

# Rivoluzione neolitica

**L**a rivoluzione neolitica in appena tre anni. È stata questa la sfida raccolta dal progetto BioInnovErbe che è riuscito ad addomesticare le principali varietà di erbe spontanee friulane. È possibile, ora, coltivare il *lidric di mont*, oppure il buonerico, ma anche il *ruscli* nel proprio orto di casa.

## LABORATORI DELL'ERSA

“Abbiamo voluto passare dalla raccolta di alcune piante alla loro coltivazione, esattamente come fecero gli uomini del Neolitico, soltanto che abbiamo dovuto farlo in appena tre anni - commenta il tecnico dell'Ersa, che ha seguito il progetto, **Costantino Cattivello** -. Non solo: lo abbiamo fatto inserendo un'ulteriore sfida. Riuscire a ottenerlo, cioè, con tecniche biologiche”.

## OBIETTIVO SU OTTO SPECIE

Il progetto, oltre all'Ersa, ha coinvolto Cirmont e Università di Udine. Dopo diverse annate di prove, sono state messe a punto le migliori tecniche agronomiche per otto specie, sette delle quali in natura sono protette e quindi ne è contingentata la raccolta. L'obiettivo del progetto, infatti, è duplice. Riuscire a proteggere alcune varietà spontanee dall'eccesso di raccolta e, al contempo, proporre un'alternativa di reddito alle aziende agricole, specialmente a quelle insediate in aree svantaggiate, come montagna o altipiano carsico.

## PICCOLI GERMOGLI

Ottimi risultati, così, sono stati ottenuti con il *lidric di*



“Risultati molto interessanti con il *lidric di mont*, sopra i mille metri, e il buonerico, parente dal sapore più delicato dello spinacio”

***In appena tre anni il progetto BioInnovErbe è riuscito ad addomesticare le principali varietà di erbe spontanee che ora sono a disposizione di agricoltori e appassionati di orti.***

*mont*, ovvero il germoglio che cresce a terra ai primi segni del disgelo, coltivabile però soltanto a un'altezza minima di mille metri. Nessun limite, invece, per lo *sclopit*, alias silene, ottimo per risotti e frittate.

Riscontri positivi anche per la coltivazione del buonerico, cioè il *farinuç* o *pel di mus*, pianta selvatica simile allo spinacio, però dal gusto molto più delicato.

## DIFFICILE DA COLTIVARE

Più ostici si sono rivelati, invece, il pungitopo, ovvero il *ruscli*, e l'asparago selvatico.

Seppur presente, ormai, in qualsiasi supermercato e coltivata sia in campo sia nelle serre, il progetto ha preso in esame anche la valeriana, però nella sua variante selvatica. In questo caso, si è evidenziata una minore produttività rispetto alle selezioni moderne, ma a tutto vantaggio del gusto.

## AGRICOLTORI E HOBBISTI

Per l'annata appena conclusa l'Ersa, attraverso i vivai coinvolti nel progetto, ha messo a disposizione gratuitamente complessivamente oltre 30mila piantine.

Agricoltori o semplici appassionati dell'arte orticola devono semplicemente presentare domanda di assegnazione.

## FLORA CARSICA

Il progetto, guidato da Cirmont e seppur avviato a fine anno a conclusione, non vuole chiudere un capitolo molto interessante per l'agricoltura e la gastronomia locale.

Già altre specie selvatiche autoctone, infatti, potrebbero essere addomesticate. L'occhio, in questo caso, è puntato soprattutto sulla flora carsica. Prove agronomiche potrebbero essere presto fatte con il finocchio selvatico e il rafano selvatico.

Tornando in terra friulana, invece, l'interesse dei tecnici è rivolto al *confenon*, cioè il germoglio giovane del papavero.