

PRO LOCO GRADISCA D'ISONZO

Ricordando Pietro Martinis, «il padre della peschicoltura dell'Isontino»

Un nuovo incontro della serie «Gustando la tradizione», organizzato dalla Pro Loco di Gradisca d'Isonzo, si è svolto venerdì 19 luglio 2013, presso il Palazzo del Monte di Pietà. La pesca di Fiumicello, abbinata ai vini del territorio, è stata la protagonista indiscussa della serata con degustazione. A celebrare il succoso frutto sono intervenuti l'agronomo Sergio Boschian, delegato regionale della Società ortofrutticola italiana e il vice Sindaco di Fiumicello Claudio Pizzin, affiancati dall'enologo Saverio Di Giacomo e dal produttore Alessio Bortolouzzi, in rappresentanza di due aziende vitivinicole del territorio, quali l'Azienda Castelvecchio, rispettivamente l'Azienda Bortoluzzi. L'agronomo Claudio Fabbro ha tenuto le fila di una serata che si è sviluppata su diversi aspetti passando da quello enogastronomico a quello tecnico-pratico, da quello musicale a quello storico, dedicando un particolare ricordo alla figura di Pietro Martinis, «il padre della peschicoltura dell'Isontino».



L'incontro, introdotto musicalmente dai maestri Lucio Belviso alla fisarmonica e Albino Ghini al violino, è iniziato con un vino rosato dell'Azienda Castelvechio come aperitivo, a cui hanno fatto seguito un ventaglio di pesche con pollo alle mandorle ed un millefoglie di pesche con caciotta e mozzarella di bufala al profumo di menta, accompagnate da un Traminer aromatico e Malvasia. Un risotto ai frutti mare con pesche noci e la tradizionale «piarsolada» con Cartizze hanno quindi deliziato il palato dei presenti.

Le degustazioni sono state intervallate dai brani musicali eseguiti dal duo Belviso-Ghini e dalla relazione tecnica dell'agronomo Sergio Boschian - delegato regionale della SOI - che colloquiando simpaticamente con i presenti, ha ricordato le origini del *Prunus persica*, albero che dalla Cina giunse prima in Persia, per poi diffondersi in Europa e in seguito in tutto il bacino mediterraneo. Tante sono le varietà di pesca, fra cui le tre storiche «Iris Rosso» e «Triestina» a polpa bianca ed «Isontina» a polpa gialla prodotte a Fiumicello. Da oltre 50 anni il terreno pianeggiante e fertile di Fiumicello è diventato un ambiente particolarmente favorevole ad esaltare le caratteristiche organolettiche di

questi frutti. Le pesche di Fiumicello sono considerate tra le produzioni agricole più significative e prelibate del Friuli Venezia Giulia e in questo comune, si è appena conclusa con successo la 54° Mostra regionale delle pesche.

Le tre varietà citate «Iris Rosso», «Triestina» ed «Isontina, » sono pregiate cultivar del «Martinis», cognome del tecnico che nella seconda metà degli anni venti iniziò la propria attività nel settore della peschicoltura presso l'azienda agricola del dott. Gino Cosolo a Fogliano Redipuglia e che nel 1931 eseguì i primi incroci di pesco, proseguendo con successo per diverse decine di anni.

La figura di Pietro Martinis (Castello di Porpetto – UD – 24 giugno 1902, Gradisca d'Isonzo - GO – 10 giugno 1969), conosciuto come «padre della peschicoltura dell'Isontino», è stata più volte ricordata nel corso della serata. In particolare il vice sindaco di Fiumicello – Claudio Pizzin – presentando il libro «Le pesche Martinis - Storia, personaggi ed evoluzione della peschicoltura in Friuli Venezia Giulia», curato da Marco Gani e Pietro Zandigiaco (La Grame Edizioni) , ha sottolineato che il volume costituisce un doveroso riconoscimento e un originale contributo alla conoscenza del lungo e fruttuoso lavoro svolto dal cav. Pietro Martinis e, nel contempo, la descrizione dell'evoluzione della peschicoltura in Friuli Venezia Giulia. Ma Pietro Martinis – ha continuato il vice sindaco di Fiumicello - va ricordato non solo per il grande impulso che diede alla peschicoltura nelle nostre terre, ma anche per le sue grandi doti umane.

E a tal proposito ha letto un estratto da un articolo pubblicato su «Il Giornale dell'Agricoltura» del 31 agosto 1958 a firma dell'allora direttore dell'ICE (Istituto Commercio con l' Estero) di Trieste, Ettore Pescatori - che diceva così:

«Questo appassionato agricoltore è rimasto e rimane nell'ombra perché la sua modestia e la sua passione, obiettiva ed onesta, non avevano fine di un lucro e tanto meno di ambizione personale.

I risultati meravigliosi di tanti anni di lavoro impongono il dovere di segnalare quest'uomo all'attenzione degli onesti per il genuino progresso della nostra peschicoltura, sicuri che

questa nostra segnalazione non ha fini speculativi né propagandistici. Chi volesse minimizzare, senza vedere questa opera sarebbe un nemico del progresso della nostra agricoltura. »... «L'anno scorso fu dato al Martinis un premio in denaro e l'onorificenza di cavaliere: egli meritava ben altro, ed il premio più ambito gli verrà dalla universale riconoscenza che non potrà mancare».

E il libro, impreziosito da tante immagini, da documenti storici e dalle schede delle principali varietà di pesche costituite dal cav. Martinis, è una testimonianza di riconoscenza all'opera svolta da «Sior Pierin», come veniva confidenzialmente chiamato.

Rimarcando l'alto profilo umano di Pietro Martinis – il Vice Sindaco di Fiumicello Claudio Pizzin, ha voluto ringraziare e salutare i figli Arturo, Bianca Maria e Laura Martinis – queste ultime due, presenti in sala - e ha fatto dono di una copia del libro a tutti gli intervenuti, nonché alla presidente della Pro Loco gradiscana, Marina Civitillo.

La stessa - a conclusione - ha ringraziato tutti i partecipanti ed i collaboratori che hanno reso possibile una serata ben riuscita, particolarmente gradita ed apprezzata da tutti i partecipanti.

Orianna Furlan

21-07-2013 EVENTI ENOGASTRONOMICI