

## INDAGINE DI LEGAMBIENTE

**Agricoltori, bandiera verde:  
100 tipi di fagioli e 60 di mele**


---

 ▶ TOLMEZZO
 

---

La Carnia, uno scrigno di biodiversità coltivate: sono cento solo le varietà di fagioli, una sessantina i tipi di mele antiche, una decina le qualità di menta. Appartengono ai tanti prodotti salvati nei secoli dalla lungimiranza della sua gente.

Così quest'anno Legambiente ha assegnato la bandiera verde agli "Agricoltori Custodi" della Carnia «per la tenacia dimostrata nel conservare e migliorare le antiche varietà ortofrutticole delle vallate carniche e per la salvaguardia della biodiversità coltivata».

Sono varietà resistenti alle fitopatie più comuni, con ottime caratteristiche organolettiche, periodi di maturazione adeguati al clima e buona conservabilità. «L'opera instancabile di una comunità di agricoltori – dice il presidente locale di Legambiente, Marco Lepre – ha salvato biodiversità coltivate che i nostri vecchi ci hanno tramandato come fagioli, grano saraceno, cavoli, patate, frutta. Prodotti dall'alto valore nutritivo per l'Università di Udine che ha riscontrato caratteristiche di certe mele e pere della Carnia abissalmente diverse da ciò che troviamo nei supermercati. Sono piante adattate al nostro clima e che non hanno bisogno di trattamenti. Ne derivano orto e frutta senza veleni. È una carta

da giocare anche come commercializzazione. Il turismo cerca prodotti locali, la cultura locale. Dalle pere di Forni di Sotto è stato ora ricavato un distillato eccezionale che si contraddistingue per l'aroma particolare e l'assenza di metanolo. E da piante centenarie da frutto sono state recuperate le gemme e sono stati effettuati gli innesti su piante portainnesto».

Nereo Peresson, membro di un gruppo di tecnici locali che lavora da 12 anni con l'università di Udine «al recupero di queste piante per metterle al sicuro attraverso la banca del germoplasma o in campi catalogo appositi», racconta l'esperienza, partita da un'idea della Pro loco di Forni di Sotto: «Quest'anno con Forni di Sotto, Cercivento e Arta Terme, e la Nitens, cooperativa di giovani di Tolmezzo, abbiamo ottenuto le gemme di piante centenarie di melo. Sono state recuperate 380 piante di vecchi meli: salveremo così 60-70 varietà di mele. Nella nostra frutta vi è un quantitativo molto più elevato di vitamina C rispetto a quella in commercio. Abbiamo un centinaio di tipi solo di fagiolo pre-borlotto, più antichi e molto diversi dal borlotto. C'è una forte azione di recupero anche delle piante officinali. Solo io ho una decina di varietà di menta. E poi c'è il granoturco per la polenta».

**Tanja Ariis**