



Anche le pesche sull'arca di Noè

Hanno nomi legati al territorio, come Triestina o Isontina, oppure frutto di fantasia, come Iris Rosso, per citare soltanto quelle più conosciute. Sono, però, oltre un centinaio le varietà di pesco costituite per incrocio tradizionale e selezionate a partire dal 1931 dall'agronomo friulano **Pietro Martinis**, nato

nel 1902 a Castello di Porpetto: un patrimonio che rischiava oggi di andare perduto, soppiantato da 'materiali' genetici brevettati proposti dalle multinazionali. L'Università di Udine e diversi tenaci agricoltori, per fortuna, hanno costruito una sorta di arca di Noè per salvare questi frutti tipicamente friulani. Il pesco

“ In Friuli negli ultimi quarant'anni gli ettari a pesco sono scesi da mille a trecento

in un'epoca in cui non esistevano ancora le celle frigorifere avere a disposizione varietà, fino a una decina, che maturavano in tempi diversi, da giugno a settembre, era un vantaggio produttivo e commerciale non da poco. Le varietà antiche sono coltivate da alcune aziende locali, in particolare del comune di Fiu-

Salvate dall'estinzione le varietà friulane selezionate negli Anni '30 da Pietro Martinis.

si presta bene a incroci per la creazione di nuove varietà.

QUATTRO MESI DI RACCOLTO

In passato questa era una sorta di necessità: la pesca, infatti, è anche un frutto facilmente deperibile, quindi

micello, vera capitale friulana del frutto, con un'ottantina di ettari attualmente coltivati. Il loro germoplasma, invece, è conservato anche presso l'azienda sperimentare universitaria 'Servadei' alle porte di Udine.

IDENTITÀ A KM ZERO

Lo scopo, però, non è quello di tenerle sotto una teca museale. La peschicoltura nella Bassa friulana è passata in poco più di quarant'anni da mille ad appena 300 ettari, penalizzata da un mercato nazionale saturo di varietà internazionali. Recuperare, quindi, quelle antiche e autoctone, potrebbe essere un'occasione per distinguersi e ricavare un nuovo dialogo con i consumatori friulani. Tutto questo viene spiegato anche nel libro 'Le pesche Martinis', a cura di **Marco Gani** e **Pietro Zandigiacomo**, recentemente pubblicato dall'associazione culturale 'La Game'.



sapori@ilfriuli.it