

Radicchio di monte, silene e valerianella arriva la microfiliera delle erbe di montagna

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. Tutto ricadrà all'interno del progetto BioInnovErbe, finanziato sui fondi della legge regionale sull'innovazione, finalizzato a incentivare la ricerca per definire nuovi processi produttivi di coltivazione di piante spontanee garantendo la salvaguardia dell'ambiente e la qualità del prodotto; coordinato da CirMont, si svilupperà in collaborazione con l'Ersa, Università degli Studi di Udine - Dipartimento di scienze degli alimenti, Direzione centrale Risorse agricole, naturali, forestali e montagna, Ispettorato ripartimentale delle foreste di Udine, Vivaio forestale di Pradandons, CoSeTur. «Tradizione, innovazione, competenza, passione e serietà - ha specificato Manuela Croatto, direttrice del Cirmont - sono gli ingredienti 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 colturali 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 montana». Fra gli ulteriori scopi del progetto vi è, altresì, l'allargamento dell'offerta alimentare complessiva di nuove specie ortive autoctone, valorizzando la presenza di un mercato di nicchia collegato in un'ottica finalizzata al riconoscimento dei marchi di qualità.

David Zanirato