

# FRAGOLA DELLE DOLOMITI BELLUNESI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fragola delle Dolomiti bellunesi, fragola della montagna bellunese.



## La storia

Le fragole hanno da sempre suscitato l'interesse del contadino e del montanaro che, potendone disporre senza sforzo o impegno per la loro coltivazione in quanto specie spontanee, ha imparato a servirsene. Il suo consumo è testimoniato nell'area dolomitica bellunese da innumerevoli ricette per la produzione soprattutto di dolci, torte, crostate, succhi e confetture.

Dagli anni sessanta l'attrazione per i piccoli frutti in genere e per la fragola in particolare, arrivò anche nelle città, suscitando un brusco innalzamento della domanda. Così nell'area bellunese, proprio per soddisfare tale nuova richiesta di consumo, furono fatti i primi tentativi di promozione della coltivazione della fragola in un'ottica di moderna frutticoltura. A favore dello sviluppo della coltura della fragola c'erano poi anche altri motivazioni: l'ampissimo ambiente di adattamento e la locale grande vocazionalità dell'habitat naturale, il reddito molto alto a breve scadenza e la possibilità di inserimento in aziende agricole quale attività collaterale e di integrazione al reddito. La locale realtà agricola non mancò all'appuntamento e sorsero in quegli anni nuove aziende agricole e cooperative di produttori di fragole e piccoli frutti.

## Descrizione del prodotto

La fragola diffusa in coltivazione nell'area delle Dolomiti bellunesi, appartiene alla famiglia delle Rosacee e la specie base è la *Fragaria vesca* L.. Le piante coltivate sono selezioni di varie specie del genere *Fragaria* e talvolta ibridi. Accanto a queste selezioni, alcune aziende locali propongono la fragolina di bosco, caratteristica varietà selezionata molto simile per gusto e profumo alle "vicine" fragole spontanee del sottobosco, con cui dividono il medesimo ambiente e clima. Proprio le caratteristiche montane dei siti di coltivazione e la loro elevata naturalità, fanno sì che la "fragola della montagna bellunese" presenti un buon livello qualitativo, facilmente riscontrabile dalle analisi sensoriali. Nella formazione delle caratteristiche organolettiche (dolcezza, acidità, aroma, profumo) incide molto il clima e in particolare le forti escursioni termiche giornaliere. Al di là delle varietà utilizzate, interessante appare anche l'alto livello qualitativo del colore della polpa e la giusta consistenza della stessa. Predominante e tradizionale, è la coltivazione delle fragole rifiorenti, semiprecoci e con frutti di pezzatura media.

## Processo di produzione

Le aziende agricole che si dedicano alla coltivazione della fragola, sono in massima parte aziende di piccole dimensioni, organizzate per la vendita diretta e per l'agriturismo. La coltivazione avviene per lo più in pieno campo, con tecniche a basso impatto ambientale, in porche pacciamate e dotate di impianti di irrigazione. La fragola è coltivata anche in coltura protetta, con tunnel coperti da film di materiale plastico, steso su archi in metallo; nelle aziende specializzate è prodotta fuori suolo in sacchetto.

La raccolta manuale avviene a più riprese nell'intera stagione estiva e autunnale, in funzione delle varietà coltivate. Le fragole sono riposte in cestini, sistemati poi in plateau all'ombra. Considerate le piccole dimensioni aziendali dei produttori, il prodotto non è sottoposto ad alcun tipo di condizionamento.

## Usi

Destinata al consumo fresco, è utilizzata dalle locali pasticcerie e gelaterie ma anche per la trasformazione in confettura, per lo più curata da aziende artigiane, e ciò contribuisce alla sua valorizzazione.

## Reperibilità

La "fragola delle Dolomiti bellunesi" è avviata al consumo fresco e, dunque, alla vendita diretta nelle aree di produzione nel periodo estivo-autunnale.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno. Le aree di maggiore diffusione sono il Feltrino, l'Agordino e l'Alpago.

