

Oltre la siepe... il mondo

Un paese, e la sua agricoltura, ai piedi del Monte Ararat

Costantino Cattivello

Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica

Con questo numero diamo inizio a una serie di interviste che ci faranno conoscere Paesi che rappresentano delle “terre di mezzo” fra l’area mediterranea, caucasica e più in generale centroasiatica. Paesi che, per la posizione geografica che occupano, la loro storia ed i molteplici legami con l’Italia, rappresentano degli interessanti casi studio in un’area strategica e instabile per gli equilibri geopolitici, ma al tempo stesso interessante per le peculiarità agricole che esprime. Focalizzeremo l’attenzione sul settore agricolo, che in questi paesi riveste un ruolo più importante che nel nostro, e di questo parleremo con tecnici o studiosi che di volta in volta ci illustreranno alcuni tratti caratterizzanti il settore primario nel loro paese.

Questo breve itinerario non poteva che iniziare dall’Armenia, un Paese con una superficie di poco superiore alla Sicilia in cui vivono tre milioni di abitanti. Paese intrigante per storia, cultura, religione, lingua ed ambiente naturale. Spesso salito alla ribalta delle cronache per tragici fatti, basti pensare al genocidio armeno, ai terremoti (l’ultimo nel 1988) e alla guerra per l’exclave a maggioranza armena del Nagorno Karabakh. Di tutto questo sarebbe interessante parlare ma trattandosi di un notiziario tecnico agricolo approfondiremo quasi esclusivamente alcuni aspetti della ruralità armena.

In questo fugace sguardo sull’Armenia (in arme-

no Hayastan) ci accompagnerà il prof. Bagrat Avetisyan docente presso l’Università Brusov di Yerevan, nella sezione Letteratura e Cultura Mondiale, che lo scrivente ha avuto la fortuna di conoscere in occasione di un breve soggiorno in questo paese.

Prof. Avetisyan, l’Armenia sta vivendo un momento critico sia dal punto di vista sanitario che economico, può illustrare ai lettori la situazione generale del paese?

Attualmente l’Armenia sta vivendo il periodo più pesante degli ultimi decenni. La crisi cominciò a farsi sentire più forte durante la guerra, nell’autunno del 2020, quando l’Armenia ricevette poco o nessun sostegno diplomatico dalla comunità internazionale. La nostra sconfitta sul piano della politica estera ci ha inevitabilmente imposto a fare concessioni territoriali in favore dell’Azerbaijan, territori che comprendevano anche vaste aree coltivate. Le perdite di vite umane e di ricchezza provocate dalla guerra non potevano che riflettersi sull’economia del paese, in particolare sul settore energetico, e sicuramente nell’ambito sanitario, tenendo conto che ci trovavamo nel mezzo della pandemia da Covid 19.

Ci può indicare la quota della popolazione occupata nel settore primario e quanto è il contributo al PIL (GDP) nazionale del settore primario?

La quota della popolazione occupata nel settore primario è 45,3%. Il contributo del settore agro-industriale al PIL nazionale è pari al 35%, di cui il 23% è quello dell’agricoltura.

Quali sono le aree agricole più importanti del paese e cosa vi si produce?

L’area agricola più importante dell’Armenia è la piana dell’Ararat, che assicura più del 40% della produzione agricola nel paese. Oltre a po-



modoro e patate, vi si coltivano vari tipi di frutta, tra i quali spicca l'uva, ma frutti rinomati sono anche l'anguria, l'albicocca, la pesca, l'amarena, il gelso, ecc.

Quali sono le colture erbacee più importanti?

Le colture erbacee più diffuse in Armenia sono quelle di grano, mais, orzo, fagiolo, carota, cavolo, pomodoro e melanzana. Ha vasta diffusione la coltivazione di erbe aromatiche, come il prezzemolo, il basilico, il dragoncello, il finocchio, l'aneto e il coriandolo. È molto famosa una specie particolare di basilico, il basilico rosso, che ha un sapore molto delicato e, in tutta l'area trascaucasica, è tipico solo dell'Armenia.

Quali sono le colture arboree più importanti?

In varie regioni dell'Armenia si coltivano la mela, pera, albicocca, pesca, prugna, ciliegia, gelso, corniolo. Oltre che nella piana dell'Ararat, frutta di ottima qualità viene prodotta nelle regioni di Aragatsotn, nel nord ovest del paese, e di Vayots Dzor, al sud. Di quest'ultima regione è tipica la noce con le sue varie tipologie.

Il naturalista Linneo, che classificò l'albicocco con il nome di *Prunus armeniaca*, pensava erroneamente che la specie fosse originaria di queste aree. Che importanza riveste al giorno d'oggi questa specie in termini di superfici, produzione e tipi coltivati?

L'albicocca in Armenia viene prodotta ovunque, ma caratteristica è quella della piana dell'Ararat. Vari tipi di albicocca, circa 50 varietà, si coltivano soprattutto nella parte turca della pianura. Le più diffuse sono quelle di Yerevan, la rossa di Nakhijevan, Khosroveni, ecc. L'albicocca armena gode una popolarità immensa non solo nel paese, ma anche all'estero. Per esempio, nel 2018 ne sono state esportate più di 44.000 tonnellate. L'albicocca per gli armeni ha anche un'importanza culturale ed è un simbolo nazionale molto apprezzato. Infatti uno dei colori della bandiera armena richiama l'albicocca, mentre un festival internazionale del cinema, che viene tenuto a Yerevan, si chiama Albicocca d'Oro.

Quali sono le specie animali maggiormente allevate e quanto è sviluppato il settore lattiero caseario?

Le specie maggiormente allevate in Armenia sono i bovini, ma devo menzionare anche gli ovini, suini, caprini e sicuramente polli. Il settore lattiero caseario è assai sviluppato. Qui ogni regione ha la sua produzione di formaggio, panna acida (smetana), ricotta. Secondo le statistiche del decennio scorso, il 98% del latte e dei prodotti lattiero caseari erano vaccini. Alcuni tipi di formaggio, prevalentemente di latte vaccino, vengono anche esportati.

A suo avviso quali sono le eccellenze agricole armenie e quali sono i mercati di sbocco?

Oltre ad avere una tradizione ricca e millenaria, la viticoltura e la produzione vinicola armena hanno un grande potenziale. Alcune aziende, come "Karas" e "Takar", hanno sicuramente raggiunto un livello d'eccellenza e sono, giustamente, tra le più famose nell'area trascaucasica. Si stanno affermando anche i vini conosciuti con l'appellativo di "Idjevan", prodotti nel nord est del paese, e "Areni", che troviamo nel sud dell'Armenia.

Quali sono secondo lei i settori agricoli che potrebbero giovare della collaborazione con partner esteri?

La tecnologia di trasformazione dei derivati del pomodoro, orticola molto coltivata nella piana dell'Ararat, ha ormai attratto il mercato italiano. Tecnologia italiana viene utilizzata da alcune fabbriche per le varie fasi della trasformazione del pomodoro. Altri comparti che potrebbero trarre beneficio dalla collaborazione con partner stranieri sono certamente la viticoltura e il settore lattiero caseario, ma a questi si deve aggiungere l'apicoltura. A mio parere il miele armeno è una gemma nascosta. Grazie alla ricca vegetazione alpina sulle montagne delle regioni

di Vayots Dzor e Syunik, gli apicoltori armeni producono numerosi tipi di miele dai sapori veramente eccezionali.

Come saprà il vivaismo viticolo ed il settore vitivinicolo in generale sono dei punti di forza dell'agricoltura italiana e della regione Friuli Venezia Giulia in particolare, pensa che ci possano essere ulteriori margini per aumentare l'interscambio?

Io credo di sì. E vorrei che gli imprenditori armeni e italiani, in particolare friulani, cogliessero le opportunità rappresentate dall'interscambio delle conoscenze e delle tecnologie in questo settore. A mio parere questo aiuterà a migliorare la produzione, soprattutto nei termini di qualità dei vini prodotti dalle piccole aziende. Queste aziende, che non hanno ancora raggiunto la popolarità dei 'giganti' come Karas e Takar, hanno bisogno proprio di questo, del miglioramento tecnologico.

Profilo dell'intervistato

Bagrat Avetisyan si è laureato in linguistica romanza, ha il master in lingua e letteratura inglese e il PhD in Lettere. Insegna letteratura italiana e civiltà inglese-americana all'Università Brusov di Yerevan. Ha maturato anche esperienza nel settore dell'agriturismo ed ecoturismo. Svolge anche attività di traduzione: oltre a tradurre in armeno alcuni autori classici della letteratura italiana, ha tradotto in italiano un libro di cucina armena e in armeno il libro con le ricette di Pellegrino Artusi.