

Orti giardino e valorizzazione di colture tradizionali in Carnia, luoghi da riscoprire.

Loretta Bacchetta

ENEA Casaccia Laboratorio Bioprocessi e Bioprodotti

Introduzione

Ancora oggi incontro persone che non conoscono la Carnia (*Cjargna* in friulano carnico), che non sanno dove è, né conoscono la bellezza di quei luoghi. Io ho la fortuna di aver avuto i nonni materni a Noiaretto, una piccola frazione del comune di Comeglians. Il nome 'Carnia' deriva molto probabilmente dalla medesima radice Karn- (roccia) della lingua dei Carno-Celti, il cui vasto territorio era stato denominato dai Romani Karnorum Regio (la regione dei Carni)¹. E' una terra dura aspra come le località di montagna e di confine, che sanno affascinare per la ricchezza dei popoli che vi hanno transitato, per la genuinità e ancora lo splendore del paesaggio naturale. La Carnia comprende 28 comuni a nord ovest del Friuli Venezia Giulia. Il primo paese, che si incontra salendo, è Amaro, da cui si diramano otto vallate con Tolmezzo, il comune più grande, che ne è il cuore. In particolare l'Alta Carnia è un territorio tipicamente montano, delimitato dai rilievi delle Alpi Carniche, lungo il cui principale crinale, a nord, corre la linea di confine con l'Austria, delle Prealpi Carniche che delimitano, a sud, il bacino del fiume Tagliamento, e dai rilievi dolomitici della Sinistra Piave. La dimensione demografica, quindi, è particolarmente piccola contando su circa 35.000 abitanti; nella sola Tolmezzo ne risiedono circa 10.500, i rimanenti nei paesi distribuiti nelle vallate; i dati degli ultimi rapporti regionali² confermano un calo demografico che si iscrive in un trend ormai storico (la stessa città di Tolmezzo ha perso negli ultimi 5 anni oltre 300 abitanti). Questo ha comportato negli ultimi decenni, una riduzione significativa dell'economia agricola, degli occupati e della superficie agricola utilizzata (SAU) (tra il 1982 e il 2010 viene riportata una riduzione del 64,4%). Tuttavia, nell'Alta Carnia l'agricoltura ha un indice di importanza (1,02) superiore a quello che si registra a livello regionale (0,82) (l'indice esprime il rapporto tra il numero di giornate di lavoro agricole, per 1000 abitanti, e la corrispondente quota nazionale, fatta uguale a 1) e vanta una percentuale di giovani agricoltori (15,1% con età inferiore a 40 anni sul totale dei conduttori agricoli) superiore a quella rilevata al livello regionale (7,3%)². L'agricoltura dell'Alta Carnia è un'agricoltura di montagna in cui predomina la zootecnia, orientata soprattutto alla produzione casearia (formaggio vaccino, pecorino e caprino, nonché ricotta fresca e affumicata, famoso è il *Formadi Frant*, un formaggio d'alpeggio, il *Formadi salât*, e l'*Ont*, burro fuso di malga). Le Alpi Carniche sono infatti molto ricche di malghe da latte (circa 36) anche se la loro dimensione risulta assai ridotta (oltre la metà ha una dimensione inferiore ai 20 ettari). Il sistema delle malghe è un fattore importante dal punto di vista economico che, con la pratica della transumanza, riflette molto bene la multifunzionalità dell'agricoltura di montagna come sistema produttivo estensivo in grado di favorire il mantenimento della biodiversità e della funzione ricreativo-ecoturistica del paesaggio.

A livello familiare, oltre all'allevamento di galli e tacchini, si allevano suini per la produzione di salumi affumicati, famoso è ad esempio il *prosciutto crudo di Sauris* (protezione IGP accordata nel 2005 a livello nazionale e confermata nel 2010 dalla Commissione Europea). Tutti i prodotti sono affumicati secondo un'antica tradizione che ha lo scopo di conservarli più a lungo. La materia prima per la produzione degli insaccati, come ad esempio la *Schulda* (spalla disossata), lo *Stinco di Carnia* oppure la *Linguâl*, (a base di lingua, tradizionalmente consumato in Carnia nel giorno dell'Ascensione)³ o il *Lardo e Guançal fumât*, era tradizionalmente un maiale speciale, proveniente da una mandria semiselvaggia, chiamato correntemente *griot*, cioè 'magrone'. Si distingueva per le sue caratteristiche morfologiche particolari (denti sporgenti, zampe lunghe, muso appuntito, orecchie piccole ma sempre ben erette), dovute ad una selezione naturale che non impediva, tra l'altro, frequenti accoppiamenti anche con cinghiali, compagni di vita pascolativa. In malga l'alimentazione di questo maiale molto robusto e a sviluppo lento si basava prevalentemente sui residui della lavorazione del latte e sul pascolo. Nelle case invece il maiale, era affidato tradizionalmente alle donne e veniva alimentato con un pasto di abbondanti dosi di farina di mais, grano saraceno, frumento, segale, orzo, castagne e patate⁴. Accanto alla zootecnia, sono prodotte erbe alimurgiche, vegetali freschi (specialmente patate, fagioli, rape e cavoli) e frutta (soprattutto mele) e mais ed è presente una discreta produzione di miele. Complessivamente in Alta Carnia operano 20 aziende, una delle quali produttrice di ortaggi e frutta, tutte di piccole dimensioni (superficie inferiore a 5 ettari), attive prevalentemente nella coltivazione di ortaggi e, in misura inferiore, di piccoli frutti². In Carnia quasi ogni famiglia realizza orti di sussistenza che potremmo definire 'orti giardino', in cui la biodiversità e la

diversità colturale è esaltata e mantenuta. E proprio da questo lavoro quotidiano di piccoli agricoltori custodi che è stato possibile recuperare e conservare molte varietà vegetali locali mantenute oggi presso la banca del germoplasma dell'Azienda Agraria A. Servadei, Università di Udine.

Gli orti giardino

In queste zone è difficile trovare un orto solo di ortaggi o fruttiferi, generalmente ogni spazio coltivato dalla primavera all'autunno, consocia colture produttive e fiori di diverso tipo, con un effetto di diversità cromatica molto attrattivo. Ma coltivare i fiori nell'orto ha non solo una funzione estetica, molte di queste specie svolgono infatti utili funzioni, che concorrono alla sostenibilità delle produzioni, come il richiamo di impollinatori/predatori utili, la difesa da parassiti, il miglioramento della qualità del suolo. Bacchetta *et al.* (2017)⁴ hanno descritto alcuni vantaggi dell'uso di piante spontanee edibili consociate a specie produttive e dei servizi ecosistemici che ne possono derivare. Effetti positivi sul controllo biologico sono riportati per la consociazione di specie da fiore in colture di brassiche⁵. In un recente lavoro scientifico, Sholahuddin *et al.* (2019)⁶ riportano un aumento della produzione di soia dovuta ad una maggiore presenza di insetti utili ed impollinatori in campi produttivi consociati a piante del genere *Crotalaria* e *Hibiscus*. Negli orti-giardino della Carnia, sono spesso presenti dalie (*Dahlia* spp), calendule (*Calendula officinalis*) e zinnie (*Zinnia* spp) che con i loro fiori colorati, attirano gli insetti impollinatori utili alle ortive con impollinazione allogama come le zucchine, i fagioli, i peperoni, i cetrioli. In particolare la calendula è molto apprezzata dalle sirfidi, insetti impollinatori le cui larve si nutrono di afidi; inoltre le emissioni radicali sono in grado di ridurre la riproduzione di nematodi nel terreno (anche del 80-90%)⁷. Anche i tagete (*Tagetes* spp) che ritroviamo spesso nelle bordure degli orti o vicino a patate e pomodori, esplicano questa funzione attraverso il rilascio dalle radici di metaboliti secondari con attività nematocida. Il mix di *Calendula officinalis* e piante del genere *Tagetes* sono risultate utili nell'adattamento e sviluppo di parassitoidi della tignola del pomodoro (*Tuta absoluta*)⁸. Un'altra specie da fiore che si ritrova frequentemente negli orti-giardino della Carnia è il nasturzio (*Tropaeolum majus*), consociato spesso ai pomodori e ai fagioli per il contenimento degli afidi e delle cocciniglie. La sua vegetazione, che può essere anche considerata una pacciamatura viva, è tra le preferite della cavolaia (*Pieris brassicae*), tanto che il nasturzio può essere considerata una specie 'trappola' o 'pianta sentinella'⁹. Si ritrova spesso, soprattutto a Sauris, anche la pianta del tanaceto (*Tanacetum vulgare*), utile contro afidi, cimici, dorifora (*Leptinotarsa decemlineata*) e formiche. Alcuni fiori poi sono commestibili ad esempio la calendula ha diversi utilizzi culinari. Si utilizzano i fiori essiccando i petali e facendone decotti o infusi, mentre le foglie e i petali freschi possono essere mangiate in insalata come il nasturzio, mentre i boccioli possono essere utilizzati nei sottaceti.

Recupero e la conservazione di colture locali

La Carnia offre numerosi esempi di specie vegetali conservate 'on farm' che sono state recuperate e valorizzate nel tempo¹⁰. Tra queste, frutto di selezioni naturali e autoctone condotte per molti decenni, rientrano diverse specie di fagioli, come i fagioli borlotti di Carnia (o *Fasù i borlòts*) di forma ovale o tondeggianti, screziati o striati di rosso o viola sull'intera superficie; sono tra le colture più rappresentative dell'agricoltura carnica con una produzione che ha raggiunto il punto più alto negli anni 1910-1920, ma che oggi viene coltivata solo in alcune località. Dalle numerose "popolazioni" carniche di fagioli borlotti, il CRSA (Centro Regionale di Sperimentazione Agraria, ERSA) di Pozzuolo del Friuli ha selezionato una varietà locale denominata "Val Chiarsò", con riferimento all'omonima vallata carnica. Nell'elenco regionale sono riportate e descritte altre sei cultivar di fagioli autoctone, alcune delle quali a rischio di estinzione. Tra questi il *Fagiolo cesarins*, così detto per una certa analogia con il pisello, trovato in Val Pesarina, nell'Alta Val Tagliamento e nella conca di Illegio; il *Fagiolo dal Santisim* (o *fagiolo da l'aquile*), che prende il nome dalla macchia che circonda l'ilo, simile a un'aquila, coltivato nei comuni di Arta Terme, Tolmezzo, Cavazzo Carnico; il *Fagiolo militons*, la cui varietà tradizionale, di tipo rampicante, è stata reperita nel comune di Forni di Sopra, ove è stata coltivata, selezionata e riprodotta per molti decenni. E ancora il *Fagiolo dal voglüt* (ovvero fagiolo dall'occhietto, per l'ilo scuro), coltivato nelle valli interne della Carnia, è una varietà tradizionale in quanto adatta alla produzione di granella sia verde che secca; il *Fagiolo laurons*, varietà reperita in Val Pesarina nel comune di Prato Carnico e il Fagiolo borlottedo di Pesariis, prodotto in particolare in questa frazione del comune di Prato Carnico nell'alta Val Pesarina, ove fu individuato nel 2001. Documenti storici riportano che le fave (*Vicia faba*) erano l'unica leguminosa coltivata a Sauris, gli agricoltori infatti hanno sviluppato nel tempo attrezzature specifiche per la semina e la coltivazione, come ad esempio un rastrello a otto punte per la realizzazione delle poste di semina a distanze fisse o un impianto particolare, composto da due pali e da una doppia rete esterna, realizzato in modo da fornire un adeguato

sostegno alle piante, che crescono centralmente tra le due reti. Ogni famiglia che coltivava le fave aveva a disposizione uno spazio per l'essiccazione e la conservazione della specie. Dagli anni '60 però la produzione è calata drasticamente, ma la semenza mantenuta in piccole produzioni familiari, è stata recuperata ed oggi sono presenti diversi impianti per soddisfare anche la ristorazione che propone piatti tipici tradizionali. Le fave di Sauris/Poan in pieno sviluppo raggiungono circa 1,40 metri di altezza, le foglie pennate composte, costituite da 2 – 6 foglioline ellittiche, si distinguono per le peculiari pigmentazioni (puntini neri). Il fusto è molto delicato e pertanto va sostenuto per evitare rotture. Il baccello, ricoperto da una fitta peluria che lo rende più resistente agli sbalzi termici ed alle condizioni climatiche alpine, contiene da 2 a 6 semi, inizialmente verdi, poi più scuri (dal nocciola al bruno) a maturità. Il periodo di coltivazione va da maggio a fine agosto e la raccolta è manuale.

Un altro prodotto tipico sono le patate; a Enemonzo e Forni di Sopra, si coltivano le *Patatis cojonariis* i cui tuberi, raccolti a metà agosto, hanno una forma allungata (reniforme), talora leggermente ricurva caratterizzati da una buccia sottile, le cui peculiarità sono l'elevata tenuta alla cottura e il leggero sapore di nocciola. Coltivate oggi per lo più in orti familiari, in piccoli o piccolissimi appezzamenti, la coltivazione di queste patate risale a tempi remoti: moltissime persone anziane si ricordano questa particolare varietà di patata coltivata soprattutto fra le due guerre. Altre varietà sono quelle prodotte a Cercivento e la rossa di Cleulis di Paluzza.

Tra le *Brassicaceae* invece, la coltivazione della Rapa di Verzegnis, ha un'origine che si perde nella notte dei tempi. A testimonianza della sua importanza per il luogo di produzione, il soprannome degli abitanti di Verzegnis è appunto *Gnaùs* (rape) è presente anche nello stemma del comune di Ovaro. Si tratta di un ecotipo locale di *Brassica rapa* subsp. *rapa*, la radice, che si sviluppa in parte fuori dal terreno, si presenta leggermente schiacciata e di un colore rosso violaceo, bianca solo nel quarto inferiore. La radice si consuma in vari modi a partire da fine agosto – inizio settembre, in minestre, in padella o nella preparazione della brovada. Il Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri, localmente denominato *Cjapùts* o *Chiaput*, è tuttora coltivato con seme tramandato da generazioni; l'ortaggio, dal sapore leggermente piccante con consistenza croccante, viene commercializzato fra ottobre e aprile (fra trapianto e raccolta necessita da 100 a 120 giorni) e si consuma prevalentemente fresco in insalata, ma viene anche impiegato nella preparazione dei crauti. Nell'elenco non può mancare una particolare lattuga tramandata da oltre 100 anni a livello familiare e conservata a Noiaretto, una frazione del comune Comeglians, tra le cui caratteristiche sono riportate la maggiore croccantezza e il sapore.

Il Mais della Carnia è una selezione le cui pannocchie dopo la raccolta sono disposte in trecce e lasciate all'aperto in modo che le cariossidi, essiccate all'aria, mantengano integre le caratteristiche della granella. Per quanto riguarda la frutticoltura, in Carnia era presente, ed in parte è conservata, tutta una gamma di varietà di melo ben acclimatate in un ambiente difficile dovuto sia alle basse temperature che all'alta umidità. Si ritiene che molte di queste varietà fossero di origine straniera e introdotte forse già dal Seicento dagli emigranti che tornavano dall'Europa centrale e orientale. Un personaggio storico, in parte avvolto nella leggenda, è Francesco Janis di Tolmezzo, "Dottore di leggi eccellentissimo [...] che introdusse dalla Spagna una varietà di Pero, detto del *Janis*, oggi reperita in Carnia nella valle del Bût"¹¹. In Carnia, e ciò è ben documentato da vecchie fotografie, le pomacee, allevate a vaso o a piramide, sempre impalcate alte, erano in consociazione col prato, normalmente negli immediati dintorni dei villaggi e spesso in prossimità delle abitazioni. In tabella 1 sono riportate alcune cultivar di melo della Carnia che analizzate con marcatori molecolari (SSR) hanno evidenziato una scarsa similarità, confermando la diversità osservata a livello fenotipico¹².

Tab 1 – Alcune varietà /ecotipi di melo conservate on farm in Carnia

Varietà/ecotipi di Mele	Comuni/frazioni della Carnia (UD)
Striato Dolce Cabia	Arta Terme
Dal Dolç	Lauco
Ruggini	Enemonzo Enemonzo
Biancolio	Sutrio
Rosse Invernali	Sutrio
Setembrin	Lauco
Zâl di Muner Terzo,	Tolmezzo
Mele verdi Cabia	Arta Terme
Melo Rùin d'unvièr	Sutrio

L'assenza dell'uva stimolò sicuramente la produzione del sidro, tanto di mele che di pere. Fra le varietà da sidro primeggia in Carnia la cv *Pêr Martìn*¹², che appartiene alla specie *Pyrus nivalis*, con la pagina inferiore delle foglie e l'asse del germoglio biancastri per la presenza di un evidente tomento; i frutti piuttosto piccoli e di forma globosa, diventano eduli solo dopo l'ammezzimento, quando la polpa imbrunisce e diventa dolce, mentre la buccia assume una colorazione marron scuro-cuoio. Un'altra particolarità è che le piante di questa varietà sono molto lente a entrare in produzione, ma sono molto longeve (è facile osservare esemplari ultracentenari con oltre 60-80 cm di diametro alla base, alti anche oltre 12 m). Dalla frutta fermentata si ottenevano, e si ottengono ancor oggi, ottimi distillati (molto famosi sono quelli prodotti nelle località di Cabia, frazione di Arta Terme, e di Treppo Carnico). I frutti del *Pêr Martìn* e di poche altre varietà di pero (es. *Pêr dai Cjampanùts*, detto così per i frutti a forma di campana), possono anche essere seccati (dopo ammezzimento) al forno (ottenendo i cosiddetti 'persécs') e quindi conservati e consumati durante l'inverno. In alcune località della Carnia veniva utilizzata una specifica varietà, chiamata *Bertoldìn*, con frutti caratterizzati da buccia spessa e resistente. Le fette, infilate in uno spago, venivano appese all'aperto fuori casa; si asciugavano lentamente, rimanendo morbide e dolci¹². Alcuni esemplari del Pero pettorale grosso sono presenti a Enemonzo, si tratta di una varietà molto tollerante alla ticchiolatura, raccolta a fine ottobre - inizio novembre; è una varietà interessante per la produttività e la rilevante pezzatura dei frutti apprezzati soprattutto dopo cottura. Alcune piante madri di *Pers da rosa* di oltre 100 anni sono presenti a Cabia di Arta Terme (Val Bût, UD), così come la *pers da sàgra*, pera utilizzata per consumo fresco, entro poco tempo dalla raccolta, così denominata per l'epoca di maturazione (fine agosto) coincidente con il periodo in cui si svolge la sagra nel paese. Piante madri del *susino Botàz da fière* con polpa spicca di colore giallo-rosato, consistenza media e sapore buono, dolce-acidulo, sono presenti a Cabia di Arta Terme (Val Bût, UD), e ad Enemonzo dove la maturazione avviene verso il 10-15 settembre. La Carnia inoltre è ricca di piante di noci e noccioli, quest'ultimi sono presenti spontanei nei boschi e sono stati studiati come popolazione di controllo in studi di filogenesi del *Corylus avellana*¹³.

Questo articolo illustra solo alcuni esempi per richiamare l'attenzione su una terra ricca di biodiversità e di tradizioni, un'opportunità che offre utili spunti di cura del territorio e di valorizzazione di colture locali, esempi di produzione sostenibile e di "attrattività" turistica.

'Signòr dami la fuerce di puartà cheste cjame e judimi ta cjame de vite'

'Signore dammi la forza di portare questo peso e aiutami per il peso della vita' (detto popolare carnico)

Bibliografia

- ¹ Englaro A, 2002. "Paluzza in Carnia" pubblicato da "Chei di Somavile" .
- ² Strategia Nazionale aree interne, 2017. Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia Area prototipale "Alta Carnia".
- ³ Pietro Adami, 2006. "La schulta della Carnia" In: Prodotti carnei del Friuli Venezia Giulia dalla tradizione famigliare ai riconoscimenti di origine, Edizioni Forum, Udine).
- ⁴ Bacchetta L, Visioli F, Cappelli G., Caruso E., Martin G., Nemeth E., Bacchetta G., Bedini G., Wezel A., van Asseldonk T., van Raamsdonk L., Mariani F., on behalf of the Eatwild Consortium, 2016 . A manifesto for the valorization of wild edible plants I J. of Ethnopharmacology Vol. 191, pp 180-187.
- ⁵ Pandey S and Gurr G M, 2019. Conservation biological control using Australian native plants in a *Brassica* crop system: seeking complementary ecosystem services Agriculture, Ecosystems and Environment Vol 280, Pages 77-84.
- ⁶ Sholahuddin R, Wijayanti R, Arniputri B, Supriyadi and Widyaningrum D, 2019. Pollinator diversity and soybean productivity with flowering plant (*Crotalaria* and *Rosella*). Earth and Environmental Science 250, 1-6 doi:10.1088/1755-1315/250/1/012113
- ⁷ Pérez MP, Navas-Cortés JA, Pascual-Villalobos MJ, Castillo P., 2003. Nematicidal activity of essential oils and organic amendments from *Asteraceae* against root-knot nematodes Plant Pathology Vol 52, Issue 3, Pages 395-401
- ⁸ Arnó J.E, Oveja M.F., Gabarra R., 2018. Selection of flowering plants to enhance the biological control of *Tuta absoluta* using parasitoids. Biological Control Vol 122, July Pages 41-50
- ⁹ Badenes-Pérez F.R, 2019. Trap Crops and Insectary Plants in the Order Brassicales. Annals of the Entomological Society of America Volume 112, Issue 4, Pages 318-329
- ¹⁰ Il Cibario, Atlante di prodotti tradizionali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, ERSa www.ersa.fvg.it
- ¹¹ Molfetta P., 1998. "Pomari, perari e altre frutta" nell'Alta Valle del But. In: AA.VV., "Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia", Coordinamento dei circoli culturali della Carnia: 41-83.
- ¹² ISPRA, 2004. Frutti dimenticati e biodiversità recuperate. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Natura e Biodiversità. Quaderni 6, pagine 1-175.

¹³ Bacchetta L., Rovira M., Tronci C., Aramini M., Drogoudi P., Silva A. P., Solar A., Avanzato D., Botta• R., Valentini N., Boccacci P., 2015. A multidisciplinary approach to enhance the conservation and use of hazelnut genetic resources. *Genet Resour Crop Evol* 62:649–663(DOI) 10.1007/s10722-014-0173-7