



Il progetto BioInnovErbe coordinato dal Cirmont si propone di salvaguardare alcune erbe spontanee tipiche della nostra tradizione gastronomica, attraverso tecniche di coltura biologica e la creazione di una vera e propria filiera produttiva.

Erbe selvatiche? Le coltiviamo

È stato presentato a Udine "BioInnovErbe", un importante progetto coordinato dal Cirmont che ha come oggetto di studio le cosiddette "erbe spontanee" tipiche della flora e tradizione culinaria friulana: radicchio di monte, pungitopo, valerianella, asparago selvatico, silene (lo sclopit), levistico (il sedano di monte) e farinello saranno infatti al centro di una sperimentazione destinata, attraverso tecniche di coltivazione biologica, a dare vita ad una nuova filiera produttiva di qualità a salvaguardia dell'ambiente.

Il progetto, che vedrà i suoi primi risultati solo tra tre anni, vede la partecipazione anche di Ersà (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale), Università di Udine, Direzione Centrale Risorse Agricole, Naturali, Forestali e Montagna della Regione, Ispettorato dipartimentale delle foreste di Udine, Vivaio forestale di Pradandons e di Co.Se.Tur (Consorzio servizi turistici Alto Friuli).

BioInnovErbe si presenta come una scommessa: metterà insieme tradizione ed innovazione, ed in esso si concentreranno diverse esperienze e competenze. "Il progetto - ha spiegato il direttore di Cirmont Manuela Croatto - è il primo che realizziamo con l'Università di Udine e con l'Ersà. Costituisce anche un modo per dimostrare che l'innovazione è in fondo qualcosa che parte dalla valorizzazione delle proprie tradizioni - nelle quali rientrano le erbe spontanee selezionate in questa ricerca - e che va a creare un mix che farà crescere il territorio ed una serie di competenze

ad esso collegate". "Non dimentichiamoci - ha aggiunto la direttrice - che il sistema d'innovazione del Friuli Venezia Giulia ci è invidiato anche da regioni più grandi".

Il direttore regionale delle risorse agricole, naturali, forestali e montagna Augusto Viola, invece, ha evidenziato come tramite questo progetto

"ora tanti piccoli settori convergeranno verso lo sviluppo di un territorio debole, qual è la nostra montagna."

Alla presentazione di BioInnovErbe è intervenuto anche Lanfranco Conte, Professore ordinario di Chimica degli Alimenti all'Università di Udine, che ha messo l'accento sulla centralità dell'intervento dell'uomo: "L'alimento - ha sottolineato - è un'espressione di cultura, di storia, d'appartenenza. Da sempre noi uomini trasformiamo il cibo per poterlo conservare. È importante che la tecnologia ed i progressi in questo settore non oltrepassino i limiti, che non ne venga fatto un uso sfrenato: la tecnologia deve sempre mettersi al servizio dell'alimentazione."

Il successo del progetto dipenderà essenzialmente da come le tecniche culturali in-

cideranno sulle sette erbe spontanee prese in analisi. Il coordinatore scientifico Costantino Cattivello, presente a rappresentanza dell'Ersà, ha sottolineato come tutte le nuove coltivazioni previste dal progetto durante questo triennio utilizzeranno il me-



Manuela Croatto, Augusto Viola e Lanfranco Conte alla presentazione del progetto.

todo biologico secondo le procedure comunitarie e nazionali. Nessun concime di sintesi né agrofarmaci faranno parte di BioInnovErbe.

"Questo progetto - ha rimarcato Cattivello - prende

spunto dall'importanza storica del consumo di erbe spontanee in regione. In passato, durante le carestie che hanno attraversato le nostre terre, queste erbe hanno avuto il merito di salvare la vita a molte persone. Nel '47, in un articolo comparso anche su un quotidiano locale, il sociologo Rieppi suggeriva una quarantina di erbe spontanee utili per i friulani nel periodo successivo alla fine della Seconda Guerra."

BioInnovErbe prevede la creazione di nuove filiere per le aree montane, il passaggio dalla semplice raccolta delle erbe alla coltivazione ed il coinvolgimento di tutte e quattro le province della regione, in modo da avere un prodotto il più vicino possibile a quello che la natura ci offre e che in alcuni casi rischia di scomparire.

Dal vivaio forestale di Pradandons di Tarcento è intervenuto anche il responsabile Daniele Cossa che ha voluto comunicare il suo entusiasmo per l'iniziativa a sostegno dell'ambiente.

Sostegno a BioInnovErbe è arrivato infine anche da Luisa Casarsa, responsabile del Consorzio Servizi Turistici Alto Friuli, che da 10 anni opera in zona e monitora i flussi turistici locali. "L'eno-gastronomia oggi è una vera e propria motivazione di spostamento - ha detto -. L'Alto Friuli ha prodotti tipici sia di tradizione contadina che montana. A tal proposito abbiamo già ideato l'iniziativa "Erbe in tavola": una serie di serate enogastronomiche in diversi ristoranti del territorio dove le erbe spontanee saranno rielaborate nei piatti dei friulani in modo da promuovere un patrimonio che sia per loro anche più accessibile".

LORENZO MANSUTTI