenti, soprattutto in tempi come gli Anni '40 e '50 in cui la priorità dell'agricoltura era sfamare una popolazione provata dalla guerra e desiderosa di entrare nell'era del benessere. Oggi, però, il ragionamento è diverso. Presentarsi al mercato con un prodotto standard globale ha senso quando si può agire sulla leva del prezzo, che però il Friuli non ha, per tutta una serie di costi di produzione rigidi, dall'energia alle tasse, e per la scarsa possibilità di fare economie di scala, vista la dimensione di un francobollo sulla cartina geografica.

PROCESSO CHE SI PUÒ INVERTIRE

Contro l'erosione genetica anche il Friuli, comunque, si è mosso. L'Ersa, per esempio, ha censito le razze domestiche autoctone e nel 2008 è stato creato in seno l'Associazione regionale allevatori (Ara) un 'Gruppo di allevatori custodi', cui ha aderito una trentina di aziende. Lo stesso ateneo friulano è impegnato su più fronti a difendere e valorizzare sia razze animali, sia varietà vegetali.

Il processo di estinzione, però, si può invertire soltanto se tutto quanto di 'tipicamente friulano' ha uno sbocco commerciale, anche di nicchia, che consenta alle imprese di fare conto economico. Per esempio, facendo sapere al consumatore finale, con il giusto marketing, che il Montasio di latte di Pezzata rossa friulana alimentata con erba medica autoctona è più buono.

> L'Università di Udine conserva 200-300 varietà locali orticole e frutticole, per avere più carte genetiche da giocare contro le minacce all'agricoltura moderna
> FABIANO MICELI

rossano.cattivello@ilfriuli.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.