

Il paese della Bassa friulana ha celebrato la 50ª edizione della mostra regionale. I riconoscimenti ai migliori produttori

# Pesche da marchio a Fiumicello

*La produzione di alta qualità è garantita da un momento ottimale di raccolta*  
Coltivata una ottantina di ettari da cui si ottengono dai 10 ai 15 mila quintali l'anno

**FIUMICELLO.** La pesca friulana ha come sua indiscussa capitale Fiumicello, piccolo paese della Bassa friulana, in provincia di Udine, nato come borgo agricolo durante la colonizzazione romana di Aquileia. Il suo nome deriva dal latino "flumen Thiel", ad indicare il fiume Thiel che lo attraversa.

Fiumicello vanta, oggi, un'agricoltura fiorente perché il terreno pianeggiante di questa zona ha caratteristiche di alta fertilità e, proprio qui da oltre 50 anni, il pesco ha trovato l'habitat ideale grazie a un ambiente che esalta le caratteristiche organolettiche dei frutti. Oltre 100 sono le varietà di pesche coltivate a Fiumicello e tutte di alta qualità. Mantengono gusto e profumo perché vengono colte dall'albero solo quando sono mature. Si sa che altrove la raccolta viene effettuata quando i frutti sono ancora

acerbi e sono poi sottoposti a manipolazioni e trasporto. Alcuni dati: 79 ettari coltivati a pesco su 266 complessivi a livello regionale; una produzione che varia dai 10 ai 15 mila quintali all'anno; Fiumicello è il comune friulano con la maggior superficie dedicata alla coltura di questo frutto estivo. Si deve a Pietro Martinis, padre della peschicoltura dell'Isontino, la realizzazione, tra la fine degli anni Trenta e gli anni Cinquanta, di numerose sperimentazioni su pesche a polpa bianca e gialla con diverse epoche di maturazione. Fu lui che utilizzò come "genitori" alcune delle principali cultivar di pesco a diffusione internazionale.

Attualmente le varietà più diffuse a Fiumicello sono le precoci "Spring-Lady", le medie "Flavor-Crest" e "Royal-Glory", le tardive "Elegant-Lady", le "Iris Rosso", con polpa bianca con leggere venature rosse, e la "Tristina", anch'essa a polpa

bianca con venature rosse e "Isontina", con polpa gialla mediamente soda.

A Fiumicello per celebrare la 50ª edizione della tradizionale "Mostra regionale delle pesche" è stato organizzato il convegno La qualità dell'agroalimentare con la partecipazione del neo-sindaco Ennio Scridel, del delegato della Società ortoflorofrutticola italiana Sergio Boschian, del presidente della sezione frutticoltura della Soi Ugo Palarà, del presidente del Comitato Vinum Loci Claudio Fabro, dell'assessore all'agricoltura della Provincia di Udine Daniele Macorig e dell'assessore regionale alle risorse agricole Claudio Violino. Ha moderato i lavori il giornalista

Giovanni Stocco. Sono intervenuti pure Germano Pontoni, presidente Unione regionale cuochi, Rosanna Clocchiati, presidente provinciale Coldiretti, Fran-

co Mattiussi, assessore provinciale al turismo, e Tiziano Portelli, presidente Bcc di Fiumicello e Aiello.

Nel corso dei lavori è emersa l'opportunità di dedicare alla pesca un marchio d'area per presentarsi sul mercato con determinate e garantite caratteristiche, di puntare alla qualità di un prodotto in grado di soddisfare le esigenze organolettiche, alimentari e commerciali dei consumatori e di mettere a disposizione 70 ettari di terreno di proprietà comunale per creare una azienda agricola sperimentale in collaborazione con l'Università di Udine.

Sono state poi premiate le migliori aziende peschicole: per il miglior pescheto Bianchin Enrico, Pinat Maurizio e Renato, Michelin Giuseppe e Flavio; per le migliori cassette di pesche le aziende: Pinat Maurizio e Renato, Feresin Alessandro e Carlo, Pozzar Manlio.

**Silvano Bertossi**



**LA PROPOSTA**  
Terreni comunali  
all'Università  
per sperimentare