

LEGGE SULL'INNOVAZIONE

Anche i radicchi di monte

RADICCHIO DI MONTE, Levistico, Silene, Asparago selvatico, Farinello, Pungitopo, Valerianella. Saranno queste erbe spontanee, tipiche della flora e tradizione culinaria friulana, ad essere oggetto di studio e sperimentazione per dare vita ad una nuova filiera produttiva di qualità a salvaguardia dell'ambiente.

Erbe spontanee

Si tratta della coltivazione biologica delle erbe spontanee: un progetto, finanziato sui fondi della legge regionale sull'innovazione, finalizzato ad incentivare la ricerca per definire nuovi processi produttivi di coltivazione di piante spontanee garantendo la salvaguardia dell'ambiente e la qualità del prodotto, utilizzando tecniche di agricoltura biologica idonee a consentire anche la certificazione di qualità.

Tre anni

Il progetto è coordinato da Cirmont e vede attività di ricerca e sperimentazione in collaborazione con Ersu (Agenzia regionale per lo svilup-



po rurale), Università degli studi di Udine - dipartimento di scienze degli alimenti, direzione centrale Risorse agricole, naturali, forestali e montagna - Ispettorato ripartimentale delle foreste di Udine - Vivaio forestale di Pradandons, Cosetur - Consorzio servizi turistici Alto Friuli.

«Serviranno circa tre anni - chiarisce Manuela Croatto, direttrice del Cirmont - per raggiungere gli obiettivi prefissati in quanto per alcune specie non è possibile ottenere le produzioni prima del terzo anno di impianto. Puntiamo - specifica - a favorire lo sviluppo di

microfilere produttive attraverso la sensibilizzazione delle realtà agrituristiche e del comparto turistico nei confronti delle nuove produzioni, a salvaguardare l'ambiente, e ad offrire, dove possibile, nuove opportunità colturali di tipo biologico a basso impatto ambientale, per migliorare le tecniche produttive nell'ottica della diversificazione e dell'integrazione del reddito delle aziende orticole, soprattutto per quelle realtà produttive che operano in ambienti difficili e sempre più soggetti ai fenomeni di abbandono, in primis l'area montana».

Offerta alimentare

Fra gli ulteriori scopi del progetto vi è, altresì, l'allargamento dell'offerta alimentare complessiva di nuove specie ortive autoctone, valorizzando la presenza di un mercato di nicchia collegato alla raccolta di erbe spontanee e la possibilità di soddisfare una domanda di nuovi prodotti potenzialmente molto interessante in un'ottica finalizzata al riconoscimento dei marchi di qualità.