

Tiere *terra friulana* furlane

**RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO**

Marzo 2013
Anno 5 Numero 1
issn 2036-8283

16





Aveacco, Colloredo di Montalbano; aprile 1959. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

Agricoltura friulana: prepariamo il futuro

Sedici numeri di *Tiere furlane*: un bel traguardo per la nostra cultura e per la nostra agricoltura. La prima sostiene la seconda, ma senza agricoltura non ci sarebbe cultura.

Questo numero vuole fornire un quadro attuale, anche se parziale, dell'agricoltura regionale; crediamo che ciò sia fondamentale: l'uomo della strada trarrà giovamento dal sapere l'origine del cibo quotidiano. Nel breve spazio concessoci dal cerbero curatore della rivista vorremmo, qui, toccare in modo telegrafico alcuni altri punti. Ci rivolgiamo, secondo lo spirito di questo numero, ai non addetti ai lavori.

Vorremmo far capire che la politica agricola della Regione è, sostanzialmente, dettata da Bruxelles. I padri fondatori dell'Unione europea avevano ben capito il ruolo strategico dell'agricoltura, anche perchè, all'epoca, il 50% degli alimenti era importato. Con un problema: i costi di produzione, in Europa, erano più alti che altrove (es. USA). Si sono, quindi, dati grandi incentivi per fare produrre di più, facilitando, nel contempo, l'esodo dalle campagne per tentare di avvicinare il reddito dell'agricoltore a quello percepibile in altri settori. Meccanizzazione, fertilizzanti, fitofarmaci, sementi

selezionate: già nei primi anni Ottanta avevamo dei gravi surplus di produzione non smaltibili con l'esportazione perchè ottenuti a costi più alti che altrove.

Innegabile, tuttavia, che ciò abbia portato nelle campagne un benessere mai raggiunto prima. E si è cominciato a parlare di inquinamento. Senza contare le disparità geografiche: il prezzo del mais era uguale a Cercivento e a Lodi. Mi capite che a Cercivento non può funzionare.

Con la metà degli anni Ottanta la politica agraria comune non sostiene più l'aumento di produzione, ma sostiene l'agricoltura come settore che non può collassare pena gravi squilibri sociali. Non vengono più garantiti i prezzi delle derrate, ma si dà un contributo ad ettaro. Ciò provoca una crisi di identità tra gli agricoltori, spesso pagati per non produrre (*set aside*) o per togliersi dal mercato (premio alla macellazione delle vacche).

Agli inizi degli anni Duemila si cerca di affrontare il problema, sopra accennato, degli squilibri territoriali e i due pilastri della PAC (Politica agricola comunitaria) sono: aiuto al reddito (ma con modalità diverse rispetto al passato) e, tramite il PSR (Piano di Sviluppo rurale) contributi sulla base di progetti di sviluppo locale all'interno di una ben definita

griglia (qualità dei prodotti, diversificazione ambientale, mantenimento delle siepi, parchi, ecc.). Si tratta di un'agricoltura "postmoderna", da terzo millennio. Il *focus* non è più incentrato sulla intensificazione colturale ma, al contrario, sulla "estensivizzazione" col ruolo di manutenzione del territorio.

Le Regioni hanno avuto da Bruxelles una delega ben precisa: individuare tutte quelle misure locali atte a migliorare le strutture produttive delle imprese agricole, considerando le potenzialità ambientali sociali e commerciali. La nostra agricoltura, chiaramente, deve fornire beni alimentari di qualità: la qualità ha un ruolo strategico, non più la quantità. La qualità come principio etico, ma anche come unica strategia che ci consente di competere a livello internazionale: non abbiamo altre strade. I contributi elargiti avranno questo obiettivo, accanto a quello di presidio del territorio e del mantenimento di un tessuto sociale nelle nostre campagne. Uno (non l'unico!) dei nostri obiettivi è quello di offrire un "paniere di prodotti tipici" che portino il marchio del Friuli; il "metro" del PSR negli anni 2014-2020 sarà quello dei "pacchetti di identità" che si concretizzano attraverso il sostegno all'intera

filiera: corsi di formazione, stesura del disciplinare di produzione, certificazione, assistenza tecnica, trasformazione, promozione, ecc. Insomma si formeranno imprenditori. I contributi “a pioggia” del passato hanno impigrìto il settore e non hanno formato imprenditorialità. Guardiamo all'esempio del settore vitivinicolo: questo settore ha saputo sfruttare al meglio gli incentivi pubblici (dall'Unione europea) col risultato, ben visibile, che non si sono formati solo produttori, ma soprattutto imprenditori. Gente che ha quell'autostima che manca in altri settori. Eppure i formaggi hanno le stesse potenzialità del vino: Francia e Svizzera sono lì a dimostrarlo.

Se qualcuno considera gli agricoltori dei “mantenuti” col denaro pubblico è completamente fuori strada, e non solo perché in Italia vi sono città intere che vivono sul terziario parassitario. Gli agricoltori, che in Friuli sono soltanto il 2,5% degli attivi, forniscono dei servizi indispensabili all'intera comunità. Tanto più che i contributi all'agricoltura non saranno più considerati un mezzo per tentare di parificare il reddito agricolo a quello degli altri settori, bensì una incentivazione al miglioramento qualitativo dei cibi e dell'ambiente. Non è una differenza di poco conto.

- Troppa burocrazia! - Mi sento dire. È un male tipicamente italiano. Qualche *pasdaran* dice che i burocrati dovrebbero farsi

un annetto di lavoro in un'azienda agricola prima di accedere agli uffici. Forse imparerebbero che i cicli naturali hanno le loro esigenze ed espletterebbero le pratiche in armonia con gli stessi ma, per fortuna, non siamo nella Cina di Mao. L'Amministrazione regionale ha fatto qualcosa per semplificare il sistema riducendo il numero degli uffici, e ricordiamo che il nostro Assessorato è risultato dalla unificazione di ben quattro assessorati precedentemente esistenti: Agricoltura, Parchi, Foreste, Caccia e Pesca.

Nei confronti della montagna (e dei suoi annosi problemi) si era soliti lanciare “messaggi di speranza”. Non è il nostro caso: abbiamo potuto osservare come la più tradizionale delle attività montane, la monticazione, possa diventare fonte di reddito. Si veda l'esempio di Malga Montasio.

Mettere in rete le malghe (scambio di prodotti, ecc.) può essere un ulteriore passo e l'integrazione con altre attività, per esempio gli sport invernali, si è già dimostrata possibile.

Il messaggio di speranza va ai giovani di tutta la regione: forse proprio in un momento di crisi, l'agricoltura, calibrata sulle risorse del territorio, può offrire qualche opportunità.

Chiodiamo con un ringraziamento ai tanti che hanno lavorato per questa rivista: sappiamo che il loro principale intendimento era quello di fare cultura per favorire l'agricoltura e per dare immagine all'intera Regione.

E ricordiamo ancora una volta che l'agricoltura del nostro futuro sarà friulana, o non sarà.

L'assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali
Claudio Violino



Cereali, pioppi, frutteti, vigneti e acquacoltura nella Bassa friulana.

Tiere *terrafriulana* furlane

Tiere furlane

RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009
Regione Autonoma Friuli - Venezia Giulia
Direzione centrale Risorse rurali,
agroalimentari e forestali

Marzo 2013 - anno 5 - numero 1
tiere.furlane@regione.fvg.it

Direttore responsabile:
Christian Romanini
christian.romanini@regione.fvg.it

Comitato di redazione:
Gabriella Bucco, Christian Romanini, Angelo
Vianello,
Pietro Zandigiaco

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:

- Gabriella Bucco
(gabucco@fastwebnet.it)
- Andrea Cadamuro
(andrea.cadamuro@regione.fvg.it)
- Michela Cafazzo
(michelacafazzo@gmail.com)
- Costantino Cattivello
(costantino.cattivello@ersa.fvg.it)
- Giovanni Battista Cipolotti
- Cinzia Collini
(cinzia.collini@regione.fvg.it)
- Renato Cosma
(r.cosma@tiscali.it)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Dario Di Gallo
(dario.digallo@regione.fvg.it)
- Renato Duca
(renatoduca@libero.it)
- Stefano Fabian
(stefano.fabian@regione.fvg.it)
- Pierluigi Grandinetti
(grandine1000@tin.it)
- Roberto Grandinetti
- Sandro Sillani
(sandro.sillani@uniud.it)
- Sonia Venerus
(ersavenerus@regione.fvg.it)
- Claudio Violino
(claudio.violino@regione.fvg.it)
- Stefano Zanini
(stefano.zanini@regione.fvg.it)

Referenze fotografiche

Quando non diversamente indicato le fotografie
sono dell'autore dell'articolo.

Enos Costantini pagg. 6, 8, 11, 13, 15, 16, 21, 22,
26-27, 28, 34, 38, 53, 54, 66, 67, 68, 70, 76, 79,
82, 85, 86, 87, 96.

Lorenzo Degano pag. 19.

Ricerche iconografiche:

Enos Costantini; Biblioteca ERSA "L. Chiozza",
Pozzuolo; Biblioteca Società filologica friulana.

Si ringrazia per la collaborazione:

Il Presidente della Fondazione CRUP Lionello
D'Agostini; Archivio storico *Cjase Cocel* di
Fagagna.

Stampa:

La Tipografica srl. Basaldella di Campofornido



Chi riproduce, anche parzialmente, i testi
contenuti in questo fascicolo è tenuto a citare
la fonte.

INDICE





53

Ruralità e marketing territoriale
Il caso Rivignano, nel cuore dello Stella

Michela CAFAZZO, Pierluigi GRANDINETTI,
Roberto GRANDINETTI



64

Fevelìn di vin
Il settore vitivinicolo è la punta di diamante della nostra agricoltura: nobiltà della storia, attualità dell'economia

Enos COSTANTINI



72

Agricoltura, Qualità e Ambiente
I marchi della Regione Friuli-Venezia Giulia per il settore agroalimentare



76

Mangiare e bere friulano: l'unico futuro possibile

Cinzia COLLINI



80

Anìn a Sagre
Da sempre momento di convivialità e di svago le sagre sono un veicolo della tradizione gastronomica

Enos COSTANTINI



88

Una regione dai tanti paesaggi...

Stefano FABIAN



99

Caccia e biodiversità in Friuli
Una nuova filosofia e un articolato sistema di protezione della fauna

Andrea CADAMURO



108

Un omaggio al territorio friulano
Il volume sul castello di Valvasone realizzato dalla Fondazione CRUP

Gabriella BUCCO



Sandro SILLANI, Giovanni Battista CIPOLOTTI

L'agricoltura friulana nel cambiamento del suo ambiente economico

Fra terziarizzazione delle campagne e rivoluzione commerciale

In Friuli-Venezia Giulia, l'ultimo censimento dell'agricoltura ha rilevato 22.085 aziende agricole. Per lo stesso anno, il 2010, l'annuario "Regione in cifre" conta 18.040 imprese agricole iscritte alle Camere di commercio artigianato e agricoltura e 13 mila occupati (Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia, 2011a e 2011b). Le differenze tra queste cifre sono rilevanti e indicano che nel settore primario le attività economiche che non sono registrabili negli albi delle imprese sono numerose e che sono ancora più numerose

quelle che danno luogo a forme di occupazione tali per cui le persone coinvolte, ai censimenti della popolazione, dichiarano di essere addetti di altri settori. Questi fenomeni non sono certo esclusivi dell'agricoltura, ma in questo settore assumono una propria specificità. In particolare, l'agricoltura è un settore articolato che comprende non solo mestieri, tecnologie e mercati molto diversi tra loro, ma anche soggetti, persone e "aziende", che perseguono finalità di natura economica e non economica differenti.

Strumentista, ma non direttore d'orchestra

Procediamo con ordine. Prima discuteremo dell'ambiente economico in cui si svolge l'agricoltura regionale e dei suoi cambiamenti. Successivamente, vedremo le dimensioni e le dinamiche del settore negli ultimi anni e faremo alcune considerazioni su come l'agricoltura ha reagito alle mutazioni del suo ambiente. Questo modo di procedere sottende l'idea che l'agricoltura non sia in grado di determinare le condizioni generali in cui opera,



In Friuli le attività industriali e terziarie non sono concentrate nelle città, ma disperse su vasti territori e frammiste a quelle agricole.

ma solo di reagire a situazioni determinate da altri. L'idea, che per certi aspetti ha una valenza ideologica, non è certo nuova, si ispira al pensiero di numerose scuole di economia, e ha trovato riscontro in ricerche compiute in varie parti del mondo (D'antonio *et al.* 2002; Gottardo 2006).

I fenomeni generali che hanno influenzato l'agricoltura regionale sono numerosi. In questa sede ne richiameremo solo alcuni: la "terziarizzazione" delle campagne e la "rivoluzione" commerciale.

L'ambiente dell'agricoltura friulana

Fino a poco tempo fa affermare che l'agricoltura si svolge in

campagna equivaleva a dire una ovvietà. Oggi molto meno. Negli anni Novanta l'Unione europea ha avviato una discussione sullo sviluppo rurale che nel periodo successivo è stata tradotta in riforme della Politica Agricola Comune (PAC). Parte della discussione riguardava il significato di "rurale" e quali territori dell'Unione fossero classificabili come rurali. Ha prevalso l'idea che siano rurali i territori a bassa densità demografica, indipendentemente dalle attività economiche che vi sono svolte. Secondo questo approccio in Europa esistono sia territori rurali con una forte attività agricola, sia territori rurali dove non esiste agricoltura. In altre parole,

rurale non è sinonimo di agricolo e sviluppo rurale non significa sviluppo dell'agricoltura. Comunque, "rurale" è contrapposto a "urbano", ma se l'agricoltura non è più utilizzabile per distinguere i due contesti, e si vuole porre l'enfasi sull'aspetto paesaggistico che la distingue dalla città, a quali concetti si può ricorrere? Con questo intento è stata "riscoperta" la campagna come idea non più ovvia e banale.

La maggior parte del territorio del Friuli è stato classificato come rurale al fine della applicabilità delle politiche europee. In Italia e in Friuli le politiche di sviluppo rurale finanziate dall'Unione europea si rivolgono prevalentemente

mente, se non esclusivamente, al comparto agricolo e alle attività che ruotano intorno ad esso.

Questo approccio può apparire contraddittorio rispetto alla definizione di rurale menzionata.

Al riguardo, si deve ricordare che le campagne italiane hanno spesso una densità demografica molto superiore rispetto a quella di altre aree europee e che le attività industriali e terziarie non sono concentrate nelle città, ma disperse su vasti territori e frammentate a quelle agricole. In questo contesto, se le politiche di sviluppo rurale avessero posto l'enfasi solo sul territorio e non anche sul settore primario sarebbe venuto meno l'obiettivo di tali interventi, tesi alla riforma della politica agraria precedente e non alla sua eliminazione.

Al censimento dell'agricoltura del 1991 solo il 5,5% degli occupati della Regione FVG erano agricoli. Gli occupati in agricoltura raggiungevano il 10% soltanto se si escludevano i comuni con oltre diecimila abitanti. A livello regionale la percentuale di occupati in agricoltura è scesa al 4,5% nel 1999 e, nel 2010, ultimo censimento della popolazione, gli occupati in agricoltura erano il 2,6% del totale. In definitiva, nonostante il peso dell'agricoltura della regione fosse quello tipico delle economie avanzate, già venti anni fa le forze che spingono gli agricoltori, e/o i loro eredi, ad uscire dal settore hanno continuato ad agire e fatto diminuire gli addetti agricoli fino ai livelli attuali. Si può aggiungere che

queste tendenze non sono state meno forti nel primo decennio del duemila, quello della riforma della politica agricola comune (PAC) e dell'avvio delle politiche di sviluppo rurale, rispetto al decennio precedente. In altre parole, la riforma della PAC e gli interventi di sviluppo rurale non hanno rallentato la diminuzione di addetti dell'agricoltura né in termini assoluti né in percentuale.

Dopo aver raggiunto un certo livello di benessere gli incrementi della domanda, sia dei consumatori che delle imprese, comprese quelle agricole, riguardano prevalentemente i servizi, ossia il settore che tutti considerano tipicamente urbano. Lo standard desiderato per i servizi è determinato in funzione degli standard urbani. La conseguenza è che i "rurali" aspirano ad avere sul loro territorio gli stessi servizi che ci sono in città (a trasformare in città il loro territorio? A portare la città in campagna?). Se i "rurali" vicini alla città compensavano i minori benefici dovuti alla distanza dalla città con i maggiori benefici derivanti dalla vicinanza alla "natura" (i minori servizi urbani sono compensati dal maggiore spazio a disposizione, dai servizi del paesaggio; i maggiori costi di trasporto sono compensati dai minori costi dei fabbricati; ecc.), i "rurali" lontani dalla città non compensano e sono stimolati ad andarsene. Nella nostra regione l'esodo dalle campagne verso le città è stato molto intenso per una lunga parte del Novecento, ma negli ultimi decenni, prima in pianura e poi,

almeno nella maggior parte dei casi, anche in montagna, si è esaurito. Si può concludere che la diffusione dei mezzi di trasporto individuali e il godimento dei servizi che hanno coinvolto il Friuli nella seconda metà del Novecento hanno accorciato le distanze tra campagna e città, arrestato la migrazione dalle aree agricole a quelle urbane e, in alcuni casi e periodi, perfino capovolto i saldi migratori. L'agricoltura però ha continuato a perdere addetti: ne deriva che le cause di questo vanno cercate nelle peculiarità del settore e non in un generico confronto tra territori. Per chiarire questo aspetto può essere utile un ragionamento astratto: un territorio che vuole più servizi dovrà destinare maggiori risorse alla produzione, e/o acquisizione, di tali servizi. Se le risorse a disposizione sono limitate, non in aumento, dovrà sottrarre quelle da destinare ai servizi ad altre attività e l'attività penalizzata sarà quella con la redditività della risorsa più bassa. In base a questo ragionamento il perdurare della diminuzione degli addetti agricoli è imputabile al perdurare di una minore redditività del lavoro impiegato in questo settore rispetto agli altri. Si può aggiungere che la diffusione nelle campagne delle attività terziarie rende ancora più stringente il confronto tra impieghi alternativi del lavoro e, invece di contrastare, può accentuare il trasferimento di risorse umane da un settore all'altro. Questo, in un contesto come quello teorizzato, non è un male ma, anzi, fa au-

mentare il benessere complessivo della popolazione delle aree rurali (se il figlio di un contadino decide di fare il bancario invece del mestiere di suo padre ...).

L'incremento del benessere dei consumatori ed il conseguente aumento della domanda di servizi ha inciso anche sui rapporti tra imprese. In particolare, tra imprese di settori diversi e sul posizionamento dei settori nella catena del valore. Distinguendo la domanda di servizi in domanda di servizi al consumo (normalmente forniti dai produttori) e di servizi agli acquisti (normalmente forniti dai rivenditori) è stato evidenziato il peso assunto da questi ultimi nella "produzione" del valore per i consumatori e il ruolo sempre più importante del controllo dei rapporti con il consumatore finale al momento dell'acquisto, ossia nei punti vendita (Fornari 2009).

Quando i punti vendita sono dispersi in una miriade di micro imprese sono "controllabili" dall'industria (dai produttori) che determina le proprie strategie di marketing e, quindi, di prodotto, dando per scontata la collaborazione dei rivenditori. In questi contesti l'agricoltura focalizza le proprie strategie sui rapporti con l'industria di trasformazione se produce materie prime (per esempio cereali), e sui consumatori se produce beni di consumo finali (per esempio vino in bottiglia). Quando i punti vendita sono di grandi dimensioni e/o concentrati in poche imprese, queste fanno pesare le proprie strategie di marketing che mirano a vendere

un assortimento e non i prodotti di un singolo fornitore. In queste situazioni la collaborazione dei rivenditori è tutt'altro che scontata e l'industria considera i rivenditori, per esempio i grandi dettaglianti, come un mercato da conquistare alla pari di quello dei consumatori o, in molti casi, perfino prioritario. Il cambiamento rispetto alla situazione precedente è molto più radicale di quanto possa apparire a prima vista e non riguarda solo i rapporti tra produttori e rivenditori. Al riguardo un indicatore interessante è dato dalla evoluzione dei problemi riguardanti la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti alimentari. In tema di sicurezza alimentare il principale problema dei rivenditori riguarda l'assunzione del rischio connesso al pagamento dei danni. In anni relativamente recenti il legislatore ha introdotto la tracciabilità che consente ai rivenditori di trasferire il rischio del pagamento dei danni sui produttori. Con questo sistema i grandi dettaglianti possono presentarsi come i paladini dei consumatori nei confronti di eventuali errori e/o frodi dei produttori. Il ruolo di paladini dei consumatori è ancora più forte nel caso dei sistemi di certificazione e controllo della qualità dei prodotti che non riguardano la sicurezza alimentare e con le marche commerciali. In definitiva, con l'aumentare della dimensione dei punti vendita e/o delle imprese che li gestiscono, è sorta una contesa tra produttori e rivenditori sui modi di concepire

la qualità dei prodotti e sul chi la garantisce. La qualità di un alimento è data dal luogo di produzione e attestata dalla certificazione di origine? O è data dal produttore e attestata dalla marca? O dai servizi agli acquisti forniti dai rivenditori, inclusi i controlli di qualità e l'attribuzione della marca commerciale, e attestata dall'insegna del rivenditore?

Nei contesti commerciali dominati da punti vendita di grandi dimensioni e/o concentrati in poche imprese, l'agricoltura che produce materie prime non è direttamente coinvolta, ma risente dei rapporti tra industria e rivenditori. In particolare, è chiamata/obbligata a partecipare ai sistemi di qualità dell'industria, che spesso sono indotti dalle relazioni che questa intrattiene con i rivenditori finali. Inoltre, l'agricoltura si trova ad essere più lontana dallo stadio della filiera che genera valore per i consumatori o, meglio, la quota del valore della distribuzione è maggiore e quella dell'industria minore; l'industria è meno ricca e può essere più aggressiva verso lo stadio della filiera più debole, quello agricolo.

In Friuli è molto rilevante la parte di agricoltura che produce beni alimentari per il consumo finale, direttamente o tramite proprie organizzazioni come per esempio le cooperative e i consorzi. Questi agricoltori sono in rapporto diretto con la grande distribuzione e devono affrontare gli stessi problemi su menzionati per l'industria. Devono decidere le strategie e gli sforzi da mettere in atto per

il controllo dei rapporti con il consumatore nel momento/luogo dell'acquisto: lasciarli interamente al dettagliante e produrre per la marca commerciale? O, all'estremo opposto, gestire direttamente i rapporti con il consumatore aprendo dei propri punti vendita in concorrenza diretta con quelli dei dettaglianti?. Nel primo caso assumono rilevanza strategica la dimensione, le economie di scala e la capacità di adeguare la qualità del prodotto alle specifiche dei clienti/dettaglianti. Nel secondo caso (per esempio spacci e agriturismi) sono strategiche le capacità di instaurare relazioni con i consumatori, gli assortimenti, la qualità dei prodotti, la capacità di produrre e gestire i servizi agli acquisti in concor-

renza diretta con le imprese specializzate dei rivenditori (per esempio ipermercati, ristoranti). Nei casi intermedi, che sono i più frequenti e riguardano un gran numero di agricoltori, è strategica la capacità di contendere all'industria e ai dettaglianti la fedeltà dei consumatori e il modo in cui questi concepiscono la qualità dei prodotti. Per questo aspetto, l'agricoltura, in particolare quella dei paesi mediterranei, ha puntato principalmente sul legame tra qualità e territorio, ossia sulle certificazioni delle origini geografiche dei prodotti. Questa strategia ha dimostrato la sua efficacia sia nella competizione con le marche industriali sia verso le insegne commerciali. Al riguardo basta ricordare come il comparto



La nostra agricoltura ha puntato sul legame tra qualità e territorio, ossia sulle certificazioni delle origini geografiche dei prodotti.

agricolo che ha puntato maggiormente sul legame tra qualità e origine geografica del prodotto, ottenendo i maggiori successi nel radicare questo concetto nella mente dei consumatori, sia quello del vino. Questo è anche il comparto merceologico dove le marche industriali e le insegne commerciali sono meno forti.



Il comparto agricolo che ha puntato maggiormente sul legame tra qualità e origine geografica del prodotto, e ottenuto i maggiori successi nel radicare questo concetto nella mente dei consumatori, è quello del vino; questo è, tra l'altro, un comparto merceologico nel quale le marche industriali e le insegne commerciali sono meno forti.

Dimensioni e dinamiche dell'agricoltura

Nella tabella 1 sono riportati il numero di aziende agricole e le superfici agricole utilizzate (SAU) del Friuli e dell'Italia negli ultimi due censimenti. Si evidenzia che in entrambi gli aggregati territoriali, nel primo decennio del secolo, si è verificato un calo consistente del numero di aziende agricole ed una diminuzione più contenuta delle superfici coltivate. La dimensione media delle aziende è aumentata in modo rilevante in termini percentuali, ma modesto in termini assoluti. In particolare la superficie media delle aziende agricole friulane era di 7,14 ettari nel 2000 e di 9,85 ettari nel 2010. L'agricoltura regionale è andata nella stessa direzione di quella nazionale con una velocità, se così si può dire, un po' più sostenuta. Le aziende rimaste nel settore hanno recuperato una parte delle superfici delle aziende che hanno cessato la loro attività, ma non tutte. Diciottomila ettari di terre coltivate sono stati destinati ad altri usi o abbandonati in soli 10 anni nel solo Friuli-Venezia Giulia. Scomponendo i dati regionali della tabella 1 per zona altimetrica, emerge che in montagna le aziende sono diminuite del 42% e la SAU del 46%, mentre in pianura e collina (considerate nel loro insieme) le aziende sono diminuite del 33% e la SAU del 6,4%. Si può affermare che il decennio trascorso sia stato caratterizzato da una intensa mobilità fondiaria, da un aumento delle dimensioni delle strutture produttive agricole



Negli anni che vanno dal 2000 al 2010 in montagna le aziende sono diminuite del 42% e la Superficie agraria utilizzabile è diminuita del 46%.
Fotografia di Tarcisio Baldassi.

e da una forte competizione degli altri settori sulle risorse primarie in pianura e collina, mentre in montagna è prevalsa la fuoruscita dal settore delle aziende accompagnata dall'abbandono delle superfici coltivate.

La tabella 2 riporta le superfici agricole coltivate distinte per tipo di coltivazione e le "altre superfici". Queste ultime sono costituite dai centri aziendali e altre superfici (scoline, viabilità interna,

ecc.) non coltivate, ma importanti per la gestione dell'attività agricola. Però, considerata la loro entità, 4,6 ettari in media per ogni azienda censita nel 2000, emerge che si tratta prevalentemente di superfici che le aziende non coltivano più perché la loro gestione a fini produttivi non è ritenuta conveniente. Il censimento del 2010 ha rilevato 95.930 ettari di altre superfici in meno rispetto al 2000. Dividendo questo dato per il nu-

mero di aziende che nel decennio hanno abbandonato l'attività, si stima che queste disponevano in media di 8,7 ettari di superfici incolte. Nel 2010 sono censiti 58.687 ettari di altre superfici che equivalgono ad una media di 2,6 ettari per azienda. Decisamente troppi per essere "altre superfici" necessarie per la gestione delle attività agricole. In altre parole, molte aziende agricole censite nel 2010 dispongono di una grande quantità di terre incolte, ossia si trovano nella stessa condizione di quelle che 10 anni prima erano in procinto di chiudere.

Considerando gli orientamenti produttivi dell'agricoltura regionale la tabella 2 evidenzia una diminuzione rilevante delle superfici destinate a seminativi e a prati permanenti e pascoli ed un incremento delle superfici destinate a vigneto e ad altre legnose agrarie ossia alla frutticoltura. Questi dati dicono che le attività agricole in maggiore difficoltà sono state quelle con la produttività della terra più bassa e la zootecnia di montagna, ove si concentrano i prati permanenti e i pascoli della regione. Per contro, le attività con una maggiore produttività della terra e un maggiore valore aggiunto hanno avuto un tasso di espansione positivo (1 - 2 % all'anno) e, considerato che si tratta di attività che richiedono grossi investimenti, non trascurabile. In definitiva, la tabella 2 mostra che i dati negativi dell'agricoltura considerata nel suo complesso non sono generalizzabili a tutte le attività del

settore e dipendono dal fatto che i comparti agricoli più promettenti all'inizio del decennio considerato rappresentavano solo il 9,5% della SAU totale. Nel 2010 questi settori pesano un po' di più, 11,7% della SAU totale, e indicano una maggiore robustezza dell'agricoltura regionale rispetto al passato.



Tabella 1: Aziende e superficie agricola utilizzata (SAU).

				variazione	
		2000	2010	n.	%
Aziende	FVG	33.322	22.327	-10.995	-33,0
	Italia	2.405.453	1.630.420	-775.033	-32,2
SAU (ettari)	FVG	237.970	219.910	-18.060	-7,6
	Italia	13.183.407	12.885.186	-298.221	-2,3
SAU/Azienda (ettari)	FVG	7,14	9,85	2,71	37,9
	Italia	5,48	7,90	2,42	44,2

Fonte: Nostre elaborazioni su dati Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, 2011a.

Tabella 2: Gli orientamenti produttivi (ettari).

			variazione	
	2000	2010	n.	%
Seminativi	173.991	163.197	-10.794	-6,2
Vite	17.805	19.669	1.864	10,5
Altre legnose agrarie	4.947	6.060	1.113	22,5
Orti familiari	765	484	-281	-36,7
Prati permanenti e pascoli	40.462	30.500	-9.962	-24,6
SAU Totale	237.970	219.910	-18.060	-7,6
Altre superfici	154.617	58.687	-95.930	-62,0
SAT totale	392.587	278.597	-113.990	-29,0

Fonte: Nostre elaborazioni su dati Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, 2011a.

Nella tabella 3 le aziende agricole della regione e le rispettive superfici coltivate sono suddivise in funzione della dimensione aziendale in ettari. Nel 2010, 13.631 aziende agricole del Friuli, pari al 62% del totale, coltivano meno di 5 ettari di SAU. A partire dai dati della tabella si calcola che il 93% delle aziende che nel decennio 1990/2000 hanno cessato l'attività e l'88% di quelle uscite dal settore nel decennio successivo appartenevano a questa classe di superficie. Le dinamiche negative del settore quindi derivano prevalentemente da questa categoria di aziende. L'unica classe dimensionale che vede aumentare la propria consistenza in modo significativo è quella che coltiva tra i 20 e i 100 ettari di SAU. Facendo l'ipotesi semplificatrice che le nuove aziende rientranti in questa categoria provengano tutte dalla classe di superficie inferiore, si può stimare che negli anni Novanta 534 aziende della classe 5-20

ettari (pari al 5,8%) siano cresciute e passate alla classe superiore e 1164 (pari al 12,6%) siano uscite dal settore. Rifacendo gli stessi calcoli per l'ultimo decennio, si stima che solo l'1,6% delle aziende tra i 5 e i 20 ettari sia passato alla classe superiore contro il 17,9% che avrebbe chiuso l'attività. Per quanto riguarda le aziende più grandi, quelle con oltre 100 ettari di SAU, la tabella 3 evidenzia una tendenza contraria alle attese o, almeno, contraria alle attese di chi pensa che le dimensioni aziendali e le economie di scala conseguenti siano l'unico rimedio ai problemi dell'agricoltura regionale. Il numero di aziende di questa classe dimensionale è rimasto invariato nell'ultimo decennio del secolo scorso ed aumentato di sole 7 unità nel primo decennio del secolo corrente. Se poi si osservano i dati relativi alla superficie agricola utilizzata (SAU) di queste aziende si evidenzia una situazione di crisi: meno 5,6% nel periodo

1990/2000 e addirittura meno 9% nell'ultimo decennio.

In definitiva, la tabella 3 mostra, come ci si attendeva, la crisi e la fuoriuscita dal settore delle aziende più piccole. Fenomeno che molti definiscono fisiologico e che, se non produce disoccupazione e perdita di risorse naturali, può essere considerato non negativo, nel senso che libera risorse agricole a favore delle unità produttive più efficienti ed in grado di generare maggiore valore aggiunto. Le uniche unità produttive che hanno saputo avvantaggiarsi, però, sono quelle di dimensione intermedia mentre quelle più grandi hanno letteralmente perso terreno. Questi pochi dati non sono sufficienti per trarre delle conclusioni, ma testimoniano a favore della tesi che, in questi ultimi decenni, le difficoltà e le riforme del sistema agricolo abbiano spinto l'agricoltura regionale non a diventare più "capitalistica", ma semmai a essere più "contadina".

Tabella 3: Aziende e superficie agricola utilizzata per dimensione delle aziende.

	Dimensione delle aziende (ettari di SAU)	Variazioni						
					2000/1990		2010/2000	
		1990	2000	2010	n.	%	n.	%
Aziende	meno di 5	39.285	23.512	13.631	-15.773	-40,2	-9.881	-42,0
	5 - 20	9.210	7.512	6.049	-1.698	-18,4	-1.463	-19,5
	20 - 100	1.550	2.084	2.204	534	34,5	120	5,8
	più di 100	194	194	201	0	0,0	7	3,6
	Totale	50.239	33.302	22.085	-16.937	-33,7	-11.217	-33,7
SAU (ha)	meno di 5	67.242	42.688	28.652	-24.554	-36,5	-14.036	-32,9
	5 - 20	86.022	72.442	58.390	-13.580	-15,8	-14.052	-19,4
	20 - 100	56.072	77.972	84.958	21.900	39,1	6.986	9,0
	più di 100	47.519	44.869	40.808	-2.651	-5,6	-4.061	-9,0
	Totale	256.855	237.970	212.808	-18.885	-7,4	-25.162	-10,6

Fonte: Nostre elaborazioni su dati Regione Autonoma Friul-Venezia Giulia, 2011a.



In questi ultimi decenni le difficoltà e le riforme del sistema agricolo hanno spinto l'agricoltura regionale non a diventare più "capitalistica", ma semmai a essere più "contadina".

La tabella 4 divide le aziende e le rispettive superfici agricole in funzione delle forme di conduzione e consente una parziale verifica della tesi esposta. Nel 2010 la maggior parte delle aziende della regione sono a conduzione diretta del coltivatore (aziende contadine) e una piccola minoranza, 1978 unità, pari al 9%, sono a conduzione con salariati ossia, con una qualche approssimazione, aziende capitalistiche. La tabella evidenzia che tra il 2000 e il 2010 le aziende a conduzione con salariati hanno perso in termini percentuali più unità produttive, più superficie agricola, sia utilizzata che totale, di quelle a conduzione diretta del coltivatore. Per contro, la dimensione media di queste imprese è passata da 10,1 a 19,3 ettari di SAU per azienda, con un tasso di crescita triplo rispetto a quello delle aziende a conduzione diretta del coltivatore. In definitiva le aziende "capitalistiche", grandi o medie che siano, hanno vissuto dei fenomeni di crisi e di ristrutturazione molto più intensi di quelli delle aziende "contadine" di dimensioni medie.

Tabella 4: Le forme di conduzione.

	2000	2010	Var %
Conduzione diretta del coltivatore			
Aziende	28.413	19.990	-29,6
Superficie agricola utilizzata (SAU, ettari)	188.659	170.141	-9,8
Superficie agricola totale (SAT, ettari)	225.499	197.332	-12,5
SAU/Azienda	6,6	8,5	28,2
Conduzione con salariati			
Aziende	4.880	1.978	-59,5
Superficie agricola utilizzata (SAU, ettari)	49.255	38.116	-22,6
Superficie agricola totale (SAT, ettari)	167.025	64.276	-61,5
SAU/Azienda	10,1	19,3	90,9

Fonte: Nostre elaborazioni su dati Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, 2011a.

Tabella 5: I conduttori.

	2000		2010	
	n.	%	n.	%
Giornate lavoro per anno				
Meno di 100	22.586	67,8	15.034	68,1
100 - 200	4.168	12,5	2.476	11,2
Più di 200	6.548	19,7	4.575	20,7
Totale	33.302	100,0	22.085	100,0
Classi di età				
Meno di 30	598	1,8	400	1,8
30 - 49	7.213	21,7	4.493	20,3
50 - 64	12.807	38,5	7.466	33,8
Più di 64	12.684	38,1	9.726	44,0
Totale	33.302	100,0	22.085	100,0
Titolo di studio				
Laureati	573	1,7	826	3,7
Diplomati	4.581	13,8	5.764	26,1
Altri	28.148	84,5	15.490	70,1
Totale	33.302	100,0	22.080	100,0
Hanno partecipato a corsi di formazione	4.281	12,9	1.525	6,9

Fonte: Nostre elaborazioni su dati Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, 2011a.



I conduttori di aziende agricole con meno di 50 anni sono poco più del 22%; il problema del ricambio generazionale ha dimensioni rilevanti e la capacità del settore di attrarre dei giovani è scarsa.

Complessivamente, nell'arco del decennio, le imprese capitalistiche hanno visto diminuire la loro importanza relativa, mentre è aumentato il peso percentuale delle aziende contadine sia in termini numerici, dal 85,3% del totale nel 2000 al 91,0% del totale nel 2010, sia in termini di SAU, dal 79,3% del totale nel 2000 al 81,7% del totale nel 2010, sia in termini di SAT, dal 57,4% del totale nel 2000 al 75,4% del totale nel 2010. Può essere interessante osservare che, secondo le teorie che classificano l'agricoltura "contadina" come precapitalistica e che vedono nel capitalismo la via per lo sviluppo del settore, l'agricoltura della regione avrebbe fatto un passo indietro e, ironia della sorte, lo avrebbe fatto in un periodo di ideologie e politiche dominate

dal liberismo.

La tabella 5 riporta alcune caratteristiche dei conduttori delle aziende agricole della regione. Le giornate di lavoro dei conduttori presso la propria azienda in un anno è un indicatore del tempo che il titolare dedica all'attività agricola. I soggetti che dedicano meno di 200 giornate all'anno alla loro azienda agricola svolgono altre attività (agricoltori a tempo parziale) o sono sottooccupati o sono pensionati. Nel 2010 poco più del 20% dei conduttori lavorava nella propria azienda agricola più di 200 giornate/anno e questi possono essere definiti agricoltori a tempo pieno. La grande maggioranza dei conduttori (68,1%) dedicava alla propria azienda meno di 100 giornate in un anno ed un'ulteriore 11% meno di 200 ore.

Questi dati sono rimasti pressoché invariati nell'arco degli ultimi dieci anni e stanno ad indicare la grande diffusione e la persistenza dell'agricoltura a tempo parziale. Si può inoltre affermare che le riforme della politica agraria messe in atto dall'Unione europea e dalla Regione non hanno inciso sul fenomeno.

La classe di età dei conduttori è un indicatore della capacità del settore di attrarre giovani da un lato e, dall'altro, della dimensione che assume il problema del ricambio generazionale. La tabella 5 evidenzia che il 44% dei conduttori sono ultra sessantenni e che per queste aziende si porrà il problema del ricambio generazionale in tempi relativamente brevi. Per contro, i conduttori con meno di 50 anni sono poco più del 22%, ossia circa la metà di quelli più anziani. In definitiva il problema del ricambio generazionale ha dimensioni rilevanti e la capacità del settore di attrarre dei giovani è scarsa. Anche queste considerazioni evidenziano che, molto probabilmente, nel prossimo futuro molte aziende agricole chiuderanno come è accaduto in passato. I dati sui titoli di studio dei conduttori delle aziende agricole della regione evidenziano che nel periodo 2000/2010 è aumentata in modo rilevante la quota dei laureati e dei diplomati ma anche che il 70% possiede dei livelli di istruzione inferiori. Inoltre, nel 2010, la percentuale di conduttori che nell'arco della loro vita hanno seguito dei corsi di formazione è dimezzata rispetto

al decennio precedente. Questi dati testimoniano la persistenza di una grossa difficoltà dell'agricoltura regionale a partecipare in modo attivo e diretto a quella che è stata chiamata "economia della conoscenza". In altre parole, la maggior parte delle aziende agricole hanno serie difficoltà ad avvalersi direttamente dei vantaggi conseguibili con la ricerca e, per tali aspetti, hanno bisogno di "mediatori". In questo contesto le organizzazioni di categoria, l'assi-

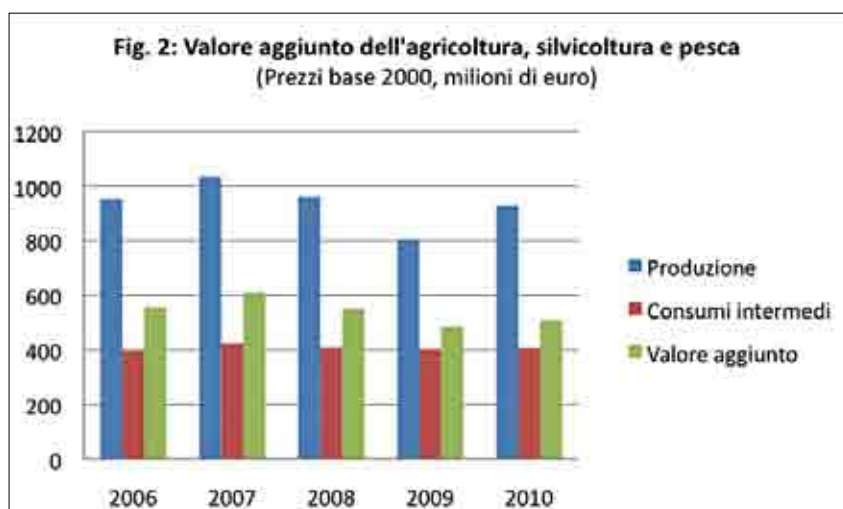
stenza tecnica, i consulenti e altri soggetti giocano un ruolo essenziale, e la diminuzione della partecipazione a corsi di formazione registrata dal censimento non è di buon augurio.

I cambiamenti strutturali registrati dal censimento dell'agricoltura e gli investimenti in tecnologie attuati dagli agricoltori della regione hanno fatto aumentare la produttività del lavoro in modo apprezzabile in un periodo dove questo non è accaduto nè a livello

nazionale nè per gli altri settori dell'economia. La figura 1 visualizza questi fenomeni e mette in evidenza che da un lato l'agricoltura regionale ha superato la media italiana e raggiunto quella dei paesi dell'Europa occidentale, dall'altro, analogamente alle altre agricolture europee, che la distanza con gli altri settori dell'economia è ancora molto grande, e tale da costituire un forte stimolo per una ulteriore uscita di risorse umane dal settore. In questa direzione vanno anche le informazioni sulle dinamiche del valore aggiunto riportate nella figura 2. Questa evidenza che nel periodo considerato il valore aggiunto dell'agricoltura regionale in termini reali non è cresciuto e, quindi, che la diminuzione degli addetti, e gli incrementi di produttività del lavoro dei rimanenti, è servita sostanzialmente a supplire alla diminuzione/stagnazione dei prezzi agricoli e non si è trasformata in incremento dei redditi agricoli.



Fonte: Nostre elaborazioni su dati Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, 2011b.



Fonte: Nostre elaborazioni su dati Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, 2011b.

Considerazioni finali

Negli ultimi tempi l'agricoltura regionale ha affrontato diverse sfide. In questa nota si è fatto cenno a due soli fronti. Il primo è quello che ha impegnato duramente gli agricoltori in una competizione con gli altri settori dell'economia, tanto per le risorse naturali che per quelle umane. Il secondo fronte è quello dei mercati dei prodotti che ha visto la nostra agricoltura affrontare una mutazione radicale degli stessi. Le statistiche disponibili mettono in evidenza alcuni dei



La diminuzione del numero degli addetti in agricoltura è stata cospicua. Si è realizzata prevalentemente chiudendo le aziende più piccole con addetti anziani e, quindi, senza creare disoccupazione e tensioni sociali.
Fotografia di Tarcisio Baldassi.

mutamenti strutturali che l'agricoltura regionale ha messo in atto per affrontare le sfide citate. Due sono quelli più rilevanti. Il primo riguarda l'aumento della produttività del lavoro, realizzata aumentando le dimensioni aziendali, espandendo gli ordinamenti produttivi a maggiore valore aggiunto e innovando le tecnologie produttive. Il secondo consiste nella diminuzione cospicua del numero di addetti. Questa è stata realizzata prevalentemente chiudendo le aziende più piccole con addetti anziani e, quindi, senza creare disoccupazione e tensioni sociali.

In questo contesto sono emerse o, meglio, si è riconfermata l'esistenza di due tipologie di imprese agricole. Alla prima appartengono le aziende con elevata propensione ad investire, che intendono crescere, espandere le superfici e/o i fatturati. In questa categoria si collocano sia imprese che producono "materie prime" per l'industria, sia imprese che producono "prodotti finiti" riconoscibili dai consumatori. Questo è un gruppo di imprese non omogeneo che richiede strategie di sviluppo e strategie commerciali molto diverse. Basti pensare alle differenze

esistenti tra chi ha intrapreso la strada della produzione di energia e chi ha puntato sulla produzione di vini di alta gamma per i mercati internazionali o, ancora, chi ha puntato sul turismo rurale. L'elenco può essere molto lungo e molto variegato.

La seconda tipologia di aziende agricole presenti in regione è costituita da quelle con una bassa propensione ad investire, o perché condotte da anziani e senza giovani interessati ad investire la propria vita nell'azienda familiare, o perché condotte da agricoltori che hanno già investito la loro vita professionale in altri settori, ma continuano a svolgere attività agricole con fini reddituali, patrimoniali o anche solo per passione. Dai dati commentati in questa nota emerge che in Friuli-Venezia Giulia questa categoria di agricoltori è la più numerosa in termini di aziende e di persone coinvolte, e gestisce una quota di risorse naturali minoritaria, ma non trascurabile, per il futuro del settore primario.

Bibliografia

Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia (2011a), 6° Censimento Generale dell'Agricoltura in Friuli-Venezia Giulia – dati provvisori, www.regione.fvg.it/statistica.

Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia (2011b), *Regione in cifre*, www.regione.fvg.it/statistica.

Gottardo C. (a cura di) (2006), *Imprese, distretti e villaggi: dalla globalizzazione al mondo rurale*, Bologna, Alberto Perdisa Editore.

Fornari D. (2009), *Trade marketing – Relazioni di filiera e strategie commerciali*, Milano, Egea.

D'antonio M., Flora A., Scarlato M. (2002), *Economia dello sviluppo*, Bologna, Zanichelli.

Enos COSTANTINI

Ci sono ancora vacche in Friuli?

Sì, e anche capre e maiali...

e persino bufale

Una domanda che mi sento fare da qualche forestiero (tanti di Udine, Pordenone e Gorizia sono forestieri al Friuli) è la seguente: “ma ci sono ancora vacche in Friuli?”.

Perbacco sì, e tenterò di spiegarlo a forestieri, profani, non addetti ai lavori, uomini della strada, avventori del Bar Sport. Mettete via quel maledetto iPhone e leggete, ne va del vostro interesse di consumatori essere informati.

Milk and Cheese

La nostra regione ospita circa 43.000 vacche da latte. Si distinguono cromaticamente in bianconere (razza Frisone; vuol dire che la sua lontana origine è la Frisia), biancorosse (razza Pezzata Rossa) e marrone (razza Bruna). Le Frisone producono circa il 52% del latte totale, le Pezzate Rosse il 35% e le Brune, le meno diffuse, il 4,5%. Il resto è dato da altre razze o individui meticci.

A quanto ammonta la produzione totale di latte? A circa 2.700.000 quintali per anno. Ho detto due-

milionesettecentomila. Fate conto una fila di 13.500 autocisterne della capienza di 200 quintali cadauna.

Il 45% circa di tale latte viene trasformato: 20% in Montasio, 15% in Latteria e il resto in caciotte, “stracchini”, mozzarelle, yogurt,



Non si vedono in giro, ma sono pur sempre 43.000 le bovine da latte che si trovano in Friuli.

ecc. Le differenze tra Montasio e Latteria sono sfumature: il Montasio è una DOP (Denominazione di Origine protetta) con un Consorzio che ha adottato un preciso disciplinare di produzione. Il Latteria viene prodotto, con tecniche pressochè identiche, da quelle latterie che non aderiscono al Consorzio e, quindi, il casaro può esprimere meglio la sua personalità.

Il 20% del bianco liquido entra nel mercato del latte alimentare, fresco o UHT.

E siamo al 65%. Che succede del rimanente 30%? Va fuori regione per rientrare, almeno in parte, come formaggio o altri latticini. Non è una bella notizia. Sarebbe bene che venisse trasformato in Friuli. La trasformazione aumenta il valore aggiunto, crea indotto e posti di lavoro.

La produzione agricola del Friuli è incentrata sul mais, la maggior parte del quale se ne va lontano per tornare sotto forma di alimenti vari e anche questo è seccante. Insomma nel paese di Poggiobigonzo, a 500 km da Udine, arriva mais friulano, arriva latte friulano e arriva uva friulana. A Poggiobigonzo ci fanno prosciutti, salumi, formaggi, vini che potremmo fare noi. Senza l'onere del trasporto (il latte è acqua all'87%) che ha un impatto ambientale di cui, prima o poi, bisognerà pur tener conto.

Eppure il formaggio Montasio/Latteria ha tutto per piacere ed è estremamente eclettico (trovatene un altro così): è buono freschissimo, fresco, mezzano,

vecchio e stravecchio. I giovani, che sono ineducati ai sapori, apprezzeranno il Latteria di 30 giorni: cercate di fargli capire che è pur sempre meglio di quelle strane miscele (leggete le etichette!) in confezioni colorate che, ohimè, quelli dei supermercati piazzano accanto ai formaggi veri. Un formaggio si fa con latte, caglio e sale. *Vonde*. La vogliamo capire?

Un altro dato per conoscere il settore: se il 35% dei 2.700.000 quintali totali di latte, pari a 945.000 quintali, viene trasformato in Latteria o Montasio avremo, col 10% di resa, la produzione di 94.500 quintali di formaggio. Dando un peso medio di 6 kg ad ogni forma risulteranno 1.575.000 forme.

Volete un'idea più precisa? Considerato che le forme hanno uno spessore medio di 8 cm, se proviamo a metterle una sopra l'altra arriviamo ad una pila alta 126.000 metri, cioè 126 km; e se le mettiamo verticali (in piedi) una accanto all'altra copriamo la distanza automobilistica tra Udine e Venezia.

Se, invece, le depositiamo orizzontalmente sul manto stradale, assumendo che ognuna abbia 35 cm di diametro, possiamo coprire una distanza di 550 km: da Udine ad Aosta, in automobile, non in linea retta.

È tanto? No, è poco rispetto alle potenzialità foraggere del Friuli. Un ultimo numero, facilissimo da ricordare: 1.100, come quella vecchia gloriosa FIAT. Sono mille e cento gli allevamenti di bovine da latte in Friuli.

Osservazione: gli allevatori di bovine da latte fanno da sempre opera di missionariato, il loro lavoro è usurante e non sarà mai retribuito il giusto, la vacca è una simpatica bestia, ma è schiavizzante. Ci si augura che almeno la passione che ci mettono, senza di essa non si fa questo lavoro, possa ripagarli almeno in parte.

Tornare indietro per andare avanti

Come è noto le gloriose latterie sociali hanno subito un tracollo.

Come conseguenza di ciò alcune aziende sono tornate a lavorare il latte "in proprio", come succedeva, *mutatis mutandis*, nell'Ottocento, prima che le mentovate latterie fornissero il servizio di trasformazione.

Sono una quarantina le aziende con bovine da latte che si sono fornite di un "minicaseificio" per fare formaggi. Il consumatore può contare su di esse per un prodotto veramente, scusate l'ormai abusata espressione, a chilometro zero. E, poi, è bello vedere come nascono gli alimenti.

Fiato alle trombe per un'altra notizia: in Friuli rimangono pur sempre 56 latterie (15 turnarie, 25 cooperative e 16 private) e non va certo sottaciuto che in 62 malghe si produce formaggio di qualità incomparabile. I pigri e gli ignavi s'accontentino pure della sbobba casearia dei supermarket (ma anche lì, se vogliono, possono trovare il buono); chi ha a cuore la propria famiglia ed è animato da un sano edonismo sa che cosa scegliere.

Mozzarella tipicamente friulana

Molti non lo sanno, ma in Friuli ci sono 6 allevamenti di bufale ai quali dobbiamo la produzione di 13.000 quintali di latte all'anno (la produzione media si aggira sui 20-21 quintali per capo all'anno). Quanta mozzarella di bufala ne risulta? Sottolineiamo "di bufala" perchè la mozzarella, ahinoi, si puo' legalmente fare anche col latte di vacca. Data la resa del 24% possiamo affermare che nella nostra regione si producono 3.120 quintali di mozzarella di bufala. Ecco, adesso sapete che cosa mettere sulla pizza. E invece che passare la prossima domenica a bighellonare per i centri commerciali andate a visitare un allevamento di bufale: non tutti gli allevatori sono scorbutici. Portateci figli e nipoti in giovane età, sarà un pomeriggio originale ed educativo, un mondo da scoprire e da capire (nell'interesse delle papille gustative e della salute) che nessun iPhone può trasmettere.

Carne bovina

Abbiamo detto che in Friuli vi sono circa 43.000 vacche. Con una fertilità dell'80% possono avere 34.400 vitelli all'anno. Ovviamente metà maschi e metà femmine. Supponendo che tutte le femmine siano destinate a fare latte, restano 17.200 maschi che, tranne pochissimi fortunelli, sono destinati a diventare bistecche. Un discreto numero per nutrire furlani e triestini. Già, ma quasi tutti prendono la strada del Veneto in giovanissima età; colà ven-



Una bufala di Buja. In Friuli si producono più di 3.000 quintali di mozzarella di bufala, ma c'è anche una discreta produzione di mozzarella ottenuta col latte vaccino.

gono ingrassati e, poi, rientrano sotto forma di carne pronta per la cucina. Non siamo in grado di spiegare la ritrosia dei furlani nei confronti di questo tipo di allevamento. Eppure il mais, cereale d'elezione per ingrassare i vitelloni, non ci manca di certo. Al consumatore che ci legge sarà utile far sapere che in regione ci sono comunque una decina di aziende specializzate nella produzione di carne di qualità e, quel che più conta, si sono dotate di uno spaccio per il pubblico.

Caprini

L'allevamento caprino, pur marginale nei numeri complessivi, è di particolare interesse in relazione alla possibilità di sviluppo di una attività zootecnica da latte con risorse relativamente modeste in aree non altrimenti utilizzabili. Senza contare l'opportunità che esso offre introducendo un elemento di diversificazione nella

produzione casearia.

Quantifichiamolo in breve: la Banca Dati nazionale dell'anagrafe zootecnica censisce annualmente in regione 5.800 caprini diffusi in circa 600 allevamenti. La loro presenza in realtà prettamente agricole si limita, però, a 3.300 capi e a 140 allevamenti. Le aziende che traggono un significativo reddito, a titolo principale o a titolo parziale, da queste simpatiche bestie sono un numero ancor più ridotto: 30 allevamenti con un totale di 1.500 capre. Sono comunque sufficienti ad accontentare i gourmet alla ricerca di sapori perduti. Nei 30 allevamenti "da reddito" la razza più diffusa è la Camosciata delle Alpi: rustica, indefessa pascolatrice, si trova nell'80% delle aziende. Il nome si spiega facilmente: basta guardarla; il colore del mantello, l'agilità, le movenze ricordano il camoscio. Seconda per presenze è la bianca Saanen di origine svizzera, più produttiva

e più funzionale ad allevamenti di tipo stanziale. Destinazione del latte: la sua vocazione è quella casearia e, nella nostra Regione, segue totalmente questa strada. Sono sostanzialmente tre le tipologie di formaggi prodotti. I sopra citati *gourmet* avranno di che leccarsi i baffi con i “Caprini morbidi” o “Spalmabili” e coi “Tomini” (nome di origine piemontese perché da noi questa pezzatura era sconosciuta). Sono tutti disponibili tanto in versione “naturale” che “speziata”. Imbarazzante la scelta del vino friulano con cui sposarli; facciamo col Friulano. La resa del latte in Caprini e Tomini è elevata, quindi basta poco (circa il 20% del totale) per produrli: i *gourmet* facciano proseliti ché la base produttiva non manca, ed è eccellente. Il 50% del latte è impiegato nella produzione di una caciotta caprina, anche questa “naturale” o “speziata”; la rimanente parte è destinata ad un formaggio tipo “Latteria”, con forme di circa 2 kg di peso, che si presta anche alla stagionatura. Non va sottaciuto il crescente interesse dei consumatori verso lo yogurt caprino che, di conseguenza, viene offerto da diverse aziende. Con il siero che risulta dalla caseificazione si produce ricotta. Circa quella fresca, di solito sotto forma di ricottine formato *small*, si consiglia l'immediato consumo già in azienda o, portatevi un cucchiaino, appena saliti in macchina (buona anche per tante ricette). Le ricotte salate ed affumicate, di formato *large*, sono più impe-



Famigliuola caprina con due zòcui (capretti). Per giustificare certe esuberanze giovanili in friulano si diceva *ogni zòcul il so sgrìp*.

gnative; da usare in cucina, o tal quale con *polente rustide*: imbarazzante, anche qui, la scelta del vino friulano con cui sposare tale pietanza.

Ovini

Le greggi che vedete in giro sono allevamenti da carne transumanti, con forte prevalenza della razza Bergamasca e relativi incroci. Il loro reddito viene prevalentemente dalla vendita degli agnelli. In Regione gli ovini sono presenti in circa 470 realtà con un patrimonio di poco superiore ai 14.000 capi.

Ci risulta che solo un paio di aziende caseificino il latte di pecora; entrambe allevano la razza Sarda e si trovano nel Friuli occidentale.

Suini

Dalla mugghiante greggia e dalla belante passiamo a quella vuicante. La nostra regione ospita 26 scrofaie, cioè grandi allevamenti di suine femmine (scrofe) che

producono suinetti da vendere ad altri (scrofaie “a ciclo aperto” e sono cinque) che li allevano, o da allevare in proprio (a “ciclo chiuso” o “semichiuso” e sono ventuno).

Quanti porcellini nascono ogni anno in Friuli? Presto detto: ci sono 20.000 scrofe che, nei 2,3 parti annui, fanno una media di 23 suinetti all'anno, perciò si arriva ad un totale di 460.000 porcellini che vedono la luce sotto il raramente azzurro cielo friulano. Gli allevamenti da ingrasso (quelli che acquistano i suinetti dalle scrofaie), sono 126. Da questo numero rimangono esclusi quegli allevamenti familiari (massimo 30 capi) che ingrassano (oltre i 200 kg per capo) dei maiali per ottenere il prelibato, e incomparabile, salame friulano che viene venduto ad amici, parenti, conoscenti e ad una clientela fidelizzata (cosa non può la qualità!) di *aficionados*. I 126 allevamenti sopra detti, chiamateli pure “industriali”, hanno 180.000 “posti” per i suini;

siccome si fanno 1,8 cicli all'anno è facile calcolare che, ogni anno, in Friuli, sono allevati 324.000 maiali (più di tre volte gli abitanti di Udine, *honni soit qui mal y pense*) le cui cosce prendono la strada di San Daniele, e dove senò? Beh, c'è una piccola parte che va a Sauris.

Il totale dei nati, guardate sopra, è 460.000: ciò significa che, tolti quelli che entrano negli allevamenti familiari, una parte consistente va fuori regione, e magari rientra sotto forma di cosce, prosciutti, salumi. Peccato, con tutto il mais che si fa in Friuli potremmo ingrassarli qui.

A quanto ammonta il “peso vivo” prodotto? Facciamo che un suino venga macellato mediamente a 160 kg di peso: siamo sui 520.000 quintali (come gli abitanti di una città di 750.000 persone con media di 70 kg per persona).

La resa la macello è dell'80% (= 128 kg di carne consumabile

sotto varie forme per ogni suino), le cosce pesano 14 kg cadauna (quindi 28 kg per suino). Che succede degli altri 100 kg? Vanno al consumo di carne fresca o a fare salumi e insaccati vari. Ad es. col *carré* (2 per maiale di 4-5 kg cadauno) si possono fare briciole e varie prelibatezze note ai *gourmet* che ci leggono.

Nota interessante: è stato messo a punto un suino “geneticamente friulano”. Ci dispiace per il lettore nostalgico, ma non si tratta dell'antica razza nera friulana rimessa in auge. Quella non tornerà più. Si tratta di suini nati in Friuli da genitori che comunque vantano una lunga tradizione di allevamento nella nostra regione: la madre è una Large White, dal colore chiaro e paffuta come *il cûl di un frut* e il padre è un rusticotto, ben adatto al nostro carattere, dal color marron. Son produttivi, adatti al nostro ambiente e fanno un ottimo persutto.

Paradiso in Terra

Il lettore si sarà fatta un'idea, anche quantitativa, dell'allevamento nella nostra regione. È un settore che, pur avendo subito cambiamenti notevoli, si muove nel solco della tradizione. I prodotti appartengono tutti, facciamo la prelibata eccezione della mozzarella, alla gastronomia friulana; si accompagnano splendidamente con la polenta o col pane casereccio e si sposano divinamente coi vini dei nostri maestri cantinieri. *Polente rustide e formadi di un an, cartufulas e formadi salât (e most cjargnel), muset cu la brovade, pan e salam e un tai di Refosc, persut di San Denêl e un tai di Tocai, sandwich di Latarie di trê mêns e un blanc des Gravis*, caprino fresco con Pinot grigio e, via per l'estate, mozzarella di bufala friulana con i pomodori dell'orto. La nostra cultura religiosa non prevede paradisi enogastronomici ma, come fa il vostro parroco, contentiamoci di quanto ci viene offerto su questa Terra.



Ogni anno in Friuli vengono ingrassati 324.000 maiali per la produzione del rinomato prosciutto di San Daniele.

Nota:

i dati ci sono stati forniti dai tecnici della Associazione Allevatori del Friuli che qui ringraziamo per la disponibilità. Abbiamo tentato di rendere i numeri più parlanti e di ciò ci assumiamo tutte le responsabilità.

Malga Montasio oggi

Montasio, o *Montâs* come dicono i friulanofoni, è un nome antico. Non solo perché è documentato dal 1072 (... *sunt Moltascium, Sarch, Glazat et alii quamplures montes*), molto prima che vi siano testimonianze scritte di tanti paesi della Patria, ma perché non si può spiegare col latino, quindi era noto, denominato e sicuramente “utilizzato” prima che arrivassero i Romani (quelli antichi). Se non avesse avuto qualche funzione economica con ogni probabilità non avrebbe avuto un nome. Mica si perdevano in fronzoli romanticisti una volta. Forse il nome è celtico, forse è stato coniato in una lingua ancora precedente; lasciamo agli studiosi questi dibattiti.

Già nel primo numero di *Tiere furlane* (giugno 2009) Antonino Danelutto ha fatto la storia, lunga e travagliata, delle malghe ospitate da questo splendido altopiano.

E il presente?

La proprietà è sempre dell'Associazione Tenutari Stazioni Taurine, ma l'intero comprensorio malghivo (1.064 ettari di pascolo, bosco e... roccia) è affittato alla Associazione Allevatori del Friuli. Questa non è rimasta con le mani in mano, ma facciamo grazia al lettore di come si è evoluta la gestione nel tempo e arriviamo alla situazione attuale.

Nel 2012 sono state alpeggiate 321 bovine di cui 130 vacche da latte, provenienti da 30 comuni del Friuli; sono tutte proprietà di soci della Associazione Allevatori del Friuli.

Nei 90 giorni di monticazione il latte prodotto, mediamente 1.400 kg al giorno, è stato lavorato nel caseificio della malga e trasformato in: formaggio latteria di malga, Formaggio Montasio (*nancje di dîlu*) DOP di montagna, caciotte alle erbe, burro, yogurt e ricotta.

DOP e PDM: sotto gli acronimi la qualità

Dal 2009 qui si produce formaggio Montasio DOP (Denominazione di Origine protetta) che porta anche la menzione “Prodotto della Montagna” (PDM) in quanto in tutte le fasi, dall'allevamento delle bovine (qui ci sono Brune, Frisone e Pezzate rosse) alla trasformazione casearia e alla stagionatura del formaggio, sono state effettuate in montagna. Ma non basta: una cinquantina di forme sono state fatte col solo latte di razza Pezzata Rossa, la tipica vacca del Friuli specializzata non tanto nella produzione di latte quanto in quella di formaggio (non è la stesa cosa!); non per nulla è di origine svizzera. Si tratta, quindi, di un formaggio “monorazza”, e che razza!

Questo formaggio, così come succede ai vini friulani, ha vinto premi e onorificenze a mostre e rassegne, ovviamente del settore caseario.

Una montagna di formaggio: divorata!

La malga è dotata di uno spaccio che riscuote molto successo tra i visitatori. Qui, accanto ai pregiati



latticini di cui sopra, si trovano prodotti dei soci dell'Associazione: salumi, vini (in montagna il gusto ci guadagna), miele, farine...

Per darvi un'idea del “giro”: nel 2012 sono state vendute 2.000 forme di formaggio, 1.390 caciotte, 790 kg di burro, 5200 ricotte fresche, 4.400 litri di yogurt, 280 kg di miele. A ciò vanno sommate quantità consistenti di salumi, prosciutti, farina, marmellata, formaggi di capra, ecc.

Gnocchi al Montasio e frico

Dal 2008 la malga Montasio ha ottenuto il riconoscimento come ristoro agrituristico ed ora affianca al punto vendita anche la degustazione di piatti tipici. La struttura (sala interna e piattaforma esterna) è organizzata per una ottantina di posti e offre una bellissima panoramica sul monte Canin e sul gruppo del

Montasio. La cucina è improntata sull'utilizzo dei prodotti di montagna, sulla semplicità delle ricette e sulla preparazione al momento dei piatti disponibili nel menù del giorno. Gli ospiti hanno mostrato una forte preferenza per gli gnocchi al formaggio Montasio e speck, per il goulasch e, *cela va sans dire*, per il frico. Alla birra preferiscono il vino, bevanda certo più adatta al cibo e al luogo. La carne utilizzata è tutta di razza Pezzata Rossa, una razza i cui prodotti carnei sono di ottima qualità; andrebbero meglio conosciuti e valorizzati. Nel 2012 sono stati forniti 9.300 pasti.

Dolce dormire

Presso la foresteria della malga sono state allestite cinque camere per il pernottamento dei turisti che durante il periodo estivo amano trascorrere alcuni giorni in montagna. L'arredo e il sapiente uso del legno le rendono accoglienti e piene di calore, con un immediato richiamo a quelle della tradizione alpina. L'ambiente è familiare, la colazione si fa con i prodotti della malga mentre si sentono i campanacci delle vacche che pascolano vicino alla casera. Chi vuole può assistere alla mungitura del mattino e poi, in latteria, può incontrare il casaro Vittorino durante la lavorazione del latte. Dormire in malga Montasio significa immergersi nel silenzio, nella tranquillità, nella pace; il massimo disturbo, oltre i campanacci delle vacche, è il bramito di un cervo in amore o il fischio acuto delle marmotte. L'anno scorso vi sono stati 270 pernottamenti.

Plen di int

Numero di visitatori: 30.000. A questo dato si è risaliti grazie agli scontrini fiscali rilasciati. Si tenga conto che tale numero, e gli altri qui riportati, sono relativi ad un periodo dell'anno piuttosto breve: la monticazione dura una novantina di giorni. Ecco la dimostrazione che in montagna si può fare una attività *labor intensive*.

Circa la provenienza dei visitatori vi è da sottolineare che vi è un congruo numero di stranieri, soprattutto austriaci e sloveni; tra gli italiani prevalgono i triestini e i romani. Un vero incontro di popoli. Osservazione interessante: sono in aumento i giovani e le famiglie con i bambini piccoli. Una bella palestra per l'educazione ai gusti veri.

Montasio show

In malga Montasio si tengono riunioni di allevatori, di studiosi, di operatori del settore zootecnico e attività collegate, si fanno feste, si presentano produzioni nostrane (ad esempio la carne di "sola" Pezzata rossa). Durante tutto il mese di agosto si fa la caseificazione davanti alla foresteria, e anche questa è una forma di educazione del consumatore.

Il 31 luglio 2011 c'è stato un concerto di Roberto Vecchioni, la notte di San Lorenzo del 2012 hanno dato il meglio di sé i violoncelli del *Venice Cello Ensemble*. In entrambi i casi si è avuto un notevole successo di pubblico.

Una malga anomala? No, un esempio da seguire. Intendiamoci: non è che le altre malghe debbano invitare i *Rolling Stones* o il *Berliner*

Ensemble, le iniziative possono essere le più varie, sta a ognuno identificare la più confacente per la propria situazione. *Ognun bale cun sô agne, ma l'impuartant al è balâ*.

Non elenchiamo, qui, le manifestazioni *extra malgam* a cui hanno partecipato i suoi prodotti: il *palmarès* è troppo ricco.

Concludendo...

Malga Montasio continua a svilupparsi e crescere, svolgendo un nuovo ruolo legato all'alpeggio degli animali, ai prodotti di qualità e al turismo, mettendo a frutto un territorio incontaminato e bellissimo: è divenuta una "malga pilota". Tenere in vita le malghe tramite l'alpeggio dei bovini significa mantenere il paesaggio e i sapori di un tempo, valorizzare le razze friulane, non perdere le tradizioni, le culture e le identità delle genti montane.

Dimenticavo: il latte è stato pagato ai proprietari delle vacche 0,50 euro al kg e questo, lo dico ai profani, è un prezzo di tutto rispetto.

Personale? Fra pastori, casaro, aiuto casaro, cuochi, cameriere e addetti alle pulizie son 18 persone.

La montagna può rendere, la montagna può dare lavoro. Le malghe non risolveranno tutti i suoi problemi, ma contribuiscono sicuramente più dei tanti convegni che si fanno sull'argomento. E sono la *conditio sine qua non*: che sarebbe della gastronomia della montagna senza le malghe?

(I dati sono stati forniti dalla Associazione Allevatori del Friuli che qui si ringrazia)

Sonia VENERUS

La montagna del Friuli

Montagnutis disbassaisi...

Supponiamo di intraprendere un viaggio attraverso la nostra regione e lo facciamo focalizzando l'attenzione sul paesaggio, sulle dimensioni e tipologia degli insediamenti produttivi industriali, rurali e abitativi che incontriamo, non serve di certo un occhio esperto per cogliere la misura della differenza di situazioni esistenti tra pianura, collina e montagna e il relativo livello di discontinuità nello sviluppo. Nelle prime due prevale l'ordine e l'efficienza produttiva, mentre in montagna evidenti sono gli effetti conseguenti al suo abbandono. È questo il risultato di una trasformazione non omogenea del territorio a cui hanno contribuito diversi fattori, come la differente evoluzione che ha avuto la tecnologia nei tre ambienti e le

diverse dinamiche socio economiche che vi sono intervenute soprattutto negli ultimi cinquant'anni. Certamente non è di adesso l'accorgersi di questo stato di cose. Da tempo si parla della montagna, dei "suoi problemi", progetti di intervento per risolverli ne sono stati pensati diversi e molti sono anche stati realizzati. Rimangono, peraltro, irrisolte varie questioni, probabilmente meno apparenti, che richiedono uno sforzo ancora più complesso al punto che verrebbe da dire in modo provocatorio: ma perché non desistere dal continuare ad adoperarsi per una parte di territorio di cui, nonostante tutte le misure messe in atto e l'impegno di chi ancora vi opera, si fatica a vederne il rilancio? Questa domanda ne introduce delle altre

Questo articolo deve molto ai consigli che ci sono stati dati, e qui vogliamo ringraziare particolarmente Giordano Chiopris, Luigi Fabbro, Dario Furlan, Ennio Pittino, Valentino Volpe.

che vogliono essere il punto di partenza di un'analisi su questo argomento.

Senza la montagna no

È possibile per noi che abitiamo in questa regione, indistintamente dal luogo in cui si svolge prevalentemente la nostra vita quotidiana, poter fare a meno delle nostre montagne? Se il ragionamento fosse mosso da un sentimento cinico la risposta sarebbe senz'altro affermativa. In effetti, dal momento che poche ore di viaggio ci consentono di raggiungere il Cadore, l'Alto Adige, la Carinzia, la Slovenia, potremmo banalmente considerare la nostra montagna solo un luogo fisico da attraversare. Se, poi, fossimo guidati da una logica di puro "consumismo", per

cui la qualità organolettica e culinaria di ciò che mangiamo è seconda ad aspetti meramente merceologici quali la conservabilità, la resistenza ai trasporti, l'aspetto estetico, l'economicità, come anche ci risultassero irrilevanti le produzioni forestali locali con i loro derivati, o ancora non riconosciamo il valore dei manufatti artigianali e di tutti gli elaborati frutto di attività produttive della nostra montagna, potremmo facilmente rinunciare a questa parte del territorio regionale.

Ma saremmo veramente disposti ad accettare che questa area fosse inanimata, uno spazio ininfluenza dal punto di vista delle attività umane, una "terra di mezzo" come anche storicamente è spesso stata considerata?

Probabilmente NO! Una montagna non vale un'altra, nemmeno per chi non ci abita e ciò che viene prodotto in un luogo non ha lo stesso valore di ciò che viene prodotto in un altro, né per i sapori, né per la cultura che porta con sé.

Le risorse ci sarebbero

Va osservato che siamo contermini, o comunque vicini, a stati e regioni nei quali la montagna gioca un ruolo importante, tanto economico che ambientale, e ciò viene orgogliosamente sostenuto dagli abitanti delle zone montane stesse, oltre che riconosciuto dall'intera collettività. Abbiamo anche noi questa consapevolezza? Forse solo in parte. È frequente, infatti, la convinzione che il territorio montano e le sue risorse siano poco de-



La presa del Consorzio Ledra Tagliamento presso Ospedaletto. Le acque della nostra montagna dissetano le monoculture del Medio Friuli... *sore nule*.

terminanti nelle dinamiche di sviluppo regionale. Ma se così fosse non si spiegherebbe l'interesse nei confronti delle produzioni forestali regionali e delle risorse idriche da parte di soggetti economici extra regionali anche d'Oltralpe. Già oggi la funzione attiva della montagna nell'economia regionale è chiara, anche se spesso sottaciuta. Basti pensare al ruolo rivestito dalla rete di bacini idrici che, garantendo la produzione idroelettrica, alimenta, direttamente o indirettamente, le industrie dei fondovalle come quelle di pianura e, al contempo, fornisce l'acqua d'irrigazione per l'assetata maiscoltura delle grave friulane. Ma anche in questo caso il profitto non ricade nel territorio che lo ha originato; a quest'ultimo, anzi, rimane spesso l'effetto del depauperamento delle risorse.

I cjalçons non bastano

Di non minore importanza è il valore economico delle produzioni agroalimentari e manifatturiere che, per la loro stretta connessione con il territorio e la storia che le ha espresse possono contribuire a sostenere l'offerta turistica. Ma ciò non è ancora sufficiente affinché l'area montana possa trovare al suo interno i termini per contribuire al proprio sviluppo. In tutto l'Arco alpino le condizioni socio-economiche sono complesse e difficili. Tali difficoltà, che si sedimentano su pregresse deficienze, solo in parte risolte, quali la scarsità di collegamenti con efficienti reti di comunicazione e il ritardo dello sviluppo tecnologico, si concretizzano in una non agevole accessibilità alla moderna logistica, alle connessioni informatiche veloci, alla messa a

disposizione di servizi conformi alle esigenze della popolazione. Tutto ciò si è tradotto nel corso di diversi decenni in un formidabile freno alla crescita e in un inesorabile "declino" della montagna. In Friuli queste dinamiche appaiono particolarmente accentuate per le specificità ambientali e culturali della nostra regione.

Un sorprendente adattamento

Per comprendere quale potrebbe essere il cammino da intraprendere bisogna saper ascoltare la storia di questa regione e, per farlo, è necessario iniziare con l'osservarne la morfologia e il clima, fattori che rendono quest'area così diversa dal resto dell'Arco alpino, condizionandone l'espressione nei termini produttivi, di fruizione turistica, di utilizzo delle risorse e, in ultima analisi, di qualità della vita. Nonostante le evidenti difficoltà è sorprendente come le genti di questa terra abbiano saputo, con il loro ingegno e cura coltivarla, allevarci bestiame, utilizzarne il legno, costruire fabbricati e, più in generale svilupparci delle attività produttive di cui stupiscono la varietà e le spiccate peculiarità.

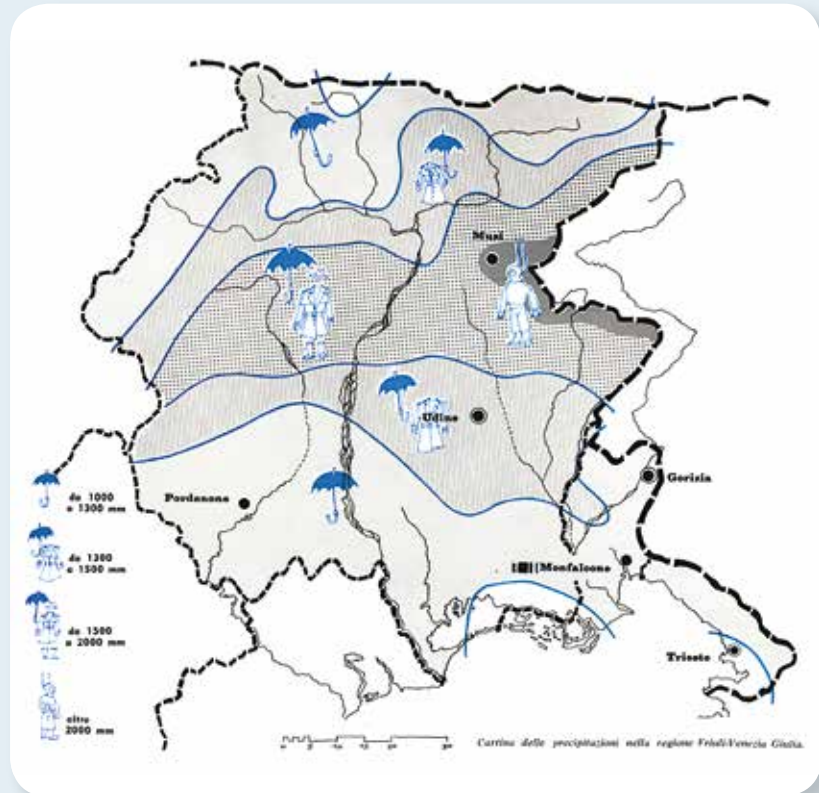


La cucina locale può essere una risorsa economica interessante. Qualche volta manca un condimento: il *savoir faire* con gli ospiti.

Il clima e l'orografia sono dei più infelici

La zona montana del Friuli è costituita dalle Alpi Carniche, dalle Alpi Giulie e dalle corrispondenti Prealpi, interessando poco più del 40% del territorio regionale. Le altezze medie raggiunte sono di poco superiori ai m 2.000 nel caso delle Alpi Carniche. Queste, per il loro orientamento est-ovest, e per la loro altezza, fungono da discreta barriera nei confronti dei venti provenienti dal nord. La disposizione delle Alpi Giulie, invece, specie nella parte sud-orientale, facilita l'ingresso ai venti freddi provenienti da nord-est (*buere / bora*). Tanto le Prealpi Carniche che le Prealpi Giulie si elevano dalla sottostante pianura in maniera repentina, a guisa di muraglia che non consente ai venti umidi, provenienti dal mare, di penetrare nelle valli interne, dove, di conseguenza, predomina un clima continentale.

Tutto questo si traduce in un drastico abbassamento termico evidenziato dal limite della vegetazione arborea che, in regione, si attesta intorno ai 1700 metri, il più basso di tutto l'Arco alpino. Da ciò si ha un conseguente abbassamento anche delle attività antropiche, in particolare dell'agricoltura, con perdite di fasce altimetriche altrove utilizzate con profitto. A questo si devono aggiungere tutti gli ostacoli frapposti da un'orografia particolarmente tormentata. Anche le caratteristiche pedologiche concorrono a rendere il



Questa cartina delle precipitazioni nel Friuli-Venezia Giulia presenta in modo accattivante uno degli aspetti più noti, e meno simpatici, del clima regionale, le cui conseguenze vengono subite soprattutto dalla fascia pedemontana e dai primi contrafforti prealpini. L'irrigidimento delle temperature, con relativo abbassamento del limite altimetrico della vegetazione arborea, si sente però in tutta la montagna friulana. Tratta dal periodico *Iulia Gens*, n. 9. 1961.

quadro molto complesso e, nel complesso, poco felice. I suoli, che sono prevalentemente calcarei nelle Prealpi Carniche e calcaero-marnosi nelle Prealpi Giulie, poggiano su una base litologica che disperde velocemente le acque meteoriche e, con esse, gli elementi nutritivi presenti nel già limitato strato coltivabile. La fertilità ne risulta perciò notevolmente compromessa.

Dal punto di vista climatico l'esposizione dei pendii e l'orientamento geografico dei massicci

produce non solo una spiccata varietà di microclimi, ma anche un gradiente di piovosità da ovest verso est che raggiunge il suo valore massimo, oltre mm 3.000 all'anno, nelle Prealpi Giulie. Sebbene le precipitazioni siano abbondanti, non sempre sono sufficienti a permettere un soddisfacente sviluppo delle piante agrarie, tanto che nelle Prealpi, caratterizzate da aridità dei suoli dovuta all'alta permeabilità e alla presenza di fenomeni carsici, prevalgono i pascoli magri.

Una ricchezza data da tante particolarità

Nella nostra montagna si è riprodotto in piccolo ciò che per certi versi è avvenuto in Italia, ovvero lo sviluppo di tanti percorsi storici autonomi favoriti dall'isolamento geografico. Infatti, ad esclusione del corridoio della Val Canale - Canal del Ferro, che ha rappresentato già nell'antichità una porta di collegamento con il Centro-nord Europa e un luogo di integrazione, con reciproci scambi culturali, tra popolazioni di ceppo latino, slavo e tedesco, le altre valli sono rimaste a lungo una sorta di "universo-isola" per le difficoltà di accesso e di comunicazione. Ciò ha determinato lo sviluppo di produzioni frutto di una economia locale caratteristica per ciascuna vallata. Ad esempio nella Val Pesarina si è diffusa la coltivazione di fagioli di varietà locali ben diverse da quelle presenti nel Canale d'Incarojo o in Val Aupa, e ciò è avvenuto a causa della separazione fisica di due popolazioni della stessa specie vegetale. Se questo confronto lo trasferiamo ai processi di lavorazione dei prodotti vediamo che due tra i formaggi tipici della regione, il *formadi frant* e il *formai tal cit*, pur avendo in comune le prime fasi di lavorazione, che in pasato consentivano il recupero del formaggio difettato, differiscono per i metodi di conservazione. Il primo, caratteristico della Val Tagliamento, viene pressato, mentre il secondo, nella contigua Val Tramontina, viene messo in contenitori detti *cits*.

Prati e pascoli

Durante i periodi invernali gli animali erano tenuti nelle stalle che sorgevano accanto alle abitazioni e alimentati con il fieno ottenuto in estate dallo sfalcio dei prati. Nel periodo estivo il bestiame veniva condotto in alpeggio dove si alimentava con l'erba dei pascoli. Qui i ricoveri per gli animali, i locali per lavorazione del latte e conservazione dei suoi derivati, assieme agli alloggi per il personale rappresentavano le strutture edilizie che, insieme con i pascoli annessi, costituivano le unità malghive. Spesso la gestione delle malghe era di tipo associativo: gli animali, provenienti da tante stalle diverse, erano affidati ad un unico malghese. Ciò consentiva ai proprietari delle bovine di dedicarsi ai lavori estivi come la cura dei campetti e l'onerosa fienagione.

Fino agli inizi del secolo scorso erano presenti 178 malghe in Carnia, 50 nel Canal del Ferro, 137 nelle Prealpi Carniche e 61 nelle Alpi e Prealpi Giulie. Da un'indagine condotta dall'ERSA, su dati forniti dalle Aziende sanitarie competenti, le malghe attive nel 2011 sono risultate 158 in tutta la regione; fra queste sono 62 quelle in cui il latte viene caseificato. Questi numeri non hanno bisogno di commenti; evidenziano in modo immediato la drastica riduzione dell'attività malghiva, che ha subito un autentico crollo a partire dalla seconda metà del secolo scorso. Tale contrazione si è tradotta in un minore utilizzo del territorio, una riduzione degli spazi aperti, una modifica nei parametri della biodiversità vegetale e animale, una perdita nell'offerta di prodotti caratteristici. La mancata gestione degli alpeggi comporta un'evoluzione dell'assetto vegetale verso un climax prevalentemente forestale: il bosco sostituisce il pascolo. Il risultato più evidente è la perdita di elementi portanti e caratteristici del paesaggio montano, che storicamente era stato plasmato dall'uomo in equilibrio tra superficie forestale, prativa e pascoliva. La mancata cura delle superfici inerbite costringe spesso a costosi interventi di ingegneria naturalistica e di meccanizzazione delle operazioni di sfalcio e decespugliamento da parte dei servizi pubblici locali, soprattutto nelle zone prossime agli abitati. L'azione di cura del territorio, strettamente connessa all'attività produttiva zootecnica, viene sempre più sostituita da interventi esterni, non sempre altrettanto efficaci, e costosi per la collettività. L'allevamento deve, perciò, continuare a trovare una collocazione centrale tra le attività produttive svolte in area montana. L'attività zootecnica in generale, e quella malghiva in particolare, devono tenere conto dell'evoluzione che c'è stata nella domanda del consumatore, tanto per quanto concerne la "genuinità" dei prodotti che per quanto concerne la fruizione del territorio. Solo così turismo e zootecnia diventano un binomio economico inscindibile con positive conseguenze sul presidio dell'ambiente.



L'allevamento, storicamente associato alla montagna, dovrà continuare a giocare un ruolo anche in futuro, pena il degrado definitivo del paesaggio e la formazione di un ambiente che, accanto ad una maggior carica di naturalità, sarà visivamente meno vario e meno attraente, quindi poco confacente al turismo.

Fedârs e menaus

Fino agli anni Sessanta il reddito di gran parte della popolazione montana derivava quasi completamente dall'attività agricola, in particolare da quella zootecnica, dalla selvicoltura, dalle attività artigianali a queste connesse e, soprattutto, dalle rimesse degli emigranti.

La maggior parte delle famiglie si dedicava, quindi, alla cura delle aree di fondovalle per la produzione di ortaggi, mais, pochi altri cereali e alcune specie frutticole, mentre la parte preponderante del territorio, visti i limiti pedoclimatici ed orografici, era destinata ai prati, ai pascoli e ai boschi. Già i primi documenti medievali fanno emergere la ricchezza della nostra montagna in prodotti derivati dal latte e un proficuo sfruttamento del legname.

Sante Scugne: una diuturna cura del territorio

La maggior parte della gente di montagna, fino agli anni Sessanta del secolo scorso, si dedicava ad attività rurali e silvo-pastorali, ma agricoltura, allevamento e selvicoltura non bastavano a garantire il sostentamento delle famiglie. Così, già secoli addietro, si era diffusa tra i maschi un'emigrazione di tipo prevalentemente stagionale (sarti, tessitori, stagnini, e poi tagliapietra e muratori). L'attività agricola era dunque gestita dalle donne, dagli anziani e, per quanto possibile, dai bambini. Fino a quando questa stretta connessione tra bisogni della famiglia e attività agricola ha funzionato essa ha assicurato un costante utilizzo e mantenimento delle risorse rurali. Per quanto deboli fossero i presupposti economici su

cui si fondava questo modello, si può affermare che, fino a quando la gente è rimasta in montagna, la cura del territorio è stata garantita. L'intervento richiesto, in effetti, era continuo e tutte le superfici sulle quali era possibile coltivare, falciare o pascolare venivano utilizzate, così come venivano sfruttati tutti i boschi che risultavano accessibili. Di conseguenza, fino a metà anni Sessanta, il paesaggio era "forgiato" dalla diuturna attività dei suoi abitanti.

Perdita dei servizi: causa ed effetto del calo demografico

Nel primo e secondo dopoguerra, per le condizioni di forte miseria in cui versava tutta la regione, alla emigrazione stagionale dei soli maschi in età da lavoro si è sostituita quella della intera famiglia; ciò si rivelerà l'inizio della fine per la nostra plurisecolare civiltà montanara. È poi con il boom industriale, che da noi si avvia nei tardi anni Sessanta, che all'esodo verso altri paesi si aggiungono il fenomeno dell'emigrazione interna alla regione e il pendolarismo verso i centri industriali sorti a Tolmezzo, Osoppo, Spilimbergo, Maniago, Pordenone, Cividale e Manzano.

Lo spopolamento ha subito una decelerazione negli ultimi 10 anni, ma in molte aree la popolazione è dimezzata, o più che dimezzata, situazione che si è ulteriormente aggravata dove sono venute meno certe attività (dogane, logistica ferroviaria), o si è drasticamente ridotta la presenza dell'esercito, oppure sono cessate



La pattuglia dei “cattedratici”, i tecnici della Cattedra per l’Agricoltura della Provincia di Udine, appassionati divulgatori ed animatori che non hanno mai trascurato le nostre montagne, neppure le più sperdute valli. I potenti mezzi a disposizione erano: episcopio per proiettare immagini da libri, diapositive (probabilmente tra le prime fatte in Friuli) e relativo proiettore, cinepresa, contenitori per bobine di film e realtivo proiettore. Le mitiche Seicento, e si nota una ancor più mitica Bianchina, avevano appena sostituito le biciclette. La fotografia è stata scattata sul piazzale del Castello di Udine, probabilmente nei primi anni Sessanta; appartiene all’Archivio storico di Cjase Cocel, Fagagna.

attività minerarie e industriali (cartiere, lavorazione del legno). Il calo demografico ha avuto come contraccolpo un depauperamento del tessuto sociale, con conseguente chiusura di scuole, uffici postali, piccoli negozi di alimentari, perdita di servizi pubblici e di servizi di prossimità.

Masse sflics

Un tema molto dibattuto, che merita un cenno per la portata delle sue implicazioni, e su cui anche recenti provvedimenti legislativi

(LR 16/2006 e LR 10/2010) si sono espressi, è quello del frazionamento fondiario. Questo negativo fenomeno rappresenta uno dei principali aspetti strutturali che condizionano la produttività dell’agricoltura in montagna: la disponibilità di terra è, infatti, il principale fattore limitante per lo sviluppo dell’economia agricola e zootecnica. L’assetto fondiario dell’azienda montana è purtroppo caratterizzato da una congerie di piccoli e piccolissimi appezzamenti: ciò rende difficoltosa, o im-

possibile la conduzione di un’attività produttiva e rappresenta un severo freno ad ogni forma di investimento.

Gli interventi pubblici recenti

Significativi sono stati gli interventi pubblici per contrastare il quadro delle difficoltà evidenziato con questo breve excursus storico-tecnico. Questi possono essere situati all’interno di tre direttrici:

1. l’incentivazione delle attività imprenditoriali mediante il miglioramento e la realizzazione di



Una serata di divulgazione, organizzata nell'edificio di una scuola, che vede i partecipanti attenti e partecipi: sul fondo dell'aula è ben visibile il proiettore. Probabilmente non c'era ancora la tivù e questi incontri, oltre che utili per quanto si apprendeva, potevano essere anche un momento di svago. Il parto di una vacca era una cosa usuale, ma non capitava tutti i giorni di vederne le sequenze sullo schermo, commentate da un tecnico che forniva tutti i consigli del caso.

infrastrutture, strutture e dotazioni tecnologiche nell'ambito di un processo di programmazione;

2. l'aumento delle conoscenze attraverso la formazione e l'assistenza tecnica;
3. l'integrazione tra settori produttivi attraverso attività di cooperazione transnazionale e transfrontaliera e, in forma più vicina, direttamente con iniziative a livello regionale.

La prima delle tre direttrici va in buona parte ricondotta agli inter-

venti di programmazione comunitaria che, già nel 1975, enfatizzava il ruolo dell'agricoltura montana quale strumento di conservazione dell'ambiente naturale, di protezione dall'erosione idrogeologica e quale mezzo per rispondere alle esigenze turistiche mantenendo un livello minimo di popolazione. A seguire, negli anni dal 1994 al 1999, viene adottata l'iniziativa siglata DOCUP 5b, grazie alla quale vengono favoriti alcuni interventi strutturali per l'allevamento e la trasformazione, ma anche per

l'attivazione di sistemi ricettivi innovativi, quali l'Albergo diffuso, volti a stimolare lo sviluppo del turismo. Con i due Piani di Sviluppo rurale 2000-2006 e 2007-2013 si è consentito alle aziende di accedere ad un indennizzo quando ricadenti in aree con svantaggi naturali permanenti; le medesime possono beneficiare di aiuti per investimenti rivolti alla commercializzazione delle produzioni locali e alle attività turistiche ed artigianali.

Si tratta indubbiamente interventi importanti, costanti e attuali, come testimonia, in vista della prossima programmazione comunitaria, la risoluzione comune sottoscritta dai Ministri e Assessori all'agricoltura di Baviera, Tirolo, Vorarlberg, Valle d'Aosta, Alto Adige, Trentino e Friuli-Venezia Giulia. Questo documento riguarda iniziative ancora più aderenti alle aspettative dell'agricoltura di montagna.

Divulgazione e animazione

Per quanto attiene le azioni volte ad accrescere la professionalità degli operatori agricoli e la loro formazione è interessante ricordare l'intensa azione di divulgazione ed animazione svolta con particolare acribia dalle Cattedre ambulanti per l'agricoltura proprio negli anni di maggiore esodo della popolazione. Tale attività era condotta da un gruppo di tecnici, detti "cattedratici", affiatati e fortemente motivati, che operavano con particolare alacrità e zelo nelle aree montane.

In epoca più recente, a partire dai primi anni Ottanta, un significa-



tivo lavoro è stato svolto in campo frutticolo, orticolo e zootecnico da enti quali CRSA-ERSA, Provincie, Comunità montane, Associazioni di categoria e di produttori. Una iniziativa molto conosciuta è stata quella volta alla diffusione delle coltivazioni di piccoli frutti, alberi da frutto e ortaggi. Queste attività, che pur si possono fare su piccola scala, non hanno avuto la continuità attesa, probabilmente per problemi legati alla dispersione degli impianti su un territorio

vasto, ai trasporti, all'esitazione del prodotto e all'organizzazione della vendita.

Ciò che oggi rimane sono gli impianti di piccoli frutti a Sauris, Sutrio, Ravascletto, Pontebba e poche altre zone, mentre tra le colture arboree sono rimaste attive alcune realtà in Carnia e nelle Valli del Natisone.

Interreg

Altrettanto importanti, e con risultati forse più lusinghieri, si



Accanto ai paesaggi e ai sapori la montagna può sorprendere il turista con delle "chicche" inaspettate: a Pieria in Val Pesarina un appassionato ha allestito, nei locali che furono della latteria sociale, un Museo della Cinematografia. La stessa valle, detta *Cjanâl Pedaç*, propone al visitatore degli abitati che hanno conservato, spesso perfettamente, le strutture edilizie tradizionali (già queste giustificerebbero una gita) e nella frazione di Pesaria, forte di una storia artigianale e industriale molto particolare (Solari vi dirà pur qualcosa) vi è il Museo dell'Orologio. Simpatico l'allestimento degli strumenti per misurare il tempo che si trova nella sede museale, straordinario il museo all'aperto che presenta, dispersi tra le stradine del borgo, ogni sorta di orologi che l'ingegno umano ha saputo creare. Si consiglia la visita guidata.

sono rivelate le azioni di cooperazione transnazionale e transfrontaliera (ricordiamo fra tutte il programma Interreg Spazio Alpino). Queste azioni, veicolate soprattutto da progetti finanziati con fondi regionali, nazionali e comunitari, hanno dato e danno l'occasione al nostro territorio montano di confrontarsi con aree simili, contribuendo così alla circolazione di esperienze e idee, prerequisiti essenziali per rimuovere l'isolamento economico

Il bosco

L'avanzamento del bosco a scapito dei prati montani e degli alpeggi, pur elevando il livello di naturalità del sistema, non porta ad un incremento delle attività umane connesse all'uso dei prodotti della foresta: si assiste, al contrario, ad una costante diminuzione delle utilizzazioni boschive. Una morfologia difficile, il continuo aumento dei costi delle operazioni in bosco, il prezzo della materia prima legno, fermo ai livelli degli anni Ottanta, e la necessità di adeguare continuamente le dotazioni tecnologiche mettono a dura prova la tenuta delle imprese del settore. Un dato su tutti: la paga oraria di un boscaiolo nel 1959 era di 180 lire/ora e un metro cubo di legname di abete valeva 20.000 lire; oggi un boscaiolo costa 30 euro/ora e un metro cubo di legname di abete vale mediamente 70 euro. In 50 anni si è passati, quindi, da un rapporto costo orario vs ricavo legname di 1 a 100 a un rapporto di 1 a 2,33. Da ciò si comprende il valore che un tempo avevano i boschi per l'economia di montagna: molti municipi, acquedotti, scuole della Carnia sono stati costruiti con i proventi della vendita di singoli lotti boschivi. È difficile pensare, almeno nel breve-medio termine, a sostanziali rivalutazioni di prezzo; è possibile, invece, ipotizzare un incremento del valore aggiunto del legno e, quindi, della redditività degli addetti del settore, con la diffusione di tecniche bioedilizie e di tecnologie energetiche che utilizzino questa materia prima.

e promuovere, dal confronto, il rilancio dell'economia locale.

La materia è complessa

A questo punto una valutazione degli effetti positivi oggi riscontrabili a seguito dell'attuazione delle iniziative sopra menzionate richiederebbe un approccio oggettivo e di competenza che, in considerazione della complessità del tema trattato, non potrebbe essere esaustivo e comunque non porterebbe a un giudizio definitivo.

Il futuro è possibile

Questo viaggio nulla ha aggiunto a ciò che già non sia stato detto e

scritto sulla montagna friulana, tuttavia ci ha dato l'opportunità di osservare e riflettere, così da poter avanzare alcune considerazioni.

Posto che l'attività rurale e in particolare quella zootecnica rappresentano l'unico sistema produttivo in grado di garantire la gestione del territorio, due sono le questioni che si pongono. La prima riguarda il valore aggiunto che il consumatore/fruitori è disposto a riconoscere ai prodotti e ai luoghi di montagna. La seconda è legata alla possibilità, per l'impresa, di svolgere in questa zona un'attività produttiva remunerati-

va. Tali aspetti sono strettamente connessi. Da un lato, infatti, non è pensabile che il fruitore sia interessato a paesaggi trascurati, ad ambienti ricettivi poco attraenti e a prodotti la cui qualità non è assicurata; dall'altro solo l'azienda che si organizza con una visione imprenditoriale può dare queste risposte. Il punto fondamentale è quello di trarre, da una situazione difficile come quella in cui opera l'azienda di montagna, un punto di forza che non può essere l'impossibile ritorno al passato, ma l'innovazione della tradizione con la valorizzazione dei prodotti tipici. L'impegno non può prescindere dalla cura della qualità dei luoghi e delle produzioni, unica via per partecipare al sistema produttivo "Friuli" e stabilire politiche di promozione. Tale sistema, basandosi sulla certificazione di qualità delle nostre produzioni quale garanzia per il consumatore e sullo sviluppo di iniziative di carattere associativo, offre all'azienda la possibilità di incontrare il mercato di oggi. L'Ente pubblico non può che accompagnare l'azienda in questo cammino, mentre l'iniziativa e la scommessa deve rimanere dell'impresa. Molte delle azioni recentemente intraprese vanno in questa direzione; sono in buon numero le aziende che si stanno avviando su questo percorso e che vedono in esso un'opportunità di riuscita economica. Anche se ancora molto rimane da fare è importante essere consapevoli che nella montagna friulana, con i suoi imprenditori, il futuro è possibile.

Costantino CATTIVELLO

Quando il gusto ci guadagna

Orticole, mais e frutta di montagna

Nelle produzioni agroalimentari di montagna le colture erbacee ed arboree hanno giocato un ruolo tutt'altro che secondario. Coltivate negli orticelli accanto a casa, o negli ordinati campetti delle *tavieles*, hanno fornito alimenti proteici ed energetici, accanto alla verdura e alla frutta dagli essenziali contenuti in vitamine e sali minerali. Gli ortaggi, ritenuti semplici comprimari, hanno in realtà saputo ritagliarsi delle parti da autentici protagonisti.

Fasôl

Nel panorama delle specie coltivate è d'obbligo ricordare in primo luogo i fagioli, un vanto della Carnia come di tutta l'area montana. Ai fagioli, cui hanno fatto da *pendant* le patate, va il grande merito di avere sostenuto la dieta delle popolazioni grazie al loro elevato contenuto in proteine, essendo spesso l'unica fonte di queste indispensabili sostanze.

Agli inizi del Novecento in regione si producevano 50.000 quintali di fagioli, il 22% dei quali provenivano dall'area montana (Del Zan 1984), dove erano la coltura erbacea più importante, contribuendo per circa il 13% alla produzione lorda vendibile dei seminativi. Valentino Ostermann nella sua *Vita in Friuli*, edita nel 1894, a tal proposito scrive: "Il fagiuolo entra in quasi tutte le minestre del nostro contadino; si mangia con l'orzo, con le patate, con la *brovade*, con le verze, con la pasta, con le zucche, col riso. Nella villotta, la ragazza da marito canta: *Cuant che il sorc al va in penacul / E i fasui fasin la flôr, / No ese ore, done mari, / Ch'i scomenci a fâ l'amôr?*

Dal secondo dopoguerra si è assistito ad un costante ed inesorabile declino nella coltivazione di questa leguminosa, tanto che negli anni Sessanta le produzioni si aggiravano sui 2.000 quintali, per crollare fino al centinaio di quintali attuali. Le ragioni di questa diminuzione risiedono nelle mutate condizioni economiche, ovvero nell'accresciuto potere di acquisto

che ha orientato i consumatori verso proteine di origine animale. Il fagiolo, inoltre, mal si presta a preparazioni culinarie veloci, tipiche dei nostri tempi. Ma un'inversione di tendenza non sembra essere lontana, sia per ragioni salutistiche che ambientali. Per la produzione di un chilogrammo di proteine vegetali, in effetti, viene consumata una quantità infinitesima di risorse e di ambiente rispetto ad una pari quantità di origine animale (Segrè e Falasconi 2011, 2012). Ciò potrebbe rilanciare prepotentemente le produzioni che trovano nell'area montana condizioni agroclimatiche ottimali che si traducono in una miglior qualità e maggior produzione rispetto alla pianura. Ciò consentirebbe di mettere a frutto il grande lavoro di recupero e studio avviato dapprima dal CRSA (Centro regionale Sperimentazione agraria, ora ERSA) in collaborazione con le Comunità montane, e poi dall'Università di Udine.

Non solo *cartufules*

Si è sopra accennato alle patate, o *cartufules* come sono chiamate in Carnia, un nome così simile all'analogo termine tedesco da farci intuire i pregressi rapporti con queste terre. La *cartufule*, come il fagiolo, trova in montagna condizioni di sviluppo migliori che in pianura; queste si traducono in un sensibile aumento della produttività e in un altrettanto sensibile miglioramento della qualità.

Non vanno dimenticati i cavoli (*cjapûts*) da crauti di Forni Avoltri. La loro tecnica di conservazione e l'origine dei semi (probabilmente l'area di Erfurt in Germania) testimoniano, come nel caso della patata, gli scambi avvenuti nel corso dei secoli.

Un'altra brassicacea di rilievo nell'area montana è certamente stata la rapa. Ciò è testimoniato dalla sua presenza sullo stemma comunale di Ovaro, oltre dal simpatico blasone popolare con cui sono chiamati gli abitanti di Verzegnis: i *Gnaus*, da



Quadretto agreste sulla montagna del Friuli occidentale, probabilmente verso la fine degli anni Cinquanta. Un'agricoltura strappata alle rocce: nel campetto dove *agârs* e *cumieris* sono geometricamente allineanti con sapienza cartesiana si notano dei ciuffi di fagioli seminati a postarella; con ogni probabilità si arrampicheranno sui fusti del mais che sembra emergere dai colmi. Al centro della foto le patate vegetano con *nonchalance* tra i macigni dove trovano spazio anche alcuni *racis* che faranno da tutore ai fagioli. Ceppi di vite, tenuti insieme da pertichette, emergono tra i massi del pendio. Sulla destra si notano dei cereali, probabilmente frumento. La fotografia, della Cattedra ambulante per l'Agricoltura della Provincia di Udine, ora appartiene all'Archivio storico di Cjase Cocel, Fagagna.

gnau, il nome locale della rapa.

Un'altra perla delle nostre produzioni montane è l'aglio di Resia; esso deve le sue peculiarità, cioè elevata digeribilità ed aroma delicato, ad una identità botanica particolare che lo distingue dall'aglio comune. Infine, ma non ultimi per importanza, vanno ricordati la cipolla rosa della Val Cosa e di Cavasso Nuovo ed il cavolo broccolo da foglia di Castelnovo del Friuli. Anche l'umile cipolla ha contribuito in maniera de-

terminante a rimpinguare i magri bilanci di molte famiglie nella prima metà del Novecento, come è testimoniato dall'epopea delle *Rivindicules*. Chi erano queste *Rivindicules*? Erano donne di Castelnovo del Friuli e paesi vicini, madri di famiglia che, per contribuire alle entrate della famiglia ed integrare le rimesse dei mariti emigranti, si sono messe a selezionare, produrre e vendere diversi prodotti dei propri orti, dapprima nei paesi vicini, poi sempre più lonta-



Gli ortaggi di montagna presentano alcuni vantaggi rispetto a quelli di pianura. In particolare il momento di raccolta può essere sfasato e, quindi, spuntano prezzi migliori; inoltre le loro caratteristiche organolettiche sono sempre decisamente superiori.

no. Come si racconta ancora a Castelnovo, partivano all'alba a piedi, o in bicicletta, per raggiungere anche contrade lontane e rimanevano fuori casa più giorni, fin quando non avevano venduto tutto.

Mais da polenta

Anche i cereali si sono ritagliati un ruolo degno di menzione nell'economia di fondovalle. Fra questi il mais ha rappresentato un elemento qualificante delle produzioni montane. I moderni ibridi si sono imposti grazie alle superiori *performance* produttive di cui danno prova, ma le vecchie varietà, selezionate per l'alimentazione umana, presentano delle caratteristiche gastronomiche ineguagliabili. Alcune di queste sono ancora coltivate in Carnia: Socchieve, Enemonzo, Lauco, Ampezzo, ecc.

Il mercato mostra di riconoscere ed apprezzare queste peculiarità, remunerando maggiormente tali produzioni e ricompensando in tal modo la loro minore produttività. Ciò potrebbe rappresentare una base di partenza per il rilancio di queste produzioni al pari di quanto si sta facendo in Trentino con il mais di Storo o nel Bellunese con il mais Sponcio. A tal proposito è di estrema attualità il lavoro svolto dal CRSA, e successivamente dall'ERSA a cavallo fra gli anni Ottanta e Novanta, teso a migliorare i materiali genetici disponibili e caratterizzarli sul piano qualitativo.

Perarias e melarias

Il patrimonio produttivo montano è ricco anche di una elevata varietà di frutticole quali: melo, pero,

susino, ciliegio e castagno. Si tratta di una frutticoltura che fonda le sue radici nel passato, tanto che il Muner (1971) documenta l'introduzione in Carnia, nel 1529, di un pero da parte di tale Francesco Janis, ambasciatore della Serenissima. Come sottolineano Youssef *et al.* (2000) se il pero di Janis è il primo caso documentato, è anche vero che era consuetudine portare con sé semi e marze da parte degli emigranti di ritorno da diversi paesi europei come Germania, Austria, Francia, Belgio, Lussemburgo, Slovenia, Romania, Croazia: ciò spiegherebbe la ricchezza varietale che si riscontra. Gli anni precedenti il primo conflitto mondiale videro una tale diffusione della coltivazione di mele da alimentare una corrente di esportazione verso i mercati di Austria, Baviera, Sassonia, Russia ed addirittura USA. Questo *boom* delle produzioni interessava anche il Canal del Ferro, la Val Canale, il Goriziano, le Valli del Natisone, le Valli del Torre, e la pedemontana del Friuli occidentale. Quali le ragioni di questo successo? Certamente un ruolo di primo piano fu giocato da innumerevoli appassionati, singoli o raccolti intorno alla cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia del Friuli. L'affievolirsi di questa attività di divulgazione, complici gli eventi bellici, determinò l'inizio di un declino che, a partire dagli anni Trenta si è protratto fino ai giorni nostri.

Anche in questo caso molto lavoro di recupero, descrizione e salvaguardia di una grande ricchezza varietale è stato portato a termine da ERSa, dalle Provincie, dall'Università, dalle Comunità montane e da singoli studiosi. È un inestimabile patrimonio di biodiversità coltivata, con grosse potenzialità se viene adeguatamente fatto conoscere, promosso e valorizzato.

Note bibliografiche

Del Zan F. (1984). Fagiolo: una coltivazione tradizionale per una proposta nuova all'agricoltura di montagna. Quaderni tecnici CRSA.

Muner R. (1971). Spunti storici sulla frutticoltura in Carnia. Frutticoltura, anno XXXII, n° 7: 43-46.

Segrè A., Falasconi L. (2011). Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo. Edizione Ambiente, Milano.

Segrè A., Falasconi L. (2012). Il libro blu dello spreco in Italia: l'acqua. Edizione Ambiente, Milano.

Youssef J., Strazzolini E., Toffolutti B., Piazza L. (2000). Pomologia friulana. ERSa, Gorizia.

La gubane di sioire Melie

La signora Amelia è quella vicina la cui gubana appena sfornata spande un profumo fragrante che suscita l'invidia, mai rancorosa, di vostra moglie.

IMPATTO VISIVO

Le statistiche vengono sempre propinate con prose farcite di numeri, tabelle da *inzirlì* e grafici non sempre facili da decrittare. Proviamo, invece, a immaginare l'agricoltura friulana come una gubana. Prendiamo in esame le superfici coinvolte: la fetta più consistente, attorno al 52% del totale, è formata dai cereali, prevalentemente mais (*sorc turc, blave*); mettiamoci vicino la fetta formata da altre colture erbacee dette "industriali" quali soia, girasole e colza (*vueli*) e abbiamo un altro 15%; aggiungiamoci, poi, le colture foraggere temporanee, quelle che durano solo qualche mese, che assommano a un buon 8%.

- Ma dove vuoi arrivare? -

Voglio arrivare a farvi fare un po' di aritmetica: $52+15+8=75$. Il 75% della superficie agricola friulana è formato da "arativi". Si vede benissimo dal numero di trattori che sgambettano sui campi soprattutto d'inverno e inizio primavera, e dalle mietitrebbie, degne della Corn Belt, che ronroneggiano a fine stagione.

L'impatto cromatico è banale e ci abbiamo fatto l'abitudine: il Friuli è tutto marrone d'inverno e tutto verde d'estate. C'è chi ha coniato l'espressione "steppa a cereali", ma è sbagliata: la steppa mantiene la vegetazione erbacea, seppur dormiente, durante l'inverno. Insomma la nostra gubana cambia repentinamente di colore secondo la stagione.

Non fu sempre così perché le colture foraggere permanenti (pascoli e prati stabili) avevano tutt'altro aspetto. Che fine hanno fatto? I dati in nostro possesso dicono che le colture foraggere permanenti prendono un buon 13% della gubana. Già, ma i pascoli sono solo in montagna, e sono insidiati dal cespugliame, mentre i prati di pianura sono quasi scomparsi sotto il vomere dell'aratro. Non vogliamo criticare queste scelte di politica agricola. Qui diciamo solo che i prati stabili hanno una forte valenza naturalistica (vabbè, potete fregarvene, ma fate male) e paesaggistica. Quest'ultima in altri paesi è strettamente legata al turismo: non si applica al Minnesota, ma si applica alla Svizzera. E si applicherebbe al Friuli, visto che è piccolo e i suoi tesori d'arte, per quanto alcuni siano marchiati UNESCO, non sono superiori a quelli contenuti in una singola chiesa di Venezia.

Dimostratemi il contrario.

I prati hanno anche un'altra valenza a cui nessuno bada: danno tipicità al prodotto zootecnico.

Se non foste abituati ai formaggi di plastica (e, delinquenzialmente, ci avete abituato i vostri figli) vi inviterei all'assaggio di un formaggio di malga, e magari al confronto, ma qui si va su irraggiungibili note paganiniane per il vostro povero senso del gusto, tra più formaggi di malga. Se le vostre papille non fossero comatose notereste la diversità, cioè la tipicità. Ho detto di malga perchè lassù i formaggi si fanno, normalmente, ancora con l'erba. Ciò che a Cervignano non succede più.

Sento una voce dal pubblico: - Anche gli ortaggi sono "arativi"! - Già, ma la superficie ad essi destinata incide talmente poco sulla gubana che la loro fetta è da considerarsi trasparente. Peccato, perchè sono belli a vedersi, cambiano spesso durante la stagione e avrebbero una ricaduta economica "di peso". In Friuli, sarà il clima, sarà l'aria, sarà la terra, sarà la



dedizione dell'orticoltore, vengono anche bene e, soprattutto, sono buoni. Mica come quelli del centro commerciale in cui passate la domenica con la famiglia.

La superficie a vite prende una fetta che è circa il 10% della gubana. Non è molto, ma l'impatto visivo percepito è forse superiore al freddo numero. Soprattutto in collina la geometricità dei filari disposti a girapoggio o a cavalcapoggio è ammirevole, e forma un'attrattiva per chi visita la regione.

MORDI LA GUBANA

La gubana di *sioire Melie* ha il vantaggio di farci "vedere" il nostro paesaggio agrario ma, qualora volessimo affondarci i denti ci accorgeremmo che le diverse fette, per una qualche magia gastronomica, hanno una consistenza ed una succulenza che non è proporzionale all'impatto visivo, cioè alle superfici coinvolte dalle diverse colture. L'impatto economico, e parliamo quindi di soldi, non è proporzionale alla superficie.

Usiamo una unità di misura per il denaro che è desueta, ma più chiara dei tanti parametri degli statistici: il baiocco. I conti sono presto fatti: se la viticoltura produce ogni anno 100 baiocchi di entrate, le coltivazioni erbacee (mais, soia e compagnia) ne producono 300. Vorrei sottolineare solo 300 perchè la viticoltura occupa il 10% della superficie e le coltivazioni erbacee il 75%.

Anche il valore, non monetizzabile, di "immagine" è diverso: in tutto il mondo si parla dei vini friulani e, quindi, questi veicolano l'immagine del Friuli, fattore che ormai non si può disgiungere dall'economia. A New York, Londra e Tokyo non si parla del mais di Codroip o della soia di Surisins.

L'allevamento produce a sua volta 300 baiocchi all'anno (carni, latte, uova). Soltanto tre volte il vino, mentre le grandi quantità di cereali prodotte in Friuli consentirebbero ben altri volumi: vendere la granella di mais ha un impatto economico misero; trasformare quella granella in prodotti alimentari significa valore aggiunto, posti di lavoro, indotto, ecc. Insomma un'economia che "gira".

Così il latte viene valorizzato se trasformato in formaggio. Tanto il vino quanto il formaggio sono stati ostacolati, con motivazioni diverse, da certi "benpensanti" della salute. Il vino se l'è cavata egregiamente passando, almeno nella percezione di molti, da alimento del quotidiano a bene edonistico (c'è chi beve vino al ristorante, ma non a casa durante i pasti). Questo salto è mancato al formaggio friulano che subisce senza reagire i disinformati attacchi di sedicenti dietologi.

Renato DUCA, Renato COSMA

Il mondo delle idrovore

Alla scoperta delle bonifiche:
il “dietro le quinte”
del nostro paesaggio quotidiano

Le alterne vicende climatiche dell'annata da poco conclusa - annus horribilis per calura, siccità, piovosità, straripamento di corsi d'acqua, acqua alta, mareggiate con erosione dei litorali sabbiosi (Monfalcone, Grado, Lignano) - hanno mostrato la fragilità di taluni ambiti territoriali, ma hanno anche evidenziato l'operatività di articolate strutture preposte alla gestione idraulica.

Nel corso della passata estate qualcuno ha assicurato alle campagne assetate l'apporto vitale della risorsa idrica; nel successivo autunno, qualcun altro ha smaltito a mare, in laguna ed a fiume, enormi quantità d'acqua piovana

e di risultiva tramite idonei impianti idrovori, provvedendo al presidio del comprensorio di pertinenza con diffuse opere di regimazione e di difesa e svolgendo una costante attività di monitoraggio delle situazioni e delle emergenze idrauliche.

Chi sono questi soggetti, per certi versi “buoni samaritani” delle acque? Sono i Consorzi di Bonifica operanti sul territorio regionale, eredi di una tradizione operativa che affonda le radici nella consuetudine latina, veneziana, asburgica ed italiana del buon governo delle acque. Questi Consorzi sono contraddistinti da una denominazione mirata a individuarne la rispettiva

localizzazione d'ambito e, dopo il raggruppamento delle diverse realtà esistenti disposto dalla Regione nel 1989 (L.R. n. 44/1983), sono quattro in tutto: Pianura Isontina, Bassa Friulana, Ledra Tagliamento e Cellina Meduna.

La bonifica è per sua natura perenne

Suolo ed acque hanno costituito da sempre un binomio vitale per l'uomo, il più delle volte armonico e fecondo, ma talora difficile e tormentato. La gestione di questo binomio si identifica con la “bonifica”, una delle attività umane più antiche, la cui evoluzione ha accompagnato, passo dopo passo,

il lungo cammino della nostra specie nel suo approccio con il contesto che la ospitava, per renderlo produttivo e meno infido, per consentirgli insediamenti, per difendere e valorizzare l'ambiente ed il paesaggio.

Bonifica viene da *bonum facere*, cioè rendere buono quello che tale non è, ma che può diventarlo con opportuni provvedimenti. Nei decenni a cavallo tra Ottocento e Novecento si fece gradualmente strada il convincimento che il solo risanamento idraulico non risolveva i problemi delle terre malsane e che lo stesso andava integrato con decisi interventi di carattere igienico-

sanitario (lotta contro la malaria), con razionali sistemazioni dei suoli, con appoderamenti e con l'inserimento di infrastrutture e servizi per le comunità. Prese corpo, allora, un efficace fermento legislativo che portò alla promulgazione della legge quadro sulla materia, il Testo Unico R.D. n. 215/1933 "Nuove norme per la bonifica integrale". Un provvedimento che, seppur con alcuni adeguamenti ed il supporto della normativa regionale, è tutt'ora vigente nel suo impianto di indirizzo. Esso assegnava alla bonifica una rilevanza globale giuridicamente qualificabile come "funzione" e, con l'attributo

di "integrale", un ampio campo di operatività nella convergenza tra interesse pubblico ed obiettivo privatistico, sia sotto il profilo delle scelte programmatiche che sotto quello della loro esecuzione. La bonifica così intesa comprende, pertanto: il mantenimento del delicato equilibrio terra-acque, la costruzione di opere idrauliche, la sistemazione dei terreni, la distribuzione irrigua, la ricomposizione dei fondi frammentati, la costruzione di fabbricati rurali, di

Irrigazione a pioggia con impianto semovente su terre bonificate della bassa pianura friulana.
Fotografia di Stefano Zanini.



Lo storico impianto idrovoro di Planais del Consorzio di bonifica Bassa Friulana, operativo nell'ambito della zona industriale di S. Giorgio di Nogaro.

centrali idroelettriche ed elettrodotti, di acquedotti, di strade. Ed ancora: il rimboschimento delle pendici montane, l'assunzione di provvedimenti atti a monitorare e fronteggiare l'erosione di sponde ed argini, gli stati di subsidenza, la risalita del cuneo salino, i fenomeni di desertificazione lungo le fasce litoranee.

La bonifica, dunque, per voce autorevole della Corte Costituzionale è "... un articolato processo di formazione e di trasformazione del Territorio per renderlo agibile ai fini abitativi e fruibile agli usi produttivi più diversi: essa, pertanto, è a buon diritto strumento ordinario di gestione del Territorio..." ed è inoltre, "... un servizio a beneficio dell'intera Comunità, un'attività per sua natura perenne, in continuo divenire..." (sentenza

n. 66 dd. 24 febbraio 1992). Perno di questo "processo-servizio" strategico è il Consorzio di Bonifica.

Il Consorzio di Bonifica

La crescita demografica, l'esodo dalle campagne, lo sviluppo urbano, industriale e turistico, le innovazioni negli ordinamenti culturali e nelle sistemazioni agrarie, il progresso tecnologico degli ultimi sessant'anni hanno impresso al territorio regionale una evoluzione molto rapida con la quale si doveva fare i conti, trattandosi del "territorio-ambiente-paesaggio", un insieme complesso e delicato, l'habitat vulnerabile in cui viviamo ed operiamo.

L'azione della bonifica, si è sviluppata contestualmente al mutare delle necessità e della realtà dello sviluppo, acquisendo nel

tempo ulteriori contenuti: ne fanno fede la legislazione regionale in materia e il patrimonio di opere eseguite dai Consorzi con l'attento supporto finanziario della Regione. Va riconosciuta ai nostri Consorzi di Bonifica una precisa specificità istituzionale, evidenziata dalla collocazione strategica sul territorio, dalla conoscenza capillare del comprensorio di pertinenza, nonché dalla disponibilità di un patrimonio umano di capacità e di conoscenze tecnico-amministrative di prim'ordine. Il Consorzio di Bonifica è "persona giuridica a struttura associativa", organo tecnico ed economico portatore di una "duplicità" di funzioni (pubblica e privata) e di una natura intrinsecamente "mista" (pubblica e privata). Da un lato esso è espressione degli inte-

ressi dei proprietari (consorzati) dei fondi che traggono vantaggio dalla bonifica coinvolti nell'attività di bonifica, che dalla stessa traggono vantaggio e che è disciplinata legislativamente e resa obbligatoria; dall'altro esso è soggetto pubblico titolare, o partecipe, di funzioni amministrative, in forza di legge o di concessione dell'Istituzione statale e regionale. Il Consorzio, in particolare, è dotato di autonomia di bilancio, di autofinanziamento delle attività di gestione tramite il meccanismo della "contribuenza" posta a carico dei proprietari fondiari e, fatto di non poco conto, viene amministrato da organi espressi dai consorzati stessi.

L'evoluzione delle legislazioni statale e regionale non ha affievolito le "funzioni" in capo ai Consorzi di Bonifica, anzi ha conferito loro nuove valenze, avviando una ulteriore fase operativa, quella

"ambientale", concretamente identificabile con l'attività denominata "difesa del suolo". Non a caso il presidente della Regione Renzo Tondo, riconoscendo ai nostri consorzi la qualifica di "sentinelle del territorio", oltre che di "strumenti di coesione sociale", ha recentemente affermato: "... Quello dei Consorzi di Bonifica costituisce un sistema dinamico, grazie alla partecipazione vera dei privati alla loro attività, un sistema che svolge un servizio essenziale per la vasta area di pianura del Friuli-Venezia Giulia [...] I Consorzi rappresentano, dunque, un'eccellenza sul territorio, come ci è riconosciuto anche dalle altre Regioni ...". Nella medesima direzione vanno le puntuali considerazioni dell'Assessore alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali Claudio Violino, relatore della legge n. 28/2002, che ha consolidato ruolo, dignità e contenuti dei Consorzi

di Bonifica, i quali "... danno acqua dove manca e la tolgono dove è in eccesso, svolgono insomma una funzione essenziale anche se poco conosciuta, con una tradizione spesso più che secolare alle loro spalle [...] Il sistema dei Consorzi di Bonifica in Friuli-Venezia Giulia ha conosciuto in questi ultimi anni un processo di riforma, che ha permesso di introdurre nuove forme di razionalizzazione e di trasparenza. Per realizzare i loro compiti istituzionali i Consorzi investono sul territorio in impianti quali canali, sistemi di irrigazione, opere di difesa, idrovore, in questi ultimi anni anche centrali idroelettriche che sfruttano i salti lungo le vie d'acqua ...".

I Consorzi attuali e il loro background

Il Friuli-Venezia Giulia si estende su un'area di circa 785.000 ettari con una popolazione di quasi 1.200.000 unità: il 43,20 % di questa superficie, pari a 339.436 ettari, è classificato e ricade in comprensori di bonifica di pianura. Nel territorio regionale operano attualmente, come s'è detto, quattro Consorzi di Bonifica, i cui comprensori sottendono 23 preesistenti ambiti consorziali, secondo una perimetrazione in grado di consentire economie di scala nella gestione consortile e rispettosa delle tradizioni, della storia e delle attività agricole in essere nelle aree interessate: Bassa Friulana (Udine, D.P.G.R. n° 0419/1989, indirizzo prevalente idraulico-irriguo); Pianura Isontina (Gorizia, D.P.G.R. n° 0420/1989, indirizzo



Interno di un impianto idrovoro degli anni '30, ammodernato e completamente automatizzato. Consorzio di Bonifica del Brancolo, ora confluito nel Consorzio di Bonifica Pianura Isontina.

Compendio della bonifica integrale nella Regione Friuli-Venezia Giulia					
DESCRIZIONE	CONSORZI DI BONIFICA				TOTALI
	Bassa Friulana	Ledra Tagliamento	Cellina Meduna	Pianura Isontina	
Territorio					
Superficie consortile (ha)	78.277	121.750	116.079	23.330	339.436
Superficie a . scolo naturale (ha)	47.540	2.610	5.630	6.980	62.760
Superficie a . scolo meccanico (ha)	23.517	-	-	1.035	24.552
Superficie irrigua (ha), di cui a 'pioggia'	33.500 1.000	26.240 11.800	22.491 11.276	11.000 9.750	93.231 33.826
Opere idrauliche					
Impianti idrovori	30	1	-	2	33
Capacità di scarico (m ³ /s)	170	6	-	13	189
Arginature					
. a mare (km)	70	-	-	11	81
. a fiume (km)	150	-	-	-	150
Canali di scolo (km)	1.350	52	35	83	1.520
Opere irrigue					
Derivazioni d'acqua	2	5	4	2	13
Pozzi irrigui	37	67	-	1	105
Impianti di pompaggio	2	13	5	10	30
Centrali idroelettriche	no	sì	sì	sì	

Compendio della bonifica integrale nella Regione Friuli-Venezia Giulia.

prevalente idraulico-irriguo; Cellina Meduna (Pordenone, D.P.G.R. n° 0421/1989, indirizzo prevalente irriguo-idraulico; Ledra Tagliamento (Udine, D.P.G.R. n° 0124/1995, indirizzo prevalente irriguo-idraulico.

I suddetti Consorzi coprono ampie aree agricole ed urbanizzate e gestiscono una imponente serie di impianti, strutture e manufatti, come evidenziato dall'annesso compendio riassuntivo. Oltre ad assicurare la distribuzione irrigua a scorrimento, per aspersione od a goccia, operazioni ben visibili nelle stagioni estive anche all'occhio del profano, i nostri Consorzi (in particolare Pianura Isontina e Bassa Friulana) provvedono alla

quotidiana gestione delle acque (regimazione, raccolta e smaltimento) provenienti da monte, nonché di quelle meteoriche e di risorgiva, con impiego di uomini, mezzi e strutture lungo l'ampio arco litoraneo che si estende dal Timavo al Tagliamento e che, per i legami storici con le vicende bonificatorie della Patria del Friuli (il dominio veneziano va dal 1420 al 1797), è estensibile fino al Livenza.

Si tratta di un territorio che ha circa 60 chilometri di lunghezza e quasi 15 di larghezza, per una superficie sottesa di 90.000 ettari, tutti affrancati dalle acque grazie all'esercizio di numerosi impianti idrovori di dimensioni e capaci-

tà diversificate, dislocati in siti idraulicamente strategici, come indicato nell'allegata corografia (l'idrovora, il cui nome viene dal greco antico col significato di "divoratrice di acqua", è una struttura con macchinari e meccanismi atti a sollevare l'acqua da un recipiente a quota bassa per scaricarlo in un altro a quota più alta). L'affrancamento dalle acque è una attività di smaltimento quasi impercettibile, ma concreta e poderosa, che si avvale di ben 47 impianti idrovori: 2 tra Timavo ed Isonzo, con una potenzialità di 13 mc/sec; 30 tra Isonzo e Tagliamento, con una potenzialità di 170 mc/sec; 15 tra Tagliamento e Livenza, con una potenzialità di 80 mc/sec.

In assenza di questi presidi idraulici le acque della Bassa, soprattutto nei periodi piovosi, potrebbero minacciare pericolosamente numerosi centri abitati, vaste aree agricole, insediamenti urbani, zone industriali ed artigianali e importanti località turistiche; nei periodi siccitosi, peraltro, le acque disponibili sono utilizzate in vario modo per assicurare una provvidenziale "irrigazione di soccorso" alle campagne a suo tempo bonificate.

Da Roma alla Serenissima e agli Asburgo

In Friuli la tradizione bonificatoria vanta profonde radici storiche. Essa prese avvio con gli interventi della latinità nell'Agro colonico aquileiese (paradigmatiche le modalità descritte da Marco Polione Vitruvio in *De architectura*



Localizzazione degli impianti idrovori nella fascia litoranea tra Timavo e Livenza. (Elaborazione cartografica di Alfio Scarpa).

libri nel 27 a.C.), che erano volti a un duplice fine: quello igienico, quale la lotta all'endemia malarica (aer graevis) e quello agrario, inteso come trasformazione in terre coltivabili ed abitabili delle molte plaghe incolte (*incultum agrum fertilem reddere*).

Quella tradizione continuò tanto nel Friuli veneziano che in quello asburgico. Anche nella normativa della Serenissima l'interesse pubblico della "Signoria" e l'interesse del privato trovavano puntuale espressione nel Consorzio che, già

all'epoca, aveva veste giuridica. Nel linguaggio della burocrazia veneziana i *consorti* o *particolari* erano gli associati, mentre *retrato* era l'opera di bonifica da eseguire.

L'attenta legislazione austro-ungarica in materia si ispirò alla ultrasecolare esperienza veneta e venne trasfusa nella lungimirante legge imperiale 28 agosto 1870 n. 41 "Uso e condotta delle acque", pure essa ancorata alla convergenza pubblico-privato. Il soggetto giuridico preposto era il

Consorzio di Acque, da cui *consorti* gli associati.

Consorzio di Bonifica "Pianura Isontina"

Il Consorzio di Bonifica Pianura Isontina è il decano regionale di questi enti. Nel 1989, all'atto dell'accorpamento delle sei realtà operanti nella provincia di Gorizia, ha acquisito l'eredità del Consorzio Acque dell'Agro Monfalconese, che era stato costituito con provvedimento dell'Imperial Regio Capitanato Distrettuale di



Scavo di uno dei canali 'principali' della Bonifica del Brancolo in Comune di Staranzano (1928, ora C.B. Pianura Isontina): gran parte delle opere venne eseguita a mano da maestranze locali e provenienti dal vicino Friuli e dal Veneto.

Gradisca n. 6290 del 24 settembre 1873, dopo un complesso iter procedurale, avviato trent'anni prima da avveduti imprenditori ed operatori agricoli della Bisiacaria. Quel Consorzio, emblematicamente definito nel 1907 dall'I.R. Ispettore ministeriale Eduard Markus "... realizzazione unica nel suo genere in tutto l'Impero Asburgico...", aveva dato continuità ad una antica derivazione idraulica in sinistra Isonzo (Sagrado), rinnovata dall'imperatore Ferdinando I nel 1556, sia per scopi "molitori" che irrigui a beneficio dei terreni rivieraschi. Il progetto originario, redatto dall'ing. Giuseppe Humpel di Ronchi (poi adeguato dall'ing. Raffaele Angelo Vicentini di S. Pier d'Isonzo per armonizzarlo con il dettato della legge imperiale sulle acque del 1870), prevedeva una soluzione tecnica particolar-

mente avveniristica per l'epoca, poiché ipotizzava l'introduzione di una irrigazione "tubata" (in ghisa o cemento) "... a schizzatoi da spandere l'acqua a 40 metri di distanza ..." e, in alternativa, una dispensa irrigua tramite "... una rete di tubi condotta sotterraneamente e diramata fino a supplire i fossatelli ..." (anch'essa in ghisa o cemento), anziché attraverso una rete di canali rivestiti in zolle erbose. Va riconosciuto all'ottocentesco Consorzio isontino, ai suoi amministratori e tecnici, il merito di aver avuto una parte di rilievo nella diffusione della pratica irrigua, nella promozione ed avviamento di iniziative per il risanamento idraulico-igienico-sanitario (lotta contro la malaria), nell'approvvigionamento idrico, nel miglioramento e riordinamento fondiario dei vicini territori friulani, triestini ed istriani. A ciò si

aggiunga, nel periodo 1929-1942, un intenso rapporto di scambio e di collaborazione col prefetto Cesare Primo Mori, presidente del Consorzio Bassa Friulana e del Consorzio dell'Istria.

Tra le tante attività e opere ricordiamo: nel 1882, il progetto patrocinato anche dalla meritoria Società Agraria Goriziana per *l'Irrigazione ed il risanamento idraulico del territorio tra Isonzo e Aussa*, nei Distretti Gudiziari di Cormons, Gradisca e Cervignano (ing. Raffaele Angelo Vicentini); nel 1907, il supporto per la costituzione del *Consorzio Acque Prima Bonifica Austriaca* e, nel 1910, per la realizzazione della *Bonifica del Fossalon* (Grado); nel 1914, il progetto per la costituzione del *Consorzio Acque del Brancolo* (S. Canzian d'Isonzo); nel 1914, l'elaborato per la *Commassazione* (riordino fondiario) *di terreni agricoli in Gorizia e Gradisca*.

Consorzio di Bonifica "Bassa Friulana"

Dopo la caduta dell'Impero Romano, il primo significativo intervento pubblico di bonifica nella Bassa Friulana, lungo la fascia litoranea tra Isonzo e Tagliamento, venne realizzato nelle plaghe ad ovest di Terzo ed Aquileia nella seconda metà del Settecento, in virtù delle Regie Patenti di Maria Teresa (editto 7 maggio 1766). L'opera bonificatoria ebbe una strutturazione molto articolata: riparto in quattro "partite" (bacini di scolo) del comprensorio individuato; predisposizione di una rete di



Corografia allegata al *Memoriale del Consiglio Comunale della Città e Comune d'Aquileja*, trasmesso nel 1877 dall'ing. Raffaele Angelo Vicentini di S. Pier d'Isonzo (deputato al parlamento di Vienna) a 'Sua Eccellenza I.R. Ministro di Agricoltura di Vienna' per la 'redenzione' delle terre aquileiesi compromesse dalla stagnazione delle acque. L'area interessata, colorata in azzurrino (che ricalcava sostanzialmente il comprensorio della bonifica settecentesca teresiana del 1766), era delimitata dai fiumi Aussa, dalla laguna gradese e dalla strada Terzo-Aquileja-Belvedere. Curiosa la denominazione di *Fiume Attis* attribuita alla confluenza d'acque Fiume Terzo -Fiume Natissa e, quindi, di *Canale delle Mee*, tutt'ora in uso fra i locali.

collettori, ortogonali tra loro, per la raccolta e lo smaltimento delle acque in bassa marea nei fiumi Aussa, Anfora e Terzo-Natissa tramite chiaviche dotate di porte vinciane (clapet o 'porte a vento'); apertura di strade interpoderali e relativi manufatti di attraversamento; costruzione di un argine circondariale, detto ancor'oggi "argine di Maria Teresa", a protezione del comprensorio così creato. All'intervento, tuttavia, non seguì la costituzione del soggetto «Consorzio», preposto alla gestione-manutenzione delle opere sul modello ampiamente collaudato nel territorio della Repubblica di Venezia ed in altre

località italiane, per cui già nei primi decenni dell'Ottocento il degrado delle strutture annullò il beneficio apportato. Solamente nei primi decenni del Novecento l'attenzione sulla Bassa venne riproposta con forza, perché la normativa austriaca sulle acque (L. n. 41/1870) e quella italiana (L. n. 26/1899 e T.U. n. 195/1900) si erano limitate solo a segnalare l'indifferibilità di interventi di sistemazione idraulica in talune plaghe ricadenti nell'Aquileiese e nella fascia circumlagunare tra i fiumi Stella e Turgnano. Gli studi e le valutazioni conseguenti evidenziarono la necessità di una bonifica ge-

neralizzata anche nel territorio esistente sopra la predetta fascia circumlagunare perché gravato da diffuso disordine idraulico e da precarietà igienico-sanitarie. Tale territorio era delimitato a nord dalla strada detta Napoleonica, ad ovest dal Tagliamento e ad est dal sistema Torre-Isonzo. Si pervenne, così, con la piena adesione degli Enti locali, ad un primo organico 'disegno bonificatorio' ed alla classificazione in la categoria (R.D. n. 855/1925) delle opere da eseguire. Furono costituiti ben 16 Consorzi (Famula, Planais, Saline di Marano, Fraida, Lame di Precenicco, Biancure II Recinto, Biancure III



Lavori di sistemazione fondiaria in Comune di Carlino: drenaggio sotterraneo di grandi appezzamenti bonificati nella bassa friulana. Fotografia aerea di Stefano Zanini.

Recinto, Agro Cervignanese, Boscat, Aquileiese, Tiel-Mondina, Tagliamento, Stella, Corno, Isola Morosini e Vittoria). In seguito sette di questi, chiamati “Consorzi circumlagunari”, vennero incorporati nei Consorzi Tagliamento, Stella e Corno.

Un numero così elevato di Enti, autonomi e tra loro indipendenti, con interessi talvolta divergenti, costituì un pesante freno alla soluzione delle molte esigenze impellenti (opere idrauliche, viabilità, irrigazione, sistemazione dei suoli, servizi per le Comunità, trattamenti anti zanzara anofele, ecc.). La discrepanza fu rimossa con la costituzione del Consorzio di II grado per la Trasformazione Fondiaria della Bassa Friulana (R.D. 25 novembre 1929), cui fu

affidato il compito di procedere alla compilazione, con indirizzo unitario, del “Piano generale di Bonifica” e di provvedere al coordinamento ed alla razionalizzazione, nell’interesse comune, delle attività dei diversi Consorzi costituenti il raggruppamento: primo presidente venne nominato un uomo al di sopra delle parti e dei forti interessi locali, il senatore Cesare Primo Mori, già autorevole prefetto antimafia dal 1924 al 1928, il “Prefettissimo” di siciliana memoria. Con la emanazione del Testo Unico sulla bonifica integrale (R.D. n. 215/1933) fu, poi, possibile avviare una più incisiva e razionale azione bonificatoria e programmare un deciso accorpamento dei numerosi Consorzi esistenti che, coordinati

da un ufficio unico, vennero ridotti ad otto: Tagliamento, Stella, Corno, Agro Cervignanese, Agro Aquileiese, Boscat, Tiel-Mondina e Isola Morosini; il bacino Vittoria di Fossalon di Grado non fu costituito in Consorzio, perché appartenente per intero all’Ente Tre Venezie, che preferì gestirlo direttamente. Superata nel 1966 (si ricorda la devastante alluvione di Latisana e zone contermini) la formula istituzionale del “raggruppamento” con la costituzione del Consorzio per la Bonifica e lo Sviluppo Agricolo della Bassa Friulana, nel 1989 la Regione, nel quadro di un ulteriore progressivo accorpamento degli Enti consortili, dispose la costituzione per la Bassa del Consorzio di Bonifica “Bassa Friulana”.

Consorzio di Bonifica “Cellina Meduna”

Questo Consorzio è stato costituito negli anni Trenta del Novecento con l'obiettivo istituzionale della diffusione dell'irrigazione nell'ambito dell'alta pianura pordegonese. Successivamente, con l'ampliamento del comprensorio irriguo, in seguito anche alla costruzione di quattro cospicui bacini d'invaso montani, l'Ente ha avviato un graduale processo di trasformazione della pratica irrigua da 'scorrimento' a 'pioggia' con l'ausilio di reti tubate in pressione ed ha stimolato opportunamente lo sfruttamento degli invasi a scopo idroelettrico. Inoltre, ha rivolto la propria azione a beneficio del territorio montano provvedendo ad interventi di regimazione delle acque con la costruzione di arginature, briglie, soglie, nonché con opere di rimboschimento, di contenimento di frane e rinsaldo di pendii. Dagli anni Novanta per disposto della Regione Friuli-Venezia Giulia, il Consorzio ha esteso l'ambito delle proprie competenze istituzionali alla bassa pianura pordegonese, con obiettivi a supporto della crescita socio-economica dell'intera Provincia di Pordenone: competono, ora, all'Ente la progettazione, la costruzione, la manutenzione e gestione delle opere di bonifica idraulica e di irrigazione, ed una presenza attiva nella formazione di piani e programmi per lo sviluppo del territorio, per la difesa del suolo e del patrimonio idrico, per la tutela dell'ambiente e del paesaggio.

Consorzio di Bonifica “Ledra Tagliamento”

Questo Consorzio è stato costituito nel 1995 mediante scioglimento del Consorzio di 2° grado 'Alto e Medio Friuli' (Comprensorio classificato e delimitato con D.P.G.R. n. 158/1990) e fusione del “Consorzio Bonifica Alto Friuli” con quello “Medio Friuli” e col “Consorzio di Derivazione Ledra-Tagliamento”. L'Ente provvede: a) alla provvista ed adduzione delle acque da destinare ad usi pubblici ed in particolare alla utilizzazione in ambito agricolo (irrigazione) ed in ambito industriale ed igienico; b) alla distribuzione irrigua at-

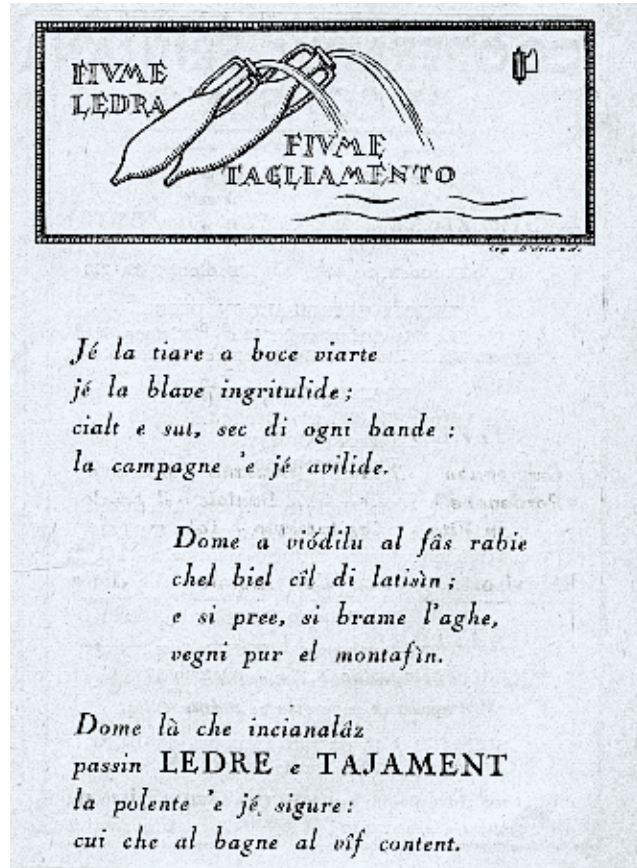
traverso unità elementari (comizi irrigui) ed impianti di pluvirrigazione su bacini più ampi; c) alla bonifica idraulica mediante reti di canalizzazione per lo sgrondo delle acque, sia a scolo naturale che meccanico, ed al risanamento idraulico-agrario di corsi d'acqua e aree circostanti; d) alla tutela delle risorse idriche (legge n. 36/1994), alla difesa del suolo (legge n. 183/1989) ed al ripristino ambientale del territorio. Il Consorzio vanta un importante riferimento storico nel Consorzio per la costruzione e l'esercizio del Canale Ledra Tagliamento, costituito ad Udine il 19 dicembre 1876 tra la Provincia e 24



Nel sentire comune con “bonifica” si intende soprattutto la redenzione dei terreni in cui ristagna l'acqua; in realtà è “bonifica” anche la messa a coltura dei terreni in perenne carenza idrica: in questo caso la bonifica si fa soprattutto introducendo l'irrigazione. Qui si vedono i primi astoni di melo messi a dimora nei magredi del Friuli occidentale: questi terreni vennero resi fecondi di frutta e di uva grazie all'acqua portata dal Consorzio di Bonifica Cellina Meduna. La fotografia è stata scattata, con ogni probabilità, nei primi anni Sessanta del secolo scorso da un funzionario della Cattedra ambulante per l'Agricoltura di Udine. Archivio storico Cjase Cocèl, Fagagna.



Una pagina di evidente intento promozionale per il Consorzio Ledra Tagliamento nell'almanacco *Strolic furlan* del 1942.



Nell'almanacco *Strolic furlan* del 1943 c'è questa pagina curata da Lea D'Orlandi e sicuramente ispirata dal Consorzio Ledra Tagliamento.

Comuni ricadenti nella stessa, a conclusione di una lunga attesa iniziata nel 1592 con la proposta costitutiva avanzata all'amministrazione della Serenissima dal nobile Giulio Savorgnan. Le acque vengono tuttora derivate ad Ospedaletto in sinistra Tagliamento e sono destinate al servizio dell'alta e media pianura friulana (fino alla strada Napoleonica) per l'irrigazione, la produzione di energia elettrica e per usi civili. Al Consorzio è connessa pure la gestione dell'antico sistema delle rogge di Udine, di Palma e Cividina, documentato già nel 1171, le cui acque sono derivate dal Torre a Zompitta (Reana del Rojale).

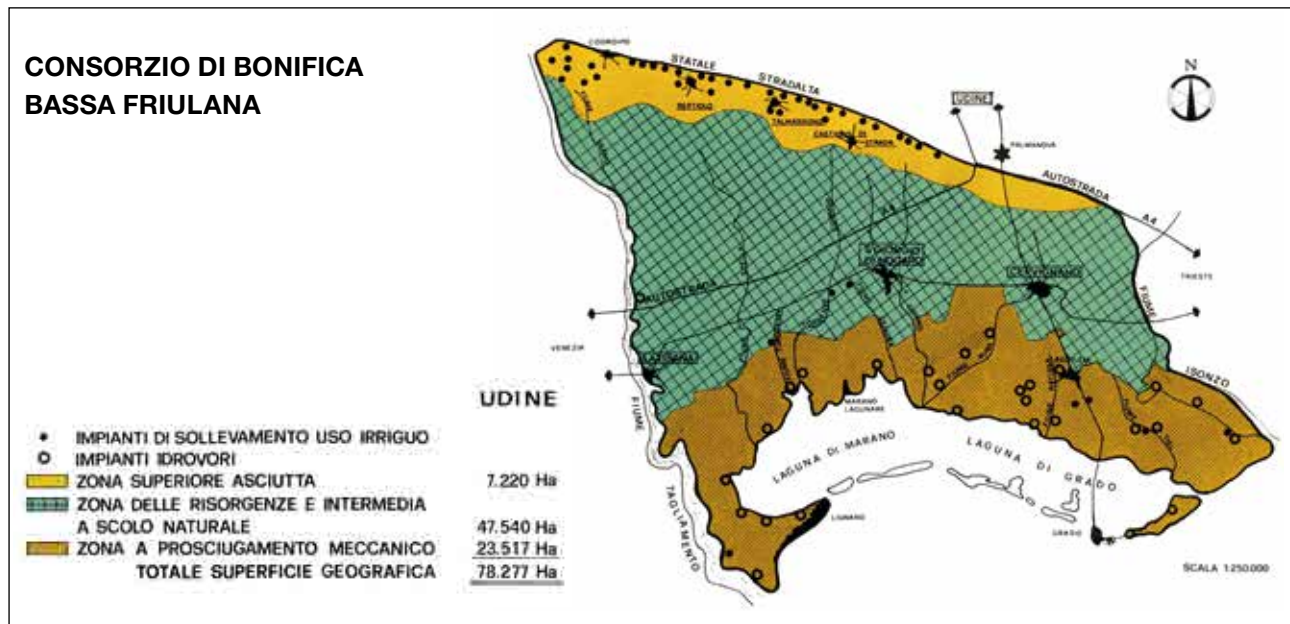
Conclusioni: una piccola Olanda

Una parte non trascurabile della nostra regione finirebbe... sott'acqua se non ci fosse il diuturno lavoro degli uomini che operano all'interno dei Consorzi di Bonifica. A scuola ci hanno insegnato dell'Olanda e del tenace lavoro degli Olandesi per salvare il loro paese dalle acque del mare, riuscendo addirittura a guadagnare terra a spese di quest'ultimo. Molti di noi in tenera età hanno letto *Pattini d'argento* e sanno quella storia, ovviamente assurda a mito, del bambino che tiene eroicamente tappata una piccola falla in una diga fintantochè non arrivano i soccorsi. Ebbene, in Friuli non amiamo creare miti o menare

vanto per il nostro lavoro, tuttavia ci sentiamo di poter affermare che questa nostra Piccola Patria non sarebbe quale noi la vediamo ogni giorno se non fossero state intraprese, e portate felicemente a termine, immani opere per rendere agibile e fruibile il territorio della sua parte meridionale. Nè avremmo un'agricoltura qualificabile come "moderna" se nella parte arida del Friuli di Mezzo (le Grave) non vi fosse il fondamentale sussidio dell'irrigazione. Il futuro uso di un bene prezioso come l'acqua e la sua valorizzazione anche in termini di valore aggiunto sono la nuova sfida che la politica agraria, gli agricoltori e l'intera società dovranno affrontare.



Posizionamento di una condotta di dragaggio nei pressi di San Giovanni di Duino, in provincia di Trieste (1932, Consorzio di Bonifica del Lisert, ora Cinsorzio di Bonifica Pianura Isontina). Su parte dei terreni recuperati dalla palude, oggi è insediato lo stabilimento della Cartiera Burgo S.p.A.



Anche se non abbiamo fatto dighe una parte del Friuli può essere considerata una piccola Olanda: come è facile vedere da questa mappa del Consorzio di Bonifica Bassa Friulana la zona a prosciugamento meccanico, la più vicina al mare, copre una superficie di 23.517 ettari. L'ampia porzione superiore (in verde), pari a 47.540 ettari, detta "a scolo naturale", è comunque tenuta sotto controllo e messa in sicurezza. Da AA.VV., *Bassa friulana Tre secoli di Bonifica*, Consorzio di Bonifica Bassa Friulana, Udine, 1990.

Cesare Primo Mori

Il prefetto Cesare Primo Mori (1872-1942) fu un “grande” della bonifica. Venne comandato in Friuli, quand’era all’apice di una brillante carriera pubblica, a dirimere la diatriba insorta tra i soggetti interessati alla bonifica ed alla trasformazione fondiaria della bassa pianura. Il nuovo incarico aprì la strada a Mori ad una parallela incombenza: il coordinamento della complessa operazione di bonifica e rinascita dell’Istria, una Terra martoriata dalla malaria, dalla siccità, dal banditismo e da una secolare arretratezza, cui non avevano saputo porre rimedio né la Serenissima, né l’Amministrazione austriaca nel corso delle rispettive gestioni.

In realtà il “palazzo” approfittò dell’occasione per allontanare, forse definitivamente, da Roma e dal Senato, ovvero dalla scena e dalla popolarità, uno scomodo personaggio: così, pure lui, protagonista in positivo nella guerra dichiarata dal regime fascista alla mafia, venne mandato al “confino” come un picciotto qualsiasi.

Ciò che in poco meno di un quindicennio (1929-1942) Cesare Primo Mori seppe realizzare in Friuli ed in Istria ha dell’incredibile, soprattutto se rapportato ai mezzi operativi del tempo, alla vastità dei comprensori da risistemare (oltre 70.000 ettari

e 35 Comuni, il primo; oltre 360.000 ettari e 19 Comuni, il secondo), alla gravità dei problemi da risolvere (non ultima la diffusione della letale endemia malarica) ed all’entità delle opere da costruire: un imponente lavoro di trasformazione e di rinascita, una esemplare interpretazione e traduzione in realtà dell’articolato concetto di bonifica. Cesare Mori si spense a Pagnacco il 5 luglio 1942.

Figura di alto profilo, uomo schivo, invisibile ai notabili del regime perché sordo alla ‘voce del padrone’, temuto da mafiosi ed omertosi, lucido e puntuale nella gestione delle due entità consortili sopra menzionate, il prefetto Mori costituisce un riferimento emblematico, soprattutto per quanti hanno a cuore le sorti di quella realtà economico-sociale, talvolta un po’ negletta, che è il mondo dei campi e della bonifica. La sua è una preziosa testimonianza del bene operare, fatto di senso dello Stato, determinazione, spirito di servizio e professionalità: valori veri, che vanno sottratti all’oblio ed al silenzio, senza riserve, per un doveroso rispetto della memoria.



Il prefetto Cesare Mori a Piana degli Albanesi.



Articoli collegati su *Tiere furlane*:

Ellero Gianfranco, *La bonifica della Bassa a ovest del Tagliamento*, n. 6, ottobre 2010.

Del Zan Francesco, *Domenico Feruglio, il padre della bonifica in Friuli*, n. 12, aprile 2012.

Duca Renato, Cosma Renato, *L'impronta dell'acqua nell'Isontino e nel Monfalconese*, n. 13, luglio 2012.

Michela CAFAZZO, Pierluigi GRANDINETTI, Roberto GRANDINETTI

Ruralità e marketing territoriale

Il caso Rivignano, nel cuore dello Stella

Questa riflessione nasce dall'in-treccio, in qualche modo spontaneo, di esperienze diverse sviluppatesi contestualmente in un ambito della Bassa Friulana di straordinario interesse: il "cuore" del fiume Stella, nei territori di Rivignano e Teor. Il processo, avviato dal Comune di Rivignano, parte da un presupposto che può essere anche un buon punto di avvio per un progetto di marketing territoriale: il riconoscimento - da parte della comunità locale - del valore identitario rappresentato dal complesso architettonico di villa Savorgnan-Ottelio ad Ariis, non solo in quanto bene culturale in sè, ma anche in rapporto al contesto territoriale su cui essa insiste. Un territorio che diventa una risorsa da conservare e valorizzare, nella quale emergenze naturali e stratificazioni della storia si fondono con la sensibilità e le tradizioni di una comunità, a partire dalla propria cultura - rurale - intesa come fattore d'identità: quella che chiamiamo "ruralità" (cfr. al riguardo: Vianello Angelo, *Rusticitas: le radici culturali dell'agricoltura friulana*, in *Tiere furlane*, n. 1, 2009).

Questa identità tende a riprodursi e a evolvere intorno ai propri valori, tra i quali vi è anche la riproducibilità delle risorse naturali del territorio (la terra, l'acqua, la vegetazione, la biodiversità), che diventa non solo componente fondamentale di un'idea locale di "sostenibilità", ma anche elemento di organizzazione, promozione e coesione sociale. È possibile che la persistenza di questa ru-

ralità sia stata favorita da una relativa marginalità dell'ambito rivignanese rispetto ai territori che gravitano intorno alle quattro città piccole che lo circondano, Codroipo, Latisana, Palmanova e Cervignano; marginalità che potrebbe favorire in prospettiva la nascita di una nuova centralità, rurale e non urbana: nel cuore appunto dello Stella. In questa direzione il Comune di Rivignano



Villa Ottelio di Ariis nel cuore dello Stella.



sta realizzando, attraverso una politica “virtuosa” di governo del proprio territorio, azioni concrete di riqualificazione e di sviluppo, messe in atto con la condivisione della comunità locale e il coinvolgimento di operatori esterni. In tal senso il caso Rivignano può diventare oggetto di un percorso di marketing territoriale, inteso non come progetto calato dall’alto, chiuso entro griglie metodologiche prestabilite, ma come percorso di cooperazione, che si sviluppa adattandosi alle trasformazioni sociali ed economiche di un territorio in rapporto alla comunità che lo abita e vi opera. Si tratta di un percorso sperimentale, nel tentativo di far interagire - partendo dalla conservazione, dalla tutela e dalla valorizzazione delle risorse di un territorio - politiche agricole, turistiche, sociali, culturali e della comunicazione, al fine di innescare opportunità economiche, di investimento e di sviluppo.

Il percorso di marketing territoriale

Proviamo a ripercorrere, nella forma del racconto, i fatti salienti che hanno consentito il configurarsi di un percorso di marketing territoriale, che gli attori coinvolti stanno tuttora tracciando. Negli ultimi anni il Comune di Rivignano ha promosso una serie di progetti e iniziative di grande interesse: dall’istituzione del Parco comunale dello Stella, al “Proget-

to ST.A.R. (*Stella Alnus Recovering*) finanziato dal programma comunitario LIFE+ 2007-2013 che sta consentendo di ricostruire vaste aree di bosco umido lungo il fiume Stella, al restauro del giardino all’italiana di villa Ottelio ad Ariis, alla manutenzione e gestione, anche in chiave turistica, del parco regionale della villa. Tuttavia, il salto di qualità avviene alla fine del 2010, quando la Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia esprime la volontà di cedere ai privati la proprietà di villa Ottelio, abbandonata da molti anni. Il Comune, preoccupato per le sorti della villa, dà il via a una serie di iniziative che attivino un percorso di cooperazione, al fine di innescare un recupero condiviso del sito. L’operazione si spinge ben presto oltre i confini del complesso della villa, sia attraverso il coinvolgimento della comunità locale nelle sue diverse componenti (imprenditori agricoli, allevatori, ristoratori, le numerose associa-



Particolare del complesso di villa Savorgnan-Ottelio ad Ariis, Fotoriproduzione dal Catasto Napoleonico, 1821, Archivio di Stato di Udine.

zioni, ecc.) sia attraverso la collaborazione con attori esterni, portatori di interessi e di competenze diverse: dalle Soprintendenze, alla stessa Regione, alle Università (Iuav di Venezia, Udine, Padova), fino ad associazioni di scala nazionale come Italia Nostra. Il rapporto più significativo di cooperazione è stato senza dubbio quello messo in atto, su proposta dell’assessore del Comune di Rivignano Andrea Pertoldeo, con l’Università Iuav di Venezia, grazie al quale il percorso avviato



Il progetto ST.A.R. (*Stella Alnus Recovering*), avviato dal Comune di Rivignano e finanziato dal programma comunitario LIFE+ 2007-2013, ha consentito la riconversione a bosco di alcune superfici agricole al fine di avviare una selvicoltura specificamente rivolta alla conservazione della biodiversità locale. Fotografia di Michela Cafazzo.

Nella pagina a lato: orzo e pioppi nella campagna di Ariis.

produce, in breve tempo, un notevole progresso. Nell'anno accademico 2010-2011, il Laboratorio integrato di conservazione (composto dai docenti Federica Di Piazza di valutazione economica, Paolo Faccio di consolidamento strutturale, Eugenio Vassallo di restauro e Pierluigi Grandinetti di composizione architettonica), all'ultimo anno della Laurea magistrale in Architettura, dà il via, su richiesta del Comune di Rivignano, a un "progetto-pilota", per avviare la conoscenza e avanzare proposte di conservazione e valorizzazione del complesso di villa Ottelio. Al progetto collabora l'Unità di ricerca dello Iuav "Ragioni e forme della conservazione", all'interno del tema "Architetture e paesaggi rurali del Nordest". Ciò che qualifica come innovativa questa esperienza didattica e di ricerca è la scelta di coinvolge-

Schema progettuale che rappresenta l'ambito del territorio denominato "Cuore dello Stella". Il progetto ha lo scopo di valorizzare in modo sostenibile gli elementi di interesse individuati, attraverso la creazione di percorsi di mobilità "lenta" (linee rosse e arancio). Lo scopo è quello di costruire un circuito di fruizione integrata ripristinando il contatto con il fiume Stella, linfa vitale del sistema. Dalla tesi di laurea "Villa Ottelio nel cuore dello Stella: un progetto di conservazione e valorizzazione tra storia e natura", discussa presso l'Università IUAV di Venezia nell'anno accademico 2011-2012 da Sofia Bertoldi, Alice Contardo, Anna Da Roit, Manuel Donadon, Giulia Quaglia, Laura Rizzi, Alberto Spolaore, Giovanni Zonta (docenti Pierluigi Grandinetti, Eugenio Vassallo e Federica Di Piazza).

re la comunità locale, al fine di mettere a punto linee-guida e azioni strategiche condivise, volte a individuare proposte concrete di riuso del bene e ad attrarre investitori per il suo recupero. I primi esiti del lavoro conoscitivo e progettuale svolto dagli studenti nel Laboratorio sono stati presentati, nel gennaio del 2011, in una giornata di studio a Rivignano dal titolo "Villa Ottelio nel parco dello Stella: conoscere per conservare e valorizzare", alla quale hanno partecipato anche l'Ente regionale, rappresentato dall'Assessorato alle finanze, al patrimonio e alla programmazione, e l'Ente tutela pesca dell'Assessorato alle risorse rurali, agroalimentari e forestali. L'attenzione suscitata dal lavoro degli studenti e la bontà delle idee proposte per il riuso dello straordinario complesso architettonico della villa, condivise e fatte proprie dal Comune, hanno persuaso la Regione Friuli-Venezia Giulia non solo a sospendere l'ipotesi della vendita, ma anche a stanziare i primi cospicui finanziamenti per fermarne il degrado e avviare il recupero. Da sottolineare anche il fatto che l'Ente tutela pesca, gestore dell'Acquario regionale di Ariis, ha mostrato grande interesse per gli spazi della villa vera e propria, proponendone il riuso per le proprie attività istituzionali, didattiche e di ricerca. L'interesse di questa iniziativa ha stimolato l'attività di ricerca tanto che, nell'anno accademico successivo, il Laboratorio di conservazione dello Iuav ha ritenuto opportuno estendere il proprio



NEL CUORE DELLO STELLA

dialoghi ed esplorazioni

Il Laboratorio integrato è condotto dal prof. Eugenio Vassallo (restauri, Perugia) Grandinetti (composizione architettonica), Federica Di Piazza (valutazione economica del progetto), si riunisce nell'anno accademico in corso, dell'ambito territoriale corrispondente ai Comuni di Rivignano, Povegliano, Teor e Bertiole, intorno al fiume Stella. Collaborano il Comune di Rivignano, Povegliano, Teor e Bertiole, intorno al fiume Stella. Collaborano il Comune di Rivignano, Povegliano, Teor e Bertiole, intorno al fiume Stella. Collaborano il Comune di Rivignano, Povegliano, Teor e Bertiole, intorno al fiume Stella.

26 > 27.01.2012
Municipio
di Rivignano UD
sala del
Consiglio
10.00 > 18.00



Locandina del seminario conclusivo del Laboratorio integrato di conservazione, all'ultimo anno della laurea magistrale in Architettura dello Iuav. Il seminario si è svolto a Rivignano nel gennaio del 2012, in due giornate aperte al pubblico, nelle quali docenti e studenti hanno progettato e discusso insieme con la comunità locale, gli enti territoriali, gli operatori economici e le associazioni.

raggio d'azione su una porzione più ampia del territorio, estesa ad alcuni comuni limitrofi a Rivignano come Teor, Povegliano e Bertiole. I temi sui quali si sono impegnati gli studenti hanno compreso non solo il compendio di villa Ottelio ad Ariis con il borgo e il parco, ma anche la villa-castello di Flambruzzo, architetture rurali e vecchi mulini abbandonati, tratti delle rogge e del fiume Stella, "isole" circondate dalle acque come quella dello *Zarnic*, e infine lo straordinario borgo di Paradiso, con la villa e il parco, a Povegliano. Questo percorso didattico si è poi concluso con la produzione di tre tesi di



Nel borgo rurale di Chiarmacis (Teor) sorge la Chiesa medioevale di Sant'Andrea, che al suo interno conserva una sinopia. Il disegno, venuto alla luce durante il risanamento della chiesetta, rappresenta una nave lunga da guerra e potrebbe rimandare ai Cavalieri Teutonici, che proprio a Precenicco avevano una delle loro comunità. La scoperta apre la strada a sviluppi interessanti sulla navigazione del fiume Stella che fu vitale non solo in epoca romana, ma anche in quella medioevale. Fotografia di Massimo Capulli.



Massimo Capulli, docente di archeologia subacquea, coordinatore del Progetto *Anaxum* e responsabile del Laboratorio di Archeologia delle Acque presso l'Università di Udine, mentre studia il modello del relitto "Stella 1", realizzato da Kotaro Yamafune e Ralf Singh-Bischofberger della *Texas A&M University*. Fotografia di Fabio Case.

laurea magistrale dal titolo "Villa Ottelio nel cuore dello Stella: un progetto di conservazione e valorizzazione tra storia e natura". Partendo dallo studio approfondito del territorio attraverso sopralluoghi, indagine delle fonti, rilievo e analisi delle forme, dei materiali e delle tecniche costruttive dei manufatti di interesse storico, gli studenti hanno predisposto, anche mediante attività di ricerca e didattica in loco, un primo censimento dei beni culturali e ambientali, una proposta territoriale di valorizzazione e di fruizione integrata e la realizzazione di progetti in ambiti di intervento specifici, nel tentativo di dare risposta al tema della conservazione e del riuso delle risorse del territorio nella loro complessità, come condizione di miglioramento della qualità del suo sviluppo, utilizzando gli strumenti dell'architettura. È in questo ambito che si è introdotto all'interno dello stesso

Laboratorio didattico il tema del "marketing territoriale".

Lo sviluppo degli studi ha messo in luce uno scenario territoriale complesso, caratterizzato da un ricco patrimonio diffuso che si snoda lungo le sponde del fiume Stella, ma che anche nel fiume nasconde tracce di straordinario valore. La rivalutazione del patrimonio archeologico celato nello Stella ha fatto sì che si instaurassero rapporti di fattiva collaborazione tra gli enti locali, il Soprintendente per i Beni archeologici Luigi Fozzati e docenti di archeologia dell'Università degli studi di Udine, tra cui Simonetta Minguzzi e Massimo Capulli. Dal 2011, con il "Progetto *Anaxum* - Archeologia e storia di un paesaggio fluviale", si sta lavorando all'obiettivo di indagare il paesaggio archeologico del fiume, conducendo sondaggi ed esplorazioni anche qui con il coinvolgimento degli studenti, nella prospettiva di costruire un

"parco archeologico" dello Stella, inteso - sulla base di un progetto scientifico interdisciplinare - come ambito territoriale caratterizzato non solo da eccezionali testimonianze archeologiche, ma anche dalla compresenza di valori naturali, storico-culturali, agricolo-ambientali e paesaggistici. Un altro soggetto che, fin dall'inizio, ha contribuito alla promozione di questo territorio è l'associazione Italia Nostra, sezione di Udine, che ha organizzato varie iniziative per farlo conoscere e discuterne. Anche recentemente la sezione ha voluto mettere in luce, come esempi da seguire, le esperienze costruttive che il Comune di Rivignano ha promosso negli ultimi anni, segnalando il tema del "Parco dello Stella" come protagonista per il Friuli della campagna nazionale dell'Associazione "Paesaggi Sensibili" del 2012. Nell'insieme di attività che abbiamo sinteticamente illustrato si

trovano, come in un compendio, tutti gli elementi essenziali necessari per sviluppare un progetto - o meglio un percorso - di marketing territoriale sostenibile, dando al termine “percorso” il significato di progetto che si sviluppa nel tempo e - nel tempo - si arricchisce di contenuti, ampliandosi e risolvendo contemporaneamente i problemi e i conflitti che emergono in progetti caratterizzati da una elevata complessità sociale. Gli elementi cui ci stiamo riferendo sono sostanzialmente cinque: cooperazione, identità, comunicazione, politica, sostenibilità. Li possiamo riassumere nel seguente modo:

1 - la cooperazione è la leva per realizzare ogni iniziativa del

progetto: innanzitutto cooperazione tra gli attori locali – siano essi istituzioni, imprese o organizzazioni del terzo settore – e poi cooperazione con attori esterni e con altri territori che realizzano progetti simili o complementari, per la condivisione di esperienze e lo sviluppo di azioni di co-marketing territoriale;

2 - la costruzione dell'identità è il processo intrinsecamente dinamico che usa elementi della storia del territorio ancora ricchi di significato nel contesto locale e li combina con le sensibilità di una comunità che vive nel presente e si interroga sul proprio futuro.

L'identità del territorio, con le sue risorse tangibili elettive che diventano “icone” (nel caso di Rivignano, ad esempio, un fiume e una villa), costituisce una risorsa - immateriale - che svolge un ruolo cruciale nel percorso di marketing territoriale, in quanto capace di orientare i comportamenti e le azioni delle persone e delle organizzazioni;

3 - la comunicazione, in ogni evento e azione del percorso, utilizza la risorsa identitaria e al contempo la ri-produce, impedendone il deperimento. La comunicazione, come tutto il progetto di marketing territoriale, lavora in due direzioni:

Il parco del fiume Stella tra i “Paesaggi sensibili” di Italia Nostra

L'associazione Italia Nostra nel 2008 ha lanciato per la prima volta la campagna nazionale “Paesaggi sensibili” con l'obiettivo di riaffermare, nel sessantesimo anniversario della Costituzione italiana, il proprio impegno in difesa del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della nazione, che l'articolo 9 della Costituzione riconosce tra i fondamenti dell'identità del Paese. A partire dal 2009 la campagna nazionale ha scelto di tematizzare gli eventi annuali, promuovendo e valorizzando paesaggi specifici. Con il contributo di esperti, delle sezioni e dei soci, si organizzano in tutte le regioni, nella settimana dei “Paesaggi sensibili”, eventi, visite, conferenze, incontri, convegni, ma anche seminari di formazione, per sensibilizzare le comunità alla conoscenza e alla tutela del paesaggio.

Il tema dei “Paesaggi Sensibili” del 2012 è stato quello dei parchi ed è questo il motivo per cui la sezione di Udine di Italia Nostra ha selezionato il

tema del “Parco dello Stella di Rivignano” come protagonista, per il Friuli, della campagna nazionale. È a partire dal 2010, infatti, che la sezione di Udine ha iniziato a promuovere la conoscenza di questo territorio, che già in passato aveva individuato come bene da tutelare, e a instaurare un rapporto di collaborazione con l'Amministrazione comunale di Rivignano, il cui esito è stato un primo incontro di studio “Architetture e paesaggi rurali, villa Ottelio nel parco dello Stella”, tenutosi a Udine il 14 dicembre 2010. Sempre a Udine il 26 ottobre 2012, in occasione della settimana dei “Paesaggi Sensibili” del 2012, si è organizzato il convegno “Un parco nel cuore dello Stella: il caso Rivignano. Perché la tutela dell'ambiente e dei beni culturali può coniugarsi con lo sviluppo economico del territorio: verso un percorso di marketing territoriale”, nel quale si sono confrontate istituzioni, esperti di settore, giornalisti, amministratori locali e regionali.



Le sponde del fiume Stella in autunno. Fotografia di Giovanni Zonta.

verso e dentro la comunità locale, per rendere trasparenti tutti i “pezzi” del progetto e attivare la propensione alla cooperazione; verso l'esterno per stimolare l'attenzione e l'interesse dei diversi pubblici che di volta in volta si vogliono coinvolgere: turisti in vari segmenti, investitori, *policy makers*, altri territori e comunità;

- 4 - la politica svolge un ruolo insostituibile per creare consenso intorno al progetto di marketing territoriale, per favorire l'emergere di progettualità dal contesto locale e la messa in rete degli attori, per gestire i conflitti, insomma per fare il mestiere che ci si attende proprio dalla “buona” politica;
- 5 - la sostenibilità è la cornice entro cui definire il progetto di marketing territoriale. Muoversi all'interno di questa cornice significa operare per la valorizzazione socio-economi-

ca del territorio senza deteriorare il sistema di risorse che lo identificano, soprattutto di quelle uniche e più vulnerabili, come l'ambiente fisico-naturale, il paesaggio, il patrimonio culturale.

Riconoscere l'importanza delle variabili descritte e saperle combinare in modo armonico costituiscono insieme la competenza distintiva (*core competence*) di chi vuole avviare con successo, in un determinato territorio, il “cantiere” del marketing territoriale. In questo modo, il territorio acquisisce nel tempo “personalità” e “identità”, che non a caso rappresentano le due dimensioni fondative dell'immaginario turistico, i motivi sostanziali in base ai quali un potenziale turista sceglie un certo luogo.

Le risorse

Al di sotto delle variabili che svolgono un ruolo critico nei

progetti-percorsi di marketing territoriale ci sono sempre delle risorse: le risorse umane che operano nelle organizzazioni del territorio, l'identità collettiva, le risorse fisiche. Le risorse sono infatti i mezzi attraverso cui il progetto riesce a produrre valore. Volgiamo allora lo sguardo a quelle più caratterizzanti il progetto e il territorio di cui ci occupiamo in questo scritto.

La prima e più significativa è certamente l'acqua.

In queste terre l'acqua è l'elemento prevalente che, se da un lato ha favorito la biodiversità e l'insediamento umano, dall'altro è stata storicamente un vincolo forte, che ha impedito un'antropizzazione incontrollata, preservando vaste aree naturali di grande rilievo naturalistico e paesaggistico. Il sistema idrografico superficiale estremamente differenziato (fiumi, rogge, torbiere, olle, laghetti) dà vita a boschi, prati umidi e prati stabili, che racchiudono un patrimonio inestimabile sia per le varietà vegetali, che per la presenza di fauna acquatica e terrestre.

In questo straordinario “territorio dei fiumi” - in un paesaggio per alcune parti ancora incontaminato, che abbiamo chiamato “Il cuore dello Stella” - si è costruito e stratificato nel tempo un articolato sistema di segni e manufatti di rilevante interesse storico-culturale: i borghi, le strade e le architetture rurali, i mulini, le fattorie e altri manufatti storici di carattere produttivo, fino alle grandi ville e ai “castelli sull'ac-



Fienile ottocentesco che si apre sul grande parco di villa Pertoldeo, situata nel centro di Rivignano. Tipica delle costruzioni rurali friulane, la tecnica costruttiva utilizzata è quella in ciottoli di fiume ordinati in file sovrapposte, alternate da linee orizzontali di irrigidimento in laterizio. Fotografia di Michela Cafazzo.



Fienile ottocentesco che si apre sul grande parco di villa Pertoldeo, situata nel centro di Rivignano. Dettaglio della struttura di copertura lignea originale, perfettamente conservata. Fotografia di Michela Cafazzo.

qua” (ad Ariis, a Sterpo, a Flambruzzo, ma subito a nord-ovest c'è villa Manin e a sud-est villa Caratti-Fraccaroli con il borgo di Paradiso).

E ancora dall'acqua emerge un'altra risorsa: il fiume Stella e i territori che lo lambiscono celano un eccezionale patrimonio archeologico legato all'antico sistema di navigazione. Il corso d'acqua, menzionato da Plinio nella sua *Naturalis Historia* con il toponimo *Anaxum*, ha rappresentato una via navigabile strategica fin dall'antichità, in quanto si raccordava, a margine della fascia costiera, con la via Annia che conduceva ad Aquileia. Relitti di navi e strutture portuali sommerse ci raccontano - come un “museo” situato nel fiume e sulle sue rive - la storia di un territorio connotato dalla vivacità delle attività commerciali e produttive, dal sale ai laterizi.

Anche l'Acquario regionale, situato proprio sulle anse del fiume Stella ad Ariis, costituisce una ricchezza per questo territorio.

Dal 1999 è stata infatti riavviata l'attività di ricerca del Laboratorio di idrobiologia dell'Ente tutela pesca e, dal 2009, all'interno di una nuova struttura che si inserisce armoniosamente nel paesaggio di fronte a villa Ottelio, è stato aperto il nuovo acquario delle specie di acqua dolce. Qui sono riprodotti, in modo sapientemente didattico, i principali ambienti fluviali della nostra regione e le migliaia di visitatori che vi accedono ogni anno sono a testimoniare la bontà dell'opera.

In questo ambiente ricco di storia, natura e cultura, una risorsa significativa è rappresentata infine dalle aziende agricole e di allevamento, con le loro produzioni di qualità (trota, mele, erbe officinali, riso, zafferano, ecc.), da ristoratori di alto livello, che utilizzano in filiera questi prodotti (cfr. Tonizzo Alberto, *La cucina friulana dalle risorgive al mare*, De Bastiani, Vittorio Veneto, 2009) e dalla forte presenza di associazioni che si impegnano - attraverso attività culturali, ricreative, spor-

tive - nella tutela e promozione del territorio: uno scenario molto complesso, ma ricco di stimoli e valori, anche se naturalmente non privo di contraddizioni e conflitti.



Riproduzione di un antico disegno del castello di Sterpo a Bertoli. Proprietà della famiglia Venier.



Vista dalla campagna del complesso rurale di villa Villa Savorgnan-Milocco nel cuore di Rivarotta, borgo medievale sviluppatosi lungo la strada che congiunge Teor a Palazzolo dello Stella. Fotografia di Walter De Marchi.



Cantina di Villa Savorgnan-Milocco, situata nel cuore di Rivarotta (Teor), borgo medievale sviluppatosi lungo la strada che congiunge Teor a Palazzolo dello Stella. Il complesso residenziale della villa, costruito nel XVII secolo, risponde a uno degli schemi tipici della casa a corte friulana, con il corpo della villa che si attesta sulla strada principale e gli annessi rustici sul retro. Uno degli annessi ospita la cantina al cui interno il tempo sembra essersi fermato, con le antiche botti, gli attrezzi del vivaio e l'odore di vino che impregna ancora l'aria. Fotografia di Michela Cafazzo.

Le questioni aperte

Archeologia, agricoltura, beni culturali, alimentazione, formazione, turismo, paesaggio, marketing territoriale, comunicazione: sono queste le parole-chiave per provare a costruire una visione realistica di questo ambiente che valorizzi e metta in relazione le differenze, che assuma gli elementi presenti non solo come vincoli ma come opportunità, che concepisca il territorio nello stesso tempo come prodotto e come risorsa, da tutelare e nel contempo da sviluppare. A questo riguardo - nel percorso in atto - è possibile individuare alcune questioni aperte, da affrontare e sviluppare per un avanzamento del percorso stesso.

- *Il rapporto tra paesaggio, architettura e cultura: conservazione del passato e dialogo con il nuovo.* Ciò significa che la conservazione e il riuso del patrimonio architettonico esistente diventano strumento di valorizzazione e di promozione, anche attraverso l'introduzione, ove necessario, di elementi architettonici nuovi, che integriscano con l'antico e con la cultura del territorio e, al contempo, favoriscano la fruizione del patrimonio architettonico e l'integrazione in circuiti turistici sostenibili.

- *L'archeologia come risorsa.*

In questi territori, in gran parte inesplorati dal punto di vista archeologico, l'archeologia assume un ruolo significativo per la ricostruzione della storia come

elemento identificativo della comunità. L'archeologia viene assunta quindi non come vincolo, ma come risorsa, soprattutto se si mettono a punto modalità di scavo ed esplorazione archeologica contestuali alla conservazione: scavare conservando.

- *Dall'agricoltura al turismo: le filiere produttive dei territori sostenibili.* Si tratta, innanzitutto, di promuovere cioè un'agricoltura di qualità, anche di nicchia, capace di portare un suo contributo specifico all'identità del territorio e al suo sviluppo. L'agricoltura, spesso considerata attività marginale sotto il profilo economico e culturale, può diventare componente pregiata di un "mosaico" dello sviluppo locale che metta insieme e colleghi in filiere (dei produttori) e in circuiti (per i fruitori) diverse tessere: agricoltura di buon valore aggiunto con prodotti biologici e di qualità; agriturismo; alimentazione e ristorazione; strutture ricettive; architettura rurale; artigianato tipico ed artistico. E da ciò può trarre vantaggio un turismo attento ai valori di questo territorio. Mantenere un'agricoltura di qualità significa in sostanza mettere in relazione la sostenibilità ambientale con quella economica.

- *Industria e altro: verso un nuovo modo di concepire il rapporto con l'ambiente fisico.* La crisi (anche) di sostenibilità ambientale che sta attraversando

do l'economia mondiale induce un numero crescente di imprese a ripensare in chiave sostenibile i propri processi produttivi, gli ambienti di lavoro e i prodotti. Nel Nordest le imprese industriali e del terziario innovativo che stanno esplorando la frontiera della *green innovation* sono molte. Queste imprese diventano interlocutori attenti e a volte partner di progetti di marketing territoriale sostenibile.

- *Il governo del territorio: per aggregazioni intercomunali dotate di senso.* È questo un tema politico di straordinaria importanza nell'immediato futuro, che nasce da una serie di contingenze: la probabile abolizione delle Province, la pianificazione urbanistica, la dimensione dei Comuni e, infine, la nuova politica europea che promuove le strategie territoriali di sviluppo locale, integrate e multisettoriali, da attuare con metodo partecipativo. Se riflettiamo sull'esperienza positiva di Rivignano (anche con il recente avvio di fusione con il Comune di Teor), possiamo pensare che proprio i percorsi di marketing territoriale sostenibile possano essere il terreno su cui costruire aggregazioni intercomunali, anche a prevalente caratterizzazione rurale, che abbiano un senso per le comunità che ne animano il territorio.

Archeologia nel fiume Stella: il Progetto *Anaxum*

Il fiume Stella, il più importante corso d'acqua di risorgiva del Friuli, mette in contatto l'alta e media pianura con il mare. In epoca antica questo asse idroviario intersecava la nota via Annia e la rotta endolagunare che collegava Aquileia a Ravenna. Nelle acque dello Stella sono stati individuati numerosi resti archeologici che confermano questo suo ruolo primario. Per tali ragioni è stato dato vita al "Progetto *Anaxum*. Archeologia e storia di un paesaggio fluviale". Nato nel 2011 dalla collaborazione tra la Soprintendenza per i Beni archeologici del Friuli-Venezia Giulia e il Dipartimento di Storia e tutela dei Beni culturali dell'Università di Udine, *Anaxum* ha come obiettivo lo studio del paesaggio archeologico del fiume Stella sulla base della documentazione esistente, avvalendosi di metodologie d'indagine non invasive e di scavi archeologici mirati. Al progetto collaborano importanti istituzioni scientifiche: la *Texas A&M University* specializzata nell'archeologia navale, il Dipartimento di Geoscienze dell'Università di Trieste per le prospezioni strumentali e l'australiana *Macquarie University* di Sydney per il telerilevamento. Il fulcro del Progetto *Anaxum* è dunque un gruppo di ricerca interdisciplinare che utilizza il fiume Stella quale laboratorio per lo sviluppo di tecniche innovative e, al contempo, per la formazione di archeologi subacquei. Il progetto è infatti parte del programma didattico dell'Università di Udine, offrendo agli studenti la possibilità di integrare le lezioni teoriche con un'esperienza pratica realmente sott'acqua.

Nel 2011 la prima campagna del Progetto si è focalizzata sul "relitto Stella 1". Si tratta di un'imbarcazione da trasporto, datata all'inizio del I secolo d.C., costruita con la tecnica "a cucitura", una tecnica grazie alla quale la solidità del guscio autoportante viene assicurata dall'assemblaggio delle tavole di fasciame mediante una vera e propria cucitura con fibre vegetali. Nel 2012 l'ambito di studio è stato quello relativo al tratto di fiume che incontrava la via Annia, laddove il principale asse viario del Friuli romano incrociava l'*Anaxum*. Le indagini hanno portato alla messa in luce e alla documentazione di almeno tre strutture pertinenti al ponte che qui insisteva, e forse di una riconducibile a un porto fluviale. Gli scavi del Consorzio di Bonifica "Bassa Friulana" sono stati infine l'occasione per la scoperta, veramente eccezionale, di un relitto del secolo XI nei pressi dell'abitato di Precenicco; lo scavo è previsto nella primavera del 2013.

Le ricerche condotte nell'ambito del Progetto *Anaxum* hanno confermato il grande valore archeologico dello Stella. I tempi sono forse maturi perché i segni della storia leggibili nel contesto del fiume possano diventare un'ulteriore risorsa per questa terra d'acque.



Enos COSTANTINI

Fevelìn di vin



Il settore vitivinicolo è la punta di diamante della nostra agricoltura: nobiltà della storia, attualità dell'economia

A fine Ottocento le viti furlane s'arrampicavano ancora sugli olmi (son pur sempre liane) così come succedeva fin dai primordi della viticoltura. Solo agli inizi del Novecento si è cominciato ad accoppiare le viti coi gelsi e solo con gli anni Trenta è entrato nell'uso il filo di ferro. I filari rimanevano sempre distanziati perchè nello stesso appezzamento bisognava produrre, accanto all'uva, alla foglia e al legno, anche i cereali. Notate che i nominati prodotti non erano interamente per il *con-*

La lucida foglia della *Cjanorie*, vitigno caratteristico di Gemona, molto produttivo, che dava un gradevole vino a bassa gradazione alcolica.

La geometricità dei vigneti disegna il paesaggio friulano. Fotografia di Stefano Zanini.

tadin: una buona metà andava ai proprietari dei terreni (i coltivatori diretti sono un fenomeno degli anni Sessanta).

Di strada ne è stata fatta: la vigna promiscua ha lasciato qualche lacerto da museo all'aperto, il vigneto specializzato domina incontrastato e in tante plaghe di collina come di pianura caratterizza il paesaggio. Non ci sembra irrilevante, infine, far osservare come oggi il vino sia interamente di chi lo produce. Sembra una cosa ovvia e scontata, ma solo cinquant'anni fa, e nei secoli precedenti, non era così.

È cambiato il ruolo del vino: un tempo era impiegato come bevanda energetica (= alimento), era bevanda igienica (l'unica disponibile quando le canicole asciugavano i pozzi o rendevano l'acqua tanto melmosa quanto pericolosa), era droga dei poveri

e delizia dei ricchi (le Malvasie del Levante, il Picolit, il Refosco passito).

I segni del degrado sociale legati al vino sono scomparsi. Non ci sono più quelle figure di bevitori incalliti, *cjochelis* o *cjochetons* che, in piazza o in osteria, facevano grandi discorsi in italiano tra l'ilarità dei presenti.

È tramontato quel mito (o era ideologia?) che voleva il friulano *salt, onest, lavoradôr*, ma anche *bevidôr*. Il consumo di vino in Friuli, più che ridursi, è crollato; siamo passati dai 120 litri pro capite all'anno degli anni Settanta ai 44 litri attuali. Il calo è dovuto ai cambiamenti sociali, ai modelli di vita trasmessi dalla tivù e, secondo noi, anche alla disaffezione provocata da periodi "bui" negli anni Sessanta e Settanta, quando circolavano innominabili liquidi in bottiglioni tappo corona. Forse

non erano precisamente quelli che intendeva il professor Italo Cosmo della Scuola di Conegliano, severo censore di vitigni e vini friulani, quando negli anni Sessanta scriveva compiaciuto di “notevole progresso realizzato dal punto di vista qualitativo, favorito dallo sviluppo assunto dalle vinificazioni collettive in adatti stabilimenti enologici diretti da tecnici specializzati”.

Un altro cambiamento epocale è stato il passaggio da vini ottenuti con più uve (si chiamano “uvaggi”) a vini ottenuti da un’uva soltanto (chiamateli pure “monovitigno”). Per il passato registriamo un solo vino sicuramente monovitigno: il Picolit. La massa del vino era formata da uvaggi in cui entrava un numero di uve che poteva essere anche elevato. Ciò non valeva solo per il vino “corrente”, ma anche per i vini di pregio: la Ribolla si faceva con una decina di uve, fra cui quella che ora dà il Prosecco. Con l’inizio del Novecento hanno trovato sempre più spazio i vini monovitigno (Riesling, Tocai, Merlot, Verduzzo, ecc.), probabilmente perchè visti come un salto qualitativo rispetto ai vini risultanti da una congerie varietale poco gradita ai tecnici in quanto difficile da padroneggiare. Ciò è stato favorito dallo sviluppo dell’industria vivaistica che, proprio a partire dagli inizi del Novecento, ha cominciato a offrire viti innestate di poche e qualificate varietà. Altra differenza col passato: solo da poco più di un secolo ci si avvale dell’innesto per moltiplicare la vite: questa



Nelle nostre campagne è ancora possibile incontrare qualche filare in cui le viti sono accoppiate ai gelsi. Sono ormai reperti storici di cui bisognerebbe conservare qualche esempio a futura memoria.

pratica si è rivelata la sola capace di controllare un insetto di origine americana (la fillossera) prima sconosciuto. Va da sé che il vino da viti innestate non è lo stesso che producevano le viti non innestate.

Epicuro in Friuli

Ora il vino è definito un bene “edonistico”. Un secolo fa avremmo detto “sibaritico”. L’edonismo è quella dottrina che pone il piacere come base della morale e, manco a dirlo, risale ad Epicuro. Per estensione potremmo dire che è un “atteggiamento di pensiero, sistema di vita e simili, che consideri essenziale il conseguimento del piacere”. In ciò non c’è nulla di male e il piacere, per definizione, piace a tutti. Non vorremmo però che il concetto assumesse connotazioni eccessivamente materialiste e, soprat-

tutto, che il vino uscisse completamente dalla sua più concreta funzione: quella di accompagnare il pane quotidiano e il relativo companatico.

Infine vedremo il vino non solo come un piacere in sé, ma come necessario ingrediente a più ampi piaceri: la tavola e la compagnia. Più epicureo di così non si può...

Come 28.000 campi di calcio

Fin qui abbiamo introdotto l’argomento con un po’ di storia ed un po’ di filosofia molto spicciola. Per fare un quadro della viticoltura regionale attuale dobbiamo però ricorrere ad alcuni numeri. Sarà utile sapere, ad esempio, quanti sono gli ettari coltivati a vite: 19.700. Rammentiamo che un ettaro equivale a 10.000 metri quadrati e che un campo di calcio, con le misure consigliate dalla

FIFA, ha una superficie di 7.000 metri quadrati (ma sì, anche il campo di gioco dello Stadio Friuli ha circa quelle dimensioni). In pratica il “Vigneto Friuli” equivale a 28.000 campi di *balon*.

Un numero facile da ricordare: ogni anno si producono in Friuli 90 milioni di bottiglie. Il relativo giro d'affari è pari a 345 milioni di euro, un buon 40% dei quali viene dall'export.

Nel gergo degli addetti ai lavori la nostra Regione viene definita “bianchista” perchè produce vini bianchi di elevata qualità, e sono questi che incidono maggiormente sulla quantità prodotta: il 61% del totale. Il resto, ovviamente, è occupato dai vini rossi con una non molto incisiva presenza di rosati.

E in ettolitri?

Parlare di ettolitri, di damigiane o, orrore!, di taniche, è divenuto poco fine. Dal momento, però, che i liquidi si misurano ancora in litri (le bottiglie correnti contengono solo 0,75 litri, cioè 750 cc), o in ettolitri, non abbiamo altro mezzo per comunicare il dato quantitativo.

Nella nostra Regione si sono prodotti nell'anno 2011 unmilionetrecentosessantaquattromilaquattrocentodiciotto, virgola cinquantotto (1.364.418,58) ettolitri di vino, lo zero virgola tre per cento dei quali in provincia di Trieste. Il 52,4% è prodotto in provincia di Pordenone (grandi vigneti di pianura), il 32,3% in quella di Udine e il 15% in quella di Gorizia.

Non abbiamo termini di confronto; diciamo che tutti quegli ettolitri lì ci starebbero in 4500 auto-

cisterne di quelle per il trasporto del latte.

Ora il più bravo in aritmetica mi dirà quante autocisterne di vino potrebbero uscire da un ettaro di vigna.

Le varietà coltivate, anzi coltivabili

Le varietà di vite (Merlot, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso, Tocai friulano, ecc.) si chiamano anche “vitigni”. Ricordiamo che ad un vitigno può corrispondere un vino monovitigno che porta il medesimo nome (es. il vino Merlot è fatto col vitigno Merlot), ma i nomi possono anche essere più o meno diversi: ad es. col vitigno Tocai friulano si fa il vino detto Friulano, col vitigno Ribolla nera si fa il vino detto Schioppettino. Naturalmente nessun carabiniere vi arresterà se confonderete il nome del vitigno con quello del vino. Né è passibile di arresto il viticoltore che mescola più uve

per fare un uvaggio a cui darà un nome di fantasia; egli lo fa per venire incontro ad una vostra esigenza edonistica: un'uva può portare quei fattori di qualità che mancano ad un'altra, cosicché il matrimonio, non necessariamente a due, può risultare felice.

In Friuli si coltivano, anzi si possono coltivare, una quarantina di varietà (= vitigni). Spero non siate indotti a pensare che uno può coltivare quello che vuole. Nossignori, si possono mettere a dimora solo quei vitigni che sono “iscritti” in un apposito registro. È un attentato alla libertà d'impresa e, in fin dei conti, se uno sbaglia la scelta sono affari suoi. Né si può dire che un vitigno non compreso nella lista sia un attentato alla salute pubblica. Dovete capire che il legislatore perseguitava criteri di qualità e, quindi, ha eliminato quei vitigni che, negli anni Sessanta, erano ritenuti non validi e superati dai tempi. Un bel



Il vigneto specializzato domina il paesaggio vitato friulano.



Scorcio invernale del Collio nella prima luce del mattino.

reputisti se si pensa che il *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona, uscito nel 1933, elencava 303 varietà di vite coltivate in Friuli. Se qualcuno vuole rimettere in auge un vitigno uscito dalle grazie dei censori deve imbarcarsi in un safari nella jungla oscura della burocrazia italiana che scoraggerebbe il più paziente Giobbe. C'è chi ha avuto il coraggio di farlo.

The Lion's Share

Nella superficie investita a vite la parte del leone la fanno 7 vitigni, quelli che possono contare su almeno 1000 ettari di superficie: ve li snocciolo (tra parentesi gli ettari nel 2010; voi trasformateli pure in campi di calcio): Pinot grigio (5.110), Merlot (3.059), Tocai friulano (1.729), Chardonnay (1.506), Sauvignon (1.418), Cabernet franc (1.328), Prosecco (1.125). Questi "magnifici sette" totalizzano 15.345 ettari o, se volete, 23.000 campi di calcio; visto in percentuale è più chiaro: tale

cifra corrisponde al 76% della superficie coltivata a vite nella nostra Regione.

Commento: i primi sei sono tutti di origine francese. Vale anche per il Tocai friulano malgrado il nome ricordi tanto l'Ungheria quanto il Friuli: si tratta di una "variante" del Sauvignon, non per nulla dalle parti di Bordeaux, quando la coltivavano, le davano il nome di Sauvignonasse.

Il settimo, il Prosecco, ha un'origine friulana, ma da noi era quasi scomparso quando in Veneto ha avuto uno splendido successo.

Sarà una ricaduta "per contiguità", ma ora questo fenomeno riverbera anche nella nostra Regione, dove gli ettari piantati con questa varietà salgono a razzo.

La popolarità del Prosecco si spiega facilmente: è un vino per tutti, facile, non impegnativo, di gradazione alcolica contenuta, a cui si aggiunge il magico tocco di uno *sparkling* così giovanile... E vi avrà ben contribuito anche

una indovinata pubblicità (- Un Prosecco! - ordina con esibita *nonchalance* la bionda yankee del telefilm al compunto barman dalla bianca veste dietro il banco dell'*American bar*).

Sbivicje, sussurrano gli *snob*, ma tant'è, la barca va.

L'indotto: ci avevate mai pensato?

Per dare qualche ulteriore informazione al lettore ci siamo portati a Cormòns (e dove se no?) a parlare con Giorgio Badin, che il tam-tam ci segnala come presidente di un "superconsorzio" che dovrebbe fare da ombrello ai consorzi DOC regionali.

Badin è un signore alto, dall'espressione un po' severa, con l'elegante *aplomb* del gentiluomo di campagna. In un ambiente di appassionati parolai come quello del vino si distingue per la sobrietà dell'eloquio. Mi enuncia subito in modo telegrafico alcuni concetti che potrebbero essere titoli per successive trattazioni.

Il primo è: "chi trasforma [l'uva in vino] guadagna, chi vende l'uva no". Poi, con una punta di orgoglio aggiunge: "il settore vitivinicolo è l'attività di punta della nostra agricoltura, il primo per produzione lorda vendibile". E, riallacciandosi al precedente concetto: "è questo il settore in cui si trasforma di più, quello in cui il valore aggiunto è più palpabile. Una cosa è vendere l'uva, ben altro è vendere la bottiglia. Un kg di Pinot grigio è pagato 0,60 euro, una bottiglia da 0,75 litri è pagata da 4 a 12 euro. E qui il lettore potrà pensare "beh, sono

affari dei viticoltori”, ma Badin insiste su un aspetto che non è mai toccato dai tanti elzeviristi delle enoiche riviste: “L’indotto. L’attività vitivinicola genera un grande indotto, e sono quasi tutti soldi che restano in Friuli!”.

A Cormòns - mi dice - hanno calcolato che ci sono 120 aziende vitivinicole ma, grazie all’indotto, esse danno lavoro a 1400 persone. In Friuli il settore occupa 25.000 persone. Basti pensare alle bottiglie, ai tappi, alle etichette (anche questa una bella tradizione grafica di qualità friulana), all’edilizia delle cantine (ditte di costruzioni, progettisti), all’impiantistica, ai macchinari e all’utensileria (costruzione, riparazioni, manutenzione), ai camionisti, al marketing e all’esitazione sul mercato (agenti di commercio). Noi ci aggiungeremmo anche l’editoria e l’industria tipografica (libri, dépliant, plaquette, opuscoli, riviste, ecc.). Insomma una filiera allargata con una ricaduta di notevoli proporzioni sull’economia regionale.

DOC è un’espressione geografica

Il nostro timore è che la gente, più che fare confusione tra i tanti marchi dell’agroalimentare, proprio se ne fregghi. Il concetto di DOC è l’unico che è stato afferrato, tanto da entrare nel linguaggio comune: si può sentire dire, con riferimento ad una persona, “è un friulano DOC” o “è un triestino DOC”, e il concetto traduce il napoletano *verace*.

Con l’espressione “vino DOC”, sempre nel parlare comune, si in-

tende connotare un prodotto che emerge dalla massa. Badin dice che ciò può essere deviante: non bisognerebbe identificare il concetto di qualità con la DOC (rammentiamo che significa Denominazione di Origine Controllata, quindi il riferimento esplicito è ad un’area geografica). La qualità è legata al produttore, mentre la DOC è uno strumento per la valorizzazione del territorio; il compito dei Consorzi che amministrano le DOC è quello di certificare l’origine l’origine del prodotto e, attraverso la sua promozione, favorire la giusta remunerazione di tutta la filiera.

Quando una zona è conosciuta vi è, evidentemente, una positiva ricaduta su tutti i produttori del settore vitivinicolo, senza contare l’indubbio richiamo che ciò esercita nei confronti di tutto l’agroalimentare, della ristorazione, dell’agriturismo e del turismo *tout court*.

Ci sia concesso un esempio didattico: da quando i vini della DOC Surisins hanno sfondato sul mercato milanese e bavarese, sui colli di Surisins si vedono tante automobili con targhe lombarde e tedesche, sui poggi pedalano alacrememente frotte di cicloturisti che sfruttano le piste ciclabili fra una cantina e l’altra, turisti delle più diverse estrazioni acquistano bottiglie splendidamente confezionate e comodi *bag in box*. C’è ancora qualche tradizionalista che arriva con la damigiana (il piacere del travaso con gli amici!), ma si muove con circospezione, si tiene defilato, chè non



Il Merlot, vitigno di origine francese, ha una lunga storia in Friuli. Le etichette di vino di questo articolo sono di Franco Dreossi.

vuole passare per uno che non se ne intende (o peggio!). Nei borghi si vendono gubane, strucchi e Montasio; l’antica abbazia che non vedeva visitatori da quando Napoleone ne scaccò i frati risorge a nuova vita; si riempiono frasche agriturismi e *bed and breakfast*. Insomma la Doc può essere il giusto lievito che fa sollevare la pasta della pagnotta, e non è solo una figura retorica.

DOC Friuli

Basta fare una veloce inchiesta tra parenti, amici e conoscenti per capire che, se il significato di DOC è abbastanza noto, seppur non sempre correttamente compreso, il resto degli acronimi e iniziali (DOCG, IGT, DOP, ecc.) che, almeno nelle intenzioni, sono sorte a tutela del produttore e del consumatore, forma un groviglio misterioso, un *berdei* difficile da *sberdeâ*.

Le stesse DOC - accenniamo a Badin - mi paiono un po’ tante per quel piccolo angolo dell’universo che si chiama Friuli. Uno spezzettamento determinato, si suppone, da motivi politici e da

beghe di cortile che non si è dimostrato lungimirante. Badin non mi smentisce e mi dice che ora si sta tentando di arrivare ad una denominazione regionale (DOC Friuli), di cui esiste già il disciplinare di produzione, che non ha lo scopo di sostituirsi alle DOC esistenti, bensì di valorizzare, concentrando lo sforzo promozionale, quei vini che attualmente sono venduti come IGT (Indicazione Geografica Tipica): Alto Livenza, delle Venezie e Venezia Giulia. Con l'IGT, malgrado il nome, è protetto il "metodo" di produzione, non il territorio.

Si vuole, così, riportare all'interno del Friuli quei vini che sono commercializzati da marchi esterni che non li valorizzano appieno. È, ancora una volta, una questione di "valore aggiunto": le uve friulane che vengono vinificate in regioni contermini poco apportano alla nostra economia. È una ricchezza che può rimanere in Friuli e ci si muoverà con questo obiettivo aiutando le aziende che vorranno fregiarsi del nuovo marchio. Quanto alle DOC friulane vi è da dire che fotografano in parte non tanto delle differenze climatiche, quanto delle differenze di "cultura" e di approccio al settore.

Shadows

Il settore è soggetto a quelle difficoltà che, in questo momento, attanagliano tutta l'economia. A ciò il nostro interlocutore aggiunge che l'immagine dei bianchi friulani si è un po' sbiadita. Fino a non molto tempo fa i bianchi italiani di qualità si identificavano con quelli del Friuli, ora c'è il Pro-



Potatura invernale in un vigneto a ciglioni sulle colline orientali del Friuli.

secco che si è ritagliato una fetta di mercato notevole e si prevede che resti sulla cresta dell'onda; inoltre si fa sentire la concorrenza dell'Alto Adige. Nelle carte dei vini dei ristoranti milanesi, per fare un esempio, il Friuli era in posizione dominante, ma ora la sua presenza si è dimezzata a favore di altri.

Il prodotto friulano deve essere rinnovato, ha bisogno di un *re-styling* che parta da un cambiamento di cultura agronomica per avere un po' più di produzione per pianta (corsi e ricorsi della storia enologica), con più glicerina e meno alcol, una ricerca dell'equilibrio più che una massimizzazione degli zuccheri nell'uva. Il nostro non è un ambiente adatto per quell'acidità divertente che ora sembra appassionare tanti fruitori, bisognerà puntare sul far apprezzare la sapidità, il sapore di frutto maturo. Siamo a mezza strada tra l'Europa mediterranea e quella continentale, sfruttiamo ciò che può dare questa Terra di Mezzo.

Vocazione

"Il nostro è un vino da ristorazione, quella è la sua vocazione" afferma sicuro Badin. È inevitabile, perciò, una internazionalizzazione delle aziende: abbiamo già un 50% di vino che va all'estero e in quella direzione è obbligatorio mantenere l'attenzione.

La Borgogna dell'Italia

Non si sa con quanta ragione - diciamo al nostro interlocutore - si sente affermare che il Friuli è la Borgogna dell'Italia. Mi risponde con un cauto sorriso che porta una appena percettibile nota ironica a cui si accompagna, però, uno sguardo volitivo. "La qualità c'è" - mi risponde sicuro - ma di strada ne dobbiamo fare ancora tanta per raggiungere la Borgogna. E non lo dobbiamo fare attraverso la tecnologia, bensì attraverso l'immagine. Dobbiamo puntare sulla qualità indotta, quella che noi sappiamo stimolare, ovviamente raccontando cose

vere e non fanfaluche. Di cose sui nostri vini e sui nostri territori ne abbiamo tante da dire, usciamo dalla solita prosa ripetitiva e stan-tia. Il nome Friuli dovrà diventare una sensazione in bocca, un'emo-zione.

Dobbiamo puntare sulla “unicità” del nostro ambiente pedoclima-tico. Il clima, soprattutto, è “uni-co”: i vini del Friuli si possono fare in tanti modi, ma il clima lascia loro una indelebile impronta e li rende ineguagliabili. Siamo la regione viticola più settentrionale del Mediterraneo e possiamo rag-giungere quelle punte qualitative delle regioni “limite”, come la Bor-gogna lo è per il Pinot nero. Siamo anche la regione viticola più meri-dionale dell'Europa centrale: dove lo trovate un altro posto così? I nostri vini si distinguono da quelli siciliani (culla della mediterranei-tà enoica) come si distinguono da quelli austriaci. Se, come voleva una nota pubblicità, siamo “gente unica” dobbiamo ora far sapere al mondo che i nostri sono “vini unici”.

E va recuperato il concetto di nobiltà dei nostri vini, quello che accompagnava Picolit e Refoschi quando uscivano dal Friuli su carri trainati da cavalli o da buoi, ma raggiungevano le più eccelse mense di Venezia e di Roma, e andavano ad allietare le principali corti europee.

... *sta content*

Il lettore che s'aspettava la solita tiritera sui vini del Friuli si rivolga all'abbondante pubblicistica del settore. Con Giorgio Badin

abbiamo osservato che al miglio-ramento qualitativo dei vini non ha fatto seguito un miglio-ramento della prosa che li riguarda. Poi abbiamo parlato d'altro. Anche di zootecnia. Non è una leggenda metropolitana che il mio interlo-cutore avesse un buon allevamen-to di Pezzate Rosse dai soddisfa-centi risultati produttivi. Era tito-lare della classica azienda “mista” in cui vacche e viti succhiavano, in modo eccessivo, il tempo della famiglia. La scelta verso la spe-cializzazione è stata obbligata, come è avvenuto per tantissimi altri agricoltori. Il fenomeno dello “slittamento” verso la viticoltura (e perchè non verso altri settori?) è ampio, ma pare che nessun so-cioologo se ne sia accorto.

Da parte nostra ci auguriamo che quanto è stato fatto per il settore vitivinicolo, con abnegazione e sacrificio, ma mai disgiunti da acutezza di analisi e lungimi-ranza, si possa fare anche per il settore zootecnico. I concetti di fondo che si applicano al vino si applicano anche al formaggio; l'e-sempio francese, una volta di più, è lì a dimostrarlo.

Ci siamo appena soffermati sull'impietoso confronto tra la produzione lorda vendibile di un ettaro di mais conferito all'es-siccatoio e quella di un ettaro di vigna che si trasforma in ot-tomila bottiglie da 750 millilitri cadauna.

Il paesaggio di Cormòns, in una luminosa giornata di dicembre, ci fa rimembrare, complice il Pinot grigio, una canzone che avevamo rimosso dalla nostra memoria in



Duemila anni di storia ci guardano, e non è una *boutade*.



Il vino Refosco ha una lunga storia, documentata da secoli. Attualmente si coltivano due vitigni che portano questo nome, il Refosco dal peduncolo rosso, su circa 900 ettari, e il Refosco nostrano detto anche “di Faedis” su una cinquantina di ettari. L'antica fama lo fece assurgere a simbolo del Friuli e ci auguriamo che possa di nuovo divenire ambasciatore di qualità fuori dalla nostra Regione.

quanto troppo vernacolare; di-ceva qualcosa del genere: *Cuant che o jevi la matine, o cjali la mont e il plan, e une vòs dal cùr mi dîs “sta content tu sês furlan”*.

Ebbene, almeno per quanto ri-guarda i vini e i formaggi, credia-mo di averla riabilitata.

Agricoltura, Qualità e Ambiente

I marchi della Regione Friuli-Venezia Giulia per il settore agroalimentare

L'intento di questo articolo è quello di fare chiarezza sull'argomento dei marchi registrati dalla regione Friuli-Venezia Giulia (d'ora in poi abbreviata FVG) e attualmente in uso per il settore agroalimentare. In generale si può affermare che

i marchi sono immagini grafiche che attengono a precise normative, regolamenti e disciplinari che consentono al consumatore di riconoscere un prodotto o un servizio sulla base di determinate sue caratteristiche (che sono poi

quelle implicite nell'obiettivo della registrazione del marchio). In definitiva un marchio assegna ad un prodotto/servizio una connotazione capace di renderlo riconoscibile al consumatore per i suoi aspetti specifici.

Il Prosciutto di San Daniele, analogamente al formaggio Montasio e all'olio extravergine di oliva Tergeste, è tutelato dalla Denominazione di Origine Protetta (DOP). Fotografia Archivio Prosciutto di San Daniele.



DOP e IGT

Il paniere dei prodotti agroalimentari ottenuti in FVG include già dei prodotti che hanno ottenuto la certificazione DOP (Denominazione di Origine protetta) e IGP (Indicazione geografica protetta) normate e regolamentate a livello di Unione Europea. Il prosciutto di Sauris è uno di questi ed è identificato dal marchio IGP, mentre il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, la brovada, l'olio Tergeste e i salamini italiani alla cacciatora sono tutelati dalla DOP.

Come si è detto, entrambi i marchi appena citati rimandano ad un'immagine grafica che viene apposta direttamente sul prodotto commercializzato e si connotano per richiamare nel consumatore un'indicazione di qualità intrinseca del prodotto, unitamente ad un preciso confine geografico entro il quale si realizza la sua produzione.

Questi due marchi, con il conseguente rispetto delle indicazioni previste dalle normative europee che li disciplinano, rappresentano le più diffuse possibilità, per un prodotto, di essere contrassegnato da un'indicazione di qualità e provenienza territoriale che possa essere apposta direttamente sul prodotto destinato alla distribuzione.

Agricoltura, Qualità, Ambiente

Nel 2002, la Regione FVG ha intrapreso un percorso di qualificazione di alcuni prodotti agroalimentari, tipici del proprio territorio, di cui ha inteso garantire,

valorizzare e tutelare il pregio qualitativo.

In FVG oggi esiste un marchio collettivo di qualità denominato AQUA, di cui è stato recentemente approvato dalla Giunta regionale il nuovo regolamento che ne disciplina l'uso e il *restyling* dell'immagine. Esso connota il prodotto sul quale è apposto per le sue caratteristiche qualitative e di impatto sull'ambiente, senza tuttavia contenere al suo interno nessuna indicazione di confine territoriale, è volontario, aperto a tutti i soggetti dell'UE che ne fossero interessati e viene rilasciato sulla base di inequivocabili disciplinari redatti e approvati dalla Regione.

Nel marchio AQUA si sommano sia gli elementi specificatamente legati alla qualità del prodotto che gli aspetti della produzione che vanno ad incidere sulla gestione del territorio. Questa duplice attenzione, tanto sul prodotto quanto sull'ambiente, è implicita nell'acronimo del marchio stesso: AQUA ovvero Agricoltura, Qualità, Ambiente.

Nella sua prima fase di esistenza con il vecchio logo (periodo 2002 – 2012) il marchio ebbe un riscontro commerciale piuttosto limitato e venne concesso ad un numero ristretto di prodotti zootecnici ed ortofrutticoli. L'ERSA, che la Legge Regionale n.21/2002 aveva individuato come ente gestore, ha voluto recentemente rilanciare questo importante strumento di promozione dei migliori prodotti agroalimentari della regione, rettificandolo nella nuova versione



La nuova immagine del marchio AQUA approvata dalla Giunta Regionale nella seduta del 14 ottobre 2012. Nelle parole dell'acronimo Agricoltura, Qualità, Ambiente sono implicitamente richiamati sia gli elementi specificatamente legati alla qualità del prodotto che quelli relativi agli aspetti della produzione che incidono sulla gestione del territorio. AQUA è stato studiato per valorizzare la materia prima e poi, per caduta, anche i suoi derivati; questi hanno il vincolo di contenere il 100% della materia prima che ha ricevuto la certificazione AQUA.

ed ha in progetto di presentare, nei prossimi mesi, una serie di disciplinari tecnici per i principali prodotti dell'agricoltura regionale.

Un marchio di filiera

Il primo disciplinare pubblicato è stato quello per l'asparago bianco, approvato dalla Giunta regionale nella stessa seduta del 14 ottobre 2012 che aveva dato l'ok pure al nuovo logo dell'AQUA, con l'aquila bianca stilizzata su sfondo blu. Perché un prodotto possa ottenere il marchio AQUA, è necessario che ci sia un disciplinare, approvato, che normi i requisiti del prodotto finale, stabilisca le tecniche da utilizzare nelle diverse fasi di produzione e descriva i criteri di identificazione e tracciabilità del prodotto.

Il soggetto economico che fosse interessato ad utilizzare questo marchio sui propri prodotti dovrà rispettare nel processo di produzione le indicazioni descritte nel relativo disciplinare, rivolgersi poi ad un organismo di certificazione indipendente, a cui richiederà una certificazione che attesti la conformità del suo prodotto alle norme descritte nel relativo disciplinare tecnico.

Una volta ottenuto questo documento, il produttore presenterà domanda di concessione d'uso direttamente all'ERSA che, verificati i requisiti, concederà l'utilizzo del marchio.

L'AQUA è stato studiato per valorizzare innanzitutto la materia prima (ad esempio il latte) e poi, per caduta, anche i suoi derivati (la ricotta, il formaggio di malga, la caciotta, lo yogurt...) che hanno tuttavia il vincolo di contenere il 100% della materia prima che ha ricevuto la medesima certificazione AQUA. Il marchio mira pertanto ad attribuire valore alla materia prima, esaltando l'intero processo di filiera a cui garantisce un incremento di valore aggiunto. Il fine ultimo è quello di creare delle filiere rispettose del territorio che le ha generate, per questo ogni disciplinare fa riferimento ad un fulcro attorno al quale si circoscrive un intorno entro cui la filiera deve obbligatoriamente svolgersi.

Tipicamente friulano

La rettifica (14 ottobre 2012) del marchio collettivo di qualità AQUA da parte della Regione



Il bollo *Tipicamente friulano* individua un marchio che, seppure collettivo, non è di qualità e non potrà mai essere apposto direttamente sui prodotti. Oggi è l'emblema della strategia di promozione applicata all'intero comparto agroalimentare della Regione Friuli-Venezia Giulia. La sua funzione, definita nel relativo regolamento d'uso, è quella di "far conoscere e valorizzare i prodotti e i servizi delle imprese e degli enti allocati ed operanti nell'area regionale".

FVG, così come è stata appena descritta, non consentiva però di ancorare le filiere di qualità presenti in FVG al territorio (del FVG) in cui si svolgono, potendo, questo fulcro, essere individuato ovunque all'interno dell'UE. Ecco quindi nascere il marchio collettivo *Tipicamente friulano* che intende soddisfare l'esigenza di identificare l'areale qualitativo dei prodotti per i quali è stato approvato il disciplinare dell'AQUA con il territorio regionale.

Nel 2010 si assiste alla registrazione, da parte della Regione, del bollo *Tipicamente friulano*: è un marchio che, seppure collettivo, non è di qualità e non potrà mai essere apposto direttamente sui prodotti, ma è diventato l'emblema della strategia di promozione applicata all'intero comparto agroalimentare della Regione FVG. La sua funzione, definita nel relativo regolamento d'uso, è

quella di "far conoscere e valorizzare i prodotti e i servizi delle imprese e degli enti allocati ed operanti nell'area regionale". Pertanto si può affermare che potrà essere contrassegnata dal bollo *Tipicamente friulano* l'azienda (non il prodotto!) che ha una sede in regione e che ha chiesto ed ottenuto una certificazione di qualità, sia essa la DOP, l'IGP o l'AQUA. Ciò resta tuttavia subordinato alla stesura di un'idonea procedura che ne regolerà la concessione d'uso.



Un calice di Friulano. Fotografia di Stefano Zanini.



Il marchio collettivo d'impresa Friulano&friends tutela l'immagine che contrassegna tutti gli eventi rivolti alla promozione del vino e degli altri prodotti agroalimentari del Friuli Venezia Giulia. Non può essere apposto sul prodotto e contraddistingue anche le Selezioni che hanno il fine di individuare i migliori vini della regione per le tipologie di volta in volta considerate.

Friulano&friends

Sempre nel 2012, ERSA ha avviato (e concluso) l'iter di registrazione del marchio d'impresa Friulano&friends. Non trattandosi di un marchio collettivo, non è disciplinato da un regolamento e non può essere apposto sul prodotto. Il marchio Friulano&friends tutela un'immagine che contrassegna tutti gli eventi rivolti alla promozione del vino e degli altri prodotti agroalimentari del FVG.

Partendo dalla consapevolezza che il mercato del vino, oggi, chiede la qualità, i viticoltori friu-

lani hanno scelto di presentarsi sul mercato con un prodotto di grande valore; da qui la necessità di individuare efficaci strategie di penetrazione commerciale. In quest'ottica il vino Friulano (ex Tocai) è stato visto come portabandiera, capace di trascinare sulle diverse piazze del mercato anche la nutrita serie di prodotti di eccellenza della regione, i cosiddetti *friends*. Questi sono rappresentati sia dagli altri vini del FVG, alcuni dei quali prodotti in quantità addirittura superiori al Friulano (vedi il Pinot grigio), che dai più illustri esponenti dell'enogastronomia regionale, come i trasformati del latte e della carne, gli ortaggi, il pesce, la frutta, i dolci, il miele, i distillati... In questo contesto di valorizzazione e promozione, Friulano&friends è il marchio strategico, messo a punto dalla Regione, per contrassegnare gli eventi rivolti alla promozione del vino e degli altri prodotti agroalimentari del FVG. Di questa rassegna di iniziative, fanno parte le Selezioni che hanno il fine di individuare i migliori vini della Regione per le tipologie di volta in volta considerate. Supportate da specifici Regolamenti, le Selezioni sono rivolte a tutte le aziende vitivinicole della Regione FVG e prevedono che una prima Commissione, costituita dai delegati regionali delle principali associazioni di settore coinvolte, si riunisca con il fine di individuare, attraverso degustazioni condotte alla cieca, le etichette finaliste per ciascuna categoria indicata dai rispettivi Regolamenti. Le

etichette finaliste vengono quindi analizzate da una seconda Commissione, generalmente composta da esperti e giornalisti di fama nazionale ed internazionale, chiamata ad individuare le migliori. Le etichette descritte come le più significative nelle procedure di selezione sono destinate a rappresentare l'intero comparto vitivinicolo del Friuli Venezia Giulia, anche al di fuori dei confini regionali.

Il passo seguente è stato quello di declinare la strategia promozionale della Regione FVG nell'abbinare l'immagine del vino a quella dell'agroalimentare regionale, da cui è scaturito il logo Friulano&friends che include il bollo *Tipicamente friulano*.

Mangiare e ber friulano

In conclusione, pertanto, il *Tipicamente friulano* può essere visto come il cappello che si pone al di sopra sia delle attività contrassegnate dal marchio d'impresa Friulano&friends che dei prodotti identificati dal marchio collettivo di qualità regionale AQUA e, insieme a questi, rappresenta un possibile strumento per la crescita e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari delle aziende del Friuli-Venezia Giulia.

Un obiettivo di ERSA è ora quello di rendere consapevole il consumatore regionale che, dando la preferenza ai prodotti e alle aziende che si avvalgono del logo con l'aquila stilizzata, può sostenere da protagonista l'agricoltura e l'ambiente del Friuli-Venezia Giulia.

Cinzia COLLINI

Mangiare e ber friulano: l'unico futuro possibile

Qualità, tipicità, aderenza
al mercato locale e ospitalità
sono state buone carte,
ma c'è ancora qualche asso da giocare



L'offerta del prodotto agricolo può seguire diverse strade. La meno interessante per l'agricoltore, a meno che non possa contare su superfici "americane", è quella della grande distribuzione (super market, centri commerciali). Le modalità più interessanti sono quelle che valorizzano al massimo il prodotto e trovano l'acquirente in prossimità dell'azienda (ristoranti, trattorie), o in seno all'azienda medesima (agriturismo con posti tavola, vendita diretta, mercato settimanale). Le aziende agricole friulane sono medio-piccole e sicuramente una parte di potenziale produttivo indirizzato verso la qualità e la tipicità rimane ancora inesplorata. La qualità del prodotto friulano, il vino come l'ortofrutta, i latticini come le carni, è nota e riconosciuta; sicuramente si può sfruttare meglio.

Il tipicamente friulano nella percezione del consumatore

Uno studio effettuato dall'Irtef (Istituto per la Ricerca sulle Tecniche educative e formative) di Udine ha indagato la conoscenza e la diffusione dei prodotti tipici e tradizionali regionali direttamente presso i consumatori. È risultato che i consumatori, seppur conoscendo solo parzialmente i cibi tradizionali della regione, sono disposti ad acquistarli e a consumarli. Su un campione di 1.200 intervistati il 23 per cento conosce e consuma prodotti tipici del Friuli-Venezia Giulia, e addirittura il 63 per cento si è dichiarato intenzionato ad acquistarli più spesso nella propria spesa settimanale. Le condizioni? Che abbiano un prezzo d'acquisto giusto, siano facilmente reperibili in negozio e nei supermercati, abbiano garanzia di salubrità e affidabilità e provengano da coltivazioni o preparazioni artigianali della regione. Un risultato interessante, considerando quello che



Sparcs tal asêt.
Fotografia di Laura Tessaro.

l'Amministrazione regionale sta facendo attraverso le varie attività di valorizzazione del prodotto tipico. Lo stesso sondaggio, infatti, ha toccato anche la conoscenza e la riconoscibilità del marchio Tipicamente Friulano: i consumatori conoscono il marchio (ironia della sorte, è più conosciuto a Trieste che a Pordenone) e, anzi, auspicano che possa essere utilizzato in larga misura per promuovere i nostri prodotti di qualità. Del resto i dati emersi dall'indagine fanno capire che i consumatori sono consci del "valore aggiunto" dei prodotti tipici: giudicano come molto positivi il gusto e il sapore, l'odore e l'aroma, la sicurezza e la salubrità. Li consumano prevalentemente al ristorante e in trattoria (in seconda battuta, ma con distacco percentuale, durante le sagre e a casa di amici e parenti). Nell'immaginario comune i prodotti alimentari tradizionali sono percepiti come "legati a specifiche zone di produzione", dotati di "sapori, odori, aromi, colori particolari", e "fatti con ingredienti naturali, locali, di stagione", nonché in grado di "raccontare il modo di alimentarsi della popolazione locale". E qui, tra i dati emersi, appaiono, anche se indirettamente, le abitudini dei consumatori che ricercano i prodotti in luoghi ben precisi, quali i ristoranti e le sagre. Non si può non menzionare quella "punta di diamante" del prodotto tipico che è formata dai Presidi Slow Food (Aglione di Resia, *Formadi frant*, *Pitina*, *Pestât di Fagagna*, *Radîc di Mont*, *Pan di Sorc*): sono nicchie interessanti



Il *formadi asin*, come dice il nome, fu "inventato" dai pastori dell'antica pieve d'Asio (attuali comuni di Vito d'Asio e Clauzetto). Fotografia di Laura Tessaro.



Formadi sot la trape: un bel modo per sfruttare fino all'ultimo il frutto di Bacco. La *trape* è ciò che rimane dei grappoli dell'uva dopo che ne è stato spremuto il mosto. Come non ricordare una rima del poeta Enrico Fruch? ... e pa l'unviâr, cuant che il garbin nus cjape, / il bon nostran ch'al cîse sot de trape. Fotografia di Laura Tessaro.

e di sicuro prestigio che contribuiscono a tenere alto il nome del Friuli nel mondo degli intenditori.

Prodotti friulani e ristorazione

L'Irtef, in seconda battuta, ha cercato di capire qual era il rapporto dei ristoratori con i prodotti tradizionali. Questa seconda indagine, che ha preso in esame 550 pubblici esercizi regionali, ha fornito dati piuttosto interessanti. Si è notato, ad esempio, come tanto il ristoratore che il cliente abbiano una buona conoscenza dei prodotti tipici, ma questa conoscenza si restringe ad una



Luianie furlane: di ce lecâsi! Fotografia tratta dal *Nuovo Cibarario del Friuli-Venezia Giulia* (ERSA 2008). Fotografia di Laura Tessaro.

stretta cerchia di cibi: è necessario pertanto allargare gli orizzonti con politiche che consentano di far conoscere al cliente un numero maggiore di prodotti, in modo che questi possano poi essere proposti dagli *chef*. Esclusi Dop e Igp al *top* della classifica figurano il formaggio di latteria (70,4 per cento di utilizzo), il frico (64,5) e la ricotta affumicata (54,5), mentre in fondo alla classifica c'è il *formai dal cit* (7,8). Tra le carni, sveltano il salame friulano (75,7), il musetto (68,8) e la pancetta affumicata e arrotolata (63,9), mentre chiudono *lis pindulis* (2). Un discorso a parte, ci dicono i dati Irtef, va fatto per il pesce. La trota raggiunge solo al quarto posto con il 30,4 per cento, anche se il Friuli-Venezia Giulia è il terzo produttore in Italia. Le cose vanno decisamente



Cacciatorino di Sauris. Fotografia tratta dal *Nuovo Cibarario del Friuli-Venezia Giulia* (ERSA 2008). Fotografia di Laura Tessaro.

meglio sul fronte del vino dove risulta esserci una “saturazione” nel senso che la stragrande maggioranza dei locali inserisce nella propria “carta” gli autoctoni, che poi vengono richiesti in buona misura e varietà dai clienti.

Facciamo un esempio

Facciamo un esempio puntuale: dando una scorsa veloce alla guida telefonica di Nimis abbiamo contato, tra trattorie, agriturismi e osterie, almeno 25 “entità” che offrono cibi e vino. Niente male per un comune che ha 2.800 abitanti. Il significato è palese: vi è da fuori comune un flusso costante di gente che sostiene queste attività; se a ciò aggiungiamo un discreto numero di aziende vitivinicole non agrituristiche, ma comunque di richiamo, e una rinomata distilleria, possiamo facilmente capire che l'ossatura economica della zona sta nella produzione agricola e nella ristorazione che, con essa, ha un legame indissolubile.

Vendita diretta

Sono sempre più numerose le aziende agricole che aprono uno spaccio, come la ASL vuole, per vendere prodotti freschi (ortaggi, frutta, latte, carni) o trasformati (insaccati, formaggi, farine). Ormai ha assunto nomi esotici come *Farmer's Market*, *Farmers' Market*, *Greemarket* e c'è chi la chiama Km 0 (zero) per sottolineare la prossimità del prodotto al



Il *craut garp*: tanto il sostantivo che l'aggettivo sono di origine germanica. Gli scambi con i vicini non sono stati solo commerciali ma, come è logico, hanno avuto una ricaduta anche sulla cultura gastronomica. Fotografia di Laura Tessaro.

consumatore, con reattivo risparmio di energia di origine fossile e le evidenti positive ricadute ambientali. Sta di fatto che la vendita diretta è un vantaggio tanto per l'acquirente quanto per il produttore. Chi compra ha la certezza di sapere da dove vengono gli alimenti e, fatto assolutamente non trascurabile, sostiene l'economia locale diventando parte attiva di un circolo virtuoso. Chi vende riesce così a godere di una rendita di posizione non sobbarcandosi costi di trasporto e, soprattutto, evitando intermediari; se ci sa fare e se mantiene nel tempo un buon standard qualitativo riesce a fidelizzare la clientela.

È vero che nei grossi centri commerciali si trova "tutto", ma la qualità degli alimenti freschi, per esempio le verdure, lascia a desiderare. Non si insisterà mai abbastanza sui pregi organolettici (gusto, croccantezza, succosità) e nutrizionali (maggior contenuto vitaminico) dell'ortaggio appena colto.

Il consumatore non necessariamente deve recarsi presso l'agricoltore. Molte latterie praticano con successo la vendita diretta e le più grandi offrono una serie di prodotti che va anche oltre la pur discreta gamma di latticini; sono, insomma dei mini market. Inoltre, grazie al sostegno, spesso collaborativo, di alcune amministrazioni locali in diversi comuni gli agricoltori dei dintorni possono esitare i propri prodotti. Anche in questo caso la gamma dell'offerta si amplia. Senza contare che nelle nostre cittadine, ma anche



Molte latterie praticano da tempo la vendita diretta con successo.

in molti paesi, vi sono negozi che offrono tutto quello che si può trovare in un centro commerciale, ma in un ambiente più gradevole e più ricco di umanità.

Agriturismo

Attualmente in Regione si possono contare circa 574 attività agrituristiche, per un totale di 3600 posti letto e quasi 24 mila posti tavola. Un panorama di tutto rispetto, con un dato interessante: dei 3600 posti letto, quasi trecento sono ospitati da una trentina di malghe. Il settore ha subito un autentico *boom* se si pensa che quindici anni fa gli agriturismi erano 180, con meno di 500 posti letto e 10.600 posti tavola.

Qui sottolineiamo due aspetti di questa attività:

- la maggior parte dei clienti di un agriturismo viene in Friuli per trascorrervi un periodo di vacanza, ma vi è anche una non trascurabile percentuale di persone che sono qui per motivi di lavoro: una buona occasione per far conoscere loro il territorio e i suoi prodotti;
- buona parte dei clienti sono di lingua tedesca: rappresentano un patrimonio da tenersi caro

perché quando tornano in Patria possono essere una buona, e gratuita, pubblicità per il nostro Friuli. Il passaparola può più delle guide e di internet.

Vincere la partita col futuro

Le produzioni di massa (mais, soia) giocheranno sempre un ruolo nella nostra agricoltura, ma data la superficie media delle nostre aziende altre strade sono diventate obbligate, e un futuro sarà possibile solo con produzioni tipiche e di qualità, riconoscibili rispetto a quelle di altre regioni, avendo però sempre un occhio di riguardo per il mercato locale e per l'ospitalità.



Enos COSTANTINI



Anìn a Sagre

Da sempre momento di convivialità e di svago le sagre sono un veicolo della tradizione gastronomica

Le sagre, in Friuli, sono una ben radicata “istituzione”. I Friulani, tutti presi dal lavoro e, di solito, poco espansivi, per non dire “musoni”, ogni tanto si concedono dei momenti di evasione che coincidono con la convivialità delle sagre.

In buona parte dei casi l'origine di questa festa è religiosa (il santo patrono, l'anniversario della

fondazione della chiesa, ecc.), ma fin dai tempi più antichi la spiritualità è stata abbinata all'economia degli scambi, grazie alla istituzione delle “fiere” o mercati annuali: fra le tante ricordiamo quelle, frequentatissime, di Santa Caterina a Udine e di Sant'Andrea a Gorizia. L'origine religiosa traspare anche dal nome che in molti luoghi prende la festa del paese: il

Perdon, che, in origine, significava ‘indulgenza’.

Accanto agli avvenimenti i cui nomi evocano la spiritualità (*Sagre*, *Perdon*) e l'economia (fiera, *marcjât*) c'era sempre posto per la *fieste*, col ballo sul *breâr*, e tante altre occasioni per divertirsi in compagnia, dall'albero della cucagna, alla corsa nei sacchi, alla *corse dai mus*.



Normalmente questi eventi, attesi per tutto l'anno in paese e nei dintorni, prendevano il nome del santo patrono, o di un santo di antica venerazione nel territorio (Sant'Antonio a Gemona, Santa Colomba a Osoppo), o specificavano il *Perdon*: dal *Rosari*, dal *Carmini*, de *Madone*, de *Cinturie*, dal *Folc*, dal *Tor*, ecc.). Oggi la nomenclatura, al di fuori di ogni ipocrisia, si è evoluta in senso più laico e le feste rimandano apertamente all'enogastronomia (Refosco, prosciutto, funghi, castagne, ecc.), talvolta con richiami palesemente popolari e goderecci (la *Purcitada*, el *Purcit in Ostarie*, *Purcit in Stajare*, la *Fartaiada*, *Fortaia e Acais*,

ecc.) che qualche benpensante ritiene poco fini.

Non vorremmo, però, accusare di eccessivo materialismo la nostra epoca: sono sempre esistiti momenti di festa legati alle località (*Fieste dai Roncs*, *Sagre sui Roncs*, *Sagre sui Prâts*, *Sagre sul Cuel...*) e alla stagione (*Sagre di Mai*, *Sagre di Avost*), spesso correlate al momento del raccolto (*Sagre de Vendeme*, *Sagre dal Licôf*). Talora la festa voleva rendere onore a certe categorie di lavoratori, ad esempio i pastori (*Fieste dal Pastôr*) alla fine della monticazione, o a certe forme di artigianato (ad es. la festa "dei cesti" e, quindi, dei cestai). Per quanto concerne l'aspetto

Quattro chiacchiere accompagnate da un *tai di neri* in un momento di calma tardomattinale durante una sagra estiva dei primi anni Sessanta. Sullo sfondo una mostra sull'allevamento della bassa corte curata dalla Cattedra provinciale per l'Agricoltura di Udine. Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.

Nella pagina a lato: sagre e feste patronali coincidevano con i mercati; fra questi hanno lunga e documentata tradizione quelli bovini. Nella foto una mostra-mercato di bovine a Gemona negli anni Sessanta del secolo scorso. L'organizzazione era della Cattedra provinciale per l'Agricoltura di Udine. Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.



Festa campestre in Friuli in un disegno di Bepi Liusso per l'almanacco *Avanti cul brun!* del 1941. Le chiesette sono spesso sullo sfondo di tanti paesaggi della nostra regione, tanto nei momenti di lavoro come in quelli di divertimento.



(Illustr. di Gigi Bront)

Tintine tintone, ce fasino lassù... Disegno di Luigi Bront per l'almanacco *Avanti cul brun!* del 1941.

enogastronomico ora vi è certo un fiorire di feste che pescano nella locale tradizione agricola, o nella cultura locale (blasoni popolari): si pensi al successo di popolo di cui gode Festa della Zucca a Venzone e agli encomiabili risvolti culturali che ha la Festa della Verza a Feletto. Non si creda, però, che cent'anni fa, quando il sentimento religioso era più vivo (o forse solo vissuto in modo diverso) mancassero feste e sagre che già nel nome palesavano i prodotti locali o di stagione. Spulciando l'almanacco *Strolic furlan* degli anni Venti si ha un bel quadro di tradizione gastronomica friulana. Eccovene un assaggio.

Nella prima metà del Novecento

A Blessano si teneva a marzo la *Sagre da Fave*, una leguminosa che, coltivata in Friuli da sempre, è stata scalzata dall'avvento del fagiolo americano (al suo arrivo, quest'ultimo, fu detto *Fasuli turc*, così come il mais fu detto *Sorc turc*). Gli antichi documenti testimoniano una diffusa coltivazione della fava in tutta la

regione, compresa la montagna, dove, peraltro, mantenne le sue posizioni (Sauris, Tarvisiano) fino all'ultimo; qui però ci corre l'obbligo di ricordare il motto della sagra di febbraio a Viscone: *vin e pan e fave di bant*.

Ad aprile si teneva a Treppo Grande la *Sagre dai Sparcs*, ripetuta il mese successivo a San Giorgio della Richinvelda. Poi il testimone è passato a Tavagnacco (dal 1935!), ma il delizioso turione è oggidi festeggiato anche in Adornano di Tricesimo (località *Sanpalàì*), a Gorgo di Latisana, a Fossaloni di Grado, a Cusano di Zoppola...

A Savorgnan del Torre, in aprile, si teneva la *Sagre des Jerbucis*, cioè delle erbe di campo commestibili, ora tanto rivalutate, ma che, a quei tempi, rientravano nella celebrazione di *Sante Scugne*. Notiamo che con *Jerbuce* in molti luoghi si intendevano le foglie dello *sclopit* (nome italiano 'strigoli' o 'bubbolini', non *Silene*, come comunemente si crede). Le erbe mangerecce primaverili sono apparse più recentemente in "La Primavera in Tavola" a Lusevera,

nella manifestazione *Jerbas di Mont* di Prato Carnico e nella "Festa delle Erbe" di Forni di Sopra.

Nel sobborgo udinese di Chiavris (solo gli incolti pronunciano



La *Sagre dai Sparcs* di Tavagnacco dal 1935 testimonia la bravura dei coltivatori locali nell'ottenere l'asparago bianco, una preziosità gastronomica che appartiene alla tradizione friulana e a quella di poche altre zone d'Italia. Ci piace ricordare che l'asparago è ancora coltivato, e con successo, a Tavagnacco e in aree limitrofe, mentre altri prodotti alimentari caratteristici figurano nei nomi delle sagre, ma della loro produzione locale vi è traccia solo nella memoria.

Chiàvris) si teneva ad aprile la *Sagre dal Litùm*. Per gli incolti riportiamo la spiegazione di questa parola che dà il *Vocabolario friulano* dell'abate Jacopo Pirona (1871): «Ogni erba buona a mangiarsi e che cresce selvaggia nei campi». Una definizione migliorativa la troviamo nel Nuovo Pirona del 1933: «Germogli di varie piante campestri che si mangiano cotti e variamente conditi», e trattasi di «antico tipo di cibo rustico», come dimostra la sua presenza nei versi di Ermes di Colloredo: *se a lis voltis mi ven bon apetit, Tant jo mangji il litum, cuant il sofrit*.

Non è propriamente un'erba, ma ha una consistenza decisamente erbacea il giovane virgulto del *blaudìn* (*Clematis vitalba* per i botanici), che veniva celebrato a maggio con la *Sagre dai Blaudìns* a Villesse, ora sostituita da quella dei *Glaudìns* (è la stessa cosa) a Visinale di Corno di Rosazzo.

A Prata di Pordenone, a giugno, c'era la sagra delle ciliegie e degli èmoli, che era soltanto *dai èmui* a Roveredo di Varmo, a Chiopris e a Vissandone. Gli èmoli, o *èmui*, sono i frutti, un tempo concupiti dai bambini, prodotti da un albero detto *emolâr*, parente stretto del *sempâr*.

Un frutto che ora tutti, e non solo i bambini, trascurano è il *cuargnùl* prodotto dal *cuargnolâr* (il *Cornus mas* dei botanici): fortunatamente la *Sagre dai Cuargnùl* si svolge ancora a Fressis di Enemonzo.

In agosto a Segnacco, presso la

chiesetta di S. Eufemia, e a Rubignacco, *sui prâts di S. Eline*, c'era la *Sagre des Anguriis*, ora sostituita dall'omonima a Selvis di Remanzacco.

Un frutto di stagione come la castagna alimentava la *Sagre des Cjastinis* a Colloredo di Soffumbergo (ora le manifestazioni autunnali che si richiamano a *lis cjastinis* sono numerose: San Pietro al Natisone, Montenars, Valle di Soffumbergo, Lusevera, Mezzomonte di Polcenigo, Magnano in Riviera... senza contare le numerose Castagnate).

Il mondo animale appare in molte sagre, a cominciare dalla bassa corte: la sagra *dai Poleçs* era un appuntamento agostano a Treppo



Le due sagre di Sacile: una religiosa, San Liberale, ed una laica, la *Sagra dei Osei*. La seconda è divenuta più famosa della prima, e non solo tra gli amanti dell'aucupio, un'attività che ormai è stata consegnata alla storia: i pennuti canterini sono da sempre una popolare attrazione. Questo avviso è tratto dall'almanacco *Strolic furlan* del 1935.

Grande e settembrino a Visinale di Buttrio; pare che queste non siano più in auge, in compenso vi sono sagre dedicate allo struzzo, un pollastro un po' cresciutello. Sempre a settembre a Staranzano era la volta delle anatre con la *Sagra de la Raza*; è tuttora in auge e fa il paio con la *Sagra de la Rassa* di Basedo di Chions. La ben più famosa Sagra dell'Oca di Morsano, che incorona l'altro palmpiede, risale "solo" a una quarantina di anni fa.

Molti rappresentanti dell'avifauna sfrigoravano sugli spiedi: alle loro doti organolettiche, oltre che, ben s'intende, a quelle canore, dobbiamo la *Sagra dei Osei* di Sacile e la *Sagre dai Ucei* di Tricesimo,



Lo *Strolic furlan* del 1932 fa ampio riferimento tanto alle specialità artigianali di San Daniele che a quelle gastronomiche: i prodotti degli scarpettifici sono "geniali ed eleganti", lo squisito prosciutto si è già guadagnato "fama mondiale"; quanto all'affluenza straordinaria di forestieri possiamo solo sottolineare con piacere che ora non si limita al solo Friuli.

entrambe tuttora vive e vitali, ma appuntamenti omonimi ricorrevano a Feletto e a Villanova di Prata.

Negli anni Venti non vi erano altre sagre dedicate ad animali allevati, quelle dedicate al *taur*, alle capre e ai capretti sono venute dopo.

La *Sagre des Masanetis* di Villaorba aveva, e in parte ha ancora, un significato di scambio stagionale di alimenti tra i pescatori di Marano, fornitori di *masanetis*, e i coltivatori locali che le barattavano con derrate agricole.

I gamberi di fiume alimentavano più *Sagris dai Gjambars*: apriva la serie Romans di Varmo a giugno, seguivano a luglio Remanzacco e Rive d'Arcano (*la Merinde dai Gjambars*) e, a settembre, Joannis.

E il vino? Meno di quanto ci si possa aspettare. Lo *Strolic furlan* del 1928 riporta due sagre del *Vin gnûf*, a Pieris e a Rivarotta di Pasiano, a cui si aggiunge la *Sagre de Ribuele a Foian*; questo potrebbe essere Fogliano, ma ci punge vaghezza che si tratti di un errore per Fojana sul Collio, ora in Slovenia. Nello *Strolic* del 1929 si aggiunge una *Sagre di Vendemis* a Mariano e il Nuovo Pirona riporta una *Sagre de Vendeme* ad Aquileja. Un po' poco, ma negli anni Trenta il Fascismo diede un notevole *sburt* in questo senso rendendo praticamente obbligatorie le Feste dell'Uva che, però, non sono riportate negli almanacchi, forse perchè calate dall'alto e ritenute estranee alla tradizione locale. Lo *Strolic furlan* del 1938

Marcjâts grancj e piçui

Gli almanacchi *Strolic furlan*, editi dalla benemerita Società filologica friulana, negli anni Venti portavano una specie di rubrica intitolata *Marcjâts grancj e piçui di dut il Friûl e de Sclavanie*. In essa erano segnalate tutte le località che ospitavano un mercato, con re-

relative date, derrate e merci poste in vendita. Così per *Bertiûl* si può leggere: (*abitants 3849*). *San Martin (10 e 11 di Novembar): nemâi [= bovini], purcits, poleçs, pomis, marcanziis*.

Informazioni ben più consistenti offrono i centri più grossi. Così *Gurizze (ab. 34.000)*. *Marcjât grant di S. Ilari par 3 dîs, dal 16 di març. Marcjât di S. Bortul dal 24 al 26 di Avost. Marcjât di S. Michêl dal lunis dopo il 29 di Setembar, par 3 dîs. Marcjât di S. Andree dal lunis dopo il 30 di Novembar par 15 dîs. I marcjâts grancj di S. Ilari e di S. Bortul a scomencin te zornade dopo se il dì de fieste al cole di domenie. - La seconde e ultime joibe di ogni mê (o il dì dopo se je fieste): nemâi e marcanziis.*

E Udin (ab. 59.039). *Prime e tierze joibe di ogni mê: bûs, vidiei, cjavai. Ultimis dîs zornadis di març: concors di taur e torei. Tierze joibe di setembar: concors di taur e torei. - Fiere di S. Antoni: 17 e 18 di Zenâr. Fiere di S. Valantin: 14, 15 di Fevrâr. Fiere di S. Zorç (23 e 24 di Avrîl): cjavai e nemâi. Fiere di S. Laurinç: 9 e 10 di Avost. Fiere di S. Catarine: 23 e 24 di Novembar. - Ogni joibe (Braide Bassi): pioris e purcits. Ogni martars, joibe e sabide: grans in place de Blave (XX Settembre), lens in Zardin Grant, foraggio tal plaçâl di Puscuel. Ogni dì pomis al ingruès in place Venerio e polam devant de glesie di S. Nicolò. Tai mê di mai e jugn: marcjât de fuee in Zardin Grant, e tal mê di Avost: anguriis. Tai mê di Otubar, Novembar e Dicembar: cjastinis in place de Blave e in Setembar e Otubar: marcjât da l'ue sul plaçâl di Puscuel.*

Al confronto *Pordenon* era poca cosa: (*ab. 20.119*). *Dutis lis sabidis: nemâi, purcits, panine, marcanziis. Il 4 di Mai e il 15 di Novembar: fiere. Assai più consistente Codroip (ab. 7.951)*. *S. Simon (27, 28 di Otubar: nemâi, cjavai, mus e ogni genar. Ducj i martars: purcits, pioris e marcanziis. Martars e sabide: polam. Il prin e il tierç martars di ogni mê: grans, panine, marcanziis (se colin di fieste, la zornade dopo).*



Le grandi fiere di Gorizia in un avviso tratto dall'almanacco *Strolic furlan* del 1935.

aggiunge alle precedenti un paio di *Sagre de Vendeme*, rispettivamente a Crauglio e a Farra d'Isonzo; fa la sua comparsa, inoltre, la *Sagre de Ribuele* a Dolegna. Chiudiamo la rassegna degli anni Venti-Trenta con un paio di feste, che, almeno nel nome, ci sembrano assai singolari. La prima è la *Sagre dai Òmbui* a Colloredo di Montalbano. Con *òmbul* (*òmbui* ne è il plurale) si intende il lombo, parte del corpo umano, ma anche il lombo dei bovini. Non abbiamo altre notizie, ma ci pare lecito supporre che fosse stata un'antesignana di quelle feste *dal Taur* che si sono tenute nei decenni successivi. Nè siamo più informati su una sagra, dalla denominazione assai curiosa, che si teneva a luglio a Chiopris: *la Sagre dai Dromedaris...*!



Il *crafut* è una specialità *dute buiate* che ispirò una ricetta in versi al fotografo Tarcisio Baldassi:

Jo no sai se il crafut / sei derivât dal Krapfen, / il dolç famôs dal muc, / né cui che lu à inventât, / che sul furlan vocabolari / nissun lu à in mò segrât. / Un misturon di pan gratât / uve passe, frices cuetes, / cevole frite e tant fiât, / a grumuts ben vuluçâts / cu la tele dai bugjei / come lichets ben verzelâts. (Buje, ai 30 di Dicembar dal 1989).

Molte sagre sono scomparse, altre si sono evolute: uno storico del costume trarrebbe profitto da un confronto tra le feste riportate dagli almanacchi di novant'anni fa e quelle che vengono elencate nelle pubblicazioni attuali, ad esempio *Eventi e manifestazioni in Friuli-Venezia Giulia* edito dalla Associazione fra le Pro Loco della nostra Regione. Sicuramente oggi c'è meno attenzione nei confronti dei santi e si sono moltiplicate le sagre che neppure nel nome ricordano il patrono: ad esempio, per la nota specialità a base di formaggio possiamo contare almeno quattro manifestazioni: *A tutto frico!* di Flaibano, la *Sagre dal Frico* a Carpacco, la Festa del Frico resiano a Oseacco e la Sagra del Frico a Fraelacco. Se, a mo' di campione, prendiamo i mesi di agosto e settembre, abbiamo un'ampia scelta: A tavola con gli antichi Romani ad Aquileja, Sagra dei Cjalsons a Cleulis, Sagra de la Rassa a Basedo, Festa dell'Oca a Morsano al Tagliamento, Sagra dell'Anguria a Selvis, Calici di Stelle a Corno di Rosazzo, a Casarsa e a Bertiole, Festa della Birra a Paularo, Festa del Formaggio Montasio a Sella Nevea, Festa del Lampone e del Mirtillo ad Avasinis, Festa del Toro a Corgnolo, Serata enogastronomica in Piazza a San Leonardo (Ud), Festa del Formaggio salato e di Malga a Lateis di Sauris, Sagra del Gjalut a Roveredo in Piano, Sagra del Cinghiale a Lauco, Sagra del Baccalà a Barco di Pravisdomini, *Fieste dai Còs* 'fiori di zucca' a Carvacco, *Sagre*



Un avviso quanto mai significativo.

dai Pirùs 'le pere' a Pavia, Festa dello Struzzo a Tavella di Fiume V., *Sagra de la Raza* a Staranzano, *Sagra das Panòlas* a Quinis, Festa di Tutti i Funghi a Ravascletto, Sagra di Gusti e Sapori a Villanova (Pn), Festa dei Funghi e dell'Ambiente a Budoia, *Arlois e Fasois* a Pesaria, Forni, Funghi e... Gastronomia a Forni di Sopra, Mostra Mercato del Raccolto resiano in Val Resia, Mostra Mercato del Formaggio e della Ricotta di Malga a Enemonzo, Festa della Vendemmia a Porcia, Montagna di Gusti a Cimolais, Mostra regionale della Mela a Pantianicco, Sagra del Baccalà a Ghirano, Festa della Patata a Ospedaletto di Gemona, Festa della Zucca a Forni di Sopra, Funghi in Piazza a Majano, Festa della Zucca a Bagnaria Arsa, Mostra Mercato regionale della Patata a Ribis, Festa della Birra a Pers di Majano e... chissà



Il Perdon da las Masanetes che si tiene a Villaorba di basiliano è la testimonianza degli scambi tra i prodotti del mare e quelli della terra.

quante ne abbiamo dimenticate. Naturalmente nelle manifestazioni, assai numerose (ne abbiamo contate oltre 160 nel solo mese di agosto!) il cui nome non si rifà ad un prodotto alimentare non è che non si mangi e non si beva; in molti casi, e citiamo solo la *Fiesta tas Corts* di Ravascletto, il richiamo rimane prevalentemente gastronomico.

Quando l'oro potrebbe luccicare di più

Facciamo solo poche considerazioni:

- tutta questa massa di cibo "tipico" trova il supporto di una pubblicistica diffusa e spesso (ohimè non sempre) di buona qualità. È nostra opinione che la carta scritta debba seguire

l'evoluzione qualitativa dei vini e dei cibi: è un peccato avere una buona automobile con pessimi copertoni;

- le sagre devono tutto o quasi tutto ai volontari che, di solito riuniti in una Pro Loco, vi si dedicano, con abnegazione e passione, con uno spirito di collaborazione che solo l'affetto per il proprio paese può sostenere. La cultura enogastronomica deve molto a queste persone, così come l'economia del posto;
- la vera potenzialità economica non viene colta. Facciamo un esempio: Surisins di Sopra è un grazioso paesello di collina universalmente noto per le albicocche; ne parlano già le cronache settecentesche. La locale Pro Loco da una dozzina d'anni pro-

muove, come è giusto, la Sagra dell'Albicocca (*Sagre dai Armelins*). A Surisins di Sopra non vi sono più piante di albicocco. Si dice siano state annientate da una gelata una cinquantina di anni fa, ma le testimonianze non sono univoche; c'è chi parla di una "malattia" che avrebbe inferito e chi, forse più cinico, suggerisce che è subentrata la poca voglia di dedicarsi a quelle piante. Sta di fatto che i frutti destinati alla sagra vengono dall'Emilia o da una lontana regione ungherese. Sono buoni, per carità, ma quelli di Surisins sarebbero migliori e avrebbero tutt'altra immagine agli occhi di chi compra. Nessun abitante di Surisins si sogna di piantare un albicocco in giardino, e chi ha qualche pezzo di terra preferisce far coltivare mais da terzisti, per poi lamentarsi che non sta neppure dentro nelle spese. Né la Pro Loco, né il Comune incentivano un positivo "ritorno al passato", forse perché quei tempi mantengono ancora una cattiva nomea di miseria e di fatiche. Chissà. Eppure si tratterebbe solo di piantare degli alberi e di portare loro un minimo di cura: che non si possa andare contro l'indolenza e la teledipendenza? Se al posto di "albicocca" avessi scritto ciliegia, pollo, faraona, coniglio, maiale, radicchio, castagna, lampone, melone, verza, bagigi, sarebbe la stessa cosa. A Surisins di Sopra fanno la *Sagre dai Armelins* perché è la loro storia, ma la storia, è nostra opinione, bisogna farla rendere.

Per il 2013 la Direzione centrale risorse rurali, agroalimentari e forestali ha raccolto in un'unica pubblicazione tutte le sagre che fanno parte del circuito del "Tipicamente friulano": *Sagris in Friuli-Venezia Giulia* curato dallo Studio Novajra è un viaggio all'interno delle feste e delle tradizioni della Regione, riscoperta attraverso le tante tappe rappresentate dalle circa sessanta manifestazioni che trovano spazio all'interno del volume. Suddivise a seconda della stagionalità – e questo permette che la guida diventi in un certo senso "perpetua" – ogni festa racconta di sé, attraverso testi ed immagini, mettendo sempre al centro la tradizione e il prodotto tipico.

In effetti se dici sagra ti vengono immediatamente in mente colori, suoni, persone... ma soprattutto cibi: oggi questa parola è sinonimo di mangiare e bere con un buon rapporto qualità/prezzo. In Friuli abbiamo un patrimonio di sagre, normalmente dedicate a santi (sono ancora di gran lunga le più numerose) o a prodotti dell'enogastronomia, che sicuramente possono essere un veicolo strategico di promozione del prodotto locale, di quelle tante "nicchie" che compongono il paniere agroalimentare della nostra regione. Un mosaico composto da tante tessere che, nella



più largo concorso di popolo. In esse l'atmosfera è rilassata, mai formale, si vive la tradizione e ci si immerge nella storia, si ritrovano le radici di un pas-

sato che non era solo fatica e testa bassa. Accompagnare alle sagre il "Tipicamente friulano" è un'operazione che non ha soltanto un valore promozionale, ma diventa un'opportunità dal punto di vista economico. Elevare il livello qualitativo delle sagre, e incrementare il più possibile l'utilizzo di prodotti friulani al loro interno, permette di sostenere e aiutare a crescere le aziende agricole locali. Oggi chi va ad una sagra "tipicamente friulana" sa che vi troverà dei prodotti genuini, fatti in loco, a un costo che è vantaggioso tanto per chi consuma che per chi produce.



Il formaggio Montasio è tutelato dalla Denominazione di Origine Protetta (DOP). I marchi DOP e IGP sono normati a livello di Unione Europea e rappresentano le possibilità più diffuse, per un prodotto, di essere contrassegnato da un'indicazione di qualità e di provenienza territoriale applicabili direttamente sull'articolo destinato alla distribuzione.

Cinzia Collini



Stefano FABIAN

Una regione dai tanti paesaggi...

... che fanno del Friuli-Venezia Giulia un ambiente incomparabilmente ricco di biodiversità

Il Friuli-Venezia Giulia, pur presentando una superficie piuttosto limitata (è la quarta regione più piccola d'Italia), è una terra straordinariamente ricca e diversificata. Da un punto di vista naturalistico si trova in una posizione privilegiata poiché costituisce il punto di sovrapposizione e di scambio fra areali biogeografici differenti; inoltre essa mostra quella singolare varietà di habitat e territori che lo scrittore Ippolito Nievo ha saputo cogliere in maniera così efficace con la sua celebre definizione di "Piccolo compendio dell'Universo". Queste poche parole da sole bastano a suggerire il concetto di piccola Patria e di Microcosmo, che non vuol essere soltanto la *summa* delle tante forme che la natura

Dolomiti friulane. Il Campanile di Val Montanaia proietta la propria ombra lungo le innevate falde degli Spalti di Toro, in una spettacolare foto aerea di Stefano Zanini ripresa nel gennaio 2011 da una quota di circa 2700 metri.

ha disegnato, ma anche la sintesi dei tanti paesaggi che la mano dell'uomo ha contribuito a modellare nel corso dei secoli.

Dai monti al mare un territorio unico

Se immaginassimo di sorvolare la Regione dalle montagne al mare, sotto di noi vedremmo svolgersi una successione di paesaggi naturali davvero stupefacente. Nel settore alpino da ovest verso est si dispiegano in sequenza: le Dolomiti Friulane, le Alpi Carniche e le Alpi Giulie. Qui la fascia forestale più rappresentativa è quella delle conifere condizionate dal clima più spiccatamente continentale; fra queste domina l'abete rosso (*peç*). Verso sud, nel settore prealpino, caratterizzato da una maggiore piovosità, prevalgono invece le faggete (da qui il non raro toponimo *Faêt / Faéit*).

Nelle Alpi e Prealpi, superata in quota la fascia delle foreste, si incontrano via via diversi tipi di

vegetazione: i lariceti radi, le mughete, sostituite sui versanti con suoli più acidi dalle formazioni ad ontano verde (*ambli*) e, infine, le praterie alpine.

Anche la parte collinare risulta interessante e geologicamente diversificata: a partire da ovest, da Caneva a Ragogna si incontrano i colli conglomeratici costituiti da ghiaie alluvionali cementificate, a Nord di Udine si estende l'anfiteatro morenico delle colline d'origine glaciale, mentre l'area del Collio si caratterizza per la presenza di rilievi eocenici con presenza di flysch (alternanza di strati di marna e arenaria).

Nelle colline, a seconda della diversa natura del substrato, dell'altitudine, dell'esposizione e pendenza dei versanti, sono presenti boschi misti di latifoglie in cui di volta in volta prevalgono e si mescolano alberi, arbusti ed erbe di specie differenti.

I fiumi e i torrenti costituiscono i principali corridoi naturali di col-



legamento fra i vari distretti della regione. Alcune valli torrentizie disegnano profonde e suggestive gole chiamate orridi o forre.

Alla fascia pedemontana e collinare segue l'alta pianura coi magredi. Questi definiscono un paesaggio di tipo steppico caratterizzato, paradossalmente, da una forte aridità del terreno, dovuta all'estrema permeabilità del substrato alluvionale ghiaioso, in una cornice climatica caratterizzata dalla generale abbondanza delle precipitazioni. Ciò contribuisce a definire un ambiente di prati magri e "secchi" del tutto peculiare, la cui ricchezza floristica è riconducibile, oltre che alle locali condizioni pedoclimatiche, alla particolare collocazione geografica posta alla confluenza delle direttrici migratorie di specie di provenienza meridionale, orientale e settentrionale (si veda *Tiere furlane*, n. 13, 2012).

Ai magredi fa da contraltare la fascia umida che si sviluppa immediatamente più a sud e che si caratterizza per i consistenti fenomeni di risorgiva. Questo territorio, di grande suggestione, presenta ancora numerose olle e rogge di risorgiva oltre a prati umidi, paludi e torbiere contraddistinte dalla presenza di specie botaniche endemiche. La freschezza delle acque e la notevole umidità di questi ambienti

Fra le foreste più rappresentative dell'area alpina, vi sono le formazioni di conifere dove l'abete rosso (*peç*) assume un ruolo ecologico di primo piano. Fotografia di Dario Di Gallo.

contribuiscono inoltre a mitigare la temperatura estiva, favorendo così la sopravvivenza di particolari specie definite “reliqui glaciali”. A partire dalla linea delle risorgive si dispiega la bassa pianura, un tempo interamente ricoperta da un'unica grande foresta planiziale che si estendeva fin quasi a ridosso del mare, e le cui testimonianze relitte sopravvivono oggi nei boschi umidi presenti nei pressi di Muzzana del Turgnano (si veda *Tiere furlane*, n. 11, 2012).

Seguendo il percorso dei principali fiumi si giunge infine alla fascia costiera che è altrettanto ricca e diversificata: dalle spiagge sabbiose con presenza di dune fossili a Lignano, spostandosi poco più ad est si raggiunge la Laguna di Grado e Marano, che è sicuramente una delle aree lagunari più importanti d'Italia. Con i suoi specchi d'acqua salmastra e poco profonda, separati dal mare aperto da banchi di sabbia e isole chiamate velme o barene a seconda che siano prevalentemente sommerse od emerse rispetto al livello medio della marea, quest'area risulta particolarmente ricca di cibo e di vita. Presso i canneti degli ambienti lagunari si radunano infatti grandi stormi di uccelli acquatici la cui composizione cambia in funzione delle stagioni ed in cui di volta in volta, a seconda dei mesi, prevalgono le specie nidificanti, svernanti o di passo.

Ad est, in direzione di Trieste, la costa cambia repentinamente e nuovamente aspetto. Qui l'altopiano carsico “si getta” a strapiombo sul mare in forma di imponenti



I fiumi e torrenti, con la vegetazione ripariale, costituiscono i principali corridoi naturali di collegamento fra i vari distretti naturali della regione. Nella fotografia di Stefano Zanini un pittoresco scorcio dell'Arzino.



Friuli occidentale, fioritura del lino delle fate (*Stipa eriocalis*); magredi del Dandolo di Maniago. Fotografia di Antonio Cordenons.



Fra l'alta e la bassa pianura si sviluppa la fascia delle risorgive che conserva ancora ambienti di grande suggestione; prati umidi, paludi e torbiere ospitano specie botaniche endemiche. La freschezza delle acque contribuisce a mitigare la temperatura estiva, favorendo così la sopravvivenza di particolari specie definite “reliqui glaciali”. Nella fotografia di Stefano Zanini la torbiera di Flambro.



Le piante presenti in Friuli-Venezia Giulia possono annoverare ben 3.388 entità fra specie, sottospecie e varietà; un numero straordinario per una regione piccola come la nostra. Nella fotografia di Raffaella Corrado il raponzolo di roccia (*Physoplexis comosa*), fotografato a Tramonti di Sotto nel Parco delle Dolomiti Friulane. Questa pianta vive in nicchie ombrose e fessure umide di rocce calcaree e dolomitiche, dai 300 m delle forre di fondovalle fino a 2200 m. È presente su gran parte dei rilievi friulani ed è molto comune nel Parco delle Prealpi Giulie. Il nome italiano “raponzolo di roccia” viene sicuramente dal fatto che appartiene alla stessa famiglia botanica del raponzolo *tout-court*, voce toscana che indica la *Campanula rapunculus* (in friulano *rapònzul* o *raspònzul*) erba spontanea mangereccia. Quanto a *Physoplexis*, il nome botanico del genere, in verità di non agevole lettura, si rifà al greco e dovrebbe significare, pressapoco, ‘groviglio rigonfio’, ma forse chi ha coniato questa denominazione intendeva trasmettere il concetto di “infiorescenza compatta”. L’aggettivo *comosa* è il femminile del latino *comosus*, da *coma* che significa ‘chioma’ (anche degli alberi) e qui avrà il valore di “ciuffo” e, quindi di “cespo”.

scogliere rocciose chiamate falesie. Anche il Carso costituisce un ambiente del tutto originale, caratterizzato soprattutto dalla presenza della landa carsica e da fenomeni che interessano il sottosuolo. La lentissima, ma continua, azione chimica operata dall’acqua sulle

rocce carbonatiche ha generato, in tempi geologici lunghissimi, un’estesa rete di cunicoli, gallerie e grotte sotterranee. In superficie questi fenomeni hanno prodotto sculture e forme rocciose altrettanto suggestive, identificate di volta in volta con termini quali “campi solcati”, “doline” e “inghiottitoi”.

Una concentrazione di biodiversità che non ha eguali

È questa cornice così particolare, variegata e spettacolare che fa da sfondo all’inevitabile gran numero di specie che il territorio regionale è in grado di ospitare. Una tale concentrazione di biodiversità, difficilmente trova eguali in Europa. Basti pensare che le sole piante presenti in Friuli-Venezia Giulia corrispondono a ben 3.388 entità fra specie, sottospecie e varietà; un numero che si avvicina e che, in alcuni casi, supera quello rilevabile in aree ben più vaste che comprendono interi stati come ad esempio la Svizzera o la Germania. Un “bene” comune di tale entità merita dunque particolare attenzione ed un costante sforzo nelle politiche di salvaguardia e conservazione. Esso deve necessariamente essere proporzionato al valore che tale patrimonio assume in seno al nostro Paese e alla Comunità Europea.

Le grandi trasformazioni dell’ultimo dopoguerra

Nel secondo dopoguerra anche in Friuli, seppur più tardivamente rispetto alle regioni di più antica industrializzazione, hanno co-

minciato a manifestarsi in modo sempre più evidente due tendenze opposte che hanno fatto da spartiacque fra i territori pianiziali da una parte e quelli montani dall’altra. Da un lato la pianura ha risentito in modo sempre più evidente e serrato dell’incremento demografico e del boom economico, con i più recenti fenomeni legati alla globalizzazione che ne hanno gradualmente cancellato alcuni elementi identitari. Questo *trend*, che non sembra destinato ad esaurirsi, ha fra l’altro comportato un incremento generalizzato della pressione esercitata sugli habitat e sulle singole specie, in particolare quelle legate agli ambienti naturali più vulnerabili. I fattori di minaccia, quali l’espansione delle aree abitate (urbanizzazione selvaggia) e il dilagare incontenibile di zone artigianali, industriali e commerciali (consumo di suolo) si sono progressivamente accresciuti, concretizzandosi in una generale e costante erosione del patrimonio naturale. A ciò è da aggiungersi l’impatto generalizzato dell’agricoltura moderna, le cui esigenze di meccanizzazione hanno modificato profondamente l’originario disegno del paesaggio rurale.

Velme, barene e canneti in corrispondenza delle Foci dello Stella e, in secondo piano, la Secca di Muzzana, in una foto ripresa da ultraleggero ad un centinaio di metri dal suolo. Queste aree, costituite per 1.377 ettari in Riserva naturale regionale, fin dal 1979 sono state dichiarate “Zona umida di valore internazionale” ai sensi della convenzione di Ramsar, in virtù del loro eccezionale interesse avifaunistico. Foto di Stefano Zanini.



L'evoluzione del settore primario è passata attraverso varie tappe, sintetizzabili in bonifiche, riordini fondiari, infrastrutturazione delle campagne ed eccessiva semplificazione dell'agroecosistema. Solo negli ultimi anni si sta assistendo ad una lenta inversione di tendenza in cui, accanto alla quantità delle produzioni, si sta mettendo al centro dell'attenzione la qualità e sostenibilità dei sistemi colturali, con un occhio di riguardo alla qualità del territorio. Ciò avviene anche grazie ad una serie di incentivi economici comunitari messi a disposizione degli agricoltori che attuano interventi di miglioramento agroambientale recuperando modelli produttivi più equilibrati, naturali e tradizionali.

La situazione è diametralmente opposta nelle aree alpine e pre-alpine. Qui, contestualmente al progressivo spopolamento delle montagne, si è assistito al graduale avanzamento del bosco e alla riconquista da parte della natura di spazi fino a poco tempo fa destinati alle attività agro-pastorali.

In attesa di ritrovare un nuovo equilibrio, il repentino abbandono della cura del territorio da parte dell'uomo ha innescato delle dinamiche naturali che, in taluni casi, hanno favorito la transitoria instabilità dei versanti. Un'altra conseguenza che va segnalata è la scomparsa di alcuni habitat secondari e seminaturali la cui presenza era regolata e dipendeva in massima parte dal plurisecolare modello di rapporto con l'ambiente che l'uomo aveva elaborato in queste situazioni difficili.

Breve storia della conservazione in Regione

L'evidenza sempre più marcata dei rischi conseguenti al conflitto fra le attività umane e gli ecosistemi naturali ha dato impulso ad una crescente sensibilità da parte dell'opinione pubblica nei confronti della tutela ambientale e della biodiversità, con una conseguente attenzione verso la qualità della vita e la salute.

Per ciò che attiene alle politiche di salvaguardia del territorio, anche la Regione Friuli-Venezia Giulia si è via via attrezzata mettendo in campo, già a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, una serie di strumenti normativi. Da questo punto di vista il Piano urbanistico regionale generale (PURG) del 1978 rappresentò un importante punto di svolta perché costituì il primo esempio di questo tipo a livello nazionale. Per la prima volta vennero posti al centro delle scelte pianificatorie i principali assi portanti della naturalità. Il secondo rilevante passaggio normativo fu l'adeguamento regionale alla Legge quadro nazionale sui Parchi che fissava per le aree naturali protette alcuni principi inderogabili come l'adozione di misure di salvaguardia ed alcuni divieti minimi.

La legge regionale 42 del 1996 ha quindi definito e ridisegnato il sistema complessivo delle aree naturali protette regionali istituendo, oltre ai piccoli Biotopi naturali, dei Parchi e delle Riserve naturali dotati ciascuno di un proprio organo gestore.

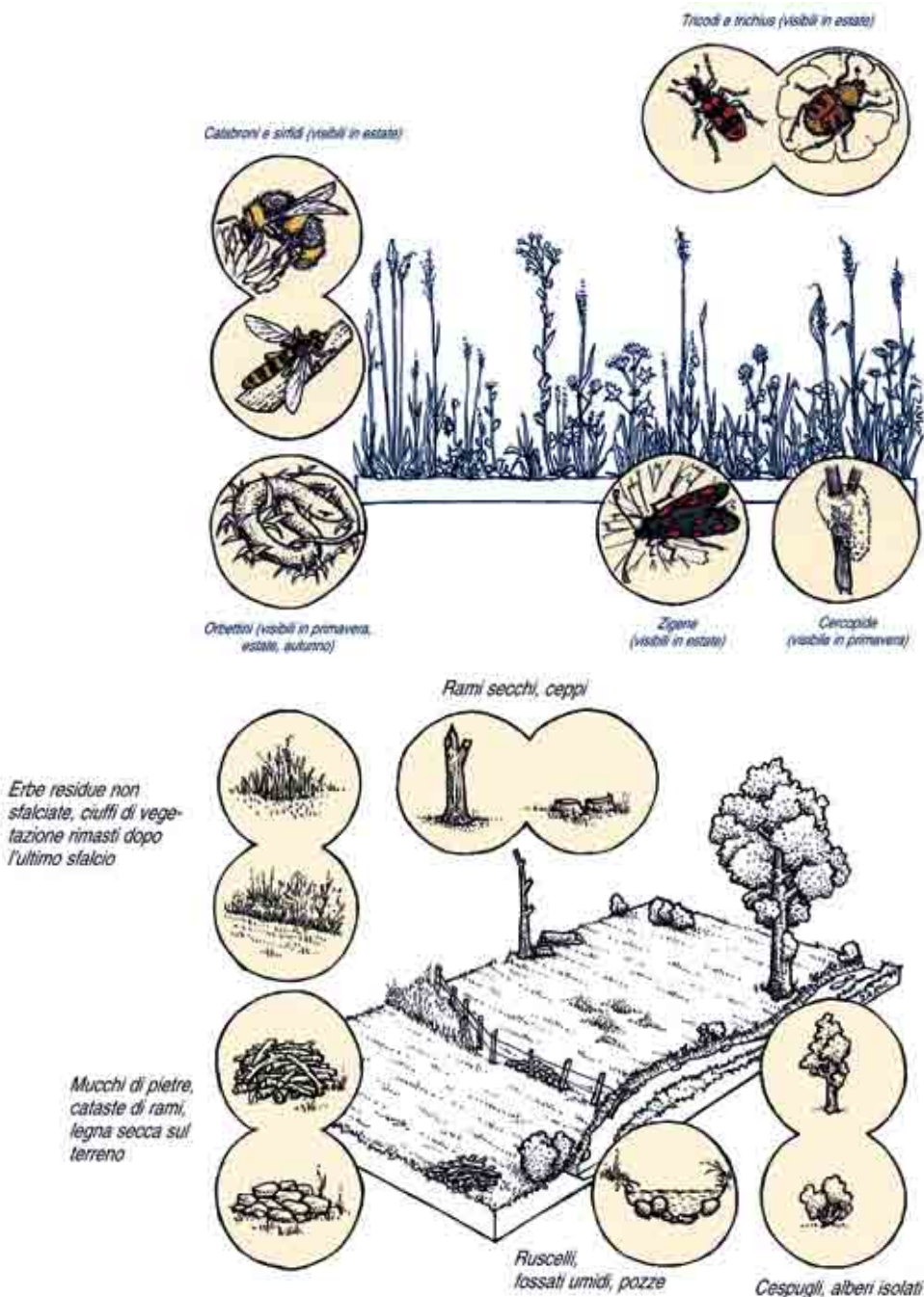
Parchi, Riserve regionali e Biotopi

Il sistema regionale delle aree protette attualmente comprende i due grandi Parchi naturali delle Dolomiti Friulane (circa 36.000 ettari) e delle Prealpi Giulie (circa 9.400 ettari), 12 Riserve naturali regionali e 30 piccoli Biotopi naturali. A ciò si devono sommare le due Riserve naturali statali Cucco e Rio Bianco e la Riserva marina di Miramare.

Secondo l'impostazione della legge regionale un Parco naturale costituisce un sistema territoriale che, per valori naturali e paesaggistici di particolare interesse, è organizzato in modo unitario e con svariate finalità: conservazione, tutela e miglioramento dell'ambiente naturale, ma anche sviluppo sociale, economico e culturale delle comunità residenti. Scopo dichiarato è, inoltre, quello di promuovere l'incremento della cultura naturalistica.

Per Riserva naturale si intende un territorio caratterizzato da elevati contenuti naturali ed in cui le finalità di conservazione dei predetti contenuti sono prevalenti rispetto alle altre finalità indicate per il Parco.

Per Biotopo naturale si definisce un'area di limitata estensione, caratterizzata da una grande concentrazione di habitat ancora integri, che è necessario porre in condizioni di tutela per evitare che le specie rare od endemiche ad essi associate corrano il rischio di essere danneggiate o distrutte.



La Rete ecologica europea “Natura 2000”

Il concetto di Rete ecologica sta divenendo sempre più di grande attualità.

L'Europa, in particolare, attraverso l'applicazione degli strumenti normativi individuati comunemente come Direttiva “Habitat” e Direttiva “Uccelli”, è impegnata nella realizzazione della Rete ecologica europea denominata “Natura 2000”, costituita da un insieme di aree tutelate a livello europeo. Essa nasce dalla necessità avvertita da parte degli Stati membri di promuovere una sorta di “ombrello di protezione” per la salvaguardia della biodiversità a livello continentale.

La biodiversità, in sintesi, altro non è che l'espressione della diversità biologica a tutti livelli, e uno dei parametri fondamentali per valutarla è il numero delle specie e degli habitat presenti in un dato territorio.

La realizzazione della Rete, quindi, pone al centro dell'attenzione non tanto le singole aree quanto piuttosto l'insieme organico ed interdipendente di superfici natura-

La biodiversità non è altro che l'espressione della diversità biologica a tutti livelli, e uno dei parametri fondamentali per valutarla è il numero delle specie e degli habitat presenti in un dato territorio. In questo computo non possono apparire solo gli animali più visibili e più noti quali i macromammiferi e gli uccelli, ma tutte le forme viventi, compreso il grande universo degli insetti.

Nella figura in alto vediamo alcuni ospiti frequenti di in un prato o di una fascia erbosa. Se vogliamo dare un valore alla biodiversità dobbiamo anche computare gli habitat presenti in un dato territorio, spesso formati da microambienti a torto ritenuti di scarso valore ed interesse, se non addirittura considerati con fastidio. La figura in basso ne esemplifica alcuni che sono sede di svariate forme di vita e che, nel loro complesso, sono la nervatura di quel grande equilibrio dinamico che è la vita su questo pianeta.

Le due immagini presentate in questa pagina sono tratte da *Qualità ecologica - Chiave per la valutazione*, una pubblicazione uscita nel 1997 in Svizzera a cura del *Service romand de Vulgarisation agricole* di Losanna. Si tratta di un documento di lavoro innovativo perchè insegna in modo pratico, col supporto di disegni e fotografie, a valutare la qualità ecologica di un ambiente.

Non è “ecologismo” o “ambientalismo”, è la convinzione, scientificamente provata, che un ambiente sano e diversificato è l'indispensabile supporto ad un'agricoltura a minor impatto ambientale. E, se vogliamo esser gretti, nella patria dei banchieri, c'è la chiara percezione che il turismo, una delle principali entrate della Confederazione elvetica, si fa in un ambiente sano, diversificato e gradevole. In Friuli c'è sensibilità ambientale, ma manca forse questa pratica “grettezza”, la capacità di coniugare ecologia con economia e, con fatalismo, si consegna il territorio al peggior vandalismo di cui la storia abbia memoria. (E.C.)



I prati stabili e le fasce boscate sono riserve di biodiversità. In una situazione come questa l'intervento dell'uomo è ecologicamente sostenibile. La superficie a prato, ancora consistente negli anni Settanta del secolo scorso, si è andata vieppiù assottigliando sotto la pressione dell'agricoltura intensiva e di una zootecnia sempre meno legata alle risorse del territorio. Nelle aree risparmiate dai riordini fondiari rimangono fasce alberate e siepi (*cjarandis*, *cisis*) che svolgono ottimamente la funzione di corridoio ecologico per le specie animali.

li, di comunità animali e vegetali, la cui sopravvivenza dipende in ultima analisi dal mantenimento, ad un livello il più possibile inalterato, delle reciproche relazioni e interazioni. A tale proposito la possibilità di garantire nel tempo gli scambi genetici rappresenta certamente uno dei fattori più importanti per mantenere la vitalità delle specie selvatiche. Da un punto di vista ecologico è proprio la salvaguardia della continuità geografica necessaria ad evitare l'isolamento delle popolazioni animali e vegetali che sta alla base di questa strategia europea. Da essa dipende il mantenimento dell'equilibrio eco-sistemico complessivo e quindi la possibilità di

arginare la perdita di biodiversità a livello globale. La Rete ecologica in tal senso si realizza non solo con un sistema di aree tutelate, ma anche mediante il loro collegamento attraverso il rafforzamento di elementi naturali e caposalda ambientali a sviluppo prevalentemente lineare definiti per questo "corridoi ecologici". Questi sono rappresentati soprattutto dai corsi d'acqua naturali, ma un ruolo rilevante è giocato dalle fasce boscate, anche se di modeste dimensioni, e dal reticolo capillare formato dalle siepi dei prati stabili e dei fossi naturali e seminaturali.

La Rete di Natura 2000 si sta attuando innanzitutto attraverso

l'individuazione di Siti di Importanza comunitaria (SIC) e di Zone di Protezione speciale (ZPS), istituiti al fine di consentire la salvaguardia delle specie e degli habitat considerati più vulnerabili e preziosi a livello europeo (specie ed habitat di interesse comunitario). In secondo luogo si realizza mediante gli incentivi economici destinati agli agricoltori e proprietari che mantengono in vita gli elementi naturali e seminaturali più caratteristici del paesaggio rurale.

La Regione Friuli-Venezia Giulia, muovendosi in tale direzione, è attualmente impegnata su due fronti principali:

- a) nella definizione delle Misure che all'interno del Piano di Sviluppo Rurale (prossima programmazione: 2014-2020) sostengono gli agricoltori sia attraverso l'erogazione di indennizzi ai vincoli previsti nei SIC e nelle ZPS, sia mediante l'assegnazione di incentivi per talune forme di gestione agro-ambientale o di recupero degli habitat attraverso il Piano di Sviluppo Rurale;
- b) nel rafforzamento della Rete di Natura 2000 della Regione, conta 62 siti fra SIC e ZPS, attraverso l'adozione per ciascuno di essi di specifiche Misure di Conservazione e, all'occorrenza, dei Piani di gestione. Nell'ambito dei siti istituiti molte superfici corrispondono e sono oggi sovrapposte a vari livelli alle aree protette dalla normativa regionale (Parchi Regionali, Riserve e Biotopi naturali).

L'intero sistema costituisce un nucleo di aree che raccoglie una porzione significativa del territorio proteggendo fattivamente le biodiversità associate agli ambienti naturali regionali: Alpi, Prealpi, fascia collinare e pedemontana, fiumi e torrenti, magredi, risorgive, relitti di bosco pianiziale, Carso e grotte, Laguna, dune fossili e scogliere marine.

La partecipazione è un momento chiave

La Direttiva "Habitat" stabilisce che la Rete ecologica Natura 2000 deve garantire il mantenimento o, all'occorrenza, il ripristino, in uno stato di conservazione soddisfacente, degli habitat naturali e delle specie di interesse comunitario presenti al suo interno.

I "Piani di Gestione" sono un metodo articolato attraverso cui, soprattutto per i siti protetti di maggiore estensione e complessità, mediante l'analisi della distribuzione delle specie e degli habitat all'interno del medesimo sito, nonché delle minacce a loro carico, si arriva alla definizione delle specifiche Misure di Conservazione.

Un momento fondamentale nella stesura dei Piani di Gestione che la Regione ha deciso di fare proprio è quello del coinvolgimento della popolazione e del confronto con i vari portatori d'interesse.

In questo modo le esigenze e le strategie di conservazione degli habitat e delle specie vengono di volta in volta adattati tenendo conto della realtà economica e sociale locale. Secondo una concezione più aggiornata della tutela ambien-



Osservatorio della "Marinetta", presso la Riserva naturale Foce Isonzo, Isola della Cona. Fotografia di Fabio Perco.

tale, infatti, la salvaguardia della natura non può essere più concepita soltanto come l'imposizione di vincoli calati dall'alto. Essa deve prevedere momenti di partecipazione attiva delle componenti sociali ed economiche, soprattutto in aree dove le attività agricole tradizionali, assieme ad altri fattori di ordine antropico e naturale, hanno modellato un territorio, come quello del Friuli-Venezia Giulia, di straordinaria originalità e di grande ricchezza in termini non solo di biodiversità, ma anche di cultura e di tradizioni.

Una visione innovativa

Il Friuli-Venezia Giulia, nel corso degli ultimi decenni, ha impegnato risorse umane ed economiche per rafforzare il sistema delle aree protette al fine di conservare il patrimonio ambientale e paesag-

gistico, creando nel contempo utili sinergie con lo sviluppo sostenibile delle zone interessate. Oggi i Parchi e, più in generale, le aree protette regionali, non rappresentano soltanto una porzione di territorio posto sotto tutela, ma costituiscono una realtà viva, complessa ed articolata in cui, accanto all'ambiente naturale, vengono considerati in maniera sempre più ampia tutti gli aspetti economici, sociali e culturali che qualificano il territorio.

L'offerta dei servizi di accoglienza che fanno perno sul sistema delle aree protette si è via via arricchito e appare sempre più orientato a promuovere le particolarità ambientali attraverso forme di turismo ecocompatibile che trovano nell'escursionismo naturalistico, negli sport di contatto con la natura (trekking, alpinismo, sci alpinismo,



Il paesaggio delle colline moreniche appare molto diversificato: vi si alternano seminativi, prati, siepi, boschetti, zone umide che talora mantengono le connotazioni della torbiera, ruscelli, scoline e rari impianti artificiali di pioppo che non raggiungono mai caratteri invasivi. Qui la biodiversità, tanto animale che vegetale, è assicurata da una presenza dell'uomo che si mantiene discreta. Un'agricoltura condotta con un più contenuto ausilio di molecole di sintesi toglierebbe l'unico neo a questa situazione di equilibrio, altrimenti perfetto, tra attività antropiche e habitat naturale. Foto di Stefano Zanini.

sci di fondo, turismo equestre, cicloturismo, podismo, torrentismo, ecc.) alcuni dei maggiori punti di forza. Negli ultimi anni si stanno sviluppando anche l'agriturismo, l'accoglienza rurale, l'enogastronomia, l'albergo diffuso e tutte le offerte che, accanto alla degustazione dei prodotti, promuovono gli aspetti culturali e storici del territorio. In molte aree naturali protette regionali, soprattutto nelle realtà più consolidate come nei due Parchi delle Dolomiti Friulane e delle Prealpi Giulie, molte proposte di turismo sostenibile sono completate da servizi accessori di

visita guidata. Questi consentono agli ospiti una miglior comprensione delle ricchezze naturalistiche di una certa area, non disgiunta da un coinvolgimento nelle tradizioni, nei riti e nella quotidianità delle comunità locali. In poche parole si tende a facilitare sempre più la conoscenza degli usi e costumi della zona, favorendo il contatto con la gente del posto per tutto quanto è legato al ciclo dell'anno (feste patronali, carnevale, rientro dall'alpeggio, ecc.) e alla cultura materiale (lavorazioni artigianali, gastronomia, ecc.).

Un ruolo di primo piano nelle attivi-

tà informative e divulgative inerenti la natura, la sua conservazione e, quindi, tutto ciò che l'escursionista può incontrare nel corso di una camminata all'interno di un'area naturale protetta, è svolto dai Centri visite. Questi sono fondamentali per la diffusione di una maggiore consapevolezza ambientale e per suggerire corretti comportamenti da adottare quando si visita un Parco o una Riserva. Presso molti di questi centri sono presenti mostre, permanenti o temporanee, che mettono a fuoco i vari aspetti del comprensorio: la geologia, la mineralogia, l'ecologia, gli habitat, le specie, la biodiversità, il paesaggio, nonché le attività tradizionali come la fienagione, l'alpeggio, il prelievo del legname, ecc.

I due Parchi naturali regionali si avvalgono di una buona organizzazione informativa a favore di turisti ed escursionisti grazie a opuscoli, dépliant, guide e pubblicazioni varie, carte geografiche, mappe dei sentieri, ecc. Ciò consente di far conoscere nel dettaglio i principali servizi, come quelli di accompagnamento e di pronto soccorso, oltre che le numerose possibilità di alloggio, ristorazione e accoglienza.



Andrea CADAMURO

Caccia e biodiversità in Friuli

Una nuova filosofia e un articolato sistema di protezione della fauna

È sufficiente osservare un rapace che ghermisce una preda per capire che la caccia non è un'invenzione della specie umana. Nel regno animale questa attività si svolge sulla base di regole ancestrali e le forze sono equamente ripartite tra predatori e prede. Le "armi" e le strategie dei primi sono bilanciate dai dispositivi difensivi dei secondi, generalmente adeguati a proteggere le specie dall'estinzione.

È innegabile che oggi l'equilibrio nel confronto uomo-animale è nettamente a vantaggio del primo, ma non è sempre stato così. L'evoluzione ha portato i nostri progenitori alla conquista della posizione eretta, alla capacità di correre, alla cooperazione sociale sancita dalla comunicazione attraverso un linguaggio comprensibile a tutti i membri di un gruppo; insomma a far fronte alle carenze fisiche che caratterizzano la nostra specie con l'ingegno e la ragione. La messa a punto di armi



L'improvvisa comparsa del rapace, naturale predatore dei cardellini, spezza in un attimo la serenità del piccolo stormo: divorare ed essere divorati, ancestrale legge di madre natura. Tavola di Bernd Pöppelmann tratta da Blüchel 2004.

sempre più efficaci ed efficienti ha consentito di avere la meglio su tutti gli animali.

La caccia è stata senza ombra di dubbio un fattore importante nel successo dell'umanità: è un "dispositivo" che la natura ha pre-

cocemente scelto e adottato per innescare l'evoluzione, motore di uno sviluppo il cui risultato è l'attuale diversità delle specie e delle forme (biodiversità).

Nelle catene alimentari si è consolidato un principio immutabile:



Questa fotografia è stata scattata negli anni Trenta del secolo scorso nella Bassa friulana. In essa si vede il dott. Luciano De Campo (1907-1963), laureato in legge, uomo dal rigore etico indiscutibile che interpretò sempre la sua attività di scrittore e giornalista con la massima competenza e serietà. Amava le paludi della Bassa, mal digerendo le operazioni di bonifica che divoravano le "sue" torbiere, dove amava cacciare con il cane da ferma.

alcuni animali divorano le piante, altri animali divorano animali. Fino ai giorni nostri nulla è cambiato. L'uno si nutre dell'altro, che è cacciato, ucciso, divorato... In natura vigono delle leggi dure di uccisioni e crudeltà inconcepibili se giudicate secondo la morale umana.

In un'ottica antropocentrica siamo stati portati a classificare gli animali in utili o dannosi, buoni o "nocivi", determinando inevitabilmente una visione parziale degli ecosistemi che, per definizione, sono complessi e articolati. L'affermazione dell'ecologia e dell'etologia, scienze di nascita re-

cente, ci inducono a modificare il nostro atteggiamento nei confronti della natura: abbiamo capito che tra gli esseri viventi colui che si afferma è molto spesso colui che ha saputo meglio adattarsi all'ambiente.

Non c'è odio tra predatori e prede, tra cacciatori e cacciati, entrambi hanno la stessa ragion d'essere, e ognuno ha la propria giustificazione. I rapporti tra le due compagini ci potranno apparire crudeli, in realtà ognuno ha una possibilità. Cacciatori e cacciati si confrontano incessantemente, in un delicato equilibrio dinamico.

La caccia oggi

Della originaria caccia primordiale nell'uomo contemporaneo si mantiene l'istinto di predazione, l'imprevedibilità e la componente di "sfida".

Nella caccia attuale il costante incremento della componente razionale ha portato a trasformare il cacciatore da semplice predatore a responsabile e misurato gestore di una risorsa rinnovabile, nel rispetto di regole che hanno fondamento scientifico e tecnico, accompagnate da principi etici radicati nella cultura e nella tradizione.

La caccia, in effetti, non è un'attività casuale, ma uno strumento strettamente correlato alla pianificazione faunistica. Il prelievo venatorio determinato su consolidate basi tecniche, infatti, contribuisce

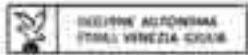
- alla regolazione quantitativa e qualitativa delle popolazioni animali;

- al raggiungimento dell'equilibrio negli ecosistemi;
- a favorire la biodiversità;
- a monitorare lo stato sanitario della fauna selvatica;
- a contenere gli impatti sulle attività antropiche;
- a consentire ai predatori "umani" di continuare a praticare un'attività naturale ancestrale, senza produrre danni alla consistenza della fauna selvatica;
- a produrre carni di altissima qualità, tali da conservare e perpetuare una branca importante, anche dal punto di vista culturale, dell'arte culinaria.

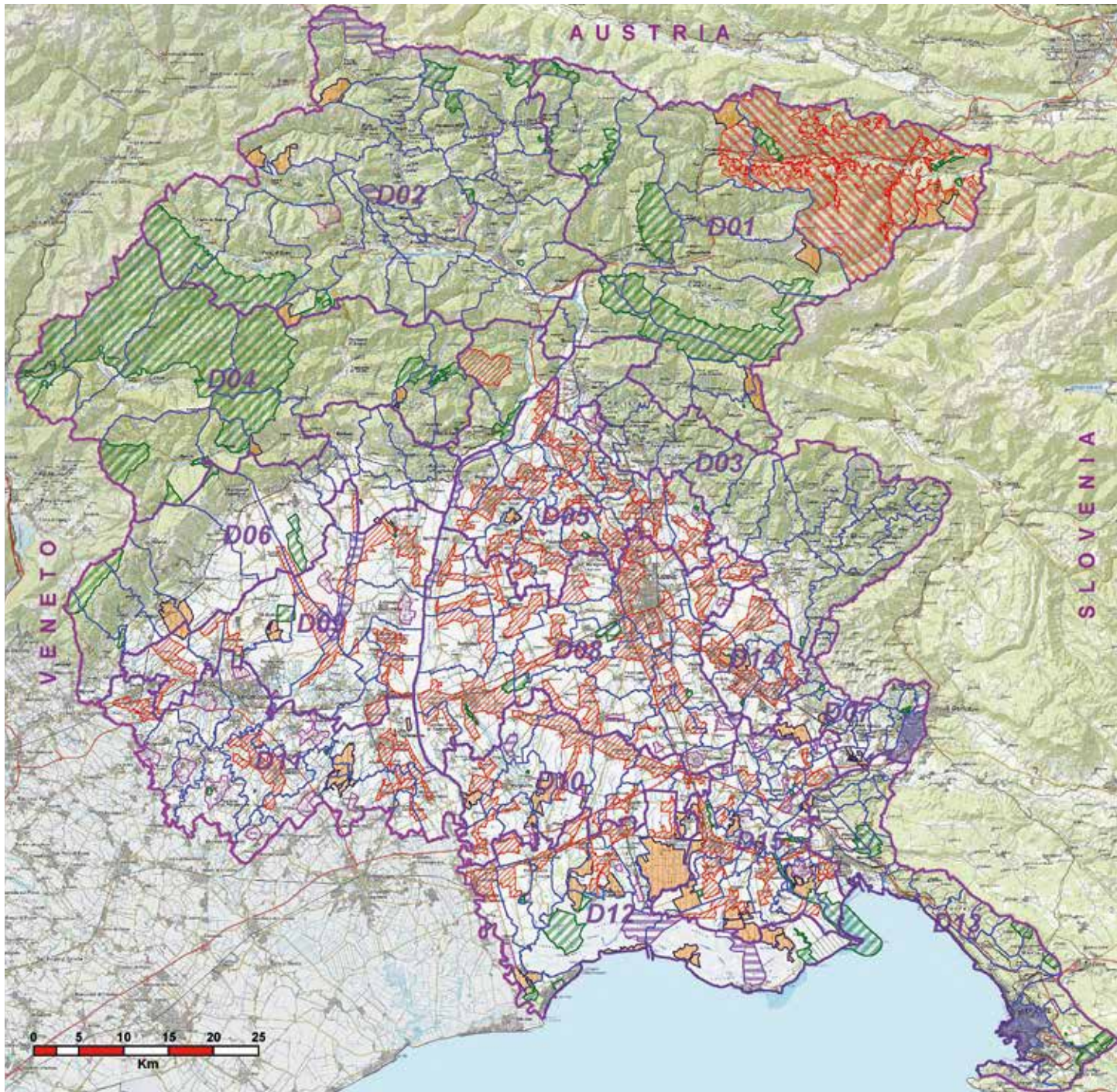
La gestione faunistico-venatoria in Friuli-VG

Nella gestione faunistico-venatoria il Friuli-VG è stato all'avanguardia rispetto alla maggior parte delle altre regioni italiane: da oltre 40 anni si è sancito uno stretto legame tra cacciatore e territorio grazie all'istituzione delle Riserve di caccia, che raggiungono la bella cifra di 237, in cui vi è un numero prestabilito di

Aree destinate all'attività venatoria e aree destinate alla protezione della fauna selvatica: i due contesti rappresentano di fatto un *continuum* per gli animali che, ovviamente, non sanno di questi "confini" fissati dall'uomo. Solo una puntuale pianificazione che individui in modo ponderato istituti venatori (Distretti venatori, Riserve di Caccia, Aziende venatorie, Zone cinofile) e istituti di protezione (Zone di Ripopolamento, Oasi di Protezione, Zone di Rifugio, Parchi regionali, ecc.) è in grado di consentire il conseguimento degli specifici obiettivi richiesti oggi alla gestione venatoria.







PIANO FAUNISTICO REGIONALE 2012 - ISTITUTI GESTIONALI



ISTITUTI GESTIONALI

ZONE DI INTERESSE VENATORIO

-  Confine Distretto venatorio
-  Confine Riserva di caccia
-  Azienda venatori
-  Zone cinofile
- D01** Codice Distretto venatorio

ZONE DI PROTEZIONE DELLA FAUNA

-  Centro Pubblico di Riproduzione di Fauna Selvatica
-  Oasi di protezione
-  Zona di ripopolamento e cattura - ZRC
-  Zona di rifugio - ZR
-  Altre aree precluse art. 10 c.3, L.157/92
-  Zone escluse dall'attività venatoria



Lo sparvier ha ghermito lo storno. La predazione a fini alimentari è la quotidianità in natura e rappresenta la base degli equilibri che si instaurano tra le specie viventi. Il rapporto preda/predatore, su cui si basano gli infiniti equilibri che mantengono la vita su questo pianeta, è ben esemplificato dai rispettivi sguardi: perduto e impotente nella prima, crudele da consumato assassino nel secondo. In un'ottica "umana" potremmo scusarlo perchè anche lui "tiene famiglia"; in realtà l'antica saggezza ci dice, e l'ecologia ce lo conferma, che *nol è un mâl che nol sei un ben* e sono i lupi che mantengono sani i caribù. L'abilità fotografica di Margitta Schuff Thomann ha saputo cogliere questo "attimo fuggente" con lo sfondo del mare; Isola della Cona, 29 giugno 2010.

cacciatori.

La Regione ha suddiviso il territorio destinato alla caccia in riserve, e ne ha affidato la gestione ad associazioni senza fini di lucro costituite fra i cacciatori che esercitano l'attività venatoria in quell'area.

La Riserva di caccia persegue lo scopo della protezione, dell'incremento e del razionale sfruttamento del patrimonio faunistico e regola l'esercizio venatorio sul territorio di competenza, in armonia con le leggi vigenti, garantendo la parità di trattamento fra tutti gli associati.

È questa un'apprezzabile impostazione con cui inizia il percorso che allontana la caccia da un'attività occasionale, in cui il cacciato è un mero caso fortuito, quasi accidentale (... *i ucei si cjapin*

cuant ch'a passin...) e, attraverso le prime regolamentazioni interne, si prefigge l'approccio razionale ad una risorsa rinnovabile. Le esigenze legate ad una gestione coordinata delle riserve di caccia (prelievo degli ungulati, miglioramenti ambientali, ecc.) sono state colte dal legislatore regionale più recentemente, alla fine degli anni Novanta, e hanno comportato l'istituzione di quindici Distretti venatori. Questi sono unità territoriali omogenee dal punto di vista ambientale e della vocazione faunistica, nonché degli usi e delle consuetudini locali. Il Distretto della Carnia, ad esempio, unisce le riserve della medesima per una superficie complessiva di circa 100.000 ettari. Tutte le riserve, comprese le ex riserve private (oggi aziende

faunistico-venatorie, aziende agrituristico-venatorie) fanno capo ad un distretto, così come le zone cinofile (le aree dedicate all'addestramento e all'allenamento dei cani da caccia).

La pianificazione venatoria

Contestualmente alla suddivisione razionale del territorio sono state istituite le zone in cui la caccia è preclusa per consentire la riproduzione della fauna o la protezione di specie la cui distribuzione nello spazio o la cui sopravvivenza nel tempo possono risultare minacciate.

È un pensiero corrente quello che considera le aree in cui la caccia non è permessa come delle realtà chiuse e prive di collegamenti funzionali col rimanente territorio, dimenticando che un'efficace

e produttiva gestione faunistico-venatoria prevede necessariamente un bilanciato equilibrio tra Territorio Agro Silvo Pastorale (TASP) soggetto a protezione e TASP dedicato all'attività venatoria.

L'obiettivo prioritario che ha ispirato la politica di pianificazione delle aree protette è indiscutibilmente rappresentato dalla conservazione e tutela di specifiche realtà ambientali e faunistiche. Non è stato trascurato, però, l'importante ruolo che può essere assolto dagli Istituti di protezione della fauna. Questi, come si può vedere dall'allegata mappa, sono entità territoriali quali le Zone di ripopolamento e cattura, le Oasi di protezione, i parchi, le Zone di rifugio, ecc., che possono favorire, anche all'esterno delle aree precluse alla caccia, l'integrazione tra le esigenze di conservazione e le possibilità di sviluppo socio-economico delle località interessate. È questo il criterio che ha comportato la loro individuazione, stabilendo nel contempo finalità pratiche diverse a seconda di studiate tipologie e in funzione delle loro dimensioni areali.

Con questa filosofia di pianificazione venatoria la Regione ha recentemente rideterminato la porzione di territorio qualificabile come Zona faunistica delle Alpi (ZFA), prevedendo al suo interno aree destinate a protezione della fauna per una percentuale prossima al 20 per cento del TASP (Territorio Agro Silvo Pastorale), mentre nell'area esterna alla ZFA tale superficie è compresa tra il



Il *becanòt*, detto anche *piçòc*, è un'ambitissima preda dei cacciatori di cui mette a seria prova l'abilità nel tiro. Questa specie, nota in italiano come beccaccino e in inglese come *snipe* (nome scientifico *Gallinago gallinago*), è tuttora frequente in Friuli, anche se la riduzione dei suoi habitat d'elezione, cioè le zone umide, ne ha diminuito la consistenza numerica. Si chiama *becanòt* tanto in veneziano che nel veneto coloniale, compreso il triestino e il maranese; nel vocabolario *Voci maranesi* (la bassa, 2010) di Bruno Rossetto Doria leggiamo che è presente in laguna durante tutto l'inverno e durante il periodo dei passi.

Questo esemplare è stato ritratto da Stefano Zanini mentre col lungo becco sonda il fango alla ricerca di cibo consistente prevalentemente di invertebrati; risorgive di Flambro, agosto 2012.

20 e il 30 per cento del TASP. A fronte di una programmata pressione venatoria è emersa la necessità che i prelievi venatori fossero determinati su basi tecniche finalizzate a conseguire obiettivi faunistici preventivamente individuati.

In questo modo, prima di esercitare l'attività venatoria vengono effettuati periodici censimenti, per lo meno annuali, che sono finalizzati a fornire stime attendibili delle consistenze di ciascuna delle specie stanziali presenti nella nostra regione. I dati sono valutati da tecnici regionali che, a seguito di accurate analisi, corroborate in alcuni casi da verifiche

sul campo, determinano puntualmente i prelievi destinati all'attività venatoria.

Gli effetti della gestione tecnica

Gli effetti della gestione tecnica sono apprezzabili in modo palpabile. Per quanto riguarda gli ungulati la crescita delle popolazioni e, conseguentemente, dei prelievi è di tutta evidenza, soprattutto per le specie di maggiori dimensioni.

Il cervo (*cerf*) sta ampliando notevolmente il proprio *home range* (areale distributivo), facendo spesso la sua comparsa in pianura, cosicché in alcune riser-

Il Jeur in Friûl

La popolazione della lepre è rimasta pressochè costante nell'ultimo decennio; una situazione non dissimile da quella del 1871, quando il nostro grande naturalista Giulio Andrea Pirona, nello stilare il *Vocabolario zoologico friulano*, scrisse che il *Jeur* è “stazionario nelle nostre campagne”. La sua presenza ha lasciato alcune espressioni nella lingua friulana, tanto fra i cacciatori (*Cjace dal jeur*; *Maçà il jeur in corse, in cove*; *Discovà il jeur*; *Fà la pueste, Stâ in pueste al jeur*; ecc.), che nella saggezza popolare: *Une volte al cor il cjan e une volte il jeur* per dire “non sempre i più forti riescono a farla ai più deboli” (Nuovo Pirona) e, analogamente, *Novantenûf al jeur e une al cjaçadôr*. Scherzosamente, poi, si dice *Cjapà il jeur* nel significato di “cadere bocconi, correndo”. La lepre femmina si dice *Jèure*, ed esistono tutti gli alterati del caso (*Jeuròn, Jeuràt, Jeuròt*), con più diminutivi quali *Jeurùt, Jeurissùt e Jeurissùt*, gli ultimi due ottenuti con doppia suffissazione. Prima che i *fruts* venissero abbandonati senza anticorpi alla tivù e ai videogiochi, i “grandi” li facevano divertire recitando la simpatica fi-



La fotografia è di Stefano Zanini

lastrocca che cominciava con *Ator ator dal pradessùt al coreve un jeurissùt...* Nel mentre l'adulto faceva scorrere circolarmente l'indice sul palmo della mano del bambino; poi, toccando le dita del piccino, continuava la recita con *Chest lu à copât* (il pollice), *chest lu à spelât* (l'indice), *chest lu à preparât* (il medio), *chest lu à cusinât* (l'anulare) e, dopo un attimo di *suspense: il plui picinìn* (il mignolo) *lu à mangjât!* Normalmente il pargolo, per il quale tutto ciò non era certo una novità, si sdilinquiva in una genuina e felice risata (un'altra versione della filastrocca si può vedere nella figura qui accanto).

A proposito di *mangjât*: Il “classico” della cucina friulana *Mangiare e ber friulano* (la prima edizione è del 1970) di Giuseppina Perusini Antonini dedica un capitoletto a questa simpatica bestia. Eccone l'*incipit*: “La lepre è uno degli animali più ricercati e gustati. Molti vantano la loro specialità nel sistema di cottura: le varie ricette poco si differenziano. Il segreto per la buona riuscita si basa principalmente nell'attenzione e cura che la cottura della lepre richiede”. Seguono alcuni modi di preparazione, fra cui *Jeur rustùt e Jeur in salse*.

Il nome del *voreglòn* (così è talvolta simpaticamente definito dai cacciatori) ha molte varianti locali, ad es. *gnèur, gjéur, jèvar, jèver, jèvor, liavre, lievre* (*gevro* in maranese e *levro* in triestino), e ha originato almeno due cognomi: *Lepre* (tipico di Rigolato, ma presente anche altrove) e *Lèpore* (tipico di Glemona dove è documentato dal Trecento e, quindi, è stato reso in italiano antico).

Ricordiamo, infine, che il leprotto è detto *covàs*, con gli alterati del caso: *covassàt, covassòn, covassèt, covassin e covassùt*.



IL PRADISSÛT

Atôr atôr dal pradissùt
al coreve un jeurissùt:
chest lu à cjàpât,
chest lu à spelât,
chest lu à fat cuéi,
chest lu à mangjât...
e chest parcè ch'al è il plui pizzinin
no 'nd'à vùt un freghenin!

ve planiziali i prelievi venatori autorizzati sono già iniziati. Il cinghiale (*cenġlâr*), sebbene sottoposto a severi piani di prelievo, sta incrementando la sua presenza in particolar modo sul Collio e sul Carso. Nel 2012 sono state molte le integrazioni ai piani di prelievo già approvati in primavera, a seguito dell'incremento della specie sul territorio regionale che, non dimentichiamolo, rappresenta un *continuum* fisico con le vicine regioni slovene della Promorska e della Notranjska, vero "vivaio" per il suide selvatico. Il capriolo (*cjavrûl*) è una presenza consolidata nel territorio regionale dall'alta montagna fino ai territori salmastri della bassa pianura friulana.

Il camoscio (*cjamoç*), sebbene localmente afflitto dalla rogna sarcoptica, patologia oramai endemica nella nostra regione, sta incrementando la propria consistenza grazie all'attenta gestione venatoria che ne ha favorito l'espansione territoriale e l'incremento numerico nelle aree limitrofe ai territori che hanno raggiunto la capacità portante della specie.

L'analisi tecnica della situazione della selvaggina stanziale alpina di taglia minore, effettuata dagli uffici regionali, e suffragata dal Comitato faunistico regionale, ha consentito di evidenziare la contrazione numerica di alcune specie, con la conseguente sospensione dei prelievi relativi alla lepre bianca, alla pernice bianca e alla coturnice (*catòr*).



Il camoscio (*cjamoç*) sta incrementando la propria consistenza grazie all'attenta gestione venatoria che ne ha favorito l'espansione territoriale e l'incremento numerico. Questo esemplare è stato fotografato nel maggio scorso da Antonio Borgo sul Monte Lodina, nel Parco delle Dolomiti friulane.

In pianura la lepre comune (*jeur*) ha presentato una distribuzione complessiva pressoché costante nell'arco dell'ultimo decennio, anche se a livello locale può essere successo che la sua scarsa consistenza abbia consigliato di contenerne il prelievo. Nella bassa provincia di Gorizia, ad esempio, le stesse riserve di caccia hanno responsabilmente predisposto provvedimenti particolarmente restrittivi nei confronti della caccia a questa specie, con l'evidente scopo di raggiungere rapidamente il numero di effettivi che il territorio può sostenere. Va ricordato, infatti, che in Regione la gestione della lepre è basata esclusivamente su criteri di sostenibilità, strettamente correlati alla produttività naturale delle popolazioni e alle risorse alimentari di cui possono usufruire.

Nella gestione del fagiano (*fa-*

san) si sta assistendo ad un contenimento delle immissioni durante la stagione venatoria; si preferisce volgere maggiori attenzioni alle problematiche connesse ai ripopolamenti veri e propri e alla conservazione di un adeguato stock di riproduttori in grado di migliorare la naturale presenza della specie.

I dati aggiornati e dettagliati della gestione venatoria in Friuli-Venezia Giulia sono sempre disponibili sul sito regionale al seguente indirizzo:

<http://www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVG/ambiente-territorio/tutela-ambiente-gestione-risorse-naturali/gestione-venatoria/>

In questo sito è disponibile anche il progetto preliminare del Piano faunistico regionale, fondamentale strumento per la gestione faunistico-venatoria, predisposto dal Servizio caccia, risorse ittiche

e biodiversità. Questo, completato l'iter amministrativo che prevede anche la Valutazione ambientale strategica, diventerà operativo entro l'anno.

Prendiamo l'uovo, non la gallina

Oggi la caccia è un'attività ricreativa, esercitata per passione, che però deve rinnovarsi legandosi sempre più strettamente al conseguimento di specifici obiettivi gestionali tesi ad un uso sostenibile della fauna. Questa è una risorsa rinnovabile perchè capace di rigenerarsi attraverso i processi riproduttivi ma, come tutte le risorse naturali, non è illimitata: va quindi sfruttata con i criteri che l'ecologia ci ha insegnato.

La caccia, pertanto, deve prevedere modalità che non intacchino il capitale disponibile, ma si limitino ad un prelievo degli "interessi": criterio che ne consente la salvaguardia per un godimento che si protrae nel tempo.

La caccia non è un'attività da lasciarsi al caso, ma un razionale strumento di gestione faunistica che, utilizzato su basi tecniche, può efficacemente regolare le popolazioni animali, sia in termini quantitativi che qualitativi, può contribuire all'equilibrio degli ecosistemi e può favorire la biodiversità. Questi concetti, forse complessi, un tempo venivano sinteticamente espressi con ... *bisugne vè sintiment*.

Perché si va a caccia?

Presumibilmente si va a caccia per avere ancora un ruolo attivo

nella natura. È accettabile farlo solo seguendo la ragione, operando su basi tecniche in grado di evitare che l'attività venatoria produca impatti negativi. La caccia deve contribuire a mantenere gli equilibri che caratterizzano ogni ambiente attraverso attività mirate verso le popolazioni animali che lo abitano.

Nelle civiltà rurali la familiarità con la natura era ampiamente condivisa, mentre oggi è vissuta da pochi. Fra questi pochi si annoverano i cacciatori che, spesso, si avvicinano "naturalmente" all'attività venatoria sulla scia della tradizione familiare. La grande passione che li caratterizza non può far dimenticare loro che sono fruitori, autorizzati, di quel grande patrimonio della collettività che è la fauna selvatica. Il rispetto delle regole è pertanto determinante.

Nell'applicazione della legge hanno un ruolo importante le prescrizioni tecniche e la pianificazione del prelievo: seguirle con rigore, oltre che prova di onestà e senso civico, è una dimostrazione di lungimiranza e intelligenza. Esse infatti non sono mere imposizioni, ma indispensabile strumento gestionale per tutelare e migliorare le popolazioni animali, con evidente vantaggio anche per la caccia.

Il cacciatore è spesso l'ultimo e, talvolta, l'unico soggetto a frequentare certi luoghi sperduti, dove non arrivano i turisti e dove le attività umane non sono più presenti. La conservazione dell'ambiente naturale è un suo

impegno irrinunciabile. Egli è un presidio sul territorio e deve assumersi il ruolo interiore di custode della natura.

La caccia non è uno sport e, quindi, il cacciatore non è in competizione con nessuno. La sua presenza deve pertanto essere compatibile con quella di altri fruitori. In passato, fra le poche persone che si interessavano alla fauna vi erano quasi soltanto cacciatori; oggi la sensibilità nei confronti dell'ambiente è aumentata ed altre fasce di popolazione provano interesse per questo patrimonio della collettività.

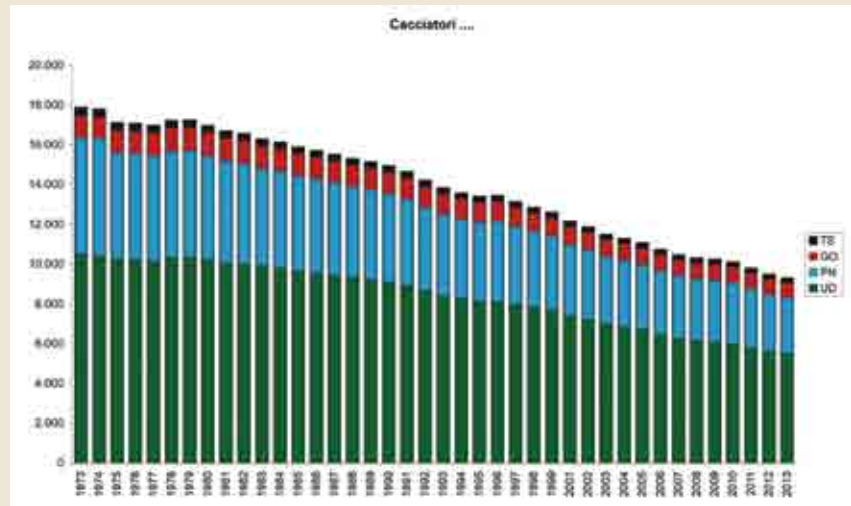
I cacciatori hanno una buona conoscenza di alcune specie e dei relativi ecosistemi; i più preparati e responsabili fra essi sono attenti e coerenti coi propri principi, ma soprattutto sono capaci di relazionarsi con gli altri fruitori della natura.

La caccia è il più antico modo di utilizzare le risorse che l'ambiente mette a disposizione: creare un dialogo nuovo ed evoluto con il resto della società, per costruire un rapporto con la natura saggio ed equilibrato, è oggi la vera sfida per il futuro.

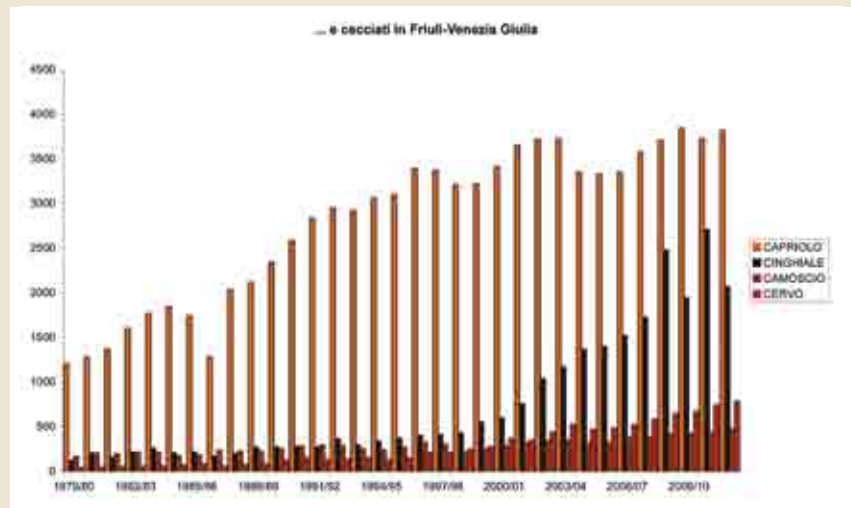
Bibliografia

- Zanon Ettore (a cura di), *Perché la caccia - Prelievo sostenibile, etica venatoria, società*, Quaderni dell'Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino", San Michele all'Adige (TN), 2011.
Blüchel Kurt G., *La Caccia*, la Feltrinelli, Milano, 2004.

I due grafici qui riportati sono estremamente chiari: il numero dei cacciatori è in costante diminuzione mentre il numero dei “cacciati”, cioè il numero dei prelievi venatori, è in netto aumento. Ciò non è certo dovuto ad un maggior permissivismo da parte degli organi di controllo. Al contrario: la sensibilità ambientale non è stata mai così diffusa, e il livello di attenzione nei confronti della caccia non è mai stato così forte da parte dell’Ente pubblico. Non mancano, poi, le opinioni assai critiche nei confronti di questa attività legata al territorio; opinioni che, in alcune frange della popolazione, sfociano in una non celata antipatia verso chi la pratica. È evidente che la caccia, organizzata su basi tecniche, consente il raggiungimento di obiettivi predefiniti, e non è un caso se in Friuli gli ungulati hanno aumentato i propri effettivi. Ciò dovrebbe fare felici i naturalisti, gli ambientalisti, gli ecologisti e i “verdi” di ogni tendenza, ordine e grado. Crediamo, tuttavia, che una domanda sia lecita: perché prolifera quello che in friulano si chiama il *salvadi*? La risposta è ovvia: l’uomo, dopo secoli di lotta continua, di sudore lacrime e sangue, dopo avere tenuto il terreno con le unghie e i denti, si è arreso. E proprio quando ha raggiunto una potenza tecnologica neppure pensabile solo qualche decennio addietro. C’è chi esulta perché son tornati l’orso e la lince, e aspetta fiducioso il lupo. C’è chi, invece, ha qualche perplessità nei confronti di una civiltà che si



Andamento del numero dei cacciatori nella Regione Friuli-Venezia Giulia. La diminuzione è evidente e la tendenza è destinata a continuare dato l’aumento dell’età media dei seguaci di Diana.



Andamento degli abbattimenti di selvaggina di più grossa taglia nella Regione Friuli-Venezia Giulia.

chiude in cittadelle fortificate e, se mostra attenzione al territorio, è solo per distruggerlo fisicamente, in modo irreversibile, con cemento e asfalto. I cacciatori, retroguardia di un esercito che è svanito, combattono una battaglia sul cui esito il primo grafico non lascia dubbi. A meno di una inversione di tendenza, la caccia è destinata a chiudere “per raggiunti limiti di età”. Ci auguriamo che il controllo del *salvadi* non diventi un altro onere per il pubblico erario.

Nel 1973 c’erano 17.893 cacciatori in tutta la Regione Friuli-Venezia Giulia; nel 2013 sono ridotti a 9.296: praticamente la metà. Nell’annata venatoria 1979-1980 sono stati abbattuti 1.208 caprioli, 117 cinghiali, 166 camosci e 41 cervi; nell’annata venatoria 2011-2012 sono stati abbattuti 3.817 caprioli, 2.067 cinghiali, 470 camosci e 785 cervi. Un tempo si diceva *o plui jeurs o mancul cjaçadòrs*, ora questa espressione andrebbe rovesciata.

Gabriella BUCCO

Un omaggio al territorio friulano

Il volume sul castello di Valvasone, realizzato dalla Fondazione CRUP



È un vero omaggio al Friuli occidentale il volume *Gli affreschi del Castello di Valvasone*, realizzato, grazie al contributo della Fondazione Crup, dall'editore Roberto Vattori e curato dal prof. Claudio Visintini. Come Laura Di Bidino ha già fatto rilevare su questa rivista, la Pontebbana è un ambiente devastato dai nuovi insediamenti industriali, che mascherano bellissime zone interne. Alcune

sono ancora ben conservate e, tra queste, il borgo di Valvasone è una vera perla, inserito tra le località meglio conservate in Italia. Come scrive Claudio Visintini, Valvasone, è “un antico borgo medioevale con una struttura urbana ancora integra dalla quale emerge l'importante complesso del castello”. Un paesaggio di pianura solcato da ruscelli che ha per sfondo le Alpi, da dove, spesso lungo il cor-

so ghiaioso dei fiumi, nei secoli lontani calavano barbari e predoni per effettuare temibili razzie. I castelli rappresentavano allora un sicuro presidio del territorio, dove, in caso di pericolo, ci si poteva rifugiare. Nei tempi di pace le costruzioni venivano adornate di affreschi e arredi; nelle sale passavano uomini illustri, musicisti, ma anche poeti e teatranti. Il castello di Valvasone è stato fondato nel sec. XIII e questo libro, bello e particolare, ne narra la storia che, con alterne vicende, ma senza soluzioni di continuità, è proseguita fino a giorni nostri.

Il castello fu dimora della potente e importante famiglia Valvasone, cui subentrò temporaneamente anche un ramo dei Cuccagna. Il nome Valvasone ha una origine tedesca, significherebbe ‘maseria del lupo’, un animale che ricorre nell'arme della famiglia, diventandone quasi il simbolo. Nel tempo il castello ospitò svariati personaggi: papa Gregorio XII nel 1409, Pio VI nel 1782 e l'onnipresente Napoleone nel 1797 durante la campagna d'Italia. La stessa



Il Castello di Valvasone dopo i restauri, le stanze affrescate si trovano in corrispondenza della loggetta sulla sinistra.

famiglia Valvasone annoverò tra i suoi membri Erasmo (Valvasone, 1523 – Mantova, 1593), considerato il maggior poeta friulano del Cinquecento, importante per la sua intensa produzione letteraria. Poi gradualmente, il potere dei Valvasone diminuì fino al quasi abbandono del castello nel corso del Novecento.

Come è spesso accaduto in Friuli, fu proprio il dissesto provocato dal terremoto del 1976, a segnare la rinascita del castello. Il Comune, infatti, considerata la pericolosità delle strutture espropriò la parte della dimora di proprietà della famiglia Valvasone, permettendo così l'intervento dell'Amministrazione regionale che, dal 1991, ha investito oltre sei milioni e mezzo di euro negli interventi di restauro. L'esproprio è partito dal locale del teatrino, e proprio qui si sono scoperti affreschi gotici e rinascimentali e non escludiamo che altri possano rivedere la luce. I restauri sono cominciati con un primo consolidamento strutturale per proseguire con progressivi lavori di recupero; questi hanno restituito alla comunità un patrimonio artistico di cui questo libro rende conto in maniera organica. Come ha ricordato il dott. Lionello D'Agostini, la Fondazione è vicina al mondo dell'arte e della cultura, ma in momenti di crisi come questo è costretta ad sostenere le iniziative eccellenti, caratterizzate da particolarità molto significative, e questo libro entra di diritto in tale novero. "Si tratta infatti di riscoprire patrimoni spesso nascosti – ha sottolineato il



Castello di Valvasone, fregio cinquecentesco del teatrino, particolare, affresco. La scena inquadrata da un cartiglio, mostra uno scorcio paesistico: sulla sinistra un mulino, simile a quelli che tuttora esistono nel borgo, mentre al centro si distinguono le figure di un uomo e di un asino. Anche nell'ispirazione letteraria dell'affresco non mancano l'osservazione del reale!

Presidente della Fondazione – che solo grazie alla sensibilità delle Amministrazioni locali e all'attento lavoro di studiosi, storici e restauratori, vengono resi fruibili dall'intera Comunità”.

Tra affreschi gotici e rinascimentali e un teatro privato

Il volume si può considerare, per la completezza degli argomenti trattati, il primo libro sullo sviluppo artistico del borgo di Valvasone e del suo castello, pur concentrandosi su alcuni argomenti: gli affreschi trecenteschi e quattrocenteschi e il pregevole, e unico in regione, teatrino privato del tardo Settecento, inserito in un salone che conserva ancora il raffinato fregio cinquecentesco. Ci sono però altre sale affrescate che possono testimoniare lo scorrere dei secoli con testimonianze del Seicento e del Neoclassico e che fanno pensare alla possibilità

di continuare gli studi.

Claudio Visintini ha coordinato il lavoro di ben undici studiosi, che hanno esaminato le questioni artistiche e i restauri degli affreschi gotici e rinascimentali e del teatrino settecentesco. Nel 1994 in due ambienti contigui a pian terreno sono stati scoperti ben tre strati di affreschi, costituenti i cosiddetti palinsesti, che implicano grossi problemi di restauro. Il palinsesto, termine mutuato dai manoscritti che venivano raschiati e riscritti, significa la sovrapposizione di più strati di affreschi, in cui bisogna decidere che cosa conservare e che cosa staccare. Su una parete sono stati scoperti degli affreschi profani gotici della fine del Trecento, una vera rarità. Il dipinto medioevale è composto da lacerti che rappresentano: 1) un asino con ermellino seduto in cattedra che ammaestra un lupo grigio, forse simboli, rispettivamente, del Patriarca di Aquileia e



Castello di Valvasone, fregio cinquecentesco del teatrino, particolare, affresco. Erasmo di Valvasone aveva scritto un componimento intitolato *Della Caccia*, forse vi si ispirano i puttini che inquadrano i cartigli. Questi recano gli strumenti degli uccellatori: un fascio di dardi, una gabbia e un richiamo, forse una civetta.

dei Valvasone; 2) un albero della vita che rappresenta le varie fasi della vita umana, dalla giovinezza alla vecchiaia, tema tipico anche dell'arte popolare friulana; 3) una regina, con a fianco due ancelle con strumenti musicali, che porge un elmo al cavaliere.

Queste figure furono ricoperte nel Quattrocento con un affresco a trame geometriche appariscente, ispirato ai tessuti, che compare anche nella parete posta di fronte; il tutto fu poi scialbato in epoca recente. Per evidenziare la decorazione gotica, tecnici e restauratori della Soprintendenza hanno deciso di staccare lo strato quattrocentesco, applicandolo su un pannello anch'esso posto in esposizione.

Le stanze medioevali si trovano vicino a una grande salone rinascimentale decorato con un fregio, probabilmente ispirato alle opere di Erasmo da Valvasone,

come dimostra Paolo Pastres nel suo saggio, a metà tra arte e fonti letterarie. Qui, intorno al 1792, fu costruito secondo la moda veneziana un teatrino privato, l'unico esistente in regione. Negli anni Trenta del Novecento molte parti, tra cui il proscenio, furono vendute, ma sono stati recuperati i nove palchi con le decorazioni neoclassiche.

Intorno a questi argomenti è stato coordinato da Claudio Visintini un gruppo di lavoro che ha esaminato ogni aspetto delle opere ritrovate, documentate fotograficamente in modo eccellente da Elio e Stefano Ciol, Mattia Visintini e Marco Boaro.

Pier Carlo Begotti ha indagato le vicende storico-edilizie di Valvasone e del Castello tra i secoli XIV e XV; Enrica Cozzi e Paolo Casadio hanno studiato gli affreschi trecenteschi con gli opportuni riferimenti culturali; Paolo Casadio, che dirige l'ufficio di Udine della Soprintendenza, ha esteso l'indagine anche agli affreschi quattrocenteschi e alla decorazione delle tavolette lignee, mentre Paolo Pastres ha studiato il fregio rinascimentale, ricco di riferimenti ad Erasmo da Valvasone, probabile ispiratore dell'opera; Marina Boaro ha studiato il teatrino settecentesco. Altri studiosi hanno esaminato differenti argomenti



Castello di Valvasone, affreschi gotici con episodi di vita domestica, particolare, affresco. *Qui scomenca ad aver pinsier* è la scritta che illustra una famiglia con padre, madre, due figli. Il marito si regge il capo con le mani sul tavolo e guarda pensieroso la moglie. Che l'anonimo pittore abbia anticipato le condizioni odierne delle famiglie?

che si riferiscono alle particolarità raffigurate in queste opere d'arte: Lorenzo Peressini ha letto le iscrizioni trecentesche; Paolo Zerbinatti ha fatto una attenta e dettagliata descrizione degli strumenti musicali medioevali e rinascimentali, che appaiono frequentemente nel Castello, dove la musica ebbe un ruolo importante; Maria Beatrice Bertone ha analizzato l'abbigliamento. Particolarmente importanti sono le relazioni sui restauri: Stefano Tracanelli e Rosalba Piccini hanno affrontato il recupero del teatrino, anche dal punto di vista costruttivo, mentre Donatella Bottiglione si è occupata degli affreschi.

Come ha affermato Giangiacomo Martines, Direttore regionale per i Beni culturali e paesaggistici, gli affreschi ritrovati nelle sale del castello mostrano scene didascaliche, che offrono una *summa* di sapienza profana fondata su radici classiche, come mostra la scena dell'asino che insegna al lupo, ispirata alla libera contaminazione delle favole di Esopo, come si usò fare fino al sec. XVII.

Parla il restauratore Stefano Tracanelli

Ora locali e opere d'arte sono stati restituiti alla comunità, poiché nel castello sono ospitati gli uffici comunali di Valvasone. Una intervista con il restauratore Stefano Tracanelli, spiega l'importanza dei restauri, eseguiti sotto il costante controllo della Soprintendenza.

«Il palinsesto di affreschi del Quattrocento a carattere geome-

trico e dei lacerti narrativi datati alla fine del Trecento decoravano una sala del maniero particolarmente significativa per la qualità dei dipinti e per l'iconografia. Nell'affresco trecentesco al centro c'è un albero della vita con clipei, in cui sono descritte le varie fasi della vita umana con delle frasi scritte in volgare tosco-veneto. Ai lati si rappresenta una scena cortese, in cui una regina è affiancata a due ancelle: una suona la biella e l'altra un organetto portativi: le dame porgono un elmo di fronte a un cavaliere. A mio avviso è una scena strepitosa: non la interpreto come la scena di una incoronazione o premiazione del cavaliere, è talmente intima che mi immagino che la regina e le ancelle accolgano il guerriero, finalmente ritornato a casa. Vi leggo una certa intimità al di là del formalismo cavalleresco, cortese. La terza scena raffigura un lupo alfabetizzato da un asino con rocchetto magistrale seduto in cattedra. L'iconografia dell'asino è interessantissima, nella cultura babilonese è segno di regalità, lo stesso Gesù entra a Gerusalemme su un'asina bianca. È caduto in disgrazia con Collodi! Questo asino ha le zampe accavallate e si possono fare interessanti paragoni con l'affresco di Spilimbergo in cui re David assume l'identica postura.

Ho iniziato il restauro ventisette anni fa e mi sento fortunato per aver potuto operare per tutti e quattro i lotti dei lavori, seguendo mano a mano il restauro con continuità. Il ricordo più incisivo?



Castello di Valvasone, stanza degli affreschi, palinsesto, affresco. L'asino che insegna al lupo, che è l'emblema dei signori di Valvasone. L'asino può essere interpretato come il Patriarca di Aquileia o il Podestà. L'*exemplum* didascalico tratto da Esopo è dunque adattato alla realtà locale.

Sono entrato per caso in una saletta per verificare se c'era qualcosa sul muro da demolire, dove dovevano aprire la porta dell'ascensore, e ho trovato la scena più bella del castello».



Claudio Visintini (a cura di),
Gli affreschi del castello di Valvasone,
Roberto Vattori editore, Fondazione
Crup, 2012.



Auguriamo una Buona Pasqua a tutti i lettori con una splendida fotografia di Sante Gerussi scattata nei primi anni del secolo scorso. Si ringrazia il Comune di Cassacco, proprietario del Fondo fotografico Sante Gerussi.

