

**DOPO AVER SORRETTO LA DIETA PROTEICA
CONTRO LA PELLAGRA NEL PASSATO, DIVENTA VIATICO
PER LA VALORIZZAZIONE DELLE TRADIZIONI LOCALI**

Carnia, fagiolo per bandiera



Il progetto Interreg «Conser-va» mira a tutelare anche altre specie autoctone quali le piante officinali, ben 22 tipi di mais, alcune cocifere (cavolo e rapa) e viliacee (aglio, cipolla e scalogno)

L FAGIOLO made in Carnia potrebbe diventare il portabandiera dell'antica tradizione culinaria, e non solo, del territorio montano. Prodotto in numerose varietà, negli ultimi anni sta vivendo una nuova primavera, grazie alla riscoperta e valorizzazione da parte dei più raffinati chef, nonché di dietologi e nutrizionisti per le sue caratteristiche nutrizionali.

Questo antico legume farà da capofila al recupero e alla conservazione delle vecchie varietà di piante autoctone coltivate e spontanee della Carnia.

Tutto ciò rientra nel più ampio contesto del progetto Interreg III Italia-Austria «Conser-va» per la valorizzazione e la conservazione di piante autoctone coltivate e spontanee della zona transfrontaliera (è co-finanziato

dall'Unione Europea) che si prefigge il recupero delle agro-biodiversità.

Lo scopo dell'iniziativa è quello di sviluppare una nicchia di mercato tale da costituire un interesse economico che permetta e che invogli la coltivazione di piante caratteristiche della zona, legate al territorio, alla cultura e alla tradizione locale e di presentare sulle nostre tavole dei prodotti culinari quali punti di forza del turismo.

Il progetto «Conser-va» è promosso dalla Confederazione italiana agricoltori, dall'Università degli studi di Udine (dipartimento scienze agricole ed ambientali), dai comuni di Ampezzo e Prato Carnico e dalla Camera agricola di Klagenfurt.

«Oltre al fagiolo - spiega Nereo Peresson, presidente zonale della Cia - si mira a tutela-

re anche altre specie autoctone quali le piante officinali, ben 22 tipi di mais, alcune cocifere (cavolo e rapa) e viliacee (aglio, cipolla e scalogno)».

Sono un centinaio, invece, le varietà di fagiolo da conservare, tanto quello da granella quanto quello mangiatutto (tegoline); del primo la maggior parte è di provenienza antica. Molte varietà del legume sono state create dalle singole famiglie, ognuna delle quali coltivava la sua, mentre solo dopo la seconda guerra mondiale si è radicato in Carnia il borlotto.

«Si tratta di piante che hanno trovato il loro microclima ideale proprio nelle vallate montane - precisa Peresson - tant'è che gli esperimenti di coltivazione effettuati presso l'Università di Udine hanno patito un gran numero di aborti floreali. È pur vero che ci sono anche varietà nella zona friulana che rientrano nel progetto di tutela, infatti esso è esteso anche a Faedis e Camino al Tagliamento».

La «carne dei poveri», nel passato, ha garantito in Carnia l'unica fonte proteica per la popolazione evitandole la pellagra, tant'è che per gli anziani è oggi motivo di orgoglio averne creato e conservato molteplici varietà, mentre per i giovani è considerata una risorsa spendibile del territorio, grazie all'abbinamento con la natura incontaminata, la storia e le tradizioni locali nonché la particolarità ed irripetibilità del prodotto.

Concorda coi giovani il presidente della Cia, secondo il quale «per ottenere ricadute economiche e lavorative da questo progetto, considerata la peculiarità della montagna e delle altre zone rurali, occorre uscire dalla globalizzazione. Puntiamo infatti a filiere il più corte possibili (cioè alla vendita diretta) per mantenere il valore aggiunto all'interno del territorio. Il prodotto deve essere venduto legato al territorio assieme alle altre sue peculiarità».

GABRIELLA GERIN



Carnia nell'obiettivo/10. I luoghi della guerra. Un'altra bella panoramica vista dalla strada che conduce al passo di Monte Croce Carnico, dopo l'abitato di Timau. Strada e passo ricordano la tragedia della prima guerra mondiale. Qui si verificarono aspri combattimenti, che misero uno contro l'altro anche i vicini che prima del conflitto vivevano in amicizia, senza problemi di sorta, addirittura dandosi una mano nel momento della necessità. Sono passati tanti anni e quella pace che tutti i popoli allora sognavano oggi la viviamo con la speranza che duri in eterno, nella fratellanza di tutti i popoli. Che l'umanità impegni tutte le proprie energie per rimuovere qualsiasi causa che potrebbe provocare altre guerre. (foto di Gino Del Fabbro; testo di Bepi Agostinis)