



Localizzazione

Un tempo le fragole si producevano nella zona di Taipana, nel Goriziano, nella Bassa, a Latisana, verso Lignano, dove ci sono tuttora coltivazioni sotto tunnel. Ma, in Friuli, la fragola si può coltivare ovunque.



Diversificazione

In Friuli la fragola si coltiva in pieno campo, in tunnel, in suolo, in fuori suolo (cioè in sacchi di substrato nutritivo sollevati da terra attraverso supporti, come nella foto a sinistra).



Più zuccheri

Oggi abbiamo fragole più piccole, a cono, più profumate e saporite. Testolin: «Siamo passati dal 5% di zuccheri all'8/10%, come le fragole di un tempo. La bontà del frutto ne giustifica l'aumento dei consumi».

Fragola, risorsa per la montagna

Il segreto

In Friuli «crescono fragole e piccoli frutti di grande qualità». Merito di una varietà ambientale e climatica straordinaria, di un terreno che «porta ai frutti una forte presenza di acido citrico, che esalta l'armonia dei sapori, come accade per i vini». Una caratteristica «originale, e abbastanza rara», afferma Gianfrancesco Gubiani, uno dei pionieri friulani del bio, tra i fondatori della cooperativa «La Cirignucule». E considerato che la stagione produttiva è più ampia che in altre re-



gioni d'Italia, le potenzialità del settore dei piccoli frutti sono notevoli. «All'inizio degli anni Ottanta, l'assessorato provinciale all'Agricoltura fornì grandissime quantità di piante di lamponi, more, mirtilli agli agricoltori carnici, che poi, però, furono abbandonati a loro stessi. Con il cambio dell'amministrazione, venne a mancare anche l'interesse». E oggi? «Il problema è il mercato – dice l'esperto di orticoltura biologica –. Serve una struttura commerciale – ci si potrebbe appoggiare alla cooperativa trentina Sant'Orsola – e un forte investimento pluriennale dell'assessorato regionale all'Agricoltura per abbattere i costi nella prima fase».

Fragole d'inverno. Non c'è di che stupirsi. Da tempo ormai il delizioso frutto si trova sui banchi dei supermercati tutto l'anno. E sono sempre più coloro che invitano a riscoprire la stagionalità dei prodotti: per un motivo ecologico (consumare le cose prodotte localmente, e non quelle arrivate con le navi dall'altra parte dell'oceano) e per un motivo nutrizionale (la frutta raccolta molto tempo prima di essere consumata perde alcune caratteristiche, ed ha meno sapore).

Ma le fragole che si trovano sugli scaffali dei nostri punti vendita non arrivano necessariamente dall'estero. Anzi. L'Italia è tra i maggiori produttori al mondo. L'ormai quasi continua disponibilità di fragole fresche – da metà gennaio alla fine di dicembre – è garantita dallo sviluppo di nuove tecniche di coltivazione e varietà, sempre più selezionate, che hanno permesso di espandere la coltivazione in diverse aree, anche ad altitudini rilevanti. Come accade in Trentino-Alto Adige. Utilizzando sapientemente tutte le tecniche produttive (in terra, in serra, all'esterno, fuori suolo, con piante programmate...), tutte le latitudini e tutte le altitudini del Paese, si possono avere fragole di stagione tutto l'anno. E migliorando i meccanismi della distribuzione, probabilmente non ci sarà più bisogno di importare fragole fuori stagione. Ci sarà un'ampia scelta di fragole italiane in ogni mese dell'anno. E il Friuli-Venezia Giulia potrebbe giocare un ruolo non di secondo piano. A dirlo è Raffaele Testolin (nella foto a destra), direttore dell'Azienda agraria universitaria «Servadei» dell'Università di Udine, che, venerdì 22 febbraio, in collaborazione con Associazione Pro loco Faedis e Tipicamente friulano, ha organizzato un incontro tecnico sulla coltivazione della fragola e dei piccoli frutti, proponendo le esperienze di tecnici di fuori regione «nella speranza che qualche agricoltore friulano si appassioni a questa interessante coltura».

O meglio, torni ad appassionarsi. Perché «fino a una decina di anni fa, abbiamo avuto aziende che hanno fatto investimenti importanti, poi si sono ricomvertite e nel frattempo altre aziende, da Sauris a Lignano, hanno iniziato a produrre fragole – afferma Testolin –. Difficile dire quante ce ne sono e i quantitativi prodotti, ma è certo che la fragola è una coltura in forte espansione in Italia e in tutto il

mondo, e le prospettive per le fragole friulane sono buone». Il direttore della «Servadei» chiarisce: «C'è un periodo durante l'anno, penso ai mesi di luglio e di agosto, durante il quale nelle zone più calde è difficile produrre fragole (i frutti si deformano) e c'è una riduzione dell'offerta con conseguente aumento dei prezzi. Noi avremmo la possibilità, utilizzando le varietà adatte, di produrre durante l'estate, vendendo il prodotto direttamente, come è tradizione in Friuli, oppure a commercianti o a cooperative importanti come Sant'Orsola (organizzazione di oltre 1200 produttori agricoli, per lo più del Trentino, ma con alcuni soci anche in Veneto e in Calabria, specializzata nella produzione e commercializzazione di fragole, ciliegie tardive e piccoli frutti, con sede a Pergine Valsugana, oggi la principale realtà italiana del settore, ndr), disponibile ad acquistare i frutti. Gli stessi mercati delle zone balneari, Grado e Lignano, potrebbero essere un buon bacino di vendita».

La fragola estiva rappresenterebbe, dunque, una valida prospettiva di sviluppo economico in particolare per alcune aree della regione: quelle «di collina e di montagna», seguendo l'esempio della cooperativa Sant'Orsola, che produce fragole dai 600 ai 1200 metri, grazie a una «straordinaria programmazione, che permette di avere fragole in quantità molto costanti per quasi tutto l'anno». I prezzi per il mercato fresco sono tendenzialmente buoni, e in alcuni casi anche per l'industria di trasformazione. «La fragola è un prodotto che dà un discreto reddito. I prezzi di mercato negli ultimi 2/3 anni, pur non essendo elevatissimi, sono sufficienti per remunerare il produttore», spiega Testolin, che aggiunge: «Il Friuli-Venezia Giulia è una regione che produce mais e fa zootecnica. Eppure il mais ha una rendita di 1000 euro per ettaro, le piante da frutto hanno, invece, una rendita lorda dai 10 ai 20 mila euro per ettaro, quella di ortaggi e fiori è ancora più elevata. Vista la rendita del mais, un produt-

tore deve avere una grossa azienda per vivere di colture che danno così poco reddito». Meglio, dunque, guardare in altre direzioni. Certo, nulla si improvvisa. «La coltivazione della fragola richiede molta professionalità, una specializzazione e una conoscenza tecnica elevata, poiché va programmata e realizzata in modo appropriato a seconda dell'ambiente – da qui la necessità di scegliere bene le varietà –, della tecnica di coltivazione e del mercato di destinazione. Si lavora molto, ma con soddisfazione».

Specie autoctone non ce ne sono. «La fragola coltivata a frutto grosso è un incrocio realizzato in Francia qualche secolo fa tra una fragola sudamericana e una nordamericana. È, dunque, una coltura abbastanza recente». E in rapidissima evoluzione. «L'Italia è uno dei grandi costitutori di nuove varietà. Ogni anno se ne immettono sul mercato di nuove. La scelta delle piantine va fatta tenendo conto delle condizioni ambientali. Per iniziare, ci si può concentrare sulle varietà rustiche, che non si ammalano facilmente e richiedono pochi trattamenti».

Fondamentale sarà, però, nell'ottica di uno sviluppo del settore, «organizzare la vendita», sottolinea il direttore della «Servadei». «Si potrebbe fare vendita diretta per quantità non molto grandi o, poiché in questo momento non ci sono cooperative locali di frutta e verdura di dimensioni tali da garantire una remunerazione all'agricoltore, appoggiarsi alla cooperativa Sant'Orsola, che già in passato aveva manifestato il suo interesse ad acquistare fragole friulane e potrebbe gestire il servizio di raccolta e di vendita. Se la frutticoltura si svilupperà anche in questa regione, potremmo occuparci da soli anche della commercializzazione del prodotto, la parte più importante ai fini del reddito».



«Nei mesi di luglio e agosto, nelle zone più calde è difficile produrre fragole e c'è una riduzione dell'offerta con un aumento dei prezzi. In Friuli, utilizzando le varietà adatte, potremmo, invece, produrre anche durante l'estate, specie in collina e in montagna»

E non si dimentichino i piccoli frutti: un «interessante mercato di nicchia». L'azienda universitaria «Servadei» sta conducendo delle prove di coltivazione di lamponi, more di rovo, ribes, mirtilli, uva spina, con l'intento di far conoscere agli agricoltori interessati qualche varietà nuova, che si può coltivare senza grossi problemi». In particolare in montagna, anche perché «bastano piccole superfici: 500, 1000 metri coltivati a piccoli frutti possono integrare bene il reddito di una famiglia».

SERVIZI DI ERIKA ADAMI