



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI UDINE



FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo
delle agricolture tradizionali italiane.
Casi studio: Molise, Friuli Venezia Giulia

NATURA e BIODIVERSITÀ



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo
delle agricolture tradizionali italiane.
Casi studio: Molise, Friuli Venezia Giulia

Informazioni legali

L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA) e le persone che agiscono per suo conto non sono responsabili per l'uso che può essere fatto delle informazioni contenute in questa pubblicazione.

ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale

Via Vitaliano Brancati, 48 - 00144 Roma

www.isprambiente.gov.it

ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità n. 6/2014

ISBN 978-88-448-0670-5

Riproduzione autorizzata citando la fonte

Elaborazione grafica

ISPRA

Grafica di copertina Franco Iozzoli

Illustrazione di copertina Marcello Iozzoli

Coordinamento editoriale

Daria Mazzella

ISPRA - Settore Editoria

Impaginazione

Gabriele Piazzoli - ARPA (FC)

SETTEMBRE 2014

A cura di: Pietro Massimiliano BIANCO (ISPRA), Vanna FORCONI (ISPRA), Sergio GUIDI (ARPA Emilia Romagna)

Autori:

Fernando ALTERIO (agronomo, CB), Enos COSTANTINI (esperto di storia locale e divulgatore, UD), Paolo ERMACORA (Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali, Università di Udine), Michele FABRO (Orto botanico friulano, Amministrazione provinciale di Udine), Dante SILVESTRIN (Associazione Amatori Mele Antiche di Fanna, PN), Michele TANNO (Ass. Arca Sannita, CB), Giuliana TEJA (Ass. Amatori Mele Antiche, PN), Baldovino TOFFOLUTTI (Settore Tecnico-Scientifico, ARPA FVG), Pietro ZANDIGIACOMO (Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali, Università di Udine).

Revisione linguistica dei testi:

Vanna Forconi (ISPRA), Daniela Forconi (Ass. Coltiviamo)

Con la collaborazione

per il Molise di: Domenico DI NUNZIO, Patrik DI SANTO, Maurizio NARDOIA, Katia PAOLONI, associazione PATRIARCHI DELLA NATURA IN ITALIA, Aristide VITIELLO.

per il Friuli Venezia Giulia di: Giovanni ADDUCA, Claudia BASSI, Siegfried BERNKOPF, Paolo BORGHESE, Giorgio COMUZZO, Michele COREN, Arrigo DE MARCO, Francesco DEL ZAN, Enzo DONATO, Tarcisio DROSGHIG, Renato ECORETTI, Luigi FABRO, Nikita FAJT, Consorzio FIGO MORO di Caneva (PN), Enrico FILAFERRO, Renato FREZZA, Avellino GRAFFITTI, Moreno GREATTI, Maurizio GUZZINATI, Sandro MENEGON, Carlo MENON, Fabiano MICELI, Fabio MIOTTO, Renato MUZZATTI, Ruggero OSLER, Enrico PETERLUNGER, Luigino PIAZZA, Edi Mario PRESOTTIN, Roberto SBRUAZZO, Ennio SCARBOLO, Paolo SIMIOTTI, Giancarlo STASI, Marco STOCCO, Enrico STRAZZOLINI, Franco SULLI, Raffaele TESTOLIN, Jamil YOUSSEF.

Tutta la nostra gratitudine va agli agricoltori che hanno conservato le vecchie varietà del Molise:

Gina ABATE, Giovanni ALBANESE, Vincenzo BATTEZZATO, Giovanni CIARMELA, Gino CIAVATTA, Mario DI BIASE, Liberato DI CHIRO, Annunziata DI DOMENICO, Paolo DI LUZIO, Angelo DI MENNA, Gildo GIANNOTTI, Pasquale GIOIA, Vincenzo GUARDIAL-FIERA, Emilio MARINELLI, Guido MASCIOLI, Fabio MINOTTI, Giuseppe NARDOIA, Francesco PANUNTO, Pasquale PAOLUCCI, Gino PATETE, Giovanni PETRAROIA, Francesco RAMACIERI, Ascenzo RUTA, Giuseppe SFORZA, Cristina SPINA, Maria Pia VERDONE, Donato VERGALITO, Annamaria ZINNI.

La stessa gratitudine a quelli del Friuli Venezia Giulia:

Alfeo AGOSTI, Lorenzo BELTRAME, Mirella BERGHIGNAN, Elena CACITTI, Roberta CESCHIA, Pio CORVA, Pietro DARIO, Pierpaolo DELLA ROSSA, Augusto FABRO, Luigi FALESCHINI, Alessandro FERESIN, Carlo FERESIN, Tullio FIOR, Adelio FORNEZZA, Luigi GIACOMELLI, Lovisa GIANNINO, Vincenzo GIROLAMI, Duilio GON, Elda GONANO, Loris GRANZOTTI, Anna MARASSI, Giovanni MARMAI, Adriano MARZONA, Claudio MARZONA, Francesco MARZONA, Federica MOLFETTA, Pietro MOLFETTA, Luciana NOT, Uberto PECOL, Aldo PERESSIN, Edi

PERESSIN, Nereo PERESSON, Carlo PETRUSSI, Renato PIAZZA, Mauro PIERIGH, Maria PIVETTA, Claudio PIZZIN, Luca POGGETTI, Lorenzo PONTONUTTI, Mario RAGOGNA, Eleonora ROMANO, Luciano ROVEDO, Mauro SACCÙ, Gianmarco SARTOR, Eloisa SIRCH, Giovanni SIRCH, Luigi SOINI, Eliana SOLARI, Maria SPECOGNA, Floriana TERPIN, Adriano TONIZZO, Gianvittore VALENT, Ivano VALLAR, Marilena ZUCCHIA.

INDICE

Presentazione	6
Introduzione	7
1. Caso di studio: Molise	8
1.1 Cenni storici sulla frutticoltura del Molise (popoli e tradizioni)	10
1.2 Il paesaggio agrario e le tecniche colturali tradizionali	21
1.3 Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola	38
1.4 Normativa regionale	46
1.5 Alcuni frutti antichi rappresentativi del Molise	50
2. Caso di studio: Friuli Venezia Giulia	86
2.1 Cenni storici sulla frutticoltura friulana	88
2.2 Viticoltura e frutticoltura nel paesaggio agrario del Friuli	99
2.3 Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola	112
2.4 Normativa regionale	122
2.5 Caratterizzazione genotipica di cultivar di melo provenienti dal Friuli	124
2.6 Sidro di mele e di pere, nonché altri prodotti tradizionali friulani a base di frutta	128
2.7 Alcuni frutti antichi rappresentativi del Friuli Venezia Giulia	131
Glossario	166
Bibliografia citata	169
Sitografia	174

PRESENTAZIONE

L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), nel suo impegno nel promuovere la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità nel mondo vegetale e animale, è giunta alla quarta pubblicazione dei quaderni progettati per censire e codificare i frutti dimenticati e la biodiversità recuperata. Questa volta sono state prese in esame le regioni Friuli Venezia Giulia e Molise, due terre che sono caratterizzate l'una da uno sviluppo verso la produzione di vini di alta qualità quindi di vigneti particolari e altamente selezionati, e dato il clima nordico a ridosso delle Alpi, dalla produzione di mele di varie e peculiari qualità, spesso sconosciute al consumo di massa; l'altra regione posta a sud della penisola oltre che a vigneti altrettanto specifici e particolari, era famosa già nel periodo romano per la coltura degli olivi che troviamo antichi, addirittura millenari, e di conseguenza è nota per una produzione olearia molto buone e apprezzata.

Con la valutazione delle esperienze regionali più significative e concrete intendiamo contribuire a spiegare e a valorizzare il significato dell'evoluzione storica che le piante hanno subito per adattarsi all'ambiente e per evolversi verso l'ottimizzazione della produzione. Nei nostri tempi le esigenze dei mercati hanno reso queste specie scarsamente commerciabili perché non sempre corrispondenti alle esigenze dei mercati.

Sta diffondendosi sempre più, anche nell'opinione pubblica, e non solo tra gli addetti ai lavori l'esigenza di andare verso cibi più genuini, riprendere l'abitudine ai consumi stagionali, apprezzare non tanto l'apparenza e l'estetica dei frutti quanto il loro valore nutrizionale, le proprietà organolettiche e la loro capacità di sopravvivere senza tanto bisogno di fitofarmaci, concimi sintetici, e altre innovazioni che stanno snaturando le caratteristiche peculiari delle vecchie qualità sopravvissute grazie alla loro evoluzione e adattamento all'ambiente. Grande merito va riconosciuto anche agli agricoltori che hanno mantenuto, anche se spesso solo per produzione a uso personale, o per tradizione familiare, o solo come cultori appassionati della conservazione, queste vecchie varietà.

L'ISPRA intende rispondere con un impegno sempre più incisivo a promuovere le iniziative volte a sostenere questa nuova politica agricola promossa e sostenuta anche a livello non solo europeo, ma mondiale, iniziative nell'ambito della ricerca applicata, del monitoraggio e della informazione ambientale, fornendo il suo contributo per migliorare le azioni finalizzate alla conservazione della natura.

Emi Morroni
Direttore
del Dipartimento Difesa della Natura

INTRODUZIONE

L'ISPRA ha già pubblicato tre quaderni dedicati ai frutti antichi ed alla biodiversità recuperata; i testi analizzavano i casi di studio relativi alla Puglia, Emilia Romagna, Calabria e Trentino Alto Adige, Lombardia e Sicilia. Con la presente pubblicazione la nostra attenzione si rivolge ad altre due regioni italiane: Molise e Friuli Venezia Giulia. Il successo dei primi quaderni sta consentendo di trasformare delle semplici pubblicazioni in una collana organica e coerente con la quale sarà completato il quadro della situazione delle Regioni italiane.

Lo scopo fondamentale di tale collana è di far conoscere l'agrobiodiversità legata al territorio, alle attività umane, al loro impatto sulla natura, tutti fattori che hanno inciso su un preciso processo evolutivo. Inoltre dobbiamo sottolineare l'urgenza di questo lavoro di informazione perché questo tipo di biodiversità è a rischio in quanto legata ad aziende agricole tradizionali che hanno un futuro davvero incerto. Fino a quando resisteranno gli agricoltori anziani anche i frutti antichi potranno sopravvivere, ma quando loro non ci saranno più questa ricchezza andrà perduta e con il germoplasma si perderà anche la memoria, cioè quel capitale di esperienze, di manualità, di tradizioni alimentari risultato da anni di lavoro.

L'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha proclamato il 2014 Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare (*International Year of Family Farming*) per porre in risalto l'enorme potenziale degli agricoltori a livello familiare nella lotta alla fame e per la preservazione delle risorse naturali.

La FAO, nel suo secondo Rapporto sullo Stato delle Risorse fitogenetiche mondiali per l'alimentazione e l'agricoltura, ha lanciato proprio il messaggio "Biodiversità agricola: o la si usa o la si perde". "Incrementare l'impiego sostenibile della diversità delle piante potrebbe essere la chiave per affrontare le minacce alle risorse genetiche in agricoltura", ha detto Jacques Diouf "con lo sconvolgimento che il cambiamento climatico sta apportando ai cicli produttivi in molte parti del mondo, specialmente nei paesi in via di sviluppo, le informazioni genetiche contenute in certe varietà di colture saranno cruciali per lo sviluppo di nuove varietà resistenti al caldo, alle infestazioni, alla salinità ed alle malattie, a crescita veloce e con alta resa".

Anche le Direttive e i Regolamenti europei (Direttiva 91/414/CEE, Direttiva 2009/128/CE, Reg. CE n. 1107/2009, PAC 2014/2020) mirano a garantire la massima diffusione di cultivar locali di specie eduli resistenti alle patologie, all'aridità e in grado di crescere su suoli svantaggiati. Tale diffusione permetterà di limitare l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti favorendo l'ecocompatibilità delle attività agricole con particolare riferimento ai Siti di Interesse Comunitario e alle altre aree protette che, in quest'ottica, potrebbero essere individuati come laboratori sperimentali viventi.

*Pietro Bianco, Vanna Forconi – ISPRA
Sergio Guidi – ARPA Emilia Romagna*

1. CASO DI STUDIO: MOLISE

PRESENTAZIONE

Nel corso dei millenni, dall'epoca dei Sanniti ad oggi, il paesaggio naturale Molisano è mutato ciclicamente col variare dell'economia agricola locale. Le attività antropiche, agrarie e silvipastorali, hanno lasciato la loro impronta indelebile, connotando un territorio diverso da quello che avremmo potuto analizzare ai tempi ante Cristo. Il susseguirsi delle diverse tecniche agronomiche contestualizzate al periodo storico di riferimento, hanno fatto sì che il territorio Molisano sia divenuto oggi un modello da prendere in esame in cui è possibile ritrovare testimonianze storiche delle società e civiltà che si sono avvicendate sul suo territorio, potendo così ripercorrere in una sorta di viaggio nel tempo la cultura contadina Molisana. Il viaggio nella Regione Molise partendo dall'area costiera adriatica, passando per la valle fluviale del Biferno, incorniciata dalle splendide colline, fino a giungere ai monti del Matese, vanta una innegabile ricchezza di ambienti pedoclimatici, atti ad accogliere le colture più disparate. Il territorio risulta così vocato all'orticoltura, alla viticoltura, all'olivicoltura, alla frutticoltura, alle colture erbacee e alle foraggere, disegnando un paesaggio caratterizzato da una policromia di essenze vegetali che lo rendono meraviglioso agli occhi dell'osservatore.

Il patrimonio storico delle attività agricole e silvipastorali condotte nel corso dei millenni in Molise, vanta una notevole e prestigiosa tradizione, che purtroppo si sta perdendo a causa dello spopolamento delle aree rurali e dell'abbandono delle attività legate al capitale "terra". L'encomiabile lavoro di recupero svolto dal Dott. Michele Tanno e dall'Associazione Arca Sannita ha permesso la riscoperta e valorizzazione di semi, frutti e piante in via di estinzione, salvaguardando una biodiversità fondamentale, che potrà restituire al nostro territorio un valore aggiunto e costituire nel turismo rurale un'eccellenza, un punto di forza ed una straordinaria ricchezza culturale.

Recuperare e valorizzare antiche colture autoctone è come recuperare e valorizzare le proprie radici, il proprio discendere da una stirpe ormai lontana, ma non estinta. Conservare il legame con la propria terra significa anche questo, svolgere un lavoro altamente professionale per combattere l'erosione genetica a cui anche l'agricoltura è sottoposta. Un atto d'amore profondo quello di ricercare e raccogliere il germoplasma frutticolo e viticolo dell'agricoltura tradizionale molisana, per preservare in modo diretto la biodiversità di cui il Molise è stato prezioso serbatoio per millenni. L'attività di ricognizione e recupero delle varietà antiche presuppone una conoscenza puntuale, precisa e specifica del patrimonio varietale attualmente messo a coltura. Parallelamente ad esso, costituisce requisito fondamentale, la conoscenza delle varietà ormai in disuso, che possono invece costituire un capitale naturale unico ed esclusivo da recuperare.

Anche a livello normativo, la Regione Molise, riconosce l'importanza delle attività di ricerca svolte come completamento della memoria storico-agricola del nostro territorio, finalizzando così le politiche agricole regionali anche alla valorizzazione e al recupero della biodiversità, alla conservazione delle risorse paesaggistiche ed ambientali, alla salvaguardia del patrimonio genetico e alla valorizzazione delle aree rurali. In quest'ottica la cooperazione fra Regione Molise, Associazione Arca Sannita ed i vari attori locali, con L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, costituisce un eccellente circuito di professionalità e conoscenze

destinate a perseguire tali scopi. Questo lavoro rafforza l'intento di tutte le parti coinvolte nel processo descritto e ne garantisce la qualità del risultato. Rappresenta altresì l'inizio di un percorso in cui incanalare le risorse economiche e socio-culturali a sostegno delle energie positive di amministratori, ricercatori, agricoltori al fine di consegnare alle future generazioni un patrimonio naturale antico e moderno.

Un ringraziamento particolare va all' Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale, all'Associazione Arca Sannita, ma soprattutto all'amico Michele Tanno che con tenacia e passione ha consentito di recuperare la memoria storica della civiltà rurale del nostro Molise.

Domenico Di Nunzio
Consigliere Regionale con delega al Turismo

1.1 Cenni storici della frutticoltura del Molise

Michele Tanno

Frutti nei Campi chiusi

Le prime tribù insediatesi nell'area corrispondente all'attuale Molise, avendo vissuto in un territorio confinato, aspro e montuoso, hanno fatto uso di bacche e drupe selvatiche che la natura offriva loro, quali mele, pere, sorbe, ciliegie, prugne, corniole, more, fragole e altri frutti spontanei di sottobosco.

Con l'adozione dell'agricoltura e della pastorizia nell'antico Sannio - avvenuta secondo Grame Barker tra il 4.500 e il 4.000 a.C. - gli indigeni hanno cominciato a trapiantare nei villaggi tribali alberi e arbusti fruttiferi più adatti e disponibili.

I Sanniti, primi popoli organizzati che hanno abitato stabilmente queste zone, nell'ambito delle pertinenze di ciascuna stirpe, hanno messo a coltura ai margini dei campi coltivati a cereali e legumi, piante da frutto rinvenute sul posto o introdotte dalla vicina Magna Grecia come la vite, il fico e l'olivo.

Dopo la conquista romana del Sannio, i nuovi padroni hanno esteso nelle loro ville rustiche, tra le altre colture, le piante di albicocco, ciliegio acido e dolce, pesco, noce, nocciolo, mandorlo, gelso e castagno oltre alle nuove varietà di melo e pero provenienti dal Mediterraneo.

A seguito della caduta dell'Impero Romano e delle successive invasioni barbariche, la frutticoltura, così come la viticoltura e l'olivicoltura, si ridusse alle peggiori condizioni dei tempi antichi: boschi, sterpaglie, pascoli e acquitrini riconquistarono terreno prendendo il sopravvento dappertutto.



Frutti tra i ruderi di Altilia (M. Tanno)



Pascolo sotto i frutti (M. Tanno)

Fu solo dopo la rinascita degli ordini religiosi, tutori e conservatori della cultura classica, se molte specie e varietà migliorate e moltiplicate dai vari estimatori del passato, poterono essere salvate dalle rovine, dall'abbandono e dal rischio dell'estinzione sulla faccia della terra. Le piante, grazie al loro impegno, si recuperarono e si custodirono in buona parte nel chiuso degli orti e dei giardini dei conventi e delle badie, sotto le attente cure dei frati benedettini.

I deliziosi pomi iniziarono così a prosperare all'interno delle mura e nei pressi dell'abbazia di S. Vincenzo e in altri conventi del Contado di Molise al riparo dai ladroni e dagli avventurieri che scorrevano liberamente e sinistramente per le campagne. Sull'esempio monastico anche i feudatari del posto introdussero e coltivarono, per uso proprio e a beneficio di tutti gli ospiti che frequentavano le loro corti, piante di melo, pero e altre specie all'interno di giardini e orti recintati. Successivamente, dietro il placet dell'utile signore, alcuni coloni particolari poterono

piantare e custodire alberi da frutta, viti e olivi in piccoli appezzamenti o orti tenuti a ridosso del castello feudale. La messa a dimora di queste piante era, pertanto, riservata solo ad alcuni naturali vassalli, che potevano beneficiare di lotti concessi in colonia dal signorotto locale, unico possessore o usufruttuario di tutte le terre feudali e burgensatiche. Le parcelle di suolo saldo, accordate in enfiteusi ai contadini secondo unità agrarie locali (moggi, tomoli) dietro corresponsione di terraggi, censi in denaro o in natura, servigi o servitù, erano coltivate in posti confinati e distinti, situati nei pressi o in località poco distanti e bene in vista dal borgo fortificato. Questo accostamento e accorpamento delle coltivazioni in ambiti ristretti e adiacenti all'abitato consentiva di effettuare una sorveglianza più attenta e reciproca dei coloni e scagionare o limitare così i danni alle piante provocati dagli animali al libero pascolo (dammaje) e i furti dei frutti dovuti ai vagabondi e ladruncoli che scorrazzavano per i contadi e per i campi.

Si sviluppò così una piccola economia agricola di tipo curtense, organizzata cioè a campi riuniti e difesi, all'interno di una fascia perimetrale di protezione - conosciuta con il nome di cortina - che dominò il paesaggio agrario molisano e sannita intorno al fortilizio inerpicato e inaccessibile del dominatore del luogo.

Tale sistema di coltivazione, detto della Piantata a campi chiusi perché difesa da mura o da altre strutture solide invalicabili, nel Contado di Molise, si conservò più o meno inalterato fino alla seconda metà del Settecento.

Frutti nei Campi aperti

Dopo la grave carestia che colpì il Contado e le altre Province del Regno di Napoli nel 1764 si operò dappertutto un intenso e disordinato disboscamento alla conquista di spazi da destinare soprattutto alla coltivazione del grano.

L'abate di Ripalimosani, Francesco Longano, nel suo Viaggio per lo Condato di Molise, riporta a questo proposito che "questa provincia, prima dell'anno '64 del secolo che corre, aveva vastissimi e foltissimi boschi di querce, fargne e cerri, per cui il bestiame tanto grosso quanto minuto fioriva. Ma il disgraziato anno fu quello di una rivoluzione agraria e pastorale. Perocché invasati i coloni d'un entusiasmo massimo di coltivare per assicurare la sussistenza di loro stessi e delle loro famiglie, che in quell'anno era marcata, si diedero a coltivare vastità grandi di territorio e, sul falso supposto che quanto più terreno coltivavano maggiori sarebbero state le raccolte del grano, grano d'Indie e legumi, si diedero a devastare boschi e boscaglie e venne così meno da una parte la pastorale e dall'altra l'agricoltura. Venne meno la pastorale che mancò il pascolo. Mancò l'agricoltura perché i coloni col coltivare il doppio di territorio lo coltivavano male". Tra le nuove colture destinate ai campi aperti di vite e gelso - ma pur sempre recintate da fratte o cannicciate, onde impedire il danno degli animali vaganti e nascondere i desiderosi pomi alla mano furtiva del passante - iniziarono anche a piantarsi, in forma sporadica e promiscua, olivi e alberi da frutto nostrani, soprattutto melo e pero, e alcune specie esotiche come fichi, peschi, albicocchi, susini e altre.

Si sviluppò così quel sistema tipico delle nostre parti che possiamo definire della Piantata mista in cui cioè la coltura principale a vigneto era consociata a filari di olivi nella parte interna e a piante da frutto nei bordi o negli angoli esterni. Questo sistema misto consentiva ai poveri coltivatori di utilizzare al massimo l'appezzamento concesso in colonia perpetua, in senso orizzontale (con le viti) e verticale (con gli olivi e frutti). Inoltre, alla fine del ciclo produttivo della vite (che era più corto), restava l'oliveto al centro e il frutteto a delimitare il campo che i coloni continuavano a coltivare e utilizzare per i proprie necessità e per il piccolo commercio locale. Alla rinascita della frutticoltura - e dell'agricoltura in generale nel Molise - diedero un

sostanziale contributo i sacerdoti di diverse comunità parrocchiali che, spronati dalle re e dal popolo affamato, impartivano solennemente dall'alto del pulpito, non solo la morale cattolica, ma lezioni e consigli di agricoltura tecnico-pratica.



Piante fruttifere sparse nelle zone interne (M. Tanno)

L'abate Giuseppe Maria Galanti ricorda l'esempio praticato dal sacerdote don Damiano Petrone di Montagano, "ignorante ma di buon senso". Galanti, visitando i tenimenti di Montagano durante il viaggio compiuto nel Molise nell'autunno del 1779, ebbe a dire: "Quando io vi giunsi trovai il paese tutto coperto di alberi e di frutti, e di un genere il più squisito. Io ne restai sorpreso, e fui istruito che di beneficio così singolari per questo paese è stata opera di un arciprete chiamato Damiano Petrone. Egli non dava altra penitenza ai peccatori, che di piantare un numero determinato di certi alberi nei fondi loro propri e, quando non ne avessero, negli altrui; e le piantagioni erano in proporzione del numero e quantità dei peccati".

Lo stesso Galanti, descrivendo lo stato delle piantagioni di buona parte del territorio molisano di quel tempo, forse in un'annata agricola particolarmente favorevole, si esprime così: "I frutti d'ogni specie vi si veggono in una quantità prodigiosa e senza alcuna coltura. In questo passato autunno gli alberi n'erano così carichi, che la maggior parte de' rami, non potendone sopportare il peso, si vedono rotti. Mi pareva vedere il bel paese dell'Indie orientali, descritto da' viaggiatori, ove simili fenomeni sono frequenti. I frutti del Contado di Molise sono non solo belli e delicati, ma ancora durevoli, e se ne fa un poco di commercio nella Puglia in tempo d'inverno".

Pomarii nell'Ottocento

Dopo l'eversione della feudalità e il conseguente accesso della popolazione agricola alla proprietà terriera, specialmente della nascente borghesia rurale, la diffusione degli alberi da frutto, promossa dalla nuova Provincia di Molise nel decennio di dominazione francese (1806-1815), si afferma quasi dappertutto.

L'Intendente Biase Zurlo, richiese e ottenne dal segretario della Società di Agricoltura Raffaele Pepe la lista delle specie e varietà di piante da frutto mancanti nel territorio molisano. Le nuove tipologie ricevute vennero distribuite ai proprietari terrieri interessati o utilizzate dagli agronomi locali per le prove di campo. Inizia così un rinnovato e decisivo impulso alla piantagione di nuovi modelli di pometi dietro l'esempio di questi pionieri e cultori di agraria.



Passeggiata in carrozza intorno a Campobasso (Archivio privato P. Colesanti, 1901)

Lo storico molisano Renato Lalli cita a questo proposito diversi amatori, tra cui il sacerdote Nicola Filacchione di Salcito che "si distingue per un pomario scelto e bene assortito con 53 varietà di pere, 14 di mele, 10 di susine ed altra frutta"; Serafino Chiarulli di Ferrazzano che "ha nel suo pomario 38 qualità di pere, 15 di mele"; Giuseppe Spina di Colledanchise che "coltiva 41 qualità di pere, 19 di mele, 5 ciliegie e 15 di uve" oltre ad alcuni proprietari di Campobasso come i Salottolo, i Sipio e i Mazzarotta; di Busso come Francesco Martelli e di Salcito come Domenico Lalli che "dispongono pure di diverse varietà di frutta". Un notevole sostegno all'ammmodernamento e alla diffusione delle pratiche agricole in questo periodo fu dato ancora una volta dai ministri del culto attraverso il "verbo e la penna".

Nella prima metà dell'Ottocento il parroco di Ripalimosani, Paolo Nicola Giampaolo, scrisse e pubblicò alcuni volumi sull'argomento come *Catechismo Agrario* (1808), *Lezioni di Agricoltura* (1819) e *Memorie per ristabilire l'agricoltura degli alberi nella Terra di Ripalimosani in Contado di Molise* (1822).

Più tardi (1853) anche il sacerdote di Sepino, Luigi Mucci, si dedicò alle prediche rustiche che rese pubbliche nel testo *Discorsi agrari-parrocchiali*.

Lo sviluppo della frutticoltura raggiunse il massimo livello, favorito anche dalle buone richieste di mercato nelle Province limitrofe del Regno delle Due Sicilie, intorno alla metà dell'Ottocento.

Successivamente, con le disastrose epidemie che colpirono i vigneti molisani e di tutte le zone viticole del mondo (*oidio* prima e *peronospora* dopo), queste colture subirono un forte ridimensionamento o furono addirittura abbandonate anche a causa dell'emigrazione delle masse contadine avvenuta nel ventennio dopo l'Unità d'Italia, e i filari di pometi, vincolati strettamente alle vigne, subirono la stessa sorte. Rimasero comunque gli olivi, meno bisognosi di cure, che continuarono a essere utilizzati dai possessori dei campi all'interno dei quali formavano piccole "macchie verdi" in mezzo a tanto squallore di vigneti distrutti. Presto però, con l'impiego dello zolfo e del rame, le malattie poterono essere curate e le vigne ritornarono a far bella mostra di sé tra gli olivi e i frutti.

Prima di tali disastrosi eventi, il canonico Giampaolo ci fornisce una precisa descrizione dello stato di coltivazione e delle varietà coltivate nella Provincia di Molise nel 1820. "Tra noi" - egli afferma - "non si coltivano, e non si conoscono tante varietà, perché il gusto della giardinaria, non è a quel raffinamento al quale è portato in Francia, in Inghilterra e altrove; e quantunque non mancano gli amatori, che s'impegnano di accrescere in ogni giorno le ricchezze de' loro pomieri, siamo ancora lontani dal generalizzare queste specie di ricchezze. Ciascun arbore, ciascuna pianta ama un terreno particolare, un clima proprio, in cui riceve quel grado di nutrimento e di calore, che gli conviene. Oltre di questa linea, l'arbore non è egualmente vigoroso, egualmente produttivo. Non cerchiam dunque di moltiplicare il numero delle spezie, ma piuttosto volgiam l'attenzione a migliorare quelle che l'esperienza ha mostrato nella nostra contrada di migliore riuscita".

Descrivendo le pomifere, egli riporta: "Le spezie o varietà delle mele pareggian quasi quelle delle pere. Si distinguono anche in estive, autunnali, e vernili secondo l'epoca della loro maturità; ma le varietà estive sono ben poche, e non se ne contano che due o tre".

Filari e piccoli frutteti nel Novecento

Il sistema di coltivazione all'inizio del nuovo secolo rimaneva, con l'eccezione di pochi amatori, sostanzialmente quello praticato nell'Ottocento.



Viale alberato di frutti a Cercemaggiore (M. Tanno)

Nei primi anni del nuovo secolo, in una relazione scritta da G. Josa, rileviamo: "Non vi è angolo si può dire del Molise, dal piano all'altezza di 700-800 metri sul mare, dove non si incontrino piante da frutto, ora consociate alla vigna, ora alle colture erbacee ordinarie, ora, assai raramente, in frutteti specializzati. La frutticoltura però è sotto tutti i rispetti trascurata e lontana da ogni progresso. Nessuna conoscenza si ha infatti delle pratiche moderne di educazione delle piante, potatura, concimazione, lotta contro i nemici e i parassiti; nessuna cura si mette nell'impiantare, nella scelta del soggetto e nell'esecuzione dell'innesto. Le varietà locali di pere e di mele specialmente non mancano di pregi, ma sono coltivate senza alcuna distinzione per le loro esigenze e senza riguardi per il commercio. E' generale poi l'avversione ad introdurre le buone varietà di

nessun merito, mostrando la passione del dilettante anziché l'indirizzo e le idee precise e pratiche del frutticoltore.

Intanto la coltivazione degli alberi da frutto, del pero e del melo soprattutto, è destinata nel Molise a raccogliere e meglio utilizzare in avvenire le energie ora dedicate alla coltivazione della vite.

Quest'ultima, vinta ormai dalle cause nemiche, impotente a lottare, senza il lavoro di cui disponeva una volta, senza il favore del clima, la perfezione della coltura, il progresso enologico, col costo di produzione di vini pugliesi, dovrà lasciare ben presto le nostre colline, per essere sostituita dalla frutticoltura da campo, il tipo cioè più pratico e più adatto per noi di coltivazione dei fruttiferi, consociata alla colture erbacee ordinarie.

Le condizioni favorevoli di clima e di terreno, i trasporti relativamente facili, poi che tre linee ferroviarie percorrono la provincia di Campobasso in tutti i sensi e la uniscono a Napoli, a Roma e per Termoli alle regioni settentrionali e alla Puglia, le poche cure che richiede la frutticoltura esercitata in aperta campagna, debbono convincere tutti della convenienza di diffondere gli alberi da frutta e di aprire al Molise colla coltivazione razionale di essi una importante e sicura sorgente di ricchezza". Nel primo ventennio del Novecento, soprattutto sotto l'azione incessante della Cattedra Ambulante che sprona gli agricoltori con concorsi a premi e mostre pomologiche, la coltura familiare dei frutti prende sempre più piede ai margini dei campi e lungo le strade poderali interessando una buona parte del nostro territorio. Con l'avvento del fascismo questa crescita, però, si arresta o viene confinata in piccoli ambiti perché la politica agricola regionale e nazionale, volta a soddisfare il pressante fabbisogno alimentare della popolazione, si orienta verso il grano, le foraggere, la bonifica delle terre paludose e la ricostruzione dei vigneti distrutti dalla fillossera. Alcuni esempi di sperimentazione e d'introduzione di varietà frutticole, come quelli di Gambatesa e altri nei comprensori bonificati della Piana di Venafro, non mancano, ma con pochi risultati concreti.

Dopo il secondo conflitto mondiale, la politica dell'agricoltura molisana dà priorità alle colture cerealicole e all'allevamento di bestiame e, pertanto, le piante da frutto rimangono relegate in spazi circoscritti e finalizzati agli usi di casa o destinati ai piccoli mercati locali.

Dopo la riforma agraria e la messa in opera della rete irrigua nelle aree risanate e appoderate del basso Molise e della Piana di Venafro, sotto la spinta di contributi finanziari regionali, cominciano a svilupparsi colture ortofrutticole e viticole intensive: è l'inizio della industrializzazione della nostra agricoltura.

Nei nuovi impianti specializzati realizzati è il pesco (specialmente alcune varietà di percoche) a dominare soprattutto nella fascia costiera del litorale adriatico (Campomarino, Termoli, Montenero di Bisaccia) e in parte nei terreni pianeggianti irrigui dell'agro di Venafro, Sesto Campano e Monteroduni.

La coltura raggiunge la sua massima espansione nei primi anni Novanta con una superficie totale intorno ai 1000 ettari di cui 880 in prov. di Campobasso e 120 in quella d'Isernia.

La produzione raggiunge e supera in alcuni anni 130 mila quintali di pesche in buona parte commercializzata da una cooperativa di Guglionesi.

La coltura del susino, sviluppata negli anni Settanta e localizzata soprattutto nelle colline di Montenero di Bisaccia e Guglionesi, arriva e supera 200 ettari. Poi, con la crisi di mercato del prodotto fresco e la mancanza d'impianti di essiccamento sul posto, regredisce. L'albicocco, dopo un inizio promettente, segue un andamento altalenante dovuto alle vicende di mercato. Essa è localizzata in prevalenza nei terreni collinari, asciutti e irrigui, di Larino e San Martino in Pensilis.

La superficie coltivata si è mantenuta intorno ai 130 ettari con una produzione media di 15 mila quintali.

Gli impianti di kiwi, sorti nel 1982 e coltivati fino al 1992 per complessivi 31 ettari a Campomarino, Portocannone Termoli e Venafro, pur dimostrandosi validi per qualità e quantità, poiché messi a dimora tardi e in tempi di sovrapproduzione, subiscono l'inevitabile crisi commerciale.



Peri rimasti in contrada Cascapere di Sant'Angelo Limoseno (M. Tanno)

Il melo e il pero, non beneficiando dei finanziamenti regionali, rimangono relegati nella piana di Venafro o abbandonati in altre aree interne come piante sporadiche e promiscue. Nei riguardi della frutta secca (noce, mandorlo e nocciolo) è stato fatto qualche tentativo d'impianto, ma con scarsi risultati.

Il nocciolo era un tempo coltivato sulle colline in modo sparso soprattutto in provincia d'Isernia e, in particolare nell'agro di S. Pietro Avellana, di cui ne porta il nome.

Negli anni Sessanta, l'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, con vari incentivi promosse in diverse zone la coltivazione e l'introduzione di varietà a guscio tondo adatte per l'industria. Ma, in assenza di un'adeguata sperimentazione, tutte le piantagioni fallirono per scarsa allegazione dei frutti.

Il mandorlo, pur adattandosi molto bene alle zone collinari non irrigue del retroterra adriatico e delle coste più soleggiate dei versanti interni, non raggiunse quasi mai quella diffusione che merita. Negli anni Ottanta si realizzarono alcuni impianti con varietà a fioritura tardiva per scongiurare il rischio di brinate primaverili e, sebbene le prove eseguite si dimostrassero valide, la coltura non prese piede a causa della forte concorrenza delle importazioni delle mandorle californiane.

Il noce ha avuto più successo, non tanto per la produzione di frutti, ma per il legno. Esso, incentivato da contributi europei diretti allo sviluppo dell'agricoltura sostenibile ed estensibile, si diffuse rapidamente nei terreni collinari anche marginali o lasciati incolti. In generale la frutticoltura specializzata molisana, pur avendo le condizioni ambientali e agronomiche per garantire una migliore qualità e bontà della produzione, ha evidenziato, soprattutto a livello mercantile e promozionale, segni di debolezza e d'improvvisazione rispetto alla solida ed efficiente organizzazione nazionale e mondiale del comparto. Il settore, anche se ha avuto un periodo di crescita produttiva e una cooperativa di conferimento alle spalle, ha scontato sempre un ritardo nell'adeguarsi alle esigenze commerciali ed è stato, di conseguenza, sempre alla mercé del mercato più organizzato delle altre regioni.

Riscoperta dei frutti tradizionali

Attualmente, l'abbandono di buona parte delle aziende familiari, specialmente delle aree interne e montane, ha determinato la scomparsa di varietà vegetali e razze animali locali che hanno costituito un patrimonio storico, culturale, genetico ed economico di straordinario valore. Nel giro di una sola generazione, questo retaggio tramandatoci dai nostri diligenti contadini e cultori di agricoltura, in nome di uno sfrenato consumismo e distorto senso di modernità, è venuto meno. Si è spezzato così quel vincolo antico che ha legato specie e varietà locali al clima e terreno, alle stagioni e tradizioni, alla memoria e natura di un popolo o di un territorio. L'industria alimentare e sementiera, diventata multinazionale, ha imposto le sue leggi offrendo frutta standardizzata fondata su poche varietà internazionali di forma sempre più grossa e perfetta e di aspetto artificialmente più colorito e lucido - ma di sapore scialbo e anonimo - che hanno riempito e abbellito ogni banco di mercati e supermercati ortofrutticoli del mondo.

Nei tempi odierni, però, il sistema globale del mercato agricolo, e frutticolo in particolare, mostra segni evidenti di "appiattimento" e di "stanchezza" nei consumatori e la riscoperta e rivalutazione di antiche qualità e tipologie di frutti del territorio può e deve avere nuova vitalità e diverse funzioni. Oltre al valore immediato economico, paesaggistico e storico, il recupero della diversità biologica costituisce una preziosa riserva di geni da utilizzare nei programmi di miglioramento frutticolo presenti e futuri per "rinsanguare" e conferire alle varietà attuali caratteristiche organolettiche (sapori, profumi e peculiarità biologiche) e di resistenza ad avversità climatiche e patologiche.

Le specie autoctone, per la loro rusticità e tipicità, hanno a livello locale buone possibilità di sviluppo e integrazione al reddito aziendale se inserite in ambiti territoriali (terreni marginali e degradati) e in comparti economici particolari (mercatini locali, ristorazione tradizionale e agrituristica).

Allo scopo di promuovere uno studio preliminare sul patrimonio pomologico molisano, lo scrivente, fin dal 1984 presentò all'Assessorato Regionale all'Agricoltura un progetto di recupero degli antichi meli e peri ancora presenti sul territorio, già allora in abbandono e in pericolo di distruzione.

La proposta, d'interesse generale e di modica spesa, era finalizzata anche alla costituzione di un vivaio di specie e varietà locali - allora mancante nel Molise - ma non fu ritenuta degna di considerazione: i tempi, forse, non erano maturi per comprenderla. Dopo quattro anni d'attesa fu eseguita un'indagine di massima sul territorio tesa a individuare alcune piante antiche di meli e di peri meritevoli di essere salvate. Il materiale rinvenuto e prelevato fu innestato e piantato in otto campi dimostrativi dislocati presso altrettante aziende agricole del Molise centrale.

Uno di questi, formato da diverse varietà di meli nostrani (Limoncella, Zitella, Tinella, Gelata, Rosa, Favorita, Genovese e Dura) fu realizzato presso un terreno incolto e in buona parte scosceso di San Biase, a quota 850 m/s.l.m. Il successo dell'iniziativa fu immediato, anche se alcuni campi dimostrativi non fornirono risultati apprezzabili per mancanza d'assistenza tecnica o noncuranza degli agricoltori. Le prove ben riuscite suscitarono grande interesse tra i vari agricoltori e non. Dietro questo esito positivo fu estesa la coltivazione dei meli sul fondo fino a raggiungere una superficie coltivata di otto ettari convertiti e condotti

In seguito l'azienda fu trasformata in agriturismo e fattoria didattica, accogliendo sempre più numerose e interessate scolaresche e gruppi amatoriali per visite e partecipazioni alle giornate culturali, agli incontri divulgativi e alle degustazione di mele e altri prodotti tipici e biologici. Dopo questo valido esempio cominciò a diffondersi in buona parte del Molise la pratica della coltivazione biologica, la cultura dell'ospitalità rurale e la ricerca della qualità della vita e della salubrità dei nostri cibi e del nostro ambiente.



Meleto a "gira poggio" realizzato a San Biase (M.Tanno)

Mela Limoncella del Molise: simbolo della Croce

Michele Tanno

La Limoncella è la mela più caratteristica e radicata nel Molise.

Essa può ritenersi indigena del posto in quanto è presente fin dall'epoca storica sannitica ed è stata diffusa e utilizzata da queste tribù in tutte le zone conquistate, cosicché l'area di estensione tradizionale di questa varietà ha corrisposto per secoli con il territorio di massima occupazione delle diverse stirpi di tali popolazioni (Molise e zone limitrofe dell'Abruzzo, della Campania e del Lazio).

Nell'Alto Medioevo e durante il Rinascimento era conosciuta con il nome di Pomo di Gerusalemme per la disposizione del grappolo e, spesso, delle logge seminali a forma di croce che i pellegrini diretti alla Terra Santa, di passaggio lungo i tratturi, raccoglievano per nutrirsi.

La mela Limoncella è citata da diversi storici e studiosi molisani (G.M. Galanti, P.N. Giampaolo, A. Di Tullio, G. Josa) a partire dalla fine del Settecento in poi.

Nella prima metà dell'Ottocento prese il nome di Limongella e, verso la fine, di Limoncella per la somiglianza alla forma e al colore del limone e per il sapore citrino che richiama questo agrume. In molte località molisane è denominata anche melangella, melongino o in altri modi, a motivo della sua piccolezza e della similitudine ad un minuto melone giallo.

Nel corso dei secoli passati, si sono differenziati diversi ecotipi, pertanto oggi, più che trovarsi di fronte a una cultivar ben identificata, è presente nel territorio una varietà-popolazione.

Agli inizi degli anni Sessanta dello scorso secolo la produzione complessiva di questa varietà raggiungeva 300 mila quintali così ripartiti: Abruzzo e Molise 46%, Campania 20,4%, Sicilia 19,8%, Basilicata 5,6%, Calabria 3,8%, Puglia 1,6%, Lazio 0,7%, Umbria 0,6% e Marche 0,6%.

Nel 1962 la Provincia di Campobasso (ora Regione Molise) forniva da sola 102 mila quintali di Limoncella e cioè il 34,2 % del ricavato di tutte le regioni centro meridionali.

La produzione molisana, proveniente da coltivazione promiscua o da filari sparsi, era destinata soprattutto all'autoconsumo tuttavia, una certa quota - peraltro non determinabile - alimentava una discreta corrente mercantile interna e verso le regioni limitrofe (Puglia e Campania).

Il periodo di raccolta cade, a seconda dell'altitudine e dell'esposizione, dalla prima alla terza decade di ottobre. La maturazione inizia circa un mese dopo, raggiungendo l'ottimo in dicembre-gennaio. I frutti sono molto serbevoli anche in locali non refrigerati, purché freschi ed asciutti. Era la "Mela di Natale" per eccellenza perché non mancava mai sulla tavola molisana, dei ricchi e dei poveri, nelle feste della nascita del Bambino Gesù.



Grappolo Limoncella a croce (M. Tanno)



Caselle seminali a croce di Limoncella (M. Tanno)

Mela Zitella del Molise: il volto genuino di una donna

Michele Tanno

Questa antica cultivar era presente e conosciuta soprattutto in alcune regioni meridionali ove fino all'ultimo conflitto mondiale, aveva raggiunto una produzione totale di poco superiore a 30 mila quintali. Più della metà del raccolto (54,1%) era concentrato in Abruzzo e Molise. Nel Molise l'area tradizionale di diffusione comprendeva soprattutto la prima fascia collinare e pedemontana dell'entroterra adriatico.

Era diffusa maggiormente nei comuni di Palata, Guardialfiera, Casacalenda, Bonefro, Montelongo, San Giuliano di Puglia, Pietracatella, Gambatesa, Riccia, Mirabello, Oratino e territori limitrofi in frutteti familiari o consociata a vite e altre colture. A partire dai primi anni Cinquanta del secolo scorso il numero di piante è calato fino a ridursi a pochi esemplari ancora esistenti qua e là nei giardini o negli orti di casa.

Il suo nome sembrerebbe derivare dall'usanza passata di alcune donne molisane nubili che, allo scopo benaugurante di profumare la propria biancheria, conservavano alcune di queste mele nell'armadio contenente gli indumenti personali. Molte famiglie erano solite mettere i frutti più belli in vista, sopra sporgenze di porte interne, stipi o ripostigli, onde adornare ed odorare stanze o salotti di soggiorno.

In alcune località è chiamata Verginella per il candore e la durezza della polpa.

Il frutto ha forma tronco-conica breve, di pezzatura medio-grossa (peso medio 150-180 g), con buccia liscia, lucida, di colore bianco-cereo nelle parti nascoste o giallo-ocra con sfumatura rosea sulla facciata esposta al sole, provviste di poche lenticelle. Il picciolo è molto corto per cui il frutto, sottoposto a compressione durante l'accrescimento, facilmente si stacca. La polpa è bianca, croccante, poco succosa e acida, molto dolce e profumata.

La raccolta avviene alla fine di settembre o inizio di ottobre nelle zone più elevate. La maturazione di consumo si completa un mese dopo ed ha un periodo di conservabilità lunghissimo durante il quale non diventa mai farinosa e rugosa, grazie anche alla protezione cerosa della buccia.



CESTO DI ZITELLA (M.TANNO)



GRAPPOLO DI ZITELLA (M.TANNO)

1.2 Il paesaggio agrario e le tecniche colturali tradizionali

Michele Tanno

Forme e paesaggio della vite

Le radici storiche

L'uva e il vino erano conosciuti dagli uomini che popolarono il territorio corrispondente all'attuale Molise fin dai tempi più antichi.

Alcuni ceppi della *Vitis vinifera silvestris*, rinvenuti nel recente passato in zone cespugliose e nelle radure dell'entroterra molisano, che ancora oggi crescono e producono spontaneamente, stanno a dimostrare la presenza arcaica della vite selvatica nel Molise, i cui grappoli venivano raccolti e utilizzati dalle popolazioni locali.

Le tribù sannitiche che abitavano questi luoghi in epoca storica avevano appreso l'arte di fare il vino e altre bevande fermentate, con molta probabilità dai Greci o dagli Etruschi con cui erano venute a contatto.

Ma fu solo dopo la conquista Romana dell'antico Sannio e a seguito dell'afflusso di mezzi e capitali (alla fine delle Guerre Puniche) che i nostri antenati, ormai romanizzati, operarono il disboscamento e il dissodamento per la messa a coltura dei terreni migliori nei quali iniziarono a piantare le viti sative, gli alberi di olivi e di frutta nonché l'estensione della coltivazione dei cereali e dei legumi.



Vite allevata a raggiere a Sepino (M.Tanno)



Vite allevata "a cordone speronato" (M.Tanno)

Intere famiglie patrizie si insediarono lungo le vie di grande comunicazione - tratturi - o nei pressi di centri urbani principali - Municipi - ove costruirono ville rurali al centro dei propri possedimenti terrieri, coltivati da schiavi e coloni.

I nuovi padroni operarono una profonda trasformazione dell'agricoltura: al sistema estensivo di sussistenza preesistente fu sostituito quello "capitalistico", aperto cioè alla vendita dei prodotti più redditizi della terra (vino, olio e bestiame).

La vite gentile fu coltivata intensamente nelle fertili valli del Volturno, lungo i fiumi Biferno e Trigno e nella piana di Larino. Ne è testimonianza il ritrovamento, avvenuto diversi anni fa, di un torchio a Pozzilli nonché di alcune cisterne e di locali di vinificazione rinvenuti recentemente sia negli scavi archeologici di S. Maria di Canneto e di Villa S. Fabiano (Roccavivara) sia in quelli dei tenimenti di Larino e S. Giacomo degli Schiavoni, all'interno della parte rustica di ville romane. Vigne erano presenti anche sui pianori circostanti Campobasso, Carpinone e Trivento, sulle coste più calde di Agnone e Poggio Sannita e alle falde del Matese nei dintorni di Boiano e Sepino.

La coltivazione raggiunse in molte province un tale sviluppo che l'Imperatore Domiziano, temendo che essa potesse sottrarre ancora terreno alla coltura del grano e quindi provocare altre carestie di pane impose, con un Editto emesso nell'anno 92 d.C., il divieto di nuovi impianti nel territorio italiano e l'estirpazione delle vigne nelle Province esterne.



Vite allevata "ad alberello" (M. Tanno)



Viti allevate "alla latina" (M. Tanno)

Nel secondo secolo d.C. la struttura di produzione delle imprese schiavistiche entrò in un periodo di decadenza a seguito delle guerre civili, dei gravami fiscali e dell'assenteismo dei proprietari. Conseguenza di ciò fu il ritorno al sistema estensivo e il nascere del latifondo nel quale la viticoltura non poteva avere più posto.

La vigna nel Medioevo

Già prima dell'anno Mille le vigne andarono a poco a poco risorgendo anche per la speciale considerazione della Chiesa cristiana: il vino e il pane sono sempre stati celebrati sull'altare nella Messa eucaristica.

Gli ordini religiosi dedicarono alla vite, per lungo tempo, la massima cura e protezione nel chiuso delle mura dei conventi e delle abbazie, al riparo dai ladroni e dagli avventurieri di ogni sorta che battevano le campagne.

Nel periodo della dominazione longobarda, sveva e aragonese la vite è stata coltivata e riservata dapprima nelle "possessioni" del signore dominatore locale, sotto la rigida custodia dei propri guardiani e in seguito, dietro il "placet" dello stesso feudatario, sempre più da *particolari* cittadini. Negli Statuti e nelle Pandette di diverse Università del Contado di Molise sono espressamente richiamati capitoli inerenti la specifica attenzione e salvaguardia delle vigne e del commercio del vino.

La concessione avveniva a piccoli lotti, detti trentali o migliara, corrispondenti a circa mille metri di superficie in cui non si potevano piantare più di mille viti da cui doveva ricavarsi il vino per lo stretto fabbisogno familiare e non per la vendita. Le viti erano allevate secondo il sistema detto alla latina, cioè con un solo capo a frutto, tenuto basso e corto. Nelle zone più siccitose, soprattutto delle prime colline adriatiche, le viti erano potate alla greca, cioè a forma di alberello con pochi capi fruttiferi tagliati

corti, a due o tre gemme. I tralci durante l'accrescimento erano legati con ginestre, giunchi o salici intorno a un palo o canna e, a completo sviluppo, intrecciati tra di loro fino a formare una catena di "portelle" per avere un maggiore ancoraggio.



Viti allevate "a portella" (M. Tanno)



Vite Tintilia allevata "a cordone basso" (M. Tanno)

Quei coloni che, dietro suppliche, ottennero il permesso temporaneo di coltivazione (uno, due, massimo tre anni) di piccoli appezzamenti di terreno, erano scoraggiati a piantare viti o qualunque pianta arborea (per le quali, in ogni caso, occorre il beneplacito superiore). Il timore di essere sfrattati dai padroni (feudatari o vescovi e priori) alla fine o durante l'anno faceva sì che essi non fossero invogliati ad eseguire alcuna miglioria fondiaria di lungo periodo ma si limitassero allo sfruttamento del terreno con colture a ciclo breve (cereali, leguminose, ecc.). In ogni caso le mandrie di bestiame al libero pascolo e i vagabondi avevzsi a scorrere impunemente per le campagne (quantunque esistessero in quasi tutte le baronie pene molto severe per i "dannificatori", valide soprattutto per i possedimenti baronali e degli uomini "particolari") avviliva qualsiasi iniziativa, vanamente tentata più volte dalla massa dei contadini, di piantare un pezzo di vigna.

Il Risorgimento vitivinicolo

Il risveglio della coltura della vite prese avvio, allargandosi pian piano in quasi tutti i comuni, con l'eversione del feudalesimo e con l'accesso alla "libera" proprietà terriera della borghesia cittadina.

Secondo un rapporto fatto nel 1812 da Raffaele Pepe su incarico del Murat la viticoltura nella Provincia di Molise aveva un'estensione di circa Ha 24.000 che, in relazione alla limitata superficie agricola utilizzata della Provincia, era notevole. Per quanto riguarda il sistema di coltivazione l'illustre molisano faceva la seguente descrizione: "Toltovi pochi sopra gli Appennini ove la vite non alligna, ogni altro comune della Provincia ha una contrada a vigneto e questa coltura si è tanto estesa che non si bada più alla scelta del terreno, dell'esposizione o de' vitigni. Sono buoni i vigneti di Civitacampomarano, Lucito, Lupara, Mirabello, Toro[...]. I vitigni più comuni sono: la Moscadella, la Malvasia, il Greco bianco; il Greco nero, il Mangiaguerra (l'Aglianico), la Sanginella, l'Amorese, l'uva Lugliola. Si potano in Febbraio o Marzo; secondo che il ceppo mostra vigore si lasciano 2 o 3 teste con 2 o 3 occhi per una; si zappano nel Marzo o nell'Aprile, e si ligano alle canne; in Luglio si mondano dalle femminelle, da' pampinari, da' succhioni inutili; s'intralciano i sarmenti fra loro passandoli da un ceppo sull'altro acciò sia libero il passaggio all'uomo ed a' raggi del sole e poi si rizzappano la seconda volta[...]. Ogni vigna é divisa in varie sezioni chiamate tratte, ma non v'è

distinzione di vitigni, questi sono piantati in confuso, ed in confuso si vendemmia tanto quelli le cui uve sono mature, quanto quelli la cui maturità é più tardiva; altro vizio nella formazione del vino [...]. Su un quarto di moggio si pianta un migliaio di viti a 3 palmi quadrati un ceppo dall'altro: questo migliaio fra fertile ed infertile può dare cento carafe di vino di 28 onces di peso e del prezzo medio di 3 grane l'una lo che dà un introito di 30 carlini; le spese di coltura possono ascendere a 20 carlini al migliaio...Vi é una mania a piantar vigne dovunque, senza distinzione di terreno, nelle argille come nella silice; nella terra calcarea, e ne' solfati; nelle colline, sui monti e nelle umide vallate. Circostanze locali che tutte influiscono sulla qualità."



Pergolato di vite da tavola (M. Tanno)

Quel processo di rinnovamento della vita politica, economica e morale, intrapreso da Napoleone Bonaparte, fu continuato da Gioacchino Murat, suo successore al Regno di Napoli. L'opera di riorganizzazione dei settori produttivi aveva interessato anche l'agricoltura. Vaste estensioni di terreni, una volta incolti perché sottoposti al vincolo demaniale, vennero messi a disposizione degli agricoltori. Ma ad approfittare di questa "messe" di terre quotizzate fu principalmente la borghesia cittadina che divenne ben presto borghesia terriera e classe dominatrice della vita del reame. Alla stragrande maggioranza dei contadini rimaserole briciole.

In poco più di un quinquennio si assisté ad uno sviluppo poderoso, anche se in modo confuso, della nostra agricoltura, con messa a colture di campi a vigneti, oliveti e piante da frutto. Ma l'impellente bisogno di ricavare grano, vino, olio ed altri prodotti di prima necessità, e l'inesperienza del nuovo cetto agricolo aveva fatto sì che le colture fossero estese un po' dappertutto, anche in zone meno adatte, con conseguenze negative sulla resa e sulla qualità finale del raccolto. La restaurazione del regime borbonico e le turbolenze politiche che seguirono, non favoriscono quel miglioramento produttivo dell'agricoltura da tutti auspicato, indispensabile a sanare il deficit alimentare della nostra popolazione ed a rendere meno pesante la bilancia dei pagamenti dei prodotti importati. Diverse voci si levarono ad ammonire i responsabili affinché si potesse incentivare maggiormente lo sviluppo dell'agricoltura e arginare lo scempio dell'abbattimento indiscriminato dei boschi, tra le quali lo stesso G. Pepe, P. N. Giampaolo, F. Longano ed altri. Il barone P. Petitti, presidente della Società Economica Agricola della Provincia di Molise, in un discorso pronunciato nel 1818 ad una numerosa platea di commercianti e agricoltori molisani, ebbe a dire:

"I vini dovrebbero di molto migliorare, almeno nei luoghi ove le uve maturansi a perfezione, onde essere meno soggetti a delle altre Province limitrofe".

Le vigne, anche per tutto il secolo scorso, continuarono ad essere impiantate molto fitte, lungo un solco, con la messa a dimora di "magliuoli" ed erano mantenute basse (vigna alla latina e ad alberello greco) la cui vegetazione era legata a pali o canne. Le viti a uva da tavola venivano impalcate a pergolati (capannati), o sostenute ("maritate") da alberi fruttiferi o aceri (oppi) piantati lungo i viali o nei giardini.



Viti consociate ad olivi (M. Tanno)



Vigna tradizionale "apportellata" (M. Tanno)

Nonostante una superficie viticola così ampia il vino che si ricavava, per le basse rese unitarie, risultava insufficiente alle esigenze della popolazione.

Questa produttività così scarsa non era tanto imputabile ad attacchi parassitari quanto ad una cattiva conduzione agronomica del vigneto. Basta solo considerare che la tecnica di applicazione dei concimi (conci) era praticamente sconosciuta alla massa degli agricoltori (per l'uso del letame esistevano forti pregiudizi) e che solo saltuariamente si ricorreva all'impiego della cenere!

Il criterio della scelta del vitigno da piantare si basava sulla grossezza dell'acino e del grappolo, cioè sul parametro della produttività anziché sulla qualità del vino ricavato.

Tintilia: il vino molisano per eccellenza

Michele Tanno

Intorno all'origine della Tintilia, fino a un ventennio fa, c'era solo incertezza e confusione. Alcuni tecnici viticoli venuti nel Molise, basandosi solo sull'accostamento morfologico, avevano sostenuto che questa varietà potesse identificarsi con il Bovale Sardo. Tale congettura, in mancanza di studi storici e ampelografici accurati, aveva fatto testo ufficiale, tanto che il termine Tintilia era riportato nel Registro Nazionale dei Vitigni in modo improprio - solo per indicare che apparteneva al gruppo viticolo delle "tintorie" - e, pertanto, compariva come equivalente generico dei vitigni Bovale Grande e Bovale Sardo con i quali era confuso.

L'autore, fin dalle prime ricerche del 1984, avvalendosi di documenti archivistici e di tante testimonianze orali di anziani viticoltori molisani, è stato dell'avviso che il vitigno potesse essere di origine spagnola e introdotto nel Contado di Molise verso la fine del Settecento, in epoca borbonica. Questa opinione fu esposta nel 1997 in un suo libro - oltre che in altri suoi articoli pubblicati precedentemente su riviste e giornali locali - nel quale si erano anche descritte per la prima volta le caratteristiche morfologiche del vitigno. Otto anni fa l'autore è riuscito a ritrovare un manoscritto in cui è riportata la prima menzione della vite Tintiglia con il suo nome originario contenuta in una Memoria del 1810 dell'agronomo molisano Raffaele Pepe. Per arricchire e migliorare l'assortimento varietale Pepe richiese al consigliere di Stato di Napoli, Melchiorre Delfico, una lista di piante da frutto, forestali e viticole mancanti nella nuova Provincia di Molise. Tra le tante varietà viticole più adatte al nostro ambiente, Pepe, sulla base delle osservazioni fatte durante i suoi viaggi in Spagna e in Francia, chiese di avere le "marze forastiere" della vite Le Tenturier d'Espagne = la Tintiglia.

Oggi, con il rinvenimento di questo documento autentico, scritto nel periodo di pieno dominio napoleonico e quindi di più stretti rapporti commerciali con la Francia, si è indotti a credere, anche per la sua indubbia denominazione in lingua francese di "Tenturier d'Espagne" che la Tintiglia (così chiamata per la proprietà di tingere la tovaglia e ogni indumento), seppure di chiara origine spagnola, possa essere stata importata nel nostro territorio prima del 1815 proprio dalla Francia dove, secondo quanto allude lo stesso autore, "da poco introdotta".

Questa varietà a bacca nera si rendeva necessaria soprattutto nelle zone interne del Molise, dove la viticoltura era più sviluppata, per apportare maggiore corpo e colore ai vini con poco tono e debole struttura (cerasuoli) allora ottenuti.

Il materiale moltiplicativo del vitigno, ricevuto da Pepe probabilmente nel 1812, non solo fu piantato e sperimentato nell'Orto Agrario di Campobasso, ma venne distribuito ai vari membri corrispondenti della Società Agricola. La Tintilia è stata ampiamente coltivata su tutto il territorio collinare interno del Molise fino alla metà del Novecento. Dal 1974 la politica vitivinicola regionale esclude di fatto la continuazione della coltura della Tintilia, relegandola in ambiti marginali e amatoriali con il rischio di estinzione. Fu grazie all'impegno di alcuni pionieri che la proposta di riscoperta e rivalutazione ebbe finalmente accoglienza tra i funzionari e tecnici regionali. Oggi la Tintilia, per la sua qualità e tipicità, è assurta alla DOP e identifica il Molise nel mondo.



Uva Tintilia (M. Tanno)



Fermentazione tumultuosa di Tintilia (M. Tanno)

La viticoltura dopo l'unità d'Italia

A partire dalla seconda metà dell'Ottocento la viticoltura molisana, così come quella di tutte le parti del mondo, subì una grave e lunga crisi produttiva.

Le comparse dell'*oidio* prima e della *peronospora* dopo, avevano inferto, infatti, un colpo molto duro all'economia viticola dell'intera Provincia. Le conseguenze di questi malanni portarono ad un generale avvilito degli agricoltori i quali non credevano alla possibilità di ripresa della coltura. L'eventualità di una prevenzione o di una cura a questi mali era considerata al di fuori della logica mentale della stragrande maggioranza dei contadini del tempo: essi non avrebbero mai concepito che un vigneto mantenuto in vita con "medicamenti" potesse dare un vino buono, forte e sano; non restava, quindi, che prendere una nuova strada.... quella dell'emigrazione.

Gli agricoltori che restarono, poi, si dovettero ricredere quando videro con i propri occhi i "miracoli" terapeutici dello zolfo e del rame ed assaporarono la bontà del vino prodotto.



Mostra di 105 uve locali del Molise (M. Tanno)

Alla fine dello stesso secolo la coltura viticola esistente nel nostro territorio consentiva una produzione di vino di appena 283 mila ettolitri, di cui più della metà bianco.

L'assetto generale della nostra viticoltura aveva subito alcune importanti modifiche dettate dalla naturale evoluzione della tecnica agronomica. Intanto la base viticola si era semplificata a pochi principali vitigni quali Aglianico, Tintilia, Bombino bianco e Malvasia. La coltura risultava prevalentemente specializzata (circa il 70%), mentre la rimanenza era coltivata in promiscuità con piante di olivi, mandorli, fichi, o consociata a piante erbacee (patate, fagioli, granturco, ecc.).

Le viti venivano piantate a maggiore distanza rispetto al passato.

La prima descrizione tecnica sulla coltivazione della vite dell'inizio di questo secolo ci viene dalla pubblicazione, avvenuta nel 1912, di Attilio Di Tullio. Egli scrive: "Il terreno per la coltivazione della vite è variamente scelto, a seconda delle varietà d'uva che vogliono ottenere. E ciò in rapporto al tempo della maturazione prima, e dopo alla natura geologica del terreno e della sua disposizione. L'impianto è comunemente a scasso generale, di 60 a 80 cm, negli impianti antichi, e di 1 metro nei moderni; la distanza fra le talee va da 1/2 metro a 1,10 m., adottandosi il sistema a sostegno di pali o canne di varie altezze. L'impianto a talee si effettua nel 1° anno a Febbraio, Marzo od Aprile; taglio generalmente a 2 o 3 gemme nei mesi rispettivamente di Marzo o Maggio tenuto riguardo all'altitudine in cui sono situati i vigneti, al clima.

A gennaio, febbraio, o marzo del 2° anno usasi tagliare la talea sopra il livello del suolo; e nel giugno o luglio si lasciano 1 o 2 getti. Al 3° anno, taglio a 2 o 3 gemme, potatura a frutto o a legno secondo lo sviluppo della vite. Al 4° anno si effettua il taglio a 2 o 3 gemme in Lupara, a 3 in Casacalenda, a 2 in Palata, a 4 in Agnone. Generalmente in consociazione si coltivano anche delle altre piante da frutta. La lunghezza della talee varia a seconda delle località, essendo minima in Lupara cm 0,50 e massima in Agnone, m 1 a 3; e ovunque a 3,4,5 o 6 gemme. La propaggine é adottata ovunque. La concimazione nella generalità é a base di stallatico quando nei luoghi ce n'è. Sono usati i concimi chimici come a Casacalenda e Agnone. I lavori annuali si eseguono in epoche distinte e ciò si spiega in ragione del clima, e delle altezze in cui trovansi ubicati i vigneti. La zappatura principale, per esempio, si fa, in generale, nei mesi di febbraio e marzo; la potatura principale nei mesi di gennaio, febbraio e marzo; la secondaria (taglio dei polloni, femminelle, foglie) nei mesi di maggio e giugno.



Antica vigna di Moscato a Montagano (M. Tanno)



Viti potate ad alberello basso (M. Tanno)

Le cause nemiche, salvo poche, sono identiche a tutte le località: *peronospora*, *oidio*, compaiono ovunque. La vite é pure soggetta, in alcune parti, agl'insetti, specie la *cochylis* e la *sigaraia*, non mancano le grandinate, e, in qualche anno, i colpi di sole. L'innesto é generalmente poco praticato, e solo da pochi agricoltori più intelligenti". Negli anni successivi si procedé ad una generale minore densità di viti per unità di superficie. Nel circondario di Campobasso e Isernia i sestri d'impianto, infatti, erano passati, nella coltivazione specializzata, a 1 m x 1 m e in quel di Larino a 1 m x 0,80 m., mentre con la conduzione mista ad altre piante, il sistema di piantagione prevedeva la messa a dimora, nella stessa buca, di 3 viti e la distanza variava da 2 m x 2 m nel circondario di Larino a 2,40 m x 2,40 m in quello di Campobasso ed Isernia. Questa modifica del sistema di allevamento aveva favorito una leggera ripresa della resa della coltura. Infatti nel 1920 la produzione media annuale di vino era salita a 365.000 hl, di cui 1/3 bianco e 2/3 rosso. Tutto lasciava sperare in una continuazione di questa crescita, ma una avversità ancora più disastrosa era in agguato: la *fillossera*. I vigneti distrutti da questo parassita nel periodo 1920-35 furono tanti e la produzione di vino subì una nuova forte contrazione. Questa volta non si poteva emigrare e tutti si dovettero rimboccare le

maniche (agricoltori, commercianti di vini, tecnici e politici) per affrontare e per tentare di risolvere "alla radice" la grave avversità.

La ricostruzione dei vigneti, tramite innesto su barbatelle selvatiche americane, avvenne con grande impegno, sia degli operatori che delle Istituzioni molisane, tanto che, nel giro di circa 15-20 anni, la produzione di vino, a cominciare già da prima della Seconda Guerra mondiale, iniziò a riprendere quota fino a raggiungere una quantità intorno ai 360.000 hl (considerevole ma non sufficiente ancora alle richieste di consumo). Le vicende belliche e lo spopolamento graduale delle campagne, alla riapertura delle frontiere, non assecondò quella ulteriore crescita produttiva che avrebbe consentito di raggiungere l'autosufficienza alimentare della popolazione.

Sviluppo recente della viticoltura

Nell'ultimo quarto del secolo scorso la viticoltura regionale si è spostata dalle zone di antica tradizione viticola (Molise centrale ed alto) alla fascia costiera, ove si trova concentrata la maggior parte (circa l'80%) della produzione di uva.

Alla fine degli anni Sessanta, infatti, l'Assessorato all'Agricoltura ha dato il via alla realizzazione di un grosso quanto improvvisato progetto di investimento viticolo soprattutto nel basso Molise (circa 500 ettari), impostando un tipo di viticoltura da vino a forma alta ed espansa (tendone), sul modello di quello pugliese da tavola, rivolto ad ottenere elevate produzioni per ettaro.



Vigneti "a tendone" sul mare (M. Tanno)

E' stato l'inizio della politica vitivinicola "di quantità", rivolta più al miraggio del collocamento facile e alla distillazione agevolata, piuttosto che ispirata alla logica del mercato ed alla promozione di una "impronta" di originalità e qualità del nostro vino legata all'immagine "pulita" del territorio molisano.

Accanto al valido Montepulciano si sono introdotti, nei comprensori di recente sviluppo irriguo, diversi vitigni di grande produttività quali: Sangiovese, Trebbiano Toscano e d'Abruzzo, Ciliegiolo, Malvasia di Candia ed altri

La massa delle uve prodotte ha richiesto impianti enologici ad elevata capacità lavorativa per cui è stato necessario costruire megastrutture di trasformazione (cantina cooperativa Valbiferno (Guglionesi), cantina coop. Valtappino (Campobasso) cantina coop. Nuova Cliternia (Campomarino), cantina coop. Coltivatori Diretti (Monteroduni), cantina coop. S. Zenone (Montenero) oltre ad altre private. In seguito si è ottenuto anche nella nostra Regione il riconoscimento ufficiale di due vini DOC:

il Biferno nel Basso Molise e il Pentro in provincia di Isernia. Nel tentativo di ampliare ulteriormente la base produttiva e di migliorare e differenziare le tipologie enologiche, l'Assessorato all'Agricoltura ha autorizzato l'introduzione di alcuni vitigni del Nord quali: Pinot (Bianco, Grigio e Nero), Riesling (Italiceo e Renano), Cabernet (Franc e Sauvignon), Incrocio Manzoni 6.O.13, Sauvignon, Traminer Aromatico, Veltliner, Chardonnay, ecc..

Ciò nonostante la scelta non appropriata del sito di coltivazione ha fatto sì che la maggior parte di questi nuovi impianti viticoli sia stata realizzata in ambienti meno vocati (fascia litorale, zone caldo-aride del basso Molise o lungo le vallate interne) all'esaltazione delle caratteristiche qualitative dell'uva e dei vini derivati. La conseguenza è stata un generale appiattimento dei componenti organolettici di spicco. In seguito sono stati autorizzati alcuni vitigni bianchi di origine campana (Greco e Falanghina), che hanno conferito al mosto e al vino finito un buon livello di acidità fissa anche negli ambienti di coltivazione caldo-siccitosi delle colline del basso Molise. Ma il grande salto di qualità e tipicità della vitivinicoltura molisana è stato spiccato alla fine dello scorso secolo con il recupero, coltivazione e vinificazione della Tintilia, che ha qualificato e riscoperto il territorio viticolo molisano. Anche se la superficie odierna destinata a questo antico vitigno è limitata, a causa del regime di blocco degli impianti imposto dall'Unione europea, per il presente e prossimo futuro esistono i presupposti concreti per il rilancio produttivo e commerciale di questa preziosa uva che può essere considerata la punta di diamante della nostra terra.



Nuovi impianti viticoli a cordone speronato (M. Tanno)

L'olivo e il suo paesaggio

La coltivazione dell'olivo nel Molise ha origini e tradizioni assai remote. L'ambiente climatico e pedologico regionale, se si escludono i rilievi più alti e alcune valli umide interne, con repentini sbalzi termici, è in buona parte idoneo alla produzione di olio di elevata qualità. Nel corso dei secoli, tra alterne vicende, l'olivicoltura molisana giunge ai tempi attuali, in forma per lo più promiscua o consociata - talora anche specializzata - e tuttavia tenuta assai da conto dalle popolazioni locali, specialmente delle aree più vocate delle basse colline del retroterra adriatico e della piana venafrana.

Diversi esemplari di olivi millenari, veri patriarchi della natura, ancora presenti e dominanti in alcune zone, testimoniano ataviche memorie e profondi legami delle nostre genti. Larino e Venafro erano sicuramente le aree più olivicole e più importanti dell'antico Sannio. Il nostro più famoso romanziere, Francesco Jovine, cultore e attento conoscitore della civiltà contadina molisana dello scorso secolo, scrivendo del basso Molise, dice: "Nelle Terre basse, dove l'asprezza montana si arrotonda in dolci colline, vi sono boschi di querce e di ulivi". Nella raccolta di saggi *Viaggio nel Molise* lo stesso autore, scrive: "Venafro ha la riposata gaiezza delle città campane; ai suoi orci affluisce ancora, come duemila anni fa, l'olio giallo e denso come miele che piaceva a Cicerone". Altri estimatori latini come Plinio, Strabone, Varrone e Orazio, tessono le lodi dell'olio di Venafro, mentre nel territorio di Larino, molti scavi archeologici hanno riportato alla luce ville romane in cui si riscontrano orci e resti di antichi frantoi. Anche in altri siti sul Biferno, Trigno e Volturno sono rinvenibili orci, tracce e graffiti mostranti il culto dei nostri antenati che nutrivano per l'albero dell'olivo. La coltivazione di questa pianta, così rinomata ed encomiata all'epoca romana da agronomi e da altri autorevoli cultori della letteratura classica, contraddistingue un territorio, come la piana di venafro e le prime colline dell'Adriatico che, a buon ragione, possono vantare una felice coincidenza di fattori ambientali e culturali che si traducono in elevate caratteristiche organolettiche e salutari. Amadeo Santarelli, agronomo e saggista, a questo proposito, scrive: "La ubertosità del suolo, la solatia esposizione delle colline, la mitezza del clima ben si adattano alla coltivazione dell'olivo che, nel corso dei secoli si è specializzata sempre più caratterizzandosi oggi nelle varietà che sono il vanto di interi territori: la famosa Aurina, erede della celebrata Liciniana di epoca classica, è il fiore all'occhiello di tutto il territorio Venafrano; mentre nel Basso Molise, accanto all'altrettanto celebre Gentile di Larino, citata in tutti i trattati di elaiotecnica per la sua pregiata qualità, troviamo la Rosciola e la Cellina di Rotello, Cerasa di Montenero ed altre eccellenti qualità che rendono degni di nota i Paesi produttori". Passando a descrivere il panorama agricolo e naturale, lo stesso autore, riporta che "gli oliveti che coprono il territorio rendono il paesaggio particolarmente piacevole e salubre: gli alberi, dal riflesso verde-argenteo delle foglie e delle forme scolpite dalla sapiente mano dei potatori, sono l'immagine più eloquente di un'attività lavorativa che, mentre da un lato affonda le sue radici nella storia più remota, è protesa verso il futuro con le tecniche più moderne di un'agricoltura biologicamente rispondente alle esigenze dell'uomo e della natura stessa. Anche all'occhio distratto di un visitatore frettoloso in viaggio in queste contrade offre l'opportunità di apprezzare le bellezze paesaggistiche delle colline che, dal Basso Molise, seguendo il corso del Biferno, arrivano fino alla piana di Boiano e poi, continuano verso Isernia, concludono la Terra Molisana con la verace distesa di Venafro.



Oliveti nella valle del Fortore (M. Tanno)

Paesi abbarbicati alle falde di queste colline spesso si nascondono in mezzo al verde degli olivi, quasi guardiani gelosi di un tesoro che, opportunamente valorizzato, potrà segnare il riscatto di una terra per tanti versi penalizzata e permetterà un'adeguata gratificazione a quanti, custodi di una tradizione millenaria, sono gli epigoni di un'attività benemerita che, oggettivandosi nella civiltà contadina, è matrice della più vasta cultura mediterranea”.



Olivi abbarbicati sulle falde montuose di Venafro (M. Tanno)

L'olivo a Venafro

Fernando Alterio

Il paesaggio agrario, ossia sforzo che l'uomo esercita sulla terra non per fini estetici ma per modellare e dare ottima sistemazione alle coltivazioni, nella pianura di Venafro si è incominciato a delineare prima dell'arrivo dei Romani. Il primo scrittore che parla di Venafro è Marco Porcio Catone (234-149 a.C.) che nel *De Agricultura* riporta la fabbricazione di vanghe, tegole e funi di cuoio per il torchio, la presenza della materia prima permetteva tali attività artigianali in Venafro. Il ferro sopra le Mainarde, l'argilla nel suolo agrario e un intenso all'allevamento bovino, in tale contesto, come afferma lo scrittore locale Cosmo De Utris, l'intervento dell'uomo è stato fatto in anticipo rispetto all'arrivo dei Romani: "Perché fino a tanto che una popolazione nascente edificò le sue case, comunque fossero, riduca a coltura le campagne, dia scolo alle acque e non tralasciando la postura, procuri le piante e accresca lì tardi olivi in maniera considerevole, e s'impieghi nelle manifatture non solo di necessità, ma anche di lusso, non ci bastano mille anni, tanto più che le pestilenze non mancavano e le guerre furono continue".



Oliveti in agro di Colletorto (M. Tanno)

Con queste interessanti parole l'origine del paesaggio agrario destinato agli olivi viene a spostarsi ancora più indietro, forse prima dell'arrivo dei Latini. Il terreno che accoglie gli olivi è in massima parte "una fascia di conglomerati fluvio-lacustri, a cemento ferroso del Quaternario Antico" posta tra i rilievi montuosi e la zona a valle, accumulo di alluvioni del Quaternario recente del fiume Volturno. Le montagne di Monte Corno e Santa Croce e il vallone di Santa Croce stratificando conoidi di deiezioni sopra gli antichi strati hanno originato il colle di S. Leonardo e il colle di S. Paolo dove è stato edificato il paese e realizzata la storica fascia olivetata.

La cerchia di monti del Cretaceo, in forma di emiciclo degradando dolcemente verso la pianura, ha accolto nei posti di maggior sicurezza la storia di Venafro. Gli oliveti diventano custodi di archeologia per cui storia locale e olivicoltura formano una sola entità”.



Venafro tra gli olivi (E. Pesino)

I fratelli Monachetti descrivono la bellezza del posto:

“E’ questa città abbondantissima di ogni sorta di necessario all’umano vitto, soprattutto spande da ambedue i lati quasi due ali di abbondantissimi ulivi dai quali si raccoglie olio di fatturazione perfetta che, secondo la testimonianza di antichi e moderni autori, non v’è migliore olio in tutto il regno del mondo”.

Gli oliveti sorvegliano e custodiscono parte della nostra pregiata archeologia come la Torricella, le mura ciclopiche, le fortificazioni sannitiche e romane, i resti di ville rustiche, il teatro romano, la cattedrale e il castello; parte delle nostre tradizioni come l’antica mulattiera; parte della nostra geologia come falesie e rupi.

Un vecchio detto agronomico recita: la pianta è lo specchio del terreno. I giganteschi olivi di Venafro, che nell’ottocento si definivano querce, trovano nella nicchia pedoclimatica i migliori parametri per vegetare: esposizione a mezzogiorno, giusta pendenza, protezione dai venti freddi, ricambio dell’umidità e proporzionato scheletro di natura calcarea. Se l’olivo è la coltura delle sei esse (solo, sole, sassi, stabbio, scure, sanità) le prime tre sono presenti. Il suolo ha trovato la giusta coltura e il paesaggio agrario incomincia a stabilizzarsi. La cura prestata dai venafрани agli oliveti è stata sempre meticolosa. “Nel tempo che si raccolgono le olive sono sì puliti che sembrano giardini” (Monachetti).

Strade in terreno naturale di varia larghezza si intrecciano negli oliveti, hanno una pendenza che difficilmente sforza il passo degli animali e dell’uomo. Il terreno è stato modellato. Si notano tutte le strategie possibili adattate alla pendenza del suolo. Cigionamenti, lunettamenti in basso, terrazzamenti più in alto.

Il terreno viene zappettato soltanto per un cerchio uguale alla proiezione della chioma, e il ciocco ricalzato ad ogni primavera. Il resto del suolo viene gestito con un inerbimento naturale. Bellissime le parole del molisano F.Iovine che con poesia descrive il suggestivo paesaggio “Su ai margini della piana la campagna tende ai monti prossimi con pigra dolcezza di declivi e di prode folte di ulivi dalle chiome interamente verdi, fronzute; le piante numerose in bell’ordine fanno bosco, hanno una cordiale solidarietà di vita”.



Carro raccolta tra gli ulivi di Venafro (arch. priv. F. Alterio)

Venafro è luogo di trasmigrazioni “antichi popoli intorno all’anno 1200 scendendo per la via Pescara e Sangro-Volturno o risalendo per l’antica via Cuma Capua Isernia Aufidena Sulmona vennero a sovrapporsi o interpersi agli originari nuclei preistorici ” (Morra).



Oliveto secolari in agro di Venafro (M. Tanno)

In tale contesto il territorio incomincia ad essere popolato. La presenza di piante di oleastro comparse spontaneamente suggerirono ai primi coltivatori di sperimentare l'introduzione dell'*Olea Sativa*. Cleobulo scrivendo a Platone, riferisce di una storia appresa da Attilio di Duronia in cui parla dell'eroe eponimo Licinio di Venafro che è riuscito a trovare, dopo lunghe ricerche, una pianta di olivo capace di resistere ai freddi che, se coltivata, eviterà agli abitanti delle Mainarde e della Maiella di comprare olio dagli abitanti della terre vicino al mare. L'olivo con Venafro inizia l'occupazione di territori interni più freddi e l'affermazione di Teofrasto, che l'olivo non vegeta a più di trecento stadi dal mare viene superata. Soltanto considerando Venafro "centro di confluenza di popoli, di scambi di civiltà, di commistione di lingua e religione, ma soprattutto di scontri e incontri di forze, sotto la cui minaccia, diretta e indiretta, venne a trovarsi", come riporta Morra, il posto diventa anche contenitore di biodiversità. Catone menziona dieci cultivar, Varrone nove, Virgilio tre, Columella dodici, Plinio il Vecchio sedici, Macrobio quattordici e Rutilio Palladio sei. Ben quattro delle varietà o come si diceva nel settecento "maniere" di olivo sono presenti negli oliveti di Venafro.



Olivo millenario a Venafro (M. Tanno)

La Licinia o la Liciniana dei Latini che corrisponde all'attuale Aurina; la Radius dei latini corrisponde all'Olivastro Breve mentre per Joseph Pitton Tournefort sarebbe l'*Olea media, oblonga, fructu* Corni H.R.Monsp.

La *Radiolus* dei Latini coincide all'Olivastro Dritto mentre per Joseph Pitton Tournefort sarebbe anch'essa l'*Olea media, oblonga, fructu* Corni.

La Sergia o Sergiola dei Latini è la Rosciola o Rosciola mentre per Joseph Pitton Tournefort sarebbe l'*Olea minor, rotunda, ex rubro e nigro variegata* H.R.M.

Rientra tra le piante coltivate anche l'*oleaster* che viene chiamato Gnagnaro. A Venafro per Nicola Pilla, primo classificatore, sono presenti undici varietà; per il canonico Francesco Lucenteforte diciotto varietà; mentre l'ultimo classificatore l'agronomo Gennaro Nola nel 1936 registra la presenza di quattordici varietà.

Tanti i riferimenti che il passato ci consegna degli olivi di Venafro ma la varietà che la storia ci chiede di custodire gelosamente è la Liciniana. Per Plinio "un terreno pieno di ghiaia, nella campagna di Venafro, è adattissimo agli olivi" per cui l'Italia grazie al territorio di Venafro ha ottenuto il primato in tutto il mondo "Principatum in hoc quoque bono obtinuit orbe maxime agro Venafrano, eiusque parte, quae Licinianum fudit oleum unde et Liciniae gloria praecipua olivae".

Orazio in una satira immagina di incontrare l'amico Cazio. Quest'ultimo è stato a lezione di cucina dove è stato trattato il tema della preparazione delle salse. Cazio entusiasta di quello che ha imparato, mentre passeggia con il caro amico,

riferisce della preparazione di due salse: “una delle due deve avere per condimento l’olio spremuto dai torchi di Venafro; l’altra si ottiene facendo bollir questa con erbe triturate e sparsa di zafferano Coricio, lasciandola raffreddare, con l’aggiunta di olio d’oliva spremuto dai torchi di Venafro”.Passano secoli e l’olio di Licinia continua a mantenere il primato.

Nel 1594 il fiorentino Piero Vettori, nel suo famoso trattato dell’olivo rinnova la bontà dell’olio “che ella fa ottimo olio, e le da il vanto sopra l’altre ulive; e vuole che l’olio di Venafro, il quale ancora oggi ha tanto nome, tragga l’onore suo di quivi”.L’illustre medico, ma per passione cultore dell’olivo e dell’olio, Giovanni Presta di Gallipoli nel 1788 fa dono alla Maestà Ferdinando IV, Re delle due Sicilie, di 62 saggi di olio contenuti in fiaschetti posti in due casse impiallacciate di legno di olivo. I fiaschi numero 31 e 32 erano rispettivamente di Rosciola e Aurina.

Parco Regionale Agricolo dell’Olivo di Venafro

Fernando Alterio

Il Parco, istituito nel 2008 (Legge Regionale n. 30 del 4 novembre 2008), ha un’estensione di 550 ha nel Comune di Venafro ed è un sito di Interesse Comunitario IT 7212171 Monte Corno - Monte Sammucro.

L’Ente Parco persegue il rilancio dell’olivicoltura ambientale e dei suoi prodotti, la fruibilità turistica e didattica, la valorizzazione delle emergenze storiche del territorio degli antichi olivi di Venafro. Nessun luogo coltivato ad olivo al mondo, infatti, ha più tradizioni ed è più citato dalle fonti antiche. Obiettivo del Parco è quello di attuare un modello di gestione sostenibile per i siti olivicoli marginali, altrimenti destinati all’abbandono. L’Ente, grazie ad una convenzione, ha promosso la diffusione di antiche cultivar di olivo, quali l’Aurina, fondamentali per la diversità biologica agro-ambientale

Il Parco sta orientando anche il pascolo, prediligendo quello ovino e utilizzando così un mezzo naturale per la manutenzione degli oliveti, che si affianca ai progetti affidati ad imprese agricole e a manutentori. Sono state recuperate antiche mulattiere e si è creata una rete di sentieri che legano le emergenze archeologiche del territorio con il centro storico di Venafro. Numerosi i progetti attivati, anche in ambito sociale, e varie sono le candidature a progetti di respiro internazionale. Gli eventi del Parco, in particolare quello annuale “Venolea”, sono occasione di importanti convegni e di valorizzazione dei prodotti oleari di nicchia, che da quest’anno potranno godere del marchio collettivo dell’Ente “Terre degli Olivi di Orazio”.

Tra le pubblicazioni si segnala il libro di Ferdinando Alterio “L’Olivo di Venafro, viaggio nel cuore olivicolo del Mediterraneo”.

L’Ente Parco sostiene le iniziative dell’Associazione Nazionale Città dell’Olio, volte al riconoscimento del paesaggio olivicolo mediterraneo, quale bene tutelato dall’Unesco. Ancora, l’Ente sta realizzando, in collaborazione con l’Associazione Coltiviamo la Pace di Firenze, una rete mediterranea dei siti olivicoli storici, finalizzata all’organizzazione di eventi comuni quali mostre, fiere e convegni. In questo contesto l’Ente è in procinto di sottoscrivere il primo gemellaggio con Taybeh - Efraim, villaggio palestinese di tradizioni bibliche, luogo della prima esportazione di olio della storia (verso l’Egitto), citata dal profeta Osea.

1.3 Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola

Patrimonio arboreo regionale

L'impovertimento delle risorse naturali viventi, vegetali e animali, ha assunto in questi ultimi anni dimensioni mondiali. Oggi il grave problema dell'erosione genetica ha preso finalmente coscienza nei governi e negli altri organismi internazionali. L'importanza e le funzioni della variabilità del germoplasma sono molteplici, alcune delle quali ancora difficilmente comprensibili all'uomo comune contemporaneo.



Pero Persico Bianco, età stimata di 230 anni (M. Tanno)

L'importanza e le funzioni della variabilità del germoplasma sono molteplici, alcune delle quali ancora difficilmente comprensibili all'uomo comune contemporaneo. Oltre alla finalità immediata della produzione in sé e a quella di carattere etico - culturale, la diversità biologica e genetica costituisce una riserva di geni da utilizzare nei programmi di miglioramento genetico e culturale delle singole specie e varietà presenti e future.

Il Molise, grazie alle sue caratteristiche climatiche e orografiche, all'integrità ambientale di buona parte del suo territorio e, purtroppo, all'abbandono di molte aree interne una volta dedite all'agricoltura, è provvisto di un inestimabile patrimonio genetico ancora tutto da esplorare e da mettere a frutto.

Nelle nostre zone, infatti, si possono tuttora riscontrare vecchi alberi fruttiferi sparsi qua e là nei campi abbandonati, presso le case rurali disabitate o cadute, lungo i confini e i viottoli interpoderali o riservati negli orti e vigne di casa o nei giardini signorili. Essi testimoniano, come tanti "patriarchi" vegetali del mondo agricolo trascorso, non solo la ricchezza storica e il valore ambientale del nostro territorio, ma l'attaccamento e la cura dei nostri genitori e antenati verso l'incessante ricerca e l'adozione di piante adatte a ogni zona per rac-

Oggi questi monumenti naturali ancora viventi, i cui frutti sopraffatti dalla moda consumistica dell'aspetto esteriore "bello e grosso" - ma insipidi - e, pertanto, completamente ignorati dalle nuove generazioni, rischiano seriamente l'estinzione sulla faccia della nostra terra.

La scomparsa di questa preziosa dotazione rurale, oltre che risolversi in una grave perdita del valore colturale, culturale e paesaggistico (se solo pensiamo al valore dei secolari olivi o dei giganteschi castagni, noci, sorbi e peri), impoverisce e rende aleatoria la conservazione della variabilità biologica e genetica che costituisce la principale risorsa economica e ambientale - presente e futura - del nostro Molise.

Il recupero e la valorizzazione di queste tradizionali piante, invece, può rappresentare non solo un'opera meritoria e lungimirante, ma una concreta prospettiva di utilizzazione produttiva e commerciale oltre che di fruizione turistica e naturalistica del nostro territorio.

Finalità del recupero

La raccolta e la costituzione di campi di conservazione potranno e dovranno essere legate non solo alle attività didattiche e di laboratorio a cielo aperto per scolaresche, comitive di visitatori o gruppi amatoriali, ma formare un modello di sviluppo ecocompatibile delle specie e varietà locali da rilanciare e diffondere in nicchie di coltivazione. La frutta e gli ortaggi raccolti, oltre che al mercato e alle mense locali, potranno essere destinati a sedute di degustazione e di promozione per gli allievi di scuole e per comitive di cittadini oltre che per mostre e per campagne di sensibilizzazione nei mercati locali, nazionali ed esteri.

Inoltre, tali collezioni di alberi fruttiferi e piante orticole potranno e dovranno essere aperte ai giovani agricoltori e a tutti quelli interessati alla messa a dimora e alla diffusione in ambito locale delle specie e varietà più rispondenti alla natura del terreno e del clima e alle esigenze del mercato.

Oltretutto, queste piante, lungamente adattate alle diverse e specifiche condizioni pedoclimatiche delle nostre zone - e perciò divenute più resistenti o tolleranti alle avversità climatiche e patologiche - possono essere coltivate, per la minore necessità di interventi fitosanitari, secondo il metodo dell'agricoltura biologica e perciò nel massimo rispetto della salute del produttore e del consumatore e dell'ambiente in generale.

Attività svolta dall'associazione Arca Sannita

Molto del lavoro di ricerca e di monitoraggio sul territorio regionale relativo alle specie e varietà locali di fruttiferi e semi di piante autoctone è stato eseguito dall'associazione Arca Sannita che si è interessata al recupero colturale e al rilancio commerciale, realizzando e coltivando presso un'azienda di Ferrazzano una raccolta di 202 tipologie locali di frutti antichi.

L'azione di ricognizione e recupero è stata incentrata su varietà frutticole di melo, pero, cotogno, sorbo, ciliegio dolce e acido, albicocco, susino, pesco, fico, gelso, vite (Tintilia di Ferrazzano e Moscatello di Montagano) olivo e noce.

Le singole marze sono state monitorate e prelevate dalle piante madri presenti sul territorio regionale e moltiplicate in serra su portainnesti adatti mediante innesto, per un totale di oltre 2000 unità in vaso. In particolare l'iniziativa si è concretizzata nel recupero e tutela delle seguenti specie arboree, comprendendo tutte quelle varietà o biotipi locali rinvenibili:

piante da frutto per il consumo fresco:

pero 68 varietà; melo 58 varietà; cotogno 3 varietà; susino 25 varietà; ciliegio dolce 20 varietà; ciliegio acido 3 varietà; fico 29 varietà; albicocco 3 varietà; pesco 2 varietà; gelso 3 varietà.

piante da frutto per il consumo secco:

castagno 4 varietà; noce 3 varietà; mandorlo 15 varietà; nocciolo 3 varietà.

alberi e arbusti da frutto di sottobosco:

sorbo domestico 4 varietà; sorbo montano; sorbo ciavardello; sorbo degli Uccellatori; corniolo; corbezzolo; nespolo di montagna; prugnolo 2 varietà; mora di rovo 3 varietà; fragola di bosco; lampone; ribes; uva spina e mirtillo.

L'Arca sta attuando un programma inteso a realizzare una "rete di giardini e frutteti" di specie e varietà autoctone e locali del Molise a fini conservativi, didattici e di ricerca. I giardini e frutteti già formati, oltre quelli principali costituiti dal campo-madre sito nel proprio centro operativo di Ferrazzano che raccoglie tutte le specie e varietà dei frutti reperiti e dal campo-collezione di melo, pero, cotogno e sorbo impiantato nel centro vivaistico regionale di Campochiaro, sono i seguenti:

1. giardino pubblico dei meli e peri nel comune di Campodipietra [CB];
2. giardino privato dei meli nel comune di Roccamandolfi [IS];
3. giardino privato dei peri nel comune di Sepino [CB];
4. giardino privato dei meli coop. Melise del comune Castel del Giudice [IS];
5. giardino privato dei meli nel comune di Mirabello [CB];
6. frutteto privato di meli nel comune di San Giuliano del Sannio [CB];
7. frutteto privato di meli nel comune di Ripalimosani [CB].
8. orto dei frutti dimenticati e recuperati di Campobasso

Nel 2012 l'Arca ha aderito all'iniziativa promossa dall'arcivescovo della curia Campobasso-Boiano, mons. G. Bregantini, di offrire una pianta da frutto a ogni neonato del mese di febbraio nell'ambito della stessa diocesi.

Inoltre l'Arca, dalla sua nascita fino ad ora, ha organizzato vari eventi, convegni, mostre, serate di degustazione a tema nel Molise e nel Sannio, partecipando anche a una promozione e degustazione di prodotti tipici molisani avvenuta nel 2011 in Albania.

Nel 2010 ha allestito una mostra pomologia costituita di n° 74 mele antiche locali presso l'Università del Molise; nel 2011 una mostra di n° 94 pere locali molisane presso la provincia di Campobasso, nel 2012 una mostra dei frutti di bosco e sottobosco presso l'Assessorato regionale all'Agricoltura e nel 2013 una mostra di uve locali molisane presso il comune di Ferrazzano.

Durante ogni mostra è stato svolto un convegno sull'argomento per presentare e illustrare l'importanza della salvaguardia dei frutti, semi e piante a rischio d'estinzione e la tutela della biodiversità in generale nel Molise.

Altri numerosi incontri, visite, convegni sono stati organizzati in collaborazione con enti, associazioni, fondazioni private e istituzioni pubbliche su vari argomenti riguardanti i frutti, ortaggi, legumi, cereali e altre piante e razze di animali in via di estinzione.



Convegno sul sorbo



Mostra frutti spontanei (M. Tanno)



Mostra di mele



Mostra di pere (M. Tanno)

Arca Sannita come Arca di Noè

Michele Tanno

Il 12 dicembre 2009, per completare e ampliare l'opera di recupero, un gruppo di quattro appassionati professionisti ha fondato l'associazione Arca Sannita allo scopo di riscoprire e valorizzare semi, frutti, piante e razze di animali in via d'estinzione nel Molise e nel Sannio.



I fondatori dell'Associazione Arca Sannita (M.Tanno)

Con la forza e la libertà delle loro idee e azioni - e con il solo aiuto delle proprie tasche - convinti di fare cosa onesta e opportuna, hanno iniziato un certosino lavoro di ricognizione e di recupero di ciò che di buono, sano e utile hanno coltivato, custodito e trasmesso generazioni di contadini e cultori di cose agricole e che la civiltà industriale moderna ha abbandonato e distrutto negli ultimi 30-40 anni.

All'attività di ricerca e monitoraggio sul territorio regionale di specie e varietà antiche di fruttiferi e semi di piante erbacee locali è seguita l'azione capillare di recupero colturale e rilancio commerciale, moltiplicando e coltivando in un'azienda agricola di Ferrazzano, che è diventata centro di tutte le operazioni, quasi una sorta di Arca di Noè dei tempi moderni, più di 202 varietà arboree autoctone.

L'azione intrapresa, rivolta anche a un "progetto integrato pilota", era finalizzata alla creazione e conservazione di una collezione di specie autoctone regionali per la tutela e valorizzazione a fini economici, storici e naturalistici di tutta la biodiversità agricola locale. Tale modello concreto di fattibilità è stato recepito e adottato da alcune aziende agricole della zona e si prevede che questa utilizzazione e sensibilizzazione possa svilupparsi sempre più nell'immediato futuro secondo una logica di diversificazione e tipizzazione della nostra attività agricola.

Sulla base di questa esperienza vissuta si ritiene che questa qualificante azione di monitoraggio, salvaguardia, riproduzione, promozione e diffusione, possa estendersi a tutto il patrimonio erbaceo agricolo e arboreo frutticolo ancora esistente nel Molise.

In particolare l'iniziativa si è concretizzata con il recupero e la messa a dimora di 202 specie, varietà o biotipi locali rinvenute.

Nel 2010 l'Arca Sannita, per l'attività svolta ha ricevuto il premio nazionale "Bandiera Verde" conferito dalla Confederazione Italiana Coltivatori.

In circa quattro anni di attività l'Arca ha organizzato diversi eventi culturali, convegni, mostre pomologiche e serate di degustazione dei prodotti autoctoni.

Attualmente aderiscono all'associazione 25 aziende agricole, agrituristiche e amatoriali presso le quali sono state e saranno piantate e seminate in esclusiva specie e varietà riprodotte e tutelate dalla stessa Arca, sia a fini commerciali sia per il consumo familiare.

Inoltre, l'Arca promuove e realizza la costituzione di giardini storici di piante antiche molisane con l'assistenza tecnica e la fornitura di piante e semi ai soci sia presso terreni privati sia in suoli pubblici a scopo conservativo, produttivo, culturale e didattico.

Campo conservativo regionale

La Regione Molise, nell'ambito della Misura 214 - Azione 7 del PSR Molise 2007-2013, ha predisposto un progetto, i cui obiettivi erano:

1. valutare le potenzialità produttive di alcune specie indigene presenti nel territorio molisano da reintrodurre a coltura al fine di rinnovare e ampliare la gamma delle produzioni agricole e la qualità e tipicità alimentare;
2. individuare specie che, per il loro valore produttivo, ornamentale e naturale, possano essere d'interesse per la moltiplicazione vivaistica non solo alle aziende agricole situate soprattutto in terreni marginali di collina e di montagna, ma anche per ricostruire, caratterizzare e mantenere il paesaggio rurale e naturale attraverso la tecnica dell'ingegneria naturalistica;
3. moltiplicare specie forestali autoctone del territorio molisano.

Il bando pubblico relativo al Patrimonio arboreo autoctono e naturalistico del Molise e possibile ruolo nei sistemi produttivi regionali, emanato nel maggio 2013, aveva lo scopo di fornire le seguenti attività:

1. indagine sul territorio molisano per il reperimento del germoplasma di melo, pero, cotogno e sorbo autoctono molisano, redazione di dettagliate schede per ogni varietà e inserimento dati in appositi database;
2. innesto su appositi portainnesti del materiale vegetale reperito nella fase precedente, invasamento, cure colturali e quant'altro necessario per la produzione di circa n° 400 piante idonee per la messa a coltura;
3. collaborazione tecnica per la creazione di apposito campo catalogo all'interno del vivaio regionale di Campochiaro con la messa a dimora delle piante preparate nella fase precedente;
4. rilievi fenologici, pomologici e fitosanitari per circa un anno all'interno del campo catalogo creato e attuato mediante osservazione attente durante le varie fasi fenologiche;
5. collaborazione per la realizzazione di apposita monografia illustrata e per le fasi divulgative del lavoro.

Il bando è rimasto aggiudicato al vivaio Rocco Marta di Ferrazzano che si è avvalso dell'esperienza e consulenza dell'associazione Arca Sannita.

La prima fase del progetto, intesa all'individuazione, acquisizione, conservazione e descrizione del materiale genetico, è stata eseguita secondo la seguente linea metodologica: ricerca bibliografica - indagine sul territorio - reperimento delle accessioni - acquisizione e *screening* - rilievi pomologici - formazione delle schede e monografie del germoplasma.

Sulla traccia di questo lavoro realizzato sono state individuate dapprima le piante madri svolgendo uno studio per il riconoscimento preliminare e confronto morfologico - a cui seguirà quello genetico - per evitare casi di omonimie e sinonimie o di denominazioni fantasiose.

Per la descrizione delle caratteristiche morfologiche, è stata necessaria la testimonianza di anziani agricoltori del posto o di frutticoltori amatoriali per riallacciare il filo della memoria interrotta.

In questa fase è stata compiuta un'indagine accurata sul territorio per l'individuazione e reperimento delle specie e varietà di melo, pero, cotogno e sorbo in via di estinzione.

Le piante rinvenute sono state fotografate, georeferenziate e descritte in loco sulla base dei caratteri salienti e degli elementi desunti da osservazioni dirette e avallate da coltivatori e cultori del luogo in modo da formare un'apposita scheda in cui sono state riportate i riferimenti storici, colturali e gastronomici di ciascuna varietà.

L'indagine ha riguardato con particolare attenzione vallate, colline e zone interne della provincia di Campobasso e Isernia nelle quali maggiormente si sono mantenute e tramandate le tipologie e tradizioni locali.

Tutte le accessioni sono state innestate su appositi portainnesti e trapiantate nel vivaio forestale di Campochiaro di proprietà della Regione Molise.

Il numero delle specie e cultivar recuperate e moltiplicate è il seguente:

melo	n° 207 piante
pero	n° 186 piante
cotogno	n° 7 piante
sorbo	n° 7 piante

Il campo-madre di collezione realizzato è, pertanto, costituito di 405 piante.



Campo catalogo piante di melo, pero, cotogno e sorbo (M.Tanno)

Le piante sono state messe a dimora e impalcate per essere condotte e allevate a forma semilibera, con limitati interventi di potatura al fine di consentire una migliore osservazione e conservazione del portamento naturale di ciascuna varietà.

La gestione della collezione del campo-madre è condotta secondo il criterio di coltivazione a basso impatto ambientale e prevede l'applicazione della tecnica dell'inerbimento controllato interfilare e la difesa fitosanitaria basata sulla coltivazione secondo il metodo biologico.

Il campo catalogo è - e sarà - sottoposto ad osservazioni attente durante le varie fasi fenologiche allo scopo di rilevare tutti gli aspetti vegetativi e riproduttivi delle piante ivi compresi i parametri analitici e organolettici dei frutti. L'ispezione fitosanitaria, in accordo con le direttive europee, nazionali e il programma regionale di prevenzione delle malattie e parassiti delle piante, si effettua tenendo presente la certificazione fitosanitaria del materiale di moltiplicazione e l'autorizzazione alla produzione e commercio delle piante. A questo fine, annesso al campo, è stato realizzato un laboratorio per il risanamento del materiale genetico e la propagazione in vitro del materiale vivaistico.

L'area di ricerca è estesa anche alla raccolta di semi di querce e acero sia nei boschi da seme del Molise sia in quelli che, ancora non riconosciuti come tali, risulteranno essere, anche in base a precedenti studi, quelli con idonee caratteristiche.

Il progetto realizzato, oltre alla salvaguardia e tutela della biodiversità arborea, si propone anche lo scopo di conservare e ripristinare l'aspetto paesaggistico proprio del territorio, mettendo in risalto la specificità dei tratti distintivi e la qualità e tipicità delle produzioni molisane di antica tradizione specialmente nelle zone collinare e montane delle aree interne e marginali.

1.4 Normativa regionale

La Regione Molise presenta livelli di pressione agricola sull'ambiente non particolarmente rilevanti, soprattutto se confrontati con le medie nazionali.

Sono tuttavia presenti alcune realtà specifiche, in cui il progressivo affermarsi negli ultimi anni di modelli di agricoltura specializzata fortemente orientata al mercato, ha comportato condizioni di utilizzo dei suoli e impiego di tecniche agricole a carattere più intensivo che rappresentano una minaccia attuale e potenziale per la salvaguardia delle risorse naturali, con particolare riferimento ai cambiamenti climatici, alla biodiversità, alle risorse idriche e pedologiche, nonché per la tutela della salute umana degli operatori agricoli, delle popolazioni residenti nelle aree interessate da tali concentrazioni, dei consumatori degli alimenti prodotti. Tutto ciò giustifica la scelta di consolidare ed estendere le tecniche di produzione agricola e modelli di gestione delle risorse naturali in ambito agricolo di maggiore sostenibilità ambientale.

Le varie misure qui riportate sono finalizzate a favorire il mantenimento e l'introduzione di tali tecniche e modelli su aree estese, consentendo di raggiungere importanti risultati dal punto di vista quantitativo e qualitativo rispetto ai fabbisogni di tutela, ad iniziare dalle aree più sensibili del territorio molisano dal punto di vista ambientale, che sono individuate come aree preferenziali di applicazione delle leggi e disposizioni normative regionali.

Si riportano le leggi e le direttive emanate e applicate negli ultimi quindici anni

Legge regionale 23 febbraio 1999, n°9.

Norme per la tutela della flora in via di estinzione e di quella autoctona ed incentivi alla coltivazione delle piante del sottobosco e officinali. Con questa legge la Regione Molise tutela e salvaguardia la raccolta di piante spontanee ad uso alimentare, medicinale e ornamentale e proibisce la raccolta delle piante ritenute specie in via di estinzione, rare e vulnerabili che in quanto tali sono degne di protezione per il loro interesse scientifico e per il mantenimento sia della biodiversità sia dell'integrità dell'ambiente.

La raccolta è consentita, nel rispetto del diritto di proprietà, fatto salvo il divieto espresso dal proprietario o conduttore del fondo, nei modi e nei tempi previsti dalla presente legge, la raccolta giornaliera di piante alimentari, medicinali e ornamentali. E' consentito comunque una deroga ai comuni ricadenti in zone svantaggiate, i quali possono rilasciare speciali autorizzazioni per la raccolta delle piante elencate in quantità superiore a quelle massime consentite, ai cittadini residenti per i quali la raccolta costituisce fonte di lavoro e di sussistenza. E' vietato a chiunque, anche al proprietario del fondo, salvo si tratti di terreno messo a coltura, la raccolta delle specie di piante in via di estinzione, specie rare e specie vulnerabili incluse in un allegato apposito.

I nuovi impianti di rimboschimento e di giardini, la messa a dimora di piante in genere, per poter usufruire dei finanziamenti previsti a vari livelli dalla Regione Molise, devono utilizzare piante autoctone per fasce a secondo dell'altitudine e della latitudine secondo un allegato predisposto.

Decreto Legislativo 124/2010:

approvazione modulistica per la proposta d'iscrizione al Registro delle Varietà nazionale e al Repertorio Regionale delle Varietà Frutticole. Il Servizio Fitosanitario Regionale, al fine della commercializzazione fissata al 30 settembre 2012 del materiale di moltiplicazione certificato delle piante da frutto destinate alla produzione di frutti (refusione), ha definito la modulistica per la proposta d'iscrizione al Registro Nazionale e al Repertorio Regionale delle specie vegetali fruttifere maggiormente diffuse in regione.

Le schede pomologiche formate sono delle specie di castagno, susino europeo, fico, ciliegio acido, ciliegio dolce, pesco, albicocco, melo, pero e olivo.

Nelle schede sono riportate, secondo quanto previsto dai decreti ministeriali 20 novembre 2006, le seguenti indicazioni:

- nome delle risorse ed eventuali sinonimi;
- relazione tecnica;
- relazione storica ed esplicitazione dei legami con il territorio d'origine;
- caratterizzazione genetica (qualora la caratterizzazione morfologica non dovesse risultare sufficiente ad individuare la risorsa);
- documentazione fotografica;
- eventuale indicazione del luogo/struttura per la conservazione ex situ.

Misura 214 del Programma di Sviluppo Rurale

L'obiettivo della misura è orientato al sostegno di azioni in grado di migliorare l'uso delle risorse naturali nei processi produttivi agricoli, favorendo nel contempo un minor impatto complessivo di tali attività sull'ecosistema naturale.

Essa, pertanto, contribuisce direttamente al raggiungimento di tutti gli obiettivi specifici dell'Asse II ("conservazione della biodiversità, tutela e diffusione di sistemi agro-forestali ad alto valore naturale; riduzione dei gas serra; tutela del territorio").

Essa, inoltre, contribuisce anche al raggiungimento degli obiettivi specifici dell'Asse I (Conservazione e sviluppo della qualità delle produzioni agricole e forestali).

La misura prevede le seguenti Azioni:

1. applicazioni delle tecniche dell'agricoltura integrata;
2. introduzione o mantenimento dell'agricoltura biologica;
3. conservazione di risorse paesaggistiche ed ambientali;
4. inerbimento di seminativi e colture arboree nelle superfici con pendenza media superiore al 20%;
5. forme di gestione di allevamento per il mantenimento della biodiversità; salvaguardia della diversità genetica.

Determinazione Dirigenziale del 14 maggio 2012

"Iscrizione al Repertorio Regionale di n° 10 varietà di olivo e proposta d'iscrizione al registro delle varietà nazionali".

Le varietà locali di olivo iscritte al Repertorio Regionale delle Varietà Frutticole, sono: Cazzarella, Cellina di Rotello, Oliva di San Pardo, Olivastro di Montenero, Olivastro d'Aprile, Olivastro Dritto, Olivetta Nera, Rossuola e Rumignana.

Determinazione Dirigenziale del 30 maggio 2013

"Linea progettuale 1- Patrimonio arboreo e naturalistico del Molise e possibile ruolo nei sistemi produttivi regionali". Il progetto di ricerca nasce dal proposito di recuperare, propagare e conservare alcune specie vegetali presenti nel territorio molisano, quali alberi e arbusti fruttiferi autoctoni e locali in via di estinzione, essenze arboree della Macchia mediterranea con particolare riguardo a quelle delle dune marittime, lagunari e fluviali molisane, ai frutici di bosco e sottobosco e alle specie comari tartufigene.

Gli obiettivi sono:

1. valutare le potenzialità produttive di alcune specie indigene presenti nel territorio molisano da reintrodurre a coltura al fine di rinnovare e ampliare la gamma delle produzioni agricole e la qualità e tipicità alimentari;
2. tutelare e riqualificare il germoplasma locale per inserirlo nei programmi di studi morfogenetici e di conservazione di piante rare o a rischio di estinzione;
3. individuare specie che, per il loro valore produttivo, ornamentale e naturale, possano essere d'interesse per la moltiplicazione vivaistica non solo alle aziende agricole situate soprattutto in terreni marginali di collina e di montagna, ma anche per ricostruire, caratterizzare e mantenere il paesaggio rurale e naturale attraverso la tecnica dell'ingegneria naturalistica.

Il progetto definisce un elenco di piante suscettibili di valorizzazione produttiva e/o naturalistica, con particolare riferimento a quelle che hanno legami particolari con il territorio e con la sua storia.

Le specie che formano la base dell'attività di ricerca e di divulgazione del progetto sono: *Malus*, *Pirus*, *Cydonia*, *Sorbus*, *Quercus* da frutto e da semi e altre piante indigene.

Determinazione Diringenziale n° 18

La Regione Molise, su proposta del Servizio Fitosanitario regionale e in accordo con il Decreto Legislativo nazionale 124/2010, recependo la normativa sulla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione delle piante da frutto, in data 14 maggio 2012 approva il provvedimento d'iscrizione nel Repertorio Regionale delle Varietà di Specie Frutticole delle seguenti varietà di fruttiferi:

Pesco	Perzica Gialla	Melo	Gelata del Molise
"	Perzica Bianca	"	Tinella del Molise
Ciliegio acido	Visciola del Molise	"	Mela Dura
"	Amarena del Molise	"	Bianca d'Isernia
Ciliegio dolce	Fruorli	"	Favorita
"	Battista	"	Rosa del Molise
"	Imperiale del Molise	"	Bicolore
"	Ciliegia Amarena	"	Genovese del Molise
Albicocco	Libergina Bianca	"	Limoncella Rosata
"	Libergina Gialla	Pero	Spina d'Inverno del Molise
Susino	Lecina Bianca del Molise	"	Spadone d'Estate del Molise
"	Lecina Dolce Piccola	"	Carbone d'Isernia
"	Lecina Cellette	"	Mastrantuone del Molise
"	Vangrò	"	Risciola del Matese
"	Prunella	"	Trentonze del Matese
Melo	Limoncella del Molise	"	Zingara di Campobasso
"	Annurca del Molise	"	Santa Lucia del Molise
"	Zitella del Molise	"	Spadone d'Inverno del Molise

Determinazione Diringenziale n° 29

La Regione Molise, su proposta del Servizio Fitosanitario regionale e in accordo con il Decreto Legislativo nazionale 124/2010 recanti le norme sulla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione degli olivi, in data 14 maggio 2012 approva il provvedimento d'iscrizione nel Repertorio Regionale delle Varietà di Specie Frutticole delle seguenti varietà di olivo:

Cazzarella	Olivastro Dritto
Cellina di Rotello	Olivetta Nera
Oliva di San Pardo	Rossola
Olivastro di Montenero	Rumignana
Olivastro d'Aprile	

1.5 Alcuni frutti antichi rappresentativi del Molise

Sono qui descritte e illustrate alcune varietà o popolazioni locali di piante esistenti nel territorio regionale che l'associazione Arca Sannita ha recuperato e che conserva nel proprio centro di Ferrazzano sito presso il vivaio privato Rocco Marta e in quello regionale forestale di Campochiaro.

Le schede allegate riportano in forma sintetica le informazioni e le testimonianze acquisite da agricoltori custodi o citate da autori storici e, tuttavia, avallate da ricerche ed esperienze svolte presso il centro di recupero e conservazione dell'Arca Sannita. La denominazione di ogni varietà o tipologia riscoperta si riferisce a quella adottata tradizionalmente in loco. Occorre sottolineare che tra le diverse zone e paesi esistono numerosi casi di omonimie e sinonimie che, in mancanza di una caratterizzazione genetica, ha reso molto difficile individuare e descrivere le piante e i frutti in modo univoco.

Albicocco Libergina bianca	Olivo Gentile di Larino
Albicocco Libergina gialla	Percoca Perzica gialla
Albicocco Libergina molle	Percoca Perzica bianca
Ciliegio Amarena	Pero Carbone
Ciliegio Battista	Pero Marchesale
Ciliegio Fuorli	Pero Muscarelle
Fico Columbro	Pero Mastrantuono
Fico Rennecelle	Pero Risciola
Melo Bianca d'Isernia	Pero Spadona d'inverno
Melo Favorita	Pero Spina d'estate
Melo Genovese	Pero Trentonze
Melo Limoncella rosata	Pero Zingara
Melo Melappia	Susino Caccavelle
Melo Rosa Molisna	Susino Lecina cellette
Melo Rosa gentile	Susino Lecina dolce
Melo Tinella	Vite Campanino
Melo Tralontana	Vite Moscatello
Olivo Aurina	

ALBICOCCO LIBERGINA BIANCA

Prunus armeniaca L.



Albicocca Libergina Bianca matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono piccoli, subrotondi, asimmetrici con apice arrotondato e buccia paglierina.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Era diffusa un po' ovunque, soprattutto nei territori del basso Molise, da Montenero a Campomarino e da Larino a Guardialfiera.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha sviluppo limitato e portamento espanso, resistendo abbastanza bene alle avversità climatiche e patologiche, compreso la *monilia*. Fiorisce nella prima metà di marzo e si raccoglie a fine giugno inizio di luglio. La polpa è molto chiara, quasi bianca, molle, molto dolce e profumata. Il nocciolo, che riproduce il frutto, è sferoidale. Data la sua deperibilità era consumata esclusivamente in loco.

Uso nella tradizione

Era utilizzata allo stato fresco, anzi, appena raccolta dall'albero, per colazione.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Non avendosi alcuna notizia della sua provenienza, si pensa derivata in loco da seme e poi moltiplicata per pollone.



Fiori albicocco Libergina Bianca. (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

ALBICOCCO LIBERGINA GIALLA

Prunus armeniaca L.



Albicocca Libergina Gialla matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono piccoli, sferoidali, regolari con apice arrotondato e buccia gialla appena sfumata o screziata di rosa sulla parte più colpita dai raggi del sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta era diffusa, più che estesa, dappertutto, principalmente nel centro e basso Molise ai margini dei campi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è piuttosto vigoroso e discretamente rustico agli agenti avversi di natura climatica e parassitaria, tranne al *corineo*, che screpola i frutti e impallina le foglie. Fiorisce nella prima decade di marzo e si raccoglie in principio di luglio.

I frutti hanno la polpa giallina, soda, dolce e aromatica, di gusto eccellenti. Erano consumati in casa o venduti sui mercati locali man mano che si raccoglievano perché soggette a deteriorarsi.

Uso nella tradizione

Era utilizzata allo stato fresco, come le altre varietà appena raccolta dall'albero, per la delizia dei bambini e dei grandi.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Citata nel 1820 da P. N. Giampaolo il quale la vuole di origine libica perché "*portataci dai contorni di Tripoli*".



Albicocche Libergina Gialla in sez. (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

ALBICOCCO LIBERGINA MOLLE

Prunus armeniaca L.



Albicocca Libergina Molle matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono piccoli, ovali con apice arrotondato e buccia chiara e liscia.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Era diffusa nei territori del Molise confinanti con l'Abruzzo, da Montenero a Trivento e in quelli del medio Trigno da Salcito a Poggio Sannita fino a Belmonte del Sannio.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha sviluppo medio ed è poco sensibile alle crittogame, specialmente alla monilia. Fiorisce piuttosto tardi, nella seconda decade di marzo e si raccoglie in luglio. La polpa è di colore giallo chiaro e consistenza molle. Il sapore è assai dolce ed emana un intenso profumo. Era consumata in loco o venduta nei mercati vicini.

Uso nella tradizione

Era utilizzata per il consumo diretto soprattutto nel periodo della mietitura.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Non avendo riferimenti nella letteratura pomologica, secondo testimonianze degli anziani, si pensa sia stata introdotta in epoche lontane dalla Puglia dai mietitori che si recavano colà per il taglio del grano.



Fiori di albicocco Libergina Molle (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

CILIEGIO AMARENA

Prunus cerasus L.



Ciliegie Amarena mature (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono piccoli, di forma oblata, depressi ai poli. La buccia è di colore rosso bruno, lucida e pruinosa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presente un po' ovunque nei territori interni di media ed elevata altitudine della provincia di Campobasso e di Isernia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di scarso sviluppo e buona produttività. Resiste ai freddi e ai venti e tollera molto bene le avversità parassitarie, tranne la *monilia* e gli *afidi*. Fiorisce nella seconda decade di aprile e matura, secondo i luoghi, a fine giugno inizio luglio. I frutti hanno la polpa bordeaux, succosa, deliquescente, dolce-asprigna e aromatica. Era assai ricercata e rinomata nei mercati locali e delle regioni confinanti per uso di confetture casalinghe.

Uso nella tradizione

Le ciliegie sono ancora utilizzate soltanto per trasformarle in conserve e succhi.

Luogo di conservazione

La varietà è custodita nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La pianta, per la sua spontaneità e diffusione, può essere considerata autoctona delle nostre colline e medie montagne.



Fiore di ciliegio Amarena (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

CILIEGIO BATTISTA

Prunus avium L.



Ciliegie Battista mature (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono medi, di forma globosa, depressi ai lati e tondi all'apice. La buccia ha fondo giallo e copertura rosso vivo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta era diffusa nella parte centrale del Molise, specialmente a Campobasso, Ferrazzano, Mirabello, San Giuliano del Sannio, Gildone e in altre zone confinanti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di medio sviluppo, tollerante ai parassiti (sfugge alla *mosca* della ciliegia e resiste agli *afidi*) e alle condizioni climatiche avverse. Fiorisce nella prima decade di aprile e matura in giugno. La polpa dei frutti è rossa, molle, succosa, dolce e profumata. La produzione non era elevata ed era commercializzata solo nei mercati locali.

Uso nella tradizione

Le ciliegie, di poca durata, erano adatte solo per il consumo allo stato fresco.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La pianta di cui s'ignora la provenienza, era dimenticata così perché matura intorno alla festività di S. Giovanni Battista del 24 giugno.



Fiore di ciliegio Battista (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

CILIEGIO FUORLI

Prunus avium L.



Ciliegie Fuorli mature (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono medi, a forma di cuore e appuntiti all'apice. La buccia ha fondo rosa ed esteso sopraccoloro rosso vivo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Era diffusa in provincia di Isernia, specialmente a Fuorli del Sannio e dintorni, ma presente anche nell'area centrale del Molise, in particolare a Campobasso, Ferrazzano, Oratino, Castropignano, Busso, Casalciprano, Colle D'Anchise e altre località circostanti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è molto vigoroso e produttivo, resistente alle intemperie e ai parassiti, tranne alla mosca. Fiorisce nella seconda decade di aprile e matura a fine giugno inizio luglio. La polpa dei frutti è soda, rosa, croccante, dolce e profumata. La produzione, assai ricercata, era venduta in loco e nei mercati di Napoli e di Roma.

Uso nella tradizione

Le ciliegie erano consumate allo stato fresco e sotto spirito.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La pianta, di probabile provenienza pugliese, è citata nel 1912 dall'agronomo molisano Attilio Di Tullio.



Fiore di ciliegia Fuorli (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

FICO COLUMBRO

Ficus carica L.



Fichi Columbri maturi (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono medi o grandi, oblatti, con il peduncolo corto e ostiolo chiuso e beante. La buccia è nera o violacea, spessa, poco screpolante e rilevata di linee meridiane.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presente un po' ovunque nei territori centrali della regione, specialmente a Campobasso, Ferrazzano e zone vicine.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di buon vigore, di ottima produttività e resistente alle più comuni patologie. La varietà è bifera, cioè produce i primi frutti (fioroni) in luglio e i secondi (forniti) in settembre e ottobre. I fioroni sono grandi, a polpa chiara o rosa, allungati, molli, poco succosi ma dolci e profumati; i forniti sono più piccoli, densi, molto succosi, a polpa rosa o rossa, dolci e fragranti. La commercializzazione era riservata ai mercati locali e ai centri più grandi della regione.

Uso nella tradizione

I fichi erano utilizzati per il consumo fresco. Per la grossezza e dovizia i fichi erano anche destinati a sfamare i poveri e, perciò, detti "abbotta pezzenti".

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Non è nota la sua provenienza.



Fico Columbro in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

FICO RENNECELLE

Ficus carica L.



Fichi Rennecele maturi (M. Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono assai piccoli, piriformi, con buccia scura o violacea, coriacea e con ostiolo chiuso e peduncolo corto e robusto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta era presente nella parte orientale del Molise, dalle prime colline ai rilievi di Montefalcone, Lucito, Castelbottaccio, Civitacampomariano e zone limitrofe.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è abbastanza vigoroso e produttivo nonché assai rustico a qualsiasi avversità. La varietà è unifera, cioè produce solo frutti autunnali. Questi hanno la polpa rosa o rossiccia e sono duri, poco succosi, ma molto dolci e profumati.

I frutti appassiscono sull'albero e, dopo caduti, si raccolgono quando sono secchi. Questi, infilati nei giunchi o stecchi, formavano caratteristici serti, pupazzi o triangoli che erano esposti nei mercati e fiere locali per la vendita prima delle feste natalizie.

Uso nella tradizione

I fichi erano utilizzati secchi, interi o aperti e imbottiti di mandorle, noci o cioccolato.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Non è nota la sua provenienza.



Fichi secchi Rennecele (M. Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

MELO BIANCA D'ISERNIA

Malus domestica Borkh.



Grappolo Bianca d'Isernia matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

La mela ha buccia gialla uniforme, raramente sfumata di rosa nella parte esposta al sole, liscia, pruinosa, con rare lenticelle. Il frutto è piccolo e di forma ovale.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta era presente nei dintorni d'Isernia, specialmente a Colli al Volturno, Forlì del Sannio, Filignano ed altre zone confinanti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha sviluppo medio, buona fertilità e resistenza alla *ticchialatura*, meno alle intemperie. Il frutto ha pasta bianchissima ed è molto croccante e succoso, dolce, con una lieve fragranza di primola. Fiorisce a metà aprile e si raccoglie a ottobre. Matura presto mantenendo inalterate le sue pregevoli proprietà. Si conserva a lungo anche in ambienti non refrigerati. Era apprezzata e commercializzata solo in ambito locale.

Uso nella tradizione

E' consumata fresca o cotta al forno. Si presta poco alla trasformazione a causa dell'ossidazione della polpa assai candida.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La pianta, di cui non si conosce la provenienza, era radicata e confinata in provincia di Isernia. Oggi assai sporadica e perciò fortemente a rischio d'estinzione.



Mela Bianca d'Isernia in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

MELO FAVORITA

Malus domestica Borkh.



Grappolo Favorita matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è medio, tronco conico, più o meno appiattito, munito di picciolo corto. La buccia è verde omogenea, più chiaro nelle parte esposte al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta caratteristica della zona centrale del Molise, diffusa maggiormente a Busso, Baranello, Colle D'Anchise e Spinete.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è vigoroso, mediamente fertile e molto resistente agli agenti patogeni, compresa la ticchiolatura, e alle cause di natura climatica. Fiorisce alla terza decade d'aprile e i corimbi non allegati si distaccano interi subito dopo. I frutti hanno polpa bianca, croccante e succulenta, dolce-acidula. Si raccoglie a fine ottobre e si conserva per tutto l'inverno. Era venduta sui mercati locali e nazionali.

Uso nella tradizione

Era la classica mela di tutto l'inverno, da mangiare fresca o cotta in vari modi e preferita dai signori del luogo od offerta agli ospiti da cui deriva il nome.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Non si hanno notizie relative alla sua zona di provenienza.



Mela Favorita in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

MELO GENOVESE

Malus domestica Borkh.



Mele Genovesi mature (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è medio, tronco conico breve, regolare, con picciolo corto e buccia verde ampiamente sfumata di rosso carminio.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La mela, nota nel Molise almeno dal 1820, era tenuta molto da conto nelle zone interne, specie a Bonefro, Castellino, Fossalto, S. Giovanni in Galdo, Campolieto e altri luoghi, sebbene nel gergo popolare si riscontrino diversi casi di omonimia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La pianta è di medio sviluppo e fertilità, ma rustica agli agenti atmosferici e alla cause patologiche, compresa la ticchialatura. Fiorisce intorno alla metà d'aprile e si raccoglie a settembre, mantenendosi abbastanza a lungo anche fuori del frigorifero. La pasta è bianca, soda, croccante, dolce e poco acida, con una punta di aroma. Era utilizzata sul posto e, talvolta, commercializzata sui mercati pugliesi.

Uso nella tradizione

La mela, per le sue caratteristiche di pregio, era mangiata fresca e solo di rado trasformata in confetture.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Dal nome è facile risalire alla sua provenienza, ma P.N. Giampaolo la vuole derivata dalla varietà toscana *Panaia* alla quale per molti caratteri si assomiglia.



Mela Genovese in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

MELO LIMONCELLA ROSATA

Malus domestica Borkh.



Mele Limoncella Rosata mature (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è piccolo, ovale, depresso ai poli, a profilo trasversale bislungo e provvisto di picciolo corto. La buccia, cosparsa di lenticelle, ha fondo verde, poi giallastro, con un'ampia facciata rosa all'insolazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In passato era presente, più che diffusa, nell'area interna del Molise. Oggi è ristretta a poche piante tenute per lo più in abbandono.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di medio vigore e portamento aperto, abbastanza rustico alle avversità crittogamiche, poco sensibile alla ticchiolatura e agli agenti atmosferici. Fiorisce intorno alla metà d'aprile e matura a settembre. I frutti hanno la polpa chiara, tenera, poco sugosa, dolce e lievemente acidula. Matura subito dopo la raccolta e si conserva a lungo pur andando soggetta, a fine stagione, al disfacimento interno.

Uso nella tradizione

Le mele si consumano fresche, bollite e si prestano alla trasformazione in confetture.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La pianta è un biotipo o clone della varietà locale *Limoncella*, differenziatosi e adattatosi da tempo, da cui differisce per alcuni importanti caratteri pomologici.



Limoncella Rosata in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

MELO MELAPPIA

Malus domestica Borkh.



Mela Melappia matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è medio, appiattito, con buccia verde coperta di lenticelle e mazzata di rosso cremisi sulla faccia esposta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Conosciuta da epoche assai lontane nelle colline del basso e medio Molise, in particolare a Bonefro, Casacalenda, S. Elia a Pianisi, Riccia, Ferrazzano e zone vicine. Oggi limitata ai margini dei campi e negli orti di casa per cui è a rischio d'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La pianta è molto vigorosa e longeva anche se scarsamente produttiva e tollerante alle avversità biotiche e climatiche. Fiorisce nella seconda decade d'aprile e si raccoglie a ottobre. I frutti hanno la polpa chiara, succosa, croccante, dolce acidula, profumata. Si mantiene fino al termine dell'inverno e una volta era esitata sui mercati locali.

Uso nella tradizione

Le mele, per il suo aroma, erano assai ricercate per il consumo fresco, ma anche utilizzate per preparare mostarde e torte.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La pianta, conosciuta nel Molise da tempi remoti, deve provenire dalla Sardegna, dove si vuole introdotta in epoca romana dall'imperatore Appio Claudio.



Mela Melappia in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

MELO ROSA MOLISANA

Malus domestica Borkh.



Mele Rosa Molisana mature (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono piccoli, appiattiti, con le due cavità infossate. Il picciolo è corto e la sua corteccia, spessa e coriacea. Il frutto ha fondo verde e faccia rossa sulla parte esposta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta, connaturata da secoli alle alture del Molise, fino e oltre 1000 m s.l.m, era presente nelle località più elevate come Capracotta, Pescopennataro, Vastogirardi e alle falde del Matese e delle Mainarde.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è molto vigoroso, assurgente, produttivo e resistente ai geli, ai venti e alle più comuni avversità parassitarie. La fioritura è tardiva e la raccolta a novembre. La polpa dei frutti è chiara, molto dura e croccante, poco succosa, solcata da venature verdi, dolce, acidula e con un senso di rosa canina. Si conserva fino a primavera. Era adatta al consumo casalingo e ceduta sui mercati cittadini locali.

Uso nella tradizione

Le mele, durante il lungo inverno, erano mangiate crude o cotte sotto la cenere del camino per la gioia dei bambini e dei vecchi.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Antica varietà italiana, forse originaria dell'Appennino centrale e diffusa in tempi assai lontani nel Molise e nell'Abruzzo.



Mela Rosa Molisana in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

MELO ROSA GENTILE

Malus domestica Borkh.



Mele Rosa Gentile mature (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono da piccoli a medi, profilo circolare, appiattiti, con picciolo corto. La buccia è a fondo verde e la faccia esposta al sole rossa, ricoperta di numerose lenticelle.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Era coltivata nelle alture interne in forma sparsa e promiscua, in particolare a Campobasso, Ferrazzano, Oratino, Montagano, Campolieto e altre zone vicine.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha buona vigoria e produttività ed è molto resistente all'insorgenza degli agenti parassitari e alle intemperie. Fiorisce alla seconda metà d'aprile e i frutti sono soggetti alla cascola pre-raccolta. La polpa è chiara, dura, croccante, dolce acidula, ma di sapore e profumo gradevoli. Si raccoglie alla fine di ottobre e matura durante l'inverno, mantenendosi, in locali freschi e asciutti, fino a primavera.

Uso nella tradizione

Le mele si mangiavano crude o cotte durante l'inverno a casa o nei boschi dopo il taglio della legna, nei campi quando si potava e in primavera quando si seminava.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Antica tipologia appartenente quasi di sicuro al gruppo varietale delle *Rose*, di cui riporta i caratteri più ingentiliti.



Mela Rosa Gentile in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

MELO TINELLA

Malus domestica Borkh.



Gruppo di mele Tinelle mature (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono molto piccoli e appiattiti, a forma della tipica *tina* - recipiente in cui era trasportata l'acqua - da cui deriva il nome. La buccia è a fondo verde chiaro o giallastro e mazzata di rosso sulla parte esposta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà tipica della parte orientale del Molise, confinante con l'Abruzzo, dove era tenuta sparsa nei campi o lungo i viottoli.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha sviluppo compatto e portamento assurgente. Produce in prevalenza su corti speroni inseriti sulle branche ed è molto fertile e resistente alle avversità parassitarie (in parte anche alla *carpocapsa*,..) e atmosferiche. Fiorisce a metà d'aprile e si raccoglie a ottobre. I frutti, che rimangono in parte attaccati alla pianta anche durante l'inverno, hanno la polpa bianca, soda, croccante, dolce e fragrante.

Uso nella tradizione

Le mele, che si conservano fino a primavera inoltrata, erano consumate crude o cotte per tutto l'inverno.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Vecchia varietà molisana, forse proveniente dalla vicina provincia di Chieti o di quella di Ascoli dove è documentata la sua presenza fin da tempi molto remoti.



Mela Tinella in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

MELO TRALONTANA

Malus domestica Borkh.



Mela Tralontana matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono piccoli o medi, schiacciati e depressi ai poli, di forma regolare, con picciolo corto e robusto. La buccia è verde, coperta di lenticelle e appena screziata di rosa pallido alla faccia rivolta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La varietà è diffusa in un'area ristretta del Molise e oggi, come in passato, si ritrova confinata solo a Busso e Baranello.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di grande sviluppo, media fertilità ed elevata rusticità alle avverse condizioni patologiche e climatiche. Fiorisce a metà d'aprile e la raccolta anche. Il frutto ha polpa paglierina, venata appena di verde, struttura dura e croccante e di gusto dolciastro e fragrante, con una punta di amaro, specialmente verso la fine del periodo di conservazione dovuta all'insorgenza della butteratura. Se tenuta in ambienti idonei mantiene a lungo le sue proprietà organolettiche.

Uso nella tradizione

Le mele erano consumate crude durante l'inverno o cotte e tagliate a fette per preparare e guarnire squisite crostate.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Non si hanno informazioni sulla sua derivazione, ma essendo da sempre limitata in questa zona, si suppone indigena del posto.



Mela Tralontana in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

OLIVO AURINA

Olea europea L.



Olive Aurina mature (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

Le olive sono piccole con apice arrotondato e base appiattita, pruinose. Esse invaiano tardi e a maturazione assumano un colore graduale, da verde a nero corvino.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

L'olivo è dai tempi antichi diffuso nella zona di Venafro e, particolarmente, nel comune omonimo e in quelli confinanti di Pozzilli e Sesto Campano.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La pianta, molto rustica e longeva, ha vigoria media, portamento assurgente, internodi dei rami corti e folta densità della chioma. Le foglie, di forma ellittico-lanceolate, hanno la superficie lievemente elicata, con la pagina superiore verde chiaro e quella inferiore grigio verde cinereo. La fioritura ha luogo in epoca normale e la forma dell'infiorescenza è racemosa, con struttura corta e compatta.

L'olio, d'aspetto giallo aureo, al palato sprigiona un fruttato delicato e armonioso.

Uso nella tradizione

Era l'olio per eccellenza per tutti gli usi - sacri e profani - degli antichi popoli che hanno abitato queste terre. Oggi conserva la stessa tradizione e lo stesso valore.

Luogo di conservazione

Gli olivi millenari sono conservati e tutelati nel Parco Regionale Storico di Venafro.

Natura e livello di conoscenza

Le piante, note e decantate dagli autori classici rustici, secondo fonti antiche, sono state introdotte in loco da Licinio da cui deriva l'altro nome *licinia* dato alle olive.



Olivi millenari di Aurina (M.Tanno)

Referente

Parco Regionale dell'Olivi di Venafro
info@parcodellolivodivenafro.eu

OLIVO GENTILE DI LARINO



Olive Gentile di Larino mature (M.Tanno)

Olea europea L.

Caratteri di riconoscimento

Le olive sono di media grandezza, ovoidali, pruinose, spesso accoppiate e unite allo stesso lungo e robusto picciolo. Esse invaiano tardi e, a maturazione, prendono man mano un colore viola scuro o bluastro.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

L'olivo è da epoche antiche diffuso sulle prime colline adriatiche, da Larino a Casacalenda e da Guglionesi ad Acquaviva Collecroce e zone adiacenti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La pianta ha media vigoria e portamento piuttosto compatto, abbastanza tollerante al clima e alle avversità parassitarie, eccetto alla *mosca olearia* e alla *rogna*. Ha foglie strette, sottili e appuntite, verdi sulla pagina superiore e grigio-argenteo su quella inferiore. La fioritura avviene in epoca normale e la raccolta a novembre.

L'olio ha gusto equilibrato, armonioso, fruttato, con una punta di amaro e di piccante.

Uso nella tradizione

Questo olio era ed è destinato a tutti gli usi tradizionali della cucina ed esprime il meglio delle sue proprietà allo stato crudo.

Luogo di conservazione

Il materiale riproduttivo è conservato nella banca del germoplasma dell'Agenzia Regionale di Sviluppo Agricolo del Molise.

Natura e livello di conoscenza

La pianta, conosciuta e apprezzata da epoche antiche, è stata indubbiamente la prima coltivata nella zona di riferimento.



Olio Gentile di Larino (M.Tanno)

Referente

Cooperativa Olearia Larinese
olearialarinese@tin.it

PERCOCCA PERZICA GIALLA

Prunus persica Batsch



Percoca Gialla matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono medi, ovali, asimmetrici, tomentosi, a fondo giallo e sopraccolore rosa sulla faccia esposta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta era diffusa nella valle del Biferno, in particolare a Guardialfiera e in quella del Fortore, specie a S. Elia a Pianisi, Macchia Valfortore, e in quella del Trigno.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di medio sviluppo e produttività, abbastanza tollerante alle cause nemiche, compresa la bolla. La fioritura è medio tardiva e la raccolta in luglio. Il frutto è medio, di forma ovale, un po' asimmetrico e tomentoso, con colore di fondo giallo, striato di rosso nella parte esposta al sole. La polpa è gialla, tinta di rosso intorno al nocciolo, tessitura grossolana e con nocciolo non aderente, dolce e profumata. Era commercializzata nei mercati locali molisani e pugliesi.

Uso nella tradizione

La pesca, oltre che mangiarla tal quale, era immersa a spicchi o a fette nel vino rosso per gustarla dopo che si era imbevuta tutta la polpa.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Riporta e consigliata dal ripese da P. N. Giampaolo nel 1820 e dall'agnonese Attilio Di Tullio nel 1912.



Fiore di Perzica Gialla (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

PERCOCCA PERZICA BIANCA

Prunus persica Batsch



Percocca Bianca matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono medi o piccoli, di forma globosa, un po' depressi ai poli, poco tomentosi, con buccia chiara, raramente sfumata o striata di rosa all'insolazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta era diffusa nella piana di Venafro e nelle valli del Biferno e del Fortore oltre che sparsa nelle zone interne più assolate.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di medio sviluppo e buona produttività, abbastanza resistente alle avversità parassitarie, tranne alla mosca mediterranea. Le foglie non presentano ghiandole alla base e i fiori, rosei, si aprono in ritardo rispetto alle varietà comuni. I frutti, che maturano alla fine di settembre inizio ottobre, hanno la polpa chiara con pigmentazione assente o debole intorno al nocciolo, il quale si stacca facilmente. Era commercializzata solo nei mercati e nelle fiere autunnali locali.

Uso nella tradizione

La pesca, appena raccolta, si mangiava tal quale ed era anche usata per preparare confetture casalinghe.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Non è nota la sua provenienza. Era riprodotta per seme perché trasmette bene i caratteri somatici e genetici. Solo di rado si usava l'innesto.



Fiore Perzica Bianca (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

PERO CARBONE

Pyrus communis L.



Pera Carbone matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

La pera, assai piccola, è di forma sferoidale. La buccia è ampiamente coperta di rosso amaranto sulla faccia esposta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta, coltivata negli orti e giardini o lungo i viottoli di campagna, è stata da sempre tenuta da conto soprattutto in provincia d'Isernia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è tipico della zona e, anche se d'aspetto gentile, è molto rustico alle avversità climatiche e patologiche. Fiorisce a fine marzo. La produzione era ceduta sul posto, accaparrata prima della maturazione da rivenditori campani o trasportata appena dopo la raccolta nei mercati vicini di Isernia, Venafro e Frosolone.

Uso nella tradizione

Le pere si prestano per essere essiccate, sull'albero o su graticci, per consumarle tal quale o in ammollo nel vino o liquore durante l'autunno e l'inverno.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Non rinvenendosi in alcuna parte d'Italia, la pianta si può considerare indigena della provincia d'Isernia o zone circostanti.



Pera Carbone intera e in sezione (M.Tanno)

Referente

Guido Mascioli - Arca Sannita
Azienda Mascioli, Fossalto (CB)

PERO MARCHESALE

Pyrus communis



Pere Marchesale mature (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

La pera è a forma di fiasco con il collo appuntito munito di un picciolo lungo e robusto, dritto o incurvato.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta era confinata nei territori dell'alto Molise, specialmente a Roccasicura, Carovilli e Pescolanciano.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è molto sviluppato e di portamento espanso, produttivo e resistente alle più comuni avversità crittogamiche e climatiche. Fiorisce alla prima decade d'aprile e matura in ottobre. I frutti, a maturità, sono gialli con faccia rosa al sole. La polpa è chiara, tenera, succosa, dolce acidula. Si raccoglie in ottobre e matura poco dopo. Nel passato una certa quantità, peraltro non determinabile, era portata in Germania.

Uso nella tradizione

Le pere si consumano allo stato fresco o appassite dopo la conservazione in grappoli appesi nella soffitta o in altri locali.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Si ignora l'origine, anche se nel 1925 Francesco Pallotta, capo della Cattedra Ambulante dell'agricoltura di Campobasso, consigliandola per l'esportazione, afferma che derivi dalla varietà *Durandeu*.



Pere Marchesale intera ed in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

PERO MUSCARELLE

Pyrus communis L.



Pera Muscarelle matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono assai piccoli (grossi come una ciliegia), gialli, con peduncolo lungo e dritto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta è presente qua e là ed è assai rara trovarla in quelle località collinari del Molise interno dove era coltivata lungo i viottoli dei campi o custodita negli orti e giardini di casa.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di grande sviluppo, abbastanza rustico e produttivo, sensibile solo alle gelate primaverili a causa dell'anticipata fioritura. Le perette hanno pasta gialla e granulosa e sono molto dolci e profumate. Si raccolgono a fine giugno inizio luglio. Si mantengono poco perciò sono adatte al consumo familiare o ai mercati vicini.

Uso nella tradizione

Si mangiano man mano che cadono. I frutti erano la delizia dei bambini e dei mietitori perché pronti alla raccolta delle messi per alleviare la calura e l'arsura alla gola.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

S'ignora la sua origine. La pianta è citata nel 1820 con il nome *Piccola moscada* dall'abate di Ripalimosani P. N. Giampaolo.



Pera Muscarelle intera e in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

PERO MASTRANTUONO

Pyrus communis L.



Pera Mastantuono matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è piccolo, globoso, con picciolo lungo e buccia gialla e dorata al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Antica e tipica varietà del Sannio, diffusa ovunque nel Molise. Nel 1820 era denominata da P.N. Giampaolo *Polpa di Dama*. Oggi presente in modo sporadico nei giardini e orti di casa.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di scarso sviluppo, ma produttivo e tollerante alle avversità climatiche e parassitarie. I fiori sono bianchi con petali aperti, parzialmente sovrapposti e a margine apicale più o meno appuntito o biforcuto. La fioritura è all'inizio d'aprile. La polpa è paglierina, granulosa, poco succosa ma assai dolce e profumata con un retrogusto di moscato. Si raccoglie in agosto e si vende solo al mercato locale.

Uso nella tradizione

Le pere si consumavano presto perché soggette un po' all'imbrunimento interno. Erano anche trasformate in mostarde e confetture varie oltre che in sidro.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La varietà è di probabile origine del Sannio dove è conosciuta e apprezzata fin da tempi immemorabili.



Pera Mastrantuono in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

PERO RISCIOLA

Pyrus communis L.



Pera Risciola matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

La pera ha forma di fiasco, turbinata, munita di lungo picciolo. La buccia è verde, soffusa di rosa vivace alla luce e sparsa di lenticelle.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta è tipica del versante del Matese ma tenuta anche in diverse parti del Molise, specie a Spinete, Colle D'Anchise, Campochiaro e zone limitrofe. Oggi, in forte declino, rischia l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è vigoroso, fertile e resistente alle malattie e alle intemperie. Fiorisce all'inizio aprile, si raccoglie a ottobre e matura durante l'inverno. I frutti hanno polpa chiara, dura, granulosa, dolciastra, tendente all'imbrunimento. Le pere sono molto ricercate sui mercati locali, in particolare a Boiano, Sepino e nei dintorni.

Uso nella tradizione

Le pere erano tenute sotto aceto o in salamoia e, tagliate a fette, usate come contorno di arrosti di carne di maiale.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Non si ha conoscenza della sua precisa zona di origine, ma essendo assai radicata, quasi spontanea nella fascia del Matese, si suppone indigena di questo luogo.



Pera Risciola in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

PERO SPADONA D'INVERNO

Pyrus communis L.



Pera Spadona d'inverno (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

La pera è a forma di fiasco con il collo appuntito munito con un picciolo lungo e robusto, dritto o incurvato.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta era confinata nei territori dell'alto Molise, specialmente a Roccasicura, Carovilli e Pescolanciano.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è molto sviluppato e di portamento espanso, produttivo e rustico alle più comuni avversità crittogamiche e climatiche. Fiorisce a fine marzo e matura in ottobre. I frutti sono a maturità gialli con faccia rosa al sole. La polpa è chiara, tenera, succosa, dolce acidula. Si raccoglie in ottobre e matura poco dopo.

Uso nella tradizione

Le pere si consumano allo stato fresco o appassite dopo la conservazione in grappoli appesi nella soffitta o in altri locali.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Si ignora l'origine, anche se nel 1925 F. Pallotta, capo della Cattedra ambulante di Campobasso la fa derivare dalla varietà francese *Durandea*. Noi sia dell'avviso che essa possa discendere dalla *Curato*.



Pera Spadona in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

PERO SPINA D'ESTATE

Pyrus communis L.



Pera Spina d'estate matura (M. Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono piccoli e allungati, con picciolo lungo e buccia verde bronzata anche su quelli esposti al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà, forse introdotta dalla Puglia dai mietitori molisani quando rientravano dopo le messi. Era presente qua e là, più che diffusa, specie nel centro del Molise.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La pianta è abbastanza vigorosa e produttiva, ma alternante e assai soggetta alla *ticchialatura*. Ha fiori a grappoli bianchi, con petali parzialmente sovrapposti. Fiorisce a fine marzo. I frutti mostrano nella cavità calicina vistosi residui di sepal. La pasta è granulosa, molto dolce e tenera con gusto e profumo di muschio. Matura in agosto e si conserva poco, per cui è adatta solo al mercato locale.

Uso nella tradizione

Le pere si mangiavano fresche o appassite sull'albero o secche a terra. Esse, appena raccolte, si scioglievano in bocca ed erano la delizia dei mietitori e trebbiatori sull'aia per lenire l'arsura alla gola.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La pera è riportata da P. N. Giampaolo nel 1820, ma conosciuta in epoche più antiche, come si evince da alcuni atti notarili che la menzionano dal 1596.



Pera Spina d'estate in sezione (M. Tanno)

Referente

Donato Vergalito – Arca Sannita
Azienda Vergalito, Fossalto (CB)

PERO TRENTONZE

Pyrus communis L.



Pera Trentonze matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

Frutti molto grossi, globosi o appiattiti con buccia spessa, rugosa, bronzea su fondo verde tendente al giallastro alla maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Conosciuta da tempi remoti nell'area del Matese, da Sepino a Roccamandolfi, e nelle alture prospicienti come Cercemaggiore, Cercepiccola, S. Giuliano del Sannio, Colle d'Anchise, Spinete e Macchiagodena.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di medio sviluppo e produzione. Resiste alle cause nemiche, ma va soggetto alla cascola pre raccolta. Fiorisce circa otto giorni dopo rispetto alle altre varietà. La polpa è chiara, dura, granulosa e diventa deliquescente e dolce alla maturazione.

Uso nella tradizione

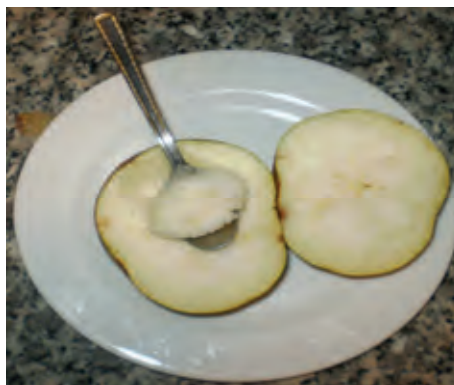
Si mangia cruda, quando diventa deliquescente, tagliata trasversalmente con il cucchiaino. Era consumata dai vecchi e bambini di una volta ai quali, per ragioni diverse, mancavano i denti.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La pera è citata dall'agronomo bolognese Filippo Re come presente nel versante adriatico dell'Appennino centrale. Nel Molise è attestata almeno da due secoli.



Pera Trentonze in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

PERO ZINGARA

Pyrus communis L.



Pera Zingara alla raccolta (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

La pera è di pezzatura assai ridotta e di forma sferoidale, un po' appiattita, con picciolo lungo e robusto e buccia spessa, ruvida, rugginosa o bronzea cosparsa di numerose e vistose lenticelle.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia pianta locale, una volta tenuta a filari o sparsa nei campi dei territori di Campobasso, Ferrazzano, Mirabello e altri.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero, di elevato sviluppo e portamento espanso, è molto produttivo e rustico alle più comuni avversità crittogamiche e climatiche. Fiorisce circa dieci giorni dopo le altre varietà. I frutti, pronti alla raccolta, hanno polpa bianca, dura, asciutta, granulosa quasi immangiabili, ma dopo la cottura diventano assai morbidi e gradevoli. In passato erano commercializzati localmente e nei mercati pugliesi.

Uso nella tradizione

Le pere si consumano soprattutto lessate o arrostiti perché sprigionano il meglio delle loro caratteristiche organolettiche che non hanno eguali in altre pere.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La pianta, di probabile discendenza dalla varietà di origine italiana *Volpina*, differenziandosi e adattandosi nel corso dei secoli in loco, ha acquisito caratteri propri.



Pera Zingara intera e in sezione (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

SUSINO CACCAVELLE

Prunus domestica L.



Caccavelle matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono assai piccoli, tondi o lievemente ovali, a fondo verde e d'aspetto azzurro, coperti interamente di pruina.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Diffuso maggiormente nei territori di Castropignano, Fossalto, San Biase, Sant'Angelo L., Limosano, Montagano, Petrella T. e in quelli dell'alto Molise.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di buon vigore e scarsa fertilità, ma assai resistente alle avversità patologiche e climatiche. Fiorisce nella seconda decade di aprile e matura in ottobre. I frutti hanno la polpa verdognola, soda, succosa, assai dolce e profumata. La produzione era esclusivamente consumata sul posto.

Uso nella tradizione

Le susine erano mangiate allo stato fresco o, di rado, messe in infusione nell'alcol per ricavare "liquorini" da servire con il dessert.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

S'ignora ogni ragguaglio bibliografico, ma dato che essa vegeta allo stato spontaneo, si crede indigena dell'area di riferimento.



Fiore di susino Caccavelle (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

SUSINO LECINA CELLETTE

Prunus domestica L.



Lecina Cellette matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono medi, di forma affusolata e appuntiti all'apice. La buccia, a maturazione, è del tutto gialla e pruinosa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presente nei territori di Fossalto, Castropignano, Torella, Frosolone, Civitanova, Duronia, Carovilli, Pescolanciano, Agnone, Capracotta, Belmonte del Sannio e Poggio Sannita.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di medio vigore e produzione, longevo e rustico ai parassiti, tranne agli afidi e alla larva della *cidia*. Fiorisce a fine marzo e matura nella seconda metà di luglio. I frutti hanno la polpa completamente gialla. Il nocciolo, molto lungo e appuntito ai due estremi, è semi aderente. Il sapore è ottimo, dolce e fragrante. Le susine erano vendute in tutti i mercati e fiere e feste paesane. Una certa quota era anche commercializzata nelle piazze cittadine delle regioni limitrofe.

Uso nella tradizione

Data la sua limitata conservabilità si consumava subito durante l'estate.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Conosciuta fin da tempi remoti e tenuta gelosa nell'orto di casa e giardini o in filari sparsi lungo le strade poderali delle zone di media montagna.



Fiore di susino Lecina Cellette (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

SUSINO LECINA DOLCE

Prunus domestica L.



Lecina Doce matura (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

I frutti sono piccoli, ovali, appuntiti ai due poli. La buccia è verde chiaro, pruinosa, con una leggera sfumatura rosa al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Era presente in maggior misura a Cerce-maggiore, Riccia, Gambatesa, Macchiavalfortore e nelle zone vicine.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di scarso vigore e buona produzione, molto rustico ai freddi e alle avversità parassitarie, eccetto al *corineo* e agli *afidi*. Fiorisce nella prima decade di aprile e matura in luglio. I frutti hanno la polpa chiara, succosa, tenera, molto dolce e aromatica. Una volta, assai richiesti dai mercati, erano venduti nelle località del posto e ceduti anche alle piazze delle regioni circostanti.

Uso nella tradizione

Si utilizzava per il consumo fresco e per preparare ottime conserve senza aggiunta di zucchero.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Nel Molise è presente da molto tempo e può essere identificata con la Perticone bianca citata da P.N. Giampaolo nel 1820.



Fiore susino Lecina Doce (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

VITE CAMPANINO

Vitis vinifera L.



Grappolo di Campanino maturo (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

Il grappolo è grande, più o meno aperto e alato, con acini medi, sferoidali, gialli, prinosi, screziati di rosa o bruno al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La vite era coltivata in tutte le zone viticole ed in particolare a Campobasso, Ferrazzano, Mirabello, Oratino, Busso, Casalciprano, Castropignano e dintorni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La pianta è di notevole vigoria e produttività, abbastanza resistente alle malattie crittogamiche e alle avversità climatiche. La fertilità basale dei tralci è buona. Il germogliamento è tardivo e la maturazione in quarta epoca (ottobre). Gli acini hanno buccia spessa e polpa succosa, dolce e di profumo gradevole.

Uso nella tradizione

Di solito era vinificato con altre uve bianche per ottenere un vino con riflessi dorati e per mantenere il sapore giovine e delicato.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

La vite, per alcuni caratteri, assomiglia alla varietà Bombino da cui, presumibilmente, deriva. S'ignora il periodo d'introduzione ma si ritiene che possa risalire al tardo Medioevo.



Grappoli di Campanino acerbo (M.Tanno)

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)

VITE MOSCATELLO

Vitis vinifera L.



Grappolo di Moscatello maturo (M.Tanno)

Caratteri di riconoscimento

Il grappolo è medio, spargolo o poco serrato, spesso alato, con acini piccoli, sferoidali, gialli, chiazzati di bruno al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La vite era coltivata un po' in tutti i luoghi, ma di più a Montagano, Ferrazzano, Macchiagodena, Macchiavalfortore, Poggio Sannita e Belmonte del Sannio.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La pianta è di buona vigoria e media produzione, ma sensibile alle crittogame (*odio* e *botrite*) e agli agenti atmosferici (brinate). I tralci hanno una buona fertilità basale e, pertanto, si prestano a potature corte e povere. Il germogliamento è medio precoce e la maturazione dell'uva in terza epoca. Gli acini hanno la buccia fragile e la polpa chiara e succulenta. Il gusto è dolce e molto profumato, squisito.

Uso nella tradizione

Vinificato in purezza si ottiene un vino assai aromatico e pregiato, da dessert.

Luogo di conservazione

La varietà è conservata nel campo madre dell'Arca Sannita e del vivaio regionale.

Natura e livello di conoscenza

Antico vitigno, citato da molti cultori del passato, caratteristico di molte zone collinari interne. Ora ridotto a pochi ceppi.

Referente

Marta Rocco - Arca Sannita
c.da Piane 58, Ferrazzano (CB)



Vino Moscatello (M.Tanno)

2. CASO DI STUDIO: FRIULI VENEZIA GIULIA

PRESENTAZIONE

Nell'analisi dello stato dell'ambiente condotta dalle ARPA la biodiversità, in relazione tanto ai sistemi naturali che agli agro-ecosistemi, assume un ruolo-chiave, in affiancamento a matrici ambientali quali suolo, idrosfera, aria, rumore, radiazioni *etc.*, per la corretta definizione dei sistemi territoriali e dei relativi "servizi ecologici" presenti, passati e possibili.

La perdita di biodiversità dovuta all'attività umana è, purtroppo, uno dei problemi di maggior rilievo su scala mondiale e, se non venisse affrontato, potrebbe venir meno nel futuro la stessa possibilità di vita sul pianeta Terra. La difesa della biodiversità agraria considera diversi elementi, tra i quali fondamentale pare la diversità genetica, che può essere preservata con il mantenimento e recupero del materiale genetico di base rappresentato dalle cosiddette varietà locali; nel medio e lungo termine, la disponibilità di tale materiale assume una valenza fondamentale nell'assicurare livelli di sostenibilità e stabilità dell'intero sistema di produzione in agricoltura, oltre che, più in generale, per gli agro-ecosistemi.

De facto, i cambiamenti radicali intervenuti in conseguenza alla crescita della popolazione mondiale ed all'evoluzione delle abitudini alimentari, hanno portato ad intensificare i sistemi di coltivazione, nonché ad utilizzare un numero sempre più limitato di tipi genetici. L'industrializzazione dell'agricoltura e la spinta alla massima produttività delle colture hanno richiesto la selezione e diffusione di varietà uniformi e standardizzate, sia a livello di sementi che di sistemi di coltivazione. Le nuove varietà così costituite hanno quindi rapidamente soppiantato, nell'uso, le numerose varietà locali esistenti.

Per quanto riguarda il territorio del Friuli Venezia Giulia, se da un lato i suoi ambiti naturali e tutelati notoriamente si caratterizzano per ricche e peculiari associazioni di specie ed habitat, non meno rilevante andrebbe considerato il ruolo dell'agro-biodiversità in particolare nei modelli di coltivazione "sostenibili", con specie arboree ed erbacee sapientemente consociate, che connotavano i paesaggi agrari regionali un tempo e oggi rimangono presenti solo in alcuni lembi del territorio collinare e montano.

In merito alla diversità genetica in frutticoltura e viticoltura, da autorevole bibliografia, oltre che dalla tradizione orale si apprende del costante, importantissimo lavoro di selezione dei tipi locali più adatti alle diverse condizioni pedoclimatiche della nostra regione, svolto fundamentalmente, nel tempo, dagli operatori agricoli.

Con la pubblicazione, nel 2000, del volume "Pomologia friulana", l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia (ERSA) ha provveduto a divulgare gli esiti di un'attività ventennale di sistematica individuazione, catalogazione, studio e descrizione delle principali varietà di fruttiferi che si coltivavano nel territorio regionale prima dell'avvento della frutticoltura industriale, salvando molte di queste da scomparsa certa. E a supporto di tali studi, proficuamente ripresi per la predisposizione di un compendio di schede descrittive del nostro germoplasma frutticolo dagli autori di questo volume, l'ex-CRSA (Centro Regionale per la Sperimentazione Agraria di Pozzuolo del Friuli), poi ERSA, in collaborazione con la Provincia di Pordenone e la Comunità Montana della Carnia seppe con lungimiranza provvedere, tra la fine degli anni '80 e i primi del 2000, alla costituzione di frutteti-collezione a Polcenigo (PN), Enemonzo e Pantianicco (UD), oggi accessibili a quanti vogliano documentarsi su questo aspetto della nostra agricoltura.

La Regione Friuli Venezia Giulia ha legiferato in materia con LR n. 11/2002, recante "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale", a salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche locali ed ha attivato quindi iniziative per la catalogazione sistematica e la conservazione del relativo germoplasma, in particolare con la costituzione della Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale regionale (BaGAV), prevista a cura dell'Università di Udine. Tale strutturata ed ampia operazione vede costantemente impegnato il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Ateneo nell'acquisizione di germoplasma locale di specie arboree ed erbacee, d'intesa con l'Amministrazione provinciale di Udine (Orto Botanico Friulano), l'ERSA ed altri Enti territoriali.

Oltre a ciò, l'Università di Udine ha effettuato studi di caratterizzazione genotipica su olivo, vite e varietà locali di melo e, su alcune di quest'ultime, indagini fitoiatriche finalizzate a determinare il loro grado di tolleranza alle crittogame e la connessa adattabilità a sistemi di coltivazione a basso impatto.

In anni recenti l'ERSA, nell'adempiere al mandato ricevuto dalla precitata LR 11/2002, di favorire ed assumere specifiche iniziative atte alla tutela, moltiplicazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone, ha ampliato il campo d'analisi al germoplasma olivicolo e viticolo, giungendo a pubblicare nel 2007 una monografia sulle varietà locali di olivo, nell'ambito del progetto italo-sloveno "Uelije", nonché, nel 2013, il volume dedicato a "Le viti dimenticate. Un patrimonio riscoperto in Friuli Venezia Giulia".

Indubbiamente, accanto agli interventi strategici per la conservazione materiale del patrimonio genetico raccolto e selezionato dagli agricoltori nei secoli, un'altra sinergica azione di difesa dalla semplificazione degli agroecosistemi è indispensabile venga assicurata (per quanto non sempre agevole): essa risiede nel recupero della memoria, vale a dire di quei saperi legati alle modalità tradizionali di coltivazione e gestione di tale patrimonio, anche per quanto riguarda gli utilizzi.

A fronte degli approfondimenti condotti e delle iniziative intraprese in relazione a tutti questi aspetti, un plauso va certamente all'Università di Udine e a tutti gli Enti territoriali e soggetti coinvolti sino ad oggi in quest'irrinunciabile opera, a livello regionale, nonché al Dipartimento Difesa della Natura dell'ISPRA che da anni si prodiga in un'attenta raccolta di contributi di conoscenza storico-ambientale e pomologico-agronomica su quanto di più peculiare e geneticamente strategico rimanga del patrimonio vegetale storicamente adattatosi in singole aree del Paese.

Il Direttore Tecnico-Scientifico ARPA FVG

Dott. Fulvio Daris

Il Direttore Generale ERSA

Dott. Paolo Stefanelli

2.1 Cenni storici sulla frutticoltura friulana

Pietro Zandigiacomo

Le origini ovvero dalla preistoria alla protostoria

Nel corso di pluriennali ricerche condotte nel vastissimo sito del Neolitico antico di Sammardenchia (nei pressi di Pozzuolo del Friuli, UD) sono stati rilevati, assieme a resti di semi di diversi cereali e di varie leguminose, anche resti carpologici di melo, pero, pruno, biancospino, nocciolo, corniolo e altre piante da frutto (Castelletti e Rottoli, 1998; Rottoli, 2006). Anche per il sito neolitico più recente di Bannia-Palazzine di Sopra (nei pressi di Fiume Veneto, PN) è documentato l'interesse dell'uomo per diverse piante da frutto, come dimostrano i resti carpologici e antracologici di Pomoidee (*Pyrus*, *Malus*, biancospino), Drupacee indeterminate (*Prunus* sp.), nocciolo, corniolo, vite, fico, noce (di possibile importazione dall'area balcanica), forse da mettere in relazione, per talune specie, alla scoperta di nuove modalità di conservazione degli alimenti, come bevande fermentate o composte (Cottini e Rottoli, 2005; Carra e Ricciardi, 2007).

Anche indagini paleobotaniche condotte in altri siti neolitici dell'Italia settentrionale hanno permesso di identificare semi e resti di diverse piante da frutto che venivano utilizzati dalle popolazioni di allora. I nostri progenitori non solo raccoglievano frutti da piante spontanee, ma con ogni probabilità mettevano a dimora piante da frutto ai margini dei campi coltivati nei pressi dei loro villaggi. Questi alberi o cespugli, che fungevano da siepe, fornivano legna da ardere, materiali per la realizzazione dei graticciati di sostegno delle pareti delle capanne, materiali per manici di utensili, nonché frutti commestibili; veniva effettuata anche la raccolta di uve dalle viti selvatiche (Degaspero et al., 1998).

Un evento molto particolare e curioso è il ritrovamento di resti carbonizzati di piccole mele in un orcio recuperato all'interno di una capanna nell'importante sito neolitico di Lugo di Romagna (RA) (Degaspero et al., 1998).

In Friuli Venezia Giulia l'utilizzo di Pomoidee (comprendenti di meli e peri selvatici, biancospini) e nocciolo, per lo meno come legna da ardere, è addirittura ancora più antica, come dimostrano le analisi antracologiche sul carbone di legna ritrovato negli strati di diverse epoche (livelli epigravettiani e neolitici) nel Riparo sottoroccia di Biarzo nelle Valli del Natisone (in comune di San Pietro al Natisone, UD) (Castelletti et al., 1996).

I primi dati storici

Con un balzo notevole nei secoli, si passa alla vasta opera di trasformazione del territorio agrario dell'agro aquileiese, seguita alla fondazione di Aquileia del 181 a.C. In seguito alle opere di centuriazione, vennero bonificate, disboscate e messe a coltura ampie aree della pianura friulana. Le principali colture furono quelle cerealicole (frumenti, orzo, miglio, panico, ecc.) e di leguminose (fava, lupino, ecc.), necessarie soprattutto per l'autoconsumo, ma furono sviluppate anche quelle arboree, principalmente la vite (il vino veniva esportato verso i paesi nordici), i fruttiferi e, anche se in modo limitato per il clima non troppo favorevole, l'olivo.

Due autori del II-III secolo d.C., il greco Ateneo ed Erodiano di Siria, riportano informazioni sull'agro di Aquileia. Il primo nomina la "mala matiana" prodotta in un centro ai piedi delle Alpi a nord di Aquileia; le mele di tale varietà, assai celebri per l'aspetto qualitativo, giungevano fino a Roma. Erodiano, invece, parla di viti, maritate ad alberi da frutta, e di olivi (Panciera, 1957; AA.VV., 1980).

Nell'Editto di Diocleziano del 301 d.C. (una sorta di "paniere" per contrastare il rincaro dei prezzi) vengono riportate due categorie di mele: "mala matiana optima" (di prima scelta) e "mala matiana sequentia" (di seconda scelta).

Pertanto è verosimile ritenere che le colture arboree da frutto avessero nell'Aquileiese una certa diffusione; fra esse, oltre al melo, dovevano essere presenti anche il pero, il fico e il melograno, specie ampiamente coltivate sul territorio italico. Del resto, nel corso di scavi archeologici ad Aquileia, sono stati reperiti noccioli di pesca e di ciliegia, nonché bucce di castagna, che attestano la coltivazione dei relativi alberi in località non troppo lontane dalla città (Pancierera, 1957).

La mela "maziana" e l'*asaraton oikos* di Aquileia

Pietro Zandigiacomo

L'agro aquileiese, dopo la fondazione della città nel 182 a.C., venne trasformato con le opere di centuriazione e messo a coltura. Oltre alle viti e agli olivi certamente fu interessato anche da altre piante arboree da frutto, compreso il melo. A Roma giungevano quasi quotidianamente, secondo Ateneo, le richiestissime mele denominate "mala matiana", prodotte in un villaggio situato presso le Alpi nelle vicinanze di Aquileia. Avevano questa denominazione in quanto, si dice che la varietà fosse stata "costituita" dall'agronomo "arboricoltore" *Gaius Matius Calvena*, noto semplicemente come Gaio Mazio, amico di Giulio Cesare e suo fiduciario nell'agro Aquileiese. Di queste mele, il cui nome forse successivamente indicò, in generale, mele di ottima qualità (e non più la varietà) ne accennano Columella e Plinio il Vecchio (Cattaruzzi, 2009).

È significativo che in *domus* di Aquileia, del I secolo a.C. (a breve distanza dalla nota Basilica poponiana), sia stato messo in luce un mosaico pavimentale policromo che ha come soggetto l'*asaraton oikos*, ovvero un "pavimento non spazzato" con i resti di un banchetto, si riconoscono lische di pesci, seppie, foglie e vari frutti, quali nocciole, olive, fragole, melograni e mele (forse proprio le maziane).

Un veloce passaggio attraverso il Medioevo e... la toponomastica

Alcuni secoli più tardi, nel corso della dominazione longobarda, il re Rotari promulgò il noto Editto del 643 d.C., uno dei pochi documenti da cui possono essere tratte notizie attendibili anche su alcuni aspetti relativi all'agricoltura dell'epoca altomedioevale. In tale Editto, relativamente agli alberi da frutto, vengono citati castagno, pero, melo, olivo e vite (Brozzi, 1980).

Che numerose fossero le specie frutticole coltivate nel territorio friulano può essere dedotto dall'analisi dei risultati degli accurati studi sulla toponomastica, in particolare quelli sui dendronimi (Desinan, 1982). Ne sono stati raccolti più di 150 riferiti ad alberi da frutto, indicanti paesi, località nelle immediate vicinanze di paesi, località in aperta campagna, località sulle pendici dei monti, ecc. (es. fra i luoghi abitati Mereto, Pers, Ceresetto, Nogaredo, Colloredo, Corniolo). Ciò indica come i fruttiferi costituissero una risorsa alimentare di primaria importanza. La diffusione geografica quasi generale nella regione di tali toponimi, anche in aree marginali e poco antropizzate, suggerisce tuttavia che le risorse alimentari ricavate dalla frutta derivassero per lo più dalla raccolta da piante spontanee, o comunque solo occasionalmente oggetto di cure, piuttosto che da vere e proprie coltivazioni (Desinan, 1982).

Francesco Janis: un “antesignano” dell’innovazione varietale

Pietro Zandigiaco

Un personaggio storico, in parte avvolto nella leggenda, è Francesco Janis (o Janisi) di Tolmezzo, “*Dottore di leggi eccellentissimo [...] che ci portò dalla Spagna l’esquisito Pero, detto del Janis, di cui pochissime piante si ritrovano fuori della Carnia e del Friul*” (Grassi, 1782; Puppini, 1966).

In qualità di ambasciatore della Serenissima Janis fu inviato nel 1519 presso la corte di Carlo V in Spagna; ivi raccolse questa varietà di pere, piccole e precoci, e le portò nella sua Carnia.

Questo rappresenta uno dei primi eventi documentati sull’importazione nel territorio friulano di una nuova varietà.

Nei secoli successivi, in particolare negli ultimi due, l’introduzione di nuove varietà di fruttiferi fu sempre più massiccia, soprattutto da parte di emigranti che ritornavano temporaneamente nei loro paesi carnici e friulani portando seco semi, talee o anche piante già innestate (Molfetta, 1998).

Questa varietà è riportata nel celebre volume di Pomologia di Girolamo Molon (1901), che trasse la descrizione dalla “Pomona friulana”, un trattato che purtroppo non venne completato.

Anche Domenico Tamaro (1940) riporta questa varietà fra quelle di “importanza locale”: “*Janis*, altra piccola pera (lunga 6-7 cm e larga 4-5) che matura nella prima metà di luglio, descritta nella Pomona friulana e che venne introdotta dal giureconsulto Janis di Tolmezzo nel 1519.

Ora è poco diffusa nell’Udinese, quantunque si distingua pel suo bel colorito giallo pallido macchiato di rosso e pel succo dolce leggermente aromatico”.

Le “pere di Janis”, un tempo assai note e apprezzate, furono anche oggetto di esportazione in Austria e Russia (Zandigiaco e Governatori, 1994). Alcuni alberi di questa “storica” varietà, che meriterebbe un rilancio per lo meno nei frutteti familiari, si possono ancora reperire in Carnia nella valle del Bût (Molfetta, 1998).



Raffigurazione del pero di Janis tratta da un volume di Domenico Tamaro (1940) (A. Villani). L'autore verosimilmente ha utilizzato una litografia, facente parte della "Pomona friulana", opera iniziata nella seconda metà dell'Ottocento, sotto gli auspici dell'Associazione Agraria Friulana, ma che purtroppo non venne mai completata.

Il XIX secolo

Nella prima metà dell'Ottocento, nelle tavelle, nei bearzi, negli orti e nei cortili di casa del Friuli, veniva coltivato un elevato numero di varietà "locali", o comunque con nomi locali per le più svariate esigenze. Gli alberi venivano allevati ad alto fusto e non erano oggetto di particolari cure (es. concimazioni regolari, potature razionali e periodiche), pertanto entravano facilmente in alternanza. Ancora non esistevano frutteti specializzati, né erano entrate in coltivazione le cultivar "internazionali" propagate dalle "Società pomologiche" dei principali Paesi europei (es. Francia, Germania, Inghilterra).

Una fotografia sulla situazione in Carnia (estendibile nel complesso all'intero Friuli) si può ricavare dalla nota Conferenza "*Sopra gli alberi da frutto*" del 1859 dell'abate Leonardo Morassi (Valussi, 1859). Egli, fra l'altro, riporta un elenco delle migliori varietà, tutte con denominazioni "locali"; l'abate le definisce "*degne di moltiplicazione*", tuttavia aggiunge "*senza però trascurare di introdurre d'altronde qualità migliori delle nostre*". In effetti negli anni che seguirono iniziò un drastico cambiamento, per lo meno relativamente all'assortimento varietale.

Fin dai primi anni della sua costituzione (avvenuta nel 1846) l'Associazione Agraria Friulana si adoperò per lo sviluppo dell'agricoltura regionale, e in particolare della frutticoltura, sulla scia di quanto accadeva in altri Paesi europei. Fra gli svariati interventi, si possono ricordare:

a) la costituzione nel 1856 di un "vivaio sociale" con sede a Udine, poi denominato Stabilimento Agro-Orticolo (S.A.O); in esso era presente un vivaio di fruttiferi e si tenevano lezioni pratiche "*a cominciare dall'innesto e dalla potatura razionale della vite e delle altre piante fruttifere*";

b) l'istituzione, nel dicembre del 1885, di una Commissione per il miglioramento della frutticoltura, la quale organizzò negli anni successivi (fra il 1886 e il 1889) numerosissime edizioni dell'Esposizione permanente di frutta (con elargizione di premi in denaro e riconoscimenti) e Concorsi a premi "*per impianto e per coltivazione di vivai e per impianto di alberi fruttiferi*". Per iniziativa della stessa Commissione iniziarono i lavori finalizzati alla pubblicazione della "Pomona friulana", un'opera che avrebbe dovuto illustrare tutte le "*frutta meglio conservabili della nostra provincia mediante una tavola cromolitografica ed una descrizione sintetica dei pregi, delle condizioni di riuscita ecc.*";

c) i vari interventi di carattere tecnico e divulgativo sul *Bullettino*, periodico dell'Associazione;

d) l'edizione di volumetti tecnici, quale la Coltura degli alberi fruttiferi del prof. Federico Viglietto;

e) l'organizzazione di conferenze di frutticoltura nei principali centri di produzione, quali Cividale, S. Pietro al Natisono, Tarcento, S. Daniele del Friuli, Pinzano, Maniago, Fanna e Latisana.

Le attività dell'Associazione contribuirono all'introduzione di un alto numero di nuove varietà affermate in ambito internazionale, senza però riuscire a far decollare una frutticoltura specializzata, basata su poche varietà di pregio.

Dai dettagliati resoconti sulle Esposizioni permanenti di frutta e dei Concorsi per l'impianto di nuovi frutteti, comparsi sul *Bullettino*, emergono le figure di diversi frutticoltori, quali Luigi De Cillia di Treppo Carnico, Giovanni Cozzi di Piano d'Arta, Giuseppe Coletti di Alnicco (Moruzzo), Pietro Piussi di Chiasottis, Giuseppe Venturini di Percoto (agente del cav. Kechler), Giusto Bigozzi di Manzano e Rosazzo, Emilio Tellini di Buttrio, Francesco Coceani di Gagliano di Cividale, don Pietro Podrecca

di Rodda (Valli del Natisone), Giovanni Battista Filaferro di Rivarotta (Teor). Le varietà, appartenenti a molte specie (melo, pero, ciliegio, susino, pesco, ecc.) sono però le più disparate; sono nominate per lo più cultivar internazionali (es. varie Renette e Calville fra i meli, varie Butirre e William fra i peri), ma anche alcune locali (es. Del Ferro e Dure fra i meli, Pero Fico e Janis fra i peri, Nera di Tarcento fra i ciliegi).

Un intero territorio pedemontano, invece, si distingue fra tutti per l'abbondante produzione di mele di qualità: il circondario di Maniago (Zandigiacomo, 1995, 2010). I produttori di mele cercano di specializzarsi, basando la loro produzione per lo più su poche varietà di Renetta; con un minimo di organizzazione arrivano a esportare la loro produzione anche in Paesi lontani come l'Egitto. È da rimarcare che nel meleto più specializzato della zona ("coltura mista prevalente") la densità degli alberi era di 60 piante per ettaro!

Un "frutticoltore" intraprendente: don Pietro Podrecca sacerdote a Rodda

Pietro Zandigiacomo

Sono noti molti sacerdoti friulani, attivi nell'Ottocento, che, oltre a curare le anime dei loro parrocchiani, si affannavano a migliorare le condizioni economiche della popolazione tramite l'istruzione nel settore agricolo. Fra questi una figura ancora poco valutata è quella di don Pietro Podrecca di Rodda, un paesino posto in buona posizione sui rilievi delle Valli del Natisone, attualmente in comune di Pulfero (UD). Nel 1887 venne premiato con un Diploma di benemerenzza "per meriti speciali verso la frutticoltura" dai giurati della Commissione per il miglioramento della frutticoltura, istituita in seno all'Associazione agraria friulana; e proprio nei rendiconti dell'Associazione troviamo la particolare motivazione:

"Podrecca don Pietro di Rodda, per la propaganda attiva e razionale fatta nel Distretto di S. Pietro al Natisone a favore della frutticoltura. Fra gli espedienti adoperati da questo degno sacerdote per dimostrare e la convenienza di certe varietà di pere e persuadere della utilità di una potatura razionale, cito l'impianto da esso fatto di numerosi alberi fruttiferi sul piazzale della chiesa perchè fossero costantemente sotto gli occhi dei coltivatori di quel villaggio. E l'intento del rev. don Podrecca si è raggiunto perchè le migliori varietà da lui in tal modo dimostrate al pubblico si vanno diffondendo nel suo villaggio di Rodda ed in quelli circostanti. Vorrei che fossero molti i buoni preti che seguissero tale esempio, anzi propongo che l'associazione agraria faccia uno speciale appello ai sacerdoti della provincia citando il ben riuscito esempio del benemerito don Podrecca" (Viglietto, 1887).



*Maestoso esemplare di melo appartenente a una vecchia varietà friulana a Cavasso Nuovo (PN)
(F. M. Buian).*

I primi due decenni del XX secolo

Gli sforzi per far progredire la frutticoltura friulana non avevano dato però risultati di rilievo. Così si esprimeva nel 1909 Domenico Dorigo sulle pagine del periodico *L'Amico del Contadino*: *"Fino ad oggi la frutticoltura è stata tenuta in ben poco conto da noi, perché non si sono seguite regole nella scelta delle piante da frutto.*

La maggior parte degli agricoltori nei terreni di collina, dove la frutticoltura trova il migliore terreno, ha seguito il proprio capriccio o le tradizioni senza molto badare ai pregi delle diverse varietà e al loro valore commerciale.[...] Troppo poco si è fatto fino ad oggi, forse perché mancava la possibilità di conoscere le buone varietà e di avere a facile portata le piante, ma ora, poiché la preparazione dei fruttiferi si è dovunque diffusa e poiché si conosce la strada da seguire per avere un sicuro e forte reddito, è opportuno di fare qualche sforzo per guadagnare il tempo perduto" (Dorigo, 1909 a). Per migliorare le "condizioni agricole" della provincia di Udine, e della frutticoltura in particolare, nei primi decenni del secolo ci fu un fiorire di nuove iniziative.

L'Associazione Agraria Friulana si adoperò innanzitutto per fondare la Cattedra Ambulante Provinciale di Agricoltura. Nel 1901 venne istituita la sezione staccata di Spilimbergo, nel 1903 quelle di Tomazzo e di S. Vito al Tagliamento, seguirono quelle di Cividale, Latisana, Pordenone, Cervignano, S. Daniele del Friuli e Gemona. Sempre l'Associazione Agraria Friulana, nel primo decennio del secolo, nell'ambito del proprio Comitato per gli Acquisti, istituì un nuovo settore di intervento, denominato Pro Frutticoltura e Gelsicoltura, *"allo scopo di diffondere sempre più le piante da frutto ed i gelsi, che nella nostra Provincia assumono una speciale importanza per l'alto reddito che da essi si trae.* Su prenotazione, e a prezzi contenuti, vennero

messe a disposizione varietà di melo, pero, pesco e di altri fruttiferi, nonché di gelso. Buona parte del materiale vivaistico veniva fornito dallo Stabilimento Agro-Orticolo di Udine. Negli stessi anni nel settore della frutticoltura intervenne anche la sezione friulana dell'Associazione Pro montibus et silvis che il 10 maggio 1908 organizzò a S. Pietro al Natisone un convegno dal titolo "Pro montibus et silvis... atque pomis!". Venne istituita anche una Commissione per il miglioramento dei mercati del Comune di Udine con lo scopo di "*promuovere in Friuli la produzione di buone varietà di frutta*"; essa deliberò di attuare a Udine "*Mostre periodiche di frutta, di ortaggi e di fiori, fatte nelle epoche più opportune*". La prima mostra si tenne nel settembre 1908, la seconda nel settembre dell'anno successivo.

La ricordata Cattedra Ambulante diede il via a varie iniziative di "*propaganda per l'incremento della frutticoltura in Friuli*": fra il 1910 e il 1912 vennero istituiti vivai di fruttiferi a S. Pietro al Natisone, Tarcento, Tricesimo e Prampero; negli anni 1911-15 vennero indetti vari "*concorsi a premio per l'impianto razionale dei fruttiferi*"; negli anni 1912-14 furono organizzate "*parecchie mostre locali di frutticoltura*" (Cigaina, 1924).

Tutte queste attività permisero di ottenere alcuni risultati positivi, "*ma alle prime confortanti constatazioni capitò la guerra, venne l'invasione, e purtroppo ogni iniziativa dovette essere troncata per non essere ripresa se non dopo parecchi mesi dalla liberazione*" (Cigaina, 1924).



Antico mobile a cassetti adibito alla conservazione delle mele, esposto nel corso della Mostra pomologica curata dall'Associazione Amatori Mele Antiche a Maniago (PN) il 10 ottobre 2010 (E. Costantini).

Melo di Marc o Marc Panara

Dante Silvestrin

Erano gli ultimi anni del 1800 quando Marco Roman, detto Panara, emigra negli Stati Uniti d'America. In uno dei suoi ritorni a casa (primi del 1900) porta con sé delle marze di melo e le innesta sui portinnesti selvatici facili da trovare in quei tempi. Messe a dimora nel suo terreno posto alla metà della Val Colvera, nei pressi di Borgo Polàz trovarono, evidentemente, condizioni particolarmente favorevoli e prosperarono in maniera davvero ammirevole. La cosa deve essere stata notata dagli altri abitanti poiché, in pochi anni, quel tipo di melo ebbe notevole divulgazione in tutta la Val Colvera e nelle valli limitrofe. Ma quel melo non aveva nome e per riconoscerlo dai numerosi altri meli che già abitavano il territorio, qualcuno pensò di dargli il nome di chi per primo portò le marze; era nato il Melo di Marc o Melo Marc Panara. La sua caratteristica più interessante è che questa pianta fiorisce con due o tre settimane di ritardo rispetto a tutti gli altri meli, cosa che lo mette quasi sempre al riparo dai danni di gelate tardive, frequenti in questi luoghi, dando così costantemente il suo frutto a chi lo coltivava. Ancora oggi possiamo notare in tutto il territorio una popolazione consistente di Melo di Marc e non sono poche le piante centenarie che ancora danno il loro frutto. Diversamente da tutte le altre qualità di melo, il Marc Panara ha la caratteristica di espandere la sua chioma in linee quasi orizzontali per poi, all'esterno, scendere verso terra risultando così una pianta relativamente bassa ma assai bella. Grande piacere darà l'accostarsi ai suoi rami nei giorni di fine aprile-maggio quando dal suo legno compariranno i primi boccioli. Potremo osservare, sullo stesso rametto, coabitare in grande contrasto di toni, i diversi stadi della schiusa dei fiori. Sempre raccolti in serrati gruppetti, saranno dapprima racchiusi nel loro scigno verde, e seguendo il ramo verso l'apice si schiuderanno con timida cautela in rossi-scuri che impallidiranno in rosa sempre più delicati.

Il periodo fra le due guerre mondiali

Nel primo Dopoguerra (dopo l'annessione dei territori redenti di Trieste e Gorizia) il prof. Enrico Marchettano fece il punto sull'agricoltura friulana; in particolare per quanto riguarda la frutticoltura così si espresse: *"La frutticoltura ha forme svariatissime, ed assume speciale importanza nelle regioni collinari, massime oltre il vecchio confine, ove la produzione è più uniforme e il commercio più disciplinato che non nelle restanti parti del Friul"* (Marchettano, 1925).

In effetti, *"Nel Goriziano (sotto questa denominazione intendiamo il territorio della cessata provincia di Gorizia che, unita a quella di Udine, andò a formare parte della vasta Provincia del Friuli) la frutticoltura è esercitata in tutte le sue varie zone agrarie ed è largamente praticata nella regione di collina e in special modo sul Collio e nella Vallata del Vipacco. È questa la regione che con le sue ciliegie, rese famosa la plaga fino sui più lontani mercati"* (Vallig, 1925).

Nel Goriziano si producevano in primo luogo ciliegie (es. cv Primaticcia di Ronziano, Goriziana precoce), poi nell'ordine pere (es. cv Formentina, Pero Fico goriziano), mele (es. cv Renetta del Canadà, Parmena dorata), uva da tavola, susine fresche, susine secche (i famosi "àmoli goriziani" o "prunelle"), pesche, ecc. (Bolle, 1892; Mader, 1898).

La produzione frutticola del Goriziano veniva conferita per lo più sui mercati di Gorizia e di Cormons, ove veniva confezionata e poi spedita quasi per metà all'estero (specialmente in Austria e Cecoslovacchia), il rimanente in Italia (ai mercati di Trieste, Venezia, Treviso, Udine) (Vallig, 1925).

Le principali aree friulane a “vocazione” frutticola, fra fine Ottocento e primi del Novecento, risultano abbastanza differenziate soprattutto in base alle differenti condizioni pedoclimatiche, più o meno adatte alle diverse specie.

In riferimento ad aree di produzione frutticola non trattate in precedenza si può ricordare, ad esempio, che *“A Latisana si raccolgono pesche tutti gli anni, perché l'aria di mare rende le primavere più confacenti a questa pianta e meno pericolose, e i peschi sono in aperta campagna”* (Pecile, 1886). Sulle *“colline di Tarcento e di Partistagno (Attimis)”*, invece, si coltivava *“con molto profitto”* il ciliegio, per lo più della varietà Duracina di Tarcento; la produzione veniva esportata anche in Austria, Russia, Baviera e Sassonia (De Polo, 1886). La Slavia italiana (Valli del Natisone e Valli adiacenti) si caratterizzava per l'elevata produzione di mele, pere, ciliegie e soprattutto castagne e marroni; nei primi del '900 venivano prodotti annualmente circa 30.000 quintali di mele, dei quali circa 20.000 erano costituiti dalla nota varietà Zeuka; venivano raccolti, inoltre, quasi 40.000 quintali di castagne e marroni (Dorigo, 1909b).

Nell'immediato dopoguerra la *“Cattedra Ambulante di Agricoltura, le cui quattordici sezioni, operanti con unità d'indirizzo spargono il sapere agrario nel vecchio e nel nuovo Friuli”* (Marchettano, 1925), dà il via a nuove attività a favore della frutticoltura. Nel 1921 istituisce cinque vivai di fruttiferi rispettivamente a Tarcento, S. Pietro al Natisone, Cosa, Fanna e Tolmezzo; inoltre, organizza nuovamente diverse mostre di frutticoltura (Cigaina, 1924).

Nel 1923, sempre per iniziativa della Cattedra Ambulante, prende avvio il Consorzio Provinciale di Frutticoltura del Friuli; *“ad esso spetterà il compito di meglio sviluppare su basi razionali la coltivazione delle frutta, che può diventare una fonte cospicua di ricchezza”* (Marchettano, 1925). È questo il primo vero passo verso lo sviluppo di una moderna frutticoltura specializzata.

Una fotografia abbastanza obiettiva del settore agricolo in Friuli, compresa la frutticoltura, ci deriva dai risultati del “Catasto agrario” del 1929 (Istituto centrale di Statistica del Regno d'Italia, 1936).

Il numero di piante da frutto in impianti “specializzati” è trascurabile; la situazione della frutticoltura è decisamente peggiore, da questo punto di vista, rispetto alla viticoltura.

Le diverse regioni agrarie della provincia di Udine di allora (basate su fasce altimetriche) si differenziano nettamente per l'entità della produzione delle diverse specie frutticole. La montagna si caratterizza per la produzione di castagne (per lo più nelle Valli del Natisone) e mele, la collina per le ciliegie (es. nel Tarcentino), le castagne e le mele, la pianura, invece, per le pesche e i fichi.

Fra le principali varietà coltivate nei primi anni '30 è interessante notare ancora la presenza di cultivar locali, quali Zeuka, Pero Fico e Duracina nera di Tarcento.

Nel 1934, grazie all'attività del Consorzio Provinciale, la “frutticoltura industriale” si estende su circa 200 ettari; i frutticoltori friulani possono avvalersi di un ottimo manuale tecnico (de Bortoli, 1929).

Il cav. Pietro Martinis: un costituutore da non dimenticare

Pietro Zandigiacomo

Un singolare personaggio, che operò a cavallo dell'ultima guerra, e che ebbe un importante ruolo in un settore particolare della frutticoltura, quello della costituzione di nuove varietà, fu cavalier Pietro Martinis.

Nacque a Castello di Porpetto in provincia di Udine nel giugno 1902; negli anni che seguirono la prima guerra mondiale si trasferì nell'Isontino presso l'azienda agricola del dott. Gino Cosolo a Fogliano Redipuglia (GO), divenendone fattore. A partire dai primi anni del secondo dopoguerra sino alla fine degli anni '50 fu invece direttore dell'azienda agricola S.A.T.C.A di Angoris di Cormons (GO). Successivamente continuò ad operare come consulente nel campo agricolo, in particolare in quello frutticolo, sino a metà degli anni '60. Venne a mancare nel giugno del 1969.

Il suo lungo e paziente lavoro di costituutore di varietà frutticole si rivolse soprattutto al pesco, dapprima presso l'azienda Cosolo, successivamente presso la S.A.T.C.A; per questa attività e per la fortuna che godettero (e in parte ancor oggi godono) molte delle sue cultivar di pesco (conosciute nel complesso come "varietà isontine") è stato considerato "il padre della peschicoltura dell'Isontino"; si occupò anche della costituzione di varietà di melo e di pero e della valorizzazione di vitigni autoctoni (Gani e Zandigiacomo, 2012).

L'ultimo mezzo secolo

Le vicende (sviluppo e vicissitudini) della frutticoltura friulana dal secondo dopoguerra ad oggi sono storia recente, conosciuta e studiata da molti, ai contributi dei quali si rimanda (es. Prestamburgo, 1968; Prost, 1980; Youssef e Nassimbeni, 1977; Youssef et al., 1985; Boschian e Scaramuzza, 1991). In generale la frutticoltura nelle aree montane si riduce fortemente, mentre in pianura si affermano impianti specializzati prima di pesco e poi soprattutto di melo e di actinidia.

Fra i tecnici promotori del settore frutticolo regionale è necessario ricordare, per la sua pluridecennale e proficua attività, il dott. Jamil Youssef dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA) che, fra l'altro, si è impegnato anche nello studio, nella salvaguardia e nella valorizzazione delle varietà "autoctone" dei fruttiferi (Youssef et al., 2000).

La secolare tradizione della coltivazione del melo ha indotto una ventina di produttori friulani a costituirsi, nel giugno 2003, in "Associazione per la Certificazione D.O.P. della Mela del Friuli Venezia Giulia" e ad avviare le procedure per il riconoscimento di "La Mela del Friuli Venezia Giulia D.O.P.", con il marchio commerciale di "Julia" (www.melajulia.it).

Le varietà proposte per la certificazione sono quelle di cui è stato possibile accertare una presenza consolidata sul territorio regionale negli ultimi 25 anni; si tratta di cinque varietà: Golden Delicious, Red Delicious, Royal Gala, Imperatore (Morgenduft) e Granny Smith. Attualmente fanno parte dell'Associazione, di cui sopra, produttori e trasformatori che rappresentano oltre il 75% della superficie regionale a melo che si aggira attorno ai 1500 ettari.



Peschi e ciliegi in fioritura a Rodda (in Comune di Pulfero, UD), nelle Valli del Natisone, uno dei borghi "fertili di frutta sui ridossi e sui declivi meglio soleggiati delle propaggini del Matajur" (A. Spizzo).



Scorcio della borgata di Cabia (in Comune di Arta Terme, UD), in Carnia, contornata da molti alberi fruttiferi che forniscono tuttora la materia prima per produrre rinomati distillati di prugne ('sliovitz'), pere, ciliegie e altri frutti (A. Spizzo).

2.2 Viticoltura e frutticoltura nel paesaggio agrario del Friuli

Enos Costantini

Nell'economia di questo breve scritto dedicato alle essenze arboree (vi includiamo la vite) che hanno fatto il paesaggio del Friuli siamo costretti ad attenerci all'Ottocento (XIX secolo) con qualche cenno alla sua evoluzione verso il Novecento. Lo scritto prenderà in esame tre fasce: la pianura, la pedemontana e la montagna. Le Valli del Natisone, area montana, hanno un clima intermedio fra quello, piuttosto severo, della montagna (Carnia, Canale del Ferro) e quello più dolce, in talune plaghe quasi mediterraneo, della collina orientale.

Pianura

La pianura era intensamente vitata, ma non con i vigneti specializzati che, seppur a macchia di leopardo, oggi hanno un certo impatto visivo, bensì con la classica "piantata" (in friulano *plante*).

Come è noto si trattava di filari di viti maritate a tutori vivi (prevalentemente olmo, ma anche acero, pioppo, salice e, raramente, ciliegio) fra i quali era compreso il seminativo (cereali in rotazione: frumento, mais di primo raccolto, mais cinquantino, segala, sorgo, avena, talora consociati con leguminose o intercalati con le medesime). Per dare un'idea quantitativa: nella bassa pianura, quella situata sotto la linea delle risorgive e quindi più ricca d'acque, il cosiddetto aratorio arborato vitato, voce che ricorre nei catasti (= seminativo intercalato dai filari di viti maritate), assommava al 72% dell'intero aratorio, il rimanente 28% essendo formato dall'arativo semplice o "nudo" (= senza alberi e viti). L'incidenza dell'aratorio totale (nudo + arborato vitato) sulla superficie complessiva era del 38% e quella dell'aratorio arborato vitato rappresentava il 27% del totale. Una percentuale significativa che ha lasciato tracce nella iconografia e nella prosa, con descrizioni a volte ispirate dall'estetica, altre da freddi calcoli sulla economicità di questo sistema culturale ferocemente avversato dai possidenti più "illuminati" (la specializzazione aveva allora tutti i connotati di una rivoluzione agronomica, ma i rapporti di produzione, di cui i benpensanti non tenevano conto, le erano di freno).

Per l'alta pianura non è stata fatta un'indagine completa, ma l'incidenza dell'aratorio arborato vitato dovette essere del tutto simile (così almeno ci risulta da alcuni comuni presi a campione), anche se i terreni fra la linea delle risorgive e la fascia pedemontana sono completamente diversi (ricchi di scheletro, le cosiddette "grave", e più o meno ferrettizzati, di minor potenza e maggiormente soggetti alla siccità).

In effetti, ciò che favoriva questo sistema culturale non erano le condizioni pedoclimatiche bensì quelle sociali dettate dai rapporti di produzione (vino e frumento per il pagamento degli affitti, cereali estivi per la sussistenza della famiglia, legna degli alberi altrimenti irrimediabile in loco, ecc.).

Nell'alta pianura compaiono anche l'aratorio moronato (= con gelsi) e l'aratorio vitato moronato. Quest'ultimo, presente su superfici minime nel 1826 (data della stesura degli *Atti preparatori del catasto austriaco*), doveva poi generalizzarsi, seppur evolvendosi verso una consociazione con la vite piuttosto che detenere il ruolo di tutore vivo. I filari di viti consociati col gelso, sempre intercalati dal seminativo a cereali, hanno caratterizzato le campagne friulane per tutta la prima metà del Novecento. Negli anni Sessanta si è diffusa prepotentemente la coltura specializzata della vite con tutori in legno o cemento e il paesaggio è completamente mutato. Appezamenti interi dedicati all'ampelidacea, inseriti in plaghe per il resto coltivate praticamente solo a mais, hanno un impatto visivo completamente diverso, e il

nuovo metodo di allevamento della vite detto "Casarsa" ha reso ancor più evidente il cambiamento.

Per quanto concerne la frutticoltura le attestazioni sono quasi assenti, limitandosi spesso alle citazioni di frutti serviti durante banchetti in situazioni non ordinarie. Possiamo dedurre che gli alberi da frutta fossero confinati, assieme alle uve da tavola, nei ben custoditi broli delle famiglie più abbienti. Non escludiamo che si trovassero, in numero esiguo e sempre per l'autoconsumo, nei "bearzi" delle famiglie contadine. L'incidenza economica della frutticoltura in pianura fu comunque del tutto trascurabile fino all'avvento, nel Novecento, della frutticoltura specializzata (ad es. pesco a Fiumicello e melo nell'alta pianura dei magredi bonificati).



Particolare di un ex voto del santuario di sant'Antonio a Gemona del Friuli dipinto nell'anno 1867. Si nota la classica "piantata" con le viti maritate ad alberi e tirate a festoni tra questi ultimi tramite cordoni permanenti o trecce di tralci tenute "aperte" da distanziatori di legno. Le foglie degli alberi erano destinate al bestiame e i residui di potatura, tanto delle viti che degli alberi, erano per il focolare domestico. Uno dei motivi per cui si ricorreva ai tutori vivi era la carenza di legname, continuamente sottolineata dal proliferare di furti di pali, paletti e pertiche, usati come coadiuvanti nel sostegno della massa vegetativa o per indirizzare piante giovani [E. Costantini].



Il mese di marzo nel ciclo dei mesi che si trova nella chiesa di San Pietro in Magredis (comune di Povoletto). Nelle immagini medievali la vite compare sempre maritata ad un tutore vivo, ma non emerge la classica "piantata" con i tralci tirati a festoni tra albero e albero. Pare, invece, che l'ampelidacea possa dare libero sfogo al proprio portamento lianoso sulla chioma dell'albero. La donna sulla sinistra sta quasi sicuramente preparando "ràsoli", cioè talee per un nuovo impianto. Prima dell'innesto, la cui generalizzazione è dovuta alla fillossera, era questo il metodo più diffuso di moltiplicazione della vite [E. Costantini]



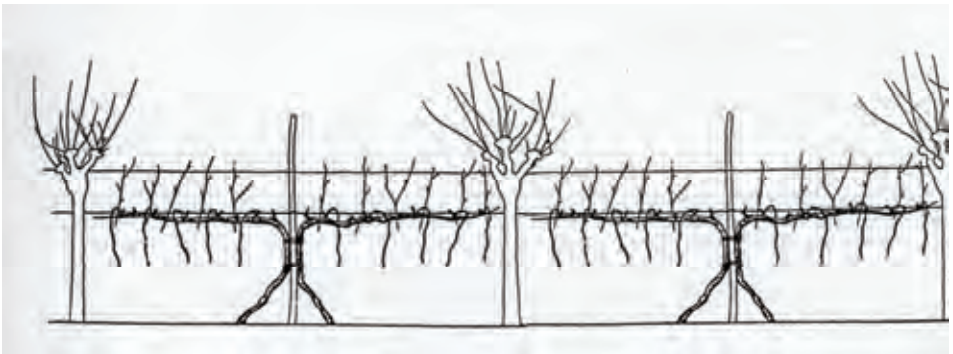
Viti allevate alla cappuccina fra due gelsi con palo intermedio che ha funzione coadiuvante, soprattutto nel sostenere i quattro fili di ferro. Filari come questo, con viti allevate alla cappuccina o a cordone, sono ancora visibili qua e là nella pianura friulana, testimoni di una policoltura (vite, gelso, colture erbacee) che ha lasciato il posto alle monoculture (vite e mais) [E. Costantini].



Questo particolare di una mappa ottocentesca (cortesia Nerio Petris, Zoppola) esemplifica molto bene ciò che si intendeva per aratorio arborato vitato. I filari (plantis) delle viti sono distanziati e, tra essi, sono coltivati cereali (l'aratorio propriamente detto). Le viti sono maritate a tutori vivi (di solito olmi, ma anche aceri campestri, salici, pioppi, ciliegi, ecc.) che hanno funzione di sostegno e assecondano il naturale portamento lianoso dell'ampelidacea.

La vegetazione di quest'ultima può trovare sfogo sulla chioma dell'albero, ma corre soprattutto orizzontalmente, tra un tutore e l'altro, grazie alla formazione di cordoni (strecis) che possono essere distanziati da traverse di legno per consentire un minimo di arieggiamento a quello che altrimenti sarebbe un controproducente groviglio di tralci e di foglie.

Lungo la strada si notano alberi isolati, tra i quali non sono tirate viti a festoni: sono sicuramente dei gelsi. Questa essenza non era usata, se non in rari casi, come tutore per la vite perché le sue foglie erano troppo preziose per consentire all'ampelidacea di ombreggiarle e danneggiarle. Normalmente il gelso era coltivato in appezzamenti separati o lungo le strade, i viottoli e le ripe.



Queste due figure esemplificano il passaggio dalla tipica alberata, la cui origine risale alla notte dei tempi, al filare di viti consociate col gelso che, iniziato sul finire dell'Ottocento, ha avuto la massima espansione nella prima metà del Novecento per essere soppiantato dal vigneto specializzato. Nella prima figura si può notare come ad ogni tutore vivo siano affidate più viti (di solito tre, ma potevano essere anche di più e un osservatore dell'Ottocento non ha mancato di sottolineare ironicamente come si piantassero in numero dispari per tenere lontani gli influssi stregoneschi).

I tralci si prolungano, intrecciandosi, tra un albero e l'altro. Fra i tutori vivi molti davano la preferenza all'acero campestre perché il profondo apparato radicale di cui è dotato non sarebbe entrato in competizione con quello delle viti. Anche il sottofilare era occupato dalle coltivazioni erbacee dell'interfilare. La piantata non ospitava una sola varietà di vite, ma era una collezione di svariati vitigni. Nella seconda immagine l'albero è il gelso che, però, non ha la funzione di sostenere le viti. Queste si legano al palo secco che si trova a tre metri dal gelso (vi erano sei metri di distanza fra gelso e gelso) e sono allevate a cordone, come in questo caso, o alla "cappuccina", entrambi metodi ritenuti innovativi nell'Ottocento.

Due fili di ferro e dei rami secchi (rocjjs) disposti fra i medesimi aiutano a sostenere e indirizzare la vegetazione. Il filo di ferro è di introduzione piuttosto recente, si ritiene non prima degli anni Trenta del secolo scorso. In precedenza si utilizzavano delle pertichette disposte orizzontalmente.



La Kriegskarte del barone von Zach, stilata alla fine del Settecento, ci dà un'idea abbastanza precisa del paesaggio agrario di pianura come era all'epoca. Le aree color grigioverde tenue sono a prato, quelle in color beige chiaro sono gli aratorii. Di questi buona parte è ad aratorio arborato o arborato vitato. Le viti maritate sono indicate con un segno grafico color rosso-marrone che ne indica l'attorcigliamento attorno all'albero (olmo, acero). Gli alberi singoli, sicuramente gelsi, sono disposti prevalentemente lungo le strade e i viottoli. Gli appezzamenti vitati sono sempre più prossimi all'abitato perché bisognosi di maggiori cure e per un miglior controllo.



Nella Kriegskarte del barone von Zach, redatta verso la fine del Settecento, si può notare come in questa plaga del Friuli Occidentale, situata in destra orografica del Tagliamento, nelle immediate vicinanze del fiume, prevalga largamente il seminativo arborato vitato. I terreni, situati su alluvioni recenti (grave), sono relativamente più adatti alla vite che ai cereali. Il resto del territorio, in colore olivastro uniforme, è lasciato al prato naturale. Grazie all'irrigazione quest'area è ora fertile di mais, di vigne, di frutteti (melo) e di vivai di barbatelle: è il paesaggio della specializzazione.

Fascia pedemontana

Comprendiamo qui tutta la fascia di territorio che va da Caneva fino al Collio, facendovi rientrare le colline eoceniche e quelle moreniche. Il vecchio sistema dell'alberata è stato abbandonato prima nella pedemontana e in collina che in pianura: sui rilievi la presenza del bosco rendeva disponibile il legname per il palo secco e per le pertichette che, disposte orizzontalmente, sostenevano la vegetazione. I sistemi di allevamento erano diversi a seconda dell'ambiente pedoclimatico e a seconda dello spazio che si voleva dare al prato o ai cereali consociati. Dove le pendenze erano accentuate si sistemava il terreno a "banchine" ciglionate (= con ripe inerbite) con onerosi lavori di movimento terra; si creava, così, quel paesaggio dato da filari a cavalcapoggio (più raramente a spina o a girapoggio) che tuttora caratterizza le aree in cui la viticoltura si è evoluta verso moderne forme di specializzazione.

La pedemontana era anche l'area del castagno. Questo poteva essere consociato al prato in forme isolate, ma spesso formava dei castagneti piuttosto fitti, condotti in modo che oggi si direbbe "razionale" (moltiplicazione per innesto delle varietà ritenute più pregiate, attenta pulizia della cotica sottochioma, ecc.). L'importanza alimentare dei frutti raccolti scaturisce da frasi raccolte presso informatrici anziane le quali insistevano nel dire che "con le castagne abbiamo allevato i *fruts* (= i figli)". In realtà più che "allevato" spesso dicevano "salvato" i figli. In alcune plaghe, come il Tarcentino e le Valli del Natisone, il castagno era fonte di sussistenza sia diretta che indiretta in quanto dava luogo a diffuse forme di baratto con la pianura (scambio di castagne con mais). Si hanno testimonianze, anche ottocentesche, di castagneti condotti a ceduo per la produzione di pali e paletti (per costruzioni e per la viticoltura). Ciò è ben documentato pure per la collina morenica e i toponimi che hanno per base "castagneto" scendono fin nell'alta pianura.

La fine del castagno, in Friuli come altrove, è stata decretata dall'arrivo del cancro americano negli anni Quaranta del secolo scorso e dall'abbandono della montagna generalizzatosi pochi anni dopo.

La pedemontana è stata anche sede di una frutticoltura da reddito. Per il ciliegio, sempre allevato a pieno vento, consociato al prato o alla vite, ricordiamo il Tarcentino e il Collio. Tanto a Tarcento che a Cormons, capitale del Collio, si tenevano rinomati e frequentati mercati di questo delizioso frutto che, in quantità consistenti, prendeva la via dell'Austria. La coltivazione è andata via via perdendo d'importanza per divenire pressoché trascurabile con gli anni Sessanta del secolo scorso. Si mantiene però ancora vivace nella parte del Collio che ora fa parte della Repubblica di Slovenia. Sempre per il Collio dobbiamo mentovare altre drupacee, tuttora presenti, anche se non con i fasti di un tempo, come il pesco, l'albicocco e il susino (quest'ultimo secondo solo al ciliegio come importanza economica). Hanno perso completamente d'importanza il nocciolo e il fico.

Il pesco ha avuto un momento di fortuna nella prima metà del Novecento nell'area di Rodda (Valli del Natisone) che gli era particolarmente congeniale.

Le pomacee hanno fatto parlare di sé nella pedemontana occidentale e non si è ancora spenta la fama delle mele di Fanna che, nell'Ottocento, prendevano la via anche di alcuni mercati esteri. Si trattava quasi sempre di meli associati al prato, i cui discendenti hanno ancora un certo impatto visivo, testimoniando, anche se semisoffocati dalla vegetazione spontanea, un grande passato.

La zona di Castelnovo, invece, si è trovata impegnata nella frutticoltura da reddito nella prima metà del Novecento, soprattutto grazie alle capacità commerciali di alcuni suoi abitanti che, coi mezzi dell'epoca, riuscivano a raggiungere le più vicine città. Anche in questo caso si trattava di alberi da frutto consociati al prato o alla vite. Lo stesso possiamo dire per il Cividalese, area a più forte vocazione viticola, in cui vi era una certa produzione di frutta indirizzata ai mercati di Udine e Cividale.

Nell'area collinare e pedecollinare gli alberi da frutta erano associati alla vite o si trovavano nei pressi delle abitazioni; la produzione era limitata dalle capacità di trasporto (cesti e gerle sempre "a dorso di donna") e dalla conservabilità. Si è notato che nei pressi dei mercati le varietà coltivate erano più precoci e meno conservabili, mentre man mano che ci allontanava dai medesimi diventavano più tardive e sui rilievi più elevati e più distanti (Valli del Natisone) erano tardive e da serbo (la Zeuka, tipica varietà di queste Valli, si conservava fino a primavera e veniva scambiata col mais della pianura).

Montagna

La montagna friulana è troppo fredda per ospitare la vite e il castagno (per quest'ultimo fanno eccezione le Valli del Natisone), mentre ha dimostrato buone potenzialità per le pomacee soprattutto in Carnia (qui anche il noce) e nelle Valli del Natisone.

In Carnia era presente, ed in parte è conservata, tutta una gamma di varietà ben acclimatate in un ambiente difficile dovuto sia alle basse temperature che all'alta umidità. Si ritiene che molte di queste varietà fossero di origine straniera quivi portate, forse già dal Seicento, dagli emigranti che tornavano dall'Europa centrale e orientale.

Facciamo d'altro canto osservare come nel catalogo dello Stabilimento agro-orticolo di Udine, diffuso nel 1864, vi fossero ben 35 varietà di melo (numerose le renette) e 30 di pero, nessuna delle quali locale, alcune italiane e in maggioranza francesi.

In Carnia, e ciò è ben documentato da vecchie fotografie, le pomacee, allevate a vaso o a piramide, sempre impalcate alte, erano in consociazione col prato, normalmente negli immediati dintorni dei villaggi e spesso in prossimità delle abitazioni. Sono ancora visibili vecchi esemplari delle medesime, in stato di abbandono, col tronco ricoperto da licheni e rami deperienti.

Il panorama varietale era quanto mai ricco e variegato, con epoche di raccolta assai differenziate (varietà precocissime e precoci solitamente per il consumo immediato, tardive da serbo) e con una forte specializzazione circa l'utilizzo (da consumo fresco, da cuocere al forno, da cuocere a bagnomaria, da dolci, da sidro...).

L'assenza dell'uva stimolò sicuramente la produzione del sidro, tanto di mele che di pere e, come naturale conseguenza, la produzione di grappa. La recente nascita di una piccola industria di trasformazione che, per scelta, produce succhi, sidro e aceto solo con varietà locali ha avuto come conseguenza il recupero di molte vecchie piante. I proprietari possono vendere i frutti all'industria suddetta o trasformarli presso la medesima, ottenendo succhi e sidro per il consumo familiare.

L'attività imprenditoriale può giovare al paesaggio, al mantenimento del patrimonio genetico e all'economia domestica. Molto più dei tanti convegni che si tengono sulla montagna e i suoi problemi.



Pedemontana del Friuli Occidentale: le viti salgono su una solida impalcatura di pali di castagno, in filari distanziati onde favorire le operazioni di fienagione.

La forma di allevamento è a cordone speronato. In tutta la fascia pedemontana, come nelle più alpestri Valli del Natisone, il castagno era allevato per il frutto, ma poteva essere ceduoato per ottenere paleria.

Fonti ottocentesche parlano di castagneti razionalmente condotti per la produzione di legname (E. Costantini).



Mele di una varietà locale a Castelnovo (pedemontana occidentale). Queste pendici, fortemente antropizzate fino agli anni Sessanta del secolo scorso, sono ora quasi completamente lasciate alla vegetazione spontanea. In questo comune la frutticoltura familiare era incentivata dai guadagni ottenuti grazie ad una ben organizzata commercializzazione verso le città (E. Del Toso).



Frutteto in stato di abbandono nel Maniaghese (pedemontana occidentale). I muri di cinta, costruiti a scopo deterrente e per segnare la proprietà, erano l'ossatura di paesaggi che già si stavano degradando quando il terremoto del 1976 ha inferto loro un colpo mortale. Erano elementi solo apparentemente abiotici in quanto ospitavano una specifica flora e fauna, contribuendo così alla biodiversità e agli equilibri fra esseri viventi (D. Silvestrin).



La ricciaia a Buja sulle colline moreniche in una fotografia di Tarcisio Baldassi scattata nel 1947. Il castagno scendeva dalla pedemontana fino all'alta pianura, interessando anche tutta la collina morenica.



Il Collio sloveno (Brda) in una immagine recente (primavera 2014). È un paesaggio eminentemente vitato; grazie alla esuberante fioritura emergono i ciliegi che interessano ritagli di terreno o pendii dove la vite risulterebbe di ardua coltivazione. Nondimeno qui la cerasicoltura, che ha una secolare tradizione, è stata mantenuta, contribuendo a variegare un paesaggio comunque mosso e accattivante [E. Costantini].



Trattamenti di fine inverno a ciliegi nell'alto Tarcentino (primi anni Sessanta del Novecento). Queste piante da frutto, condotte senza criteri razionali, si trovavano disperse sui prati, in prossimità di campetti coltivati a patate, fagioli e mais da polenta. Fotografia Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.



Viticultura nella zona pedemontana (anni Cinquanta del Novecento). I filari erano condotti con diverse modalità e diverse erano le forme di allevamento.

Talvolta, come in questo caso, compariva anche qualche pergola.

Nella pedemontana centrale le viti erano consociate al gelso, al ciliegio e, più raramente, ad altri fruttiferi.

Si noterà che, come coadiuvanti al sostegno, prevalgono ancora le pertichette di legno: si dava sempre la priorità a ciò che poteva essere prodotto in loco. Fotografia di Tarcisio Baldassi.



Immagine molto oleografica di raccolta delle ciliegie nel Tarcentino (primi anni Sessanta). "Fotografia Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna".



Gemona del Friuli, adagiata su un conoide di deiezione, poteva vantare un paesaggio pittoresco, dato da un intercalarsi di muri, filari di viti, alberi da frutta e gelsi. Pur subendo variazioni nel corso dei secoli tale paesaggio è durato fino al terremoto del 1976. In questa immagine settecentesca si nota molto bene come, all'esterno delle mura difensive della cittadina, vi siano colture intensive di cui il disegnatore ha fatto emergere solo gli alberi, ma si sarà trattato di "piantate" con tutori vivi, tra le quali trovavano spazio cereali, leguminose e ortaggi. La fitta rete di muri, che si erge a difesa dai furti, giocava anche un ruolo positivo sul microclima fungendo da ostacolo ai freddi venti di tramontana. Da Liruti G. G., Notizie di Gemona antica città del Friuli, Venezia, 1771.



Tricesimo in una fotografia di inizio Novecento. I muri di cinta degli appezzamenti svolgevano funzioni antifurto e microclimatiche, ma anche di sostegno per spalliere di viti che, soprattutto nei broli signorili, potevano essere di varietà da tavola. Si nota chiaramente che le viti erano consociate al gelso e dalla presenza delle biche si può dedurre che gli interfilari erano coltivati a mais "Fotografia di Sante Gerussi (Archivio Comune di Cassacco)".

2.3. Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola

Paolo Ermacora, Pietro Zandigiaco

Pomacee e Drupacee

Le prime azioni concrete per la conservazione e valorizzazione della biodiversità frutticola del Friuli Venezia Giulia sono iniziate, a partire dalla seconda metà degli anni '80 del secolo scorso, ad opera di alcuni Enti territoriali regionali, in particolare l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA) (www.ersa.fvg.it).

Nel biennio 1988-89 ricercatori e tecnici dell'ERSA procedettero al reperimento e all'innesto di marze di presunte varietà autoctone di melo (*Malus domestica*), pero (*Pyrus communis*) e susino (*Prunus domestica*) raccolte in varie aree collinari e montane della regione. Con le piante ottenute vennero costituiti, negli anni 1990-91 due campi catalogo con oltre 160 accessioni ciascuno, prevalentemente di melo (circa 120 accessioni).

Con la collaborazione della Comunità Montana della Carnia (con sede a Tolmezzo, UD), il primo campo catalogo fu realizzato a Pradis, in comune di Enemonzo (UD) (408 m s.l.m.). Il campo catalogo è attualmente gestito dalla Comunità Montana della Carnia.

Il secondo campo catalogo fu istituito, con la collaborazione dell'Amministrazione provinciale di Pordenone, presso il Parco Rurale di San Floriano a San Giovanni di Polcenigo (PN) (110-148 m s.l.m.). Il Parco, di proprietà del Comune di Polcenigo, che lo ricevette come lascito negli anni '60 dall'ing. Luigi Bazzi, è attualmente gestito dalla Fondazione ing. Bazzi e madre Ida (www.parcosanfloriano.it).

Nel 1999, pressoché con le stesse accessioni di cui sopra, è stato costituito un terzo campo catalogo presso l'Azienda agricola sperimentale Pantianicco a Beano di Codroipo (UD) (67 m s.l.m.) di Ersagricola. Lo stesso poi è stato ampliato con una ventina di accessioni di varietà di ciliegio dolce (*Prunus avium*) provenienti dalle colline del Collio goriziano e del Collio sloveno (Brda), fornite dal Centro per la Frutticoltura di Bilje, località presso Nova Gorica (Slovenia).

Per molti anni i campi catalogo di Pradis, di San Floriano e di Beano hanno avuto il ruolo di conservare un autentico scrigno di biodiversità frutticola regionale, per altro non completamente esplorato. Per mancanza di finanziamenti specifici (necessari per la costante gestione agronomica e fitosanitaria, nonché per il rinnovamento delle accessioni) e per il sopraggiungere di gravi fitopatie, attualmente una parte delle piante è andata perduta. Tuttavia, i dati varietali e pomologici raccolti nel decennio 1990-1999 dai ricercatori dell'ERSA sono serviti per la realizzazione delle schede pomologiche del pregevole volume "Pomologia friulana" (Youssef et al., 2000), punto di riferimento obbligato degli studi sulle varietà autoctone di fruttiferi della regione: melo, pero, susino, ciliegio dolce, ma anche castagno (*Castanea sativa*). Ricercatori dell'ERSA e dell'Università di Udine hanno condotto studi pluriennali sul comportamento vegetativo e riproduttivo della maggior parte delle accessioni di meli "autoctoni" di San Floriano e di Pradis, considerando anche le caratteristiche pomologiche, la suscettibilità alle più comuni malattie, lo stato fitosanitario generale; alla fine sono state selezionate alcune varietà di melo con caratteristiche di pregio, quali Striato dolce, Dal Dolç, Giallo di Priuso, Ruggini di Enemonzo, Rusin d'unvier, Mèi da ruzin, Rosse invernali e Zeuka di Treppo (Ermacora e Malossini, 2006; Osler et al., 2002, 2006).

Queste varietà sono state moltiplicate da vivaisti locali e gli astoni sono stati

utilizzati per realizzare un meleto specializzato nell'Azienda sperimentale Pantianicco di Ersagricola; altri astoni sono stati acquisiti da alcuni frutticoltori carnici per costituire nuovi impianti specializzati. In tal modo una prima parte del patrimonio autoctono di melo è stato valorizzato.

Presso l'Azienda agraria sperimentale "Antonio Servadei" dell'Università di Udine, sita in località Sant'Osvaldo (Comune di Udine) (90 m s.l.m.), sono attualmente presenti alcune accessioni di varietà di fruttiferi regionali, in particolare ciliegio dolce e pesco (*Prunus persica*) (www.aziendagraria.uniud.it). Relativamente al ciliegio sono allo studio dal 2006 una dozzina di varietà tipiche della regione, fra le quali la ancora nota Duracina di Tarcento e altre tuttora diffuse sul Collio goriziano e sloveno (es. Čuferca, Winclerca, Petruka e Pokelca); le marze utilizzate per gli innesti sono state prelevate nel campo catalogo dell'ERSA di Beano. Per quanto riguarda il pesco sono presenti per ora tre delle principali varietà di pesco costituite alcuni decenni fa da Pietro Martinis: Triestina (anche nota come H 6), Isontina (A 11) e Iris Rosso (A 1/2); le varietà Martinis permisero, nei decenni a cavallo della seconda guerra mondiale, il forte sviluppo della peschicoltura regionale (Gani e Zandigiaco, 2012).

Anche l'Associazione Amatori delle Mele Antiche, che opera nell'area prealpina del Pordenonese (in particolare nei Comuni di Andreis, Cavasso Nuovo, Fanna, Frisanco, Maniago e Meduno) da alcuni anni si dedica alla riscoperta, al censimento, alla conservazione e alla rivalutazione di vecchie varietà di melo ancora presenti nei piccoli borghi pedemontani, con l'obiettivo di garantire il loro mantenimento e di promuovere il loro reinserimento in coltivazione anche per il mercato, sia pure di nicchia (www.meleantiche.blogspot.it; Teja, 2010).

L'Associazione gestisce anche un Campo Studio delle Mele Antiche Autoctone sito in località Centa Zillo in Comune di Fanna (PN) che, in ottemperanza ad uno degli obiettivi del "Progetto Mele Antiche", funge anche da vivaio ove vengono effettuati gli innesti delle più interessanti varietà di melo del territorio, quali Marc Panara, Verdòns, Civolins, Dal ueli, Striato dolce, Calvillà, Fragola, Ruggine dorata e molte altre. Le marze vengono prelevate direttamente dalle "piante madri" presenti *in situ* nell'area. Gli astoni di un anno vengono distribuiti agli interessati che ne hanno fatto specifica richiesta nell'anno precedente. L'Associazione organizza annualmente, in sedi diverse, una "Mostra delle Mele antiche", nonché corsi di innesto, potatura e gestione agronomica e fitosanitaria dei fruttiferi.

Nei primi mesi del 2014, presso l'Orto Botanico Friulano di Udine (gestito dall'Amministrazione provinciale), nell'ambito di un progetto di salvaguardia dell'agrobiodiversità regionale (che include anche diverse varietà orticole), sono state messe a dimora piante di una decina di varietà locali di fruttiferi: melo (es. Rosse invernali, Zeuka, Ruggine di Enemonzo), pero (Pero Fico), susino (Brundul di Cabia). Verranno messe a dimora entro fine anno anche barbatelle di sei varietà locali di vite (es. Refosco bianco, Cividin, Tintoria, Fumât)

(<http://www.provincia.udine.it/economia/agricoltura/orto/Pages/default.aspx>).

Visto l'interesse di molti appassionati di frutti antichi, alcuni vivaisti frutticoli friulani producono annualmente una non trascurabile quantità di astoni delle principali varietà locali di Pomacee e Drupacee (in particolare meli, peri e ciliegi), che poi vengono venduti ai privati in alcuni rivendite "specializzate", compresa la già citata Azienda sperimentale Servadei.



Panoramica del Parco rurale di San Floriano (PN) con una parte dei frutteti del campo catalogo (L. Fabro).



Ciliegi di varietà locali nel campo catalogo realizzato presso l'Azienda agraria sperimentale Servadei a Sant'Osvaldo (Udine) (G. Comuzzo).



Panoramica della Centa Zillo a Fanna (PN) con una parte del campo studio dell'Associazione Amatori Mele Antiche [D. Silvestrin].

Associazione Amatori Mele Antiche

Dante Silvestrin



C'è un territorio, nella parte settentrionale della Provincia di Pordenone, dove il piano, quasi impercettibilmente, sale fondendosi con l'elevarsi delle prime colline pedemontane dalle forme ancora morbide e ondulate, ricoperte di boschi, spruzzate di piccoli paesini e sparse borgate. Lì, sono i posti delle mele.

Questa premessa tratta dal libro "I posti delle mele" a cura di Dante Silvestrin, edito da esaExpo edizioni, ha dato il via a tutto un movimento di persone che abitano in quei luoghi e che di essi sono letteralmente innamorati. Questi sono proprietari di un giardino, o di un orto, o di una *centa* (appezzamento di terra), lì vivono o sopravvivono piante di mele tra le più diverse e dai nomi suggestivi, Marc Panara, Chei di Rosa, Cigot, La Fragola, Cigulin ecc., gran parte delle quali, di età ragguardevole, necessitavano che si facesse qualcosa per la loro salvaguardia e riproduzione.

In seguito alla determinata iniziativa di Raffaella Vallar, un nutrito numero di queste persone si identificò attorno al progetto di Riscoperta, Censimento, Conservazione, Rivalutazione di tutte le qualità ancora presenti sul territorio. Nacque così, nel 2001, il Gruppo Amatori Mele Antiche trasformatosi successivamente in Associazione che, oltre a perseguire i succitati obiettivi, si fece organizzatore di una Mostra delle Mele Antiche con cadenza annuale e che si sarebbe tenuta ogni anno in uno dei sei Comuni del territorio: Andreis, Cavasso Nuovo, Fanna, Frisanco, Maniago, Meduno. Il successo di pubblico e di interesse riscosso dalla Mostra sin dalla sua prima edizione non fece che confermare ed accrescere nei soci la convinzione nella validità del progetto.

Tale validità venne altresì confermata nei successivi contatti e confronti con altre Associazioni di altri territori dall'interessamento di docenti dell'Università di Udine e dalle innumerevoli richieste (nell'ordine delle migliaia) di piantine da parte di persone, non solo Friulane.

Anche gli incontri pubblici organizzati sui diversi temi riguardanti il nostro frutto (concimazione, trattamenti, piantumazione, potature, innesti ecc) hanno sempre dato grande soddisfazione per la qualità degli interventi e per numero dei partecipanti.

Oggi, l'Associazione, oltre ad organizzare l'annuale Mostra, propone corsi gratuiti di potatura e di innesto, collabora con le scuole dove promuove e fa conoscere la propria attività ed è sempre attenta e disponibile a suggerimenti e proposte di qualsiasi provenienza.

In ricordo di Raffaella Vallar

Giuliana Teja

Non è da tutti saper sognare ed essere concreti. Avere un carattere da condottiero e sapersi intenerire di fronte alle piccole cose della quotidianità. Così era Raffaella, piena di contraddizioni come tutte le persone ricche di valori. E per questo è stata rispettata, ammirata, amata dai suoi amici, da tutti quelli che hanno collaborato con lei nel progetto della riscoperta e valorizzazione di un patrimonio naturale come quello delle mele antiche. Ci ha lasciato dunque una eredità che non è un semplice lascito, ma un atto d'amore. Amava anche scrivere poesie Raffaella, era la sua passione segreta; le faceva leggere a pochi, perchè si vergognava, diceva che non aveva fatto studi classici, ma forse si "vergognava" di mostrarsi tenera, lei cresciuta secondo certa educazione friulana che insegnava ad essere duri, a non lasciar trapelare i sentimenti. Se ne è andata una figlia della terra friulana, che si è ostinata a sognare, credendo nella buona volontà degli uomini e nella possibilità di salvare le cose belle della vita, di cui le mele antiche costituivano un simbolo.

Vite

Nella prima metà degli anni '80, presso la sede della Cantina Produttori di Cormons (GO) sono state messe a dimora, nella cosiddetta "Vigna del Mondo", le prime viti (per lo più di *Vitis vinifera*) provenienti da tutti i continenti (www.cormons.com). Sono presenti oltre 500 vitigni, comprese alcune decine di varietà locali friulane. Dalla vinificazione delle uve viene prodotto il "Vino della Pace" inviato a numerosi Capi di Stato. Questo progetto è stato promosso e realizzato dal direttore della cantina, l'enologo Luigi Soini.

Con il materiale relativo a una ventina di varietà locali friulane, prelevato dalla Vigna del Mondo, ha preso inizio, nel 1985, la collezione ampelografica di vitigni friulani (5 ceppi per varietà) presso l'Azienda sperimentale Servadei. Lentamente, ma progressivamente, sono stati reperiti ulteriori vitigni di origine locale, per cui attualmente nella collezione (referente il prof. Enrico Peterlunger), sono presenti circa 90 varietà/accessioni. Una buona parte sono state studiate approfonditamente nel corso di progetti di ricerca nazionali e internazionali. In particolare, dapprima sono state descritte 28 varietà (Peterlunger et al., 2004); poi 48 accessioni sono state analizzate e caratterizzate attraverso l'uso di marcatori molecolari (microsatelliti) (Cipriani et al., 2010). Con i 20 vitigni più interessanti è stato costituito un vigneto sperimentale (50-100 ceppi per vitigno).

Anche presso l'Azienda sperimentale Pantianicco è stato costituito un vigneto ampelografico che include circa un centinaio di accessioni di varietà locali di vite (*Vitis vinifera*) (per ogni accessione sono presenti 40 ceppi di vite). Questo importante lavoro di recupero e conservazione del germolasma viticolo "minore" (che ha riguardato 178 accessioni, reperite in vecchi vigneti, in filari o da singole piante) è frutto di uno studio pluriennale condotto dai ricercatori dell'ERSA fra il 2001 e il 2008. Contemporaneamente è stato condotto, in collaborazione con il Centro di ricerca per la viticoltura di Conegliano (CRA-VIT), il *genotyping* utilizzando marcatori molecolari (microsatelliti). Sono stati così identificati 93 genotipi diversi, fra i quali una quarantina di varietà presumibilmente friulane non iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV). Lo studio dei caratteri ampelografici, dei componenti della produzione e le microvinificazioni hanno permesso di valutare approfonditamente le diverse accessioni, mettendo in luce varietà di pregio sicuramente da valorizzare (Sivilotti et al., 2013).

Per permettere la conservazione non solo delle diverse varietà locali di vite, ma anche della variabilità intravarietale, nel 2009 è stato costituito, presso un'azienda dei Colli orientali del Friuli (a Spessa di Cividale del Friuli, UD), un vigneto sperimentale con quattro vitigni friulani (Tocai friulano, Verduzzo friulano, Refosco dal peduncolo rosso e Refosco di Faedis); ogni vitigno è rappresentato da diversi presunti biotipi raccolti in una ventina di vecchi vigneti (di 50-80 anni) siti in località friulane particolarmente vocate alla viticoltura (Borselli et al., 2007).

Negli ultimi decenni diverse varietà locali di vite, con interessanti caratteristiche agronomiche, produttive ed enologiche (es. Piculit neri, Ucelùt, Forgiarin, Cividin, Schioppettino, Pignolo e recentemente Refoscone o Refosco di Faedis), sono state iscritte al "Registro nazionale delle varietà di vite", sono state autorizzate alla coltivazione e sono vinificate spesso in purezza, trovando un mercato favorevole, seppur di nicchia; altre varietà sono in attesa di essere iscritte. Interessanti descrizioni di vitigni e di vigneti storici del Friuli sono riportati in alcune pubblicazioni (ad es. Bulfon et al., 1987; Del Zan, 2005) e in particolare nel pregevole saggio "La vite nella storia e nella cultura del Friuli", punto di riferimento imprescindibile per gli appassionati della storia viticola della regione (Costantini et al., 2007).



Parte del vigneto sperimentale con una selezione di varietà friulane (50-100 piante per varietà) realizzato presso l'Azienda agraria sperimentale Servadei a Sant'Oswaldo (Udine) (P. Zandigiacomo).

Schioppettino (Ribolla nera)

Enos Costantini

La prima notizia di una Ribolla nera è del 1863 quando venne presentata a una mostra di uve tenutasi a Udine. Nell'anno successivo compare nel catalogo dello Stabilimento agrorticolo che aveva sede nella medesima città. Le attestazioni in seguito si infittiscono pur segnalandola sempre come varietà strettamente locale infeudata al comune di Prepotto (UD) e, soprattutto, alla sua frazione di Albana.

Nel 1939 ha diritto ad una scheda, e ad una tavola a colori, nell'assai selettivo Atlante ampelografico di Guido Poggi dedicato ai diciannove vitigni di maggior interesse per il Friuli. Stava per sparire a causa dell'ostracismo decretato dai soloni della legislazione vitivinicola negli anni Sessanta del Secolo scorso, ma grazie ad una mutata sensibilità venne salvata da alcuni viticoltori locali e da una decisa azione del Comune di Prepotto. Questo, riunitosi in seduta plenaria il 9 gennaio 1977, deliberò all'unanimità che il vitigno (divenuto ormai più noto come Schioppettino, il nome del vino a cui dava origine) fosse inserito nell'elenco dei vitigni autorizzati, cosa che avvenne nel 1981.

Due anni dopo il Regolamento CEE 3582/83 lo incluse tra i vitigni raccomandati per la provincia di Udine. Nel 2008 è stata istituita la sottozona "Schioppettino di Prepotto" all'interno della zona DOC Colli Orientali del Friuli.

Attualmente può contare sull'attività dell'Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto, fondata nel 2004 con 33 aderenti, che ne difende e promuove l'immagine. Nel 2005 è stato realizzato un "vigneto catalogo" dei biotipi varietali con un centinaio di marze prelevate da vecchie viti. La superficie coltivata si aggira sui 150 ettari, ed è un buon numero per un vitigno che stava per scomparire. È anche un buon esempio di salvaguardia e valorizzazione. Il nome Schioppettino non ha a che vedere con gli schioppi; vuole tradurre il friulano *Sclopetin* 'scoppiettante', a detta di molti un modo per esprimere la croccantezza dell'acino. Il sinonimo sloveno (qui siamo in area mistilingue) *Pôcalza* ha il medesimo significato.

Descrizione:

Foglia: media, pentagonale, pentalobata, seno peziolare a U chiuso.

Grappolo: medio-grande, cilindrico-conico, alato, semi-serrato.

Acino: medio, ellissoide, pruinoso; buccia consistente, blu-nera, sapore semplice.

Maturazione: tardiva.



Grappolo e foglia di Ribolla nera (Schioppettino) in una tavola di Tiburzio Donadon per l'Atlante ampelografico di Guido Poggi pubblicato nel 1939.



Vigneto di Schioppettino prossimo alla vendemmia

Olivo

Studi recenti condotti dall'ERSA e dall'Università di Udine hanno permesso di identificare numerose varietà ed ecotipi di olivo (*Olea europaea*), un tempo ben più rappresentati in regione, ma che hanno subito le nefaste conseguenze di varie gelate invernali, a partire da quella famosa del 1929. Sono state identificate (tramite marcatori microsattelliti) e caratterizzate le più importanti e diffuse varietà, prima di tutte Bianchera o Belica (si pronuncia 'Beliza'), seguita da Buga, Carbona, Drobnica FVG (si pronuncia 'Drobniza'), Rocca Bernarda e altre (Gentilini, 2007).

Nel 1991, un campo dimostrativo e collezione varietale di olivo, contenente anche una ventina di accessioni autoctone friulane, è stato realizzato, con la collaborazione dell'ERSA, presso l'Istituto Tecnico Agrario di Cividale del Friuli (UD); nello stesso Istituto è attivo un frantoio (www.itascividale.it).

Più recentemente, alcune piante di olivo, appartenenti a varietà locali (es. Bianchera, Carbona, Buga, Piasò e Rocca Bernarda), sono state messe a dimora in un piccolo campo catalogo presso l'Azienda sperimentale Servadei.

Con l'assistenza tecnica dell'ERSA, a partire dalla fine degli anni '80, sono stati realizzati anche nuovi impianti, in particolare sul Carso, ma anche in varie aree collinari e pedecollinari, nonché in alcuni siti di pianura (Parmegiani e Scarbolo, 1998; Parmegiani, 2005). Per questi impianti sono stati utilizzati prevalentemente astoni di Bianchera, ma anche di altre cv locali (es. Carbona, Drobnica FVG e Črnica), nonché di varietà "nazionali" produttive e resistenti al gelo (es. Leccino, Pendolino e Frantoio). In questo modo è stato possibile valorizzare anche le varietà di olivo regionali, pregevoli per quantità e qualità delle produzioni.

Contemporaneamente allo sviluppo di nuovi impianti di olivo (basati principalmente sulla cv Bianchera), nel 1999 è iniziata l'elaborazione della documentazione necessaria a richiedere la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) per l'olio prodotto sul territorio della provincia di Trieste (che comprende sei Comuni). L'olio extravergine di oliva "Tergeste D.O.P." è stato riconosciuto nel 2004 con la pubblicazione del Disciplinare di produzione sulla Gazzetta dell'Unione Europea (G.U. dell'Unione Europea L 322/14 del 23 ottobre 2004). L'olio Tergeste si caratterizza per colore verde-oro, presenza di aromi fruttati di media intensità, sapore fruttato deciso, acidità inferiore al 0,50%, alta presenza di antiossidanti (www.tergestedop.it).



Giovani olivi di varietà locali nel campo catalogo realizzato presso l'Azienda agraria sperimentale Servadei a Sant'Osvaldo (Udine) (M. Greatti).

Fico

Una specie secondaria, ma di buon interesse, è il fico (*Ficus carica*), in particolare la varietà locale, a buccia nera, nota con il nome di Figo Moro, coltivata nell'Alto Pordenonese ai piedi dell'altopiano del Cansiglio, in particolare nel Comune di Caneva (PN) (Scarbolo, 2006).

Dal 2006 (anno di costituzione) il Consorzio per la tutela e valorizzazione del Figo Moro da Caneva (che riunisce oltre 50 soci), dopo la "riscoperta" di questa pregiata varietà, si occupa della moltiplicazione delle piante, della produzione e della commercializzazione di frutti freschi (fioroni e forniti) e di trasformati (sulla base di un disciplinare) (www.figomoro.it).

Con l'aiuto dei tecnici del Consorzio e dell'ERSA sono stati effettuati nuovi impianti produttivi condotti con tecniche agronomiche conformi a quelle dell'Agricoltura Biologica. Si può ritenere che questa varietà locale sia stata valorizzata adeguatamente e possa avere un ulteriore sviluppo.

Noce

Attualmente, da parte del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università di Udine (referente il prof. Raffaele Testolin), è in corso uno studio sul noce comune (*Juglans regia*), per caratterizzare, dal punto di vista pomologico e della suscettibilità alle principali malattie della chioma, un numero elevato di esemplari.

Fino ad ora sono state censite circa 200 vecchie piante di noce in diverse aree regionali e sono stati acquisiti i primi dati (www.progettonocifvg.com).

Lo studio proseguirà con la caratterizzazione genetica delle piante e dei componenti nutrizionali dei frutti e la moltiplicazione delle accessioni più promettenti; le nuove piante verranno messe a dimora in un campo catalogo per gli ulteriori confronti.

Specie e varietà diverse

Diversi programmi di raccolta, conservazione e caratterizzazione di accessioni di varietà autoctone di fruttiferi, vite e olivo (nonché di colture erbacee) sono attualmente svolti nell'ambito delle attività della "Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale regionale" (BaGAV) (v. § successivo) che ha la propria sede operativa presso l'Azienda sperimentale Servadei.

2.4. Normativa regionale

Paolo Ermacora, Pietro Zandigiacomo

Nel 2002 la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, sensibile alla necessità di salvaguardare il proprio patrimonio di agrobiodiversità vegetale e di razze animali da allevamento minacciate di estinzione, ha promulgato (una tra le prime regioni italiane in ordine di tempo ad avere legiferato in materia) la L.R. n. 11 del 22 aprile 2002, "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale", comparsa sul Supplemento straordinario al BUR n. 17 del 24 aprile 2002.

Nell'ambito della legge è stata prevista: 1) la creazione di un Registro volontario regionale, suddiviso in sezione vegetale e animale, per la tenuta degli elenchi delle specie, razze, varietà, popolazioni, cultivar, ecotipi e cloni di interesse regionale; 2) l'istituzione di due Commissioni tecnico-scientifiche (una per il settore vegetale e una per il settore animale) con il compito di valutare le domande di iscrizione al Registro regionale; 3) la costituzione di una Rete di conservazione e sicurezza, a cui possono aderire enti pubblici e privati, nonché produttori singoli e associati, che si impegnano a garantire la conservazione *in situ* ed *ex situ* del materiale genetico di interesse regionale minacciato di erosione genetica, a favorirne la moltiplicazione e ad incentivarne la circolazione; 4) l'istituzione della Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale regionale (BaGAV), presso l'Università di Udine.

Nei primi anni dopo la promulgazione, in seguito alla redazione del Regolamento attuativo per la tenuta del Registro volontario regionale e per l'iscrizione in esso di risorse genetiche vegetali, alcune varietà sono state riconosciute come "autoctone". Attualmente fra le piante arboree da frutto sono incluse solo le varietà di pesco Triestina, Isontina e Iris Rosso, mentre fra le colture erbacee sono presenti le cv Aglio di Resia, Rapa da brovada a colletto viola e Sedano rapa del tipo Gigante di Praga.

La Banca del Germoplasma (BaGAV), dopo l'istituzione presso l'Università di Udine, con sede operativa presso l'Azienda agraria sperimentale Antonio Servadei (che fu il primo Rettore dell'Ateneo friulano), opera regolarmente. Tra le attrezzature di supporto alla BaGAV vanno ricordate celle frigorifere e congelatori per lo stoccaggio dei semi delle accessioni, un laboratorio attrezzato per le verifiche di germinabilità e la caratterizzazione dei semi, oltre che gli appezzamenti sperimentali messi a disposizione dall'Azienda sperimentale Servadei per le operazioni di moltiplicazione e ringiovanimento dei semi e la conservazione delle accessioni arboree. Nei primi anni di vita la BaGAV si è occupata di raccogliere, caratterizzare e conservare per lo più varietà erbacee (es. fagiolo, mais, aglio, cipolla, radicchio e patata); in seguito ha inserito nei propri programmi anche piante arboree, come la vite, il ciliegio e il pesco [l'attuale responsabile scientifico è il dott. Paolo Ermacora].

Negli ultimi anni la L.R. 11/2002 è stata in buona parte disattesa. Non è stato possibile inserire ulteriori varietà nell'apposito Registro, in quanto non è stata rinnovata la relativa Commissione; inoltre, non è stata realizzata la Rete di conservazione e sicurezza, per cui non sono riconosciuti, ad esempio, soggetti Coltivatori custodi delle varietà locali a rischio di estinzione.

La Giunta regionale con Deliberazione n. 643 del 22 marzo 2007 ha approvato il Piano di Sviluppo Rurale 2007-2014 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. Nell'Asse 2 (Miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale tramite la gestione del territorio), in particolare nella Misura 214 - Sottomisura 1 "Agricoltura a basso impatto ambientale", sono stati previsti contributi per la "Conservazione di specie vegetali locali di interesse agrario in via di estinzione" (Azione 6) e il "Recupero e mantenimento di aree a frutticoltura estensiva" (Azione 7).

Per accedere ai contributi dell'Azione 6 le varietà considerate devono essere iscritte al Registro volontario regionale (di cui sopra).

Le aziende che potenzialmente possono ricevere i contributi per l'Azione 7 sono tipicamente site in aree montane con presenza di alberi da frutto sparsi di diverse specie e varietà (di norma cv "autoctone"); sono stati previsti contributi per varie attività, quali decespugliamento, potatura (anche di risanamento) e sfalcio di castagneti e frutteti.

Allo stato attuale, non risulta che le adesione relative a queste due Azioni siano state in numero congruo rispetto alle aspettative.



Semi di varietà locali friulane conservate in una cella frigorifera della Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale regionale (BaGAV), presso l'Azienda agraria Servadei dell'Università di Udine (R. De Infanti).



Esposizione di semi di varietà locali friulane conservate nella Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale regionale (BaGAV), presso l'Azienda agraria Servadei dell'Università di Udine (C. Pavoni).

2.5 Caratterizzazione genotipica di cultivar di melo (*Malus x domestica* Borkh.) provenienti dal Friuli Venezia Giulia

Michele Fabro

Le attuali statistiche produttive della melicoltura italiana ed internazionale, basate sull'impiego e sulla commercializzazione di uno standard varietale limitato a poche cultivar, inducono a pensare che gran parte della variabilità genetica di questi fruttiferi sia andata perduta. In realtà, il germoplasma di melo conservato in Italia è consistente, e conta parecchie centinaia di cultivar, conservate in campi catalogo presso istituzioni pubbliche e private.

La salvaguardia e la valorizzazione di questo germoplasma frutticolo locale rappresenta prima di tutto una scelta culturale di fondo.

Infatti, recuperare e studiare "vecchie varietà" locali di specie di interesse agricolo significa riconoscere un patrimonio naturale strettamente legato all'ambiente e alla paziente opera di selezione compiuta dagli agricoltori.

In un'ottica più squisitamente scientifica, queste attività puntano al mantenimento della diversità biologica nelle popolazioni e quindi alla conservazione di importante materiale che non solo nell'immediato ma anche per il futuro potrà essere di interesse strategico per la predisposizione di programmi di miglioramento genetico nelle specie oggetto di coltivazione.

Lo studio di seguito descritto è rivolto alla descrizione delle vecchie varietà sulla base di descrittori accettati internazionalmente ed all'individuazione di possibili caratteristiche legate al genotipo per far sì che i Gruppi di Ricerca Nazionali ed Internazionali, operanti nel settore del miglioramento e selezione genetica, possano attingere da questo prezioso "serbatoio di geni" per i loro programmi di miglioramento genetico con un'attenzione particolare soprattutto nei confronti della lotta contro alcune gravi malattie come la ticchialatura.

Identificazione genotipica (DNA *fingerprinting*) e controllo delle sinonimie

Lo studio condotto nel 2004 ha preso in considerazione 20 cultivar di melo, scelte per rappresentare la variabilità fenotipica osservata nell'ambito di collezioni più ampie di germoplasma locale presenti nei campi catalogo di San Floriano a Polcenigo (PN) e di Enemonzo (UD).

Le cultivar di melo oggetto dello studio sono state le seguenti.

Cultivar di melo oggetto di caratterizzazione genetica

Cultivar	Provenienza geografica del materiale originale
Di Corone	Castelnuovo del Friuli (PN)
Striato Dolce	Cabia, Arta Terme (UD)
Dal Dolç	Lauco (UD)
Naranzins 2	Castelnuovo del Friuli (PN)
Bianchi Rosa	Sconosciuta
Di Rùì	Maniago (PN)

Cultivar	Provenienza geografica del materiale originale
Ruggine Grosso	Castelnuovo del Friuli (PN)
Ruggini di Enemonzo	Enemonzo (UD)
Biancolio	Sutrio (UD)
Rosse Invernali	Sutrio (UD)
Setembrin	Lauco (UD)
Giallo di Priuso 1	Priuso, Socchieve (UD)
Giallo di Priuso 2	Socchieve (UD)
Pigne d'unvièr	Carnia, Venzone (UD)
Zâl di Muner	Terzo, Tolmezzo (UD)
Zeuka di Rucchin	Rucchin, Grimacco (UD)
Zeuka di Castelnuovo 1	Castelnuovo del Friuli (PN)
Moggio 2	Moggio Udinese (UD)
(Mele) verdi	Cabia, Arta Terme (UD)
Dal Fièr	Castelnuovo del Friuli (PN)

La caratterizzazione genotipica (*fingerprinting*) è stata effettuata mediante analisi di 15 loci microsatellite (SSR, *Single Sequence Repeats*) scelti in base a referenze bibliografiche e a contatti con gestori di *database*.

SSR	Motivo della core repeat	Bibliografia
01a6	GA	Guilford et al., 1997
02b1	GA	Guilford et al., 1997; Goulao et al., 1998; Yamamoto et al., 2001
04h11	GA	Guilford et al., 1997; Goulao et al., 1998
05g8	GA	Guilford et al., 1997; Goulao et al., 1998; Yamamoto et al., 2001
23g4	GA	Guilford et al., 1997
28f4	GA	Guilford et al., 1997; Yamamoto et al., 2001
CH01F02	AG	Gianfranceschi et al., 1997; Goulao et al., 1998; Yamamoto et al., 2001

SSR	Motivo della core repeat	Bibliografia
CH01G12	AG	Gianfranceschi et al., 1997
CH01H01	AG	Gianfranceschi et al., 1997; Goulao et al., 1998; Yamamoto et al., 2001
CH02B03b	GA	Gianfranceschi et al., 1997; Goulao et al., 1998;
CH02B10	GA	Gianfranceschi et al., 1997; Goulao et al., 1998;
GD 12	CT	Hokanson et al., 1998, Hokanson et al., 2001
GD 96	TC	Hokanson et al., 1998, Hokanson et al., 2002
GD 100	GA	Hokanson et al., 1998, Hokanson et al., 2003
GD142	TC	Hokanson et al., 1998, Hokanson et al., 2004

I dati provenienti dai profili di tre microsatelliti (CH02C6, CH02D12, CD02F06; Gianfranceschi et al., 1997; Goulao et al., 1998;) non sono stati inclusi nell'analisi finale in quanto i segnali delle amplificazioni ottenute erano di difficile interpretazione. Il lavoro di fingerprinting ha permesso di rilevare alcune sinonimie. In particolare, sono risultate sinonime le seguenti cultivar:

→ **Giallo di Priuso 1 = Giallo di Priuso 2 = Pigne d'unvièr = Zâl di Muner**

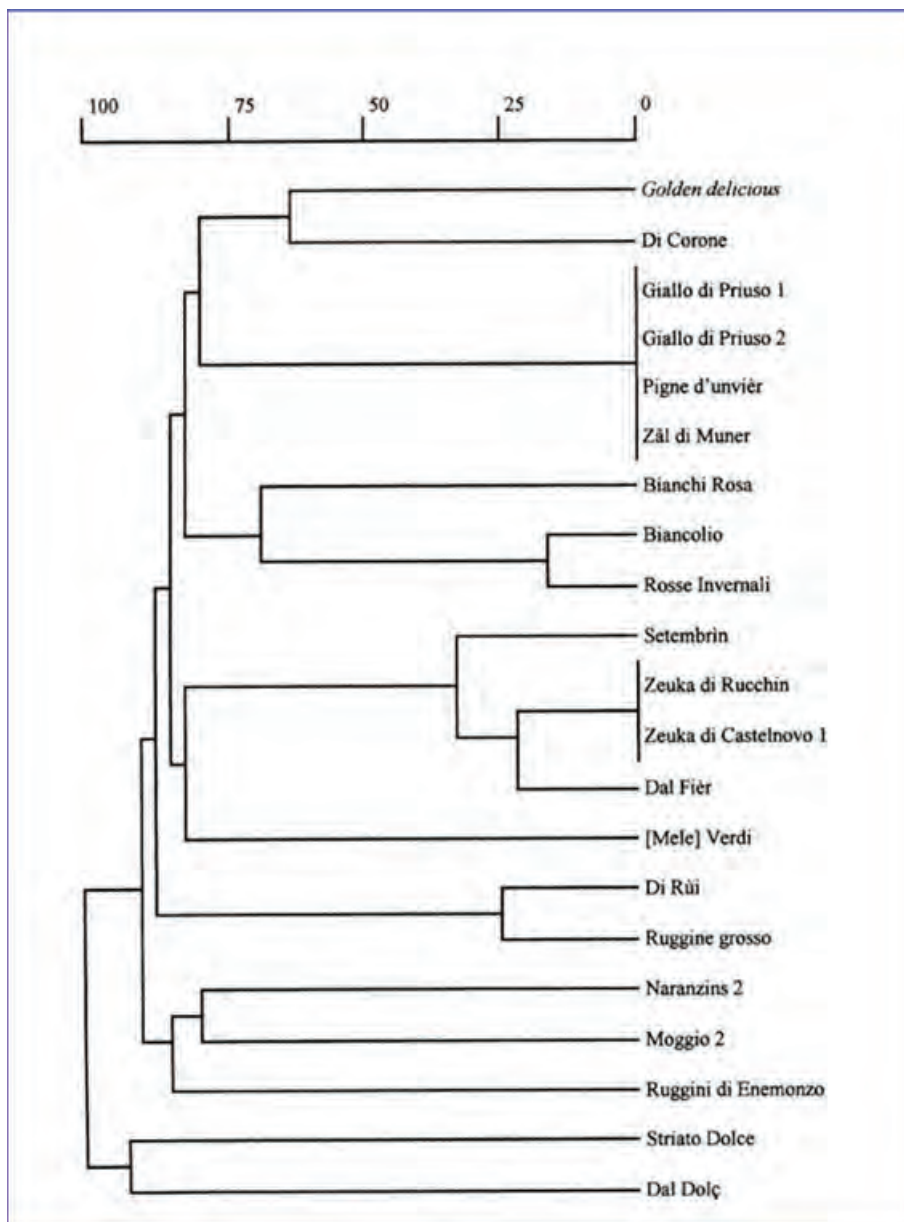
→ **Zeuka di Rucchin = Zeuka di Castelnuovo 1**

È stata altresì condotta un'analisi di similarità (metodo UPGMA, Unweighted Pair Group Model of Analysis; l'indice di similarità genotipica: l'indice di Jaccard) che ha permesso di creare un albero di dissomiglianza tra le diverse cultivar oggetto dello studio (fig.1)

Per concludere, come si può evincere dall'albero di dissimilarità sotto riportato, al di fuori delle sinonimie sopra riportate, le cultivar non sinonime hanno mostrato scarsa similarità le une con le altre, sottolineando quindi la diversità già osservata a livello fenotipico.

Una cultivar in particolare, la Di Corone è risultata Golden simile, e tra le diverse varietà è anche risultata una delle più promettenti per una reintroduzione in coltivazione specializzata.

Albero di dissimilarità genetica UPGMA delle cultivar locali di melo



2.6. Sidro di mele e di pere, nonché altri prodotti tradizionali friulani a base di frutta

Pietro Zandigiacomo

In molte aree montane del Friuli Venezia Giulia (Carnia, Canal del Ferro e Valcanale, Alta pordenonese) tuttora si possono osservare innumerevoli piante di melo (*Malus domestica*), pero (*Pyrus communis* e *Pyrus nivalis*), susino (*Prunus domestica*) e ciliegio dolce (*Prunus avium*) nei broli o spesso disperse nei prati; un tempo la presenza di questi fruttiferi era ben più marcata, poiché i diversi tipi di frutta non solo venivano utilizzati per il consumo fresco, ma, dopo trasformazione, anche per ottenere diversi tipici prodotti alimentari, molto utili nell'ambito della ristretta economia locale.

Fra questi ultimi primeggia il sidro (*most* in lingua friulana) derivante dalla fermentazione della frutta matura, per ottenere il quale spesso si impiegano frutti di diverse varietà adatte al consumo fresco o meglio specificatamente coltivate per questo uso (Molfetta, 1998; Zandigiacomo, 1998; Costantini, 2010; Rizzolatti, 2010). Per il sidro di mele venivano (e vengono tuttora) utilizzati i frutti più piccoli delle varietà da consumo fresco, le piccole mele denominate *lops* raccolte da meli selvatici (non innestati), ma anche le mele di varietà particolari ben adatte alla trasformazione, quali la cv Todescut.

Per il sidro di pere (la cui produzione un tempo era notevole), invece, molto spesso venivano (e vengono) utilizzate varietà specializzate per questo tipo di trasformazione. Fra le varietà da sidro sicuramente primeggia la cv Pêr Martin, ancora molto diffusa in Carnia (Molfetta, 1998). In Canal del Ferro il Pêr Martin è noto come Pêr di San Michêl, mentre in Valcanale (verso la Carinzia), è noto come Klotze o Kloze (Governatori, 1992; Adduca, 1998) (nome di derivazione tedesca, conosciuto in alcune aree della Carnia come Clôce). Da notare che nelle vallate della Slovenia, presso il confine orientale italiano (ma anche in Valcanale), il Pêr Martin è invece conosciuto con il nome di Tepka. Il Pêr Martin e altre varietà da sidro, verosimilmente, appartengono alla specie *Pyrus nivalis*: si distinguono in quanto la pagina inferiore delle foglie e l'asse del germoglio in primavera appaiono biancastri per la presenza di un evidente tomento. I frutti sono piuttosto piccoli e di forma globosa; diventano eduli solo dopo l'ammezzimento, quando la polpa imbrunisce e diventa dolce, mentre la buccia assume una colorazione marron scuro-cuoio. Gli alberi della varietà Pêr Martin/Pêr di San Michêl/Klotze (tutti di norma da innesto) sono molto lenti a entrare in produzione, ma sono molto longevi (è facile osservare esemplari ultracentenari con oltre 60-80 cm di diametro alla base, alti anche oltre 12 m). Oltre che nei prati arborati nei pressi degli abitati, sono stati messi a dimora anche nelle vicinanze degli stavoli, a mezza montagna, un tempo utilizzati per lo più per il ricovero del fieno. Assai noti sono i due filari di peri centenari di questa varietà che fiancheggiano a destra e sinistra il viale che conduce alla vecchia stazione ferroviaria di Camporosso nei pressi di Tarvisio (Adduca, 1998); è probabile che l'impianto sia avvenuto nell'anno dell'inaugurazione della linea ferroviaria Udine-Tarvisio, avvenuta nel 1879 (Di Gallo, 1993). Sempre in Valcanale (e nella vicina Gailtal in Carinzia) è ancora coltivata un'altra varietà di pere da sidro denominata Most-Birnen (in tedesco significa letteralmente 'pera da mosto' ovvero 'pera da sidro'), che in alcune aree della Carnia è nota come Pêr Martinòn (essendo il frutto di taglia un po' più grande del Pêr Martin) o Pêr Scjafoàc oppure Pêr Martin todesc. È interessante notare come, sia in lingua friulana che in lingua tedesca (es. nella vicina Carinzia

austriaca), il sidro sia denominato *'most'*. I *"residui farinacei e fibrosi"* o panelli (in friulano *trape o pascjél*) ottenuti dalla torchiatura della frutta per la produzione del sidro (soprattutto di pere) venivano somministrati come alimento al bestiame, in particolare alle vacche da latte.

In alternativa, potevano essere messi a fermentare in tini, con l'aggiunta di un po' d'acqua e altra frutta sminuzzata, e successivamente distillati con l'alambicco. *"Se ne ricava dell'acquavite stupenda, che non teme il confronto per forza alcolica e gusto, di quella che si ottiene dalle prugna"* (Sommavilla, 1888).

Dalla frutta fermentata si ottenevano (e si ottengono ancor oggi) ottimi distillati (molto famosi sono quelli prodotti nelle località di Cabia, frazione di Arta Terme, e di Treppo Carnico, entrambe in provincia di Udine). Primo di tutti lo *slivoviz*, ottenuto dalla fermentazione delle susine; ma si producevano anche distillati di pere, ciliegie e di frutta varia, ottenendo prodotti affini alla *Obstschnaps* (in tedesco *'distillato/grappa di frutta'*), così denominati nelle aree limitrofe di lingua tedesca.

Un tempo era assai diffusa la produzione domestica di aceto di mele, utilizzando in particolare i già nominati *lops* (Rizzolatti, 2010).

Pere e soprattutto mele, per lo più raccolte da varietà locali (ma non solo), negli ultimi anni sono state valorizzate, in area carnica, per la produzione di ottimi succhi fermi da parte di piccole realtà produttive che adottano le più moderne tecniche di trasformazione per esaltare la qualità della materia prima utilizzata (Costantini, 2010).

I frutti del *Pêr Martin* e di poche altre varietà di pero (es. *Pêr dai Cjampanùts*, detto così per i frutti a forma di campana), possono anche essere seccati (dopo ammezzimento) al forno (ottenendo i cosiddetti *'persécs'*) e quindi conservati e consumati durante l'inverno (Molfetta, 1998). Un'altra modalità di preparazione di mele e pere secche era quella di un passaggio piuttosto rapido al forno, seguito dal completamento dell'essiccazione sui ballatoi fuori casa, sempre al riparo dalla pioggia (Rizzolatti, 2010).

Le pere secche del *Pêr Martin* sono tuttora utilizzate per la farcitura di un tipico piatto carnico, ovvero i *Cjarsòns*, una sorta di gnocchi con ripieno vario, comprendente la frutta; quest'ultimi sono noti come *Kärtner-Nudeln* nella vicina Carinzia (e qui, non a caso, le pere secche utilizzate nella farcitura di questi gnocchi sono denominate *'Kletzen'*).

Un utilizzo ormai scomparso da molto tempo, ma molto particolare, è la produzione di fette essiccate di mela. In alcune località della Carnia veniva utilizzata una specifica varietà, chiamata *Bertoldin*, con frutti caratterizzati da buccia spessa e resistente. Le fette, infilate in uno spago, venivano appese all'aperto fuori casa; si asciugavano lentamente, rimanendo morbide e dolci (Molfetta, 1998).

Infine, i frutti di alcune determinate varietà locali di mele e pere sono destinati a essere cotti tal quali al forno, in quanto dotati di polpa particolarmente soda; fra le varietà di pera molto nota è quella detta *Pettorai*.



*Particolare di un'infiorescenza di Pèr Martin (pero da sidro); si nota la particolare tomentosità della pagina inferiore delle giovani foglie che indica la possibile appartenenza alla specie *Pyrus nivalis* (L. Poggetti).*



Filare di annosi esemplari di Pèr Martin (pero da sidro) nei prati nella conca di Paularo in Carnia (L. Poggetti).

2.7 Alcuni frutti antichi rappresentativi del Friuli Venezia Giulia

Baldovino Toffolutti

Per il Friuli Venezia Giulia vengono di séguito descritte alcune varietà scelte tra le più tradizionali delle singole aree di storica coltivazione, con attenzione sia per alcune ad effettivo rischio di estinzione, sia soprattutto per quelle che si caratterizzano per elementi di pregio pomologico, gustativo, organolettico e di tipicità dei frutti, concomitanti a sufficiente rusticità nel comportamento vegeto-produttivo della pianta.

Caratteristiche siffatte, insieme a doti di tolleranza alle avversità parassitarie, comprovate o in via di accertamento, rappresentano di fatto un prerequisito per la valorizzazione anche nell'imminente della risorsa "germoplasma", attraverso la reintroduzione da più parti auspicata di produzioni tipiche ottenibili con coltivazioni a basso input di prodotti chimici, se non addirittura biologiche.

Per le varietà di melo e pero descritte sono riportati gli esiti di osservazioni inerenti al grado di suscettibilità alle crittogame condotte nei primi anni 2000, in particolare nel campo catalogo di Enemonzo, da ricercatori dell'Università di Udine (prof. Osler, prof. Ermacora e collaboratori). Sulla base delle doti di resistenza a ticchiolatura riscontrate ed in via di caratterizzazione per talune varietà locali di melo, queste sono state inserite come parentali in programmi di miglioramento genetico intrapresi dall'Università di Udine medesima.

Ove disponibili, in particolare per alcune varietà di melo e pero, vengono forniti dati relativi alla composizione chimica dei frutti (tenore zuccherino, acidità, contenuto in polifenoli e sostanze antiossidanti, vitamina C), all'attitudine alla frigoconservazione degli stessi nonché all'idoneità alla trasformazione in succo. Per le varietà di pero, pesco, susino, ciliegio e castagno si dice dei tradizionali utilizzi e del loro impiego per la produzione di specifici trasformati. Non mancano accenni alle caratteristiche merceologiche e alla resistenza ai parassiti dei frutti di alcune varietà rappresentative del nostro germoplasma castanicolo.

Per l'olivo, sulla base di approfonditi studi condotti dall'ERSA in collaborazione anche con la vicina Slovenia, sono qui descritte le principali caratteristiche di tre varietà autoctone passibili di maggior diffusione nel panorama varietale dell'olivicoltura regionale, previa adeguata moltiplicazione, e le cui peculiarità si reputano senz'altro essenziali ai fini di una maggior tipicizzazione delle produzioni locali. Per quanto attiene invece alla vite, si riportano alcuni esempi dei numerosi particolari vitigni storici del Friuli Venezia Giulia, risparmiati in alcuni casi dall'estinzione ed in generale distinti in passato e raccomandati alla coltivazione per le loro caratteristiche qualitative, in qualche caso tradizionalmente utilizzati in uvaggi con altre varietà locali di un'area, ad ottenere un vino di territorio diverso rispetto ad altre realtà viticole confinanti.

Se si eccettuano indagini di "genotyping" condotte sul germoplasma olivicolo, nonché recentemente su tutte le accessioni del germoplasma viticolo minore capillarmente individuate sul territorio regionale (Crespan *et al.*, 2011; Cipriani *et al.*, 2010) e per alcune varietà locali di melo (Fabro e Testolin, 2004), in generale sulle varietà descritte per le diverse specie non sono state eseguite caratterizzazioni genotipiche. Quindi, con riguardo a queste, ma anche a molte altre varietà/accessioni qui non riportate, non è escluso che lo stesso frutto possa essere presente in luoghi diversi con nomi diversi o, viceversa, che varietà differenti possano essere conosciute con lo stesso nome. Per molte accessioni delle varie specie considerate andrebbe, in realtà, verificato se effettivamente si tratti di singole, distinte varietà locali o se e quanto esse siano invece il risultato di specifici adattamenti ai territori (ecotipi).



Coltura promiscua in abbandono di vite maritata a peri annosi, nei pressi di San Floriano del Collio, GO (Baldovino Toffolutti).

Alcuni frutti antichi rappresentativi del Friuli Venezia Giulia

Castagno Canalutta	Olivo Drobnica
Castagno Obiacco	Olivo Gorgazzo
Ciliegio Duracina di Tarcento	Pero Pettorale grosso (a maturazione invernale)
Ciliegio Karnjuka	Pero Pettorale - Pera Volpina
Ciliegio Vipauka	Pêrs campanèi
Figo Moro da Caneva	Pero Fico
Marrone di Vito d'Asio	Pêrs da rôsa
Melo Andreuzzi	Pêrs da sàgra
Melo Chei dal Cordòn	Pesco Isontina
Melo Dal Dolç	Pesco Triestina
Melo di Campone	Susino Botàz da fièrè
Melo Kiselca	Susino Prissica
Melo Rosse invernali	Susino Zimber bianco
Melo Rùsin d'unvièr	Vite Berzamino
Melo Striato dolce	Vite Fumat
Melo Zeuka di Rodda	Vite Refosco bianco
Olivo Bianchera	

CASTAGNO CANALUTTA

Castanea sativa Miller



Frutti maturi di Canalutta (da Nuovo Cibarario del Friuli Venezia Giulia. Atlante dei prodotti della tradizione. ERSa, 2008)

Caratteri di riconoscimento

Frutti di piccola pezzatura, di forma ellittico-sferoidale, con apice appuntito e base arrotondata. Colore marrone chiaro con striature più scure irregolari.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Il nome deriva dalla località Canalutto in comune di Torreano (UD). È presente, inoltre, nei comuni di Pulfero, Savogna, San Leonardo, San Pietro al Natisone e Drenchia. L'areale naturale di vegetazione della Canalutta è compreso tra i 200 e 700 m s.l.m.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di germogliamento e fioritura tardiva e medio-tardiva. L'albero risulta vigoroso con portamento espanso con forma della chioma globosa. I ricci hanno piccole dimensioni, con 3 frutti. Gli aculei sono rigidi e di media lunghezza. La maturazione di raccolta è tardiva, (terza decade di ottobre) e la produzione elevata.

Uso nella tradizione

I frutti, malgrado la piccola pezzatura, possiedono pregevoli caratteristiche organolettiche, e pertanto sono assai ricercati, prevalentemente per il consumo fresco. Si conservano molto bene e sono resistenti al marciume e agli attacchi dei lepidotteri.

Luogo di conservazione

Valli del Natisone (Udine).

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà un tempo costituiva per le popolazioni locali un importante apporto amilaceo alla dieta.



Particolare della colorazione dei frutti (da Nuovo Cibarario del Friuli Venezia Giulia. Atlante dei prodotti della tradizione. ERSa, 2008).

Referente

Luigi Fabro, ERSa FVG
luigi.fabro@ersa.fvg.it

CASTAGNO OBIACCO

Castanea sativa Miller



I frutti maturi di Obiacco (da Nuovo Cibario del Friuli Venezia Giulia. Atlante dei prodotti della tradizione. ERSA, 2008).

Caratteri di riconoscimento

Frutti di grossa pezzatura, di forma ellittica con base e apice arrotondato. Colore rosiccio percorso da striature più scure. Il seme si presenta monosperma. La pianta presenta una corteccia screpolata e percorsa da profonde solcature longitudinali.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Questa cultivar risulta la più diffusa nelle valli del Natisone (UD) ed in alcune zone è la cultivar predominante. I limiti altimetrici sono compresi tra i 300 – 500 m s.l.m.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di germogliamento e fioritura intermedia. La pianta ha portamento espanso, forma della chioma globosa. Molto vigorosa, raggiunge notevoli dimensioni. I ricci sono di media grandezza, di forma sferica contenenti 3 frutti, gli aculei sono lunghi e distribuiti uniformemente. La produzione è buona.

Uso nella tradizione

I frutti, per la pezzatura e per le caratteristiche organolettiche, sono molto richiesti. Risultano mediamente conservabili, destinati prevalentemente al consumo fresco e per la preparazione di puree e confetture. Il legno produce ottimi assortimenti ed è utilizzato per lavori di falegnameria.

Luogo di conservazione

Valli del Natisone (Udine).

Natura e livello di conoscenza

Le popolazioni delle valli tenevano in grande considerazione questa varietà in quanto apportatrice di un'apprezzabile integrazione di reddito.



Particolare della colorazione dei frutti (da Nuovo Cibario del Friuli Venezia Giulia. Atlante dei prodotti della tradizione. ERSA, 2008).

Referente

Luigi Fabro, ERSA FVG
luigi.fabro@ersa.fvg.it

CILIEGIO DURACINA DI TARCENTO

[*SINONIMI*: TARCENTINA, TARČINKA, TARČENTKA, TARČENTUKA]

Prunus avium L.



Piante di Duracina di Tarcento in piena fioritura nel campo catalogo ERSA di Pantianicco (B. Toffolutti).

Varietà originaria del Tarcentino. Presente oggi con residui alberi sparsi, ma assai diffusa un tempo nel Tarcentino e nelle Valli del Torre (UD) in coltivazione secondaria (consociata a vite o a prato stabile), oltre che sui bordi di strade o alle pendici dei colli. Sino a qualche decennio fa presente pure nel Collio Goriziano.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Fruttificazione costante e produttività elevata. Fiorisce nella 2^a decade di aprile e si raccoglie (Tarcentino e Collio goriziano) nella 3^a decade di giugno (1^a decade di luglio in località a maggior quota del Tarcentino). Ottime le caratteristiche qualitative dei frutti.

Uso nella tradizione

I frutti venivano venduti, per il consumo fresco, in mercati locali ed esteri. Mancando spesso un controllo della mosca del ciliegio, parte delle produzioni era destinata a distillazione. Le ciliegie raccolte più tardi nelle stazioni più alte del Tarcentino erano "... *le più ricercate per esser conservate in acquavite*" (Botrè, 1930).

Luogo di conservazione

Molti alberi sparsi rimasti soprattutto nel Tarcentino e nelle Valli del Torre. Esemplari presenti nel campo ERSA di Pantianicco (UD).

Referente

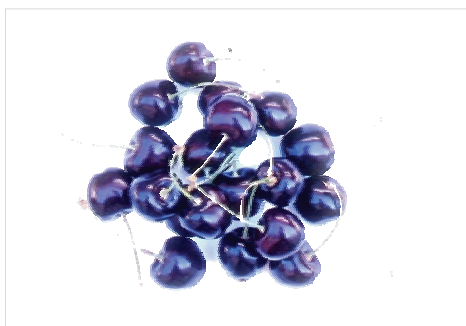
Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

Caratteri di riconoscimento

Pianta di medio vigore e portamento espanso. Frutto di pezzatura medio-piccola, cordiforme. Buccia di colore rosso scuro e spessore elevato. Peduncolo di media lunghezza. Polpa di colore rosso scuro, consistenza medio-elevata, succosità elevata e con succo di color rosso cupo; di sapore buono, dolce, leggermente acidulo; poco aderente al nocciolo. Il nocciolo è piccolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà originaria del Tarcentino. Presente oggi con residui alberi sparsi, ma assai diffusa un tempo nel Tarcentino e nelle Valli



Frutti di Duracina di Tarcento (E. Strazzolini)

Natura e livello di conoscenza

Varietà molto interessante per produttività e qualità dei frutti; oltre che per il consumo fresco, questi, per consistenza e tenore zuccherino, sono anche adatti alla distillazione.

CILIEGIO KARNJUKA

[SINONIMI: KARNJUEVKA]



Albero di Karnjuka a San Floriano del Collio-loc. Sovenza, presso l'azienda viticola Terpin Floriana (B. Toffolutti).

ampiamente diffusa nel Collio Goriziano (Comuni di Gorizia, San Floriano del Collio, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio), come anche nel Collio Sloveno, in coltivazione principale oppure consociata alla vite o al prato stabile, spesso su scarpate o alle pendici dei colli.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Fruttificazione costante e produttività buona. Fiorisce nella 1^a decade di aprile e si raccoglie (Collio goriziano) nella 2^a decade di giugno. Ottime le caratteristiche qualitative e di serbevolezza dei frutti.

Uso nella tradizione

I frutti, principalmente venduti per il consumo fresco su mercati locali ed esteri, erano anche utilizzati, a livello domestico, per la produzione di trasformati sotto spirito e sciroppati.

Luogo di conservazione

Molti alberi sparsi rimasti, perlopiù ai bordi dei nuovi vigneti, nel Collio Goriziano. Esemplari presenti nel campo ERSA di Pantianicco (UD).

Natura e livello di conoscenza

Varietà molto interessante - nella 2^a metà del '900 la più coltivata nel Collio Goriziano - per la costante e buona produttività e per l'ottima qualità e serbevolezza dei frutti che, oltretutto, resistono bene alle spaccature in seguito alle piogge.

Prunus avium L.

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigore elevato e portamento assurgente. Frutto di pezzatura medio-piccola, cordiforme. Buccia di colore rosso scuro-nerastro e spessore medio. Peduncolo di media lunghezza. Polpa di colore rosso scuro, consistenza media, succosità elevata e con colore del succo rosso scuro; di sapore assai buono, zuccherino e medio aroma; poco aderente al nocciolo. Il nocciolo è medio.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Il nome deriva da Carnia, luogo da cui fu introdotta nel Goriziano agli inizi del 1800. Presente oggi con residui alberi sparsi, ma in passato



Frutti di Karnjuka (E. Strazzolini)

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

CILIEGIO VIPAUKA

[*SINONIMI*: GORIZIANA, VIPAVKA, IPAVKA, DRUGOBERNICA, GORIŠKA ZGODNJA, CEPEUKA, CEPLJENKA, DUNAJKA]



Albero di Vipauka a San Floriano del Collio, su scarpata tra settori di vigneto dell'az.agr. Terpin Floriana (B. Toffolutti).

ma un tempo assai coltivata nel Collio Goriziano (terza in ordine di diffusione, dopo Karnjuka e Dujaka, negli anni 1960-1980), come anche nel Collio Sloveno, in coltivazione principale o consociata a vite o a prato stabile.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Fruttificazione costante e produttività buona. Fiorisce nella 2^a decade di aprile e si raccoglie nella 1^a decade di giugno (immediatamente dopo la varietà locale Dujaka). Ottime le caratteristiche gustative ed organolettiche dei frutti.

Uso nella tradizione

Ciliegia utilizzata e venduta unicamente per il consumo fresco. Sino a fine '800 - inizi '900 era richiestissima in Austria e aveva raggiunto la Russia, per l'ottimo sapore, la consistenza e resistenza ai trasporti; all'epoca era pertanto la varietà più diffusa nei terreni marnosi del Collio Goriziano e della Bassa Val Vipacco.

Luogo di conservazione

Alberi sparsi rimasti, perlopiù ai bordi dei nuovi vigneti, nel Collio Goriziano. Esemplari presenti nel campo ERSA di Pantianicco (UD).

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

Prunus avium L.

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigore medio-elevato e portamento assurgente. Frutto di pezzatura medio-piccola, cordiforme. Buccia di colore rosso e spessore medio. Peduncolo lungo. Polpa di colore rosa, consistenza media, succosità elevata e con colore del succo rosa; di sapore ottimo, zuccherino e medio aroma; poco aderente al nocciolo. Il nocciolo è medio-piccolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Il nome deriva da Vipacco [Vipava, affluente dell'Isonzo], nella cui valle la varietà venne selezionata. Presente oggi con residui alberi sparsi,

ma un tempo assai coltivata nel Collio Goriziano (terza in ordine di diffusione, dopo Karnjuka e Dujaka, negli anni 1960-1980), come anche nel Collio Sloveno, in coltivazione principale o consociata a vite o a prato stabile.



Frutti di Vipauka (E. Strazzolini)

Natura e livello di conoscenza

Buona produttività; eccellenti le caratteristiche qualitative dei frutti. Scriveva nel 1898 il Bolle: "*la si conosce nella Valle el Vippacco soltanto sotto il nome di Cepljenka o Dunajka, cioè Viennese perché viene esportata a Vienna ...*"

FIGO MORO DA CANEVA

Ficus carica L.



I frutti del Figo Moro (G. Coan)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di colore marrone-violaceo, tendente sempre più al blu e quindi al nero man mano che aumenta la maturazione. Particolari e tipiche le rotture che si verificano sulla buccia quando il frutto arriva a perfetta maturazione; le rotture si autosanano per l'elevato tenore zuccherino posseduto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

L'area collinare al piede sud dell'altopiano del Cansiglio (comune di Caneva), caratterizzata da un terreno ricco di carbonato di calcio, ha da sempre costituito un habitat ideale per questa antica varietà.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di media vigoria, è provvista di un importante apparato radicale che eguaglia la parte aerea, tale da renderlo indicato nel trattenere i terreni franosi. Il sottosuolo particolarmente ricco di calcare e di sali minerali, insieme alle particolari condizioni climatiche, conferiscono ai frutti della zona elevate caratteristiche qualitative ed organolettiche, facilmente identificabili. I frutti maturano nei mesi di agosto e settembre. La buccia molto fine è mangiabile assieme al frutto.

Uso nella tradizione

Viene consumato come frutto fresco al momento della raccolta. La sua lavorazione, secondo antiche ricette locali, fornisce composte, salse e diverse altre specialità da gustare da sole o abbinabili a qualsiasi cibo. È un alimento storico, gustoso, delicato e genuino.

Luogo di conservazione

Diverse piante secolari nel comune di Caneva.

Natura e livello di conoscenza

Le prime testimonianze scritte relative al Figo Moro da Caneva risalgono al XIV secolo. Per valorizzare questo frutto è nato un consorzio di oltre 50 soci per tutelare le attività e le prospettive derivanti da un lavoro coordinato.



Particolare dell'albero (G. Coan)

Referente

Consorzio del Figo Moro da Caneva
info@figomoro.it

MARRONE DI VITO D'ASIO

Castanea sativa Miller



Frutti maturi di marrone Vito d'Asio (da Nuovo Cibario del Friuli Venezia Giulia. Atlante dei prodotti della tradizione. ERSA, 2008)

Caratteri di riconoscimento

Frutti di grossa pezzatura di forma ovale allargata con apice poco appuntito e base appiattita. Colore marrone-rossiccio con striature longitudinali scure, distanziate in rilievo. Bassissima presenza di frutti plurispermi.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presente in comune di Vito d'Asio (PN) altitudine 350-400 m s.l.m., non viene coltivata in impianti specializzati. Ha conosciuto negli ultimi anni una notevole riduzione del numero di esemplari a causa delle note avversità della specie e dell'abbandono dei territori vocati.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di germogliamento e fioritura intermedia. La pianta ha portamento assurgente con chioma conico - globosa. I ricci hanno forma sferica, di grandi dimensioni con aculei lunghi, rigidi e distribuiti uniformemente. Contengono dai 2 ai 3 frutti. La maturazione di raccolta è medio - tardiva (seconda - terza decade di ottobre). La produttività è buona.

Uso nella tradizione

Consumo fresco. I frutti sono molto apprezzati per la forma, l'elevata pezzatura e le caratteristiche organolettiche.

Luogo di conservazione

In particolare nel comune di Vito d'Asio (Pordenone).

Natura e livello di conoscenza

Fino al 1970 era conosciuta anche fuori regione e la sua vendita permetteva di spuntare prezzi molto remunerativi.



Particolare della colorazione dei frutti (fototeca ERSA, 2008).

Referente

Luigi Fabro, ERSA FVG
luigi.fabro@ersa.fvg.it

MELO ANDREUZZI

Malus domestica Borkh.



I frutti [G. Teja]

Caratteri di riconoscimento

La buccia è liscia di colore rosso scuro con lenticelle piuttosto marcate. La polpa, di color crema, è croccante, succosa, dal sapore dolce-acidulo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Questa pianta è presente prevalentemente nell'area del torrente Mujé, affluente del Meduna. Nel borgo di Navaròns prende il nome dalla famiglia locale Andreuzzi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di grande rusticità era coltivata un po' ovunque in passato; oggi, alcuni giovani che credono nel valore di questi frutti, hanno avviato la coltivazione di meli antichi e la produzione di ottimo succo. Il frutto, di pezzatura media, ha una forma rotondeggiante. Matura a fine settembre.

Uso nella tradizione

La mela si presta ad essere consumata sia cruda sia cotta. Ha un'ottima durata di conservazione. Con la mela Andreuzzi i valligiani producevano un ottimo sidro, tradizione che ormai si è persa.

Luogo di conservazione

Ancora oggi nei pressi della casa-museo Andreuzzi di Navarons si possono ammirare alcuni esemplari di questa varietà.

Natura e livello di conoscenza

La Andreuzzi è una mela antica, che si prestava ad essere commercializzata viste le buone qualità di conservazione, veniva portata dalle donne valligiane nella bassa pianura friulana e lì scambiata con farina e altri prodotti non reperibili in zona.



Particolare dei frutti [G. Teja]

Referente

Giuliana Teja
Ass. Amatori Mele Antiche
tejag@libero.it

MELO CHEI DAL CORDÒN

Malus domestica Borkh.



I frutti appena raccolti [G. Teja]

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura media ha una forma curiosamente conica; la buccia rugosa presenta un colore di fondo giallo solcato da evidenti striature rosso carminio.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Questa varietà di mele antiche è presente in uno dei borghi più suggestivi della Valcellina. Si tratta del piccolo paese di Andreis, adagiato su una balza verdeggiante e soleggiata tra un muro di montagne alte e aspre che culminano con il monte Raut, e il torrente Alba.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta di grande rusticità dimostrata dal fatto che alcuni esemplari sono centenari, infatti non necessita di particolari cure colturali. All'assaggio si rivela piacevole per il sapore dolce acidulo e per la sua succosità. Non ha una lunga durata di conservazione.

Uso nella tradizione

Adatta sia al consumo fresco che cotta al forno o trasformata in conserva.

Luogo di conservazione

Nella località Bosplans si trova un melo centenario di questa varietà.

Natura e livello di conoscenza

Questa antica varietà è così denominata dagli abitanti di Andreis probabilmente per via delle evidenti striature rosse. Andreis è il borgo magico del poeta Federico Tavan, conosciuto per il suo disperato slancio d'amore e di odio verso la terra natale.



I frutti esposti in mostra [G. Teja]

Referente

Giuliana Teja,
Ass. Amatori Mele Antiche
tejag@libero.it

MELO DAL DOLÇ

Malus domestica Borkh.



Pianta madre di Dal dolç (S. Moruzzi)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di medio vigore con portamento semi-eretto. Foglie di piccole dimensioni, ellittiche, lucide. Frutto di pezzatura media, colore di fondo della buccia giallo con sovra-colore rosso-arancio, uniforme-striato, con rugginosità presente sul 10% della superficie, di tipo fine od a volte grosolana. Polpa di color crema, tessitura media e consistenza soda-croccante.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente a Lauco (UD) ed ha oltre 80 anni di età. È una delle varietà autoctone friulane più studiate.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona rusticità e produttività. La maturazione è contemporanea a Golden D. Le caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti sono buone; contenuto in antiossidanti e vitamina C superiore rispetto alle più comuni varietà commerciali. Ha manifestato doti di resistenza a ticchiolatura che sono in via di caratterizzazione ed è stata inserita come parentale in programmi di miglioramento genetico intrapresi dall'Università di Udine. Piuttosto sensibile all'oidio.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco; scarsa l'attitudine alla frigoconservazione, buona l'attitudine alla trasformazione in succo.

Luogo di conservazione

Oltre alla pianta madre, esemplari sono presenti nei campi catalogo di Enemonzo e Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Varietà recentemente rivalutata e coltivata su piccole superfici per produzioni di nicchia e mercati locali.



Frutti di Dal dolç (E. Strazzolini)

Referente

Paolo Ermacora, Università di Udine
paolo.ermacora@uniud.it

MELO DI CAMPONE

Malus domestica Borkh.



Particolare della pianta [S. Guidi]

Caratteri di riconoscimento

Frutto di forma rotondeggiante, leggermente allungata, di colore verde scuro con macchie grigiastre; la polpa è bianca, consistente, acida non profumata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

A Campone, in località Beloz, frazione di Tramonti di Sotto, alcuni anni addietro è stato individuato dai soci dell'Ass. Amatori Mele Antiche questo melo che è fra i più grandi e vecchi del Friuli.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta secolare dotata di grande rusticità che le ha consentito di vivere fino ad oggi e di superare i 150 anni. Non si sa bene di che varietà si tratti, secondo alcuni è un selvatico, ma i frutti sono più grandi rispetto ai tanti selvatici che vivono in Italia.

Uso nella tradizione

Non adatta ad essere mangiata cruda, si presta per cottura al forno o in tegame.

Luogo di conservazione

Questo melo secolare è stato riprodotto dall'Ass. Patriarchi della Natura e messo a dimora nel Giardino dei Patriarchi dell'Unità d'Italia presso Villa dei Quintili a Roma.

Natura e livello di conoscenza

I vecchi del luogo intervistati ricordano che quando erano bambini, il melo già allora era di enormi dimensioni, le mele che produceva [quasi sempre in alternanza] non erano molto buone, rimanevano acerbe e dure, impossibile da mangiare crude, ma cotte e con un po' di zucchero, per chi ne aveva la possibilità, diventavano anche gustose.



I frutti [S. Guidi]

Referente

Avellino Graffitti
Ass. Amatori Mele Antiche

MELO KISELCA

Malus domestica Borkh.



Pianta madre di Kiselca a Cicigolis di Pulfero (B. Toffolutti)

fornitore delle marze per i campi ERSA, sig. Saccù Marcello). Pochi esemplari della varietà rimangono nelle Valli del Natisone (UD).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata da produttività media; soggetta a debole cascola pre-raccolta. La raccolta si effettua due-tre settimane dopo Golden. Le caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti sono buone. Non ha manifestato doti di resistenza alla ticchiolatura.

Uso nella tradizione

Mela da consumo fresco, successivo a conservazione e completamento maturazione in fruttajo; utilizzata talora anche per cuocere. Discreta l'attitudine alla frigo-conservazione.

Luogo di conservazione

Qualche pianta rimasta nelle Valli del Natisone; esemplari sono presenti nei campi catalogo di Enemonzo, Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Il nome Kiselca [pron. Kíselza] è legato- nella parlata slava locale- al sapore asprigno del frutto, se consumato appena raccolto, prima della conservazione in fruttajo. Tuttavia, la varietà si distingue per un buon equilibrio gustativo e la gradevolezza dei frutti a completa maturazione, oltre che per il loro aspetto attraente.

Caratteri di riconoscimento

Pianta di medio vigore con portamento semi-aperto. Foglie di medie dimensioni, ellittiche, lucide. Frutto di pezzatura media. Buccia con colore di fondo da verde-giallo a giallo e sovraccolore rosso abbastanza brillante, uniforme, esteso su buona parte della superficie. Polpa di colore bianco-crema e tessitura media o fine, caratterizzata da consistenza croccante, discreta succosità, buon sapore ed aroma elevato.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente a Cicigolis di Pulfero (UD), nel podere sito in località Lot di proprietà del sig. Saccù Mauro (figlio del



Frutti di Kiselca (E. Strazzolini)

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

MELO ROSSE INVERNALI

Malus domestica Borkh.



Pianta madre di Rosse invernali (S. Moruzzi)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di medio vigore con portamento semi-aperto. Foglie di medie dimensioni, ellittiche, mediamente lucide. Frutto di pezzatura grande, colore di fondo della buccia verde-giallo con sovraccolore da rosso a rosso scuro-vinato, uniforme, sul 75-100% della superficie. Polpa di color bianco o bianco-verdastro, tessitura media, consistenza soda-croccante.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente a Sutrio (UD) ed ha oltre 60 anni di età. Altre piante di diverse età sono presenti in zona per l'opera di innestatori hobbisti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona rusticità e produttività. L'entrata in produzione è medio-tardiva, la maturazione è ritardata circa tre settimane rispetto a Golden D. Le caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti sono buone; contenuto in antiossidanti e vitamina C superiore rispetto alle più comuni varietà commerciali. Ha manifestato doti di tolleranza a ticchiolatura.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco; buona l'attitudine alla frigoconservazione ed alla trasformazione in succo.

Luogo di conservazione

Oltre alla pianta madre ed altre piante a Sutrio, esemplari sono presenti nei campi catalogo di Enemonzo e Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Varietà recentemente rivalutata per le sue doti e coltivata su piccole superfici per produzioni di nicchia e mercati locali.



Frutti di Rosse invernali (S. Moruzzi)

Referente

Paolo Ermacora, Università di Udine
paolo.ermacora@uniud.it

MELO RÙSIN D'UNVIÈR

Malus domestica Borkh.



Pianta di Rùsin d'Unvièr alla seconda foglia in impianto intensivo (A. Loschi)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di medio vigore con portamento aperto. Foglie medio-grandi tonde, lucide, verde scuro. Frutto di pezzatura grossa, con colore di fondo della buccia giallo e rugginosità presente su tutta la superficie.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Il nesto è stato prelevato da pianta madre di Sutrio (UD). E' una varietà oggetto di studi per la sue caratteristiche pomologiche interessanti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta di precoce entrata in produzione con buone caratteristiche produttive, costanti nel tempo. Tollerante alla ticchiolatura, si presta a coltivazioni biologiche. La maturazione, pressoché contemporanea a Golden D. è piuttosto scalare. I frutti, completamente ruggine, sono molto attraenti e presentano elevata acidità. Frutti di difficile conservabilità anche in atmosfera controllata, per attacchi di *Penicillium* e *Gleosporium*. Buon contenuto in polifenoli e sostanze antiossidanti.

Uso nella tradizione

Utilizzata per consumo fresco, ma soprattutto per cuocere. Buona l'attitudine alla trasformazione in succo.

Luogo di conservazione

Esemplari presenti nei campi catalogo di Enemonzo e Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà, un tempo piuttosto diffusa, è stata recentemente oggetto di rivalutazione per le sue caratteristiche agronomiche e pomologiche.



Frutti di Rùsin d'Unvièr (P. Ermacora)

Referente

Paolo Ermacora, Università di Udine
paolo.ermacora@uniud.it

MELO STRIATO DOLCE

Malus domestica Borkh.



Pianta madre di Striato dolce (S. Moruzzi)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di medio vigore con portamento semi-aperto. Foglie di medie dimensioni, ellittiche, mediamente opache. Frutto di pezzatura media; colore di fondo della buccia giallo con sovraccolore rosso-arancio, striato, per il 50-75% della superficie. Polpa di colore bianco-crema, tessitura media e consistenza soda-croccante.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente a Cabia di Arta Terme (UD) ed ha oltre 70 anni di età. Denominazione originaria locale è "Chei riâts". È una delle varietà autoctone friulane più studiate e per alcune sue caratteristiche interessanti è coltivata anche in alcuni recenti impianti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta di buona rusticità e produttività, entra in produzione precocemente e non manifesta alternanza di produzione. La maturazione inizia con circa due settimane di anticipo rispetto a Golden D., ma risulta piuttosto scalare, con media-debole cascola pre-raccolta. Le caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti sono buone. Ha manifestato doti di resistenza a ticchiolatura che sono in via di caratterizzazione ed è stata inserita come parentale in programmi di miglioramento genetico intrapresi dall'Università di Udine.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco; discreta l'attitudine alla frigoconservazione, buona l'attitudine alla trasformazione in succo.

Luogo di conservazione

Oltre alla pianta madre, esemplari sono presenti nei campi catalogo di Enemonzo e Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Tra le accessioni presenti nei campi catalogo del Friuli Venezia Giulia è una delle più interessanti per i moderni tratti agronomici. Sulla sua origine e diffusione si ipotizza un ruolo nello scambio di marze ad opera degli emigranti nell'Impero Austro-Ungarico.



Frutti di Striato dolce (S. Moruzzi)

Referente

Paolo Ermacora, Università di Udine
paolo.ermacora@uniud.it

MELO ZEUKA DI RODDA

Malus domestica Borkh.



Giovane pianta di Zeuka di Rodda (L. Fabro)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigore scarso con portamento semi-aperto. Foglie: di dimensioni medio-grandi, ellittiche, mediamente lucide. Frutto di pezzatura media con colore di fondo da verde a verde-giallo e sovraccolore da rosso-arancio a rosso scuro, uniforme/striato, esteso fino al 75% della superficie. Polpa bianco-crema, di tessitura media e buona succosità.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La mela Zeuka è sicuramente la varietà autoctona friulana più diffusa sul territorio regionale, tanto che nei campi catalogo e nella pubblicazione Pomologia Friulana se ne contano una quindicina di accessioni spesso con caratteristiche abbastanza diverse.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buone capacità di adattamento, anche se la produzione non è sempre costante. La maturazione avviene con buona uniformità circa tre settimane dopo Golden D. Le caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti sono buone. Sensibile ad attacchi di ticchiolatura specie sulle foglie.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco, ottima l'attitudine alla frigoconservazione, buona l'attitudine alla trasformazione in succo.

Luogo di conservazione

Oltre alla pianta madre a Rodda (Pulfero, UD), esemplari sono presenti nei campi catalogo di Enemonzo e Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Le numerose accessioni di Zeuka presenti nei campi catalogo del Friuli Venezia Giulia testimoniano la sua importanza storica in regione ed in particolare nelle Valli del Natisone.



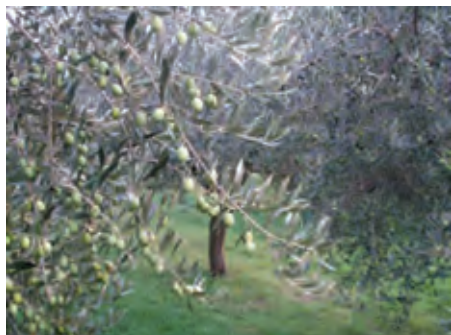
Frutti di Zeuka di Rodda (E. Strazzolini)

Referente

Paolo Ermacora, Università di Udine
paolo.ermacora@uniud.it

OLIVO BIANCHERA

Olea europea L.



Olive Bianchera non ancora mature [E. Scarbolo]

Caratteri di riconoscimento

Pianta di elevata vigoria, assurgente, a struttura compatta.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La varietà è presente in provincia di Trieste nelle zone di S. Dorligo della Valle e Muggia, nell'Istria slovena e croata e in tutta la regione Friuli Venezia Giulia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

E' molto sensibile all'"occhio di pavone". La pianta predilige terreni asciutti e ventilati. E' una cultivar molto interessante per la produzione di olio di elevata qualità, ricco di polifenoli (oltre la media) con sentori di carciofo e pomodoro. Si confeziona anche come monocoltivar, nei *blend* è nettamente dominante.

Uso nella tradizione

Solo per produzione di olio, sia per *blend* che monocoltivar.

Luogo di conservazione

E' presente nel campo catalogo dell'Istituto Tecnico Agrario di Cividale del Friuli, ma anche in diversi campi catalogo in Italia.

Natura e livello di conoscenza

E' nota in tutta l'Istria e nel Friuli Venezia Giulia per tradizione, ma è oggetto anche di studio del CRA di Spoleto.

Referente

Ennio Scarbolo, ERSA FVG
ennio.scarbolo@ersa.fvg.it

Altezza (cm ± σ)	media (5,61 ± 0,65)
Lunghezza (cm ± σ)	media (1,14 ± 0,05)
Forma	ellittico-lanceolato
Curvatura, ass. longitudinale della lamina	piana
Profilo della lamina fogliare	chicco
Posizione la foglia massima	occorre
Colore pagina superiore	verde



Caratteristiche delle foglie [E. Scarbolo]

OLIVO DROBNICA

Olea europea L.



Olive Drobnica ormai mature (E. Scarbolo)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di elevata vigoria, assurgente, a struttura compatta con ramificazione media e semipendula e accrescimenti annuali modesti.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presente nella provincia di Trieste, nelle zone di S. Dorligo della Valle e Muggia. Si trova come ricacci di vecchi ceppi in seguito a danni da freddo (1929). E' poco presente nei nuovi impianti, conosciuto solo dai cultori. La pianta madre è situata a S. Dorligo della Valle, ma anche in diversi campi collezione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Nonostante sia una pianta vigorosa gli accrescimenti annuali dei germogli sono modesti, ma con produzione costante, così che si potrebbe evitare la potatura una volta che la pianta si è completamente formata. L'olio che produce non è di gran qualità, appena spremuto è fruttato, ma per il basso contenuto di polifenoli degrada velocemente.

Uso nella tradizione

Solo per produzione di olio (*blend*).

Luogo di conservazione

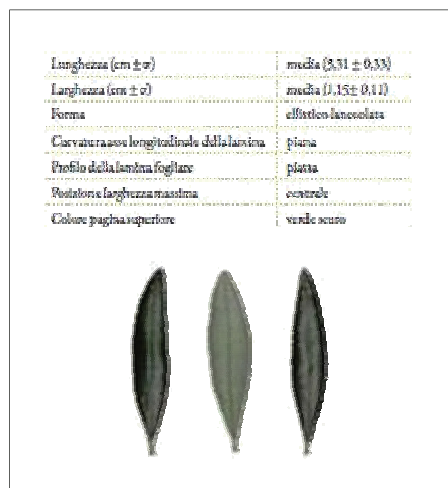
S. Dorligo della Valle, ma anche in diversi campi catalogo.

Natura e livello di conoscenza

Conosciuto per tradizione locale, ma attualmente anche oggetto di studi del CRA di Spoleto.

Referente

Ennio Scarbolo, ERSVA FVG
ennio.scarbolo@ersva.fvg.it



Caratteristiche delle foglie (E. Scarbolo)

OLIVO GORGAZZO

Olea europea L.



Olive Gorgazzo prima della maturazione (E. Scarbolo)

Caratteri di riconoscimento

Albero molto vigoroso ed espanso, chioma densa, portamento pendulo, foglie di colore verde intenso.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Diffuso sui colli del Friuli Venezia Giulia, si sta diffondendo anche in Slovenia e nel vicino Veneto. E' conosciuto anche sotto i nomi di: Frantoio, Casaliva, Rasara. All'analisi del DNA è molto simile alla cultivar. Frantoio, ma si differenzia da questa per l'invasatura che avviene molto più tardi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

E' resistente agli attacchi di "occhio di pavone", mediamente resistente alla mosca dell'olivo e al freddo. Essendo una pianta molto vigorosa, il sesto di impianto delle talee deve essere almeno di 6x6 metri. Si alleva a vaso policonico con l'inclinazione delle branche principali a 45°, senza concimazioni azotate. La cultivar è autofertile, ma si avvantaggia dell'impollinazione incrociata. Il periodo di raccolta delle olive è fine ottobre-novembre.

Uso nella tradizione

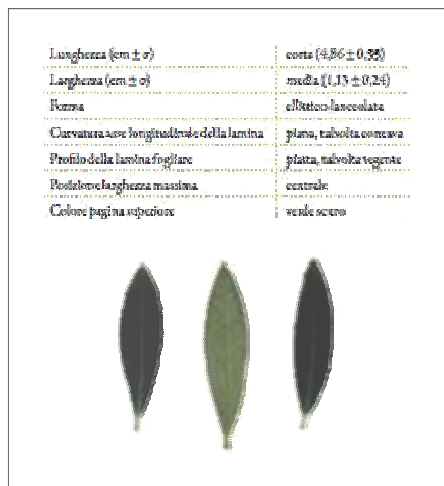
Solo per produzione di olio.

Luogo di conservazione

La pianta madre si trova presso il campo collezione dell'Istituto Tecnico Agrario di Cividale del Friuli. Le piante originarie sono sparse nel bosco attiguo alla sorgente del Gorgazzo nel comune di Polcenigo (PN), da qui il nome.

Natura e livello di conoscenza

Cultivar oggetto di studio e descrizione da parte del CRA di Spoleto. E' una cultivar che si sta diffondendo in Friuli Venezia Giulia ed è sempre presente nei nuovi impianti (20-25%) sia come impollinatore, che per la produzione di un ottimo olio fruttato, ricco di polifenoli, che ben si adatta nella composizione dei *blend*.



Caratteristiche delle foglie (E. Scarbolo)

Referente

Ennio Scarbolo, ERSA FVG
ennio.scarbolo@ersa.fvg.it

PERO PETTORALE GROSSO A MATURAZIONE INVERNALE

Pyrus communis L.



Piante di Pettorale grosso a maturazione invernale nel neo-costituito campo catalogo di Pantianicco (B. Toffolutti)

l'az.agr. Aldo Peressin. La varietà sembra appartenere al gruppo delle Pere Bergamotte. Si suppone possa tuttora rimaner presente in qualche altra località del Collio Goriziano o altrove in regione, ad esempio in giardini di dimore signorili, pur non disponendo di riscontri a riguardo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Produttività buona. La raccolta avveniva a Cormons (m 56 s.l.m.), come ad Enemonzo (m 408 s.l.m.), a fine ottobre - inizio novembre, dopo le prime brinate, per il successivo completamento della maturazione in fruttajo. Varietà molto tollerante la ticchiolatura.

Uso nella tradizione

Le pere di questa varietà finivano di maturare in fruttajo e venivano poi degustate sino a fine inverno, bollite o cotte al forno.

Luogo di conservazione

Piante dei campi catalogo di Enemonzo e Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Varietà interessante per la produttività degli alberi e la rilevante pezzatura dei frutti; questi, poco desiderabili per il consumo fresco, lo erano assai di più una volta cotti ed andavano a ruba al mercato giornaliero di Cormons, grazie all'eccellente presentazione in paioli di rame ben lucidati.

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigore medio e portamento semi-aperto. Frutto di pezzatura medio-grossa, maliforme, abbastanza simmetrico. Buccia di colore da verde a verde-brunastro, aspetto superficiale liscio con rugginosità presente su gran parte della superficie. La polpa è di colore biancastro, tessitura media, elevata consistenza e caratterizzata da sapore medio, aromatico in seguito alla cottura.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Sino al deperimento nel 2012, l'annosa pianta madre dell'accessione "Pettorale" introdotta nei campi di Enemonzo e Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN), si trovava a Montona di Cormons (GO), presso



Frutti di Pettorale grosso a maturazione invernale (E. Strazzolini)

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

PERO PETTORALE PERA VOLPINA

Pyrus communis L.

Caratteri di riconoscimento

La pianta di vigore medio e portamento semi-aperto. Frutto di pezzatura piccola, con forma sferoidale, appiattita verso il calice. Buccia di colore giallo-brunastro, con rugosità estesa sul 100% della superficie. Peduncolo lungo, dritto o leggermente ricurvo, dall'inserimento verticale od obliquo. Polpa biancastra, di tessitura media, elevata consistenza e sapore buono, dolce e gradevole in seguito a cottura.

Luogo, livello e condizioni di diffusione



Esemplare su pero selvatico impiantato nel 1908 a Cormons, fraz. Novali (B. Toffolutti)

Alberi di questa varietà innestati sul pero selvatico selezionato dai boschi erano un tempo diffusamente presenti nel Collio Goriziano, soprattutto perché utilizzati quali tutori per i filari di vite. Se ne rinvergono tutt'oggi esemplari sparsi, conservati tra vigneti, anche di età ragguardevole (sino a 100 anni e più, come quello di proprietà del sig. Giovanni Sirch di Cormons in foto con l'amico Aldo Peressin).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Produttività buona. La raccolta avveniva a Cormons (m 56 s.l.m.), come ad Enemonzo (m 408 s.l.m.), a fine ottobre - inizio novembre, dopo le prime brinate, per il successivo completamento della maturazione in fruttajo. Varietà molto tollerante la ticchialatura.

Uso nella tradizione

Le pere di questa varietà finivano di maturare in fruttajo e venivano poi degustate al più tardi entro Natale, bollite o cotte al forno.

Luogo di conservazione

Esemplari sparsi tra Dolegna del Collio, Cormons e San Floriano del Collio. Piante dei campi catalogo di Enemonzo (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Varietà produttiva, ma di scarso interesse colturale, causa la ridotta pezzatura dei frutti. Tuttavia, le rinomate qualità gustative e la dolcezza dei frutti cotti, eventualmente aromatizzati con vino e foglie d'alloro, o con cannella ecc., continuano a renderne possibile la tradizionale vendita al mercato di Gorizia.



Frutti di Pettorale - Pera Volpina (B. Toffolutti)

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

PÊRS CAMPANÈI

Pyrus communis L.



Pianta di Pêrs campanèi a Cabia, presso Stavolo Pecol ex-Simonetti (B. Toffolutti).

decina di esemplari in tutto (innestati su franco) è presente a Cabia, mentre non sembra che la varietà si riscontri altrove, in Carnia.

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigore molto elevato, con portamento semi-assurgente. Frutto di pezzatura medio-grossa, con forma da piriforme a piriforme troncata. Buccia di colore verde-giallo, medio spessore, aspetto superficiale ruvido e coperta da rugginosità sulla totalità della superficie. La polpa, di colore bianco-giallastro e tessitura fine, è caratterizzata da apprezzabile contenuto in zuccheri e sapore buono.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre, ultracentenaria, trovata a Cabia di Arta Terme (Val Bût, UD) [proprietario sig. Tullio Fior]. Ad oggi, una

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata da produttività media. La maturazione avviene a Enemonzo (m 408 s.l.m.) nella seconda decade di ottobre, a fine ottobre a Cabia (m 753 s.l.m.). Le caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti sono molto buone. Varietà sensibile alla ticchiolatura.

Uso nella tradizione

Pera ottima per il consumo fresco, non si conserva per più di 20 giorni in fruttajo; discreta l'attitudine alla frigo-conservazione.

Luogo di conservazione

Oltre alla pianta madre ed altre piante a Cabia, esemplari sono presenti nei campi catalogo di Enemonzo e Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Varietà discretamente interessante, non tanto per la produttività, che si colloca su valori intermedi, quanto per le apprezzabili qualità gustative ed organolettiche dei frutti, che sono oltretutto di pezzatura piuttosto grande.



Frutti di Pêrs campanèi (E. Strazzolini).

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

PERO FICO

Pyrus communis L.



Pianta di Pero Fico di circa 20 anni a Orzano di Remanzacco (UD) (L. Pontonutti)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di medio vigore con portamento semi-assurgente. Foglie di medie dimensioni, obovate o ellittiche. Frutto sferoidale con tipico peduncolo corto e grosso (il frutto sembra un "fico"), pezzatura media (150-180 g), colore di fondo della buccia verde con eventuale sovraccolore rosso sul lato esposto al sole. Polpa biancastra, con tessitura fine e consistenza media.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Poche piante di diversa età sono presenti in alcune località della regione per lo più collinari/pedemontane (es. Nimis, UD; Faedis, UD; Campeglio, UD) e dell'alta pianura (es. Codroipo, UD; Remanzacco, UD), nelle province di Udine e di Gorizia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà dotata di buona produttività e buona rusticità. L'entrata in produzione è media, la maturazione avviene nella prima metà di agosto. Manifesta una media tolleranza alle avversità crittogamiche. Certamente è adatta a essere coltivata su piccole superfici per produzioni familiari e per il mercato locale. Le caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti sono decisamente buone, anche tenuto conto della precocità di maturazione.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco. Non è nota l'attitudine alla frigoconservazione e alla eventuale trasformazione in succo.

Luogo di conservazione

Una pianta "madre", molto vetusta, era presente nel cortile di una casa padronale a Selvis di Remanzacco (UD). Da essa sono derivate le piante attualmente allevate in un piccolo frutteto familiare di Orzano di Remanzacco (UD). Altri esemplari sono presenti nei campi catalogo di Enemonzo (UD), Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Referente

Pietro Zandigiaco, Università di Udine
pietro.zandigiaco@uniud.it



Frutti di Pero Fico (P. Zandigiaco)

Natura e livello di conoscenza

Varietà molto nota e ricercata nel passato, ora rivalutata da alcuni appassionati locali per le sue doti di precocità e produttività, nonché per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti.

PÊRS DA RÔSA

Pyrus communis L.



Pianta madre ultracentenaria a Cabia, nei pressi di casa Fior (B. Toffolutti).

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigore molto elevato e portamento aperto con la produzione. Frutto di pezzatura grossa, con forma da sferoidale maliforme a turbinata appiattita. Buccia di colore da verde a verde-giallo, leggermente sfaccettato di rosso all'insolazione, aspetto superficiale liscio, con lieve rugginosità attorno alle lenticelle. La polpa è di colore bianco, tessitura grossolana, elevata consistenza e caratterizzata da contenuto in zuccheri e sapore discreti.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente a Cabia di Arta Terme (Val Bût, UD) ed ha oltre 100 anni di età (proprietario sig. Tullio Fior). Rimane a Cabia solo un paio di altri esemplari (innestati su franco), mentre non risulta la varietà si riscontri altrove, in Carnia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Produttività media. La raccolta avviene a Enemonzo (m 408 s.l.m.) nella prima decade di ottobre; a Cabia (m 753 s.l.m.) si raccoglie a metà ottobre *-con luna calante*, per il successivo completamento della maturazione in fruttai. Varietà sensibile alla ticchiolatura e a septoriosi.

Uso nella tradizione

Mai consumata alla raccolta, finiva di maturare in fruttai e veniva degustata al più tardi entro Natale. In parte la produzione era utilizzata anche per cuocere.

Luogo di conservazione

Oltre alla pianta madre ed un paio di altre vecchie piante a Cabia, esemplari sono presenti nei campi catalogo di Enemonzo e Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Varietà interessante sul piano pomologico riguardo alla pezzatura, alla forma e alle qualità gustative ed organolettiche dei frutti; la produttività è piuttosto irregolare.



Frutti di Pêrs da rôsa (E. Strazzolini)

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

PÈRS DA SÀGRA

Pyrus communis L.



Pianta madre ultracentenaria a Cabia (B. Toffolutti)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigore elevato e portamento semi-aperto. Frutto di pezzatura medio-piccola, dalla forma turbinata più o meno arrotondata. Buccia di colore verde-giallo, aspetto superficiale ruvido e con presenza di rugginosità presso la cavità calicina e le lenticelle. Polpa di colore bianco-giallastro, tessitura media, buon tenore in zuccheri ed acidi e discreto sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente a Cabia di Arta Terme (Val Bût, UD) ed ha oltre 100 anni di età (proprietario sig. Tullio Fior). Ne rimane circa una decina di esemplari su franco a Cabia, mentre non sembra la varietà si riscontri altrove, in Carnia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Produttività buona. La maturazione avviene ad Enemonzo (m 408 s.l.m.) a fine agosto. Sono risultate soddisfacenti le caratteristiche qualitative e gustative dei frutti. Varietà sensibile alla ticchiolatura.

Uso nella tradizione

Pera utilizzata per consumo fresco, entro poco tempo dalla raccolta; così denominata per l'epoca di inizio maturazione fine agosto a Cabia (m 753 s.l.m.), coincidente con il periodo in cui si svolge la sagra nel paese di Cabia medesimo.

Luogo di conservazione

Oltre alla pianta madre ed altre piante a Cabia, esemplari sono presenti nei campi catalogo di Enemonzo (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Varietà abbastanza interessante per la produttività e le caratteristiche qualitative dei frutti, i quali tuttavia difettano in pezzatura.



Frutti di Pèrs da sàgra (E. Strazzolini)

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

PESCO ISONTINA

Prunus persica (L.) Batsch



Giovane pianta di Isontina in un pescheto di Fiumicello (UD) (C. Pizzin)

Caratteri di riconoscimento

Pianta vigorosa con rami eretti e chioma a rapido sviluppo. Foglie grandi, ovali, bruscamente appuntite, con picciolo grosso. Fiori rosacei con corolla rosa a petali grandi. Frutti grandi (190-200 g) di forma rotonda leggermente oblunga, spiccagnoli, con polpa gialla, soda, dolce e aromatica. Buccia di colore giallo aranciato, con sovraccolore rosso diffuso e pubescenza lunga e folta. Nocciolo ovale di media grandezza.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Alcune piante di diversa età sono presenti in poche località della regione, soprattutto in aree di pianura vocate alla peschicoltura (es. Fiumicello, UD; Turriaco, GO).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà dotata di produttività abbondante e costante, ma esige di norma il diradamento dei frutti. I frutti sono resistenti alla manipolazione e al trasporto. La maturazione avviene nella prima metà di agosto (circa 15 giorni dopo Redhaven). Manifesta una tolleranza media alle avversità crittogamiche. È adatta a essere coltivata su piccole superfici per produzioni familiari e per il mercato locale. È apprezzata per la grossa pezzatura e per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti.

Uso nella tradizione

Frutti adatti al consumo fresco. I frutti maturi, sbucciati e tagliati a pezzi, vengono utilizzati, macerati nel vino bianco, nella produzione del dessert noto con il nome di "Pierçolade".

Luogo di conservazione

Piante di Isontina sono coltivate in poche aziende friulane dedite alla peschicoltura; vista la scarsa longevità degli alberi, gli innesti (su franco) per la produzione di nuovi astoni vengono effettuati nelle aziende stesse. Esemplari della varietà sono conservati in alcuni campi catalogo di Enti pubblici nazionali, compresa la BaGAV di Udine.

Referente

Pietro Zandigiacomo, Università di Udine
pietro.zandigiacomo@uniud.it



Frutti di Isontina (Archivio ERSA FVG)

Natura e livello di conoscenza

È una varietà ben caratterizzata, costituita nel 1931 da Pietro Martinis presso l'azienda Cosolo di Fogliano Redipuglia.

PESCO TRIESTINA

Prunus persica (L.) Batsch



Pianta di Triestina, in produzione, in un pescheto di Fiumicello (UD) (P. Zandigiaco)

Caratteri di riconoscimento

Pianta vigorosa, con rami eretti e chioma di medio sviluppo. Foglie di medie dimensioni, ovali, appuntite, con picciolo breve e grosso. Fiori campanulacei con corolla rosa a petali grandi. Frutti di pezzatura media (120-130 g) di forma rotonda leggermente oblunga, semi-spiccagnoli, con polpa bianca (con leggere venature rosse attorno al nocciolo), soda, dolce e di buona qualità. Buccia di colore rosso vivo, striata e macchiata, con pubescenza corta mediamente folta. Nocciolo ovale di media grandezza.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Alcune piante di diversa età sono presenti in poche località della regione, soprattutto in aree di pianura vocate alla peschicoltura (es. Fiumicello, UD; Turriaco, GO).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà dotata di produttività abbondante e costante, ma esige il diradamento dei frutti e potature energiche. I frutti, non soggetti a spacco, sono molto colorati già 15 giorni prima della raccolta e sono mediamente resistenti alla manipolazione e al trasporto. La maturazione avviene nella seconda metà di luglio (subito dopo Redhaven). Manifesta una media tolleranza alle avversità crittogamiche. È adatta a essere coltivata su piccole superfici per produzioni familiari e per il mercato locale. È apprezzata per il bellissimo aspetto e per la buona qualità dei frutti.

Uso nella tradizione

Frutti adatti al consumo fresco. I frutti maturi, sbucciati e tagliati a pezzi, vengono utilizzati, macerati nel vino rosso, nella produzione del dessert noto con il nome di "Pierçolade".

Luogo di conservazione

Piante di Triestina sono coltivate in poche aziende friulane dedite alla peschicoltura; vista la scarsa longevità degli alberi, gli innesti (su franco) per la produzione di nuovi astoni vengono effettuati nelle aziende stesse. Esemplari della varietà sono conservati in alcuni campi catalogo di Enti pubblici nazionali, compresa la BaGAV di Udine.

Referente

Pietro Zandigiaco, Università di Udine
pietro.zandigiaco@uniud.it



Frutti di Triestina (P. Zandigiaco)

Natura e livello di conoscenza

È una varietà ben caratterizzata, costituita nel 1937 da Pietro Martinis presso l'azienda Cosolo di Fogliano Redipuglia (GO). È anche nota con la sigla "H 6".

SUSINO BOTÀZ DA FIÈRE

Prunus domestica L.



Pianta madre a Cabia di Arta Terme: parte della struttura non ha retto il peso della neve nell'inverno 2013-14 (B. Toffolutti).

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigore medio e portamento semi-aperto. Frutto di pezzatura medio-grossa, dalla forma elissoidale. Colore della buccia da rosso-giallastro a rosso-violaceo, sino al viola; pruina mediamente presente. Polpa di colore giallo-rosato, consistenza media e sapore buono, dolce-acidulo; spicca.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente a Cabia di Arta Terme (Val Bût, UD) ed ha circa 30 anni di età [proprietario sig. Tullio Fior]. Morto l'albero assai più vecchio (a Cabia) da cui tale pianta madre era stata ottenuta, e se si eccettua una nuova pianta che da quest'anno il sig. Tullio Fior sta allevando, non si riscontrano altri esemplari di *Botàz da fière* a Cabia, né altrove in Carnia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Produttività buona. La maturazione avviene ad Enemonzo (m 408 s.l.m.) verso il 10-15 settembre. Le caratteristiche pomologiche e gustative dei frutti sono buone.

Uso nella tradizione

I frutti erano utilizzati per il consumo fresco a Cabia, oltre che venduti in vari centri della Val Bût e della Val Tagliamento. Infatti, insieme ad altra frutta di produzione locale (ciliegie, mele, pere, noci) queste susine erano trasportate in gerle e vendute dalle donne cabiesi a Tolmezzo ed in località di fondovalle o poco soleggiate, a minor vocazione frutticola.

Luogo di conservazione

Oltre alla pianta madre a Cabia di Arta Terme, esemplari sono presenti nel campo catalogo ERSA di Pantianicco (UD).

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it



Frutti di Botàz da fière (E. Strazzolini)

Natura e livello di conoscenza

Varietà di un certo interesse locale, sia per le buone rese produttive degli alberi che per le buone qualità pomologiche e gustative dei frutti, in particolare quando questi vengono consumati non in avanzato stadio di maturazione.

SUSINO PRISSICA

Prunus domestica L.



Piante di Prissica a Monteperta di Taipana, in corte Della Rossa - Zucchia (B. Toffolutti).

per caccia ed uccellazione e messo a coltura 20-30 anni fa da Silvano Della Rossa, nonché a Villanova di Lusevera (Alta Val Torre, UD).

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigore elevato e portamento tendenzialmente assurgente. Frutto di pezzatura piccola, dalla forma ellissoidale. Buccia di colore blu-violaceo con leggeri riflessi giallastri nei frutti meno maturi, con pruina mediamente presente. Polpa di colore verde-giallastro, consistenza media, buon equilibrio zuccheri/acidi e buon sapore; spicca.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente a Monteperta di Taipana (Alta Val Cornappo, UD) ed ha circa 50 anni di età (proprietà famiglia Della Rossa). Alcune decine di esemplari rimangono a Monteperta e dintorni, in particolare sull'ex-roccolo in località Priesaca, utilizzato

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Produttività molto buona. La maturazione avviene ad Enemonzo (m 408 s.l.m.) verso il 10-15 settembre, mentre nelle condizioni pedoclimatiche di Monteperta (659 m s.l.m.) a inizio settembre. Le caratteristiche qualitative e gustative dei frutti sono eccellenti.

Uso nella tradizione

Il frutto era utilizzato e molto ricercato per il consumo fresco, oltre che destinato alla distillazione e ad altre trasformazioni.

Luogo di conservazione

Oltre alla pianta madre e qualche decina di piante tra Monteperta di Taipana e Villanova di Lusevera, esemplari sono presenti nei campi catalogo di Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Varietà molto interessante a livello locale per la buona produttività degli alberi e le eccellenti qualità dei frutti che, seppur di pezzatura molto piccola, vengono molto apprezzati sia per il consumo fresco che per la distillazione.



Frutti di Prissica (E. Strazzolini)

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

SUSINO ZIMBER BIANCO

Prunus domestica L.



Esemplare annoso e produttivo di Zimber bianco a Lasiz, fraz. di Pulfero (B. Toffolutti)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigore medio-elevato e portamento tendenzialmente assurgente. Frutto di pezzatura medio-piccola, dalla forma sferico-allungata, a volte leggermente rastremata verso il polo opposto al peduncolo, leggermente schiacciata ai poli. Colore della buccia da verde-giallo a giallo; pruina mediamente presente. Polpa di colore verde-giallo, sapore buono, dolce-acidulo; spicca.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si trovava a Cicigolis di Pulfero (UD), ma di recente è stata eliminata la pianta madre dalla quale cui il sig. Saccù Marcello alla fine degli anni '80 prelevò le marze per i campi catalogo di Enemonzo e Polcenigo. La varietà è tuttora presente con esemplari sparsi sia nel Comune di Pulfero che in vari altri Comuni delle Valli del Natisone (UD).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Produttività media; piuttosto lenta la messa a frutto. La maturazione avviene ad Enemonzo (m 408 s.l.m.) verso la metà di agosto. Le caratteristiche gustative ed organolettiche dei frutti risultano apprezzabili.

Uso nella tradizione

I frutti erano destinati sia al consumo fresco che alla trasformazione in distillato.

Luogo di conservazione

Oltre agli alberi rimasti in Comune di Pulfero ed in svariate altre località delle Valli del Natisone, esemplari sono presenti nei campi catalogo di Pantianicco (UD) e Polcenigo (PN).

Natura e livello di conoscenza

Varietà di un certo interesse a livello locale, tenuto conto del discreto aspetto e delle apprezzabili qualità gustative ed organolettiche dei frutti, i quali tuttavia possono essere destinati anche alla distillazione.



Frutti di Zimber bianco (E. Strazzolini)

Referente

Baldovino Toffolutti, ARPA FVG
baldovino.toffolutti@arpa.fvg.it

VITE BERZAMINO

Vitis vinifera L.



Grappolo di Berzamino (foto ERSA)

Caratteri di riconoscimento

Germoglio: apice aperto senza pigmentazione antocianica e con una bassa tomentosità. Il portamento della vegetazione è semi-eretto.

Foglia adulta: molto grande. Il margine fogliare presenta denti di media larghezza e lunghi. La pagina inferiore risulta glabra sia nel lembo che sulle nervature.

Grappolo: conico molto grande, di peso medio-elevato, con una compattezza media.

Acino: di medie dimensioni leggermente variabili all'interno del grappolo, di forma sferoidale con vinaccioli lunghi. La buccia è consistente e presenta una colorazione blu scura.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Il vitigno si trova sporadicamente ancora in qualche vigneto storico della regione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La componente polifenolica delle bucce è elevata, sia per l'apporto di sostanze antocianiche che di proantocianidine, mentre l'apporto dei tannini da vinaccioli è medio. I vini presentano una gradazione alcolica medio-bassa. In generale il vino denota componenti vegetali predominanti, una bella nota di viola ed un ottimo colore. La corposità è buona ed i tannini risultano astringenti ma non amari. Nel complesso risulta poco interessante, selvatico e duro.

Uso nella tradizione

Nella tradizione enologica di Nimis veniva utilizzato in uvaggio con altre varietà a bacca nera locali (Cjavalgian, Cremin e Curvin) e si otteneva così un vino di territorio diverso rispetto ad altre realtà viticole confinanti.

Luogo di conservazione

Azienda "Pantianicco".

Natura e livello di conoscenza

È un vitigno che è stato ritrovato in diversi vigneti dei Colli Orientali. Nella zona di Nimis Faedis e Torreano viene chiamato con il nome di Barzemino, mentre a Cividale, Prepotto, Buttrio, Manzano, Corno di Rosazzo e San Giovanni al Natisone viene detto Refoscone. Questa varietà non è assolutamente da confondere con il Refosco di Faedis, anche se la forma del grappolo è molto simile anche se di dimensioni minori.



Foglie di Berzamino (foto ERSA)

Referente

Marco Stocco, ERSA FVG
marco.stocco@ersa.fvg.it

VITE FUMAT

Vitis vinifera L.



Grappolo di Fumat (Foto ERSA)

Caratteri di riconoscimento

Germoglio: apice aperto bianco, Le foglie successive del giovane germoglio evidenziano una colorazione rosso-ramata.

Foglia adulta: di dimensioni medie, Il seno peziolare è aperto e con la base a parentesi graffa. La tomentosità della pagina inferiore risulta molto bassa o nulla sia nel lembo che sulle nervature.

Grappolo: di piccole dimensioni, conico e mediamente compatto, presenta 1 o 2 ali.

Acino: di dimensioni leggermente inferiori alla media, di forma sferoidale, abbastanza uniforme all'interno del grappolo e con vinaccioli lunghi. La buccia presenta una colorazione blu scuro uniforme.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Una varietà ritrovata in passato in diversi comuni friulani: a Mereto di Capitolo, a San Giovanni al Natisone, a Percoto, a Lestizza, ma anche a Fagagna e nello Spilimberghese. Già nel 1863 veniva raccomandata alla coltivazione per le sue caratteristiche qualitative.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le uve alla maturazione presentano una quantità di zuccheri media, un'acidità totale alta e un contenuto aromatico medio dato soprattutto dalla presenza di benzenoidi (più del 63%). La componente polifenolica delle bucce è media ed è data da un apporto medio di proantocianidine ed elevato di sostanze antocianiche; l'apporto dei tannini da vinaccioli è medio.

Uso nella tradizione

Nella tradizione indicato come buon vitigno, ma che attira i "ladroni" (un tempo era molto diffuso il furto campestre).

Luogo di conservazione

Azienda "Pantianicco".

Natura e livello di conoscenza

Diffusa sporadicamente a livello regionale. Si spera in un rilancio dopo la registrazione al catalogo nazionale delle varietà di vite.



Foglia di Fumat (Foto ERSA)

Referente

Marco Stocco, ERSA FVG
marco.stocco@ersa.fvg.it

VITE REFOSCO BIANCO

Vitis vinifera L.



Grappolo di refosco bianco (foto ERSA)

Caratteri di riconoscimento

Germoglio: apice completamente aperto, bianco. Le foglie successive del giovane germoglio evidenziano una colorazione bronzata.

Foglia adulta: di medie dimensioni, cuneiforme con 5 lobi. Il margine fogliare presenta denti molto piccoli.

Grappolo: medio, di forma cilindrica, spargolo e con 1-2 ali.

Acino: di dimensioni medie, non uniforme all'interno del grappolo. La buccia presenta una colorazione verde-gialla.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

È stata individuata una vite singola nel 2004 in un vigneto storico, di età indefinita, a Coia di Tarcento allevata a pergoleta friulana.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le uve alla maturazione presentano un contenuto aromatico alto. All'analisi sensoriale, i vini ottenuti da uve Refosco bianco denotano un corredo aromatico complesso e abbastanza intenso.

Uso nella tradizione

Non è noto l'uso.

Luogo di conservazione

Azienda "Pantianicco".

Natura e livello di conoscenza

Non si hanno informazioni sulle caratteristiche di questa pianta.

Referente

Marco Stocco, ERSA FVG
marco.stocco@ersa.fvg.it



Foglia di refosco bianco (foto ERSA)

GLOSSARIO

Accessione: termine usato correntemente nel lavoro di collezione delle risorse genetiche e si riferisce all'entità collezionata, che può essere indicata con un nome, un numero, un codice e/o il nome dell'agricoltore e/o della località di raccolta.

Apireno: detto di un frutto senza semi, riferito principalmente ad agrumi e uve.

Assurgente: con andamento tendenzialmente verticale.

Bearzo: denominazione locale friulana di spazi agricolo.

Biodiversità: la variabilità fra gli organismi viventi d'ogni tipo, inclusi, fra gli altri, i terrestri, i marini e quelli d'altri ecosistemi acquatici, nonché i complessi ecologici di cui fanno parte. Ciò include la diversità entro le specie, fra le specie e la diversità degli ecosistemi.

Brolo: appezzamento di terreno chiuso da muri attiguo alla casa in cui si coltivavano alberi da frutta e ortaggi di pregio.

Caprifico: fico selvatico (*Ficus carica capri ficus*), pianta arborea delle moracee con frutti non commestibili, frequente nei terreni rocciosi dei paesi del Mediterraneo. E' utile per l'impollinazione entomofila del fico coltivato (caprificazione).

Clone: gruppo di individui (*ramets* o *plantets*) originati da un singolo campione (*ortet*) e mantenuti in coltivazione mediante propagazione vegetativa (innesto, talea, margotta, stolone, pollone radicale, coltura in vitro di tessuti di qualsiasi tipo). Tutti i campioni di un clone sono esattamente simili e geneticamente identici all'originale.

Conservazione *in situ*. con questo termine si vuole indicare qualcosa che rimane nella sede che gli compete. La conservazione *in situ* si ha quando viene individuato un determinato areale, mettendo in rilievo i legami fra questo, una determinata specie e una precisa popolazione/ecotipi/varietà e gli usi ad essi legati.

Conservazione *on farm*. mantenimento e gestione sostenibile della diversità genetica di colture selezionate localmente da parte degli agricoltori in sistemi culturali tradizionali.

Conservazione *ex situ*. conservazione al di fuori dell'ambiente e della comunità biotica in cui una certa popolazione si è differenziata ed adattata nel tempo. Insieme delle strategie adottate al fine della conservazione della diversità genetica e degli organismi, attuate al di fuori degli ambiti naturali in cui questi si trovano, come gli orti botanici, le banche del germoplasma.

Cultivar: in agronomia, col termine cultivar (abbreviato cv) si intende semplicemente "varietà coltivata" (cultivated variety).

Dioica: pianta che porta fiori o solo maschili o solo femminili.

Ecotipo: È una popolazione spontanea adattata a un determinato ambiente (di solito geograficamente limitato) indipendentemente dall'intervento umano (che invece è determinante nella varietà locale).

Fenotipo: l'insieme dei caratteri osservabili.

Fico fiorone: frutti di tarda primavera, inizio estate che maturano sul ramo di un anno, solitamente di grandi dimensioni.

Fico fornito: frutti di tarda estate, autunno che maturano sul ramo nuovo, è detto anche fico vero.

Fruttai: luogo attrezzato per la conservazione della frutta.

Gene: frazione di molecola di DNA, rappresenta l'unità fisica funzionale dell'informazione genetica, mediante la sintesi di una particolare catena polipeptidica attraverso uno specifico mRNA intermedio oppure di particolare RNA funzionale (rRNA, tRNA o snRNA).

Genotipo: è la costituzione genetica di un organismo, ovvero l'insieme dei geni presenti nel suo genoma. I prodotti di tale geni interagiscono tra loro determinando tutte le caratteristiche dell'intero organismo.

Girapoggio: sistemazione agraria del terreno collinare che segue le curve di livello.

Invaitura: in botanica e agronomia è una fase fenologica della maturazione dei frutti, in corrispondenza della quale avviene il viraggio di colore dell'epicarpo.

Lamburda: rametto con gemma fruttifera costituito da più rametti raggruppati a seguito di numerose fruttificazioni, specificatamente nel pero e nel melo.

Magliuolo: tralcio della vite che si usa per piantare.

Nesto: detto anche marza o gentile, è la parte di pianta che con la pratica dell'innesto andrà a costituire la chioma.

Parente selvatico: una specie selvatica affine (diversa dal progenitore selvatico) a quella coltivata.

Patrimonio genetico: L'insieme delle informazioni genetiche che si trasmettono tra generazioni.

Piantata: è una sistemazione idraulico-agraria di pianura, in tale sistema i campi, a seminativo, hanno un'ampiezza di 30-35 m e sono alternati ad una striscia di terreno (piantata) di 4-6 m, dove si coltiva la vite. Un solco per lo sgrondo delle acque, aperto con l'aratro separa il campo dalla piantata. Tecnica un tempo molto diffusa, ora reperto storico.

Portainnesto: detto anche soggetto o ipobionte, è la parte inferiore di una pianta moltiplicata con la tecnica dell'innesto che andrà a fornire l'apparato radicale.

Progenitore selvatico: specie selvatica da cui è cominciata la domesticazione, fino a ottenere una particolare coltura o animale domestico.

Propaggine: sistema di moltiplicazione delle piante.

Risorse Genetiche Vegetali (RGV): qualsiasi materiale genetico di origine vegetale che abbia un valore effettivo o potenziale per l'alimentazione e l'agricoltura".

Selezione: qualsiasi processo, naturale o artificiale, che permette un aumento della proporzione di certi genotipi o gruppi di genotipi nelle successive generazioni, di solito a discapito di altri genotipi.

Serbevoli: di lunga durata.

Spargolo: riferito alla vite si tratta di un grappolo aperto, con acini radi e palesemente liberi, che modificano la loro posizione naturale capovolgendo il grappolo.

Specie spontanee (*wild species*): Specie che non hanno subito il processo di domesticazione (ad esempio molte piante medicinali, forestali e foraggere), di utilità diretta o indiretta, attuale o potenziale.

Stavolo: costruzione rurale tipica del Friuli montano.

Talea: parte di pianta, appositamente tagliata, che viene messa in terra o nell'acqua perché metta radici e si riproduca. La talea moltiplica la pianta agamicamente, cosicché la pianta cresciuta tramite talea sarà del tutto uguale alla pianta generatrice (o pianta-madre) tanto da poter essere denominata clone.

Tavella: denominazione friulana della campagna coltivata vicina all'abitato.

Turbinato: forma simile a una trottola.

Varietà: si intende la diversità delle caratteristiche all'interno di una specie biologica. La varietà è un termine botanico relativo a una popolazione che differisce per qualche carattere da quelle che sono considerate essere le caratteristiche tipiche di una determinata specie.

Vitigno: varietà di vite (es. Merlot, Sangiovese, Pinot, ecc.).

Bibliografia citata

- AA.VV., 1980. Contributi per la storia del paesaggio rurale nel Friuli-Venezia Giulia. Geap, Pordenone, 512 pp.
- Adduca G., 1998. Tradizioni in Canal del Ferro-Valcanale. In: AA.VV., "Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia", Coordinamento dei circoli culturali della Carnia: 91-97.
- Alterio F., 2011. L'olivo di Venafro. Viaggio nel cuore olivicolo del mediterraneo, Volturina Edizioni, Prima edizione, Cerro al Volturno [IS].
- Bolle G., 1892. L'agricoltura nella Contea principesca di Gorizia e Gradisca. Atti e Memorie i.r. Soc. Agr. Gorizia, nuova serie, 32: 257-274.
- Bolle G., 1898. Le ciliege del Goriziano. Atti e Memorie i.r. Soc. Agr. Gorizia, nuova serie, 38: 1-8; 35-47.
- Borselli S., Carraro L., Ermacora P., Osler R., Petrusci C., Degano F., Paladin M., Chiavoni A., Bigot G., 2007. La selezione continuativa-progressiva della vite: un'esperienza avviata nei Colli Orientali del Friuli. Notiziario ERSA, 3/2007: 42-44.
- Boschian S., Scaramuzza N., 1991. La situazione della frutticoltura in Friuli-Venezia Giulia. Notiziario ERSA, 2/1991: 20-25.
- Botrè U., 1930. Coltivazione del Ciliegio nel Tarcentino. In: Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine, Sezione Gemona - Tarcento [a cura di], "Annuario Agricolo Friulano. Anno 1930", Stab. Tipografico G. Toso, Gemona: 3-32.
- Brozzi M., 1980. L'alto medioevo [anni 568-1001]. In: AA.VV., "Contributi per la storia del paesaggio rurale nel Friuli-Venezia Giulia", Geap, Pordenone: 111-123.
- Bulfon E., Forti R., Zuliani G., 1987. Dalle colline spilimberghesi nuove viti e nuovi vini. Studio e ricerche dell'Amministrazione Provinciale di Pordenone. Provincia di Pordenone: 83 pp.
- Calò A., Costacurta A., Delle viti in Friuli, 1991. Arti grafiche friulane, Udine.
- Carra M., Ricciardi S., 2007. Il Neolitico della pianura reggiana. Studi archeobotanici dell'insediamento di Bazzarola (Reggio Emilia). Annali dell'Università degli Studi di Ferrara. Museologia Scientifica e Naturalistica, volume speciale: 3-6.
- Castelletti L., Rottoli M., 1998. L'agricoltura neolitica italiana. Una sintesi delle conoscenze attuali. In: AA.VV., "Settemila anni fa il primo pane. Ambienti e culture delle società neolitiche", Comune di Udine: 15-24.
- Castelletti L., Cottini M., Leoni L., Maspero A., 1996. Analisi dei carboni. In: Guerreschi A. [a cura di], "Il sito preistorico del riparo di Biarzo (Valle del Natisone, Friuli)", Comune di Udine: 45-54.
- Catone M.P., 1964. *Liber de Agricultura*, Ramo Editoriale degli Agricoltori-Edizione unica.
- Cattaruzzi G., 2009. Più fresca che mai. La mela friulana, da due millenni sulla breccia, ha una storia sorprendente. *Tiere furlane*, 1 (1): 33-40.
- Cigaina T., 1924. La propaganda per l'incremento della frutticoltura in Friuli e la istituzione del Consorzio Provinciale di Frutticoltura. In: Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia del Friuli [a cura di], "Annuario Agricolo Friulano. Anno 1924", Tip. D. Del Bianco & Figlio, Udine: 45-61.
- Cipriani G., Marrazzo M.T., Peterlunger E., 2010. Molecular characterization of the autochthonous grape cultivars of the region Friuli Venezia Giulia - North-Eastern Italy. *Vitis*, 49 (1): 29-38.

- Costantini E., 2010. Sidro moderno, *ma simpri cjargnel*. Il most rivisitato: da un solido empirismo una bevanda moderna. *Tiere furlane*, 2 (3): 47-50.
- Costantini E., Mattaloni C., Petrusci C., 2007. La vite nella storia e nella cultura del Friuli. Forum Editrice Universitaria Udinese, Udine, 2 volumi: 880 pp.
- Cottini M., Rottoli M., 2005. I carboni di legna e le piante coltivate. In: Visentini P. (a cura di), "Bannia Palazzine di Sopra, una comunità preistorica del V millennio a.C.", *Quaderni Mus. Archeol. Friuli Occidentale*, 5: 129-145.
- Crespan M., Fabbro A., Giannetto S., Meneghetti S., Petrusci C., Del Zan F., Sivilotti P., 2011. Recognition and genotyping of minor germoplasm of Friuli Venezia Giulia revealed high diversity. *Vitis*, 50 (1): 21-28.
- de Bortoli M., 1929. Nozioni di frutticoltura per i contadini. Consorzio provinciale di frutticoltura del Friuli, Stab. Tip. Friulano, Udine: 134 pp.
- De Polo A., 1886. Il mercato della frutta in Udine negli ultimi 4 mesi. *Bull. Ass. Agr. Friulana*, ser. IV, 3: 286-287.
- Degasperi N., Ferrari A., Steffé G., 1998. L'insediamento neolitico di Lugo di Romagna. In: AA.VV., "Settemila anni fa il primo pane. Ambienti e culture delle società neolitiche", Comune di Udine: 117-124.
- Del Zan F. (a cura di), 2005. Dei Refoschi. Atti del Convegno organizzato dall'ERSA a Villa Manin, Passariano (Udine), il 19 giugno 2004. Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale, Gorizia: 160 pp.
- Desinan C.C., 1982. Agricoltura e vita rurale nella toponomastica del Friuli-Venezia Giulia. Geap, Pordenone: 363 pp.
- Di Gallo M., 1993. Grandi alberi nel Friuli-Venezia Giulia. Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Direzione regionale delle foreste e dei parchi (1° ristampa aggiornata): 224 pp.
- Di Tullio A.Q., 1912. Testo Monografico "Prime linee di uno studio monografico dell'arboricoltura negli Abruzzi e nel Molise, ed. stabilimento tipografico F. Giannini e figli, Napoli.
- Dorigo D., 1909a. Nel Frutteto. Piantiamo fruttiferi. *L'Amico del Contadino*, 15 (47): 4.
- Dorigo D., 1909b. La frutticoltura nel Mandamento di Cividale e il vivaio di fruttiferi di S. Pietro al Natisone. *Bull. Ass. Agr. Friulana*, ser. V, 26: 11-20.
- Ermacora P., Malossini G. (a cura di), 2006. Valorizzazione delle vecchie varietà di fruttiferi. Atti del Convegno, Maniago (PN), 22 febbraio 2006: 106 pp.
- Fabro M., Testolin R. (2004) Recupero e Caratterizzazione Genetica di cultivar frutticole locali. Università degli studi di Udine. Tesi di laurea : 40-50.
- Galanti G. M., 1779. I Sanniti, nota introduttiva di Q. Lommano, Tipografia Lampo, Campobasso 1990 (anastatica).
- Galanti G. M., 1783. Saggio sulla storia de' primi abitatori dell'Italia, Società Letteraria e Tipografica, II edizione, Napoli, pp. 57-90.
- Gallesio G., 2004. Pomona Italiana ossia trattato degli alberi fruttiferi (Pisa 1817-1839), edizione ipertestuale a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Ist. Marsano, Genova.
- Gallesio G., 1817-1839. Pomona Italiana: Trattato degli alberi fruttiferi, contenente la descrizione delle migliori varietà di frutti coltivati in Italia, accompagnato da figure, tip. Niccolò Capurro, Pisa.
- Gani M., Zandigiaco P. (a cura di), 2012. Le pesche Martinis. Storia, personaggi ed evoluzione della peschicoltura in Friuli Venezia Giulia. "La Grame" edizioni, Mereto di Tomba (UD): 172 pp.
- Gentilini S. (a cura di), 2007. L'olivo nella storia, nel paesaggio e nell'economia di Brda e dei Colli del Friuli orientale. ERSAs, Gorizia: 117 + 115 pp.

- Gianfranceschi L, Seglias N, Tarchini R et al (1998). Simple sequence repeats for the genetic analysis of apple. *Theor Appl Genet* 96: 1069-1076.
- Gianpolo, P.N., 1820. *Lezioni di Agricoltura, Parte Terza, Vol. II, Degli alberi da frutto ingentiliti dalla coltura*, Ed. Sangiorgio, Napoli.
- Governatori G., 1992. *Lis pomis nella tradizione del Canal del Ferro. Pantianins... Signora!*, numero unico, Amministrazione Comunale di Mereto di Tomba (UD), n. 2: 18-21.
- Grassi N., 1782. *Notizie storiche della provincia della Carnia. F.lli Gallici alla Fontana*, Udine: vii + 224 pp. (ristampa anastatica Graphik Studio ed., Udine, 1984).
- Guilford P., Prakash S., Zhu J.M., Rikkerink E., Gardiner S., Bassett H., Forster R., 1997. Microsatellites in *Malus x domestica* [apple]: abundance, polymorphism and cultivar identification. *Theor. Appl. Genet.*, 94: 249-254.
- Jovine F., 1967. *Viaggio nel Molise, Casa molisana del libro*, Campobasso.
- Josa G., 1956, estratto dal periodico *Agricoltura Molisana*, Biblioteca provinciale P. Albino Campobasso.
- Hokanson S.C., Lamboy W.F., Szewc-McFadden A.K., McFerson J.R., 2001. Microsatellite (SSR) variation in a collection of *Malus* [apple] species and hybrids. *Euphytica*, 118: 281-294.
- Hokanson S.C., Szewc-McFadden A.K., Lamboy W.F., McFerson J.R., 1998. Microsatellite (SSR) markers reveal genetic identities, genetic diversity and relationships in a *Malus x domestica* Borkh. core subset collection. *Theor. Appl. Genet.*, 97: 671-683.
- Istituto centrale di Statistica del Regno d'Italia, 1936. *Catasto agrario 1929-VII. Compartimento del Veneto, Provincia del Friuli (Udine)*, fascicolo 26. Istituto poligrafico dello Stato, Roma, xv + 197 pp.
- Lalli R., 2004. *I Consigli della Provincia di Molise, Tomi HV 1806-1841*, Ed. Rufus, Vitmar, Arti Grafiche La Regione, Campobasso.
- Longano F., 1788. *Viaggio per lo Contado di Molise nell'ottobre 1786 ovvero descrizione economica, fisica e politica del medesimo*, Presso Antonio Settembre, Napoli, pp. 1-46.
- Lucenteforte F., 1877-1880. *Monografia fisico-economico-morale di Venafro*, Stampato in Cassino.
- Mader C., 1898. *La frutticoltura nel Goriziano*. Tip. G. Paternolli, Gorizia, 57 pp.
- Manzi A., 2006. *Origine e storia delle piante coltivate in Abruzzo*, Ed. Barabba, Lanciano.
- Marchettano E., 1925. *Uno sguardo generale al Friuli agricolo. L'Italia agricola*, 62 (2): 41-47.
- Manzi A., 2008. *Gli orti medioevali in Abruzzo*, Edizioni Talea, Atesa (Chieti).
- Molfetta P., 1998. "Pomari, perari e altre frutta" nell'Alta Valle del But. In: AA.VV., "Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia", Coordinamento dei circoli culturali della Carnia: 41-83.
- Molon G., 1901. *Pomologia. Descrizione delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi*. Manuali Hoepli, Ulrico Hoepli, Milano: 717 pp.
- Monachetti B., Monachetti G.A., fine secolo XVII. *Storia di Venafro*, Biblioteca civica De Bellis-Pilla, Venafro.
- Morra G., 2000. *Storia di Venafro dalle origini alla fine del Medioevo*, Pubblicazioni Cassinesi, Montecassino.
- Mucci L., 1853. *Discorsi agrari-parrocchiali per tutte le domeniche dell'anno*, Tip. Di Gaetano, Napoli.
- Nola G., 1936. *L'olivicoltura in agro di Venafro e le varietà coltivate*, Tipografia della Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Roma.

- Osler R., Ermacora P., Borselli P., Carraro L., Ecoretti R., Youssef J., 2002. Valorizzazione di vecchie varietà locali di fruttiferi del Friuli Venezia Giulia. *Notiziario ERSA*, 1-2/2002: 36-38.
- Osler R., Ermacora P., Dian B., Parente J., 2006. Recupero e valorizzazione di varietà di fruttiferi di qualità. *Notiziario ERSA*, 1/2006: 36-42.
- Panciera S., 1957. Vita economica di Aquileia in età romana. Associazione nazionale per Aquileia, Venezia: viii + 136 pp.
- Parmegiani P., 2005. L'olivicoltura triestina fra realtà e prospettive. *Notiziario ERSA*, 4/2006: 14-17.
- Parmegiani P., Scarbolo E., 1998. La coltura dell'olivo in Friuli Venezia Giulia. *Notiziario ERSA*, 3/1998: 15-18.
- Pecile G.L., 1886. La Pomona friulana. *Bull. Ass. Agr. Friulana*, ser. IV, 3: 5-8.
- Peterlunger E., Zulini L., Crespan G., Colognati G., Del Zan F., 2004. Dal Caucaso alle soglie dell'Occidente: Friuli Venezia Giulia. In: Del Zan F., Failla O., Scienza A., "La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie", Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia, Gorizia: 767-852.
- Poggi G., 1939. Atlante ampelografico, Consorzio provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura, Sezione della Viticoltura, Arti grafiche Pordenone, Pordenone.
- Prestamburgo M., 1968. Problemi economici della frutticoltura e della viticoltura nel Friuli-Venezia Giulia. Udine: 287 pp.
- Pilla N., 1812. Risposte alle dimande statistiche della sezione IV, per i circondari di Venafrò, Capriati e Castellone, Manoscritto, Biblioteca del Museo Provinciale Campano di Capua.
- Prost B., 1980. Il Friuli regione di incontri e di scontri. Seconda edizione, Ed. Grillo, Udine: 358 pp.
- Pugnetti M. C., 2011. Sclopetin. Lo schioccante nome di un pregiato vino che si fa con le uve di Ribolla nera, e solo nella Valle del Judrio, *Tiere furlane*, n. 10., pagg. 32-40.
- Puppini C., 1966. Tolmezzo. Storia e cronache di una città murata e della Contrada di Cargna. CO.EL ed., Udine: 462 pp.
- Rizzolatti P., 2010. Non c'è bevanda migliore del sidro. Il most in Val Pesarina. *Tiere furlane*, 2 (3): 39-44.
- Rottoli P., 2006. Alcuni aspetti dell'agricoltura neolitica in Italia settentrionale. *Atti Soc. Nat. Mat. Modena*, 137: 243-254.
- Santarelli A., 1994. Piano per le coltivazioni arboree, ed. CGC s.r.l., Regione Molise.
- Scarbolo E., 2006. "Figo Moro" da Caneva una pianta, una storia, un popolo. *Notiziario ERSA*, 3-4/2006: 11-12.
- Sivilotti P., Petrusci C., Stocco M., 2013. Le viti dimenticate. Un patrimonio riscoperto in Friuli Venezia Giulia. *ERSA*, Gorizia: 167 pp.
- Sommavilla A., 1888. Della fabbricazione del Sidro. *Bull. Ass. agr. friulana*, ser. IV, 5: 180-191.
- Tamaro D., 1940. Trattato di frutticoltura. Sesta edizione interamente riveduta. Editore Ulrico Hoepli, Milano: 603 pp.
- Tanno M., 1997. Vite e vino nel Molise: aspetti storici ed attuali, Ed. Lampo, Campobasso.
- Tanno M., 2005. San Biase, Il Barone e i contadini, Ed. Enne, Ferrazzano (CB).
- Tanno M., Lalli R., Pilla F., D'Andrea M.S., Iorizzo M., Primi E., Cocchini P., Stasi M., Di Lena P., 2007. Tintilia del Molise nel contesto storico e attuale della vitivinicoltura regionale, Regione Molise, Ed. Palladino Company, Campobasso.
- Tanno M., 2014. Frutti antichi del Molise. Pero, melo, cotogno, sorbo. Palladino Editore, Campobasso.

- Vallig P., 1925. La frutticoltura industriale nel Goriziano. *L'Italia agricola*, 62 (2): 125-130.
- Valussi P., 1859. Gli alberi da Frutto in Carnia. *Bull. Ass. Agr. Friulana*, 4: 57-60.
- Vettori P., 1806. Delle lodi e della coltivazione degli ulivi, Società Tipografica dei Classici Italiani, Milano.
- Viglietto F., 1887. La solennità della dispensa dei premi. *Bull. Ass. Agr. Friulana*, ser. IV, 4: 2-19.
- Yamamoto T., Kimura T., Sawamura Y., Kotobuki K., Ban Y., Hayashi T., Matsuta N., 2001. SSRs isolated from apple can identify polymorphism and
- Yamamoto T., Kimura T., Shoda M., Ban Y., Hayashi T., Matsuta N., 2002. Development of microsatellite markers in the Japanese pear (*Pyrus pyrifolia* Nakai). *Molecular Ecology Notes*, 2: 14-16.
- Youssef J., Nassimbeni P.L., 1977. La frutticoltura nel Friuli-Venezia Giulia. Origine, situazione e prospettive. *Frutticoltura*, 39 (5): 19-45.
- Youssef J., Venturini R., Scarbolo E., Sommariva E., 1985. La frutticoltura friulana: evoluzione e aspetti culturali. *Atti del convegno La situazione dell'ortofrutticoltura friulana: analisi ed interpretazione di un censimento, Villa Manin (Udine)*, 28 giugno 1985: 95-130.
- Youssef J., Strazzolini E., Toffolutti B., Piazza L., 2000. Pomologia friulana. Supplemento al *Notiziario ERSA 5/2000*: 255 pp.
- Zandigiacomo P., 1995. Fanna: paese delle mele. *Pantianins... Signora!*, numero unico, Comitato Festeggiamenti e Manifestazioni Agricole di Pantianicco (UD), n. 5: 20-24.
- Zandigiacomo P., 1998. Melaries, peraries, brombaries e nujârs. Evoluzione della frutticoltura in Carnia negli ultimi due secoli. In: AA.VV., "Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia", Coordinamento dei circoli culturali della Carnia: 13-39.
- Zandigiacomo P., 2010. *Fana, Manià e Cjavàs: i país des Pomis*. Evoluzione storica della frutticoltura nella Pedemontana occidentale. *Tiere furlane*, 2 (3): 33-38.
- Zandigiacomo P., Governatori G., 1994. Il pero "Janis": una varietà da ritrovare. *Pantianins... Signora!*, numero unico, Amministrazione Comunale di Mereto di Tomba (UD), n. 4: 17-19.

Sitografia

Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente del Friuli Venezia Giulia:
www.arpa.fvg.it

Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia: www.ersa.fvg.it

Associazione per la Certificazione D.O.P. della mela del Friuli Venezia Giulia:
www.melajulia.it

Associazione culturale "Coltiviamo la Pace": www.coltiviamolapace.com

Associazione Amatori Mele Antiche: www.meleantiche.blogspot.it

Azienda Agraria Sperimentale "Antonio Servadei" dell'Università di Udine:
www.aziendagraria.uniud.it

Associazione Arca Sannita: www.arcasannita.it

Associazione Nazionale Città dell'Olio: www.cittadelloio.it

Cantina Produttori di Cormons, Cormons (GO): www.cormons.com

Comitato Promotore della Valorizzazione dell'Olio di Oliva Extravergine di Trieste,
Trieste: www.tergestedop.it

Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Figo Moro da Caneva, Pordenone:
www.figomoro.it

Ente Parco Regionale dell'Olivio di Venafro: www.parcodelloivodivenafro.eu

Istituto Tecnico Agrario Statale "Paolino d'Aquileia" di Cividale del Friuli (UD):
www.itascividale.it

Orto Botanico Friulano, Udine:

www.provincia.udine.it/economia/agricoltura/orto/Pages/default.aspx

Parco Naturale Regionale delle Prealpi Giulie: www.parks.it/parco.prealpi.giulie/prodotti.php

Parco Rurale di San Floriano, Polcenigo (PN): www.parcosanfloriano.it

Progetto Noci FVG, Università di Udine: www.progettonocifvg.com

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia: www.regione.fvg.it

Regione Molise, Assessorato al turismo: www.moliseturismo.eu



QUADERNI

NATURA e BIODIVERSITA'
6 / 2014