

universit

ALTA VAL DEL TORRE A Lusevera il seme di legume che un'anziana di Micottis ha conservato per anni

L'università difenderà "Fiorina"

Tutto il progetto di tutela dei fagioli di montagna avviato da Agraria e da una cooperativa

Alta Val del Torre

(pt) Militons, Cesarinis e Kondor. Sono i nomi di varietà di fagioli speciali che il Dipartimento della facoltà di agraria dell'università di Udine vuole mantenere in vita scongiurando il rischio della perdita del loro peculiare gene. Per evitare che il legume, sempre più di largo consumo per il suo alto valore nutrizionale unito al basso-bassissimo costo di acquisto, non si trasformi in specie omogenea, l'ateneo ha avviato un progetto pilota in collaborazione con una cooperativa dell'Alta Val del Torre

Alla realtà locale di montagna, che fonde l'azienda "Fumagalli" e la "Gniviza", sono stati affidati infatti dieci tipi di fagioli diversi da seminare per una riproduzione genuina e tipica; oltre ai Militons, ai Cesarinis e ai Kondor ci sono anche il "Forni di Sotto", il "Gigante di Platischis" - oggetto quest'ultimo di un progetto di valorizzazione e promozione specifico nell'area di Taipana -, il "Grigio di Tolmezzo", il "Borlotto numero quattro della

Carnia" e il "Bianco di Resia". Protagoniste attive del progetto pilota sono due socie: Marina Gelleni, 46 anni, di origini istriane, da 20 anni residente in Alta Val del Torre, e Penney Liut, 33 anni, originaria di

Milano e friulana di adozione. Con loro anche un terzo collaboratore, Marco Pinosa.

Le prime coltivazioni risalgono al 2006 e hanno dato un ottimo risultato, confermando la vocazione

agricola del territorio di Lusevera, in particolare di quello limitrofo al capoluogo, al confine con la borgata di Micottis. L'estensione del fondo utilizzato è, per adesso, contenuta: circa 2000 metri, con un prodotto finale di circa dieci chilogrammi di fagiolo secco, andato subito a ruba tra la clientela della cooperativa. Rientra nel progetto pure il "Fiorina" un fagiolo made in Lusevera che prende il nome da una residente della frazione di Micottis; la donna, che oggi ha 84 anni, ha mantenuto nei decenni il seme che si adatta perfettamente alle condizioni ambientali della vallata e che ha speciali caratteristiche organolettiche tanto da entrare, come l'aglio di Resia, in un piano europeo di conservazione e valorizzazione. «Il progetto - dicono le socie - ha avuto ricaduta positiva su tutta la comunità che adesso, trainata dal nostro entusiasmo, cura di più gli orti e i terreni. Per tutte le famiglie del posto che ne facciano richiesta forniamo il seme del Fiorina, così da avviare un progetto generale di rilancio del legume».



Da sinistra, Marina Gelleni e Penney Liut