

L'AGRICOLTURA



Autore: SDGZ URES

IL PROGETTO

Il progetto **PRIMIS**, intitolato **“Viaggio multiculturale tra Italia e Slovenia attraverso il prisma delle minoranze”**, finanziato dal Programma Interreg Italia-Slovenia 2014-2020, ha come obiettivo la valorizzazione del patrimonio linguistico, culturale e naturale delle comunità del Friuli Venezia Giulia, Veneto e Slovenia quale eccellenza per lo sviluppo di un nuovo turismo sostenibile. Quest'area è per sua natura un'area multiculturale e multilinguistica, grazie alla presenza delle minoranze nazionali slovena e italiana, e di altre comunità linguistiche (cimbri, ladini, friulani), che la rendono unica rispetto ad altri territori in Italia e in Slovenia, pertanto meta ideale di un turismo che ricerca nuovi stimoli culturali. Il progetto, in questo modo, intende contribuire a una nuova percezione dell'identità multiculturale e multilinguistica di quest'area, anche da parte delle popolazioni residenti. L'approccio prevede di coinvolgere gli operatori del turismo per dare la massima visibilità alle peculiarità culturali materiali e immateriali e linguistiche delle comunità autoctone, come valore aggiunto per lo sviluppo delle attività economiche e del turismo, con l'utilizzo di strumenti innovativi, interattivi e multimediali, anche sfruttando la realtà immersiva e quella virtuale. A questo scopo verranno realizzati quattro centri multimediali, volti alla divulgazione delle peculiarità delle comunità linguistiche autoctone, attivati tre infopoint che consentano al visitatore di creare nuovi percorsi, e una guida turistica digitale. Il tutto accompagnato da un'azione di valorizzazione e promozione di eventi culturali, di attività informative e formative, destinate soprattutto ai giovani, tra i quali verranno selezionati 10 Ambasciatori culturali. Le attività sono affiancate anche da un importante investimento, che vede il recupero dell'ala destra di Palazzo Gravis-Buttorai, a Capodistria. Il palazzo, uno dei maggiori esempi dell'architettura barocca della città, di proprietà dell'Unione Italiana, diventerà una sede destinata all'attività museale, didattica e formativa: insieme ai centri multimediali previsti dal progetto diffusi sul territorio transfrontaliero, costituirà una rete stabile di presentazione del patrimonio culturale e linguistico delle comunità autoctone dell'area. Il Progetto beneficia di un finanziamento europeo pari a € 2,83 milioni. Il coordinatore responsabile del progetto è l'Unione Italiana.

AGRICOLTURA

L'attività principale degli appartenenti alla Comunità nazionale slovena in Italia era legata nei secoli scorsi all'economia agricola, all'allevamento e all'artigianato. Nelle zone basse, nelle immediate vicinanze dei nuclei urbani, dove si potevano trovare numerose fonti d'acqua dolce, utile per l'irrigazione, possedevano orti, mentre in quelle più alte, a terrazze dette **paštne**, coltivavano la **vite** e l'**olivo**.



Paštne (terrazze coltivate)

Il **Collio goriziano**, che da tempo è giustamente famoso per i suoi vini, era molto importante anche per la coltivazione di alberi da frutto. Nei campi e nelle doline **dell'altipiano carsico** si coltivavano soprattutto prodotti ortofrutticoli, mentre i prati che venivano tolti ai pascoli fornivano il foraggio. Le proprietà carsiche erano protette da muri di cinta in pietra, elemento caratteristico del paesaggio carsico, che forma una scacchiera di colore grigio. Tra le attività più diffuse l'allevamento di animali per uso personale e per la produzione di formaggi e ricotta nei centri maggiori. **Sul Carso** era diffusa in particolare

la vendita del latte. Se nelle province di **Gorizia e Trieste** l'erba tagliata era raccolta in covoni, nella Val Resia per l'essicazione del fieno erano predisposte invece le tipiche rastrelliere o kozolci, un elemento architettonico singolare, che ha fornito un'impronta particolare al patrimonio culturale sloveno. La terra carsica è stata sempre molto avara, per cui i figli più giovani di molte famiglie erano costretti a cercare opportunità di sostentamento al di fuori della propria casa. Nei villaggi sopra il mare, da Servola a San Giovanni l'alternativa era spesso costituita dalla pesca. Essendo il marmo carsico un ottimo materiale da costruzione, fu usato già dagli antichi Romani. La cava più grande e attiva già in quel periodo è quella di Aurisina. Con la pietra aurisinese sono state costruite numerose città mediterranee e tra le due guerre anche i palazzi di grandi città in Sud America. Molti abitanti di Santa Croce, Aurisina, Rupingrande e altri carsolini trovarono lavoro **nelle cave o jave**. A queste e al mestiere dello scalpellino sono riconducibili tutta una serie di mestieri d'artigiano per la lavorazione della pietra.



Mucche al pascolo

BENEZIA

Ad eccezione della Val Canale, da sempre luogo favorito di traffici e commerci, le altre vallate sono state contraddistinte da una economia povera, insufficiente, basata sull'allevamento del bestiame e sull'agricoltura. Terra di emigrazione - arrotini, muratori, boscaioli, commercianti, solo dopo i sismi del 1976 queste valli hanno avuto la possibilità di invertire il trend negativo, con la realizzazione di ditte, fabbriche, imprese, cooperative, che hanno dato nuove speranze e frenato l'esodo. Ancora oggi è però vivo il pendolarismo, verso le aree industriali della Carnia, del Gemonese e del Friuli. In Val Canale è operativa un'unica industria nel settore della lavorazione dei metalli. A Tarvisio, centro commerciale a ridosso del triplice confine, sono presenti alcune imprese artigianali mentre nei dintorni l'agricoltura sta scomparendo. L'area della Val Canale è un'area ad alta vocazione turistica, attualmente la regione Friuli-Venezia Giulia sta investendo nell'ampliamento dei poli turistici di Tarvisio, Lussari e Sella Nevea. In Val Resia sono operative due realtà produttive e diverse imprese familiari nel settore edile e in quello degli esercizi pubblici. Alcune imprese, per lo più gestite da giovani, si occupano dell'allevamento di bovini e caprini. Molto richiesti sono il capretto di Resia e il famoso strok, aglio. Nelle Valli del Natisone è particolarmente sviluppato il settore della frutticoltura che propone aziende di eccellenza nella coltivazione delle mele e delle castagne. Particolarmente apprezzate sono le varietà autoctone come la mela seuka e le castagne purainac, objak e ranac. Il periodo migliore per visitare le aziende agricole delle Valli del Natisone e del Torre è sicuramente l'autunno, stagione nel corso della quale è possibile inoltre imbattersi in diversi mercatini e feste locali tra le quali la più rappresentativa è sicuramente il burnjak, festa delle castagne, che si svolge ogni terza domenica di ottobre a Tribil superiore nel comune di Stregna.



Castagne (Valli del Natisone)

Sul territorio è in continuo sviluppo la rete delle aziende agricole che si dedicano alla vendita diretta di prodotti quali insaccati di maiale, formaggi e ortaggi. In crescita anche il numero degli agriturismi che propongono un'ampia scelta di piatti tipici e offrono un'apprezzata ospitalità. Nelle Valli del Torre sono presenti interessanti esempi di fattorie didattiche e di aziende agricole dedite alla coltivazione di specie di ortaggi locali nonché alla produzione di insaccati e alla trasformazione della frutta. L'intero territorio prealpino (sia le Valli del Torre che del Natisone) della provincia di Udine è caratterizzato da una particolare dinamicità in ambito forestale. Numerose imprese agricole e ditte boschive si dedicano infatti alla cura del bosco, al taglio della legna ed alla sua commercializzazione. L'ottima qualità del legname prodotto è frutto di utilizzazioni che rispettano i principi della silvicoltura naturalistica e della tradizione locale. Il connubio tra le buone pratiche forestali e le più recenti tecnologie ha fatto sì che queste vallate oggi siano un punto di riferimento a livello regionale per un efficiente e sostenibile impiego del legno a scopi energetici. Numerosi infatti sono gli impianti di teleriscaldamento che forniscono calore a strutture pubbliche e private mediante l'impiego ecosostenibile del legno.



Legna

Nell'ultimo periodo è in crescita il settore turistico; numerosi sono i posti letto realizzati, dai paesi di fondovalle fino a quelli in quota come il Matajur, nelle case vacanze, nei Bed & Breakfast e nelle case aderenti all'albergo diffuso. Queste attività non imprenditoriali sono un'integrazione al reddito familiare e utilizzano le caratteristiche e antiche costruzioni rurali all'interno dei paesi, valorizzando l'ambiente e la cultura presente sul territorio.

I VINI - IL CARSO

La zona geografica adibita alla produzione dei vini DOC "Carso o Carso - Kras" è un'area caratterizzata dalla presenza di carsismo, cioè di superfici rocciose, dall'aspetto spoglio con un'orografia movimentata da rocce affioranti e depressioni talvolta rilevanti. Tutto ciò costituisce un limite tutt'altro che insignificante per l'utilizzo agricolo del territorio. Inoltre, dal punto di vista idrografico il Carso si caratterizza per la presenza di grotte e caverne, che contribuiscono a far defluire in poco tempo tutta l'acqua piovana. Ne consegue che una delle principali caratteristiche del Carso è la scarsità d'acqua in superficie. Questa viene sì in parte trattenuta dalla terra rossa del Carso, ma la capacità idrica dei terreni non è sufficiente per la maggior parte delle colture agrarie, perché lo spessore dello strato coltivabile è esiguo. Nella DOC Carso - Kras i vitigni che concorrono alla produzione dei vini della denominazione sono sette vitigni a bacca bianca e cinque a bacca rossa. Insieme danno origine a tredici tipologie di vino, talune anche nella versione "riserva". Le pregiate uve raccolte su filari dove operano i viticoltori del Carso, danno una spiccata personalità. Ciò è dovuto, nel rispetto delle migliori tradizioni, all'impegno dei bravi vignaioli, alla giusta densità d'impianto, alla riduzione delle rese, all'affinamento in vari contenitori e alle difficili condizioni pedoclimatiche. I vitigni autoctoni del Carso sono: **Vitovska, Malvasia, Glera, Terrano e Refosco**. Il vino Prosecco invece, trae il suo nome proprio dalla località carsica dove venivano prodotti i vini cosiddetti "**di Prosecco**" - **Prosekar** che erano ritenuti a buona ragione vini di eccellenza in tutta Europa.



Grappolo di uva rossa del Carso

COLLIO - LA VITICOLTURA NEL COLLIO

Il Collio è una zona situata per metà in Italia e per metà in Slovenia che, grazie alla natura, alla configurazione del terreno e al clima favorevole, offre le condizioni ideali per la produzione di ottimi vini, sia bianchi che rossi. La vita sulle alture del Collio è vivace nell'arco di tutto l'anno, in particolare in autunno, quando l'uva matura. La vite viene coltivata sul Collio sin dai tempi antichi. Oggigiorno le superfici coltivate a vite ammontano a circa 1.800 ettari. I vini più noti sono quelli bianchi, come la Ribolla, il Friulano, il Pinot, il Pinot grigio, lo Chardonnay e il Sauvignon, mentre tra i rossi prevalgono il Merlot e il Cabernet. Un grande cambiamento sia nella viticoltura sia nella produzione vinicola avvenne sul Collio dopo la Seconda guerra mondiale, in particolare nel 1957, quando entrò in funzione la moderna cantina di Dobrovo in Slovenia. In questi ultimi anni si stanno imponendo alcuni produttori privati, che riescono a piazzare con successo i propri vini grazie alla loro qualità. I vini del Collio si aggiudicano costantemente premi e riconoscimenti e sono apprezzati ovunque nel mondo.

In poco più di 1.500 ettari coltivati a vigna si dipana un universo variopinto, fatto di **sapori, identità e storie personali simili ma mai uguali**, in cui le differenze sono molte di più delle similitudini pur esprimendo un comune senso di appartenenza e di dedizione

verso questa terra, vissuta come specchio di sé. Ed è così che in nessun altro luogo come in **Collio**, il friulano schivo, complesso, asciutto e ruspante descrive perfettamente e allo stesso tempo il carattere della sua gente e le qualità **di questo vitigno autoctono**. Qui le piccole aziende di famiglia curano le proprie vigne come fossero giardini, in ogni minimo dettaglio, con una tensione costante verso la qualità e la bellezza che comprende l'amore per la natura, da cui non potrebbe prescindere. Qui la biodiversità trionfa perché la differenza è percepita come una ricchezza da difendere e la sostenibilità ambientale, l'esigenza profonda di camminare leggeri sulla Terra, non è che la diretta conseguenza di questa visione. Qui il vino prodotto - bianco come il suo territorio - è l'espressione più pura di questo equilibrio: elegante, sapido, strutturato, profumato, in cui convivono senza difficoltà freschezza e longevità.



Il Collio goriziano

LA VITICOLTURA DEL CARSO

La strada del vino in provincia di Trieste: la strada del vino Terrano comprende le località di Opicina, Rupinpiccolo, Sgonico, S.Pelagio e Visogliano.

La produzione vinicola nel passato

In Istria e nella provincia di Trieste, così come nel territorio a ridosso del ciglione carsico e nel Carso, l'uva non è mai stata pressata, ma veniva semplicemente pigiata con i piedi in grandi tini. Se il mosto era buono, già dopo un giorno, la fermentazione faceva sollevare il cappello delle vinacce. Il processo fermentativo durava circa due settimane. Dalle vinacce alcuni producevano la grappa, altri, dopo avervi aggiunto dell'acqua e zucchero, le lasciavano rifermentare. Dopo un po' di tempo preparavano una bevanda detta zonta (vinello), molto dissetante nel periodo estivo.

Tipi di vini

Malvasia: Portata in Istria e in Friuli probabilmente dalla località greca di Monembasia, nel Peloponneso, dai Veneziani, che avevano il protettorato su quei territori. La foglia della vite è di grandezza media, il lembo superiore è di colore verde, non molto intenso. Il margine è irregolare, irregolarmente seghettato, che in autunno diventa giallo. Il grappolo ha forma cilindrica, può avere una grandezza dai 15 ai 20 cm. Il picciolo è lungo e forte. Gli acini maturi sono tondeggianti, di un bel colore giallo paglierino con sfumature bronzee. La polpa dell'acino è agrodolce-neutrale. Il picciolo è di lunghezza media e si spezza facilmente.



Grappolo di uva bianca del Carso

Refosco: L'origine di questa varietà è molto lontana nel tempo. È noto che fa parte di una lunga lista di vitigni autoctoni del Friuli-Venezia Giulia, originario di un'area che va dal Carso all'Istria slovena. La foglia della vite è molto grande, rotonda e con tre lobi. La parte superiore è di colore verde scuro, leggermente vescicolosa. Il grappolo ha forma piramidale e può raggiungere i 20 cm e oltre. Gli acini sono di colore blu scuro, di grandezza media, tendenti ad una forma ovale. L'epidermide è delicata e ricoperta di una sostanza pruinoso. La polpa è tenera, acidula-neutrale.

Terrano

Il Terrano è un vitigno a bacca rossa e fa parte della famiglia dei refoschi. Va chiarito che il Refosco è il vitigno, mentre il Terrano è il vino. La produzione è consentita solo in alcune zone della provincia di Trieste, di Gorizia e in alcune aree nella vicina Slovenia.

Moscato giallo: Uno dei vitigni più antichi al mondo. La leggenda narra che questa varietà sia stata imbarcata sull'Arca dallo stesso Noè. Cresce rigogliosa, le foglie hanno cinque lobi con un margine seghettato, mentre la parte superiore è scura con qualche vescica. Il grappolo è di grandezza media, molto compatto, di forma ovale. Gli acini sono tondi di medie dimensioni. La cuticola è spessa, di colore giallo oro e nella parte rivolta al sole, diventa marrone. La polpa dal caratteristico profumo è compatta e consistente.

Per la provincia di Trieste sono caratteristiche altresì:

Vitovska: L'origine di molti vini è nota e ben definita. La Vitovska è un'eccezione e non se ne conosce la provenienza, perciò viene considerata una varietà autoctona della provincia del capoluogo giuliano. Non è possibile trovarla in nessun'altra parte del Mediterraneo e la sua storia è andata perduta anche nella tradizione locale. Non è nemmeno nota l'origine del nome. I viticoltori della Regione la conoscono con tre nomi: Vitovska, Gargania o Vitovska gargania. Ha prevalso comunque il nome di Vitovska. Caratteristiche del vino: colore giallo paglierino, profumo piacevole, fruttato, elegante, fresco al palato, gentile e con un tenue sapore di mandorle, moderatamente alcolico.

Glera: Si tratta indubbiamente di un antico vitigno che possiamo definire autoctono. La vite della glera viene il più delle volte considerata come sinonimo di prosecco, anzi di questi è forse l'antesignana. Nel più antico volume sulla viticoltura slovena, La viticoltura per gli Sloveni, pubblicato nel 1844, l'autore Vrtovec menziona anche il vitigno della glera e le sue 5 varietà. L'autore fa un elenco anche delle località dove era maggiormente diffuso e tra queste cita S. Giuseppe della Chiusa e Prosecco nella provincia di Trieste.

Caratteristiche del vino: accattivante, secco, appena aromatico, tondo, fruttato. Il profumo è elegante e piacevole.

Curiosita' storiche...

L'editto imperiale del 1784 determinò grandi cambiamenti sulle modalità di vendita del vino nella provincia di Trieste. Questo editto infatti prevedeva la possibilità di vendere vino in casa senza il pagamento di tasse. Tale modalità di vendita può considerarsi il precursore di quelle che più tardi vennero chiamate osmizze, (dallo sloveno "osem" = otto; solitamente le osmizze avevano una durata di otto giorni). Le osmizze si moltiplicarono in poco tempo e divennero la più importante forma di vendita del vino.

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI TRIESTE

Nel Carso, l'olivo prospera negli ambienti naturali più estremi, dove ci sono ancora le condizioni per la sua crescita e fertilità. Proprio a causa di questa costante lotta per l'esistenza, le olive del Carso producono uno dei migliori e più preziosi olii d'oliva in Europa. Sebbene gli alberi fossero rimasti saldamente aggrappati al terreno roccioso dell'altipiano carsico sin dall'epoca romana, la grande gelata del 1929 ne fece morire molti. Il gelicidio non decretò però il tramonto dell'olivicoltura cittadina. La peculiarità e le caratteristiche degli olii extravergini triestini hanno spinto i produttori ad attivarsi per ottenere il riconoscimento della denominazione di origine protetta "Tergeste DOP". Oggi la varietà principalmente coltivata, frutto di una lunga selezione, è la **Bianchera-Belica** che rappresenta ben il 60% delle colture. Il suo nome si ipotizza derivi dal ritardo nel cambiamento del colore dell'oliva (invaiaitura), lento e progressivo, che avviene difficilmente e soltanto a maturazione avanzata. Le altre varietà presenti sul territorio sono **Leccino**, **Pendolino**, **Maurino**, **Frantoio** e **Leccio del Corno**. L'amore della città di Trieste verso l'olivicoltura trova la sua massima espressione in occasione di Olio Capitale, la più importante fiera italiana interamente dedicata all'extravergine d'oliva.



Olive

L'OLIVICOLTURA

Nell'Istria slovena e nella Provincia di Trieste l'olivicoltura viene menzionata per la prima volta già nel periodo preromano. Nonostante alcuni periodi di recessione (situazioni economiche difficili, alcuni inverni molto rigidi, come quello del 1929, ecc.), la rinascita dell'olivicoltura ha avuto un esito positivo. Secondo i dati forniti dal Ministero per l'agricoltura, le foreste e le risorse alimentari della Repubblica Slovenia, che illustrano l'effettivo utilizzo delle superfici agricole dell'Istria slovena, nel 2002, si registrano 1.131,4 ettari coltivati a oliveto. Il 98% delle superfici olivetate in Slovenia è ubicata nell'Istria, mentre il restante 2% sul Collio sloveno.

Similmente anche nella Provincia di Trieste l'olivicoltura è rinata a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, con la messa in funzione dei primi frantoi. In quest'area gli oliveti coprono circa 120 ettari di terreno agricolo. Le olive si dividono in varietà coltivate per la produzione dell'olio d'oliva e in varietà adatte per essere conservate.

BIANCHERA ISTRIANA: una varietà autoctona dell'Istria slovena, coltivata anche nel territorio di Trieste. Sopporta bene le basse temperature invernali e fiorisce alla fine di maggio e ai primi di giugno. Si autoimpollina e i frutti giungono a maturazione tra metà novembre e metà dicembre. Le foglie sono di forma lanceolata, il frutto è di dimensioni medie, di un colore che può andare dal verde chiaro al rosso scuro fino al viola molto scuro. L'olio che si ricava ha un caratteristico sapore amarognolo e piccante.

CARBONIA: presente nel Muggesano e nell'Istria slovena. È una varietà autoctona, che matura molto presto, abbastanza sensibile alle basse temperature. L'olio ricavato è fruttato e dolce, per niente amaro o piccante.

BUGA: (o buso di Pirano), una varietà autoctona dell'Istria slovena. I frutti sono di dimensioni medie ed a maturazione precoce, a fine ottobre. Fruttifica in annate alterne ed è resistente alle basse temperature, all'occhio di pavone e agli attacchi della mosca dell'olivo. L'olio che se ne ricava è fruttato, poco amaro e poco piccante.



Alberi di ulivo nel Breg

STORTA: varietà piranese. Viene coltivata soprattutto per la conservazione. I frutti maturano presto, sono di dimensioni medie, di forma allungata e incurvata, con un caratteristico colore dalla punta verso il picciolo. La varietà è sensibile alla mosca olearia.

LECCINO: coltivato sia in Provincia di Trieste, dove è la varietà alloctona più diffusa, sia nell'Istria slovena. È una varietà d'olivo di origine toscana ed è molto resistente alle basse temperature. I frutti sono di grandezza media e maturano presto, già nel mese di ottobre. Il loro colore al momento della raccolta è di un viola scuro. Non teme l'occhio di pavone. L'intensità dell'amaro è meno forte rispetto alla Bianchera istriana, pertanto l'olio ricavato dalla varietà Leccino viene solitamente classificato come fruttato leggero.

PENDOLINO: importante ai fini dell'impollinazione delle altre varietà, in particolare del Leccino. I frutti sono piccoli, di colore scuro, raccolti quasi in grappoli. L'olio ha un aroma ricco ed è classificato tra gli olii delicati.

FRANTOIO: tipica varietà toscana, presente nella Provincia di Trieste, meno diffusa perché poco resistente al freddo. L'olio è delicato e spiccatamente fruttato.

LECCIO DEL CORNO: un'altra varietà di origine toscana, adatta ad essere coltivata nel nostro territorio perché resistente al freddo. I frutti maturano tardi. L'olio è fruttato con un alto contenuto di polifenoli.

FORMAGGIO DEL CARSO - IL FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI TRIESTE

La ricetta per produrre un buon formaggio non esiste: serve quell'abilità artigianale fatta di cure e impalpabili attenzioni, che confina con l'arte.

La produzione del formaggio e dei prodotti caseari nella provincia di Trieste è strettamente legata alla zootecnia. Il bestiame presentava una sicura fonte di sostentamento (raramente di guadagno); le piccole fattorie dei nuclei famigliari contadini tenevano le galline in cortile, il maiale nel porcile, la capra vicino al fienile, le pecore in campagna, le mucche e il bue nella stalla; le galline producevano uova, il maiale salsicce, prosciutti, pancetta, lardo e strutto, le pecore, le capre e le mucche il latte. Il bue tirava il carro e l'aratro. Era questo - precipuamente - il quadro entro il quale si snodava di generazione in generazione la vita dei contadini del Carso e dell'Istria. Le famiglie dovevano essere il più possibile autosufficienti e quindi tendevano a produrre in casa ciò

che serviva. Il formaggio e la ricotta rappresentavano un alimento fondamentale; principalmente venivano prodotti per autoconsumo. Con l'industrializzazione della società contemporanea, con la fuga in città dalle campagne, le antiche tradizioni, tra cui anche quella casearia, andavano scomparendo. Solo negli ultimi dieci-quindici anni con la riscoperta della genuinità e del ritorno al tradizionale, alcuni settori agroalimentari - tra i quali anche il caseario - stanno conoscendo una nuova vitalità. La storia della tradizione casearia sul Carso è in verità poco documentata. Dalle esigue fonti si desume che il latte e il formaggio prodotti sul Carso intero erano destinati all'autoconsumo. E che solo successivamente fu avviata una qualche commercializzazione del formaggio che prese il nome di Nanoški sir (formaggio del monte Nanos - Monte Re). Per produrre questo formaggio venivano utilizzati il latte di mucca e di pecora mescolati insieme.



Formaggi del Carso

Col passare del tempo le testimonianze sulla vendita del formaggio in Carso diventano sempre più frequenti. Ma la città di Trieste, alla quale alla fin fine i prodotti lattiero-

caseari erano destinati, assorbiva sempre più latte, inducendo gli allevatori a non trasformare il latte nei formaggi, bensì di venderlo direttamente al consumatore, realizzando un guadagno immediato e migliorando così l'economia familiare. Le produzioni di formaggio sono invece rimaste nell'entroterra, cioè nelle zone più distanti alla città. Pochi allevatori erano in grado di sostenere la domanda del fabbisogno del latte e la produzione in casa del formaggio. Dopo la seconda guerra mondiale, l'entroterra è rimasto dalla parte jugoslava e con essa anche le realtà che producevano formaggi. In realtà non è cambiato il rapporto tra la città e il retroterra, ma lo sviluppo dell'industria, che ha portato a confezionare il latte (prima imbottigliato poi in tetrapack) ha permesso alla materia prima di giungere in città da più lontano, creando concorrenze e quindi il minor utilizzo del latte locale.

A Col (già Zolla, Comune di Monrupino) era sorta una nuova latteria/caseificio che raccoglieva il latte degli allevatori del Carso e avviò la produzione del formaggio Tabor, divenuto col tempo un vero e proprio marchio di garanzia della qualità, e nello stesso periodo venne ripristinata la produzione del formaggio Nanos con il marchio commerciale Monte Re. La latteria fu chiusa poi negli anni 2000.

Per secoli sul Carso si è sviluppato l'allevamento di pecore e capre. La pastorizia era il settore agricolo di base nella preistoria. Con le loro mandrie, i pastori hanno usato persino le grotte carsiche come rifugi. Le pecore e le capre si adattavano molto meglio delle mucche ai pascoli carsici privi di risorse idriche. Circa cento anni fa ci furono grandi cambiamenti da quando il bestiame divenne sempre più importante e soprattutto sempre più numeroso. Oggi, i principali animali domestici sono le mucche che danno il latte per la produzione di prodotti lattiero-caseari, incluso il formaggio. I produttori lattiero-caseari offrono prodotti di alta qualità a base di latte di mucca, pecora e capra. L'ambiente carsico naturale è il miglior pascolo per questi animali e allo stesso tempo, il segreto dei prodotti lattiero-caseari di alta qualità dal loro latte.



Pecore sarde - Fattoria sul Carso

LA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO



Formaggi

Sono rare le fonti storiche che parlano della lavorazione del formaggio. Ci sono degli accenni su alcuni attrezzi che venivano usati per preparare il prodotto, quali recipienti per la stagionatura, varie formaggiere e le “brente”, in uso ad esempio nell’area di Pivka già nel XIX secolo. Nel passato in tutta il territorio carsico il latte veniva prodotto per il consumo familiare e così pure il formaggio. Solo più tardi si iniziò a vendere il prodotto, con il marchio “Nanonški sir” (formaggio del Monte Nanos o Monte Re). Con tutta probabilità i primi formaggi non erano prodotti di solo latte di pecora, ma anche di mucca, oppure mescolati.

Con la divisione del territorio carsico tra Italia e Jugoslavia, la fascia continentale entrò a far parte della Jugoslavia. Causa la politica centralinista jugoslava relativa all’acquisto del latte ci fu quasi il totale abbandono della produzione di prodotti latteo-caseari. Solamente dopo l’indipendenza della Slovenia alcuni allevatori hanno ripreso a produrre il formaggio, anche se non proprio quello che una volta era considerato il vero “Nanoški sir”. Oggi il marchio “Nanoški sir” appartiene alle latterie di Vipacco. Questo formaggio però non ha niente in comune con quello tradizionale, in quanto viene prodotto

esclusivamente con il latte di mucca. Nel Carso triestino fino alla fine degli anni Settanta veniva prodotto, per stretto uso familiare, un formaggio da latte di mucca. La vendita di latte e carni e di conseguenza l'allevamento quasi cessarono. I pochi allevatori che continuavano la propria attività vendevano il latte alla centrale di Zolla, dove ripresero a produrre il formaggio "tabor" e "nanoški", con il marchio di Monte Re.

Alla fine degli anni Novanta alcuni allevatori hanno iniziato a produrre formaggi di pecora, capra e mucca. Sono quasi tutti prodotti con latte fresco e nella maniera tradizionale.

La tradizione della produzione di prodotti lattiero caseari non è molto diffusa nell'Istria slovena, ossia limitata a pochi esempi di produzione per stretto uso familiare.

L'APICOLTURA IL MIELE DELLA PROVINCIA DI TRIESTE

L'assunzione di 30 grammi di miele al giorno contribuisce a mantenere un buon stato di salute generale.



Api sul Carso

Il miele è un alimento che contiene una grande quantità di principi nutritivi essenziali per l'alimentazione umana. Il miele contiene zuccheri, acidi organici, aminoacidi, proteine e

sali minerali. Il miele è considerato non solo alimento ma anche farmaco; per la sua composizione svolge un importante ruolo fisiologico, metabolico e terapeutico. A livello metabolico il miele stimola l'appetito, combatte la fatica, migliora la funzionalità epatica e cardiaca. A livello fisiologico i suoi zuccheri sono facilmente assimilabili e sono indispensabili al funzionamento del cervello umano. A livello terapeutico contrasta la degenerazione delle cellule, influisce sulla protezione delle cellule ossia dei neuroni del sistema nervoso centrale e incrementa la produzione degli anticorpi corroborando le difese immunitarie del corpo. L'apicoltura rappresenta un'attività antichissima indefinibile nel tempo. L'apicoltura e la produzione del miele in questo territorio erano apprezzati già all'epoca romana. Esse proseguirono nei secoli accompagnando la vita quotidiana delle popolazioni di queste terre, impregnando la loro cultura lasciando traccia nelle ricette tradizionali. L'Altipiano carsico rappresenta comunque una realtà geografica unica e del tutto particolare: dai territori limitrofi si distingue per le sue caratteristiche geologiche, climatiche, pedologiche (composizione del suolo) e botaniche. L'Altipiano carsico raccoglie specie botaniche caratteristiche dell'Europa centrale e della flora mediterranea che rappresentano una delle più ricche biodiversità del nostro continente. Nella regione carsica opera un'ape che è il risultato dell'incontro fra l'ape ligustica (ape italiana originaria della Liguria) e quella carnica (*Apis mellifera carnica*), entrambe perfettamente adattate al territorio ed alle sue condizioni climatiche assai particolari.

In Slovenia e sul Carso l'apicoltura e la preparazione di bevande a base di miele sono attività di lunga tradizione. Questa attività ci è stata tramandata dai nostri avi anche nell'Istria slovena. I vari tipi di miele istriani hanno la caratteristica di contenere fino al 3% di acqua in meno rispetto agli altri tipi di miele sloveni. Il miele istriano è presente da anni in diversi concorsi di carattere internazionale.

Alcuni documenti testimoniano che l'apicoltura nel Carso triestino era una pratica diffusa e regolamentata da leggi specifiche già nel 1800. Nell'area transfrontaliera opera un'ape che è il risultato dell'incontro fra l'ape ligustica e quella carnica. Essa si è perfettamente adattata sia al territorio carsolino sia a quello istriano, le cui particolari condizioni climatiche le sono congeniali.

Per quanto concerne la provincia di Trieste vi opera il Consorzio tra gli Apicoltori della Provincia di Trieste, che è la più piccola, ma oggi anche la più giovane organizzazione apistica italiana. Al Consorzio aderisce la quasi totalità degli apicoltori della provincia: 100 operatori circa, quasi tutti part-time, per un carico complessivo di 1.000 arnie dislocate su tutto il territorio provinciale. L'associazione di produttori promuove la

conoscenza e la commercializzazione dei mieli locali attraverso una costante opera di informazione alimentare, rivolta soprattutto ai giovani.

I mieli del Carso, per le loro peculiari caratteristiche organolettiche ed anche per le capacità professionali degli addetti al settore, si sono così affermati in campo regionale e nazionale, ottenendo i primissimi posti nei concorsi di questo settore. I mieli carsici, che possono a ragione definirsi vergini integrali, vengono raccolti dai melari e confezionati in vasetto, così come sono prodotti dalle api senza essere sottoposti ad alcun trattamento aggiuntivo.



Miele del Carso

Oltre al miele, in Istria si producono anche polline, propoli e cera. Vengono allevate le api regine e le famiglie di ricambio. Si producono liquori a base di miele, come la tradizionale “medica” ed inoltre la tintura a base di propoli e quantitativi minori di pappa reale. Tra i prodotti nazionali di maggior spicco ricordiamo le magnifiche candele, i dolci a base di miele e “l’apicomplex” (combinazione nel miele di propoli, pappa reale e

polline). I tipi di miele prodotti sono veramente tanti, si calcola che a livello mondiale siano più di ventimila. Nell'area transfrontaliera sono noti quelli di bosco, millefiori, acacia, castagno, girasole e abete bianco. I mieli del Triestino sono, inoltre, quelli di marasca, melata, i tipici millefiori del Carso che sono ormai conosciuti anche oltre i confini regionali.

Piante più diffuse nella regione transfrontaliera dalle quali si ottiene il miele:

Salice: il colore del miele di salice è di un giallo scuro, con alcune tonalità tendenti al verdognolo. Non appena viene a contatto con l'aria cristallizza in minuscoli cristalli ed assume un colore tendente al grigio.

Pruno selvatico: assieme ai fiori primaverili di altre piante è importante per la crescita delle famiglie delle api. Da polline e nettare.

Ciliegio selvatico: dà molto polline e nettare. È un arbusto dal quale si produce miele in gran quantità. Le api amano pascolare sia sul ciliegio selvatico sia su quello coltivato.

Orniello: uno tra gli alberi più diffusi nell'Istria slovena e sul Carso. I suoi ramoscelli, incisi dall'uomo o punti da insetti (Cicada orni) secernono una sostanza zuccherina, detta manna, che a contatto con l'aria solidifica.

Tiglio: miele di colore chiaro. Se fluido di colore giallo chiaro con riflessi opalescenti verdognoli, con un vago sapore di menta. Profuma spiccatamente di fiori di tiglio. Solidifica con difficoltà, cristallizza infatti non prima di uno o due mesi almeno. Date le sue virtù curative è stato sempre apprezzato da chi ne ha fatto uso. Ha notevoli proprietà antibatteriche. Il tiglio è uno degli ultimi a fiorire, dopo l'acacia ed il castagno.

Castagno: i pascoli di castagno sono tra i più importanti per la produzione del miele in Slovenia, secondi solamente a quelli dell'acacia. Dai fiori maschili le api asportano solamente il polline, da quelli femminili invece il nettare. All'inizio della fioritura il castagno non è adatto per l'impollinazione. Inizialmente produce polline, successivamente dà il nettare. Il miele di castagno è amaro e ricco di polline, allo stato liquido è di colore rosso marrone scuro, alle volte simile a quello di abete, solidificato è marrone e a cristalli grossi.

Acacia: per la produzione del miele le regioni migliori sono l'Istria slovena e il Pomurje (Oltremura). Il miele d'acacia è di colore chiaro, quasi trasparente e praticamente inodore, il sapore è delicato. È considerato uno dei mieli di maggiore qualità. Solidifica con difficoltà o solo in parte. Viene chiamato anche "miele delle signore".

Edera: il miele dei fiori d'edera è molto denso, di colore marrone, solidifica già nei favi ed è assolutamente inadatto per l'alimentazione invernale delle api. Alcuni apicoltori lo

lasciano sui favi, che vengono poi tagliati a pezzetti e sono un ottimo sostituto di caramelle e gomme da masticare. È un miele molto richiesto.

Erica: il miele di erica viene prodotto nel periodo autunnale. Allo stato liquido è molto denso, di colore rosso marrone, che solidifica già nei favi, per cui si asporta con difficoltà.

Timo: il miele di timo assomiglia a quello di erica, è di colore marrone scuro e dal tipico sapore di timo. La produzione di questo miele è nota per la regione della Lika e di Kordun, ma importanti fioriture si hanno anche in Istria. Ha un sapore piacevole, delicato, quasi di cioccolato, ed è per questo motivo che in Slovenia è noto anche con il nomignolo di “čokoladovec” (di cioccolata). È un ottimo aiuto in caso di problemi alla gola e alle vie respiratorie dato il suo alto contenuto di sostanze aromatiche e oli. L’estratto di timo viene usato come integratore di sciroppi per combattere la tosse.



Nel Carso triestino sono caratteristici i seguenti mieli:

Miele di melata di bosco: Il miele di melata di bosco del Carso deriva dalla raccolta, effettuata dalle api, della secrezione prodotta ed escreta da afidi diversi che suggono la linfa presente nelle foglie di vegetali come tiglio, sommacco o scotano, quercia e roverella, acero. Le essenze vegetali di tiglio, sommacco, roverella e acero sono da sempre presenti sul territorio carsico, dove si sviluppano spontaneamente all’interno delle zone boschive selvatiche. Questo è anche l’unico miele, prodotto in Slovenia, che si ottiene dalla secrezione delle foglie di alcune piante. Il miele di melata di bosco presenta una consistenza viscosa e cristallizza in un tempo relativamente breve. Quando si trova allo stato liquido il miele è di colore scuro o molto scuro, da ambrato fin quasi nero con

riflessi verdastri, se cristallizza, presenta un color marrone scuro. Per l'alta percentuale di sali contenuta è particolarmente indicato nelle diete povere di zucchero.

Miele di marasca: Il miele cosiddetto di “marasca” deriva dal nettare di ciliegio canino o ciliegio di S. Lucia (*Prunus mahaleb*), arbusto che cresce tipicamente sui substrati carbonatici del Carso triestino e goriziano. Si caratterizza per il colore ambrato con riflessi rossastri. Il gusto è amarognolo che ricorda l'aroma delle mandorle. Per l'alto contenuto di fruttosio si mantiene liquido a lungo. Il miele di “marasca” deve la sua tipicità al gusto particolare, allo stato fisico e al colore. Poiché il miele non sempre è monofloreale, lo standard qualitativo non è costante nelle diverse aree e annate. È considerato la gemma rara dei mieli del Carso perchè sono poche le annate in cui si riesce a produrlo in quantità soddisfacente. Tale miele viene prodotto per lunga tradizione da alcuni apicoltori della Regione, esclusivamente del Carso triestino e goriziano.

Miele millefiori: Il miele millefiori prodotto nell'area carsica del Friuli-Venezia Giulia deriva per lo più dal nettare di numerosissime piante erbacee presenti nella cotica dei prati polifiti naturali (es. landa carsica), al quale si somma quello di alcune piante arbustive e arboree. Se prodotto nella prima parte della primavera è liquido, caratterizzato dall'aroma amarognolo della marasca. Se prodotto più tardi è caratterizzato principalmente dall'apporto del nettare di varie erbacee leguminose che conferiscono al miele un aroma delicato. In questo caso si mantiene liquido a lungo e assume un colore ambra più o meno scuro. Talora può presentarsi cristallizzato per la presenza di nettare di tiglio. Come tutti i mieli scuri è ricco di sali minerali, enzimi e pollini. Il miele millefiori del Carso deve la sua tipicità al gusto, talora deciso, e al colore (beige più o meno scuro). Il miele millefiori del Carso viene prodotto per lunga tradizione dagli apicoltori delle aree carsiche della Regione Friuli-Venezia Giulia, ivi costituendo da sempre uno dei principali prodotti dell'apicoltura.

Lo sapevi che?!

L'apporto giornaliero di miele per una persona sana è di tre grandi cucchiaini, ovvero 100 grammi di miele. Per gli sportivi e per coloro che svolgono dell'attività fisica l'apporto giornaliero di miele può essere anche il doppio. Le api aiutano l'uomo direttamente e indirettamente. Direttamente impollinando gli alberi da frutto ed altre piante, indirettamente producendo miele, cera, polline, pappa reale, propoli e veleno. Il miele è un alimento, uno stimolante ed una medicina.

MIELE DEL CARSO

Sul Carso triestino sono attivi un centinaio di apicoltori, soprattutto di piccole o medie dimensioni, per un totale di circa mille alveari presenti sul territorio. L'ambiente del Carso assicura all'apicoltura particolari condizioni di produzione perchè vi crescono sia specie

floristiche mediterranee che continentali. La particolarità delle associazioni vegetali che ne deriva permette ai nettari qui prodotti di essere facilmente distinguibili rispetto al resto della produzione italiana e slovena, proprio per la risultante aromatica. I mieli maggiormente diffusi sono quelli di millefiori, tiglio, acacia e marasca, prodotto, quest'ultimo, dal nettare che le api traggono dal *Prunus mahaleb*, un arbusto molto diffuso sull'altipiano.

ERBE AROMATICHE

I sapori delle nostre tradizioni vengono ulteriormente arricchiti dai profumi e dai sapori delle erbe aromatiche. Questi sono ingredienti praticamente obbligatori per la preparazione dei prodotti e dei piatti tipici locali. Una delle caratteristiche importanti della cucina carsica è la pervasione con sapori e profumi speciali. Tra le erbe carsiche più comuni ci sono la santoreggia e il finocchio. Le erbe vengono utilizzate per produrre preziosi estratti naturali e per la stagionatura del sale marino.

Nella cucina carsolina rivestono molta importanza le erbe aromatiche ed è difficile immaginarci alcuni cibi locali senza la loro presenza. Basti pensare alle frittate primaverili (fritalje), arricchite da alcune erbe aromatiche di primo taglio, note per il loro potere nutrizionale e curativo. Come la maggiorana, elemento indispensabile negli spezzatini, negli arrostiti, nello žvacet e nelle supete (spezzatini di carne bianca) e formidabile nei famosi štruklji, e i fiori di finocchio, in grado di nobilitare ogni cibo: i salumi, la carne di maiale, il pesce, le uova, le verdure e i dolci.



Finocchio selvatico