

La identitât intai fasûi

A Pradumbli par scuvierzi nons e segrets dai famôs fasûi che a jerin une risorse di redit impuartante e che ancjemò a vegnin coltivâts cun passion.

di ANTONIETTA SPIZZO

Militons, Laurons, Cesarins, Setembrins, Fasans, dal Ont, da Cinisa, dal Voglut, Asins...: a son i fasûi de Cjargne, un patrimoni straordenari di biodiversitât, cun tancj nons, cuasi un par ogni famee che ju meteve. Par capî alc tra chestis e centenârs di altris varietâts autoctonis di fasûi o soi lât a Tumieç dulà che mi soi cjatât cu la mê vuide, Nereo Peresson, che al è pardabon un espert di cheste materie. E di fat Nereo al fâs part dal Uffici pe zone di Tumieç de Confederazion Taliane Agricultôrs, che al è da cjâf dal projet Interreg IIIA "CONSER-VA" pe valorizazion e pe conservazion des plantis autoctonis e spontanis de zone transfrontaliere. Intant che o lin sù viers la val Pesarine mi informe sui details dal projet.



La nestre vere destinazion e je propite denant di nô: la piçule frazion di Pradumbli, che dome il non za al inmaghe, unic paîs de val Pesarine che al da a nord. Pradumbli al jere un antic

cjistiell (Cjistiell Dumbli), cumò a vivin 50 personis e je la frazion cul plui alt numar di zovins in proporzion ai abitants.

Lis bielîs cjasis cjargnelis di len e di clap cu la lôr architecture armoniose si strenzin une dongje di chês altre, a son puartis antîcs cui arcs, elegants portâi sculpîts e rosis pardut. Di là dal centri abitàt si slargje la tavieles dulà che a son i cjamps e i ortis ordenâts. O lin sù li de cjase che e je plui adalt, dulà che nus spietin Egle Leita, dal '29, e Marianna Rupil, dal '39, par mostrânus i "lôr" fasûi. Ancje Nereo Peresson al è interessât a vê plui informazions che si puez, sperant di cjatâ une altre varietât di zontâ a chês che a 'nt son za stâts metûts adun i champions. E je une zornade di soreli maraveose, la Crete Forade, blancje, si intaie tal fonts dal cîl. Egle e Marianna a puartin i fasûi in scartossuts, in sacuts di tele blancje e intun cit e, un grumut dopo di chel altri, ju metin suntun taulin e contant lis lôr carateristichis inte fevelade cjargnele dal Cjanâl di Sant Canzian, che e à tancj tiermins particolârs.

La sfilade dai fasûi

"Une volte a domandavin pal plui i *borlots* – e dîs Egle – a jerin i plui adats par jessi vendûts, no si ju doprave in famee ma dome si vendeviju, e nol è che a sedin i plui bogns, parcè che a àn la scusse dure. I *setembrins* o *borlotins* a son miôr, a son fasûi piçui, a vegnin avonde adore, a àn la

scusse fine e no si disfin, *a son fasûi par cjase*. Dopo o vin il *Lamon*, puartât di Asiago; i *asins*, piçuluts; i *laurons*, che a son simpri stâts: a son un tic plui piçui dai borlots e forsît a son i lôr “antenâts”, si ju doprave une vore dopo de vuere ma cumò a ‘nd è pôcs; a jerin bogns par vendiju e si vendeviju ben *jù pal Friûl* però la mignestre e vignive plui lamie parcè che *el lauron nol vuaiave*, vâl a dî che no si disfave te mignestre. “Ma i fasûi plui antîcs a son

dal sigûr *chei dal voglut*. A son chei moronits e chei grîs clamâts *de Cinise*; a son chei che a vignivin doprâts di plui chenti e ancje chei miôr parcè che la lôr scusse no je dure come chê dal borlot e dopo cuets a restin avonde duruts. Dopo a son *chei da Lissia*: a son blancs, cuntune maglute plui piçule e a vegnin un tic plui adore. Infin e je *la fasole*: fasûi grancj blancs e ros bogns di fâ in padiele.



A man çampe, Egle Leita devant dal so ort. A drete, Pradumbli cun daûr la Crete Forade

A chest pont al rive l’om di Egle, Mino, 83 agns, cu la sô “Ape”, il SUV de Cjargne, e si met ancje lui a discuti sui diferents gjenars di fasûi, conversazion che e cjape duçj i presints. A Nereo i interesse savê se a son almancul 25-30 agns che chestis varietâts a vegnin coltivadis inte zone e Egle si met a ridi: “Trente! Ma a saran almancul 50! a son 55 agns che o soi vignude a stâ culî e o ‘nd ai cuasi otante!”

Biei bârs di fasûi

Cumò al tocje aes vuainis: si scomence cun *chês dal pape*, tenaris, cu la scusse zale e il fasûl neri; dopo a son *chês cul fasûl blanc*, tenaris; la *cent par un*, tardive, une vore polpose e cence fîl, grande che però no simpri e reone. E dopo une varietât, chê *asine*, cul fasûl piçul come chel dal *voglut* che si podeve doprâ tant che fasûl o vuaine cuant che il cosul al jere tenar. Par semenâ, Egle e Marianna a son in cunvigne sul fat che no si à di misurâ la quantitât parcè che se e ven une bugade di

frêt si va a pericol di pierdi: “*metêt biei bârs di fasûi, barons grancj, mancul di 12-13 no stâ a meti mai.*”

La selezion dai fasûi di semenâ e jere une vore curade, fate daûr di ce che i covente e di ce che i plâs a ognidun ma soledut daûr des esigjencis climatichis dai singui tocs di teren, parcè che cjamps che a son dome a 100 metris un di chel altri a puedin jessi inune batude di soreli o di aiar tant diferente.

Al jere normâl che la int si scambiâs lis semencis tra i paîs de val, ma par butâ ben, il fasûi a podevin fâ dome lâ di sù injù, vâl a dî di un puest plui frêt viers un mancul frêt.

Si à di semenâ i fasûi vie pal mês di Sant Antoni fin a Sant Pieri par che il periodi de produzion al sedi plui lunc. Si usave a semenâ i fasûi dongje des patatis e cjapâju sù il mês di Otubar: *al vûl la lune di Setembar par madurîsi.*

Cui bêçs che a vignivin fûr di vendit i fasûi, lis feminis si compravin *i grumâi e i bleons*: i buteghîrs furlans a cjapavin i fasûi, che a vignivin scambiâts *tant par tant*, vâl a dî a pâr, 1 chilo di fasûi par un chilo di forment o di altris prodots.

Marianna e Egle si impensin che si leve a baratâ a Culine e in Sauris (dulà che i fasûi no vignivin sù), di une bande cun capûs e di chê altre cun *formadi salât*.

La mignestre dai siôrs

I fasûi si tignivin par tant timp cence lâ di mâl: se al ven il *baroli* (vâl a dî il bau) al è parcè che a son intun puest masse cjalt, robe che une volte no succedeve, parcè che i fasûi si tignivin dome tal *stali* e la

temperadure e jere cuasi simpri sot dal zero, duncje une sorte di congeladôr naturâl. Ducj in cjase si scjaldin cuant che si scomence a discuti dai *pendalons*, un dai plats fuarts dal cjanâl: a son vuainis blancjis largjis e patatis bulidis insiemi e dopo sfracaiadis par otignî une sorte di purè saurît cuntun batût di cevole, ai, panzete e jerbucis dislitis in vuela e spongje.

Nus displâs di lassâ la biele clape vivarose di Pradumbli ma o vin un altri apontament li di Eliana Solari a Pesariis, l'ultin paîs dal Cjanâl di Sant Canzian: a fevelânus di fasûi e je Dalia Strazzaboschi, che cundut dai siei 86 agns e à un snait e un spirt di fâ invidie a un zovin, tant e je vere che ur da a ducj stocadis e frasis ironichis cuntune bocje di ridi mo innocent e mo di intese. “Jo o ai un fasûl che no cognossês, un pardabon speciâl, e che al fâs une mignestre *come chê dai siôrs*... se o spietais a voi a cjoliusal!” E Dalia e torne cuntun sacut picinin cun dentri pôcs ma prezîôs fasûi che pardabon nissun di cui che al jere li nol veve viodût mai: no àn un non, a son taronts, a àn un colôr blancjiç e une maglute piçule, come un voglut maron che al cimie. E Nereo al pues censîlu tant che coltîvât sul puest di almancul trente agns stant che al jere il fasûl preferît dal pari di Dalia. Ma di dulà vegnial? “Mai à dâts une di Pradumbli.” Ma no si veval dit che lis samencis no àn mai di lâ sù pes rivis? Ma Pradumbli al fâs ecezion parcè che al è un paîs *in ombrene*, e lis podeve “espuartâ” dapardut, ancje plui in alt.

SCHEDE: IL PROJET EUROPEAN "CONSERVA"

“Il nestri progjet – al conte Nereo Peresson - al è scomençât inte Sierade dal 2000 e a son za stadis tiradis dongje plui di 100 varietâts autoctonis di fasûi e vuainis. E je vere che tai agns 80 il CRSA (centri di ricercje e di sperimentazion pe agriculture) al veve za cjapât sù tancj campions di blave, fasûi e miluçs, ma in chê volte si pensave di doprâju tant che reperts gjenetics par creâ varietâts gnovis cun carateristichis interessantis come par esempli la capacitât di resisti a ciertis malatiis. Ma pal solit lis samencis cjapadis sù a finissin intun congeladôr inte bancje regionâl dal gjermoplasme, e ce sucedial? Ogni tant si fâs une prove di capacitât di gjerminazion, si paie cualchidun par che lis semeni e po dopo al finîs alî, e par ogni an che e reste tal congeladôr la plante e piert un an di esperience, si ferme chê evoluzion che e permet che di adatâsi aes variazioms dal ambient.



La antighe varietât clamade "chei dal voglut"

Il nestri progjet al è dut diferent parcè che o vin voie di salvâ la memorie gjenetiche cun coltivazioms dimostrativis e cun cjamps catalic di plantis maris e ancje di creâ un interes economic, parcè che cence di chel la difese e devente un pês. Vie pai ultins agns si è creade une cierte nicje di marcjât che e cîr il vêr prodot DOC, i savôrs dismenteâts de gastronomie tipiche; par chest o vin voie di tirâ dentri lis comunitâts locâls te conservazion des speciis e i agriturisims e i ristoranti tal preparâ plats tradizionâi doprant chescj prodots. I nestris colaboradôrs istituzionâi a son la Universitât di Udin, i Comuns di Prât di Cjargne e Dimpeç e la Kammer für Land - und Forstwirtschaft de Carinzie, ma si sarès rivât a fâ avonde pôc cence l'impegn e la disponibilîtât di Monica Peresson di Dimplan e Eliana Solari di Pesariis, titolârs des omonimis Aziendis agriculis."