

FARRA D'ISONZO

INCONTRI CON L'AUTORE

2011

Agricoltura...secondo natura

Non sfugge sicuramente all' agricoltore e neppure al consumatore la profonda evoluzione di un comparto i cui ritmi, apparentemente meno frenetici di quelli dell' industria , hanno comportato sostanziali diversificazioni nel tempo.

Così è che se dagli anni '60 prioritario era produrre sempre e comunque grandi quantità , negli anni '90 si è assistito ad un' inversione di tendenza , con accresciuta corsa alla qualità, alla specializzazione , a confronti con realtà agricole europee prima ancora che con quelle di vicine regioni.

Si è fatta strada nel produttore e nel consumatore una coscienza nuova che ha portato alla progressiva riduzione , nelle pratiche di campagna, di formulati chimici a forte e negativo impatto ambientale (insetticidi e diserbanti in primis) guardando contemporaneamente a quanto di buono la natura già offre per una gestione integrata o, meglio ancora, biologica , delle coltivazioni.

La crisi mondiale dell' ultimo triennio porta ad interrogarsi se un' eccessiva specializzazione possa oggi considerarsi un' arma a doppio taglio e se l'aver penalizzato il comparto frutticolo favorendo sempre e comunque quello viticolo oggi non presenti un conto pesante.

Ecco allora che eventi ed iniziative un tempo ritenute minori riprendono quota e riavvicinano le famiglie alla frutta , agli ortaggi , ai prodotti dell' aia e della stalla a " chilometro zero" , contenendo i costi ma soprattutto toccando con mano la serietà del lavoro contadino tradizionale , con innovazione artigianale .

In tale ottica si inquadra il programma d' " **incontri con l'autore 2011**" , con una rivisitazione storica, tecnica e " salutistica " di pomacee, drupacee , frutti minori ed altri prodotti tipici che per generazioni hanno ben rappresentato il Friuli V.G. e la nostra provincia in Italia e nella Mitteleuropa .

Trattasi di produzioni – *e fra queste annoveriamo anche l'uva ed il vino , ma anche derivati quali le vinacce prima ed i distillati dopo* , grazie ai quali Farra d'Isonzo è riconosciuta e storica " *Accademia*" – cui la ricerca in campo biologico dedica priorità assoluta , proprio nell' intento di evitare all' ambiente , al piatto, al bicchiere ed allo stomaco , di farsi carico di residui chimici che nel tempo possono presentare un conto troppo salato .

Senza per questo trascurare le gioie del palato.

Claudio Fabbro
agronomo