

# Fagioli carnici ritrovati

Dimenticate per decenni, scovate negli orti, sono state rilanciate sei varietà autoctone di legume, per farle tornare a nuova vita

Come per le mele, il mais, i radicchi e altre specie orticole, la riscoperta di varietà autoctone vede protagonisti anche i fagioli. In particolare quelli di Carnia, i cui esemplari sono stati custoditi dall'oblio in qualche appezzamento privato dei piccoli borghi di vallata e, oggi, vengono analizzati in maniera scientifica per riproporne la coltivazione e il consumo.

L'iniziativa è condotta da associazioni di agricoltori, in particolare la Cia, alcune amministrazioni comunali e dall'Università di Udine. I primi risultati del progetto, ideato nel '99, sono stati presentati ad Ampezzo e hanno portato all'analisi, per ora, di sei varietà autoctone, ognuna con le proprie peculiarità e vocazioni in cucina. Nell'ultima stagione agraria sono state due le aziende carniche che hanno reintrodotto le sementi ancestrali nelle proprie coltivazioni, ma per l'anno in corso l'attività potrà essere estesa a molte altre attività, al fine di diffondere la coltura e raggiungere così una massa critica che consenta una commercializzazione sul mercato locale.

"Da tutto il materiale raccolto, abbiamo per ora selezionato sei varietà risultate migliori di altre, che però come le altre si trovano oggi a rischio di estinzione - spiega Nereo Peresson - che stanno per essere iscritte nel registro regionale delle sementi e nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

Entrando nel dettaglio, si parte con un borlotto ritrovato in Val Pesarina, introdotto con molta probabilità in tempi recenti, a ridosso della seconda guerra mondiale. Anche per le altre cinque varietà l'origine si perde nella

notte dei tempi, ma a supporto della loro storicità nella zona intervengono le testimonianze dei più anziani. Alcune di queste si fregiano di nomi evocativi e folcloristici.

Come il fagiolo "Cesarin", ritrovato negli orti sempre della Val Pesarina, ma anche nell'alta Val Tagliamento e nella conca di Illegio, sopra Tolmezzo. Ha un gusto molto delicato ed è ideale per le preparazioni in sugo.

Ottimo nelle minestre, invece, si è rivelato il fagiolo "Dal Santissim" anche chiamato "Dall'aquile", recuperato nella Valle del But, più precisamente nei comuni di Arta Terme, di Tolmezzo e di Cavazzo Carnico. Il nome, molto

probabilmente, deriva dalla forma della macchia che si trova al centro del fagiolo e che evoca immagini, a seconda dell'interpretazione della cultura popolare, agiografiche o naturalistiche.

Nuovamente dalla Val Pesarina arriva il fagiolo "Laurons", mentre dal comune di Forni di Sopra è originario il fagiolo "Milions". Infine, il fagiolo "Dal vogl" o "Plombin" è una cultivar reperita nella Valle del But e in Val Pesarina.

Per tutti questi la memoria

orale, appunto, fa risalire la coltivazione in Carnia almeno a cinque anni fa, se non altro essendo questo periodo quello che le generazioni ancora in vita possono ricordare.

Si tratta di fagioli tutti a coltivazione rampicante e per molti è consuetudine l'associazione con il granoturco. Le piante, cioè venivano fatte crescere, assieme ai loro tutori in legno, tra una fila e l'altra di mais, per sfruttare al massimo la superficie agraria a disposizione delle famiglie. Le due piante non entrano in conflitto biologico, visto l'assorbimento dal terreno di diverse

sostanze nutrienti.

Per tutto l'800 e fino alla metà del secolo appena trascorso, il fagiolo era un ingrediente molto diffuso nell'alimentazione di tutti i friulani, essendo prodotto povero ma ricco di proteine vegetali. Le statistiche degli Anni '20 annotano, per esempio, un consumo di circa quindici chilogrammi a persona per anno. Oggi non si raggiungono i 3-4 chili.

Sotto l'aspetto gastronomico, numerose sono le ricette oggi cadute in disuetudine. Possiamo citare, per esempio, i "fasui e radice", conditi dopo averli fatti lessare in acqua salata profumata con foglie di alloro assieme al radicchio di campo e lardo sciolto con aceto. Possono essere cucinati, poi, in sugo con l'abbinamento di carni, dalle costicine di maiale alla trippa, ma anche i zampini. Nel menu per rivalutarli non può mancare, ovviamente, il più classico dei minestroni friulani, dove i fagioli si sposano perfettamente con l'orzo, assieme ad altre verdure dell'orto e magari un pezzo di cotica o un fondo di prosciutto affumicato. Sono molte anche le interpretazioni della jota, che ha la propria origine storica proprio in Carnia, dove il sapore garbo è dato dalla bruada, dal brovadâr (le foglie della rapa lasciate macerare) oppure dalla cicoria selvatica o dalle talis (tarassaco), come è usanza in Val Pesarina.



## Festa del vino

La tradizionale "Festa del Vino" di Bertolo prenderà il via sabato 17 marzo, alle 18, con la consegna del premio al vincitore assoluto del concorso enologico "Bertiùl tal Friùl". La manifestazione, giunta quest'anno alla 58a edizione, è organizzata dalla Pro Loco "Risorgive Medio Friuli". Per l'evento, lungo le vie del centro cittadino, saranno dislocate decine di chioschi enogastronomici, ognuno dei quali proporrà ai visitatori un piatto caratteristico e la possibilità di assaggiare vini in bottiglia, selezionati per la loro elevata qualità da un'apposita commissione, creando



## Brindisi di primavera

così il "Percorso del gusto", segnalato anche sulle cartine distribuite durante la manifestazione. Punto focale della festa sarà la locale "Enoteca" di piazza del Plebiscito, aperta anche nei giorni feriali, dalle 18.30 alle 21. A tutti gli assaggiatori verrà riservato un calice con lo stem-

## a Bertolo

ma dell'iniziativa. La "Festa del vino" non sarà, però, solo un'iniziativa enogastronomia. Sabato sera verrà, infatti, assegnato il premio "Vini Doc per un Friulano Doc". Il riconoscimento andrà a un personaggio distintosi per il proprio contributo alla conoscenza del vino, della cultura friulana e per l'attaccamento alla nostra terra. La "Festa del vino" proseguirà fino al primo aprile con mostre di prodotti tipici, mercatini, concerti, convegni sull'enogastronomia e iniziative di beneficenza. A chiudere l'evento sarà l'elezione di "Miss Festa del vino 2007".

pagina a cura di  
ROSSANO CATTIVELLO

uniud

# Fagioli carnicini ritrovati

**Dimenticate per decenni, scovate negli orti, sono state rilanciate sei varietà autoctone di legume, per farle tornare a nuova vita**

Come per le mele, il mais, i radicchi e altre specie orticole, la riscoperta di varietà autoctone vede protagonisti anche i fagioli. In particolare quelli di Carnia, i cui esemplari sono stati custoditi dall'oblio in qualche appezzamento privato dei piccoli borghi di vallata e, oggi, vengono analizzati in maniera scientifica per riproporne la coltivazione e il consumo.

L'iniziativa è condotta da associazioni di agricoltori, in particolare la Cia, alcune amministrazioni comunali e dall'Università di Udine. I primi risultati del progetto, ideato nel '99, sono stati presentati ad Ampezzo e hanno portato all'analisi, per ora, di sei varietà autoctone, ognuna con le proprie peculiarità e vocazioni in cucina. Nell'ultima stagione agraria sono state due le aziende carniche che hanno reintrodotta le sementi ancestrali nelle proprie coltivazioni, ma per l'anno in corso l'attività potrà essere estesa a molte altre attività, al fine di diffondere la coltura e raggiungere così una massa critica che consenta una commercializzazione sul mercato locale.

"Da tutto il materiale raccolto, abbiamo per ora selezionato sei varietà risultate migliori di altre, che però come le altre si trovano oggi a rischio di estinzione - spiega Nereo Peresson - che stanno per essere iscritte nel registro regionale delle sementi e nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

Entrando nel dettaglio, si parte con un borlotta ritrovato in Val Pesarina, introdotto con molta probabilità in tempi recenti, a ridosso della seconda guerra mondiale. Anche per le altre cinque varietà l'origine si perde nella

notte dei tempi, ma a supporto della loro storicità nella zona intervengono le testimonianze dei più anziani. Alcune di queste si fregiano di nomi evocativi e folcloristici.

Come il fagiolo "Cesarin", ritrovato negli orti sempre della Val Pesarina, ma anche nell'alta Val Tagliamento e nella conca di Illegio, sopra Tolmezzo. Ha un gusto molto delicato ed è ideale per le preparazioni in sugo.

Ottimo nelle minestre, invece, si è rivelato il fagiolo "Dal Santissim" anche chiamato "Dall'aquile", recuperato nella Valle del But, più precisamente nei comuni di Arta Terme, di Tolmezzo e di Cavazzo Carnico. Il nome, molto

probabilmente, deriva dalla forma della macchia che si trova al centro del fagiolo e che evoca immagini, a seconda dell'interpretazione della cultura popolare, agiografiche o naturalistiche.

Nuovamente dalla Val Pesarina arriva il fagiolo "Laurons", mentre dal comune di Forni di Sopra è originario il fagiolo "Militons". Infine, il fagiolo "Dal voglut" o "Plombin" è una cultivar reperita nella Valle del But e in Val Pesarina.

Per tutti questi la memoria

orale, appunto, fa risalire la coltivazione in Carnia almeno a cinquant'anni fa, se non altro essendo questo periodo quello che le generazioni ancora in vita possono ricordare.

Si tratta di fagioli tutti a coltivazione rampicante e per molti è consuetudine l'associazione con il granoturco. Le piante, cioè venivano fatte crescere, assieme ai loro tutori in legno, tra una fila e l'altra di mais, per sfruttare al massimo la superficie agraria a disposizione delle famiglie. Le due piante non entrano in conflitto biologico, visto l'assorbimento dal terreno di diverse

sostanze nutrienti.

Per tutto l'800 e fino alla metà del secolo appena trascorso, il fagiolo era un ingrediente molto diffuso nell'alimentazione di tutti i friulani, essendo prodotto povero ma ricco di proteine vegetali. Le statistiche degli Anni '20 annotano, per esempio, un consumo di circa quindici chilogrammi a persona per anno. Oggi non si raggiungono i 3-4 chili.

Sotto l'aspetto gastronomico, numerose sono le ricette oggi cadute in desuetudine. Possiamo citare, per esempio, i "fasui e radic", conditi dopo averli fatti lessare in acqua salata profumata con foglie di alloro assieme al radicchio di campo e lardo sciolto con aceto. Possono essere cucinati, poi, in sugo con l'abbinamento di carni, dalle costicine di maiale alla trippa, ma anche i zampini. Nel menu per rivalutarli non può mancare, ovviamente, il più classico dei minestrini friulani, dove i fagioli si sposano perfettamente con l'orzo, assieme ad altre verdure dell'orto e magari un pezzo di cotica o un fondo di prosciutto affumicato. Sono molte anche le interpretazioni della jota, che ha la propria origine storica proprio in Carnia, dove il sapore garbo è dato dalla *bruade*, dal *brovadâr* (le foglie della rapa lasciate macerare) oppure dalla cicoria selvatica o dalle *talis* (tarassaco), come è usanza in Val Pesarina.

pagina a cura di  
**ROSSANO CATTIVELLO**