



Un progetto nuovo per un'agricoltura antica ♦

di Donatella Marsaglia

“The site of the Dolomites... features some of the most beautiful mountain landscapes... that present a diversity of spectacular landscapes of international significance...”

...The Dolomites World Heritage property protects a series of highly distinctive mountain landscapes that are of exceptional natural beauty. Their dramatic vertical and pale coloured peaks in a variety of distinctive sculptural forms is extraordinary in a global context. This property also contains an internationally important combination of earth science values...”

“Il sito delle Dolomiti... è caratterizzato da alcuni tra i più bei paesaggi montani... che presentano una diversità di spettacolari paesaggi di importanza internazionale... Il Patrimonio Mondiale protegge nelle Dolomiti una serie di paesaggi montani assai particolari di eccezionale bellezza naturale. Le loro vette vertiginosamente verticali dal pallido colore, nella loro varietà di forme scolpite, sono straordinarie a livello mondiale. Questo territorio contiene anche un insieme di caratteri geologici di importanza internazionale...”.

Per chi vive nella val Belluna le parole (scritte in un inglese non proprio oxfordiano) con cui l'UNESCO ha riconosciuto le Dolomiti come Patrimonio Naturale dell'Umanità non suonano certo strane. Ci vuol poco ad accorgersi che questi sono paesaggi di “*exceptional natural beauty*”, come dice l'UNESCO, o di “straordinaria valenza paesaggi-

A fronte
Spighe mature di orzo agordino.

In alto Uno dei vecchi molini a pietra.



stica e naturalistica” come è dichiarato dal Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, che tutela vette e valli celebri per la loro flora fin dal XVIII secolo. Basta – ad esempio - percorrere i sentieri che attraversano i boschi e i prati della val Canzoi sino all’altopiano dei Piani Eterni, per rendersene conto molto bene. Ai piedi di questa valle c’è Cesiomaggiore (žess in dialetto locale), 4.200 abitanti per un comune che dalle boschive montagne del Parco Nazionale scende attraverso le colline della riva destra del Piave sino al patriottico fiume, popolato da uccelli migratori e stanziali. Il nome del comune non ha a che fare con l’elemento chimico cesio, il metallo delle “terre rare” che fa funzionare gli orologi atomici. Ma più probabilmente con la “*Gens Caesia*” che in epoca romana stabilì il primo contatto fra la laguna veneta e queste terre abitate da popolazioni retiche; contatto reso duraturo dal passaggio della *Via Claudia Augusta Altinate*, che collegava *Altinum* sull’Adriatico con *Augusta Vindelicum* – oggi Augsburg, in Baviera; della strada romana resta nel territorio di Cesiomaggiore un cippo commemorativo del 47 d.C. Nel 1423 Cesio entrò a far parte della Repubblica di Venezia e da allora seguì le sorti della Serenissima, e grazie al mite clima della zona pedemontana fin dai secoli XVII e XVIII sorsero nel suo territorio sontuose ville nobiliari. Nel 1866, con l’annessione al Regno d’Italia, Cesio divenne per regio decreto Cesiomaggiore, per distinguersi da altri comuni omonimi di altre regioni d’Italia. Del Cesiomaggiore attuale si possono ricordare il ricco Museo Etnografico della Provincia di Belluno



e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, ospitato nella casa di campagna dei conti Avogadro degli Azzoni a Serravalle, e l'interessante e insolito Museo Storico della Bicicletta "Antonio Bevilacqua", con oltre 200 cimeli che coprono l'intera evoluzione della bicicletta dal XIX al XXI secolo. Dalla primavera del 2010, inoltre, Cesiomaggiore è al centro di una intelligente iniziativa di recupero culturale-culturale, dove la cultura in senso intellettuale e spirituale ben si accompagna alla coltura in senso prettamente agricolo: si tratta del nuovo Presidio Slow Food dell'*Antico orzo delle valli bellunesi*.

Il genere *Hordeum* comprende almeno una trentina di specie: sono erbe annuali o perenni, diffuse spontaneamente in tutto l'emisfero boreale, in Sudamerica e in Sudafrica. Due fra queste specie – entrambe annuali – sono "orzo" in senso stretto: l'orzo spontaneo *Hordeum spontaneum*, originario dell'Asia sud-occidentale, nella cosiddetta "Mezzaluna Fertile" fra la valle del Giordano e quella del Tigri-Eufrate, e l'orzo comune *Hordeum vulgare*, che è quello coltivato. Ma le due specie sono molto affini – probabile che l'orzo comune derivi da quello spontaneo – e siccome sono anche interfertili, c'è chi le considera sottospecie di un'unica specie: *Hordeum vulgare spontaneum* (selvatica) e *Hordeum vulgare vulgare* (domestica). La principale differenza è che la specie (o sottospecie) selvatica ha le spighe molto fragili, cosa che permette la dispersione dei semi grazie al vento. Sia come sia, l'orzo è uno dei cereali di più antica domesticazione: le più antiche testimonianze della convivenza dell'orzo con l'uomo risalgono al Neolitico, intorno al 10.500 a.C. Lo ritroviamo in Mesopotamia nel 7.000 a.C., in Europa centrale e in Egitto nel 5.000 a.C. Qui nel 3.000 a.C. già si trasformava l'orzo in birra, bevanda le cui prime

tracce, trovate su brocche in ceramica nel territorio dell'attuale Iran, risalgono al 5.000 a.C. anche se non è certo che fosse già l'orzo il cereale utilizzato. Passano i secoli, e intorno al 1.000 a.C. il nostro cereale aveva raggiunto la Corea; in Europa, sino al XV secolo era uno dei più comuni cereali usati per la panificazione.

Ancora oggi l'orzo è molto coltivato nelle terre a clima temperato e da esso dipende una buona parte dell'alimentazione mondiale. Attualmente i maggiori produttori mondiali d'orzo sono Russia, Ucraina, Francia, Germania, Canada, Spagna, con produzioni fra gli 11 e i 23 milioni di tonnellate annue. L'Italia risulta porsi al 28° posto, con 1 milione di tonnellate⁽¹⁾; le regioni più orzifere sono quelle del Nord Italia, dal Piemonte al Friuli Venezia Giulia.

Tra di esse, degna posizione occupa il Veneto e in ambito veneto un posto di tutto onore spetta – o forse spettava... - alla provincia di Belluno. V'erano tempi in cui la varietà locale di orzo, detta semplicemente *orz*, era coltivata in tutte le valli da Feltre al Cadore; era un elemento fondamentale della cucina bellunese: veniva decorticato a pietra nei vecchi "pestin" per fare minestre e zuppe (fra cui le "panicia" a più varianti con verdure, fave, fagioli o pezzi di maiale), fungeva da surrogato del caffè (ottimo nelle moka), se ne faceva farina per pane dal caratteristico sapore, si produceva la birra; e i campi d'orzo contribuivano alla bellezza del paesaggio dolomitico estivo con le distese delle loro spighe dorate.

Altri tempi... Tra la fine del XX e l'inizio del XXI secolo, nei fondivalle l'orzo locale ha dovuto cedere il terreno al mais

Sopra La preparazione di un campo nel territorio del Comune di Livinallongo.

A fronte I chicchi bianchi e grandi dell'orzo agordino.

mentre nelle aree montane i campi abbandonati hanno dato spazio ai prati da sfalcio e al bosco. Il suo areale si è così ridotto a qualche lembo delle campagne della val Belluna intorno al fiume Piave e a qualche fazzoletto di terra fra i 1450 e i 1700 metri di altitudine nell'area di cultura e lingua ladina dei Fodòm (Livinallongo del Col di Lana), fra Marrolada e Gruppo del Sella; una terra in cui si trovano ancora alcuni antichi molini dotati delle attrezzature necessarie alla lavorazione del cereale.

Ma qualcuno non si è rassegnato al disgregarsi della plurisecolare cultura agricola locale, e grazie all'appassionato lavoro di ricerca svolto dall'Istituto Agrario di Feltre e da una cooperativa agricola di Cesiomaggiore, e col fondamentale sostegno della Provincia di Belluno e delle Comunità Montane locali, sono stati recuperati i semi dell'antica varietà autoctona di orzo e intorno a questa iniziativa si è ricreato un interesse verso la coltivazione degli "obsoleti" cereali di montagna. In particolare, nella primavera del 2010 sono stati messi a coltura circa due ettari di orzo bellunese, in parte nelle campagne della val Belluna intorno a Cesiomaggiore e in parte (minima) su terreni isolati delle montagne di Fodòm, dove in realtà il seme antico non era mai andato perduto; sono campi piccolissimi coltivati da contadini anziani o da rarissimi giovani "custodi", che hanno consegnato il loro primo raccolto (circa 1000 kg) a una cooperativa agricola di Cesiomaggiore incaricata della lavorazione e della vendita diretta del prodotto.

L'orzo antico di varietà agordina (secondo la definizione del Bazolle²) o più genericamente bellunese si semina tra aprile e maggio e si raccoglie sotto il solleone estivo, quando la pianta supera il metro di altezza (a differenza delle varietà più comuni che non superano il mezzo metro); è una varietà abituata al clima montano, è quindi rustica e adatta alla coltivazione biologica, non richiede alcuna forma di fertilizzazione se non un po' di letame. Però i campi sono generalmente in pendenza e di piccole dimensioni, quindi la meccanizzazione è raramente proponibile; in più, l'orzo antico bellunese è una varietà "distica", cioè le sue spighe hanno due sole file di semi; ovvio che, a parità di spighe, produca meno semi delle più comuni varietà coltivate, quasi tutte "polistiche", ovvero a file multiple. Per tutte queste ragioni la sua resa è inferiore almeno di un terzo alla resa delle varietà moderne coltivate in pianura. In compenso, la qualità è ottima: i suoi semi sono bianchi, grandi e pesanti, facilmente idratibili, e in cottura restano sodi e meno gelatinosi.

Il progetto "Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food" riunisce in una rete nazionale oltre 220 ristoranti che usano i prodotti dei Presidi per sostenere i produttori custodi della biodiversità; grazie ai fondi raccolti con questo progetto, Slow Food ha istituito il suo tredicesimo Presidio veneto, fornendo un'ulteriore forte stimolo agli agricoltori che hanno deciso di lanciarsi nell'avventura della coltivazione dell'antico orzo bellunese. L'obiettivo principale del Presidio è la salvaguardia dell'agro-biodiversità attraverso la conservazio-

ne "attiva" di un modello agricolo storico-culturale a rischio di estinzione, con un equilibrio tra risorse ambientali, culturali ed economiche del territorio. La coltivazione dell'orzo potrà anche stimolare il recupero delle antiche strutture di essiccazione e conservazione delle granaglie e i preziosissimi molini e "pestin" da orzo a pietra. Inoltre, si auspica che l'orzo del Presidio possa venire utilizzato dai birrifici locali – a Pedavena vicino a Feltre ce n'è uno importante - in sostituzione delle varietà comuni, diventando un elemento di caratterizzazione delle proprie produzioni.

Ed è così che un prodotto antico e anche un po' "fuori moda" sta tornando a essere al centro dell'interesse economico e culturale di un territorio che lo stava dimenticando. Non è stato poi tanto difficile, no? È bastato volerlo davvero...

Area di produzione

Tutti i Comuni della Provincia di Belluno sono interessati al Presidio, iniziando dall'area dell'alto Agordino (comune di Livinallongo del Col di Lana) e del Feltrino (comuni di Feltre e Cesiomaggiore).

Stagionalità

Il prodotto è disponibile tutto l'anno

Responsabile Slow Food del Presidio

Stefano Sanson, tel 0439 300 946 - 336 524 070, stefano.sanson@gmail.com

I produttori sono riuniti nella Cooperativa La Fiorita

Via Nazionale 59, Località Busche, Cesiomaggiore (BI)
tel 0439 438 448 – 349 446 3716, coopfiorita@gmail.com

Bibliografia

¹ *Calendario Atlante De Agostini 2011*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 2010

² Antonio Maresio Bazolle, *Il possidente bellunese, 1868-90*, a cura di Daniela Perco, Feltre, 1986

Sitografia

whc.unesco.org
www.dolomitiunesco.it
www.dolomitipark.it
www.comune.cesiomaggiore.bl.it
www.museostoricodellabicicletta.it
www.provincia.belluno.it/nqcontent.cfm?a_id=540 - (*Museo Etnografico*)
www.slowfoodveneto.it
www.cooperativaalfiorita.it

Ringraziamenti

Molti ringraziamenti al prof. Stefano Sanson per le informazioni e per le fotografie fornite.

