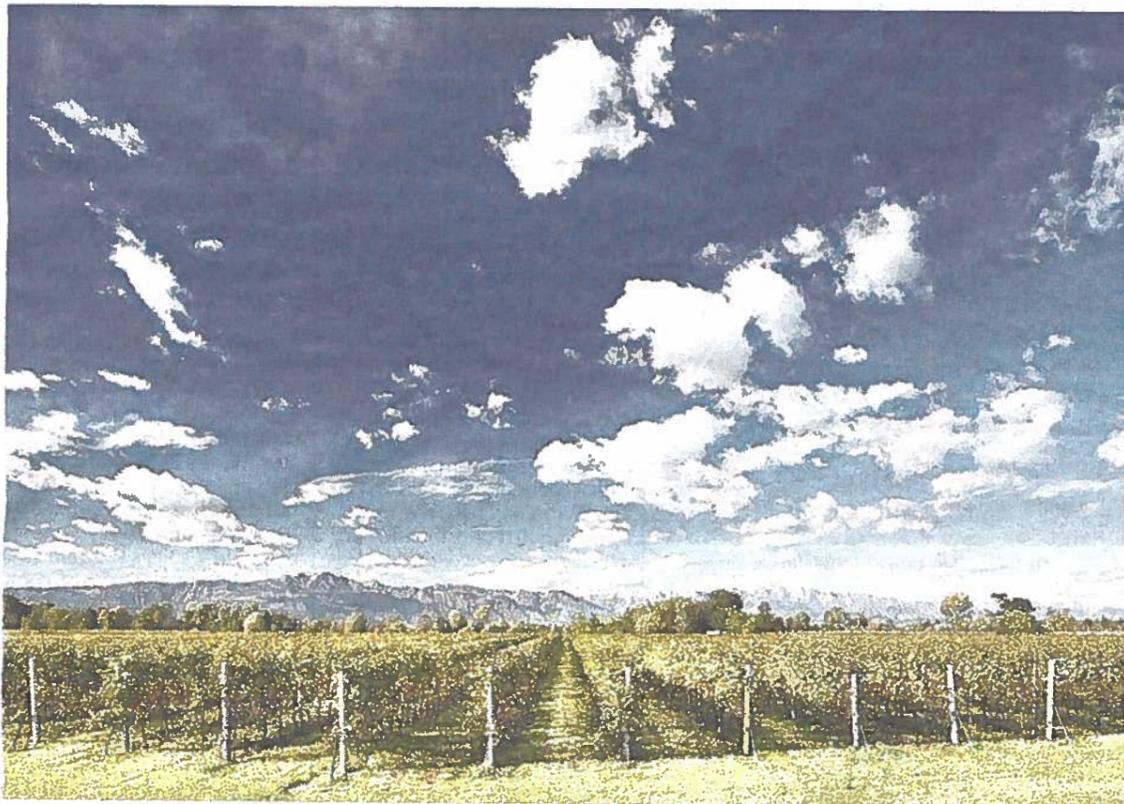


lo studio irtef



Vignaioli occasionali l'esercito che salva piante e modi antichi

Sono centinaia in tutta la regione, producono per sé
Ma lo fanno anche per preservare la tradizione

di SERGIO SIMEONI

Eccoci a raccontare ancora della viticoltura non professionale, a conclusione dell'attività d'informazione sui dati e le notizie raccolte durante l'indagine pilota portata a termine dall'Irtef nella primavera scorsa circa le caratteristiche assunte, nel Friuli Venezia Giulia, dalla consuetudine del coltivare non con finalità reddituali, un orto, un appezzamento agricolo, un piccolo frutteto e magari allevare alcuni animali da cortile.

Com'è stato precisato nei precedenti articoli (Messaggero Veneto del 9-11-2015 e del 27-7-2016), si tratta di attività agronomiche svolte non da imprese ma da singole persone anche con la collaborazione di altri membri della famiglia di appartenenza.

I modi del fare

Man mano che le informazioni raccolte sono esaminate, nel gruppo di ricerca prende forma l'idea che gli orticoltori e gli agricoltori non professionali per le loro capacità di produrre cibo coltivando soprattutto superfici agricole di proprietà, possano condizionare il funzionamento dei sistemi agroalimentari locali. Tra le loro attività si scoprono tracce dei "modi del fare" sostenibili nel produrre gli alimenti, capa-

I PARTNER DEL PROGETTO IRTEF

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, Regione Friuli V. G.

CAFC S.p.a.

IRISACQUA S.r.l.

Livenza Tagliamento Acque S.p.a.

INU Istituto Nazionale di Urbanistica, Friuli V.G.

Comune di Castelnovo del Friuli

Legambiente FVG



Media partner
Messaggero Veneto
Sede RAI di Trieste



di influire i personali stili di acquisto e di consumo del cosiddetto "cibo convenzionale". E' un loro fare etico frutto delle esperienze vissute nella gestione della personale filiera corta di produzione degli alimenti che, per quanto breve come processo, è pur sempre un'opportunità per acquisire e aggiornare competenze per

gestire la criticità e/o la sostenibilità specifica del produrre, del trasformare, del conservare, del distribuire e del consumare, in sicurezza, cibo genuino e salubre. "Modi del fare" sul campo, ai quali segue l'applicazione di specifiche competenze nel processo della vinificazione eseguito nella cantina. E' un lavoro artigianale,

non standardizzato, ma neppure approssimato perché eseguito secondo i consueti "disciplinari di produzione" locali. Il "buon vino" realizzato, rappresenta (per profumo, gusto, colore, sintonia con il cibo) il "vignaiolo non professionale", oltre il clima, il suolo, il sole del territorio dove sono coltivati i vitigni.

La coltivazione, per l'autoconsumo, dei vitigni di uva da vino e di uva da tavola nelle pratiche dell'orticoltura e dell'agricoltura non professionali, coinvolge il 37% del campione intervistato nel Friuli Venezia Giulia (1.007 casi). Il sub cam-

pione dei viticoltori a sua volta si divide tra chi coltiva solo ceppi di uva da vino (circa il 17%); chi a questo impegno associa anche la cura dei vitigni dell'uva da tavola (17%) e chi limita il proprio lavoro solo a quest'ultima (65%).

Dove si coltiva

Dal punto di vista territoriale la pratica della vitivinicultura non professionale intercettata con l'indagine campionaria, grossomodo coincide con le zone giudicate idonee - vocate per la produzione delle uve dei vini Doc, Docg Igt del Friuli Venezia Giulia. Pertanto è possibile che tra i 511.914 nuclei fa-

migliari residenti in queste aree, operino numerosi viticoltori non professionali impegnati anche nella coltivazione di orticole, di piante aromatiche, di alberi da frutta fresca e da guscio.

Rarissimi sono gli orticoltori non professionali (6%) che coltivano l'uva da vino (soprattutto un unico ceppo) nei territori non vocati, geograficamente delimitati dal Canal del Ferro-Val Canale, dalla Carnia e da alcune porzioni di territorio nel Gemonese, nelle Valli del Natisone, nelle Valli delle Dolomiti Friulane. Nel complesso in questi territori l'orticoltu-

