

IL PROGETTO

Piante spontanee, risorsa per economia e turismo

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. 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.

Il progetto, denominato BioInnovErbe, è coordinato da Cir-Mont e vede attività di ricerca e sperimentazione in collaborazione con Ersu, Università di Udine, Regione, Ispettorato foreste, Vivaio forestale di Pradandons e CoSeTur.

Augusto Viola, direttore della Direzione centrale Risorse agricole del Fvg ha definito l'iniziativa «un sistema delle istituzioni» che convergono verso un unico obiettivo, ovvero la valorizzazione del comparto delle erbe spontanee: «Troppo spesso viaggiamo separati, perdendo risorse umane e finanziarie. In questo progetto si possono coinvolgere tanti piccoli settori per uno sviluppo integrato della montagna e non solo». Fra i settori interessanti rientrano quello ambientale, turistico, gastronomico e agricolo, ambiti che potrebbero essere coordinati dal Cirmont: «Tradizione, innovazione, competenza, passione e serietà - specifica Manuela Croatto, direttrice del Cirmont - sono gli ingre-

dienti principali di questo progetto, che evidenzia come l'innovazione non riguardi solo la tecnologia ma sia anche la valorizzazione delle proprie tradizioni. Serviranno circa tre anni per raggiungere gli obiettivi prefissati in quanto per alcune specie non è possibile ottenere le produzioni prima del terzo anno di impianto. Puntiamo a favorire lo sviluppo di microfilieri 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 culturali 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 mon-

Ricerca e produzione con l'iniziativa "BioInnovErbe"

tana».

Fra gli ulteriori scopi del progetto vi è anche 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. Anche Luisa Casarsa, responsabile del Consorzio servizi turistici Alto Friuli guarda con favore al progetto, sottolineando come potrà avere ricadute positive anche sul turismo visto che la motivazione degli spostamenti è sempre più di carattere enogastronomico. Il prodotto tipico deve quindi essere valorizzato per incrementare il flusso turistico.