



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo
delle agricolture tradizionali italiane
Casi studio: Puglia, Emilia-Romagna

NATURA e BIODIVERSITÀ



ISPRA
Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo
delle agricolture tradizionali italiane.
Casi studio: Puglia, Emilia - Romagna

Informazioni legali

L'Istituto Superiore per la protezione e la ricerca ambientale (ISPRA) e le persone che agiscono per conto dell'Istituto non sono responsabili per l'uso che può essere fatto delle informazioni contenute in questo Quaderno.

La Legge 133/2008 di conversione, con modificazioni, del Decreto Legge 25 giugno 2008, n. 112, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 195 del 21 agosto 2008, ha istituito l'ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale. L'ISPRA svolge le funzioni che erano proprie dell'Agenzia per la protezione dell'ambiente e per i servizi tecnici (ex APAT), dell'Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica (ex INFS) e dell'Istituto Centrale per la Ricerca scientifica e tecnologica Applicata al Mare (ex ICRAM).

ISPRA - Istituto Superiore per la protezione e la ricerca ambientale
Via Vitaliano Brancati, 48 - 00144 Roma
www.isprambiente.it

ISPRA, Quaderni - Natura e Biodiversità n. 1/2010

ISBN 978-88-448-0462-6

Riproduzione autorizzata citando la fonte

Elaborazione grafica

ISPRA

Grafica di copertina: Franco Iozzoli

Illustrazione di copertina: Marcello Iozzoli (tratta dal Caravaggio "Giovane con canestra di frutta")

Coordinamento tipografico:

Daria Mazzella

ISPRA - Settore Editoria

Amministrazione:

Olimpia Girolamo

ISPRA - Settore Editoria

Distribuzione:

Michelina Porcarelli

ISPRA - Settore Editoria

Impaginazione e Stampa

Tipolitografia CSR - Via di Pietralata, 157 - 00158 Roma

Tel. 064182113 (r.a.) - Fax 064506671

Finito di stampare nel mese di novembre 2010

Autori:

Nello BISCOTTI ⁽¹⁾; Sergio GUIDI ⁽²⁾; Vanna FORCONI ⁽³⁾; Beti PIOTTO ⁽³⁾

Con la collaborazione di:

Paolo BELLONI ⁽⁶⁾; Stefania ERCOLE ⁽³⁾; Andrea GULMINELLI ⁽⁴⁾; Stefania MANDRONE ⁽³⁾; Francesco MINONNE ⁽⁵⁾; Gabriele PIAZZOLI ⁽²⁾; Laura SCAPPATICCI ⁽¹⁾; Chiara VICINI ⁽³⁾

Un ringraziamento particolare a Vittorio Emiliani, Presidente del Comitato per la Bellezza.

Tutta la nostra gratitudine va agli agricoltori pugliesi ed emiliano-romagnoli che hanno conservato le vecchie varietà:

Vincenzo AFFERRANTE (Puglia), Teadro AGNOLETTI (Emilia-Romagna), Francesco ALBANI (Emilia-Romagna), Roberto AMADIO (Emilia-Romagna), Serafino ANCARANI (Emilia-Romagna), Giuseppe BERLOTTI (Emilia-Romagna), Silvio BIGIARINI (Emilia-Romagna), Rocco BISCOTTI (Puglia), Carlo BISERNI (Emilia-Romagna), Goffredo BORTOLOTTI (Emilia-Romagna), Gino CARBONI (Emilia-Romagna), Antonio CATANEO (Puglia), Matteo D'AVOLIO (Puglia), Michele DEL VISCIO (Puglia), EREDI PIEGHETTI (Emilia-Romagna), Ettore GROPELLI (Emilia-Romagna), Antonio FABBRICA (Emilia-Romagna), Guerrino FANCHI (Emilia-Romagna), Nini FIORENTINO (Puglia), Stefano FOGACCI (Emilia-Romagna), Antonio FONTANA (Puglia), Eugenio GABELLINI (Emilia-Romagna), Bartolomeo GOTTERO (Piemonte), Vittorio GRAZIANI (Emilia-Romagna), Michele IAVICOLI (Puglia), Tommaso LAGANELLA (Puglia), Francesco MANICONE (Puglia), Mauro MERLONI (Emilia-Romagna), Cristina NARDINI (Puglia), Carlo PERNA (Puglia), Antonio SANTINI (Marche), Oria SASSI (Emilia-Romagna), Giovanna TROC-COLO (Puglia), Domenico VITILLO (Puglia), Angelo ZOLI (Emilia-Romagna).

Si ringraziano, inoltre, coloro che hanno collaborato a vario titolo a questo lavoro:

Francesco APRUZZESE (Arpa Emilia-Romagna), Vanni BERTOLDI (Arpa Emilia-Romagna), Giuseppe BIASINI (Arpa Emilia-Romagna), Lucio BOTARELLI (Arpa Emilia-Romagna), Vincenzo ANCARANI (Emilia-Romagna), Vincenzo ARVIA (Calabria), Roberto BARBIERI (Emilia-Romagna), Roberto BERTONI (Emilia-Romagna), Alfio BRUNO (Sicilia), Augusto BUCCI (Emilia-Romagna), Piero CAMELIA (Piemonte), Mauro CARBONI (Emilia-Romagna), Maurilio CARGIOLI (Emilia-Romagna), Oreste CAROPPO (Puglia), Piernigiorgio DAL GRANDE (Veneto), Giulio DELLA STRADA (Lazio), Sebastiano DEPPERU (Sardegna), Nicola, Diego e Riccardo DI NOVELLA (Campania), Marco DI SANTO, Carlo FIDEGHELLI (Lazio), Giuseppe GENISE (Calabria), Daniele GHETTI (Emilia-Romagna), Massimo GIGANTE (Emilia-Romagna), Daniela GIOVANNINI (Emilia-Romagna), Corrado LETEY (Val d'Aosta), Luigi MARZOTTO (Emilia-Romagna), Enzo MELEGARI (Emilia-Romagna), Carmelo MENNONE (Puglia), Giuseppe MESSINA (Sicilia), Amer MONTECCHI (Emilia-Romagna), Paolo ODORIZZI (Trentino Alto Adige), Mattia OMEZZOLLI (Trentino Alto Adige), Egino ORLANDO (Calabria), Renato PAVIA (Lazio), Pietro PERRINO (Puglia), Ivo PICCHIARELLI (Umbria), William PRATIZ-ZOLI (Arpa Emilia-Romagna), Lorenzo RIVALTA (Emilia-Romagna), Stefano ROMANI (Emilia-Romagna), Silviero SANSAVINI (Emilia-Romagna), Orlando SCULLI (Calabria), Renato SPICCIARELLI (Basilicata), Michele TANNO (Molise), Baldovino TOFFOLUTTI (Friuli Venezia Giulia), Leopoldo TOMMASI (Lombardia), Luciano TRENTINI (Emilia-Romagna), Michela ZATTINI (Emilia-Romagna).

Il curatore della parte storico linguistica è Domenico Plauto Battaglia

L'autore dell'acquerello a pag. 12 è Beti Piotto

⁽¹⁾ Docente

⁽²⁾ ARPA Emilia Romagna

⁽³⁾ Dipartimento Difesa della Natura -ISPRA

⁽⁴⁾ Naturalista

⁽⁵⁾ Università di Lecce

⁽⁶⁾ Conservatorio Botanico di Cisternino

INDICE

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Presentazione | 7 |
| Introduzione | 11 |
| 1. I frutti antichi, questione di sapori perduti? | 13 |
| 1.1 I frutti antichi nella letteratura | 13 |
| 1.2 L'Italia crocevia di migrazioni frutticole | 14 |
| 1.3 Le varietà tradizionali nella storia agronomica italiana | 15 |
| 1.4 L'agrobiodiversità | 16 |
| 1.5 La coltura promiscua, la base strutturale della biodiversità frutticola | 17 |
| 1.6 I frutti antichi, risorse per un'agricoltura sostenibile | 19 |
| 1.7 I frutti antichi e i cambiamenti climatici | 20 |
| 1.8 I frutti antichi e il paesaggio | 20 |
| 1.9 Le conoscenze disponibili: stato dell'arte in Italia | 21 |
| 1.10 Il quadro europeo e la legislazione italiana | 23 |
| 2. Testimonianze di frutti antichi nelle regioni italiane | 27 |
| 2.1 Una scheda per Regione | 27 |
| 3. Caso di studio: Emilia-Romagna | 47 |
| 3.1 L'influenza della mezzadria sull'agricoltura in Emilia-Romagna | 49 |
| 3.2 Lo stato dell'arte | 51 |
| 3.3 La tradizionale diversità frutticola emiliano romagnola | 53 |
| 3.4 Alcuni frutti antichi rappresentativi dell'Emilia-Romagna | 62 |
| 4. Caso di studio: Puglia | 85 |
| 4.1 Una grande pianura mediterranea: il Tavoliere delle Puglie | 85 |
| 4.2 L'arboricoltura asciutta | 87 |
| 4.3 Lo stato dell'arte | 88 |
| 4.4 La tradizionale diversità frutticola pugliese | 89 |
| 4.5 Alcuni frutti antichi rappresentativi della Puglia | 98 |
| Glossario | 119 |
| Bibliografia citata e di riferimento | 123 |
| Sitografia | 131 |
| Acronimi | 133 |

PRESENTAZIONE

Conservazione è un sostantivo al femminile e al femminile è stata per millenni l'opera di difendere e conservare l'albero da frutta, il cibo, la terra, la pace. Ora i ruoli sociali sono meno netti e donne e uomini capiscono, forse con ritardo, che è dovere di tutti conservare. Conservare ciò che esiste in tutte le sue forme perché la sopravvivenza e la naturale evoluzione di tutti noi si basa proprio su questa ricchezza: la grande e misteriosa eterogeneità della vita. Dalla storica conferenza di Rio de Janeiro, nel 1992, l'idea "diversità della vita" è stata opportunamente sintetizzata in "biodiversità", concetto che oggi però si tende a usare in modo improprio, senza la necessaria riflessione sulla vastità di concetti basilari racchiusi in esso.

Purtroppo le regole del profitto esagerato stanno minacciando seriamente la biodiversità perché, ad esempio, i gestori del mercato spesso preferiscono il prodotto accattivante alla vista, di facile stoccaggio e adatto a lunghi spostamenti, anche se completamente insapore, a quello ricco di vitamine e di gusto. Gli alimenti che consumiamo sono sempre più spesso di origine industriale e perciò sempre meno naturali perché le scelte alimentari sono solitamente pilotate dall'industria attraverso la pubblicità. Il nostro considerare un cibo "buono" è spesso legato alla presenza di aromi artificiali, non alla qualità delle materie prime. E' evidente che i modelli di consumo hanno bisogno di cambiamenti radicali che considerino prioritarie sia la qualità di ciò che si mangia sia la salute del consumatore. Non di meno sono necessarie modifiche dei modelli di produzione per poter fornire prodotti sani e ricchi di sapore senza alterare l'ambiente rurale.

In attesa che questo auspicato mutamento avvenga, l'ISPRA continua a svolgere il suo ruolo nel campo della ricerca applicata, del monitoraggio e della informazione ambientale fornendo contributi per percorrere la strada della conservazione della natura.

La pubblicazione di questo *Quaderno di frutti dimenticati e di biodiversità ritrovata* intende procurare informazioni scientifiche sui tanti frutti dimenticati dell'Emilia-Romagna e della Puglia, con l'augurio che questi tornino ad essere coltivati e gustati come un tempo.

Dott.ssa Emi Morroni
Direttore ad interim
del Dipartimento Difesa della Natura

I MIEI FRUTTI NON DIMENTICATI

*Nel mese di luglio di quest'anno
ho trovato un'albicocca
appesa ad un ramo di una vecchia pianta
e ho ricordato la mattina del '44
quando dalla casa sul fiume Uso,
dove eravamo sfollati per l'arrivo del fronte,
sono tornato a Santarcangelo
a portare qualcosa da mangiare al gatto
come voleva mio padre.
C'erano le strade deserte
e come entro in casa cerco il gatto anche nel cortile.
Vedo con sorpresa che dai rami degli albicocchi
pendevano frutti maturi
coperti di macchie di ruggine.
Da allora non ho più sentito quel sapore
così pieno di magici profumi.*

Tonino Guerra

INTRODUZIONE

Quali sono i frutti che chiamiamo "antichi"? Basta andare indietro di due generazioni e già si può parlare di antichità. Potrà sorprendere ma è così. I frutti antichi sono quelli che, nell'arco di questi ultimi 30-40 anni, hanno conosciuto un lento e, silenzioso abbandono per l'affermazione della frutticoltura moderna ovvero di quella cosiddetta industriale.

I frutti antichi sono espressione di un valore che può racchiudersi in un concetto: quello di biodiversità, l'agrobiodiversità, nel caso in esame, intesa come il risultato del processo evolutivo che ha generato, attraverso la selezione dei contadini, la molteplicità di animali e vegetali addomesticati. In questo lavoro ci occuperemo della diversità frutticola tradizionale.

Le conoscenze disponibili in Italia sul tema dei frutti antichi sono disperse in una moltitudine di esperienze che vedono coinvolti i raccoglitori informali, gli appassionati, i cultori, gli amatori che si moltiplicano giorno dopo giorno; e i raccoglitori formali ovvero gli addetti alla ricerca. Molto attivo è il primo dei due "fronti": numerose sono le mostre pomologiche, le iniziative culturali, i programmi di sensibilizzazione, le collezioni, gli orti amatoriali a tutela dei nostri frutti antichi. A tali iniziative va riconosciuto il merito di approfondire la conoscenza del settore; senza queste spinte piene di sentimento si perderebbero le nozioni minime indispensabili alla tutela di risorse preziose, memoria delle tradizioni.

I frutti dimenticati da anni conoscono un crescente interesse: il mondo della ricerca guarda con attenzione particolare alle vecchie varietà anche al fine del loro riutilizzo nell'agricoltura sostenibile e nelle biotecnologie. Occorre, inoltre, dare un riconoscimento al ruolo sociale delle agricolture storiche che conservano le varietà locali: così i consumatori stessi hanno possibilità di scelta e di recupero dei sapori perduti.

Il tema dei frutti antichi è vasto, complesso, anche perché non si ha un'idea precisa del numero delle tante varietà che ne fanno parte. In Italia il patrimonio varietale di interesse agrario è decisamente ricco, grazie all'eterogeneità geologica e agro-ambientale; ciò nonostante sono molte le cultivar andate perdute a causa principalmente dell'agricoltura intensiva.

Il problema c'è: è necessario avviare rapidamente un progetto nazionale che miri a censire capillarmente tutta la diversità ancora disponibile perché è esposta a una travolgente erosione genetica, soprattutto a causa dell'abbandono delle campagne. Nel 2008 la Conferenza Stato-Regioni ha approvato il "Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo" che, in considerazione della scomparsa e della continua riduzione delle risorse genetiche animali, vegetali e microbiche, si pone l'obiettivo di fornire, nel rispetto della normativa esistente e dei principi contenuti nei documenti programmatici nazionali e internazionali, le linee guida per la preservazione e la valorizzazione delle risorse genetiche presenti in agricoltura. L'esistenza di un Piano nazionale fa ben sperare mentre c'è da mettere in risalto che alcune Regioni si sono dotate di apposite leggi per la tutela e la valorizzazione del germoplasma di interesse agrario.

Occorrerebbe inventariare, classificare, istituire un registro di queste antiche varietà; sarebbe necessaria poi una legislazione sia nazionale sia regionale che tuteli efficacemente il valore delle antiche varietà in quanto esse sono patrimonio della collettività. Questo patrimonio non può e non deve essere brevettato e la tutela deve quindi comprendere anche questo delicatissimo aspetto.

La conoscenza è prioritaria. L'esperienza degli autori s'è misurata tante volte con una frustrante condizione: essere arrivati troppo tardi. I contadini sono ancora, ma non per molto, custodi di questo straordinario patrimonio genetico, frutto di selezioni millenarie. Nella loro memoria si conservano conoscenze che sono preziose. Se da una parte è chiaro che occorre salvare questi tesori, dall'altra si ha a che fare con i paradossi e le aberrazioni del mercato che spesso lavora nella direzione opposta.

Obiettivo di questo quaderno è quello di dare un contributo conoscitivo sui frutti antichi in una dimensione nazionale; un obiettivo ambizioso che richiede pertanto alcune precisazioni sia sul piano metodologico che su quello dei contenuti, vista la vastità del tema e del suo campo d'indagine. Nei limiti di un quaderno, appunto, si è convenuto in primo luogo di tener conto di quelle fondamentali argomentazioni che uno sviluppo organico del tema richiede; il ruolo che le varietà tradizionali hanno avuto nella storia agronomica italiana tenuto conto che le agricolture storiche e quelle industriali modellano il territorio come paesaggio con modalità diverse e determinano specifiche dinamiche sociali ed economiche, nonché conoscenze ed esperienze volte alla salvaguardia del patrimonio rurale. Nel presente quaderno si illustrano due casi di studio che raccolgono esperienze dirette degli autori in due regioni italiane che sintetizzano la variegata e complessa bioclimatologia del nostro Paese: l'Emilia-Romagna, come regione dell'Italia continentale, e la Puglia, come regione dell'Italia mediterranea.

Il 2010 è l'Anno internazionale della biodiversità: questo lavoro, quindi, vede la luce in un momento di aumentata sensibilità collettiva verso il tema della diversità delle forme viventi. Ci sembra quanto mai appropriato ricordare il motto: "La biodiversità è la vita, la nostra vita".

Gli autori



1. FRUTTI ANTICHI, QUESTIONE DI SAPORI PERDUTI?

Da quando gli agricoltori tradizionali hanno smesso di coltivare i frutti tipici della loro terra non hanno trovato la corrispondenza identitaria con la propria tradizione, smarrita insieme ai frutti perduti. Si è trattato di un campanello di allarme della perdita di gran parte dei frutti locali e un chiaro segnale del fatto che, alle variegate tipologie di prodotti strettamente vincolate ai diversi tipi di terreno coltivato, alle stagioni, nonché alle memorie di una comunità o di un paese, sono subentrate varietà moderne per le quali ci sono le industrie alimentari e sementiere, ormai diventate grandi multinazionali, che in ogni momento possono imporre la frutta più richiesta dal mercato a discapito della biodiversità. La Mela Rosa, la Mela Jelata, la Mela Diecio, la Mela di Maggio, la Mela Peperona e la Mela Bianchina, che sono identificative non solo di diversi sapori ma anche di molteplici momenti di maturazione, sono state via via rimpiazzate dalle poche varietà oggigiorno presenti sui banchi del mercato.

Gli alberi da frutto, che costituiscono una importante chiave di lettura temporale e strutturale del territorio, sono ormai di non facile riconoscimento in quanto la Natura si è con il tempo riappropriata di spazi che le erano stati sottratti. La figura del contadino, pertanto, si rivela strumento essenziale per ridare significato ai frutti antichi poiché, grazie proprio alla loro memoria, risulta possibile recuperare conoscenze intorno ai nomi, agli usi, agli aspetti agronomici di tali prodotti. I frutti antichi debbono essere considerati elementi culturali, cioè “creazioni” del contadino che li ha selezionati fra diverse cultivar, e curati, privilegiando alcune caratteristiche, quali la forma, la resistenza, la qualità alimentare e la produttività; inoltre li ha addomesticati attraverso pratiche colturali condivise in ambito locale.

1.1 I frutti antichi nella letteratura

Il nome dei frutti antichi è spesso collegato all'epoca di maturazione (Fico d'Agosto) e alla località di provenienza (Pero Marchisciano), mentre altre volte il frutto riporta il nome del contadino (Pero Marcantonio) che lo trova e lo coltiva. Plinio elencava 39 tipi di pero e parlava di Pere Picentine, Pere Alessandrine, Pere Pompeiane per evidenziarne la provenienza, nonché Pere Cucurbitine, per sottolinearne la pezzatura grossa o globosa. In una sintetica ricostruzione storico-letteraria è fondamentale l'opera del botanico Pier Antonio Mattioli che, in una traduzione in volgare de “I Discorsi” di Pedacio Dioscoride Anazarbeo, attualizza argomentazioni sulla materia medicinale, *Commentarii in Pedacii Dioscoridis Anazarbei de Materia Medica* (1554), e tratta sia le piante di Dioscoride che quelle conosciute nei tempi in cui egli stesso visse. Le piante da frutto rientrano nel gruppo classificato da Mattioli come “piante alimentari perenni”, riconoscibili per le descrizioni e per il

nome: un esempio è il ciliegio, distinto oggi in ciliegio dolce (*Prunus avium* L.) e ciliegio acido (*Prunus cerasus* L.): di tutti questi, Mattioli descrive 4 varietà a polpa dolce (Marchiane, Duracine, Corbine e Acquaiole) e 5 a polpa acida (Amarine, Visciole, Marasche, Marinelle, Verule). A oggi, sono rimaste al massimo ciliegie dolci ed esclusivamente duracine (gruppo dei noti duroni), ma si è potuta documentare in tante campagne l'esistenza di amarene, visciole e soprattutto acquaiole, a frutto piccolo, polpa tenera, sciolta e maturazione precoce, ma poco serbevoli. Per le ciliegie acide, i nomi di Mattioli potrebbero essere considerati tutti come sinonimi (tutte a polpa acida), ma la diversità è indubbia sul piano pomologico e del sapore (diversi livelli di acidità). Nel Gargano c'è ancora qualche alberello di Ciliegia Marena, un tipo con caratteri intermedi tra la ciliegia e l'amarena; e ci sono le Maggiaiole, riconducibili alle ciliegie che Mattioli chiama selvatiche, moltiplicate per seme. Ancora, nell'opera di Mattioli si trovano tante pere (Campana, Moscadelle) e le pesche vermiglie, meglio conosciute come pesche sanguigne (ancora esistenti) e descritte successivamente da Galesio. Quest'ultimo (Finalborgo, 1772 - Firenze, 1839) è noto come uno dei maggiori cultori della scienza dei frutti e il suo valore è riconosciuto e attestato da numerosi e insigni studiosi (Baldini e Tosi, 1994) che videro in lui un precursore di Gregorio Mendel, tanto che lo stesso Darwin dimostrò attenzione e apprezzamento per le sue osservazioni. La grande opera di Galesio è "La Pomona Italiana" (pubblicata in fascicoli tra il 1817 e il 1839), la prima e più importante raccolta d'immagini e descrizioni di frutta e fruttiferi realizzata in Italia: si tratta di una monumentale pubblicazione composta da un'approfondita descrizione dei frutti e da una straordinaria iconografia, costituita da bellissime tavole policrome, per le quali furono coinvolti i più qualificati pittori naturalisti dell'epoca.

Alla corte di Cosimo III dei Medici, tra la fine del Seicento e gli inizi del Settecento, Bartolomeo Bimbi, valente pittore, considerato il primo pomologo sistematico italiano, ritrae tutta la frutta presente nel Granducato di Toscana e precisamente 10 varietà di albicocca, 26 di pesca, 66 di ciliegia, 30 di fico, 53 di mela, 109 di pera, 75 di susina, 75 di uva e ben 116 varietà di agrumi. Correda ogni tela con un cartiglio inserito nel dipinto che riporta i nomi collegati ai numeri di riferimento con cui le varie frutta vengono designate. Bartolomeo Bimbi, detto "il Bimbi", nacque a Settignano nel 1648, fu allievo di Lorenzo Lippi e dipinse in maniera perfetta i frutti della sua epoca. Le sue opere costituiscono un repertorio attendibile di ogni genere di frutta, ortaggi, fiori e animali esistenti in Toscana alla fine del Seicento.

1.2 L'Italia crocevia di migrazioni frutticole

In Italia c'è un numero elevatissimo di specie distribuite tra le regioni del Nord, del Centro, del Sud e delle isole (Sicilia e Sardegna), anche se quelle coltivate oggi costituiscono non più del 10% di una lunga lista. La forte vocazione agricola italiana ha alle spalle un lungo e lento percorso di selezioni e coltivazioni. A partire da 8 mila anni fa, a un nutrito gruppo di specie indigene si sono sommate numerose specie esotiche, e già nel IV millennio a.C. si documenta la coltivazione dei fruttiferi più emblematici del nostro Mediterraneo, quali olivo, vite e fico, mentre ciliegio, susino e melo, raccolti per lungo tempo allo stato spontaneo, avranno la loro massima diffusione solo quando si sarà affermato l'innesto (anno mille a.C.). In epoca romana

l'Italia coltiva albicocco, amarena, pistacchio, pesco, noce, nocciolo, mandorlo, melograno, cedro, castagno, pero e carrubo, molti dei quali arrivano, con l'espandersi dell'Impero, dall'Oriente, dall'Africa e dall'Europa settentrionale. Sempre dall'Oriente, grazie agli Arabi, giungono numerose specie di agrumi che, con il tempo, disegneranno caratteristici paesaggi di boschetti d'agrumi sulle riviere italiane (i giardini). Il cedro è il primo a giungere nel Mediterraneo: gli Ebrei, in particolare, iniziarono a usarlo a scopo rituale (festa dei Tabernacoli); successivamente lo conosceranno, insieme al limone e alcune lime, i Greci e, in seguito, i Romani, come riportano Teofrasto e Plinio. Cedri e limoni entreranno presto a far parte della simbologia culturale dei Romani e tanti sono i richiami a questi frutti nell'arte (affreschi, mosaici, sculture). Dopo i "cedrati" (limoni e pompelmi), l'altro agrume che si farà conoscere in Europa sarà l'arancio amaro, ovvero il melangolo, la cui introduzione risale al periodo in cui il Mediterraneo è dominato dalle incursioni arabe: esso è accolto come un nuovo "cedrato", lo chiamano "Pomo Citrino", le cui nuove caratteristiche (non più un cedrato oblungo, come cedri e limoni) delineano una forma simile a una mela, da cui "Melangolo" (etimologicamente pomo o mela verdognola). La curiosità e l'interesse per questo nuovo frutto sono tali che con rapidità si diffonde in tutti i paesi in cui si stabilirono gli Arabi; anzi, sembra che il primo approdo risalga intorno al 300 d.C. in Palestina e in Egitto; di qui, tramite gli Arabi arriva in Spagna, Sicilia, Calabria e Puglia (Gargano). Per tutto il Medioevo, e per gran parte del Rinascimento, l'arancio amaro è l'unico arancio a essere conosciuto nelle zone del Mediterraneo: bisogna, infatti, arrivare alla fine della seconda metà del XVI secolo perché si possano avere notizie di un arancio diverso, un agrume con un sapore completamente nuovo, a opera dei Portoghesi. Arriva prima a Lisbona e, immediatamente dopo in Italia, anche se, secondo più recenti ricostruzioni, sembra che artefici della sua introduzione in Europa siano stati i Genovesi. Non più cedri, limoni, pompelmi, melangoli, tutti sostanzialmente dal sapore acre, ma un agrume: una "melarancia" dolce.

Con la scoperta dell'America il numero di specie esotiche si fa tanto ampio da modificare in maniera radicale i comportamenti alimentari: si pensi ai pomodori, divenuti ingredienti caratterizzanti la più tipica cucina italiana e del Mediterraneo. Si tratta in prevalenza di colture da orto, mentre sono quasi assenti i nuovi alberi da frutto.

Il kiwi arriva in Italia agli inizi degli anni '70 del secolo scorso e nell'arco di appena un decennio caratterizza considerevoli zone agrarie del Nord e del Mezzogiorno. Altri tentativi di nuove introduzioni riguardano jojoba, babaco e kenak, piante che però non hanno incontrato grande consenso. La diversità frutticola però non è aumentata; infatti agiscono da tempo dinamiche opposte che la riducono. Da tempo si è abbandonata, ad esempio, la coltura del gelso bianco che, negli anni cinquanta/sessanta, si era diffusa in relazione all'allevamento del baco da seta soprattutto nel Mezzogiorno.

1.3 Le varietà tradizionali nella storia agronomica italiana

In Italia, alla già rilevante biodiversità spontanea, si aggiunge quella ottenuta dalla selezione anche in sinergia con specifici adattamenti alla diversità ambientale. I contesti ove questi adattamenti sono stati possibili sono quelli delle agricolture tradizionali, in gran parte oggi sostituiti dalle coltivazioni industriali, concepite,

invece, secondo modelli che prevedono l'adattamento dell'ambiente alla specie coltivata, con conseguente interruzione del legame tra specie e territorio. Queste diverse agricolture sono oggi presenti con collocazioni territoriali o fisiografiche distinte: le aree collinari interne sono destinate all'agricoltura tradizionale, mentre le aree pianeggianti all'agricoltura industriale. I due sistemi si differenziano anche su un piano formale perché quelle tradizionali si percepiscono indubbiamente complesse per la loro ricchezza anche paesaggistica, mentre in quelle industriali è evidente una certa semplificazione in termini di ambiente che risulta monotono (monocolture), ripetitivo e monocromatico. Le conseguenze negative sul piano ambientale e sociale sono la marginalizzazione e l'abbandono delle agricolture storiche, il degrado del paesaggio, l'avanzamento del bosco e delle boscaglie su ex coltivi. L'intensificazione produttiva, poi, ha apportato problemi di depauperamento, inquinamento dei suoli, rischi alimentari, nonché, come si diceva, una generale perdita di diversità paesaggistica. Si è anche interrotto lo stretto legame tra coltivazioni e allevamenti, utile nell'applicazione delle pratiche di letamazione, del riciclo dei residui colturali e delle rotazioni. L'uso massiccio di diserbanti ha ridotto la presenza di vegetazione spontanea e la semplificazione degli ambienti ha determinato l'allontanamento della fauna selvatica legata alle stesse coltivazioni. Con il diffondersi delle forme nanizzanti, alcuni frutteti odierni sembrano prati; la necessità di rispondere a precisi criteri commerciali e requisiti agronomici ha condotto a un incremento eccessivo della produttività. L'abbandono delle agricolture tradizionali intorno alle città, ma soprattutto nelle zone di collina e montagna, ha causato dissesti idrogeologici per la mancata manutenzione dei territori caratterizzati da una maggiore fragilità. Le coltivazioni terrazzate, uno degli elementi più caratterizzanti il paesaggio agrario italiano (Sereni, 1961), sono le prime a essere abbandonate perché inadatte all'uso di macchinari.

I frutti del passato sono elementi basilari delle agricolture tradizionali e in grado talvolta di sopravvivere grazie al ritrovamento della struttura poderale che li caratterizzava, quali piccoli campi irregolari separati da siepi e muretti a secco. Ogni frutto antico o locale non rispecchia solo i caratteri ambientali a cui è legato, ma risponde anche a precise tecniche agronomiche necessarie a ottimizzare le risorse disponibili, comprese quelle umane. Non si devono dimenticare i limiti di queste agricolture, in realtà costruite su risorse scarse o poco disponibili e, pertanto, con risposte produttive non sempre sufficienti. Da sole, però, hanno, nella maggioranza dei casi, sfamato intere comunità con un'alimentazione varia e soprattutto sana; la diversità frutticola ha rappresentato infatti una importante fonte alimentare, ricca anche sul piano nutrizionale.

1.4 L'agrobiodiversità

Il concetto di agrobiodiversità non è ancora entrato nel linguaggio comune, ma viene utilizzato soprattutto dagli addetti ai lavori. Secondo Büchs (2003) "l'agrobiodiversità è la ricchezza di varietà, razze, forme di vita e genotipi, nonché la presenza di diverse tipologie di habitat, di elementi strutturali (siepi, stagni, rocce, ecc.), di colture agrarie e modalità di gestione del paesaggio."

La biodiversità, sia vegetale sia animale, può essere vista anche come processo evolutivo e di relazione fra diversità ambientali e culturali che comportano una grande varietà di prodotti agricoli e gastronomici connessi a un territorio speci-

fico: salvare la biodiversità significa, quindi, salvare un patrimonio genetico, economico, sociale e culturale di straordinario valore, fatto di eredità contadine e artigiane non sempre scritte, ma ricche e complesse. La scomparsa di varietà o di razze si traduce in una rinuncia ai sapori autentici legati al territorio e alla cultura dell'uomo che ha saputo selezionare nel tempo questo variegato insieme di sapori e saperi. I motivi di questa drastica riduzione sono da ricercare nelle strategie della commercializzazione moderna che richiede prodotti sempre più uguali e costanti nel tempo, spesso a scapito della qualità perché la standardizzazione è appiattimento, mentre la diversità è un valore. Le strategie di marketing puntano sull'uniformità della produzione e favoriscono la riduzione della biodiversità, scoraggiando i produttori agricoli a coltivare ciò che il mercato è stato indotto a non richiedere. L'Italia è il paese europeo più ricco di biodiversità per la straordinaria conformazione geomorfologica, per la diversità climatica e per le molteplici tipologie ambientali che vanno dagli habitat semi-desertici del Sud a quelli alpini del Nord. Si tratta di una biodiversità storica, legata quindi alla modificazione dei paesaggi e alla cultura di ogni regione. Tuttavia gran parte di questa diversità ecologica oggi è in grave pericolo, proprio a seguito delle profonde trasformazioni che interessano il nostro territorio.

La biodiversità si sviluppa anche nelle aree plasmate dall'uomo se l'intervento antropico è di tipo sostenibile; anzi, una parte dell'evoluzione oggi si verifica proprio a opera dei contadini che continuano a praticare quest'arte: la selezione di piante, semi, cultivar e razze favorisce, infatti, l'adattamento delle varietà alle realtà ecologiche e sociali di un territorio e dà origine alla tipicità dei prodotti. La biodiversità alimentare, derivante da quella naturale, ha inoltre sostenuto l'uomo ancor prima dell'avvento dell'agricoltura che un tempo era sostenibile e basata sui principi della diversità. Un cibo di qualità, sano e vario, è garanzia di buona salute, oltre che strumento di piacere e indice di cultura che definisce bene l'identità di un popolo. L'uomo coltiva, seleziona e trasforma la natura ogni volta che si nutre perché mangiare è un atto agricolo (come ha sostenuto Wendell Berry, il contadino poeta contemporaneo).

1.5 La coltura promiscua, la base strutturale della diversità frutticola

La coltura promiscua, base strutturale della diversità frutticola, sta a indicare la presenza di più specie nella stessa unità colturale, struttura tipica delle agricolture tradizionali. A partire dal periodo dell'anteguerra si può notare come la coltura promiscua ceda il posto in breve tempo alle cosiddette colture specializzate con progressione quasi matematica (Bevilacqua, 2003). Dal 1950 al 1969 le colture specializzate hanno avuto un dinamismo che le ha portate a stabilizzarsi intorno al milione di ettari; la coltura promiscua, invece, è passata dai quasi 3 milioni di ettari del 1950 a 1,6 del 1969. Il mutamento risulta di facile comprensione se si analizza il fenomeno per coltura: il pesco, a esempio, passa nello stesso periodo da 32 a 80 mila ettari in coltura specializzata e da circa un milione d'ettari del 1950 ad appena 125 mila ettari in coltura promiscua. Stessi mutamenti si hanno per il pero, per il quale la coltura promiscua passa, nel periodo considerato, da quasi 2 milioni ad appena 256 mila ettari (la coltura specializzata invece cresce di quasi 8 volte). I dati sono riferiti al 1969 in quanto l'Istat, a partire da quella data, non ha più censito tali categorie.

Senza entrare nel merito della questione, è evidente che questi mutamenti compromettono in maniera drastica la multiforme varietà biologica della nostra frutticoltura tradizionale: benché sia stata interessata tutta la Penisola, vi sono contesti e regioni ove il fenomeno è stato particolarmente intenso. I contesti più coinvolti sono stati le zone agricole in cui erano storicamente presenti particolari contratti come la mezzadria e la colonia; di conseguenza le regioni più interessate sono state quelle meridionali in quanto la struttura produttiva era costituita fundamentalmente dall'albero (olivo e fruttiferi vari): la cosiddetta agricoltura alberata. Vite e olivo erano spesso elementi di caratteristiche consociazioni che sono diventate vere occasioni di reddito per tante generazioni di contadini meridionali. Ma tutto questo non bastava a sfamare, c'era bisogno di frutta e, quando era possibile, si associavano le vigne con peschi, susini e fichi; oppure tra gli stessi filari di vite si seminavano ceci, fagioli, piselli. Nel Settentrione, così come nel Mezzogiorno, il bisogno primario era terra da seminare: allora il fruttifero animava il campo di cereali, di foraggere, di leguminose e lo si ritrovava lungo i margini degli stessi o interposto, in file regolari, creando un'altra caratteristica sistemazione: il seminativo arborato che ha connotato tanta parte del paesaggio agrario italiano; famose ancora oggi le alberate o le piantate delle dolci colline venete o della pianura padana. Tutto questo disegno è il frutto di secolari fatiche di contadini (mezzadri e coloni) che dovevano condividere il prodotto prima con i loro proprietari e poi riuscire a garantirsi l'autosostentamento. Ecco le ragioni delle tante specie di frutta e della forte diversità all'interno d'ogni specie: c'era la mela che maturava a maggio, quella di giugno, quella d'agosto, di settembre: in tal modo si garantiva la presenza di nutrimento in un ampio arco dell'anno. Il gioco di colori che ne derivava non poteva che creare tratti "artistici", motivo d'ispirazione dell'arte italiana. L'entità della perdita di biodiversità vegetale è accertata nei cereali, mentre è poco noto quanto la stessa abbia colpito l'arboricoltura (Bevilacqua, 2003): sono quasi scomparse dalla tavola e dalla coltura tante specie di cosiddetti frutti minori quali a esempio i gelsi neri, i corbezzoli, le carrube, i sorbi, gli azzerruoli, i cornioli e il fico, elemento quest'ultimo tipico della frutticoltura del Sud. Il cambiamento ha interessato principalmente specie a ciclo breve come pesco, susino e ciliegio, e ha influito meno su specie più longeve quali l'olivo. Per il pero, le statistiche ufficiali, almeno agli inizi degli anni Novanta del '900, elencavano circa 30 varietà, ma nei mercati oggi ne troviamo al massimo sei, che costituiscono circa l'80% di tutta la produzione. Esse hanno nomi curiosi, come Abate Fetel, William, Conference, Kaiser, Decana del Comizio e Passa Crassana, perché molte di loro non sono italiane. Per il melo, la situazione è ancora più drastica poiché l'80% dei frutti che mangiamo e coltiviamo sono riconducibili principalmente a tre sole varietà. In merito alla vite la riduzione delle varietà coltivate parte già dal dopoguerra e investe particolarmente le uve da tavola. I primi dati parlano di oltre 200 varietà (Confederazione Agricoltura, 1930); mentre oggi quasi il 90% delle uve da tavola sono rappresentate dalle note Uva Regina e Uva Italia, i due terzi delle quali provengono dalla Puglia. Per i vitigni da vino, il dato di riferimento è la prima catalogazione ufficiale effettuata dal Ministero dell'Agricoltura (1896) nella quale si scopre una straordinaria diversità di vitigni che interessavano tutte le aree agricole italiane, dalle Alpi alla Sicilia. In questi ultimi decenni è nota la graduale estensione di grandi vigneti monocolturali, rappresentati essenzialmente da Sangiovese e Montepulciano, vitigni che dominano in Puglia, antica e grande terra di vino, come in Toscana o in Piemonte. Anche l'olivo, elemento fondamentale del paesaggio agrario mediterraneo, non è

rimasto estraneo a questo mutamento: le sue tipiche consociazioni con il mandorlo, il carrubo e il fico rappresentano ormai relitti di paesaggio. In definitiva i frutti antichi sono genotipi adattati a specifici contesti ambientali in risposta all'assurda pretesa dell'agricoltura industriale di poter coltivare in tutta Italia lo stesso vitigno o la stessa varietà di ciliegio; tra i frutti antichi si possono trovare cultivar resistenti agli stress ambientali, ovvero piante come albicocchi e peri che fruttificavano senza ricorrere all'irrigazione. Queste antiche varietà hanno particolari resistenze alle malattie e pregevoli sapori, sono selezioni la cui diffusione spesso non supera il territorio di un comune o addirittura di una contrada e che solo in pochi casi hanno superato i confini di una regione o di una provincia.

Cosa rimane di questa diversità? Quella che troviamo sulle nostre tavole è veramente ai minimi termini. Ma, fatto importante, la quantità disponibile è ancora notevole, se si considera quella conservata presso il Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (Ente CRA); secondo i dati di quest'ultimo dovrebbe trattarsi di 3065 varietà, in prevalenza di melo (834), pesco (601), pero (444) e ciliegio (442). Si tratta di centri di ricerca che svolgono da tempo un ruolo importante nella conservazione di tali risorse genetiche.

In merito ai frutti antichi può essere importante la conservazione *ex situ* del germoplasma, ma sembra più funzionale una conservazione in azienda (oggi si usa dire *on farm*), meglio se motivando i contadini a continuare a coltivarli, premessa per mirate politiche di valorizzazione. Non si dimentichi che gran parte delle tipicità ortofrutticole italiane, quelle che poi diventano marchi Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Denominazione di Origine Protetta (DOP), sono ecotipi locali, insomma frutti antichi.

1.6 I frutti antichi, risorse per un'agricoltura sostenibile

I frutti antichi possono giocare un ruolo decisivo per il rilancio di un'agricoltura sostenibile, di un'agricoltura di tipicità che si opponga alle tendenze globalizzanti: il recupero di terreni marginali e il rilascio di marchi DOP e IGP possono essere intesi come strategie per ritrovare qualità e tipicità in un'ottica di sostenibilità utile a contrastare gli impatti ambientali negativi, a preservare la capacità produttiva del terreno e a fare della tipicità la base strutturale dell'agricoltura italiana. Diverse sperimentazioni stanno orientandosi, per fare l'esempio del vino, verso un abbassamento dei livelli produttivi a favore di vitigni che producono pochi grappoli, ma di qualità pregiata, coltivabili anche in terreni poveri. Per questi terreni occorrono varietà ad hoc poiché quelle convenzionali non si prestano in quanto concepite per produrre di più e solo in condizioni di massima ottimizzazione dei fattori produttivi. Si tenga ben presente che l'intensificazione produttiva (concimi, anticrittogamici, arature profonde) ha avuto, come è noto, impatti negativi sull'ambiente (inquinamento falde, impatti sulla flora e sulla fauna selvatica, degrado del paesaggio, ecc.).

Un'agricoltura sostenibile necessita di varietà che fundamentalmente abbiano:

- a. Un'elevata resistenza a stress idrici e termici
- b. Un'elevata efficienza nell'utilizzazione dell'acqua nel terreno
- c. Un'elevata efficienza nell'assorbimento e nell'utilizzazione dei ridotti ma equilibrati apporti nutritivi

I tre punti esposti evidenziano, non a caso, i caratteri tipici delle varietà locali, le quali si distinguevano per un'elevata efficienza nell'utilizzare gli scarsi apporti fertilizzanti (quello che riusciva a dare il letame), una notevole resistenza agli stress ambientali (freddi, prolungate siccità estive) e una straordinaria serbevolezza (tanti frutti che si conservavano senza catene del freddo).

1.7 I frutti antichi e i cambiamenti climatici

La conservazione della biodiversità influisce positivamente sui cambiamenti climatici, così come le modificazioni del clima sembrano imporre importanti variazioni nel modo di fare agricoltura. Di conseguenza l'attività agricola non dovrà solo adattarsi alle nuove condizioni, ma a essa è richiesto un contributo fondamentale nella mitigazione dei fenomeni in atto. Sarà necessario mettere a punto nuove tecniche, non solo rispettose dell'ambiente, ma addirittura compensative degli impatti ambientali che l'agricoltura stessa e gli altri settori dell'attività umana potranno ancora causare. L'abbandono delle antiche varietà porta inevitabilmente alla perdita di un patrimonio genetico che potrebbe rivelarsi importante per il recupero di caratteristiche fondamentali per l'agricoltura del futuro. Le antiche piante da frutto sono portatrici, con ogni probabilità, di fattori di resistenza che hanno permesso loro di sopravvivere per molti anni alle avversità climatiche e parassitarie. Per contro si tenga presente come la sanità e la produttività di molte varietà attuali sono possibili solo attraverso un'agricoltura caratterizzata da forti *input* chimici ed energetici. Le antiche varietà e, in particolare, i grandi patriarchi da frutto, che sono sopravvissuti e si sono adattati alle avversità dell'ambiente, mostrano caratteristiche che li rendono, in generale, più plastici; per questo motivo sarebbe più opportuno parlare non di frutti del passato bensì di un futuro in cui l'agricoltura dovrà essere necessariamente sostenibile e non potrà fare a meno di piante rustiche e a scarso apporto energetico.

La biodiversità è alla base di cibo e materie prime, di medicine e servizi ecosistemici, ma crea anche cultura, costituendo un vero e proprio capitale delle comunità locali e dei contadini: secondo Vandana Shiva, nel manifesto del cibo e cambiamenti climatici redatto nel 2008 dalla Commissione Internazionale per il futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura, le aziende agricole biologiche e biodinamiche, ricche di biodiversità, aumentano l'efficienza di assorbimento della CO₂ del 50% e conservano l'umidità del suolo del 10-20% in più rispetto alle aziende agricole industrializzate. L'agricoltura è l'unica attività umana che utilizza energia pulita attraverso il processo della fotosintesi ed è per questo che l'agricoltura sostenibile può essere totalmente rinnovabile. Inoltre, l'agricoltura è produttrice di cultura perché sono cultura tutte quelle attività che ruotano intorno a ogni varietà tradizionale, quali le modalità di coltivazione, di raccolta, di conservazione e di impiego nella preparazione dei cibi. Chi consuma questi prodotti tradizionali, fortemente legati al territorio e al cosiddetto "chilometro zero", dovrebbe tenere ben presente che, così facendo, contribuisce al mantenimento delle aziende agricole tradizionali, spesso ubicate in aree marginali, dove l'uomo ha un ruolo fondamentale nel presidio del territorio stesso.

1.8 I frutti antichi e il paesaggio

I frutti antichi sono argomento di una tematica ampia in cui dovrebbe trovare finalmente giusto e ampio spazio anche la ricerca storica. Si ha a che fare con la fine

di un'epoca, che stranamente, una sola volta, è stata argomento di ricerca a carattere nazionale grazie alla straordinaria Storia del paesaggio agrario di Emilio Sereni (1961), l'unico lavoro che tenti una visione d'insieme di quello che ancora oggi costituisce l'identità nazionale: il paesaggio agrario italiano, i cui elementi strutturali erano proprio i nostri frutti antichi. L'iperantropizzazione e l'espansione dell'agricoltura industriale nelle zone costiere e nelle poche aree pianeggianti della nostra penisola hanno comportato gradualmente fenomeni di degrado: le cause di tale sconvolgimento sono connesse alla ricerca di varietà nuove e all'abbandono di strutture agricole tradizionali, a favore di un'agricoltura di rapina che mira a rendere coltivabile ogni possibile superficie del suolo meccanizzabile. Tuttavia diverse generazioni di tenaci contadini hanno continuato ad animare cascine, fattorie, masserie, oliveti ecc., e il loro legame affettivo alla lavorazione del terreno è stata motivazione sufficiente a salvare tasselli significativi del paesaggio agrario. L'abbandono di realtà agricole tradizionali comporta la perdita progressiva di una ruralità determinante per il mantenimento degli equilibri ambientali e territoriali. La conoscenza delle dinamiche naturali e biologiche passa attraverso lo studio della struttura agricola tradizionale che, con i muretti a secco, le reti di siepi ed i frangivento, ha conferito al territorio un assetto strategico utile alla conservazione di tante specie animali, fungendo da serbatoio di biodiversità. Nonostante la conservazione di tali assetti sia proprio di organismi internazionali (Unesco), è comunque necessario compiere analisi approfondite di tali strutture con l'obiettivo di conservare il paesaggio agrario bioculturale. In quest'ottica la struttura del paesaggio agrario può essere assimilata ad una ipotetica piramide la cui base è formata da paesaggi fortemente antropizzati (città, tessuto industriale e agricolo convenzionale), cui seguono i paesaggi bioculturali ed al vertice le aree a forte valenza naturalistica.

Per concludere: il paesaggio agrario è un elemento tipico del territorio italiano e spesso sono proprio le coltivazioni che caratterizzano i luoghi e ne fanno percepire la storia. Le microunità collinari del paesaggio sono ancora abbastanza presenti, mentre in pianura ormai regna l'uniformità. Nel primo caso vi sono ancora piccole aree boschive, vigne, siepi, filari, prati e pascoli dove spesso si trovano ancora i nostri frutti dimenticati; questi elementi creano suggestione e bellezza, oltre alla presenza di case coloniche, alle chiesette campestri, a testimonianza della vita rurale e religiosa delle popolazioni. In questo paesaggio possiamo comprendere le relazioni naturalistiche, biologiche, agronomiche, sociologiche e paesaggistiche che concorrono a definire l'identità territoriale dei vari luoghi. Queste identità organizzative e spaziali sono definite dall'Unesco "paesaggi viventi", dove si conserva ancora la cultura antica dell'uomo e delle sue attività. Il paesaggio è in stretta relazione con il lavoro agricolo, influenzato dalle realtà socio-economiche e dalla disponibilità di risorse naturali; tutto questo si riflette poi sui costumi tradizionali (Lacher e Devecchi, 2007).

1.9 Le conoscenze disponibili: stato dell'arte in Italia

La frutta antica è anche argomento di numerosi progetti didattici maturati in ambito scolastico, nonché di molti convegni sulla biodiversità tanto che, non mancano occasioni per sollevare il problema della salvaguardia di questo prezioso materiale genetico attraverso mostre mercato. L'ultima iniziativa (settembre

2009) dell'associazione "Patriarchi della Natura" è quella di Pennabilli, in provincia di Rimini, dove è stato possibile raggruppare per la prima volta in Italia, in un unico luogo, i frutti dimenticati a rischio di estinzione e quelli dei più importanti patriarchi fruttiferi. Sono state presentate ben oltre 400 varietà di frutti antichi, semi di cereali e legumi. Per il Mezzogiorno può far testo l'esperienza realizzata in un comune del Brindisino, ove l'"Associazione Pomona" ha realizzato un conservatorio botanico che colleziona diverse decine di varietà di fico.



Foto 1: Diversità frutticola delle agricolture promiscue emersa a Pennabilli in occasione della mostra pomologica del 2009 (S. Guidi)

Altre esperienze vedono coinvolte le stesse scuole e, in primo luogo, gli istituti agrari: quelli di Persolino (Faenza), di Reggio Emilia e di Parma conservano, in terreni adiacenti la scuola, antiche varietà fruttifere i cui frutti vengono esposti in occasione di mostre, come quelle di Guastalla, Lucca e Paderna. Gran parte della diversità frutticola tradizionale è quella che si conserva in campo o in un'azienda agricola in cui si continuano a produrre questi beni, mentre per quanto riguarda la conservazione *ex situ* essa è il risultato dell'impegno di Istituzioni come il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF), il Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in agricoltura (CRA), il Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), le varie agenzie regionali di sviluppo agricolo, le aree protette etc. Lo stesso CRA ha predisposto campi sperimentali in cui conservare anche le varietà fruttifere, come la grande collezione allestita presso il Centro di ricerca per la frutticoltura (CRA-FRU) di Fioranello a Roma.

A livello regionale sono numerosi i campi catalogo in cui sono stati messi a dimora i fruttiferi, come ad esempio il vivaio di Cerreta vicino a Poppi (AR), dove si trovano innesti di vecchie cultivar fruttifere del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Nell'Emilia Romagna c'è l'Orto dei Frutti Dimenticati di Pennabilli, in cui è possibile osservare diverse varietà di pere, mele, ciliegie e uve rare, oltre a manufatti artistici del Maestro Tonino Guerra.

Tra i centri universitari impegnati sul fronte della ricerca e della sperimentazione si annovera l'Università del Salento che svolge un'azione di sensibilizzazione verso i contadini per il recupero di frutti antichi conservati all'interno degli orti botanici. Sul piano della letteratura, invece, sono da citare due importanti lavori: il primo è l'Elenco delle cultivar autoctone italiane (a cura di Agabbio, 1994), portata a termine dal CNR (Istituto per la Fisiologia della Maturazione e della Conservazione del Frutto delle Specie Arboree Mediterranee - IMFPP), con il primo censimento a dimensione nazionale delle "antiche e vecchie cultivar superstiti dal tumultuoso aggiornamento varietale" (come scrive Baldini nella presentazione). Per la ricerca si è utilizzata la rete di istituzioni scientifiche del CNR e di ricerca universitaria (Istituti di coltivazioni arboree di Catania, Torino e Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale), con lo scopo di illustrare le specie da frutto ed effettuare una prima ricognizione della diversità frutticola italiana ancora disponibile e conservata presso istituzioni universitarie, quali orti botanici o campi sperimentali. La seconda pubblicazione, degna di menzione, è lo Stato della Biodiversità in Italia (Blasi et al., 2005) del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, che tratta tutta la biodiversità (faunistica, floristica, vegetale, forestale ecc.) in un'aggiornata ricognizione del materiale disponibile tenendo ben in conto il contributo del progetto "Risorse Genetiche Vegetali" finanziato dal MiPAAF, attuato in collaborazione con numerosi enti scientifici del settore frutticolo. Attualmente il dato ufficiale sul germoplasma frutticolo presente ancora in Italia arriva dal CRA-FRU: si tratta di 21.843 accessioni che si conservano presso 15 centri. Sono ancora da approfondire le nuove tecniche che puntano alla conservazione del DNA o del polline.

1.10 Il quadro europeo e la legislazione italiana

A livello mondiale il quadro legislativo sul tema della biodiversità e della conservazione del patrimonio ambientale è assai articolato. Mancano ancora strumenti efficaci di coordinamento delle politiche ambientali su vasta scala; i vari protocolli internazionali definiscono orientamenti e obiettivi di lungo termine ma, di fatto, non vincolano in maniera determinante le singole azioni nazionali. In particolare, a livello dell'Unione Europea, sono stati raggiunti accordi su alcuni aspetti che riguardano la tutela delle specie di fauna e flora e di habitat di particolare valore ma il tema più complesso della biodiversità rimane talvolta escluso dalle politiche nazionali, in special modo per quanto riguarda gli ecosistemi rurali. Le politiche agricole adottate a livello comunitario, pur estremamente articolate e complesse, riguardano soprattutto le regole di mercato e gli aspetti legati alla produzione e alla trasformazione. Il rapporto fra agricoltura e conservazione dell'ambiente naturale è stato inizialmente trascurato dalla legislazione. Fanno eccezione alcune direttive e regolamenti comunitari che, a partire dagli anni '70, hanno promosso gli interventi di rinaturalizzazione di territori montani e marginali. Nell'ultimo decennio, però, gli orientamenti della Politica Agricola Comunitaria (PAC) hanno preso con maggior decisione l'indirizzo dello sviluppo sostenibile e della tutela ambientale del territorio agro-silvo-pastorale. La Commissione delle Comunità Europee già nel marzo del 2001, in una propria Comunicazione, ha predisposto un "Piano di Azione a Favore della Biodiversità in Agricoltura"; successivamente il Consiglio europeo di Göteborg (giugno 2001) ha approvato la Strategia dell'Unione Europea per lo sviluppo sosten-

nibile, affiancando la dimensione sociale a quella economica. Questa strategia è stata ribadita anche dalle conclusioni del Consiglio agricolo UE per l'integrazione della tutela ambientale e dello sviluppo sostenibile nella politica agricola comune. A partire dall'Agenda 2000, la politica agricola comune è fondata su due pilastri: l'orientamento al mercato e ai redditi ('primo pilastro'), e lo sviluppo sostenibile delle zone rurali ('secondo pilastro'). I moderni Piani di Sviluppo Rurale sempre più privilegiano gli aspetti relativi alla conservazione delle forme tradizionali di agricoltura e alla tutela di prodotti tipici locali. Si tratta di azioni che, di fatto, sanciscono il grande valore della biodiversità rurale e consentono il recupero, anche a fini produttivi, di antiche varietà e razze. L'Italia, avendo ratificato la Convenzione di Rio del 1992 e gli altri accordi internazionali, ha proceduto all'elaborazione della "Strategia Nazionale per la Biodiversità: un percorso condiviso e partecipato" (sito del MATTM versione 18 giugno 2010). A tutt'oggi, però, mancano in particolare alcuni strumenti operativi fondamentali che garantiscano un adeguato coordinamento fra i vari Ministeri e le Istituzioni e che promuovano iniziative mirate alla conservazione di tale diversità. Uno degli autori del presente quaderno, Sergio Guidi, sta collaborando con un gruppo di lavoro composto anche da alcuni parlamentari, per elaborare e presentare una Proposta di Legge nazionale sulla tutela delle risorse genetiche di interesse agrario. Si segnala la Direttiva della Commissione 2009/145/EC adottata il 26/11/09 sulla commercializzazione di varietà non più coltivate di specie orticole. Questa direttiva sarà operativa al più presto e regolerà l'accettazione comunitaria e la commercializzazione delle sementi di varietà "senza valore intrinseco" ovvero delle *landraces* e delle varietà tradizionali. A livello nazionale nel febbraio 2008 è stato approvato dalla Conferenza Stato-Regioni e Province Autonome un Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo proposto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF) e messo a punto con la collaborazione delle regioni e province autonome attraverso la Rete Interregionale per la Ricerca Agraria, Forestale, Acquacoltura e Pesca (rete delle Regioni e Province Autonome riconosciuta formalmente dalla predetta Conferenza in data 4 ottobre 2001). Attualmente il Piano è in fase di attuazione ed è pubblicato sul sito del MiPAAF (<http://www.politicheagricole.it/svilupporurale/default>). Il Piano, attraverso una breve analisi delle più importanti problematiche connesse alla scomparsa e alla continua erosione delle risorse genetiche animali, vegetali e microbiche, si pone l'obiettivo di fornire, nel rispetto della normativa esistente e dei principi contenuti nei documenti programmatici nazionali e internazionali, le linee guida per la preservazione e la valorizzazione delle risorse genetiche presenti in agricoltura. Esso prevede alcune linee d'azione per la tutela del materiale genetico locale d'interesse agronomico e forestale, auspicando che *"... per la corretta identificazione della risorsa genetica, della conservazione in situ ex situ, ... tutte le iniziative di recupero e valorizzazione vengano prese solo ed esclusivamente in accordo o su proposta di soggetti locali, pubblici o privati, residenti ed operanti sul territorio interessato"*, fra i quali assumono peraltro un ruolo importante le banche del germoplasma regionali. Inoltre auspica la individuazione delle specie spontanee autoctone di interesse agrario e forestale in base a criteri fondati sull'interesse conservazionistico e produttivo per la predisposizione e/o aggiornamento di repertori o registri regionali delle risorse fitogenetiche (*landraces*, varietà o razze locali c.d. "da conservazione" a rischio d'estinzione) per la tutela della biodiversità agraria; alcune Regioni fra cui Toscana, Emilia-Romagna, Campania, Lazio, Marche, Piemonte, Veneto, Umbria hanno già provveduto a

emanare leggi specifiche. A livello regionale sono state messe a punto leggi per la tutela della biodiversità rurale. Nella tabella sottostante vengono presentati i principali riferimenti normativi specifici inerenti la conservazione delle risorse genetiche nel settore agricolo. Per quanto riguarda Abruzzo, Campania, Sardegna e Sicilia sono stati presentati disegni di legge che sono attualmente in discussione.

Tabella 1: Riferimenti normativi inerenti la conservazione delle risorse genetiche in agricoltura [elaborazione ISPRA da dati tratti da: Veteläinen et al., 2009]

| REGIONE | RIFERIMENTO NORMATIVO | NOME E/O ARTICOLO DI INTERESSE |
|------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Basilicata | L.R. n. 26 del 14/10/2008 | "Tutela delle risorse genetiche autoctone vegetali ed animali" |
| Campania | L.R. n. 1 del 19/1/2007 | "Legge finanziaria regionale 2007" Art. 33 Norme in materia fitosanitaria "[...] si istituisce la banca regionale del Germoplasma, [...] nel contempo si istituisce la rete di conservazione e sicurezza delle risorse genetiche a rischio di estinzione" |
| Emilia-Romagna | L.R. n. 1 del 29/01/2008 | "Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo" |
| Friuli-Venezia Giulia | L.R. n. 11 del 22/04/2002 | "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale" |
| Lazio | L.R. n. 15 del 1/03/2000 | "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario" |
| Marche | L.R. n. 12 del 3/06/2003 | "Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano" |
| Toscana | L.R. n. 50 del 16/7/1997 L.R. del 16/11/2004, n.64 | "Tutela delle risorse genetiche autoctone": "Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootecnico e forestale" |
| Umbria | L.R. n. 25 del 4/09/2001 | "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario" |
| Veneto | L.R. n. 40 del 12/12/2003 | "Nuove norme per gli interventi in agricoltura". Art. 69 Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario |

2. TESTIMONIANZE DI FRUTTI ANTICHI NELLE REGIONI ITALIANE

L'impronta della secolare, se non millenaria attività agricola in Italia, è ancora evidente: svariate forme di coltivazione della vite e dell'olivo, muretti a secco, case poderali, ponti, mulini, torrenti, masserie vanno acquisendo oggi sempre più valore di unicità e costituiscono un patrimonio storico inestimabile. Questi sono gli elementi alla base del fenomeno dell'agriturismo, tuttora lontano dalle sue vere potenzialità, per il quale i frutti antichi costituiscono motivo di grande attrazione. Questi frutti sono il segno simbolico, va sottolineato, del lavoro di tante generazioni di famiglie contadine che hanno investito nell'albero, il telaio del loro tessuto sociale, produttivo, economico e alimentare. Piantare alberi ha in Italia radici millenarie: "semina alberi che torneranno utili alle prossime generazioni" scriveva Cecilio Stazio (Commedia, Il sec. a.C.); nella cultura contadina il nonno faceva l'oliveto per i nipoti, il padre, invece, la vigna per i figli. Con questi ritmi temporali, boschi e foreste italiane si sono trasformate in alberate e piantate, le prime a segnare il modello del paesaggio agrario dell'Italia meridionale, le seconde dell'Italia settentrionale. Il telaio infatti è sempre l'albero (Gambi, 1973): filari a fiancheggiare canali, argini, campi e strade; filari di cipressi in Toscana, filari di olivi su colli e lungo le coste del Mezzogiorno. Nella sua unicità, il paesaggio agrario italiano è motivo di costante ispirazione per l'arte (Piccinini *et al.*, 1999): si connota con due atmosfere diverse, quella del Nord e quella del Sud, per le quali sono stati determinanti i fattori ambientali (geografia, clima, ecc) e, soprattutto, le differenti storie umane. La mezzadria ha modellato, con piantate, colli e pianure settentrionali; coloni, nullatenenti, braccianti e greggi hanno segnato invece i colori delle alberate meridionali. I frutti e i loro alberi, dei quali stiamo per parlare, vogliono rappresentare due ambienti regionali, i cui scenari si arricchiscono dei colori dei prodotti tipici di questi territori. Ogni regione italiana ha infatti i suoi contesti di agricoltura tradizionale, per cui ognuna ha un proprio patrimonio di frutti antichi, essendo ancora ricca di agrobiodiversità. I capitoli che seguono vogliono essere una testimonianza di questa diversità e ricchezza. La scelta dei frutti non è stata facile poiché ci si è voluti soffermare su quelli con caratteri di unicità agronomica, culturale, pomologica e, soprattutto, su quelli che, più di altri, meritano una possibile tutela. Tra i tanti criteri possibili si è scelto di tener conto della rappresentatività della cultivar, del rischio di estinzione, delle potenzialità commerciali e del possibile utilizzo per modelli di produzioni agricole più sostenibili. Pertanto sono stati di fondamentale importanza le segnalazioni, i contributi dei numerosi cultori che, a diversi livelli, si occupano dei frutti antichi italiani: a loro vanno il nostro plauso e i nostri ringraziamenti.

2.1 Una scheda per Regione

Il presente quaderno analizza due casi studio: l'Emilia-Romagna e la Puglia, anche se i frutti dimenticati, ovviamente, sono presenti ancora nelle varie altre regioni

italiane. Si è pensato, pertanto, di dare uno sguardo all'Italia scegliendo, per ogni regione, un albero oppure una cultivar di particolare interesse agronomico, botanico o culturale. Nella descrizione sintetica delle cultivar vengono riportate le informazioni ricevute dal proprietario o da chi ci ha fatto la segnalazione; viene infatti specificato il nome del referente, cioè di colui che conosce la pianta e che può dare ulteriori informazioni a chi vorrà averne.

PIEMONTE

Castagno di Mindino

Questo enorme castagno si trova nella provincia di Cuneo, nel comune di Garessio, in località Mindino. Si tratta di un esemplare unico per dimensioni ed età, vero patriarca arboreo; misura ben 6,7 m di circonferenza e si presume che abbia un'età di oltre 500 anni. Il suo tronco è cavo come quello di molti castagni ultracentenari, ma continua a vivere e a produrre ottimi frutti. La varietà è chiamata localmente Gabbiana ed è una castagna di piccole dimensioni, dal sapore molto dolce che viene utilizzata anche essiccata per produrre farina. La località Mindino è da sempre stata il regno del castagno, probabilmente per il tipo di ambiente montano fresco e con un terreno privo di calcare. La coltivazione locale tipica della Gabbiana, a causa della sua pezzatura piccola, è stata abbandonata a favore delle cultivar più grosse e produttive.

Il castagno è definito il pane dei montanari o albero del pane proprio per l'importanza che ha avuto in passato come base dell'alimentazione delle popolazioni montane. Il castagno di Mindino è ricco di storia, alla base del suo enorme tronco è stata ricavata una porta dalla quale si accede alla cavità interna, ampia qualche metro, nella quale, fino a pochi decenni fa, venivano custoditi gli attrezzi agricoli dei contadini che lavoravano nel castagneto.

Referente: L'albero è stato censito e fotografato dai soci dell'associazione Patriarchi della Natura in Italia, su segnalazione di Piero Camelia di Garessio (CN)



Foto 2: *Castagne di Mindino* (S. Guidi)

LOMBARDIA

Fico Brianzolo

Il fico brianzolo è fra i migliori fichi lombardi ed era stato descritto già da Gallesio nel 1817 che lo ha rappresentato in una tavola nel primo volume della sua "Pomona Italiana". E' piccolo, cucurbiforme, panciuto, simile a una cipolla; ha buccia verde e polpa color del vino. Matura nel mese di settembre e appassisce sulla pianta: infatti viene chiamato anche passi o passet. Quando è ben maturo, è morbido e saporito e può competere degnamente con le varietà del Mezzogiorno. E' presente soprattutto in Brianza ed è molto apprezzato dai milanesi. Di solito le varietà da essiccare sono tipiche del Sud Italia; il Fico Brianzolo, invece, è uno dei pochi del Nord che si essicca sulla pianta. Come tutti i fichi non ha bisogno di particolari trattamenti, è adatto quindi per coltivazioni biologiche. Il frutto ha una polpa rosso scura, consistente, mielosa e molto dolce. Per le sue caratteristiche organolettiche è uno dei fichi migliori sia fresco sia essiccato. In passato in Brianza si usava conservarli infilzandoli con un ramo di salice che veniva poi chiuso ad anello e appeso alle travi di casa o nei fienili; oppure si conficcavano su una branca di biancospino o di prugnolo e poi si lasciavano essiccare nel sottotetto delle cascine. Referente: Leopoldo Tommasi (MI) Associazione Pomarium, leot@tiscali.it



Foto 3: Fico Brianzolo [L. Tommasi]

LIGURIA

Olivo di San Remo

Questo olivo antichissimo si trova in provincia di Imperia nel comune di San Remo in località il Poggio, presso Villa Minerva. Si tratta di un esemplare unico sia per le sue grandi dimensioni che per l'età; è fra i più vecchi della Liguria ed è caratterizzato da un'antica ceppaia da cui si dipartono due grandi tronchi. Non è ben nota la varietà ma potrebbe essere addirittura progenitore dell'Oliva Taggiasca, ottima da olio. L'albero è stato censito dal Corpo forestale dello Stato, ma non risulta che sia stato riprodotto allo scopo di conservarne il germoplasma. Questo olivo è cresciuto proprio sulla costa

e in passato era noto ai marinai perché lo utilizzavano, per le sue inconfondibili dimensioni, come riferimento nella navigazione sotto costa. Nonostante l'età, la pianta produce ancora molte olive da cui si ricava un olio molto apprezzato e molto simile a quello dell'oliva Taggiasca. Secondo il parere espresso dal Corpo Forestale di Imperia la pianta potrebbe essere millenaria; senz'altro si tratta di un olivo plurisecolare. Nel censimento della regione Liguria, che ha inserito l'albero fra quelli tutelati dalla specifica legge (L.R. n.4 del 22/01/1999, art. 12), gli vengono attribuiti circa sette secoli di vita. Sarebbe importante eseguire l'esame del DNA per capire di quale varietà si tratta, in quanto portatrice di caratteri genetici interessanti.

Referente: Associazione Patriarchi della Natura in Italia, info@patriarchinatura.it



Foto 4: *Olivo di San Remo* [S. Guidi]

VALLE D'AOSTA

Vite di Farys

Questa vite, che cresce addossata a una vecchia abitazione nel comune di Saint Denis in Val d'Aosta, è probabilmente la vite più vecchia di questa regione, essendo datata oltre 300 anni. E' un vitigno autoctono denominato Petit Rouge (piccolo rosso) perché produce piccoli grappoli; probabilmente si è adattato a vivere in un ambiente alpino non certo ottimale per la vite. La vite si trova in località Farys (AO), a poche decine di metri sopra la piazza di questo paese. Si tratta di un unico esemplare di notevoli dimensioni con un diametro alla base del fusto di 26 centimetri. La qualità del vitigno è tipico della Valle d'Aosta e in passato era diffuso nei vigneti del centro valle fra Saint Vincent e Avise; da queste uve veniva prodotto un vino non tanto alcolico ma dal gusto molto particolare. La vite di Farys è dotata di grande rusticità e ha superato indenne i danni della fillossera che, dalla seconda metà dell'Ottocento fino alla prima metà del Novecento, ha falciato i nostri vigneti. Questo vitigno veniva coltivato in passato a pergolato probabilmente per cercare di far prendere alla pianta più luce possibile.

Sono state fatte analisi del DNA dal Dipartimento di Biologia dell'Università di Milano per l'identificazione del vitigno, ma sarebbe auspicabile una moltiplicazione del suo germoplasma perché si tratta di una vite longeva e resistente alle avversità.

Referente: Corrado Letey (AO), c.letey@regione.vda.it



Foto 5: Grappoli di Uva Petit Rouge (C. Letey)

TRENTINO ALTO ADIGE

Vite di Prissiano

Questa è la più grande e, quasi certamente, più antica vite del mondo: da sola copre una superficie di circa 350 m² e ha ben 350 anni di età (datata nel 2004 dall'Istituto Laimburg di Ora BZ). La vite vegeta nelle vicinanze dell'antico castello di Lingua di Gatto a Prissiano, in provincia di Bolzano, in un ambiente estremo per questa coltura. E' una vite unica e il suo germoplasma va assolutamente salvaguardato; per questo motivo è tutelata dalla Regione Autonoma del Trentino Alto Adige. E' un vitigno autoctono denominato "Versoaln" che produce grappoli piccoli e verdastri; è molto resistente al freddo e alle malattie in quanto riesce a vegetare in una zona non certo favorevole alla vite. Il nome di questo vitigno sembra derivare da un termine agreste preromano che indicava strisce parallele di terra disposte secondo l'andamento dei filari. Secondo altri è invece un'espressione dialettale che significa "assicurare alle corde", per la posizione non certo agevole in cui era coltivato. Vitigno di grande rusticità, ha superato i danni della fillossera; veniva coltivato in passato su pergole di castagno. Cresce su terreno porfirico, povero; da queste uve si produce un vino di bassa gradazione ma aromatico, fruttato, con struttura delicata. Ogni anno si producono circa 200 bottiglie che vengono numerate e vendute in tutto il mondo; è possibile degustare questo vino visitando il castello e la grande vite.

Referente: Associazione Patriarchi della Natura in Italia, info@patriarchinatura.it



Foto 6: La vite più grande del mondo [G. Piazzoli]

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pero da sidro

Varietà di pera molto antica, prodotta da grandi alberi dalla chioma voluminosa, coltivati vicino alle case dei contadini friulani, ove ancor oggi se ne possono trovare diversi esemplari. Presso la stazione ferroviaria di Camporosso, in provincia di Udine, la strada è fiancheggiata da peri secolari di dimensioni ragguardevoli che

ne fanno un bellissimo viale. In primavera, quando sono fioriti, sono spettacolari. Essi producono pere ottime per il sidro, bevanda da valorizzare, e sono caratteristici dell'area friulana. Le piante di pero di Camporosso sono molto alte e producono ancora tanti frutti che non vengono però più utilizzati per la produzione del sidro e sono lasciati così cadere a terra. Questa pera sembra appartenere alla varietà Klotzen, diffusa soprattutto nell'alto Friuli; il frutto è di piccole dimensioni, a forma sferoidale e matura a settembre. La sua polpa è molto consistente.
Referente: Andrea Gulminelli, andrea gulminelli@virgilio.it



Foto 7: Frutti di Pere da Sidro (S. Guidi)

VENETO

Pero Festaro

Il Pero Festaro viene chiamato anche Pero Sestaro; è una vecchia varietà coltivata nella Valle Dell'Agno e del Chiampo, ma è poco diffusa e la si commercializza solo nei mercatini locali delle due valli. La produzione non è molto elevata; si tratta di pochi quintali che sono destinati direttamente a questi mercati. La pera viene chiamata Sestaro per la sua forma di cesta, in dialetto veneto "sesta". Il Molon nel 1901 parla di Pero Festaro perchè proveniente dall'orto dei signori Festari di Valdagno (VI). E' una varietà che veniva coltivata in passato nei territori collinari e montani per la sua rusticità e per la qualità dei frutti. La pianta è abbastanza vigorosa, con poche foglie e richiede scarse cure dal punto di vista agronomico. Il frutto è di media grandezza, turbinato e molto panciuto; la buccia è verde e rosso arancio nelle parti rivolte al sole; la polpa è dolce- acidula, granulosa, croccante, molto succosa e piuttosto profumata.

Il frutto è molto ricercato dagli appassionati per le sue qualità organolettiche; la sua maturazione avviene verso la fine di ottobre e i frutti hanno un peso medio di 60/80 grammi: sono caratterizzati da una buona conservabilità. Questa caratteristica è stata fondamentale in passato quando, non essendoci sistemi di frigoconservazione, la pianta veniva selezionata proprio per la capacità dei suoi frutti, di mantenersi a lungo nel fruttajo o nelle fresche cantine.

Referente: Pier Giorgio dal Grande (piergiorgio.dalgrande@tin.it)



Foto 8: Frutti di Pero Festaro (P.G. Dal Grande)

TOSCANA

Uva Vecchia

Si tratta di un vitigno antico, un tempo diffuso nelle campagne toscane, in particolare nella zona di Pisa. E' caratterizzato dall'uva di colore rosa antico che veniva coltivata sia per la vinificazione sia come uva da tavola. Il frutto ha una buccia abbastanza spessa che lo rende resistente alle avversità. Si tratta di viti molto rustiche che però sono state soppiantate dai vitigni di nuova generazione, più produttivi. Varietà non particolarmente esigente dal punto di vista agronomico, produce grappoli di piccole dimensioni con chicchi rosati, dolci e di gradevole sapore; potrebbe essere interessante il suo rilancio, soprattutto per la produzione di vini rosati biologici. Questo vitigno, già presente in passato in Toscana, potrebbe essere tra quelli dipinti dal Bimbi nelle sue famose nature morte che riproducono antiche varietà di uve, parte delle quali scomparse e oggi presenti solo nei quadri realizzati per la potente famiglia Medici.

Referente: Associazione Patriarchi della Natura in Italia, info@patriarchinatura.it



Foto 9: Uva Vecchia a completa maturazione (S. Guidi)

UMBRIA

Olivo di Trevi

Olivo millenario che vegeta nel comune di Trevi in provincia di Perugia, località Bovara. Questa pianta è conosciuta anche come Olivo del Vescovo od Olivo di Sant'Emiliano, a memoria del martire che la leggenda racconta sia stato legato al suo tronco e poi ucciso, nel 303 d.C.. Quindi si tratta di un esemplare di grande pregio che ha mostrato nei secoli particolare resistenza alle avversità climatiche, ai rigidi inverni del passato e alle malattie parassitarie. La pianta è tutelata ed è possibile conoscerne la storia grazie a un pannello descrittivo posto in vicinanza del colosso verde. Per ulteriori approfondimenti su questo albero è anche possibile rivolgersi alla Pro Loco di Trevi. Si tratta di una varietà che non è stata classificata ma che sembra somigliare al Moraio, una cultivar dalla quale si produce un olio particolarmente pregiato.

Referente: Associazione Patriarchi della Natura in Italia, info@patriarchinatura.it



Foto 10: *Olivo millenario di Trevi* [A. Gulminelli]

MARCHE

Mela Uncino

A rappresentare la regione Marche è stato scelto un albero dimenticato di cui al momento si conoscono solo tre o quattro esemplari, la cosiddetta Mela Uncino, che ancora si trova nella frazione di San Sisto, nel comune di Pian di Meleto (PU). Si tratta di un frutto di buona pezzatura, dalla forma allungata, troncato in punta; il suo colore è verde finemente puntato di bianco, dal sapore dolce-acidulo. Matura verso novembre e si conserva bene in fruttai fino a tarda primavera. Questa antica mela dal sapore molto delicato ci è stata segnalata dal referente dell'Associazione Patriarchi della Natura in Italia per le Marche, Antonio Santini, un giovane agrotecnico e imprenditore agricolo di Pian di Meleto. Antonio è convinto che si

possa rilanciare la frutticoltura montana puntando sulle antiche varietà autoctone per produrre frutta tipica locale, forse meno bella all'apparenza, ma ricca di sapori e aromi dimenticati che sembrano trovare nei consumatori una grande accoglienza. Questo fatto rappresenta una nuova frontiera per l'agricoltura pesarese di collina e montagna. Frutti come la Mela Rosa, a Olio, Uncino, Guzza e pere come la Rossina, Perola, Pera d'Inverno, uve da tavola come la Bocciolona, Moscatello, Torbiano e susine locali come la Piccola di San Sisto sono solo alcune delle varietà che Antonio ha strappato all'estinzione.

Referente: Antonio Santini, Associazione Patriarchi della Natura in Italia, info@patriarchinatura.it



Foto 11: *Mela Uncino non ancora matura* [S. Guidi]

ABRUZZO

Pera Trentatré

Il frutto scelto per questa regione è la Pera Trentatré che viene dal Parco Nazionale della Majella. Le notizie raccolte per la Pera Trentatré ci sono state segnalate direttamente da Marco di Santo, responsabile del progetto "Coltiviamo la Diversità", finalizzato a recuperare, conservare e valorizzare le risorse genetiche agricole autoctone del Parco della Majella. Si tratta di un progetto specifico sul mantenimento e la promozione delle specie antiche, cofinanziato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (Direzione Conservazione della Natura). La Pera Trentatré Once è stata pertanto scoperta e studiata nell'ambito di questo progetto. La pianta è legata ai comuni di Caramanico Terme in provincia di Pescara e di Pizzoferrato in provincia di Chieti; di recente è stata rinvenuta anche in territorio molisano, con lo stesso patrimonio genetico. È una pera invernale; i particolari pomologici del frutto risiedono nella forma ovoidale, nel picciolo corto, nella pezzatura; sono infatti frutti dalla taglia molto grande, dal colore verde della buccia ricoperta quasi completamente dal sovraccolore marrone chiaro e da

numerose lenticelle color ruggine. Si tratta di un frutto antico, già conosciuto nel Settecento come conferma il Torcia nel 1793 dopo il suo viaggio “pel paese dei Peligni”.

Il nome curioso sembra possa essere legato al peso notevole del frutto.

Il sopraccitato progetto sta portando alla luce una grande varietà di frutti antichi, come la Ciliegia a Pallone, a conferma di come, solo attraverso progetti mirati, si possano ottenere risultati concreti.

Referente: Marco di Santo marco.disanto@parcomajella.it



Foto 12: Particolari pomologici della pera invernale Trentatré Once (M. Di Santo)

MOLISE

Mela Limoncella

In questa regione si può raccogliere una testimonianza della diversità della melicoltura storica italiana e in particolare di quella che caratterizzava le aree interne dalle Marche alla Puglia. La mela in questione è la Limoncella tipica del Molise. Deriva da un'antica varietà di melo coltivata nelle aree interne a confine con la Campania, ma con un areale di distribuzione che coinvolgeva le zone limitrofe di Abruzzo, Campania e Puglia. In questa ultima regione la sua presenza è documentata da qualche vecchio albero, probabilmente ubicato nel solo Gargano. E' la tipica mela da conservare per la sua straordinaria serbevolezza, conosciuta e apprezzata (sapore, aspetti salutistici) solo a livello di mercati locali, particolarmente nella provincia di Campobasso. Un tempo, se non bastava il magazzino, la si conservava anche in bella vista per adornare e profumare la cucina e le stanze di soggiorno. Le quantità prodotte oggi sono veramente modeste; da diversi anni questo frutto è oggetto di mirate attività di ricerca (Università Politecnica delle Marche, Ancona) al fine della sua valorizzazione per scopi produttivi e commerciali. Varietà ed ecotipi locali di mele (Mela Gelata, Mela Rosa, Mela Pietra, ecc.), comprese le mele limon-

celle, sono da tempo recuperate e fanno già parte di collezioni sperimentali per la conservazione e la valutazione di impianti di tipo specializzato in zona valliva e in zona collinare montana (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, Località Aso di Carassai, AP). I caratteri pomologici che la distinguono sono il peduncolo corto, la forma cilindrico-arrotondata, leggermente appuntita o cilindro-conica oblunga, a volte leggermente costoluta; il peso è di g 100-120; il colore della buccia è giallo dorata, marmorizzata nella parte soleggiata, ruvida, cosparsa di lenticelle piccole rugginose di forma angolare. La polpa bianco crema è di consistenza soda, asciutta, fine, dal sapore zuccherino-acidulo, sapida, profumata e aromatica. Di grande interesse per l'agricoltura a basso impatto ambientale e per l'agricoltura tipica locale sono le sue peculiari caratteristiche come la fioritura tardiva, la resistenza al freddo, l'epoca di maturazione (ottobre/novembre) e, soprattutto, la naturale conservabilità (si conserva, senza avvizzire, fino a gennaio/febbraio). Interessante è inoltre la tecnica colturale che richiede semplici e modesti apporti di concimazioni, di potature e di trattamenti. La mela limoncella è adatta per frutteti amatoriali, nei parchi, negli agriturismi e contribuisce, sicuramente, alla diversificazione del panorama varietale.

Referente: Michele Tanno, Associazione Arca Sannitica, verotanno@libero.it



Foto 13: Mele Limoncelle fotografate nei pressi di Campobasso (N. Biscotti)

LAZIO

Uva Pergolese di Tivoli

Antica terra di vigne e vini non poteva che essere rappresentata da un vitigno particolare, conosciuto come Pergolese di Tivoli, probabilmente collegato alla storia degli antichi Romani. Infatti è stato ritrovato a Villa Adriana. Non sappiamo con certezza ma probabilmente i giardini e i pergolati delle ville romane dei dintorni di Tivoli erano ornati con questo bel vitigno. La Pergolese, la Pergola, o Prevola, era

il tipico vitigno del pergolato, capace di fiorire fino a tre volte in un anno; esso ci riporta a una delle più antiche uve da tavola, con una notevole diffusione in Italia, considerando che è possibile trovarla ancora anche in Puglia (nel Gargano e nel Salento); qui è conosciuta in genere come Uva Invernale. Non è facile trovare letteratura scientifica su questo vitigno; è maggiormente citata più in opere a carattere storico-antropologico (il pergolato) che in quelle scientifiche. Dalle informazioni ampelografiche raccolte (Biscotti, *in corso di stampa*; Minonne, 2008), la foglia è di grandezza media, pentalobata o trilobata; ma i caratteri più evidenti si riscontrano nei grappoli: grandi, lunghi, più o meno spargoli, con acini grossi, a polpa croccante, dalle diverse sfumature di colorazioni verde-giallo, rosa-rosso, rosso-violaceo. Un altro carattere certo è l'epoca di maturazione, particolarmente tardiva, che può coincidere col periodo natalizio e oltre (terza fioritura); spesso è ancora integra su tralci privi di foglie. Peculiare anche il fresco e delicato sapore. A Tivoli, come nel Gargano e nel Salento, è ancora il vitigno immancabile nei pergolati dei giardini interni, nei casolari di campagna o nei pergolati dentro i centri abitati (Gargano), anche se sempre più rari e vecchi. Molti anziani rimpiangono la presenza di quest'uva sulle tavole come buon auspicio del Natale e dell'anno nuovo. L'Uva Pergolese di Tivoli ha conosciuto usi vinificatori, ma le sue grandi potenzialità, oggi più di ieri, restano come uva da tavola. Nel Lazio vi sono alcuni agronomi e vivaisti che stanno cercando di recuperare queste uve cariche di storia e di sapore affinché non si perda il germoplasma che ci ricollega ai nostri antenati. Referente: Associazione Patriarchi della Natura in Italia, info@patriarchinatura.it



Foto 14: L'Uva Pergolese di Tivoli [S. Guidi]

CAMPANIA

Pera Lardara

Un osservatorio importante per i frutti antichi di questa regione si è rivelato il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano ove è stato istituito il Museo Vivente della Valle delle

Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano (<http://orchidee.comune.sassano.sa.it>). Dal museo è stato portato a termine un censimento delle antiche piante cerealicole, orticole e frutticole; per quest'ultime: 139 varietà di pero, 134 di mele, 65 di fichi, 42 vitigni, 27 di ciliegie e 23 di pruni. Tra tanta diversità si è scelta la Pera Lardara: si tratta di un ecotipo diffuso nei territori di Sassano e Monte San Giacomo (Salerno) nella fascia collinare e submontana della Campania. E' un frutto antichissimo, sporadicamente ancora coltivato, studiato da Di Novella, direttore del museo sopracitato, al quale si deve la maggior parte delle informazioni. La pera si raccoglie ancora acerba a ottobre prima della celebrazione di Ognissanti, viene fatta maturare in cantina, sott'acqua, in un'anfora di terracotta caratteristica chiamata pirànna cioè contenitrice di pere. Tale contenitore ha la stessa forma dei vasi arcaici lucani (X sec. a.C.). Il frutto può essere consumato fresco o conservato per tutto l'inverno. In passato queste pere venivano utilizzate in insalata con peperoni sottaceto: la pera, con il suo caratteristico sapore dolce, copriva l'acido dei peperoni, unita alle acciughe ne copriva il salato, mescolata alle olive verdi ne toglieva l'acre. Era la pietanza con la quale si apriva la cena della vigilia del Natale nei comuni di Sassano e Monte San Giacomo, dove ancora si coltiva e si consuma in questo modo. Fiorisce dalla seconda decade di marzo alla terza decade di aprile, il colore di fondo del frutto è verde, pesa dagli 80 ai 150 g; la polpa ha una tessitura grossolana, è resistente alle manipolazioni e soprattutto non rivela alcuna suscettibilità alle malattie più comuni del pero.

Referenti: Nicola, Diego e Riccardo Di Novella, dinerbe@virgilio.it



Foto 15: La Pera Lardara in fruttificazione [N. Di Novella]

BASILICATA

Arancia Staccia

Il frutto scelto per la Basilicata è l'Arancia Staccia legata all'agrumicoltura di Tursi in provincia di Matera. Il carattere che lo identifica è la dimensione veramente sorprendente del frutto (appiattito, a forma di disco che può raggiungere anche un chilo-

grammo di peso); grande e maestoso è anche l'albero. Altra peculiarità è il sapore amarognolo del succo. L'abbandono culturale ha messo in serio pericolo la sopravvivenza di questa arancia veramente unica; da diversi anni sensibilità culturali locali hanno lavorato alla sua tutela (progetti di valorizzazione, la prospettiva del marchio DOP). Diversi contadini sono tornati a coltivarla, ma la produzione complessiva non supera i 350 quintali all'anno. Gli agrumeti si concentrano nelle valli dei fiumi Agri e Sinni ove vi è stata una diffusa coltivazione di aranci con selezioni di ecotipi locali da cui si sono originate le arance bionde coltivate in Basilicata come il Biondo di Tursi, il Biondo di Montalbano e la nostra Staccia di Tursi e Montalbano. Questo materiale genetico è stato di recente oggetto di specifiche ricerche morfogenetiche (Minnone et al., 2009) presentate al IV Convegno Nazionale sulle Piante Mediterranee (Nova Siri 2009), mirate a recuperare un materiale che rischiava di perdersi definitivamente con l'abbandono dell'agrumicoltura tradizionale e con la graduale introduzione di varietà convenzionali come la Navel. Il progetto, che ha visto coinvolte diverse istituzioni quali la Comunità Montana Basso Sinni, il Dipartimento di Biologia Difesa e Biotecnologie Agroforestali e l'Azienda Sperimentale di Pantanello, l'Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, ha permesso il recupero di ben 12 ecotipi per ognuno dei quali sono disponibili valutazioni fenologiche, produttive e pomologiche. Per ciò che riguarda l'arancia Staccia, gli elementi caratterizzanti sono un vigore medio della pianta con portamento espanso e spine assenti. Il frutto, con una pezzatura media di 250 g, presenta una buccia spessa di color arancio e con polpa priva di semi. La sua buccia è ideale per i canditi. Le valutazioni agronomiche sottolineano la tendenza della pianta a una certa alternanza produttiva e a una maturazione medio - tardiva. La caratterizzazione su base molecolare ha permesso di riscontrare una notevole distanza genetica da altre varietà bionde esaminate e di attestare l'Arancia Staccia come genotipo. Altra caratteristica è la persistenza del frutto sull'albero che arriva fino alla fine di agosto; ciò dovrebbe essere sfruttato per una conservazione naturalmente sostenibile degli agrumi. Da non trascurare l'aspetto attraente e ornamentale del frutto. Referente: C. Mennone, Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa Pantanello Metaponto, carmelo.mennone@alsia.it



Foto 16: Arancia Staccia (da poster Mennone, Calabrone, Milella, Martelli)

CALABRIA

Arancia di Trebisacce

Calabria, terra di agrumi, tra i quali si conservano ancora tante accessioni dello storico patrimonio varietale dell'agrumicoltura italiana: in provincia di Cosenza si sta cercando di portare alla luce l'arancia di Trebisacce, paese della Calabria ionica, probabilmente un ecotipo del gruppo Biondo Comune, che aveva caratterizzato l'agrumicoltura storica italiana e che si era diversificata in una miriade di tipi ecologici. Il tipo in esame rientra nel Biondo calabrese per distinguerlo da altri che, dalla Campania al Gargano e alla Sicilia, si erano adattati ai variegati ambienti di coltura italiani. Con l'epiteto "biondo", colore della buccia, si sono intesi tanti tipi di arancia, frutto di una lunga selezione dei contadini; su questi tipi di arancia raramente c'è stata convergenza di interpretazione. La disomogeneità è talmente elevata che si tende a parlare di una vasta aggregazione all'interno della quale si trovano anche le varietà di antica origine; inizialmente queste contenevano tanti semi che progressivamente sono stati ridotti con la coltivazione selettiva. Con Biondo comune si è così voluto distinguere il gruppo più diffuso, con un numero ridotto di semi. A Trebisacce gli agrumeti rappresentavano la principale risorsa del settore agricolo ed erano alla base dell'economia locale.

Dalle informazioni raccolte, l'arancia di Trebisacce ha tutte le caratteristiche di un genotipo locale sia per la forma ovoidale sia per l'epoca tardiva di maturazione. La tradizione colturale, infatti, ha accentuato quest'ultima caratteristica lasciando il frutto sulla pianta fino a giugno/luglio senza che le proprietà organolettiche subissero variazioni: un modo strategico di conservazione del frutto che potrebbe essere una possibile alternativa alle moderne e costose tecniche quali la catena del freddo.

Nonostante la selezione abbia ridotto la quantità di semi per tutti i biondi, essi sono ancora in numero eccessivo in quasi tutti gli ecotipi: ciò spiega l'abbandono dell'agrumicoltura storica garganica, nella quale si è coltivato per secoli solo ed esclusivamente Biondo Comune. Per la lunga azione colturale cui è stato sottoposto, si rinvengono altri ecotipi di Biondo, tra i quali si distingue l'Arancia Squacciata, quasi meliforme, classificata da uno studioso locale (Del Viscio, 1900) come "depressum" Riss., secondo la classificazione di Antoine Risso di Nizza, il primo studioso che si è cimentato nella classificazione degli agrumi. Anche in questa arancia il carattere agronomico più evidente è l'epoca tardiva di maturazione (aprile), la lunga persistenza sull'albero che permetteva e permette raccolte (o conservazioni) prolungate nel tempo.

Tutti i Biondi sono particolarmente succosi, ideali per le spremute. Il Biondo di Trebisacce, come tanti altri, rischia l'estinzione perchè sono pochissimi i produttori, per lo più anziani, che però ne conoscono le tecniche colturali. A Trebisacce c'è il proposito di attivare un consorzio con il marchio, ma stenta a decollare.

Referente: Vincenzo Arvia di Trebisacce, presidente dell'Associazione culturale "Vacanzieri insieme attraverso l'Italia", (vincenzo@vacanzierinsieme.org).

Vincenzo Arvia, docente di scuola media, ha coinvolto in un progetto didattico gli alunni della scuola S. Giovanni Bosco e della Sandro Pertini di Trebisacce. È questa una testimonianza del valore anche didattico dei frutti antichi e del ruolo, affatto secondario, che possono avere le scuole per lo studio, per la conservazione e la valorizzazione dei frutti.



Foto 16a: *Arancia Bionda di Trebisacce* (R. De Vita)



Foto 17: *Arancia Squacciata*, ecotipo garganico di Biondo Comune (N. Biscotti)

SICILIA

Uva di Corinto

Il frutto antico, degno di nota, è un vitigno conosciuto come uva di Corinto. È un vitigno bianco, legato alla provincia di Catania e in particolare al comune di Belpasso, dove è stato ritrovato dal ricercatore Alfio Bruno, membro dell'Associazione Patriarchi della Natura. Si tratta di un'uva antichissima ritenuta estinta dagli esperti già da secoli. I grappoli sono spargoli, morbidi, vellutati e carezzevoli, di piccole dimensioni. Gli acini sono apireni e di colore dorato a maturazione. Di questo vitigno esistono solo pochi esemplari nella zona dell'Etna. Siccome era ritenuto estinto in Grecia, la sua culla di origine, Bruno ha riconsegnato l'antico vitigno alla sua patria; attualmente lo sta riproducendo per poter fare prove di vinificazione. La pianta non è particolarmente esigente dal punto di vista agronomico: infatti è stata rinvenuta su terreni lavici dove in estate il caldo è torrido. Questo vitigno è interessante per le sue caratteristiche organolettiche e per la ricchezza di zuccheri: potrebbe avere ottime possibilità di mercato, soprattutto nel campo della pasticceria. Il referente impegnato per questo antico vitigno (localmente individuato come *catarattu rèusu*) è Alfio Bruno del Centro Operativo Ricerca Fitogenetica (CORF, un centro di ricerca privato), dal quale raccogliamo i dati salienti sia sul piano ampelografico (la pagina inferiore cotonosa, il grappolo spargolo con acini apireni, pedicelli corti e fragili) sia su quello enologico (produce un vino di alta gradazione alcolica, piccante e afrodisiaco). Il vitigno è presente anche in Emilia dov'è conosciuto come Tramarina Bianca. Referente: Alfio Bruno, Belpasso (CT), alfiobruno@virgilio.it



Foto 18: Grappoli con foglie del vitigno Corinto rinvenuto a Belpasso (CT) [S. Guidi]

SARDEGNA

Vite Selvatica

L'elevato grado di naturalità che caratterizza ancora questa isola offre la possibilità di imbattersi in molte specie cosiddette "selvatiche" ovvero specie imparentate

con quelle coltivate, sulle quali si stanno concentrando crescenti interessi di ricerca per lo studio della biodiversità frutticola da salvaguardare. Si è ritenuto opportuno pertanto dedicare questo spazio alla vite selvatica, poco nota, essendo l'uomo legato da secoli alla vite coltivata. Della vite europea (*Vitis vinifera* L.) esistono una forma sativa e una sfuggita all'addomesticazione, che continua a sopravvivere nelle zone boschive dell'Asia e dell'Europa, e va interpretata come sottospecie della *Vitis vinifera ssp. sylvestris*. Altra cosa è la vite selvatica comunemente intesa, frutto invece di inselvaticimento (subsponsione) di piante coltivate avvenuto in tempi remoti. Il processo di inselvaticimento, essendo appunto remoto, ha creato problemi nella distinzione dei due tipi, risolti solo di recente, poiché la specie selvatica vera ha subito una rapida rarefazione e contrazione del suo areale dovuto alla distruzione sia di esemplari sia del loro habitat. I progenitori selvatici della vite coltivata sono oggi a rischio di estinzione, quindi da tutelare e studiare per i rapporti tra questa e la vite coltivata. Ricerche condotte dall'Università di Milano hanno censito, descritto e recuperato in varie regioni, soprattutto nella parte centrale della Penisola, numerosi esemplari di vite selvatica.

La letteratura classica più volte fa riferimento a una vite selvatica, a dimostrazione che era già conosciuta quale elemento della flora spontanea italiana ed europea; la si trova citata da Teofrasto (IV-III sec. a.C.) che la chiama *Agria ampelos*; con lo stesso termine è distinta da Dioscoride (I secolo a.C.). Virgilio (*Bucoliche*) e Plinio il Vecchio (*Naturalis historia*) la individuano invece con il nome di Lambrusca. Nell'estate del 2006 sono stati rilevati esemplari di vite selvatica nel Comune di Villacidro. La Sardegna è infatti una delle zone italiane dove è ancora diffusa. La vite selvatica è stata segnalata in tempi più o meno recenti in tutte le aree temperate d'Europa, dalla Spagna alla Bulgaria, ma in zone limitate e circoscritte, come isole fluviali (Sardegna) e più raramente altrove (sponde dei fiumi, zone boschive integre). La specie è ben radicata nella tradizione contadina e ogni comunità sarda la riconosce con nomi specifici: *Sarmentu Burdu* (Villacidro), *Sarmentu*, *Axina*, *Sarmenta*, *Spurra*. Le piante campionate si trovavano lungo il letto di un torrente nei pressi di Villacidro ai margini del Parco Regionale del Monte Linas-Oridda-Marganai. Sorprendente il portamento lianoso della specie, avviluppata a lecci e carpini con fusti imponenti (20/25 cm di diametro) che si sviluppano fino a 10-15 metri di altezza. Per molti individui, dalla dimensione, si suppone un'età superiore ai 100 anni; si tratta infatti di una specie longeva che può superare anche i 300 anni. Altrettanto sorprendenti sono la forma dei grappoli cilindrici, spargoli, di dimensioni relativamente piccole; la buccia dagli acini nerissimi; il colore del succo particolarmente rosso e intenso. Lungo tutto il ricco reticolo idrografico dell'isola la specie probabilmente è presente, perché predilige ambienti freschi, caratteristici di fiumi e torrenti; comunque non disdegna anche aree soleggiate. Inoltre, ama i terreni neutri o calcarei e si associa pertanto ai boschi di leccio, rovere, nocciolo, carpino e orniello. La specie, caducifolia, è dioica, contrariamente a quella coltivata. La dioicia si manifesta con piante a fiori maschili a ovario abortito, oppure con piante a fiori femminili con stami sterili. Chi produce i grappoli sono gli individui ermafroditi; nelle popolazioni dioiche sono invece solo quelli femminili. La Sardegna si è rivelata un fertile terreno d'indagine per la vite selvatica: sono state censite e campionate diverse popolazioni (Facoltà di Agraria di Milano, 2003 e 2004), al fine della loro tutela. Era interessante capire fino in fondo il contributo delle forme della vite selvatica nell'evoluzione e nell'affermazione dei vitigni dei nostri giorni. Infatti, confrontando campioni selvatici con vitigni sardi si è riscontrata molta

affinità genetica per cui è facile dedurre che i vitigni sardi sono il risultato dell'addomesticamento di quelli selvatici. E' dunque una prima testimonianza di nuovi centri d'origine della vite coltivata, aprendo nuovi capitoli a quella consolidata verità storica che lega il processo di addomesticazione della vite alla Mezzaluna fertile.

Referente: Nello Biscotti (nellobiscotti@fastwebnet.it)



Foto 19: Grappolo di *Vitis vinifera sylvestris* fotografato in un torrente di Villacidro in Sardegna (N. Biscotti)



Foto 20: Particolari grappoli e foglie di *Vitis vinifera sylvestris* (N. Biscotti)

3. CASO DI STUDIO: EMILIA-ROMAGNA

Sergio Guidi



Foto 21: *Il paesaggio agrario tradizionale delle colline romagnole (S. Guidi)*

La regione Emilia-Romagna ha una grande tradizione agricola e nel settore orto-frutticolo è fra le prime in Europa, non solo sotto l'aspetto produttivo ma anche per la ricerca e il miglioramento genetico. Ciò è stato probabilmente possibile grazie a condizioni pedoclimatiche favorevoli, ma anche per la grande tradizione rurale e la presenza di coltivazioni frutticole che risalgono al passato. Non è un caso che qui si ritrovino i grandi patriarchi fruttiferi che potrebbero aver fornito o potrebbero fornire in futuro il corredo genetico per migliorare le moderne cultivar. La selezione delle nuove varietà fruttifere ha quindi potuto operare su una base genetica molto ampia, utilizzando materiale che negli anni si è adattato all'ambiente e quindi si è mostrato anche più resistente alle avversità. Inoltre occorre ricordare che la prima mostra nazionale dedicata alla frutta si svolse proprio in Emilia-Romagna, a Massalombarda, negli anni successivi alla Prima Guerra Mondiale. Questa cittadina romagnola, in provincia di Ravenna, era considerata la capitale della frutta, in particolare della pesca, sia per la presenza di grandi coltivazioni frutticole sia per le industrie di lavorazione e trasformazione di tali prodotti. Qui è nato un famoso marchio simbolo dei succhi di frutta. Che l'Emilia-Romagna fosse

un'area idonea alle coltivazioni lo avevano intuito anche i Romani duemila anni fa; qui essi avevano insediato le loro aziende agricole, delle quali esistono tuttora i segni dei confini regolari; sono le tracce e la testimonianza non cancellata della centuriazione romana. La coltura prevalente era quella della vite, soprattutto il rinomato Trebbiano che chiamavano *Trebulanus*, prodotto in gran quantità e trasportato fino al porto di Classe dal quale veniva imbarcato sulle navi, per giungere poi alle destinazioni più diverse. Tra l'altro i Romani avevano diffuso la coltivazione della vite anche grazie alla tecnica dell'innesto che avevano appreso probabilmente dai Greci. Altra coltura frutticola era quella delle mele, in particolare la Mela Decio (*Malus communis* cv. *decius*); ricordiamo però anche le pere come, a esempio, la Sementina, una piccola pera che fruttifica a grappolo, così chiamata perché matura nel periodo delle sementi; di questa antica varietà parla Columella ed è stata ritrovata, in tempi recenti, proprio nelle prime colline dell'area cesenate. Ma antecedentemente ai Romani, e successivamente, altri popoli si sono insediati nel territorio che oggi chiamiamo Emilia-Romagna, lasciando tracce della loro cultura: Villanoviani, Etruschi, Celti, Goti, Bizantini e Longobardi. In anni più vicini a noi i Francesi al seguito di Napoleone, all'inizio dell'Ottocento. Nei periodi di instabilità e turbolenza politica e sociale che si sono succeduti dopo la caduta dell'Impero romano, quasi tutta l'agricoltura, e in particolare settori produttivi come quello fruttifero e ortivo, con l'esclusione dei cereali, si è concentrata nelle periferie delle città o nelle immediate vicinanze. Qui venivano coltivati gli orti che rifornivano quotidianamente gli abitanti; inoltre nei conventi e nei monasteri era diffusa la pratica di coltivare frutti, verdure e piante officinali, secondo il motto benedettino "*ora et labora*".

Anche la montagna, da sempre area svantaggiata per le produzioni agricole e non solo, è stata un importante serbatoio di conservazione della biodiversità rurale in genere, e in particolare per le specie fruttifere, specialmente per le tante varietà di pere e di mele. L'isolamento delle popolazioni montane, il radicamento alla terra e alle tradizioni, la tendenza alla conservazione di ciò che veniva ereditato dai padri, ha fatto sì che si sia preservata parte delle varietà dei fruttiferi e delle piante da orto tradizionali. Le ragazze romagnole che andavano in sposa dalle montagne alla pianura portavano con sé i semi di ortaggi, nonché di piante da frutto del loro luogo, forse per rendere meno amaro il distacco dalla propria terra, forse per mantenere i sapori del *luogo natio*. Ciò ha senza dubbio fornito un notevole contributo alla diffusione dell'agrobiodiversità. Inoltre, mentre in pianura gli agricoltori erano mezzadri e dovevano dividere tutto con i proprietari terrieri, nelle zone montane erano maggiormente presenti i coltivatori diretti e affittuari; i mezzadri coltivavano fondi in proprietà di chiese e monasteri, che lasciavano più spazio di manovra agli agricoltori. Nelle aree collinari e montane venivano coltivati fruttiferi di ogni genere, destinati soprattutto all'autoconsumo o al mercato locale; ogni zona aveva i suoi frutti: nell'Appennino romagnolo erano diffuse pere come la Ruggine, la Campanella, la Dolcina, la Giovanazza, la Cocomerina, la Brutta e Buona, la Molinaccio etc. Naturalmente non mancava il cosiddetto "albero del pane": il castagno. Sempre in collina si coltivavano mele come la Ruggine, la Panaia, la Nesta, la Tellina. Le colline cesenati, oltre alla vite, sempre presente sia in pianura sia in collina, erano coltivate con varietà di ciliegi come il Duroncino di Cesena o Marcianina, il Durone, la Morandona ecc.. Nelle zone a microclima particolarmente idoneo, come quello delle colline riminesi, cesenati e dell'area di Brisighella, si trovava anche l'olivo. In pianura si coltivava la Pera Volpina, la Scipiona, la Coscia, la Somara, la San Giovanni, la Mora di Faenza ecc. oltre a viti, ciliegi, mandorli. Solo per la Romagna

sono state censite oltre 60 vecchie varietà (Guidi et al., 2007; Guidi et al., 2009). Nella parte collinare e montana dell'Emilia era diffuso ancora il pero con varietà diverse da quelle coltivate in Romagna, come: Pero Nobile, Spadona, Spalèr, Cipolla, Nigrèr, Butèr; o, tra i meli: Rosa, Musona, Seriana, Codaro, Paradiso, Tunaiè, Carga Surà, Pum Salam ecc.. In pianura invece era coltivato il Pero Limone (più sensibile al freddo), il Pero delle Garapine, oltre alla vite, ovunque presente, con varietà diverse da zona a zona.

3.1 L'influenza della mezzadria sull'agricoltura in Emilia-Romagna

La mezzadria è un contratto fra il proprietario terriero, che mette il capitale terra, e il mezzadro che, non avendo risorse economiche, mette la forza lavoro. Questo contratto è stato di grande rilevanza e ha inciso profondamente sull'assetto sociale ed economico del nostro territorio, ma anche, in modo rilevante, sugli orientamenti colturali e quindi sulla biodiversità. Le famiglie povere avevano un' economia di sussistenza molto chiusa, incentrata sulla base alimentare e mercantile del grano, su varietà molto rustiche dalle non elevate rese produttive. Questa coltura era affidabile e costante nel tempo, nonché poco esigente dal punto di vista agronomico. Interessante è l'analisi delle superfici aziendali in mezzadria nella pianura romagnola: le aziende agricole avevano una superficie mediamente compresa tra i 10 ed i 12 ettari e ciò era dovuto non al caso ma in qualche modo era ricollegabile alla divisione centuriata del territorio. A ciò si contrapponevano la collina e la montagna, con aziende di dimensioni nettamente superiori (circa 20 ettari) ma con abbondanza di incolti, di boschi ecc. La vite è stata ed è ancor oggi una coltura molto importante per l'Emilia-Romagna: qui l'origine della viticoltura non è ancora ben nota, in ogni caso la tradizione vitivinicola della valle padana è sicuramente antecedente alla colonizzazione romana. Gli Etruschi ebbero una frequentazione del nostro territorio precedente a quella dei Galli ed erano più avanti nella conoscenza delle tecniche di coltivazione, in particolare della potatura, e della trasformazione del prodotto. Sempre agli Etruschi viene attribuito il merito di un primo intervento di selezione, sia pure primordiale e intuitivo, operato sui vitigni più importanti quali il Trebbiano, il Montepulciano, il Sangiovese e il Lambrusco. Comunque questi popoli perdettero i loro territori a causa dei Galli, in particolare dei Sènoni, che non portarono mutazioni troppo marcate rispetto alle condizioni precedenti.

Nell'Alto Medioevo tuttavia, in un periodo buio e controverso, pare si vedessero, viaggiando sulla via Emilia, moltissime terre incolte che venivano trasformandosi in pascoli e boschi; così scriveva il papa Gregorio Magno: "Le città dell'Emilia sono diventate cadaveri". Infatti tra il V ed il IX secolo l'Italia fu sconvolta da gravissime crisi economiche con conseguente impoverimento di tutta l'attività agricola; eppure, nel territorio romagnolo e cesenate, pare che la vite mantenesse ugualmente una discreta presenza, mentre regredivano altre colture. Tornarono i boschi e le foreste e si riaffermò l'esercizio della pastorizia e della caccia. Durante il Rinascimento, le Signorie compresero appieno il grande valore venale del vino e ne fecero oggetto di commercio e di profitto. Fra il '400 ed il '700 in collina erano prevalenti le colture di grano e legumi con qualche fruttifero, con le viti in filare e la presenza di vigne; vi erano inoltre cornioli, querce, prugnoli, biancospini e piante forestali. Nel piano invece si ottenevano foraggi dalle colture prative, con la vite maritata a sostegni vivi, soprattutto il gelso ma anche i fruttiferi. Il '700 fu il secolo

della rivoluzione agronomica caratterizzata da una mancata evoluzione del sistema mercantile, dall'introduzione della rotazione continua, dall'abolizione del maggese e dall'introduzione, in coltura avvicendata, delle leguminose da foraggio; ma nel Cesenate tutto ciò non compromise né l'importanza né l'ampiezza della coltura della vite. Le varietà presenti erano: Albana, Aleatico, Sangiovese, Moscatello, Trebbiano, Forcella, Cagnina, Bianchello e Uva d'Oro. Dopo il Medioevo, durante il quale l'intera pianura padana era coperta da selve e paludi malsane, regno della malaria, l'uomo iniziò le grandi opere di bonifica per poter destinare i terreni a produzioni agricole intensive. Nel frattempo si era sviluppata nella grande pianura un'agricoltura intensiva, fonte di reddito per gli agricoltori, in grado così di investire in tecnologie innovative atte a rendere sempre più competitive le loro produzioni agroalimentari. Con l'affermarsi, alla fine dell'Ottocento, di un mercato più vasto, tramite la ferrovia e l'industria di trasformazione e conservazione alimentare, fu più facile collocare sul mercato le produzioni agroalimentari più massificate. Erano gli anni in cui era necessario produrre gran quantità di prodotti alimentari perché i cittadini avevano il desiderio di mettersi alle spalle lo spettro della fame degli anni bui della guerra. Le tradizionali piantate romagnole ed emiliane, che probabilmente traevano origine dalla tecnica etrusca, erano caratterizzate da campi coltivati a cereali e foraggi, intervallati da lunghi filari in cui dominava la vite. Questa coltura era consociata, a seconda delle zone, con il gelso per la bachicoltura e con l'olmo, da cui ricavare la foglia per il bestiame nei momenti in cui l'inverno rigido non offriva cibo e i fienili iniziavano a vuotarsi di foraggio. Nelle aree più fertili la consociazione prevedeva l'impiego di fruttiferi come il mandorlo, soprattutto in Romagna, oppure l'acero campestre, in dialetto locale detto "oppio" o "loppi", che veniva capitozzato per stimolare la produzione di nuova ramificazione impiegata nella lavorazione di cesti e panieri, usati in campagna o come tutori per la vite. Il ciliegio, ma anche il pero e il melo, erano spesso impiegati in Emilia come tutori vivi a cui maritare le viti. L'esigenza di aumentare le produzioni ha fatto sparire questi sistemi tradizionali, ormai ridotti a lembi isolati, nelle aree più marginali. Si è quindi passati alle grandi estensioni che rendevano più facili le operazioni colturali e facevano ridurre i costi; e così sono cresciuti i vigneti, i frutteti che hanno soppiantato ogni elemento naturale (siepi, boschi, boschetti, stagni, laghetti, maceri), rendendo la campagna quanto mai omogenea; addirittura gli alvei fluviali sono stati ridotti al minimo e oggi, spesso, sono gli unici elementi di naturalità residua. Passando dall'agricoltura tradizionale a quella intensiva, si sono perse anche abitudini consolidate nel tempo, tradizioni che sono alla base della nostra storia. In Romagna, soprattutto in pianura, alla nascita di una figlia, il padre piantava un certo numero di pioppi in base alle sue disponibilità economiche e di terreno; questi crescevano insieme alla ragazza fino ai vent'anni quando, giunta in età da marito, i pioppi sarebbero stati abbattuti e venduti per procurarle la dote. In Emilia, invece, alla nascita di un figlio maschio, il padre piantava un certo numero di alberi da frutto, così, quando il ragazzo avrebbe raggiunto la maggiore età, avrebbe potuto godere dei frutti e contribuire al mantenimento della sua famiglia. Oggi chi percorre in treno la pianura padana in primavera, ha l'impressione di attraversare un grande giardino, con i colori bianchi dei susini coltivati in modo intensivo su file regolari che si perdono negli spazi sterminati; segue il rosa dei peschi, anch'essi su file regolari, poi il rosa più chiaro degli albicocchi, che si spingono fino alle prime, dolci colline; infine il bianco dei ciliegi, soprattutto nelle aree cesenati e forlivesi, della Romagna e, nell'area vignolesa dell' Emilia.

Il paesaggio agrario descritto è frutto dell'evoluzione rurale legata a queste terre; se pensiamo che in passato erano in parte paludi malsane, possiamo comprendere le fatiche dell'uomo per strappare queste terre dall'acqua. Immaginiamo in inverno il paesaggio della pianura emiliana, quando la nebbia scende leggera e avvolge ogni cosa, attenuando i rumori della vita quotidiana. In questo scenario ricco di suggestione la presenza di grandi alberi, siano gelsi, olmi, pioppi o ciliegi, accresce il fascino dei luoghi.

3.2 Lo stato dell'arte

In Emilia-Romagna vi sono molte esperienze dedicate allo studio e alla valorizzazione dei frutti dimenticati; già a partire dagli anni '90 del secolo scorso l'Amministrazione Provinciale di Forlì Cesena cercò di individuare, attraverso una ricerca sul campo, la presenza di vecchi frutti a rischio di abbandono, raccogliendo molte varietà dimenticate, soprattutto di pere e mele, in seguito pubblicate nel Notiziario tecnico bimestrale dell'Ente per la Ricerca, Sperimentazione e Divulgazione in Ortoflorofrutticoltura e Sementi (ERSO). Questo progetto ha previsto l'allestimento di un campo catalogo, installato nel febbraio 1993 presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura di Villafranca di Forlì. L'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, Sezione di Forlì, ora Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Forlì (CRA-FRF), ha mantenuto alcune di queste accessioni presso la propria azienda sperimentale ora situata in Magliano (Forlì), inviando la maggior parte di esse al Centro di Conservazione del Germoplasma Frutticolo a Fioranello (Roma), dove vengono preservate dal rischio di erosione genetica. Negli ultimi anni, grazie al Progetto MiPAAF "RGV-FAO" che coinvolge tutte le strutture del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA), nonché l'Istituto di Genetica Vegetale del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) di Bari e la Rete Semi Rurali, il CRA-FRF ha intrapreso un'attività di recupero del vecchio germoplasma tradizionale romagnolo e sta procedendo alla sua caratterizzazione agronomica e pomologica. Una recente iniziativa del CRA-Frutticoltura di Roma si inserisce bene nella valorizzazione delle antiche varietà grazie alla pubblicazione del volume dedicato alle Sagre della frutta in Italia. L'opera comprende numerose sagre che si svolgono in Emilia Romagna, dedicate ai frutti (castagne, ciliegie, fragole, mele, pere). Arpa Emilia-Romagna, nell'ambito di una convenzione con l'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, sta sviluppando un'indagine sulle antiche cultivar a maggior rischio di estinzione in questa regione (in alcuni casi si tratta di singoli esemplari, che saranno studiati anche in relazione ai cambiamenti climatici), recuperando il germoplasma attraverso l'allestimento di alcuni giardini della biodiversità a Cesenatico, Bologna (Villa Ghigi) e Gattatico RE (museo Cervi).

Anche le Università sono attive nella ricerca del germoplasma vegetale di interesse agrario; in particolare il Dipartimento di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna gestisce un campo collezione di germoplasma di vecchie varietà, in particolare di pero e melo. La Facoltà di Agraria di Piacenza ha condotto una ricerca sui fruttiferi autoctoni dell'area parmense e piacentina. Il progetto Agrobiodiversità della provincia di Forlì Cesena, coordinato dall'Osservatorio Agroambientale di Cesena, e il progetto Agrobiodiversità della regione Emilia-Romagna hanno portato all'individuazione di molte varietà fruttifere a rischio di estinzione, in parte accolte nella Legge Regionale n. 1 del 29/01/2008. Il Centro Ricerche Produzioni Vege-

tali (CRPV) di Cesena ha realizzato un'indagine sul germoplasma viticolo in provincia di Forlì-Cesena: essa ha evidenziato la ricchezza di vitigni autoctoni, ormai dimenticati, alcuni dei quali hanno mostrato grandi potenzialità; è stato realizzato un campo conservativo presso il centro sperimentale di Tebano di Faenza (RA), dove sono state fatte anche prove di microvinificazione. Alcuni vitigni individuati, legati a zone specifiche del forlivese e cesenate, sono: il Calbanesco, il Trebbiano Montanaro, il Famoso, il Pignolo di Forlì, la Rossola, la Vernaccia e altri. L'Istituto di Biometeorologia del CNR (IBIMET) di Bologna ha realizzato uno studio dedicato agli olivi secolari ancora presenti in Emilia Romagna in merito alla loro caratterizzazione genetica. Infine, varie scuole a indirizzo agrario hanno, negli anni, svolto ricerche e predisposto campi conservativi per la tutela del germoplasma di queste antiche varietà che si rischiava di perdere. In particolare l'Istituto Professionale per l'Agricoltura di Persolino di Faenza (RA) dispone tuttora di una collezione di kaki con oltre 60 varietà, che è unica nel suo genere ed è motivo di studio anche da parte di ricercatori europei e asiatici. Inoltre, nello stesso Istituto Professionale vengono sviluppati progetti di valorizzazione di alcuni vitigni autoctoni, fra i quali l'Uva Lanzesa. A Casola Valsenio, presso il giardino delle erbe officinali della Regione Emilia-Romagna, gestito dal comune di Casola Valsenio, è presente una interessante collezione di frutti dimenticati. La provincia di Modena ha promosso un progetto di valorizzazione della biodiversità rurale, compresa un'antica varietà fruttifera modenese, la Mela Campanino, che era diffusa soprattutto in pianura. L'Istituto Agrario di Reggio Emilia ha svolto ricerche sul germoplasma locale, con particolare riferimento alla vite e ha predisposto un campo conservativo con molti vitigni autoctoni ormai in disuso come i lambruschi, i moscati etc. L'Istituto Agrario Bocchialini di Parma, attraverso il prof. Enzo Melegari, ha da anni in corso ricerche finalizzate alla catalogazione dell'agrobiodiversità, con particolare riferimento alle varietà fruttifere dimenticate e ha raccolto oltre 600 varietà fra pere, mele, susine, castagne e uve, in gran parte conservate e riprodotte nel podere aziendale della scuola stessa (Melegari, 2004). Sempre nel Parmense, negli ultimi anni, è stato svolto, grazie a un progetto della Provincia di Parma coordinato da Mauro Carboni, agronomo, un grande lavoro bibliografico, di confronto e descrizione varietale, che ha portato alla pubblicazione di un manuale sull'Agrobiodiversità provinciale. A seguito di questo, sempre nel Parmense, si è costituito un gruppo di agricoltori custodi interessato alla valorizzazione della biodiversità. Il Gruppo Micologico R. Franchi di Reggio Emilia, e in particolare il sig. Amer Montecchi, hanno svolto un censimento dei frutti dimenticati nella provincia reggiana. A Piacenza, presso l'Istituto Agrario Raineri, si trova una collezione di frutti antichi locali. In Emilia-Romagna vi sono anche collezioni private presso appassionati o aziende agricole come la cooperativa Dulcamara nell'area bolognese, che fa parte del circuito della fattorie didattiche. Alcune aziende agricole sono già attive nella conservazione e riproduzione di frutti dimenticati e potranno essere un riferimento importante come agricoltori custodi nell'ambito della legge dell'Emilia-Romagna n. 1 del 29/01/08 dedicata alla conservazione del germoplasma di interesse agrario. Infine occorre segnalare i numerosi vivaisti che si sono orientati al recupero delle antiche varietà che vengono proposte sul mercato e che riscontrano sempre più l'interesse di agricoltori e di amatori delle coltivazioni biologiche e biodinamiche. Numerose sono anche le manifestazioni che vengono messe in calendario in questa regione, dedicate proprio al tema dei frutti perduti, come a esempio: "Frutti Antichi", che si tiene ogni anno, il primo fine settimana di ottobre, a Paderna (PC), presso un antico

castello; "Piante e Animali perduti", che si svolge ogni anno verso fine settembre a Guastalla (RE); "festa dei Frutti Dimenticati", che si svolge a metà ottobre a Casola Valsenio, in provincia di Ravenna. Da alcuni anni, la festa "gli Antichi Frutti d'Italia si incontrano a Pennabilli" si tiene nella cittadina del Montefeltro in ottobre, in onore al Maestro Tonino Guerra che ha molto a cuore il tema dei frutti della memoria. Una ricerca più specifica, dedicata non solo ai frutti dimenticati, ma addirittura alle piante da frutto centenarie dell'Emilia-Romagna, è stata realizzata dall'Associazione Patriarchi della Natura in Italia; essa ha portato al censimento di oltre quattrocento esemplari arborei secolari, probabilmente precursori della nostra frutticoltura. Questa ricerca è la prima in Italia e forse in Europa ed è stata descritta in due volumi inseriti nella collana "Sapori e Valori" distribuiti dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna. La ricerca sul campo è stata effettuata da agronomi e naturalisti fra i quali (oltre all'autore di questo quaderno), Andrea Gulminelli, Gabriele Piazzoli, Mauro Carboni, Enzo Melegari, con il supporto di altri collaboratori. Da questo lavoro emerge in sostanza la storia della nostra agricoltura: peri, meli, castagni ancora presenti nelle aree collinari e montane, olivi plurisecolari in Romagna e nella collina di Reggio Emilia, Parma e Piacenza a testimonianza che la coltura era presente fin dal '200, ciliegi, diffusi un po' ovunque, viti centenarie in Romagna ma anche nel Modenese, Reggiano e Parmense. Infine gelsi secolari in pianura, sia in Romagna che in Emilia, a riprova dell'importanza dell'allevamento del baco da seta e anche del consumo dei suoi frutti bianchi o sanguigni.

3.3 La tradizionale diversità frutticola emiliano romagnola

Probabilmente alcune specie nuove di pesche, susine, albicocche hanno tratto origine da piante in qualche modo geneticamente collegate ai frutti antichi, come nel caso delle albicocche dell'area imolese, culla di alcune varietà locali come la Reale d'Imola e la Tonda di Tossignano. Quest'ultima è di piccole dimensioni e forse per questo è stata abbandonata dal mercato al punto da rischiare l'estinzione, pur avendo caratteristiche organolettiche interessanti. I ricercatori e i genetisti hanno utilizzato le vecchie varietà per il miglioramento genetico, ma anche quelle di provenienza estera e ciò è testimoniato dai nomi dati alle nuove cultivar costituite. Per quanto riguarda le ciliegie, tutti conoscono l'area di Vignola come zona tipica di produzione di questo frutto, simbolo dell'estate; anche qui troviamo alcuni patriarchi vegetali di grande interesse, soprattutto considerando che il ciliegio non è una specie longeva (anche se lo è di più dell'albicocco, del pesco e del susino). Le piante vicine al secolo di vita, presenti ancora nel territorio dell'Emilia Romagna, devono possedere un corredo genetico dotato di grande resistenza all'ambiente e quindi possono essere ottime da utilizzare anche nella selezione genetica futura. Cultivar locali come la Morettina di Vignola e il Durone di Vignola sono ancora presenti e apprezzate dai consumatori attenti ai prodotti di qualità e di stagione. Anche la zona di Villanova d'Arda (PC), pur essendo meno famosa, è comunque molto ricca di patrimonio genetico cerasicolo.

Anche se testimoniato da documenti storici, non tutti sanno che l'olivicoltura in Emilia-Romagna è praticata a partire dal '200 spingendosi fino all'area parmense e piacentina. Si trovano ancora ceppaie di olivi vecchissimi, forse addirittura risalenti al Medioevo, trattasi pertanto di piante che hanno resistito alle tante gelate che si sono susseguite nei secoli. Oggi è sorta l'"Associazione Parmense Olivicoltori"

che non solo sta recuperando il germoplasma di questi patriarchi, ma sta rilanciando sul mercato l'Olio del Ducato, il primo extravergine dell'Emilia occidentale che, dalle prove in corso, sembra avere grandi qualità organolettiche (www.oleaparma.it). Inoltre l'Associazione per la didattica rurale "Fattorie per Tutti" sta riproducendo e valorizzando sia gli olivi antichi piacentini sia altre varietà di fruttiferi a rischio di estinzione (www.fattoriepertutti.it). Anche le Pere IGP dell'Emilia-Romagna probabilmente possono essere in qualche modo collegate alle numerose cultivar diffuse soprattutto nella fascia collinare e montana della regione. La nostra tradizione gastronomica è rinomata ovunque, ma occorre ricordare che molti frutti entrano in importanti ricette locali, come ad esempio la preparazione della mostarda con cui si accompagnano i bolliti; mostarda che richiede l'uso di pere, susine, albicocche. Nella collina modenese è ancora presente il Pero da Baluccio, un'antica varietà tardiva che si usava in passato bollita insieme con le castagne; infatti il termine "balucci" in romagnolo significa proprio castagne da bollire. Nelle colline reggiane è ancora presente un'antica varietà di pero denominata Spalèr, dal frutto rugginoso, buono e molto bello anche dal punto di vista estetico; la curiosità è che questa varietà si trova solo in un areale molto ristretto, nei comuni di Carpiteti e Casina; tale elemento denota come spesso alcune produzioni siano strettamente legate alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio. Nell'area collinare parmense in passato vi era la tradizione di utilizzare alcune vecchie varietà di ciliegie conservate sotto aceto e poi servite come contorno, nei giorni di festa, con le carni di pollo lessate. Il legame fra le varietà locali e l'uso in cucina è un altro aspetto importante che non deve essere trascurato, perché rappresenta la memoria di un popolo, la sua storia e le sue radici. Far conoscere e tutelare i grandi patriarchi da frutto significa anche proteggere la memoria che si lega a questi grandi alberi e i saperi della nostra civiltà contadina. Nelle iniziative di valorizzazione dei frutti dimenticati, come sagre e fiere, sono state presentate varie mostre pomologiche finalizzate a far conoscere la biodiversità rurale; è il caso di quelle realizzate dall'Associazione Patriarchi della Natura nelle seguenti occasioni: festa dei Frutti a Casola Valsenio nell'ottobre 2007, con esposizione di oltre un centinaio di antiche varietà dell'Emilia-Romagna e della Sicilia e l'incontro con gli Antichi Frutti a Pennabilli, nel settembre 2008: esposizione di oltre 300 varietà di frutti del passato dell'Emilia-Romagna, Sicilia, Sardegna, Campania, Abruzzo, Marche e Trentino Alto Adige. L'incontro di Pennabilli si è ripetuto nell'ottobre 2009, con esposizione di quasi 400 varietà delle regioni Emilia-Romagna, Sicilia, Calabria, Molise, Marche e Piemonte. L'Emilia-Romagna è nota in genere per la sua frutticoltura intensiva e di qualità, ma soprattutto per la coltivazione di varie specie, alcune delle quali sono riconosciute come prodotti a marchio di pregio. L'Unione Europea ha messo a punto una normativa finalizzata alla tutela delle tipicità dei prodotti alimentari attraverso due livelli di riconoscimento: la Denominazione di Origine Protetta (DOP) e l'Indicazione Geografica Protetta (IGP). I prodotti a denominazione di origine protetta sono quei beni agricoli e alimentari le fasi del cui processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica ben delimitata e in modo conforme a un disciplinare di produzione: tali prodotti sono quindi caratterizzati dall'ambiente geografico, dai fattori umani. I prodotti a Indicazione Geografica Protetta sono legati a una regione, a un luogo determinato o a un paese che ne determina la qualità e in cui avviene la produzione e/o trasformazione e/o elaborazione. Le DOP e IGP sono marchi di pregio del sistema qualità agroalimentare e, sulle 155 denominazioni tutelate a livello nazionale, ben 26 possono essere prodotte nella sola Emilia-Romagna, la regione più ricca in questo senso.

Pere dell'Emilia Romagna IGP

La coltivazione del pero in Emilia-Romagna risale a tempi antichissimi: infatti in epoca romana Plinio fa spesso riferimento a questa coltura nei nostri territori, dove ancor oggi è visibile il segno della centuriazione romana. In passato le varietà erano tantissime e costituivano parte della biodiversità rurale; oggi sono rimaste le cultivar più produttive e più idonee a un'agricoltura intensiva e meccanizzata, che permette di contenere i costi e ottenere produzioni standardizzate, le più adatte per la grande distribuzione. Le cultivar che si fregiano del marchio IGP sono: la William, succosa e dal tipico aroma, adatta per il consumo fresco ma anche per macedonie e cocktail; la Max Red Bartlett o William rossa, dolce e aromatica, con epicarpo liscio; l'Abate Fetel dalla polpa succosa e croccante; la Decana del Comizio dolce e aromatica, leggermente acidula; la Conference, soda e succosa dall'aroma delicato; la Kaiser, dalla polpa mediamente fine e a volte granulosa, succosa e croccante, ideale per l'impiego in cucina. La zona tipica di coltivazione si estende fra le province di Reggio Emilia, Ferrara, Modena, Bologna e Ravenna. Il Centro Servizi Ortofrutticoli (CSO) di Ferrara è la struttura cooperativa che si occupa della valorizzazione della pera IGP dell'Emilia Romagna (www.csoservizi.com).

Pesche e Nettarine di Romagna IGP

Alcuni trattati di frutticoltura indicano la Persia come paese d'origine del pesco, altri invece la Cina, dove è venerato e considerato l'albero del bene e del male; viene coltivato da tempi remoti nelle regioni temperate. La storia della frutticoltura italiana ha come punto di riferimento proprio l'Emilia-Romagna dove, tra la fine dell'800 e gli inizi del '900, in provincia di Ravenna, sorsero i primi pescheti che già nel 1921 arrivarono a oltre 2000 ettari, concentrati soprattutto nel territorio di Massa Lombarda.

Le cultivar di pesche più significative a polpa gialla sono: le precocissime Rich May, May Crest; le precoci Springcrest, Spring Lady, Springbelle, Royal Gem, Royal Glory; quelle di media precocità Redhaven, Rich Lady, Maria Marta, Simphonie, Summer Rich; le tardive Diamond Princess e Fayette. Le pesche a polpa bianca sono: Iris Rosso, Maria Bianca, Rosa del West, Maria Delizia. Le nettarine a polpa gialla sono: le precoci Adriana, Rita Star, Ambra, Super Crimson; le medie Big Top, Maria Laura, Independence, Guerriera, Diamone Ray, Maria Carla, Stark Red Gold; le tardive Venus, Sweet Red, Sweet Lady, mentre le nettarine a polpa bianca sono: Caldesi 2000, Caldesi 2010, Caldesi 2020. Le pesche e le nettarine di Romagna IGP sono state riconosciute dall'Unione Europea nel 1998 e prodotte esclusivamente nelle aree definite dalla certificazione europea stessa.

La ricerca scientifica ha confermato che le pesche e le nettarine svolgono un'importante azione antiossidante contro i radicali liberi; giovano alla salute grazie alle loro caratteristiche nutrizionali, essendo anche molto ricche di vitamina C e potassio, con una buona presenza di beta carotene, hanno proprietà diuretiche. Sono frutti poco calorici, per cui sono molto indicati per le diete estive, data l'elevata presenza di acqua e la mancanza di grassi; la loro polpa, ricca di succo, disseta e sazia. Il sapore è dolce e zuccherino e sono ideali nelle macedonie o per la preparazione di gelati e dolci (AA. VV., 2006).

Marrone di Castel del Rio IGP

Pianta da frutto antichissima, proveniente dall'Iran, il castagno è stato coltivato dall'uomo fin dall'antichità per il suo frutto molto energetico e nutriente. Le castagne erano utilizzate anche in epoca romana: infatti Plinio si chiedeva perché la natura avesse occultato con tanto zelo questi frutti, molto gradevoli, all'interno di cupole irte di spine.

Nella media valle del Santerno si trovano ancora antichi boschi di grandi castagni,

le selve castanili, che sono state essenziali in passato per l'alimentazione delle popolazioni collinari e montane. Il frutto di questi boschi è il marrone di Castel del Rio, ben diverso dalle più comuni castagne; innanzitutto il marrone si distingue per il suo gusto dolce e profumato che ricorda i sapori del bosco, ha una colorazione della buccia esterna molto più scura e una sottile pellicola membranacea (episperma) rimuovibile con facilità, cosa molto più difficile con la castagna; inoltre il marrone ha una pezzatura molto maggiore e ogni riccio può racchiudere da uno a tre frutti al massimo. A tutela di questo prodotto, vero patrimonio della gastronomia, i castanicoltori di Castel del Rio si sono riuniti in consorzio e hanno ottenuto il riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta (IGP) che ne certifica la qualità e la genuinità. La zona geografica di produzione comprende i comuni di Castel del Rio, Fontanelice, Casalfiumanese e Borgo Tossignano. Vi sono poi altre aree nelle quali si producono castagne di pregio, esse però non hanno ancora il riconoscimento di un marchio di qualità: è il caso dei castagni dell'Alto-savio in Romagna e del Marrone di Campora nel Parmense.

Olio extravergine di oliva Brisighella DOP

Si tratta di una produzione di grande qualità, legata a un ambito territoriale particolare, dotato di un microclima che favorisce la coltura dell'olivo anche in zona collinare, dove troviamo la vena del gesso. È un olio ottenuto da olive della varietà Nostrana di Brisighella, raccolte direttamente dall'albero nel periodo che va dal 5 novembre al 20 dicembre. La zona di produzione comprende il territorio dei comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio e Modigliana. Gli oliveti devono presentare una densità di impianto variante fra 200 e 550 piante per ettaro, a seconda dei sestri di impianto, e la produzione massima per ettaro non può superare i 5.000 chilogrammi. La resa massima di olive in olio è del 18%. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi solo quei processi meccanici e fisici atti a produrre un olio che presenti il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto (Guidi et al., 2007; www.brisighelladop.com).

Olio extravergine colline di Romagna DOP

L'olio extravergine di oliva è ottenuto dalla spremitura di olive delle varietà Frantoio, Leccino e di altre minori, raccolte sane e al giusto grado di maturazione e oleificate presso i frantoi presenti in zona, esclusivamente con processi meccanici e fisici tali che garantiscano la conservazione delle caratteristiche qualitative dei frutti. La zona di produzione è costituita dal territorio della provincia di Rimini posto a monte dell'autostrada A14, e dal territorio della provincia di Forlì nei comuni di Roncofreddo, Borghi, Mercato Saraceno, Sogliano al Rubicone, Montiano, Meldola, Predappio, Civitella di Romagna, Dovadola, Castrocaro Terme, per la loro intera estensione, e dai comuni di Forlì, Forlimpopoli, Bertinoro, Cesena, Gambettola, Longiano, Savignano sul Rubicone limitatamente all'area posta a monte della via Emilia. La raccolta generalmente viene fatta ancora manualmente o con la tecnica della battitura degli alberi nella stagione autunnale. Per ottenere un olio di elevata qualità è fondamentale che l'intervallo tra la raccolta e la spremitura delle olive non superi le 24 ore. Le olive vengono immagazzinate in ambienti chiusi e ventilati. Si procede poi al lavaggio per rimuovere impurità naturali come terra e foglie e infine alla spremitura nei frantoi attraverso un sistema meccanico di ruote o martelli rotanti.

Si passa quindi alla pressatura per ottenere la separazione dell'olio che viene decantato e centrifugato. Infine si ottiene l'olio extra vergine d'oliva che, dopo esser stato immagazzinato in contenitori appropriati, viene filtrato e imbottigliato (Guidi et al., 2007).

Oltre ai prodotti DOP e IGP sopra elencati ve ne sono altri che meritano una citazione:

Ciliegia di Vignola

La zona geografica di produzione è in provincia di Modena, nelle seguenti località: Castelfranco Emilia (territori a sud della via Emilia), Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Guiglia, Lama Mocogno (loc. Pian della Valle-Vaglio), Marano Sul Panaro, Modena (Loc. S. Damaso e S. Donnino), Montese, Pavullo nel Frignano, S. Cesario Sul Panaro (territori a sud della via Emilia), Savignano Sul Panaro, Serramazzone, Spilamberto, Vignola, Zocca. In provincia di Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno (territori ad Ovest del fiume Reno), Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano (territori ad Ovest del fiume Reno), Marzabotto (territori ad Ovest del fiume Reno), Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi (territori ad Ovest del fiume Reno), Savigno, Vergato (territori ad Ovest del fiume Reno), Zola Predosa. La ciliegia è fra i frutti che gli italiani prediligono maggiormente; in particolare ne apprezzano la bellezza e il gusto, tanto da essere definito il frutto della passione. La ciliegia sarebbe arrivata in Italia dalla regione del Ponto grazie al console Lucullo che, avendo gustato quei frutti rossi e succosi, pensò di impiantare nei suoi possedimenti italici piante di ciliegio a centinaia, che ben attecchirono e si diffusero. In ogni caso furono proprio i Romani a credere in questo frutto che coltivarono in vari territori dell'Impero, cercando di migliorarne la qualità. La cerasicoltura nel territorio emiliano romagnolo è quindi probabilmente legata alla presenza romana. Nell'ambito dell'iniziativa legislativa promossa nel 1999 dalla Regione Emilia-Romagna sugli "Itinerari enogastronomici", ha preso avvio il primo percorso enogastronomico regionale: "La Strada dei Vini e dei Sapori - Città Castelli Ciliegi" (<http://www.cittacastelliciliegi.it/>), un'esperienza pilota nata per l'impulso di un'associazione formata da 16 Comuni delle province di Bologna e di Modena, da due Comunità Montane, due Enti Parco Regionali e 130 operatori privati (aziende agricole e vitivinicole, agriturismi, ristoranti, alberghi, consorzi, associazioni di categoria e agenzie di viaggio).



Foto 22: La Ciliegia Morettina di Vignola in piena maturazione (S. Guidi)

L'economia locale di Vignola, oggi caratterizzata da un nutrito tessuto di piccole e medie aziende che spaziano nei vari comparti economici, vede nel settore frutticolo un punto di riferimento importante. Vignola, infatti, è nota in tutta Europa per le sue ciliegie e le sue susine, abbinata ad altre produzioni locali quali albicocche, mele e prodotti vinicoli. Il Consorzio della Ciliegia, della Susina e della Frutta Tipica di Vignola è nato nel 1964 per promuovere e tutelare la ciliegia di Vignola; nel 1992 ha esteso la sua azione di tutela alla susina e alla frutta tipica del comprensorio. Oltre alla prospettiva che la Moretta di Vignola diventi presidio Slow Food, si spera di conseguire anche il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata per le ciliegie di Vignola (www.ermesagricoltura.it; www.comune.vignola.mo.it)

Albicocco

L'albicocca è un frutto che arriva dalla lontana Cina, in cui era conosciuta già quattromila anni fa. Attraverso il Medio Oriente giunse fino al bacino del Mediterraneo. In Emilia-Romagna l'area interessata alla produzione comprende il comprensorio imolese e la Valle del Santerno e copre una superficie di circa 1390 ettari, per una produzione che si aggira sulle 16.000 tonnellate annue. L'albicocca Val Santerno d'Imola si coltiva dal fondovalle a un'altitudine di circa 350 m s.l.m. A testimonianza di quanto sia radicata questa coltura in Romagna, si ricorda che il primo impianto intensivo risale al 1870 e si trovava nel podere Vallette di Pieve Sant'Andrea, nel comune di Casalfiumanese. Dal punto di vista climatico, tale zona presenta condizioni ottimali nelle fasi critiche di crescita e maturazione del frutto: le estati sono calde e gli inverni rigidi, le precipitazioni sono prevalenti in autunno e minime in estate. La scarsa presenza di gelate primaverili tardive permette di evitare danni ai fiori o ai frutti.



Foto 23: L'albicocco, frutto caratteristico della Romagna [S. Guidi]

L'albicocco è una pianta in grado di valorizzare al massimo i terreni marginali come quelli calanchivi, assai diffusi in genere in Romagna e in particolare nel comprensorio faentino e imolese. Tra le varietà autoctone troviamo la Reale d'Imola o Mandorlona, la Bella d'Imola e la Precoce Cremonini o Precoce d'Imola i cui nomi denotano il legame con questa terra. Lo sviluppo di moderne tecniche di coltivazione, di difesa fitosanitaria e di potatura hanno praticamente garantito una produzione costante che può essere compromessa solo da eventi calamitosi come le gelate primaverili o le grandinate di inizio estate. La selezione varietale consente inoltre di scaglionare la raccolta in un arco di tempo che copre quasi tutto il bimestre giugno-luglio, ma è auspicabile l'impiego di varietà più tardive. L'albicocco è una delle poche specie che gode di prospettive favorevoli di sviluppo grazie a una mancanza di fenomeni di eccedenza e a buone quotazioni commerciali, che negli ultimi anni sono state superiori a quelle medie di altri frutti estivi, in particolare delle pesche. Il frutto è molto ricco di sostanze benefiche: numerosi sali minerali (in particolare il potassio), carotene, vitamine A, PP, e B, fibre alimentari e zuccheri. Contiene anche alcuni acidi che aumentano la riserva alcalina, naturale difesa dell'organismo.

Olivo

La coltivazione dell'olivo in Emilia-Romagna risale a tempi lontani ed era diffusa sia in Romagna che nella parte emiliana, spingendosi fino alle province di Parma e Piacenza. Documenti storici attestano infatti la coltivazione dell'olivo nei secoli passati nei comuni di Bazzano, Mulazzano, Torrechiara, Langhirano, Fornovo, Paderna etc., mentre nel XVI sec. il primo duca del Ducato di Parma e Piacenza ne fece piantare nella zona di Salsomaggiore. Le università emiliane, e in particolare l'Università Cattolica di Piacenza, hanno realizzato iniziative per le antiche cultivar di olivo e catalogato gli esemplari più antichi. L'Associazione Patriarchi della Natura di Forlì, in collaborazione con alcuni agronomi, ha individuato diversi olivi ultracentenari sia in Romagna sia in Emilia; in particolare, nel comune di Monte San Pietro, è stato censito un olivo millenario di cui non si conosce la varietà ma che è oggetto di studio e riproduzione da parte del CNR Ibimet di Bologna. Alcuni olivi millenari individuati in Emilia-Romagna sono ancora da classificare; è importante salvarli e prevederne la moltiplicazione in quanto fonti genetiche di grande interesse per le coltivazioni future, meno energivore e più resistenti alle avversità.

Vite

Questa coltura di rilievo è stata sempre presente nell'economia delle aziende agricole emiliano romagnole e di ciò abbiamo già detto precedentemente. Per il suo ruolo fondamentale, insieme a quello dei cereali, ha caratterizzato il tipo di economia dei paesi mediterranei conosciuta con il nome di "economia del pane e del vino" (Bucci, 2007). Per valorizzare i vini del territorio, nel 1960 un grande personaggio, che ha dato lustro alla Romagna, Alteo Dolcini di Faenza, fondò l'Ente Tutela Vini Romagnoli che adottò come simbolo il Passatore, il bandito romagnolo che rubava ai ricchi per dare ai poveri. Questo strumento è stato un esempio preciso e concreto per disciplinare, regolamentare, valorizzare una produzione che dona ristoro e gioia e che Dolcini definiva bevanda fondamentale dell'uomo. Sempre dalla mente creativa del grande Alteo Dolcini scaturì l'idea di realizzare in Romagna dei luoghi dove fosse possibile incontrarsi, discutere e degustare i vini di questa nobile terra; nacquerò così le case del vino, in dialetto locale chiamate "Cà de vèn", mentre a Dozza, al confine fra Emilia e Romagna, sorse l'enoteca regionale aperta

al turismo enologico più competente. In riferimento alle case del vino, il Maestro Tonino Guerra ha scritto: "il giovane oggi incontra la vita nelle discoteche. Noi, invece, siamo cresciuti nelle strade e vicino alle cantine dove gli anziani bevevano vino e la domenica cantavano. La televisione tiene gran parte della gente chiusa nelle case e tutti masticano la vita degli altri attraverso le immagini dei racconti o della realtà. Soltanto i giovani hanno voglia di uscire perché hanno bisogno di incontrarsi, conoscersi e amarsi. Li aspetta la musica che gonfia l'aria dei locali immensi e sempre più attrezzati dove non è il vino che domina ma la birra, le bevande alcoliche e quelle polveri maledette che aggrovigliano i pensieri. Le varie case del vino, da Ravenna a Bertinoro, a Predappio, a Rimini, sono un'ottima invenzione pronte ad accogliere la gioventù...". Negli anni più recenti, per promuovere e far conoscere ai turisti che frequentano le spiagge della Riviera Adriatica e le città d'arte, la Regione Emilia-Romagna ha da tempo promosso l'istituzione delle Strade dei Vini e dei Sapori che portano i visitatori alla scoperta delle specialità enogastronomiche di questa terra conosciuta come simbolo dell'ospitalità. L'Associazione Patriarchi della Natura ha individuato in Emilia diverse viti centenarie che hanno resistito alla fillossera e quindi andrebbero studiate e impiegate nel miglioramento genetico per la loro rusticità. Inoltre è stato recuperato nel comprensorio faentino un intero filare di viti secolari di antiche cultivar a rischio di estinzione come: Uva Morta, Caveccia, Della Madonna, Angela, Albana Antica e sono in corso alcune prove di microvinificazione per capire quali risultati possano dare le uve di viti centenarie che appassiscono sulla pianta senza marcire. Anche in Emilia occidentale esistono diversi vitigni a rischio di estinzione, in parte oggi in via di valorizzazione (Uva Termarina, Malvasia di Parma, Verdea, Vernaccia, S. Maria, ecc.). Altra curiosità è la presenza, nei pressi di Bobbio, di un areale con vari ecotipi di mandorlo, differenti per qualità dei frutti (sia dolci che amari). Questo frutto entra nella preparazione di un prodotto tipico locale: la torta di mandorle di Bobbio, servita nei ristoranti e presente nelle pasticcerie. La mandorla di Bobbio figura nell'elenco dei prodotti tradizionali dell'Emilia Romagna.

Nell'Emilia-Romagna le produzioni agroalimentari sono talmente importanti che, per la loro valorizzazione, si è pensato persino ai Musei del Gusto (www.museidelgusto.it), alcuni dei quali dedicati proprio alla frutta: a Massa Lombarda è nata la frutticoltura moderna, come abbiamo già detto, quella dei frutteti potati e trattati, della frutta lavata, confezionata e spedita in tutto il mondo. In questo centro del Ravennate il Museo della frutticoltura Adolfo Bonvicini racconta dei braccianti e dei mezzadri che, per imparare a fare gli imprenditori della frutta, sono tornati sui banchi di scuola. E' la storia della Cattedra Ambulante di Agricoltura (così era chiamata) del professor Bellucci, agronomo storico che teneva veri e propri corsi in campagna. Molte sono le foto e i reperti non perduti, come i diplomi dei contadini o le macchine selezionatrici. Fra i musei del gusto in Emilia-Romagna ve ne sono alcuni curiosi: quello di Brisighella è all'aperto e si visita a piedi e in parte in macchina, lungo un circuito di circa otto chilometri. Il Museo dell'olio di Brisighella (Ravenna) si snoda tra 90 mila olivi, fra i quali molti secolari; si vedono olive dai nomi suggestivi, Ghiacciola, Orfana, Colombina... Una guida al percorso in sette tappe è disponibile presso la Cooperativa Agricola Brisighellese, sede del frantoio sociale che è visitabile. Il prodotto d'eccellenza, di cui si trovano tracce anche nel Medioevo, è l'olio Brisighello, che si può assaggiare e comprare anche alla Sagra dell'olio che si tiene l'ultima domenica di novembre. A Castel del Rio (Imola), dove sono state recuperate da 15 anni le selve castanili (secondo la leggenda la loro diffusione si

deve a Matilde di Canossa), troviamo il Museo del Castagno. La varietà diffusa in questo territorio è il Marrone di Castel del Rio, più tondo e grosso, più dolce e scuro della castagna, frutto di un innesto operato dall'uomo. La sua storia è raccontata nel Museo del castagno, visitabile anche durante la tradizionale Sagra del Marrone (4, 11, 18 e 25 ottobre) che propone frittelle, castagnacci e il "capeltaz", un cappelletto ripieno di marroni. Il Museo della Vite e del Vino è ubicato presso l'azienda agricola la Tosa a Vigolzone (PC). E' nato nel 1995 per il desiderio di diffondere la conoscenza delle tradizioni vinicole locali. Il museo è uno degli unici due del genere nella regione Emilia-Romagna e fa parte dell'Associazione Piacenza Musei. Attualmente la raccolta è ospitata sotto un portico e in tre sale, e conta più di 300 pezzi. Gli oggetti risalgono quasi tutti al periodo compreso tra la metà del XIX sec. e l'inizio del XX e sono disposti secondo un percorso temporale per descrivere le fasi della coltivazione della vite e della vinificazione. Si spazia dagli attrezzi per la potatura ai trattamenti anticrittogamici dei vigneti, a varie pigiatrici e torchi; alcuni di questi sono di notevoli dimensioni, dalle più antiche pompe per i travasi a filtri e altri oggetti inerenti alla conservazione del vino in cantina; dalle prime macchine per l'imbottigliamento a vecchi cavatappi, bottiglie e brocche da osteria. Il tutto è completato da un panorama sugli attrezzi per la costruzione delle botti in legno e da una raccolta di 150 vecchie cartoline sull'argomento. Un'altra sezione del museo, a tutt'oggi la più importante e originale, è ospitata in una biblioteca e riguarda quattro raccolte di cui una con più di un migliaio di libri e riviste di argomento vitivinicolo, italiane e francesi, a partire dal primo anno del XIX sec. sino all'inizio del '900 (www.bibliowin.it/latosa).



Foto 24: Pergola romagnola di viti centenarie recuperate, fra cui l'Uva Morta e la Caveccia [S. Guidi]

3.4 Alcuni frutti antichi rappresentativi dell'Emilia Romagna

Per l'Emilia-Romagna e per la Puglia vengono di seguito descritte alcune cultivar scelte fra le più tradizionali dell'area esaminata, con maggiore attenzione per quelle a maggior rischio di estinzione. In alcuni casi, si tratta di poche piante superstiti, sovente in fase di senescenza. Le schede di seguito descritte riportano in modo sintetico le informazioni che permettono di identificare la cultivar, come riconoscerla, dove è diffusa, le caratteristiche pomologiche, agronomiche e organolettiche, nonché l'uso nella tradizione popolare. Inoltre è riportato il luogo di conservazione, le conoscenze legate al frutto e il referente, cioè la persona, l'ente o l'associazione che ci ha dato le informazioni. Sui frutti descritti non sono stati eseguiti caratterizzazioni genetiche tranne in alcuni casi, quindi non è escluso che lo stesso frutto possa essere presente in luoghi diversi con nomi diversi o, viceversa, che cultivar diverse possano essere conosciute con lo stesso nome. Nella descrizione dello status morfogenetico, ci si è basati sulle informazioni acquisite, tenendo presente che si tratta quasi sempre di frutti ormai non più coltivati per i quali rimangono i ricordi delle persone anziane. Nei casi in cui vi era carenza di informazioni, abbiamo preferito non attribuire alcuna definizione specifica (origine non certa). In sintesi abbiamo voluto sollevare il problema affinché si possano approfondire le conoscenze sui frutti della memoria e si possa così arrestarne l'erosione genetica. Nell'identificazione dei frutti antichi si presenta questa difficoltà: le conoscenze non sono sufficienti spesso per determinare lo stato morfogenetico di ognuno. In linea generale dovrebbero essere tutte *cultivar* cioè forme coltivate di specie o anche di varietà (varietà Duracine come nel caso delle ciliegie); il problema è quello di verificare per molti frutti se e quanto sono invece risultato di specifici adattamenti ai territori (ecotipi).

Albicocca Tonda di Tossignano (BO)
Bircoccolo (BO)
Ciliegia Morettina di Vignola (MO)
Fico di Cavana (PR)
Melograno Grossa di Faenza (RA)
Olivo della Cortigiana (FC)
Olivo di Tabiano (PR)
Pera Cocomerina (FC)
Pera delle Garapine (RE)
Pera Limone (PC)
Pera Nigrer (PR)

Pera Precoce di Altedo (FE)
Pera Rampina (FE)
Pera Ravignana (MO)
Pera Rusèt (PC)
Pera Spalèr (RE)
Pera Zucca (RN)
Pesca Bella di Cesena (FC)
Pum Salam (PC)
Uva Morta (RA)
Uva Verdetto (RN)
Vite di Roteglia (RE)

Albicocca Tonda di Tossignano



Frutti di Albicocca Tonda di Tossignano (D. Ghetti)

Prunus armeniaca L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Dimensioni del frutto, caratterizzato da polpa succosa, buccia vellutata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Collina imolese, zona del Parco regionale della vena del gesso, in particolare nel comune di Borgo Tossignano da cui prende il nome.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta esigente dal punto di vista climatico, non ama le zone ove ristagna l'umidità e teme le gelate tardive. Come tutti gli albicocchi è attaccato da vari parassiti ma se cresce in ambiente idoneo è abbastanza resistente. La pezzatura piccola dei frutti ne fa una varietà poco interessante per il mercato, ma le sue caratteristiche organolettiche sono di buona qualità.

Uso nella tradizione

Consumo fresco, marmellate e succhi.

Natura e livello di conoscenza

L'area imolese è famosa per la coltivazione dell'albicocco e soprattutto ha dato il nome a una varietà apprezzata, la Reale d'Imola ma pochi conoscono la Tonda di Tossignano, denominata anche Tondina. L'albicocco è un frutto dalle grandi proprietà nutritive, è ricco di vitamine, sali minerali e sostanza antiossidanti; era il frutto più diffuso presso la popolazione più longeva del mondo, gli Hunza che vivono nel Pamir.

Luogo di conservazione

In situ: Borgo Tossignano (BO). Si tratta di sole 3-4 piante per cui il rischio di estinzione è tuttora molto elevato. Cultivar a forte rischio di estinzione.



Albero di albicocco in estate (S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi, Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)

Biricoccolo



Frutti di Biricoccolo a luglio (D. Ghetti)

Prunus armeniaca var.
dasycarpa Ehrh.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, colore buccia e struttura della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Oggi ormai è una cultivar da collezionisti e amatori dei frutti dimenticati.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Probabilmente si tratta di un antichissimo incrocio tra l'albicocco e il mirabolano. Era presente nella pianura bolognese, ma si trovava in passato anche in Romagna. Pianta esigente dal punto climatico, non ama le zone ove ristagna l'umidità e teme le gelate tardive. Come tutti gli albicocchi è attaccato da vari parassiti ma se cresce in ambiente idoneo è abbastanza resistente. Le sue caratteristiche organolettiche sono interessanti, ma purtroppo ha una scarsa conservabilità.

Uso nella tradizione

Conosciuto anche dagli agricoltori anziani, si trovava spesso presso le antiche pievi o negli orti.

Natura e livello di conoscenza

Il Biricoccolo è detto anche Albicocco Nero del Papa per il colore rosso scuro della buccia. Secondo alcune fonti, la sua creazione avvenne a opera dei monaci agostiniani verso il 1600.

Luogo di conservazione

In situ: area bolognese e faentina.



Frutto di Biricoccolo a maturazione (D. Ghetti)

Referente

Daniele Ghetti (dghetti@mail.provincia.ra.it)

Ciliegia Morettina di Vignola



Ciliegia Morettina a completa maturazione (S. Guidi)

Prunus avium L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura piccola, buccia colore rosso scuro.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianura modenese, ma si trovava in passato anche in collina. Oggi ormai è una cultivar a rischio di estinzione, soppiantata dalle varietà a polpa dura come il Durone di Vignola e altre più moderne.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta esigente dal punto di vista climatico, non ama le zone ove ristagna l'umidità e teme le gelate tardive. La pezzatura piccola dei frutti ne fa una varietà poco appetibile per il mercato, le sue caratteristiche organolettiche sono invece interessanti, soprattutto per la presenza di sostanze antiossidanti.

Uso nella tradizione

Il ciliegio è frutto antichissimo ed era tenuto in grande considerazione dai Romani che ne apprezzavano le virtù. Oltre al frutto anche il peduncolo ha grandi proprietà medicamentose e viene impiegato in erboristeria come diuretico e depurativo.

Natura e livello di conoscenza

Frutto ricordato nella tradizione contadina modenese, oggi è oggetto di una rivalutazione attraverso la proposta di istituzione di un presidio *Slow Food*.

Luogo di conservazione

In situ: bassa valle del Panaro, nei comuni di Vignola, Savignano sul Panaro.



Ciliegio Morettina di Vignola in fioritura (S. Guidi)

Referente

Consorzio della Ciliegia di Vignola, Dir. Walter Monari (consorziodellaciliegia@tin.it)

Fico di Cavana



Frutto immaturo del Fico di Cavana (S. Guidi)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

origine non accertata

Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, portamento albero, vigore vegetativo elevato.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si tratta di un unico esemplare, probabilmente ultracentenario, sopravvissuto presso l'antica badia di Cavana, nel comune di Lesignano dè Bagni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia ceppaia dalla quale si dipartono numerosi polloni di grandi dimensioni che costituiscono una circonferenza dell'albero di oltre 50 metri. La particolarità di questa vetusta pianta è che vegeta proprio nel punto in cui sgorga dal terreno una sorgente che dà origine a un rigagnolo con acqua tutto l'anno. La pianta fruttifica abbondantemente ma la varietà è sconosciuta.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Testimonianze di anziani agricoltori come frutto da mensa

Luogo di conservazione

In situ: presso l'antica badia di Cavana.

Ex situ: presso il giardino della biodiversità di Villa Ghigi (BO)

Natura e livello di conoscenza

Questa straordinaria pianta meriterebbe di essere studiata sia per conoscerne la varietà, sia per la sua capacità di vegetare praticamente nell'acqua, superando i problemi di asfissia.



Ceppaia dell'enorme Fico di Cavana (foto Guidi)

Referente

Mauro Carboni PR (mauro.carboni@equasrl.it)

Melograno Grossa di Faenza



Confronto delle dimensioni con altra varietà (S. Guidi)

Punica granatum L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, colorazione buccia

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Zona della pianura faentina. Si tratta di poche piante residue che sono state recuperate da alcuni agricoltori custodi della biodiversità, ma si sta pensando di riprodurlo per la sua qualità e dimensione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Cultivar antica, un tempo diffusa nelle campagne faentine, è caratterizzata dalle grandi dimensioni del frutto che a maturazione può raggiungere anche i 2 kg; predilige i terreni fertili ma riesce a vivere anche vicino ai muri delle case coloniche. La pianta non necessita di trattamenti in quanto non è praticamente attaccata da parassiti, tranne gli afidi in primavera. Per il suo alto contenuto in vitamine questo frutto dimenticato meriterebbe maggior attenzione da parte del consumatore. Le caratteristiche organolettiche sono buone, in quanto i frutti sono ricchi di succo e sono dolci. Matura in ottobre.

Uso nella tradizione

Ornamentale e alimentare. Il melograno era considerato pianta beneaugurante, ma utilizzato anche come frutto ricco di preziose vitamine.

Luogo di conservazione

In situ: presso alcune aziende agricole di San Biagio, Faenza.

Natura e livello di conoscenza

In Romagna il melograno era quasi sempre presente nelle aziende agricole e veniva di solito piantato vicino alle case. Oltre al valore simbolico (rappresenta la fertilità), il frutto del melograno era spesso utilizzato al posto del limone nelle insalate e sulle carni. Anche l'Artusi consigliava in cucina il melograno e alcune sue ricette ne fanno riferimento come i "cefali in gratella al melograno".



Melograno Grossa di Faenza coi grandi semi (S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)
Roberto Amadio, Associazione Torre di Oriolo, Faenza.

Olivo della Cortigiana



Frutti dell'Olivo Cortigiana (E. Caruso)

Olea europaea L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, portamento albero.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si tratta di un esemplare ultracentenario sopravvissuto all'interno della fortezza medievale di Castrocaro Terme FC.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia pianta di media vigoria, dal portamento ricadente, pendulo; la chioma è abbastanza fitta. Il frutto è di dimensioni medie, a forma ellittica ovoidale, di colore invariato alla raccolta. Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale per aumentare l'attendibilità dei dati di tolleranza/sensibilità al freddo e alle principali patologie. Il profilo sensoriale dell'olio è caratterizzato da un fruttato leggero, mediamente amaro e piccante con sentori di mandorla fresca.

Uso nella tradizione

Presenza di antiche ceppaie di olivo fanno ritenere che la coltura fosse presente in passato.

Luogo di conservazione

In situ: presso il castello di Castrocaro Terme e Terra del Sole, in provincia di Forlì Cesena.

Ex situ: conservazione CNR IBIMET area della Ricerca di Bologna.

Natura e livello di conoscenza

Nel XV e XVI sec. l'olivicultura era diffusa nel castrocarese. L'analisi del DNA fogliare non ha evidenziato nessun livello di similarità con altre cultivar catalogate e descritte in Emilia Romagna.



Olivo della Cortigiana di Castrocaro (A. Gulminelli)

Referente

Annalisa Rotondi (CNR) [a.rotondi@ibimet.cnr.it]

Olivo di Tabiano



Olive dell'esemplare ultracentenario di Tabiano (M. Carboni)

Olea europaea L.

Status morfogenetico

ecotipo

Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, portamento albero

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si tratta di un esemplare ultracentenario sopravvissuto presso una casa colonica di Tabiano PR.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchio ecotipo praticamente sconosciuto e non presente in altre aree limitrofe. Le dimensioni del frutto fanno supporre che si tratti di oliva da mensa, ma non se ne conosce il nome. Sono in corso indagini per individuarne l'origine.

Uso nella tradizione

Testimonianze di anziani agricoltori come oliva da mensa.

Luogo di conservazione

In situ: presso azienda agricola in località Costa Ferrari a Tabiano PR, *ex situ*: presso vivai della zona che ne stanno diffondendo le piantine riprodotte per talea verde.

Natura e livello di conoscenza

In antichi testi è segnalata la coltivazione dell'olivo in questa località e nella bassa collina parmense fin dal 1258. La tradizione popolare del luogo vuole che questa pianta vegeti da una antica ceppaia probabilmente risalente a quell'epoca.



Olivo di Tabiano nel periodo invernale (foto M. Carboni)

Referente

Mauro Carboni PR (mauro.carboni@equasrl.it) Associazione Parmense Olivicoltori, che intende rilanciare sul mercato l'olio del Ducato, il nettare d'oliva di Parma prodotto da olivi plurisecolari.

Pera Cocomerina



Pera Cocomerina tardiva a completa maturazione (S. Guidi)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Colore della buccia e della polpa rossa, ricca di scleridi, da cui ne deriva il nome.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pochi alberi, nella zona appenninica di Verghereto e Bagno di Romagna.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Si tratta di due cultivar di elevata rusticità, una precoce e una tardiva; la Cocomerina precoce matura verso fine agosto, la forma del frutto è maliforme o doliforme breve, la pezzatura è piccola (20-60 g). La buccia ha colorazione di fondo giallo verde e rosso chiaro all'insolazione. La polpa è grossolana, dolce leggermente aromatica. La Cocomerina tardiva matura a metà ottobre con frutti di piccola pezzatura (30-80 g) a forma sferoidale o doliforme breve. La buccia è giallo verde con sovraccolore rosso striato; la polpa è grossolana, croccante, dolce e acida, con scleridi sparsi, il colore è rosso soprattutto vicino alla buccia e al torsolo.

Uso nella tradizione

Consumo fresco e trasformato (marmellate).

Natura e livello di conoscenza

Questa pera in Toscana è nota come Pera Briaca per il colore della polpa e per la ricchezza degli antociani. Oggi restano alberi sparsi vicino alle case coloniche o nei campi coltivati, per il consumo dell'agricoltore, ma anche per produzione di ottime marmellate. Le Pere Cocomerine oggi sono un presidio *Slow Food*.

Luogo di conservazione

In situ: aziende agricole di Verghereto e Bagno di Romagna, *Ex situ*: giardino della biodiversità di Cesenatico.



Pera Cocomerina precoce a maturazione (S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi, Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)

Pera delle Garapine



Frutti maturi di Pera delle Garapine (A. Montecchi)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, dimensioni, colorazione buccia.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Provincia di Reggio Emilia, comune di Scandiano; si tratta di sole tre piante sopravvissute all'agricoltura intensiva nella ricca pianura padana.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia cultivar praticamente sconosciuta, matura nel periodo di fine agosto; non si presta per la conservazione in quanto, una volta matura, tende a marcire in breve tempo. Frutto di dimensioni di circa 4-5 cm che assume un colore giallo rosato a piena maturazione. La polpa è succosa ma ricca di granuli fastidiosi al palato, il sapore è dolciastro e gradevole.

Uso nella tradizione

Non se ne conosce l'impiego, essendo cultivar sconosciuta anche nel luogo di ritrovamento.

Luogo di conservazione

In situ: pianura del comune di Scandiano (RE).

Natura e livello di conoscenza

Di questi frutti si sa poco in quanto sono praticamente sconosciuti come cultivar; essi sono unici per il territorio reggiano e prendono il nome dalla zona chiamata Garapine, situata nella pianura. Il nome sta a indicare antichi prati abbandonati, ormai rari per l'area padana. Secondo alcuni era utilizzato in passato per produrre confetture (i savour in dialetto reggiano).



Pianta secolare di Pero delle Garapine (G. Piazzoli)

Referente

Amer Montecchi, gruppo micologico R. Franchi RE (amermontecchi@alice.it)

Pera Limone



Frutti non ancora completamente maturi (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri pomologici del frutto, colorazione della buccia, epoca di maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Provincia di Parma, nei comuni della pianura. Sono poche le piante rimaste essendo queste aree destinate all'agricoltura intensiva.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia cultivar a rischio di erosione genetica, il Pero Limone è caratterizzato da una fioritura precoce, per questo motivo non era coltivato in collina e nelle zone fredde. Frutto di forma sferoidale, il pero limone è caratterizzato dalla colorazione giallo verdastra a maturazione e dalla buccia ruvida. Può essere consumato sia crudo che cotto, anche se ha un sapore un pò acidulo e per questo è chiamato Pero Limone.

Uso nella tradizione

Il Pero Limone aveva un impiego curioso, come veniva descritto da Cosimo Ridolfi nelle sue lezioni di agraria del 1857: al frutto raccolto in agosto, veniva tolto il peduncolo e poi premuto in tutti i sensi, fino a far diventare la polpa succosa che si scioglieva, poi veniva bevuto dal foro peduncolare.

Luogo di conservazione

In situ: presso alcune aziende agricole della pianura parmense.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, al momento nessuna attenzione e tutela.



Frutti di Pero Limone appena raccolti in settembre (S. Guidi)

Referente

Mauro Carboni PR(mauro.carboni@equasrl.it)

Pera Nigrèr



Frutti sezionati di Pera Nigrèr (S. Guidi)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma e colore del frutto, polpa con presenza di scleridi.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Nei comuni dell'alta collina parmense. Si tratta di poche piante, alcune ultracentenarie sopravvissute presso case coloniche e nei campi coltivati.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia cultivar a rischio di erosione genetica, il Pero Nigrèr è molto rustico e si adatta a vivere anche su terreni marginali. Esso è dotato di grande vigoria e le vecchie piante sono tutte molto alte e con portamento maestoso. Frutto a forma sferoidale, caratterizzato dalla buccia molto rugginosa, di colore verde scuro e marrone nel punto baciato dal sole; questa pera ha una polpa molto consistente. Matura a fine autunno ma va conservata in fruttai e può mantenersi fino alla primavera successiva. La forte presenza di scleridi lo rende commestibile solo se cotto al forno oppure bollito, in tale modo diventa molto gradevole.

Uso nella tradizione

Il frutto veniva consumato cotto al forno o bollito. Secondo tradizione si bollivano con le castagne nella notte della vigilia di Natale.

Luogo di conservazione

In situ: in alcune aziende agricole delle frazioni di Scurano e Ronzano (PR).

Natura e livello di conoscenza

Questo frutto sembra essere unico per il territorio collinare permense, veniva in passato coltivato per l'autoconsumo.



Frutti raccolti a fine ottobre nella zona di Scurano (S. Guidi)

Referente

Enzo Melegari, ITAS Bocchialini PR
(fruttiantichi.melegari@hotmail.it)

Pera Precoce di Altedo



Frutti ormai maturi, prossimi alla raccolta (V. Ancarani)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, peduncolo lungo, colore della buccia. .

Luogo, livello e condizioni di diffusione

E' presente nelle province di Ferrara e Bologna, si tratta di piante sopravvissute all'agricoltura intensiva nella ricca pianura ferrarese, dove il pero è la principale coltura frutticola.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di medio vigore ed elevata produttività, con messa a frutto abbastanza precoce. Frutto di pezzatura media, con forma ovoidale; buccia liscia color verde chiaro, raramente rosata all'insolazione. Polpa semifondente, di medio sapore, facilmente soggetta all'ammezzimento. Si raccoglie nella seconda settimana di luglio. Di limitato interesse per la sensibilità alle malattie: colpo di fuoco batterico, psylla e brusone.

Uso nella tradizione

Utilizzata prevalentemente per il consumo fresco. Nota agli anziani agricoltori della pianura bolognese e ferrarese che ne hanno apprezzato le caratteristiche organolettiche.

Luogo di conservazione

In situ: pianura ferrarese e bolognese, *Ex situ*: campo sperimentale Università di Bologna.

Natura e livello di conoscenza

Antica cultivar di origine ignota. Il pero era coltivato già dai Romani nel territorio emiliano romagnolo, in particolare nell'area della centuriazione, dove i legionari a riposo coltivavano frutti, cereali e vite, come viene descritto da Columella nei suoi testi.



Il pero come tutore vivo nei filari di viti (S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi Arpa FC [sguidi@arpa.emr.it]

Pera Rampina



Pere Rampine a maturazione completa (S. Guidi)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, colore della buccia, forma ricurva del picciolo, periodo di maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianura emiliana e romagnola; si tratta di una cultivar diffusa in passato, ma coltivata per l'autoconsumo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di media vigoria, produttività media e costante, con fruttificazione a grappolo su lamburde. La fioritura è tardiva; il frutto è di piccole dimensioni (50 gr.), peduncolo medio lungo e ricurvo. Buccia giallo aranciato, arrossata nella parte rivolta al sole (20-30%). Polpa bianca a tessitura fine, croccante e succosa, profumata.

Uso nella tradizione

Consumo fresco, conservabilità scarsa; i frutti dopo 15 giorni di frigoconservazione presentano disfacimento interno.

Luogo di conservazione

In situ: aziende agricole della Romagna e dell'Emilia.

Natura e livello di conoscenza

Questo frutto tradizionale della pianura emiliana e romagnola è conosciuto anche come Pera San Pietro e nel dialetto romagnolo viene chiamato anche "Pera Zaclèna". Matura nella prima decade di luglio.



Ramo con Pere Rampine (S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi, Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)

Pera Ravignana



Pera Ravignane a maturazione completa (S. Guidi)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, colore della buccia, periodo di maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Provincia di Modena, comune di Palagano; si tratta di poche piante centenarie sopravvissute e sparse nei campi coltivati della frazione di Boccasuolo e dintorni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia cultivar praticamente sconosciuta in altre aree emiliane, il Pero Ravignano è dotato di grande rusticità. Matura nel periodo di fine agosto e i suoi frutti non si prestano per la conservazione in quanto, una volta maturi, tendono a marcire in breve tempo. E' caratterizzato dalla buccia di colore giallo rosato a piena maturazione, polpa succosa e molto aromatica con sentore di moscato.

Uso nella tradizione

Consumo fresco perché di scarsa conservazione, si usava per marmellate.

Luogo di conservazione

In situ: alcune aziende agricole di Boccasuolo

Natura e livello di conoscenza

Questo frutto unico per il territorio modenese, veniva in passato coltivato per l'autoconsumo e destinato alla produzione di ottime confetture che si consumavano durante tutto l'inverno.

I peri isolati in mezzo ai campi avevano anche la funzione di offrire l'ombra sotto la quale consumare la colazione durante i lavori estivi di mietitura e fienagione.



Pero Ravignano secolare (S. Guidi)

Referente

Maurilio Cargioli Prov.di Modena (cargioli.m@provincia.modena.it)

Pera Rusèt



Pera Rusèt a maturazione completa (S. Guidi)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, lunghezza del peduncolo, colore della buccia, periodo di maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Colline piacentine, in particolare nel comune di Bobbio; si tratta di una cultivar locale, coltivata per l'autoconsumo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di buona vigoria, produttività media e costante, con fruttificazione a grappolo su lamburde. La fioritura è tardiva; il frutto è di piccole dimensioni, caratterizzato dal peduncolo molto lungo e sottile, matura in ottobre. Buccia arrossata nella parte rivolta al sole. Polpa bianca a tessitura media, croccante e profumata.

Uso nella tradizione

Consumo fresco dopo conservazione in fruttai o oppure cotto al forno durante tutto l'inverno. Conservabilità buona.

Luogo di conservazione

In situ: aziende agricole del comune di Bobbio.

Ex situ: giardino della biodiversità di Villa Ghigi (BO).

Natura e livello di conoscenza

Questo frutto tradizionale delle colline piacentine non si trova in altre province dell'Emilia Romagna e i pochi alberi che si conoscono sono tutti secolari con dimensioni enormi.



Questo pero è il patriarca di Bobbio (S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi, Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)

Pera Spalèr



Frutti di Pera Spalèr a maturazione (S. Guidi)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, colore della buccia.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Provincia di Reggio Emilia, comuni di Carpineti, Casina; si tratta di poche piante, alcune ultracentenarie sopravvissute presso case coloniche e nei campi abbandonati.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia cultivar praticamente sconosciuta in altre aree emiliane, il Pero Spalèr sembra legato a un areale molto ristretto. Frutto di medie dimensioni caratterizzato dalla buccia rugginosa di un bel colore tabacco, questa pera ha una polpa croccante e molto aromatica. Matura in ottobre, ed è adatta alla conservazione in fruttai e può mantenersi fino a fine inverno. Il Pero Spalèr è una varietà dotata di grande rusticità e longevità.

Uso nella tradizione

Questo frutto unico per il territorio reggiano, veniva in passato coltivato per l'autoconsumo e destinato alla cottura al forno. Era la pera utilizzata soprattutto per la preparazione del "savorèt" (una specie di marmellata ottenuta dalla lunga bollitura del sugo ottenuto dalla torchiatura delle pere ridotte in poltiglia mediante macinatura delle stesse).

Luogo di conservazione

In situ: in alcune aziende agricole delle frazioni di Marola, Giandeto, nei comuni di Carpineti e Casina.

Natura e livello di conoscenza

Non si hanno informazioni a riguardo. Sarebbe interessante approfondire gli studi per capire i motivi di diffusione in un areale così ristretto.



La caratteristica colorazione ruggine dei frutti (S. Guidi)

Referente

Amer Montecchi, gruppo micologico R. Franchi RE (amermontecchi@alice.it)

Pera Zucca



Pera Zucca a completa maturazione (S. Guidi)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, colore della buccia, periodo di maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Area del Montefeltro, comuni di Pennabilli e Carpegna; si tratta di poche piante centenarie sopravvissute e sparse nei campi coltivati delle campagne.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia cultivar praticamente sconosciuta in altre aree romagnole e marchigiane, il Pero Zucca è dotato di grande rusticità. Matura nel periodo di fine agosto e i suoi frutti non si prestano per la conservazione in quanto, una volta maturi, tendono a sfaldarsi in breve tempo. E' caratterizzato dalla buccia di colore giallo rosato a piena maturazione, polpa molto succosa dal sapore acidulo, molto dissetante.

Uso nella tradizione

Consumo fresco vista la scarsa conservabilità. Questo frutto veniva schiacciato e bevuto dal foro del picciolo, come fosse un sorbetto dissetante.

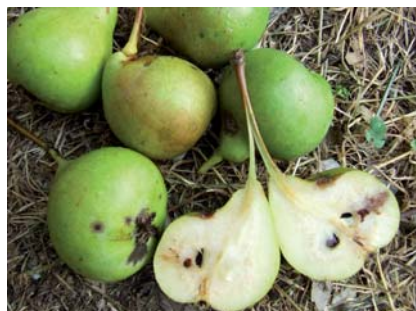
Luogo di conservazione

In situ: alcune aziende agricole di Pennabilli e Carpegna.

Ex situ: giardino della biodiversità di Cesenatico.

Natura e livello di conoscenza

Questo frutto unico per il territorio del Montefeltro, veniva in passato coltivato per l'autoconsumo e destinato alla produzione di ottime marmellate che si consumavano durante tutto l'inverno. I peri erano spesso piantati lungo i filari come tutori vivi delle viti, oppure isolati in mezzo ai campi dove avevano anche la funzione di offrire l'ombra sotto la quale riposare o consumare il pranzo durante i lavori estivi.



Frutti con polpa succosa (A. Santini)

Referente

Sergio Guidi, Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)

Pesca Bella di Cesena



Pesca Bella di Cesena a maturazione (S. Guidi)

Prunus persicae Batsch

Status morfogenetico cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, colore buccia e polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianura cesenate e forlivese, pochi agricoltori che hanno conservato solo alcune piante per l'autoconsumo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Cultivar di origine sconosciuta individuata in Romagna circa 85 anni fa. Frutto a pezzatura media (125 g), leggermente asimmetrico. Buccia tomentosa, verdastra, con sovraccolore rosso sfumato e punteggiato (80-90% della superficie). Polpa bianca con sfumature rosse, poco soda, semispicca di ottimo sapore. Matura a luglio.

Uso nella tradizione

Era la pesca per l'autoconsumo, coltivata vicino casa o nell'orto. Gli agricoltori ne ricordano il profumo e il sapore delicato.

Luogo di conservazione

In situ: aziende agricole di Forlì e Cesena.

Natura e livello di conoscenza

Questo frutto era diffuso in passato in Romagna, ma visto che non si prestava alla commercializzazione per la sua delicatezza è stato abbandonato. Oggi restano alberi sparsi vicino alle case coloniche coltivati a scopo amatoriale e per il consumo dell'agricoltore.



Caratteristica polpa bianca della Bella di Cesena (S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi, Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)

Pum Salam



Frutti della cultivar Pum Salam (S. Guidi)

Malus domestica Borkh.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, colorazione della buccia, epoca di maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Province di Piacenza e Parma, nelle zone collinari e montane; si tratta di vecchie piante, alcune centenarie sopravvissute al margine dei campi coltivati o presso gli orti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia cultivar diffusa in passato, il Pum Salam è molto rustico ed è giunto fino a noi proprio per la sua frugalità. Le dimensioni insolite del frutto forse ne hanno impedito la commercializzazione, ma sarebbe interessante per l'agricoltura biologica. Frutto di medie dimensioni caratterizzato dalla forma allungata più o meno pronunciata dalla quale ne deriva il nome dialettale che significa "mela salame". La colorazione è verdastra con rosso nella zona colpita dal sole. La polpa è croccante e molto gradevole. Matura in ottobre, ed è adatta alla conservazione in fruttai dove può mantenersi fino a fine inverno.

Uso nella tradizione

Questo frutto veniva raccolto in ottobre, non ancora maturo, e conservato nel fruttai fino alla primavera successiva. Era un importante elemento della dieta invernale, quando veniva consumato con il pane a fine pasto o a colazione.

Luogo di conservazione

In situ: in alcune aziende agricole della collina piacentina e parmense.

Natura e livello di conoscenza

Cultivar che andrebbe conservata per il suo germoplasma ma dato l'aspetto curioso dei frutti, potrebbe avere buone possibilità di mercato come prodotto locale, biologico.



Frutti in fase di conservazione avanzata (S. Guidi)

Referente

Enzo Melegari, Ist. Agr. Bocchialini di PR
(fruttiantichi.melegari@homail.it)

Uva Morta



Grappoli di Uva Morta prossimi a maturazione (S. Guidi)

Vitis vinifera L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Colore della buccia, forma del grappolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Zona della pianura faentina. Si tratta di poche viti centenarie che sono state salvate dall'abbandono dall'Ass. Patriarchi della Natura di Forlì. Vitigno a rischio di estinzione che andrebbe rilanciato per la sua originalità e rusticità.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vitigno antico, un tempo diffuso nella pianura romagnola, è caratterizzato dall'uva di colore marrone bronzo che la rende unica; non particolarmente esigente dal punto di vista agronomico, ha superato i danni della fillossera. Le viti che erano state abbandonate da decenni, erano in grado di produrre ancora uve sane e con elevato grado zuccherino. Proprio per la resistenza e l'elevato contenuto di zuccheri, si sta cercando di rilanciare questo vitigno per produrre un vino passito.

Uso nella tradizione

Veniva piantato nei filari di trebbiano e albana per dare colore e grado ai vini bianchi di pianura, di solito poco alcolici per l'alta produzione.

Luogo di conservazione

In situ: San Biagio Faenza, si tratta di un filare di oltre 50 viti centenarie, con sole 4 viti di Uva Morta. *Ex situ*: giardino biodiversità Villa Ghigi BO.



Filare di viti centenarie di Uva Morta (S. Guidi)

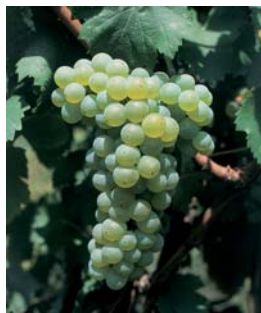
Natura e livello di conoscenza

Questo vitigno era diffuso in passato nella pianura romagnola. Il suo nome deriva dal suo colore che non è né giallo, né rosso, ma marrone, il colore della morte appunto.

Referente

Sergio Guidi Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)
È in corso una prova di vinificazione con uve stramature per ottenere un passito dal colore rosato curioso.

Uva Verdetto



Uva Verdetto pronta per la vendemmia (S. Romani)

Vitis vinifera L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma della foglia, colorazione e forma del grappolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Di questo vitigno ne esistono solo pochi esemplari nella zona di San Giovanni in Marignano - RN, nei residui di vecchi filari. Andrebbe quindi diffuso per non perdere il germoplasma.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vitigno a rischio di estinzione per il numero limitato di esemplari, non è particolarmente esigente dal punto di vista agronomico. La foglia è caratterizzata da lobature molto profonde, il grappolo, di colore verdognolo, ha i chicchi appressati. Il vino che se ne ricava viene detto simile al verdicchio, ma in effetti è diverso ed ha una sua personalità. Il verdetto meriterebbe di essere riprodotto per ricavare una sufficiente quantità di uva per effettuare prove di vinificazione.

Uso nella tradizione

Questo vitigno era diffuso in passato nelle colline riminesi insieme al Bianchetto e da questi vitigni si ottenevano i migliori vini bianchi della zona.

Luogo di conservazione

In situ: San Giovanni in Marignano - RN.

Natura e livello di conoscenza

Viene ricordato da De Bosis F. nei Bollettini Ampelografici del 1879 fra le uve bianche del circondario di Rimini. Sembra essere un vitigno tipicamente riminese, non presente nel forlivese e cesenate. Gli anziani viticoltori ricordano che il Verdetto, per il suo colore verdognolo anche a maturazione, veniva piantato nei filari più lontani da casa in quanto, per questa sua caratteristica, non veniva rubato all'epoca della vendemmia in quanto ritenuto immaturo.



Vite centenaria di Rotaglia (S. Guidi)

Referente

Stefano Romani, Cantina le Rocche Malatestiane di Rimini (stefano.romani@lerocchemalatestiane.com)

Vite di Roteglia



Grappoli di uva della Vite di Roteglia (S. Guidi)

Vitis vinifera L.

Status morfogenetico

origine non
accertata

Caratteri di riconoscimento

Forma della foglia, forma del grappolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si tratta di una unica vite centenaria che è stata salvata dall'abbandono proprio per le sue dimensioni e per la sua unicità.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vitigno antico di cui non si conosce il nome, anche se ha dei caratteri che lo rendono simile a Ancellotta. Non particolarmente esigente dal punto di vista agronomico, ha superato i danni della fillossera, grazie alla sua grande rusticità. Si tratta probabilmente di vite innestata su selvatico.

Uso nella tradizione

Vitigno che vegeta nei filari di lambrusco in passato coltivati nei terreni alluvionali della fertile pianura reggiana.

Luogo di conservazione

In situ: Roteglia, nel comune di Castellarano (RE).

Natura e livello di conoscenza

Non ci sono conoscenze; meriterebbe uno studio del suo DNA per capirne l'esatta origine; l'età secolare che ha raggiunto ci fa capire quanto sia elevata la sua resistenza alle avversità e quindi potrebbe essere impiegato nel miglioramento genetico.



Vite centenaria di Rotaglia (S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi, Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)

4. CASO DI STUDIO: PUGLIA

Nello Biscotti

4.1 Una grande pianura mediterranea: il Tavoliere delle Puglie

Il Tavoliere delle Puglie è la seconda pianura d'Italia; quasi 400 mila ettari di suoli pianeggianti, invidiati e oggetto di attenzioni europee già dal Cinquecento. Tutt'oggi, che di verde (oliveti, vigneti) sembra essercene abbastanza, percorrendo questa pianura il manto vegetale è impercettibile, il colore dell'arido sembra radicato, quasi fosse intessuto con questo suolo pianeggiante e accentuato dagli aspri versanti del promontorio garganico e dalle Murge. Per secoli le uniche oasi di verde, di questo autentico deserto italiano quale è stata la Puglia, erano rappresentate dai boschi garganici e in parte da quelli delle Murge. Per secoli la grande Pianura non ha conosciuto ombra di alberi se non per piccole formazioni di querce, sparse qua e là, uniche fonti di ombra e frescura per pastori itineranti prima e per i mietitori poi. Il resto è una sterminata prateria, verde solo per qualche mese l'anno, "landa sterminata senza alberi, senza cespugli, senza vegetazione", ancora nei primi decenni del Novecento; da sempre "deserto del Regno di Napoli, steppa forzata, rifugio delle barbarie: praterie disseccate, torrenti e fiumi senza vestigio d'acqua, aride e sterminate stoppie che riflettono una luce spiacevole, aria grave ed opprimente, un sole che scotta, il favonio imperante che ti soffoca ... tu non vedi il verde di una sola pianta" (Carlo

De Cesare, 1853). Il Tavoliere delle Puglie è la zona più arida d'Italia, arsa dal sole di giorno e fredda di notte; 400 mm di pioggia appena l'anno. Ma non è stata la scarsità di pioggia a segnare il suo destino: basta guardare una cartina topografica o geografica per sorprendersi della presenza di un intricato reticolo idrografico, con resti di paludi. Prima della conquista romana lussureggiava di verde, di boschi planiziali; i Romani, per conquistarla, la misero a ferro e fuoco e la trasformarono sin da allora in un immenso pascolo.



Foto 25: *San Valentino adornato di arance nei giorni dei festeggiamenti a Vico del Gargano (N.Biscotti)*

Il paesaggio odierno, definito principalmente da oliveti e vigneti, non viene da lontano ma è il frutto di intense trasformazioni fondiarie attuate nel '900. La mano dell'uomo è visibile nella geometria dei campi, dovuta alle grandi opere di bonifica che hanno interessato il Tavoliere in tempi recenti (periodo postbellico). Sotto il paesaggio attuale si nasconde la lunga storia di questa pianura, dei suoi pascoli, della transumanza che, con ogni probabilità, ha segnato la storia economica di tutta la regione. Come scriveva Delano Smith (1978) "il processo di disboscamento e di degradazione della vegetazione sul Tavoliere è vecchio quanto la storia umana". E' forse l'esempio più antico di quanti guasti irreparabili provochi l'agire irrazionale dell'uomo. Dopo il bosco, infatti, è stato, come è noto, terra di pascolo; dall'epoca romana in poi fu privato di tutta la sua vegetazione tranne che della prateria. A partire dal '400, sotto l'amministrazione della Dogana delle pecore, non solo gli alberi furono abbattuti deliberatamente ma si impedì la piantumazione. Solo gli alberi potevano spezzare la furia dei venti e condizionare positivamente il ciclo dell'acqua, creando un clima relativamente migliore. Senza di loro, acqua, vento e sole non potevano che disegnare un volto arido e desolante, difficile per la vita e quindi scarsamente abitato: c'erano solo masserie di pecore, ognuna con non meno di 10 mila capi. Con Alfonso d'Aragona (Dogana Mena Pecore) il territorio diviene proprietà pubblica (Regio Demanio) e viene dato annualmente in fitto a pastori (locati). Da questa data si consolidano profondamente la desolazione, un paesaggio disabitato, che sa di arido, sconfinato, che sa di miseria: altro che "California d'Italia"! Aveva annotato Ferdinando Galiani (1750): "quattrocentomila ducati [tanto rendeva ai Borboni] da una estensione di suoli che potrebbe darne due milioni; abitarci da centomila persone una provincia che ne potrebbe alimentare e far felici trecentomila; ... tenersi, infine, un genere di industria campestre che non ha somiglianza nella colta Europa, ne ha solo nella deserta Tartaria". Le aree montuose, Gargano, Murge, in parte il Salento, rese marginali dalla Dogana, diventano isole di dinamiche produttive diverse che puntano, a esempio, sulla coltura agraria arborea; da queste, le comunità del Tavoliere importano legname, frutta e olio. Ancora nel 1859 la pianura era abitata da due persone per chilometro quadrato e i pochi centri rurali erano frutto di colonie insediate dai Borboni: oggi Poggio Imperiale, Ortona, Stornara, Stornarelle, Carapelle. Non vi era posto per la coltura agraria: multe pesanti si infliggevano a chi dissodava il pascolo (da uno a due ducati per ogni versura). L'unico interesse a rompere questo disegno non poteva che venire dai nullatenenti, la stragrande maggioranza della popolazione che da allora e fino agli anni Cinquanta del '900 ha chiesto con forza terra e lavoro; e, per vincere la fame, diventarono briganti e usurpatori di terre pubbliche pur di piantare alberi. I colori della prateria cominciano a sgretolarsi solo con la dominazione francese, ma è ancora poca cosa. Con l'Unità d'Italia, e con specifiche leggi del governo di Torino, i locati divennero proprietari di quelle grandi locazioni di cui per secoli erano stati possessori; la grande pianura fu libera per la colonizzazione fondiaria, ma di alberi ancora niente: alla prateria si sostituirà gradualmente la steppa granaria.

Piccole oasi di alberi (vite, olivo, fruttiferi) si disegnano qua e là dopo l'Unità d'Italia: protagonista è il nullatenente, il bracciante che usurpa e pianta alberi (olivi, fruttiferi, vigne) su terre pubbliche, ne gode i frutti per 20 anni e riconsegna la terra al padrone. Per il resto ancora grano e prateria. Per mantenere questo assetto si ricorse a misure protezionistiche del grano che penalizzarono i crescenti scambi commerciali del Tavoliere con la Francia (vini da taglio). Agli eserciti di pecore si

sostituirono eserciti di mietitori (80-100 mila) che scendevano dal Gargano, dalle Murge, ove insistevano campagne più umanizzate e che avevano trovato nell'albero il loro elemento strutturale. E tale sarà il ruolo dell'albero anche nei processi di colonizzazione della pianura: vite, olivo, mandorlo, fichi saranno gli alberi dell'agricoltura pugliese; alberi che disegneranno quel modello di agricoltura tradizionale nota come "arboricoltura asciutta", costituita da un ricchissimo patrimonio varietale adattato alla siccità estiva. Le produzioni non mancheranno: grano, vini, fichi secchi, olio d'oliva; tante risorse, fundamentalmente materie prime però, che diventeranno prodotti finiti altrove. Poi, anche qui, nasce il modello di agricoltura industriale, quello che ha bisogno di acqua, di terreni pianeggianti: pertanto a esserne coinvolta sarà la Puglia Piana, il Tavoliere; ne restano esclusi il Gargano, le Murge e parte del Salento, ove ancora oggi si ritrovano frammenti dell'arboricoltura asciutta, l'assetto produttivo delle agricolture tradizionali.

4.2 L'arboricoltura asciutta

In un contesto storico di pascolo diffuso, come abbiamo visto, sono proprio le aree interne, rimaste estranee alla Regia Dogana, in pratica quelle non piane o montuose, come il Gargano, a conoscere i primi processi di colonizzazione fondiaria che punteranno sull'agricoltura alberata (olivo, vigneti, fruttiferi), un'arboricoltura asciutta, che in Puglia, per ragioni bioclimatiche, sarà ancor più caratterizzante. L'albero emblematico, da reddito, dell'arboricoltura asciutta pugliese è sicuramente l'olivo, spesso consociato al mandorlo, un fruttifero da reddito particolarmente legato a questa terra, che in terreni marginali prenderà il posto dell'olivo. Altra coltura da reddito, già al tempo dell'occupazione francese, è la vite. Ma tra i fruttiferi storici in Puglia c'è un altro albero ancor più emblematico, il fico, presente in ogni angolo di terra, lungo i margini dei campi di grano, degli oliveti, in piccole parcelle specializzate (ficheti) o solitario ad animare i terreni più critici come i sistemi rupestri del Gargano, delle Murge, del Brindisino o del Salento. Inestimabile pertanto è la diversità di fichi in Puglia.

Nella generale caratterizzazione di arboricoltura asciutta, la Puglia, regione siccitosa con bassissimi livelli di piovosità, presenta alcune eccezioni, piccole oasi di arboricoltura irrigua costruite sulla coltura degli agrumi. Una prima eccezione è rappresentata dall'agrumicoltura del Tarantino (famoso le clementine di Palagianò nel Golfo di Taranto, oggi IGP), che si afferma pienamente nella seconda metà del '900; una seconda, invece, si è fatta conoscere solo di recente per la sua antichità: è la piccola superficie agrumetata del Gargano, circa 800 ettari, le cui prime testimonianze storiche ci riportano all'anno Mille. Gli agrumeti del Gargano e del Tarantino rappresentano così delle oasi all'interno di un sistema ambientale o bioclimatico nel quale non potevano che trovare posto solo alberi come l'olivo, la vite, il mandorlo e soprattutto il fico; un numero esiguo di specie, ma con una diversità intraspecifica incommensurabile. Se questi alberi costituivano l'ossatura del paesaggio agrario pugliese, è anche vero che faceva da cornice una miriade di altri fruttiferi (melograno, cotogno, gelso nero e bianco, sorbo, nespolo), fondamentali per l'autosostentamento di intere famiglie contadine. Come si è verificato in ogni parte d'Italia, con l'affermazione dell'agricoltura intensiva alcune tipiche piante da frutto di questa regione hanno subito un progressivo abbandono (carrubo, melograno, fico, nespolo europeo, giuggiolo, gelso bianco e gelso nero); altre, come

agrumi, pero, mandorlo, vite, olivo, sono state invece gradualmente sostituite dalle cosiddette nuove varietà. In entrambi i casi si è assistito al progressivo impoverimento intraspecifico del patrimonio varietale tradizionale che si è prodotto in ogni contesto agricolo, dal Gargano al Salento. Quanto ampia sia la diversità persa non è dato sapere con numeri attendibili e anche la stessa documentazione bibliografica è settoriale e limitata per quanto preziosa. In bibliografia si trovano diversi autori ma le loro testimonianze sono relative ad alcune aree o solo per alcune colture. Si hanno lavori datati e generali per il mandorlo (Pantanelli, 1936), per la vite (Froio, 1875); altri, invece, sono relativi ad alcune specie e a precisi distretti agricoli, come il Salento (Minonne et al., 2002).



Foto 26: Diversità di olive (Frantoio, Nocella, Nociara, Leccino, Ogliarola, Dolce di Cassano, Mela) nel brindisino (Masseria "Il Frantoio", Ostuni).

4.3 Lo stato dell'arte

La graduale sostituzione delle varietà tradizionali ha investito, com'era ovvio, la Puglia "piana"; in pratica gran parte della superficie agricola della regione, quella che ha conosciuto i modelli dell'agricoltura industriale; solo marginalmente il fenomeno ha interessato le altre zone, tra le quali il Gargano, la Murgia interna (barese e brindisina) e in parte il Salento. Questi luoghi rappresentano oggi i serbatoi della diversità frutticola tradizionale della Puglia. Più che mai marginale, il Gargano si rivela un punto di osservazione importante per la conoscenza dei nostri frutti antichi. Per ragioni fisico-geografiche (si tratta di un promontorio montuoso) qui si afferma un modello di agricoltura con caratteri propri della collina e della montagna mediterranea; fino a non più di 25/30 anni fa il paesaggio agrario era ancora animato da animali da soma; lo storico assetto produttivo non ha subito modificazioni e se di destrutturazione si può parlare è solo per la conseguenza

dell'abbandono colturale a causa dell'esodo degli agricoltori: rimangono, infatti, almeno nei tratti essenziali, gli elementi strutturali del paesaggio tra cui i nostri alberi.

Altro punto di osservazione determinante per la caratterizzazione dei frutti antichi pugliesi può trovarsi in specifici contesti agricoli tradizionali del Brindisino e del Salento: diversamente dal Gargano, l'agricoltura tradizionale di queste aree è a stretto contatto con modelli di agricoltura industriale. I contesti considerati, pertanto, sono tre punti di osservazione strategici per trattare nello specifico la situazione dei frutti antichi in Puglia. Gli stessi offrono, inoltre, la possibilità di poter disporre di materiale di studio recente, con alcune esperienze anche di ricerca e di valorizzazione dei nostri frutti antichi. È da segnalare l'intensa attività di un'associazione nazionale impegnata nella tutela e valorizzazione della biodiversità delle piante coltivate e delle razze animali italiane, la Pomona onlus che a Cisternino (Br) ha realizzato il Conservatorio botanico, sostenuto dalle Università di Bari e del Salento e tra le tante attività che esplica, colleziona specie e varietà fruttifere tradizionali direttamente in campo: circa 700 varietà di alberi da frutto e in particolare 135 tipi di fichi (afgani, bosniaci, francesi, portoghesi, albanesi, israeliani e, naturalmente, pugliesi); in pratica si tratta della più importante collezione italiana di questa specie. Il Conservatorio, molto visitato da studenti, svolge anche un'importante funzione didattica; inoltre collabora con l'Orto Botanico dell'Università di Lecce, che si sta dotando anche di una collezione di frutti antichi. Lavori recenti (Minonne et al., 2002) hanno permesso il censimento sul territorio salentino di una notevole quantità di accessioni ascrivibili a oltre 200 varietà tradizionali delle principali specie fruttifere legate storicamente a questa terra. Al di fuori di queste esperienze riferibili alla parte meridionale della Puglia, il tema dei frutti antichi non sembra evidenziare altro, stante alle conoscenze disponibili; il Barese e il Foggiano sono investiti da dinamiche sempre più intensive di agricoltura industriale (frutteti, vigneti, tendoni di uva da tavola, colture orticole, ecc.). Sul Gargano, è stato avviato un primo censimento dei frutti tradizionali (Biscotti N., in corso di stampa), censimento che ha portato alla luce la grande diversità dei frutti per ognuno dei quali sono stati archiviati, in un database i siti in cui è possibile ancora rinvenire le piante madri, nonché l'indicazione degli aspetti pomologici, ampelografici, agronomici ed etnobotanici. Si tratta di 28 specie tra vite e fruttiferi (pomacee, drupacee, agrumi), che realizzano una diversità di 60 vitigni e di 300 fruttiferi: è ciò che resta di una vasta e qualificata produzione di frutta che ormai cade nell'oblio.

4.4 La tradizionale diversità frutticola pugliese

Per quanto premesso, a testimonianza della diversità frutticola delle agricolture storiche pugliesi, si può fare riferimento ai due contesti territoriali estremi di questa regione: il Gargano e il Salento, aree di antica colonizzazione fondiaria. Quanta di questa diversità si sia persa, avendo come riferimento questi due distinti contesti territoriali, non è facile saperlo; nel Gargano mancano tra l'altro autori dai quali sia possibile avere un dato in merito alla diversità frutticola presente in tempi storici. Non mancano dati statistici, ma quelli disponibili sono solo sufficienti per avere un'idea delle notevoli produzioni frutticole; le statistiche di fine Ottocento parlano di circa un milione di quintali di frutta, tra i quali 50 mila quintali di mandorle, 200 mila quintali di fichi d'India, 10 mila quintali di fichi secchi e 100 mila quintali di agrumi

[Vocino M., 1914]. "Nelle vigne e negli oliveti - scriveva agli inizi del '900 Michele Vocino - abbondano in genere alberi da frutta di ogni tipo". Ancora oggi basta entrare in un oliveto, in una piccola vigna, in un agrumeto di questo promontorio per incontrare tanti e tanti frutti antichi, molti abbandonati, ma ancora non pochi in uso nella famiglia del conduttore. Nel Salento, autori che hanno trattato la diversità frutticola del loro tempo, non mancano (Minonne, 2008): 50 varietà di olive, 90 varietà (Vallese, 1909) di fichi che diventano 100 secondo Ira J. Condit, autore della più importante opera sul fico (*Fig varieties: a Monograph*, 1955). I frutti che meglio possono rappresentare, anche su un piano socio-economico, i due contesti sono, per il Gargano, gli agrumi, e i fichi per la penisola salentina (Brindisi e Lecce). Si tratta di testimonianze significative anche sul piano della caratterizzazione ambientale della Puglia: gli agrumi, come esempio di un antico esperimento di arboricoltura irrigua; i fichi, invece, di una condizione opposta, e cioè di sistemi produttivi costruiti sulla totale assenza di acqua, condizione generale del sistema ambientale pugliese. Gli agrumi costituiscono un gruppo di specie tipicamente mediterranee presenti in tutti i contesti agricoli pugliesi ma, per mancanza di acqua, in forma di coltura promiscua. La provincia di Taranto è l'unica area che ancora oggi si distingue per le sue tipiche produzioni agrumarie, però, come anticipato, è un fenomeno recente; si fa conoscere, invece, sul piano storico, il Gargano che, grazie alla disponibilità di sorgenti, ha realizzato nel tempo una piccola superficie produttiva di particolare pregio anche dal punto di vista paesaggistico. Essa ha costituito, per alcune comunità garganiche (Vico del Gargano, Rodi Garganico e Ischitella), una coltura da reddito straordinaria. Le sorgenti del Gargano rappresentano una vera eccezionalità naturalistica; per il resto, la Puglia è tutta arida, per cui un solo fruttifero, il fico, per la sua elevatissima rusticità, non mancherà mai in ogni campagna. Il Salento, estrema e arida penisola, costituirà il luogo per così dire ideale di questo albero che sa produrre succulenti frutti anche in condizioni estreme (povertà di suolo, mancanza d'acqua, alte temperature). In Italia, almeno fino ai primi anni Sessanta, il primato della produzione di fichi secchi spettava alla Puglia; la provincia che maggiormente contribuiva era quella di Brindisi: da sola era capace di produrre fino a 300 mila quintali annui (Pantanelli, 1936). I primi segni di un progressivo declino di questo primato si hanno già sul finire degli anni Settanta del '900; il fenomeno è generale ma è particolarmente forte nella realtà pugliese. Agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso, la Puglia diviene la quarta regione italiana per la produzione di fichi; tante le varietà, da quelle numerose vocate alla produzione di fioroni, che maturano prima della siccità estiva, a quelle altrettanto numerose settembrine e autunnali per la produzione di frutti di tarda estate, che maturano sul ramo nuovo (forniti). Due importanti varietà, che costituiranno la tipica coltura californiana (White Adriatic e Dottato o Kadota), partono dalla Puglia. Non c'è stato frutto così caratterizzante il Mediterraneo come il fico, pur avendo conosciuto cali d'interesse e di produzione. In Italia la produzione odierna non rappresenta neanche il 10% di quella che si aveva negli anni Quaranta-Cinquanta del '900. Le ragioni sono diverse: frutto delicato, difficile da raccogliere e trasportare, mancanza d'impianti specializzati, direbbe un qualsiasi economista; gli zuccheri, direbbe qualsiasi contadino, i bambini li trovano oggi nelle caramelle, merende e cioccolatini: sono cambiate le abitudini alimentari. Vi è una terza ipotesi: che nella storia del fico si rispecchi la crisi generale delle colture meridionali. In Europa ci superano oggi la Spagna, seguita dalla Grecia; nel mondo, invece, si distinguono per produttività i paesi del Nord Africa, in particolare l'Egitto.

Gli agrumi garganici

In un vallone, il Vallone Asciatizzo, del versante settentrionale del Gargano, affiorarono inaspettate sorgenti che consentirono ai contadini di realizzare verdeggianti e profumati agrumeti, unici esempi in tutto il bacino dell'Adriatico. Si creò così una delle più antiche realtà agrumarie italiane e del Mediterraneo orientale europeo sfruttando sapientemente le sorgenti per l'irrigazione. La coltura dell'agrumo ha qui radici antiche: secondo testimonianze letterarie il melangolo, il primo agrume diffuso in Europa, è un frutto che viene intensamente coltivato già prima dall'anno Mille; la sua introduzione dovrebbe risalire all'epoca dei Saraceni che assalivano le coste del Gargano già nel Settimo secolo. La più antica testimonianza di dati produttivi relativi a limoni e arance garganiche la possiamo dedurre dalla nota Statistica del Reame di Napoli (Ricchioni, 1942), nella quale si sottolinea che il prodotto degli agrumi era il tesoro di questi paesi e si stima in 100 mila ducati il valore annuario della produzione agrumaria. Considerando un prezzo medio di 5 ducati/migliaio dovrebbe trattarsi di circa 30 mila quintali. Era presente una straordinaria diversità di specie (arancio, limone, mandarino, cedro) e soprattutto molti tipi intraspecifici: l'Arancia Selvaggia, l'Arancia a Pera, l'Arancia Sanguigna, l'Arancia Carnosa, l'Arancia Squacciata; tra i limoni il Limone Lustrino, il Limone Senza Seme, il Limone Fusillo, il Limone Napolitano, il Limone Tondo, il Limone Peretta, il Limone Sanguigno; tra i cedri, la Limoncella Gozzosa, la Limoncella Rugosa, la Limoncella Liscia, il Barberino (Del Viscio, 1900). Oggi, di questa diversità, resta l'interessante adattamento di un gruppo (l'Arancia Selvaggia, l'Arancia a Pera, l'Arancia Carnosa, l'Arancia Squacciata), inquadrabile sul piano varietale nel Biondo Comune. Il prodotto di questo adattamento è un'arancia che matura tra la fine di aprile e gli inizi di maggio; essa si conserva succosa e integra sull'albero fino al mese di settembre, quasi come un limone. Tra le bionde arance garganiche si distingue la Duretta del Gargano, volgarmente detta Arancia Tosta, che gode di pregi agronomici e commerciali rilevanti e della stessa natura che hanno resa famosa la Washington, e cioè di polpa croccante e soprattutto di assenza di semi. Se poi si aggiungono altre sue caratteristiche, la precocità di maturazione e il sapore inconfondibile, si può senz'altro riconoscerla come una varietà veramente eccezionale. Quanto ai limoni sono quelli di sempre, anche in questo caso con diversità di morfotipi (Limone Lustrino, Limone Senza Seme, Limone Fusillo) tutti inquadrabili nel noto Femminello Comune.

Arance e limoni, per tutta la seconda metà dell'800, sono i protagonisti di pregiate esportazioni verso le Americhe e l'Europa settentrionale (Gran Bretagna, Russia). Insieme agli agrumi viaggiano assai spesso vini, uve da tavola, fichi secchi, olio, nespole, ecc. E' questa la forza della biodiversità: tanti tipi, tanti adattamenti, tante risposte produttive, tante risorse vendibili, con le quali il Gargano riesce, forse per l'unica volta nella sua antica storia, a produrre ricchezza. In appositi magazzini (stabilimenti) si creavano centri di raccolta e commercializzazione ove il frutto era scelto, catalogato, confezionato e spedito; vi trovavano lavoro decine e decine di "compagnie", costituite da uomini e donne. Si attivò una rete commerciale con i paesi della costa dalmata, con il Levante e con i grandi porti dell'Adriatico come Venezia e Trieste; le rade di San Menaio e di Rodi Garganico diventano nodi marittimi della Regia Compagnia di Navigazione. Da San Menaio, con dei barconi, gli agrumi venivano portati a Manfredonia, con la ferrovia a Napoli e da qui in America, dove il prodotto giungeva inalterato dopo 30-40 giorni di navigazione.

Sono questi i tempi (1850-1920) in cui i paesi del Gargano settentrionale conoscono giorni di prosperità e di benessere; nonostante la limitata superficie di terreno utile (complessivamente circa 1000 ha) il Gargano si colloca, a livello italiano, al terzo posto per la produzione di agrumi e per le rese unitarie mentre è al primo per i profitti unitari realizzati.



Foto 27: *Duretta del Gargano* (Biscotti, 2007). Varietà esclusiva degli agrumeti storici del Gargano, inseriti di recente negli agrumeti storici italiani (Senato della Repubblica) e nel catalogo dei paesaggi agrari storici del MiPAAF (N. Biscotti)

Con gli agrumi si fronteggiano malaria, colera e carestie. Le arance e i limoni, nel Gargano, creano un ambiente ameno mentre tutt'intorno l'aria è malsana: la malaria è diffusa nei territori di Vieste, Peschici, Cagnano, Sannicandro. In seguito alle misure protezionistiche in USA e URSS, per gli agrumeti garganici è crisi totale, vista l'esclusiva destinazione dei suoi prodotti nei mercati americani prima e sovietici poi. Preclusi i mercati raggiungibili per via marittima, il Gargano si troverà isolato dal mondo commerciale. Il mercato interno è irraggiungibile per mancanza di strade. Sul finire degli anni Venti entrerà in funzione una ferrovia, ma nel frattempo di casse decorate di agrumi da esportare ce ne sarà sempre meno; al loro posto viaggeranno file di uomini, donne e bambini verso le Americhe. Con la Seconda Guerra Mondiale si estinguono gli ultimi stabilimenti, quelle fondamentali e strategiche strutture che avevano fatto dell'agrumo garganico una vera eccezionalità di mercato; dal dopoguerra, gli agrumi del Gargano non sono più tipico prodotto da esportazione, perdono la loro caratteristica di piccole e pregiate produzioni per qualificate nicchie di mercato. Saranno poi venduti sull'albero a semplici incettatori che faranno degli agrumi garganici una comune merce, priva d'identità, in un mercato poco attento alle tipicità. Oggi arance e limoni garganici sono Presidio Slow Food, riconosciuti con un marchio IGP, e riportati in molte rubriche gastronomiche.

I fichi del Salento

Non vi è stata coltura più adatta alle condizioni ambientali della Puglia. I frutti di questa specie, fino a non più di cinquant'anni fa, occupavano un posto centrale nella cultura e nell'economia agricola salentina. Più in generale, la Puglia, si distingueva per le sue alte produzioni contribuendo, insieme alla Calabria, a fare dell'Italia il principale produttore di fichi nel mondo, almeno fino al 1969, quando tanti ficheti brindisini e leccesi sono stati gradualmente sostituiti da vigneti, evidentemente più redditizi. Ma il fico, in Puglia, oltre ad avere avuto un ruolo importantissimo per il sostentamento delle comunità rurali, è stato anche una coltura da reddito: si vendevano tanti tipi di fico, da quelli precoci (gli straordinari fioroni) ai tanti estivi, fino a quelli, ancora più numerosi, estivo-autunnali. Nei tempi odierni qualche interesse commerciale sembra derivare dai fichi precoci: in questo campo la Puglia sta giocando un ruolo importante. Però tante altre varietà, se conosciute dai consumatori, troverebbero meritato spazio nei mercati; occorre quindi aiutare il consumatore stesso a comprendere il valore della diversità dei sapori, guidandolo altresì alla stagionalità. Sui banchi del mercato gli acquirenti vengono a conoscenza oggi dei fichi secchi ottenuti dal Fico Dottato (varietà diffusa in molte altre zone d'Italia); per ciò che riguarda il frutto fresco, la varietà Petrelli (un fico estivo, un fiorone diffuso nei territori costieri tra Monopoli e Polignano a Mare) costituisce nel presente l'unico fico pugliese ai primi posti nella produzione. Rimane in Puglia un indubbio legame con il fico, lo si trova infatti coltivato in colture specializzate e di pregio nelle province di Brindisi e di Bari. Negli altri contesti agricoli pugliesi il fico è elemento di diversificazione della coltura promiscua; più spesso è confinato in terreni marginali se non addirittura relittuali come nel caso dei vecchi ficheti in abbandono nei pressi dell'Area Naturale Protetta di Torre Guaceto o lungo la costa Otranto-Leuca (Minonne, 2008) o nei terrazzamenti costieri, dal Gargano al Salento. Per avere un'idea della diversità di questa specie bisogna tenere conto di quella che indiscutibilmente è la più importante monografia mai scritta sul fico (Condit, 1955): in questo lavoro sono descritte 720 varietà di fico, comprese 129 varietà di caprifico. Per ciò che riguarda il patrimonio varietale italiano, il riferimento obbligato è ancora Giorgio Gallesio (1820) che descrive 22 varietà corredate anche da bellissimi disegni illustrativi dei caratteri di ognuna. Per la diversità del fico in Puglia, pregiati lavori storici sono stati raccolti da Minonne (Vallese, 1909; Donno, 1959) relativamente al Salento, attraverso i quali si è potuta ricostruire la diversità presente in tempi storici e valutare quella attuale. Si tratta di circa 100 varietà, 85 delle quali sono state reperite con precisi progetti di ricerca intrapresi con l'Orto Botanico dell'Università del Salento. Tra le rarità è da segnalare il Fico Rigato, pittoresca varietà che, alla singolare striatura della buccia, unisce una particolare prelibatezza del gusto; essa è stata reperita qualche anno fa dall'Orto Botanico di Lecce ed è presente con pochissimi esemplari sul territorio provinciale. La notevole diversità del fico è tipica della specie, ma è stata accentuata maggiormente dal secolare processo di selezione colturale. Si è così prodotto, attorno alla sua coltivazione, un ricchissimo bagaglio culturale di cui sono depositari alcuni contadini pugliesi. La diversità presente è sottolineata dai nomi (Minonne, 2007) che fanno riferimento alla provenienza o alla maggiore diffusione in alcune aree: Dei Greci, Martana, Fasanese, Tarantina, Potentina, Turca, Taurisana, Napoletana, Brindisina, Greca. Altre volte il nome deriva dalla forma e dal colore dei frutti: A Campanella, Casciteddha, Verdesca, A Sangu, Rigata, Bianculeddha, Morettina, Noce, Niura, Pizzilonga, Quagghia, Rosa. Altri nomi tengono

conto del periodo di maturazione dei fioroni o dei fichi veri: San Giovanni, San Vito, Di Santa Marina, Tardiva, Natalina, Varnea, d'Inverno. Altri nomi, infine, fanno riferimento all'eventuale proprietario o a una persona cui si dedica il frutto in segno di rispetto e reverenza: del Vescovo, dell'Abate, dell'Angiuleddu, della Monaca, della Signura, del Cavaliere.

Le stesse logiche operano nei nomi di tutti i frutti antichi; diversi nomi del Salento valgono anche per i fichi del Gargano: Fico Napoletano, Fico del Vescovo, Fico Verdesca, casi di omonimia ma anche di distinte entità biologiche. La diversità degli ambienti ha determinato però distinti processi di adattamento per cui, attraverso osservazioni analitiche, si scoprono distinti caratteri pomologici (forme, intensità di colore, ecc.). La diversità quindi è rilevabile sotto diversi aspetti, compreso quello culturale, in riferimento alle diverse culture (agronomiche, alimentari) relazionate a quel frutto. Da molti anni si stanno realizzando iniziative (Brindisino, Salento) volte alla sensibilizzazione e alla promozione culturale del fico e si riscontrano crescenti livelli di partecipazione di pubblico, turisti compresi. A Marittima, in provincia di Lecce, si organizza in agosto la "Festa delle fiche", con mostre pomologiche, raccolte in Catalogo minimo, e con degustazioni varie. Con gli stessi obiettivi si è tenuta a Santa Maria di Leuca, nell'estate del 2009, la mostra delle varietà di fichi nel Salento. Queste iniziative qualificano la stessa offerta turistica, a testimonianza del valore culturale, gastronomico, didattico intrinseco ai frutti antichi. Accanto alle iniziative culturali sono da segnalare altre che puntano alla tutela e alla valorizzazione. L'Orto Botanico dell'Università del Salento continua la sua attività di reperimento, catalogazione, propagazione e coltivazione delle vecchie varietà fruttifere salentine con obiettivi anche concreti di valorizzazione: diffondere sul territorio i frutti dimenticati recuperati. I risultati non mancano: aziende agrituristiche cominciano a collezionare frutti antichi e non pochi contadini stanno tornando a piantare il fico.



Foto 28: Fico Mattepinta o Tremona del brindisino dal Conservatorio botanico di Cisternino (P. Belloni)

Gli altri frutti antichi della Puglia

Per completare il quadro dei frutti pugliesi del passato, bisogna far riferimento almeno a due altre specie dell'arboricoltura asciutta, la vite e il pero.

Vitigni

La situazione dei vitigni coltivati in Puglia rispecchia in generale quella italiana, nel senso che anche qui si è registrata, probabilmente più che altrove, una concentrazione di vitigni nazionali come Sangiovese, Trebbiano, Montepulciano, e di quelli internazionali (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Chardonnay), il cui utilizzo continua a crescere. Si tratta di una tendenza che ha portato a un progressivo impoverimento del patrimonio varietale storico, nonostante questa terra potesse vantare un'altissima diversità viticola. Ciò nonostante è ancora disponibile una cospicua lista di vitigni tipicamente pugliesi (Aglianico, Bombino Nero, Bombino Bianco, Ottavianello, Malvasia Bianca, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Lecce, Moscatello Selvatico, Negroamaro, Piediroso, Primitivo, Somariello, Uva di Troia). E' da segnalare un'iniziativa del governo regionale che, con apposita delibera (Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 132 del 26-8-2009), ha pubblicato la lista dei vitigni autoctoni o di antica coltivazione della Puglia, lista che comprende più o meno quelli ampiamente conosciuti e suindicati e che, comunque, rappresentano solo una minima parte di quelli esistenti in tempi storici o dei tanti probabilmente ancora presenti. Nella Puglia piana i vitigni storici sono da tempo spariti; se qualcosa c'è ancora, la si può trovare nei contesti relittuali di agricoltura tradizionale e in particolare nel Gargano, che si sta rivelando, da studi avviati (Biscotti, 2008), un importante serbatoio di diversità viticola del passato. Passeggiando tra le campagne garganiche non mancherà mai occasione di incontrare una vite, spesso grandi ceppi abbarbicati a un mandorlo o a un olivo: la vigna era diffusissima, dalle spiagge (vigne degli sciali) alle alture. La notevole presenza della vite è documentabile sin dell'epoca romana e sarà poi attestata da grandi geografi come Andrea Bacci (1553) e Prospero Rendella (1603).

Sul finire dell'800, la Puglia diviene in breve tempo un grande centro per la produzione di vini. Si cercano vini da taglio dati solo da alcuni vitigni ed è facile immaginare le conseguenze. Si moltiplicano i vigneti monovarietali e il vino diverrà in breve tempo una vera e propria risorsa per i viticoltori; purtroppo non ne guadagnerà l'enologia. Le uve più fini e più aromatiche vengono bandite (Froio, 1883). Le prime vie commerciali si attivano con Napoli, poi, dopo l'Unità d'Italia, con il Settentrione; infine i Francesi, dopo che la fillossera avrà distrutto gran parte delle loro vigne, diverranno i maggiori compratori. Sul finire dell'800 la Puglia è la principale esportatrice di vini d'Italia. Con la rottura dei rapporti commerciali con la Francia è crisi totale per il vino pugliese che perde il suo maggior acquirente: rimarranno estesi vigneti, quasi tutti monovarietali e un "fiume" di vino senza alcun valore. Nel 1910 la prima comparsa anche in Puglia della fillossera farà il resto, riducendo ad appena 63 mila ettari i circa 320 mila ettari censiti prima dell'attacco di questa terribile malattia. Saranno distrutte anche le vigne garganiche (qualche anziano ancora lo ricorda) ma fortuna vuole che nella ricostruzione dei vigneti si riaffermerà ancora il modello plurivarietale, recuperando il più possibile l'antico patrimonio che altrove sarà andato perduto.



Foto 29: *Vigna del Brindisino (Cisternino) allevata ad alberello (N. Biscotti)*

Di questi eventi rimangono oggi testimonianze di piccole vigne, sopravvissute all'abbandono diffuso della viticoltura garganica, mantenute in vita ancora per poco da anziani contadini. Sono stati censiti 58 vitigni (Biscotti, in corso di stampa), distinti per caratteri ampelografici e culturali. Non vi era un vino, ma i vini del Gargano: di Vieste, Vico, Ischitella, Monte S. Angelo, Sannicandro, San Giovanni Rotondo. Doveva trattarsi di autentica identità, se si tiene conto del fatto che ogni agro, ogni paese aveva più o meno il suo vitigno: Uva da Macchia, Puducin Tener, Barbaroscia, Bell'Italia, Uva Sagra, Zagarese (Vico del Gargano), Pagghjione, Nereto, Lunardbèll (Monte S. Angelo), Cassano Nero, Rausano (San Giovanni Rotondo), Plaus, Cestoneja, Uva di Vespa, Uva degli Sciali (Vieste), Virr'cùn (San Marco in Lamis), Moscato Garganico (Vico, Vieste, Peschici), Plavca, Nereto (Peschici); Uva a Nocella, Uva Sant'Anna Bianca e Nera (Ischitella). A tutt'oggi non è stata presa nessuna iniziativa in merito per cui è concreto il rischio di erosione genetica.

Pero

Oltre al fico, un altro fruttifero diffuso in tutta la Puglia e che ben ha risposto al modello dell'arboricoltura asciutta, è il pero. Si tratta di un patrimonio varietale, soprattutto di pere estive, che trova storicamente una particolare diffusione nella provincia di Foggia ove, almeno fino al 1960, secondo una preziosa monografia di Sansavini (2007), si producevano 170 mila quintali di pere (il 76% della produzione regionale) di cui il 98 % era costituito da varietà locali: tra queste si citano le Perelle di Maggio (Puredd), il Pero Marchese, il Mezzorotolo, il Muzzaduro, l'Ustinella, il Rignanese e, soprattutto, la Pera d'Ischitella. Le numerosissime cultivar del Gargano, "la cui produzione precocissima di peraglie - scriveva Sansavini - è apprez-

zata non solo sui mercati locali ma anche su taluni nazionali", fanno ormai storia. Oggi ci sono ancora i vecchi alberi, ma da tempo, per queste peraglie, non v'è più mercato se non per qualcuna (Pera d'Ischitella) e solo a livello di mercati comunali. La presenza di numerosi alberi attesta la particolare diffusione che questa specie ha avuto nel Gargano. Ogni perastro (*Pyrus amygdaliformis*) è diventato, con l'innesto, un pero, uno per ogni tempo, uno per ogni luogo, da quello dei tratturi a quello di solitarie masserie, a quello che sbuca in mezzo al campo di grano, ancora più prezioso perché, oltre al frutto, determina ombra e frescura per le brevi pause del mietitore (Pera Paghjionica). Il ruolo del frutto non si esauriva nei soli mesi estivi: tante varietà erano destinate all'essiccazione per poi essere passate al forno in modo da ottenere scorte di zuccheri (pere infornate) durante i lunghi inverni.



Foto 30: *Pera Mezzorotolo (a forma di ruota), nel Gargano, destinato all'essiccazione (N. Biscotti)*

Sono stati censiti 43 morfotipi (Biscotti, 2008) con nomi che sottolineano forme, colori, mesi dell'anno: Pera Campanone (pera a forma di campana), Pera Moscatiddone (simile a sapore di un'uva da tavola), Pera Vennegghja (pera della vendemmia), Pera a Rotolo (simile a una ruota), Pera Austini (pera del mese d'agosto), Pera Ciccantonio Virnii, Pera Ciccantonio Estiva, Pera a Pudicin Chjina (pera con picciolo carnoso), Pera Marchisciana (pera innestata con una varietà delle Marche), Pera Torsa Volpe (così lunga e a polpa croccante che la stessa volpe rischiava di rimanerne strozzata).

4.5 Alcuni frutti antichi rappresentativi della Puglia

Arancia Incannellata (FG)
Castagna Rigata (FG)
Ciliegia della Marina (FG)
Ficattala (BR)
Fico Abate (LE)
Fico Dottato Nero (FG)
Fico Fasanese (BR)
Fico Ricotta (BR)
Fico Rigato (FG)/ (BR)
Fiorone Menna di Vacca (FG)
Gabbaladro (FG)
Limoncella (FG)
Limone Incanellato (FG)
Mela di Maggio (FG)
Mandorla Selvaggia (FG)
Pera Petrucina (LE)
Percoca Bianca (FG)
Pero Zammarino (LE)
Uva degli Sciali (FG)

Arancia Incannellata



Campioni di Arancia Incannellata nel mese di gennaio (N. Biscotti)

Citrus sinensis L., Osbeck f. caniculata

Status morfogenetico varietà

Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, buccia e struttura della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pochi alberi, rarissimo negli agrumeti storici di Vico del Gargano, Rodi Garganico (FG).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Frutto grande, di forma schiacciata (molto depressa ai poli) di colore giallo-dorato intenso, buccia particolarmente coriacea, spessa, superficie rugosa, irregolare, a grana molto grossolana, con solchi longitudinalmente, diametro minimo 70-80 mm (altezza 70 mm). Albedo spesso, di consistenza molto soffice e di bassissima aderenza, flavedo spesso, asse carpellare ampio, cavo completamente, con caratteristico disegno geometrico in sezione trasversale. Polpa tendenzialmente soda, tenera, a grana fine, con vescichette medio-piccole succo color giallo arancio. 10/11 segmenti per frutto. Localmente è individuato come "Arancia Mordesca" per il facile e tenero distacco della buccia.

Uso nella tradizione

Consumo fresco.

Conservazione

In situ: Tommaso Laganella, loc. Staccialonga, agro di Rodi Garganico (FG).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale attesta un antico legame con gli agrumeti garganici (Biscotti N., I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa). Con ogni probabilità sul piano varietale è da attribuire all'Arancia Incannellata, antica varietà di arancio amaro (*Citrus Aurantium Caniculata*) descritto già da Gallesio. Un arancio "Incannellato" si trova nella Limonaia dei Giardini dei Boboli a Firenze. Esistono anche limoni o limoncelle incannellate: ne parla nel 1500 il botanico Della Porta per Sorrento e come tale, Limonier à Fruit Cannelè, sono classificate da Antoine Risso (1818).



Sezioni trasversali di Arancia Incannellata che evidenziano la colonna carpellare cava e con caratteristico disegno (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)

Castagna Rigata



Campioni della Castagna Rigata (N. Biscotti)

Castanea sativa Mill.

Status morfogenetico ecotipo

Caratteri di riconoscimento

Forma e colorazioni del frutto

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissimo. Rinvenuto solo nell'agro di Vico del Gargano (FG). Ad altissimo rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Buccia rossiccia, "rigata", con linee scure, liscia, lucente, tendenzialmente binata ma più larga che alta. Episperma di facile distacco. Di sapore molto dolce. Di eccellente qualità gustativa. Nel territorio di Vico del Gargano, è da segnalare la storica vocazione alla castanicoltura e la particolare concentrazione di numerose razze ecologiche.

Uso nella tradizione

Consumo fresco (caldarroste) e marmellate essiccato. Aspetti socio-culturali, legame con il territorio ove l'ecotipo probabilmente ha avuto origine.

Conservazione

In situ: castagneto di Vitillo Domenico, loc. Fucito, un solo albero; Castagneto Michele Tomaiuoli, loc. Canalone, agro di Vico del Gargano (FG).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, nessuna attenzione di tutela. Studi in corso (Biscotti, Poster Convegno I Boschi dell'Appennino, Fabriano, 2007; I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa).



Le caratteristiche striature della Castagna Rigata (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)

Ciliegia della Marina



La Ciliegia della Marina in piena maturazione, nella sua forma più tipica (agro di Vico del Gargano (N. Biscotti))

Prunus avium var. *Juliana*

Status morfogenetico ecotipo

Caratteri di riconoscimento

Caratteri pomologici del frutto, epoca di maturazione, sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Alberi isolati in coltivi tradizionali (Gargano interno), lungo solchi vallivi individuata in diversi comuni garganici. Età avanzata delle poche piante madri presenti. A rischio estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero assurgente/colonnare, eterofilia accentuata, da ovata a lanceolata. Frutto medio, cuoriforme [carattere incostante] rosso scuro; succo incolore, polpa tenera, un po' liquescente. Zona peduncolare del frutto appena incavata. Altissima resistenza alle spaccature. Sapore dolcissimo intenso, non stucchevole, ricco di aromi, inconfondibile. La fruttificazione avviene su dardi, principalmente, con tre/quattro frutti per fiore. Di eccellente qualità gustativa. Matura a giugno.

Uso nella tradizione

E' la ciliegia sicuramente di più antica presenza nel Gargano. E' anche conosciuta con il generico appellativo "nostrale" (del Gargano), ma con una diversità (ecologica) di difficile tipizzazione. Il sapore è sicuramente un carattere diagnostico.

Conservazione

In situ: agro di Vico del Gargano (FG), loc. Valle del Melaino, margine tratturo comunale (strada sterrata), grande e imponente albero in ottimo stato vegetativo.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale. Nessuna attenzione di tutela.



Campioni di Ciliegia della Marina raccolti nel territorio di Carpino (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)

Ficattala, Ficattela o Vuttela



Particolari pomologici del Fico Ficattala (P. Belloni)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma delle foglie e dei frutti.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In coltura in coltivi tradizionali nell'agro di Cisternino (Brindisi) e dintorni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero vigoroso, chioma espansa, fogliame denso. Foglie per lo più intere ma anche trilobate e penta lobate. Margini poco incisi, seni interlobari non molto approfonditi, lobi ampi. Produce fichi di buona pezzatura, di forma sferica, l'ostiole è aperto. La buccia è verde chiaro con varie fenditure. All'interno la polpa è rosso chiaro, mielosa con acheni poco numerosi. Sapore mediamente zuccherino. Peso medio forniti: 40-65gr. Maturazione metà agosto.

Uso nella tradizione

Considerata a Cisternino la cv. più adatta all'essicazione e alla produzione del fico mandorlato.

Conservazione

In situ: coltivi tradizionali; *ex situ*: Conservatorio Botanico di Cisternino (BR).

Natura e livello di conoscenza

Paolo Belloni, Associazioni La Pomona onlus Cisternino (BR) (pomona@tin.it).



Particolari morfologici della foglia del Fico Ficattala (P. Belloni)

Referente

Paolo Belloni, Associazione Pomona Onlus Cisternino (BR) (pomona@tin.it)

Fico Abate



Il Fico Abate in fruttificazione (F. Minonne)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma, delle foglie, dimensioni e colore dei siconi; forma delle foglie e portamento dell'albero; periodo di maturazione; consistenza e colore della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Ancora presente, con alberi isolati, in orti e frutteti tradizionali, immaneabile nei giardini delle dimore storiche della cintura leccese; conosciuto anche in altre parti del Salento ma con altri sinonimi come "Albachiara", "Rapona" ecc...

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è spesso di notevoli dimensioni in quanto la varietà presenta una spiccata vigoria. Le foglie sono palmatopartite nella maggior parte trilobate con margine esterno debolmente dentato. I siconi hanno epidermide giallo-verdastra e forma tipicamente a trottola o sferico-appiattita, segnata da costolature evidenti. La varietà è unifera e porta a maturazione i fichi dalla 3° dec. di agosto alla 1° dec. di settembre. La polpa è bianco crema con sfumature violacee. Si tratta di una delle migliori varietà in quanto i fichi sono di grande pezzatura (130-150 g) e resistenti alle manipolazioni.

Uso nella tradizione

Nota tra gli anziani contadini che ne riconoscono il bell'aspetto e la grandezza dei siconi considerandolo il migliore tra i fichi tardivi. L'uso più frequente è legato al consumo fresco. Il nome è probabilmente legato alla proprietà di uno o più alberi di questa entità (es. beni ecclesiastici).

Conservazione

In situ: coltivi tradizionali; *ex situ*: Orto Botanico, Università del Salento (Lecce).

Natura e livello di conoscenza

La varietà è ben descritta nella bibliografia di riferimento, in particolare Vallese (1909) ne fa ampia trattazione nella sua opera principale. Rilievi ed osservazioni pomologiche sono state fatte nell'ambito di una tesi di Dottorato

(Minonne, 2008). La sua maturazione tardiva l'ha forse esclusa dal mercato del prodotto fresco da sempre orientato ai fioroni e per giunta di varietà precoci; meriterebbe quindi interventi mirati di valorizzazione.



Fico Abate maturo (F. Minonne)

Referente

Francesco Minonne, Orto Botanico Centro Ecotekne Strada provinciale per Monteroni - Università del Salento (Lecce)

Fico Dottato Nero



I caratteri peculiari (colore della buccia, forma) del Fico Dottato Nero (N. Biscotti)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

ecotipo

Caratteri di riconoscimento

Buccia nerastra con sfumature violacee.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissimo. Due alberelli moltiplicati di recente da talee prelevate da vecchio albero. al Ad alto rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Raramente bifera. Albero di grande portamento. Foglia media, trilobata. Frutto medio, tendenzialmente globoso con leggere rigature che assumono colorazioni più scure, piccolo corto e non legnoso. Buccia scura, nerastra ma tendenzialmente violacea, liscia. Polpa rossa, con grana molto fine, soda e fondente. Matura ad agosto. Di eccellente qualità gustativa.

Uso nella tradizione

È sicuramente una particolarità del noto Fico Dottato, non solo nel colore, ma anche negli aspetti organolettici. La sua ricchezza zuccherina lo rendeva ideale per i fichi secchi o da forno.

Conservazione

In situ: loc. Mastrocianni, agro di Vico del Gargano (FG) in vecchia vigna dei Fratelli Biscotti.

Natura e livello di conoscenza

Scoperto nel 2005 casualmente un vecchio albero, poi morto (Biscotti) lungo il letto di un torrente. Urgono ricerche di campo, per verificare l'esistenza di altri alberi e porne studiare in maniera adeguata tutti gli aspetti pomologici ed agronomici



Caratteri della polpa del Fico Dottato Nero (N.Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)

Fico Fasanese



Particolari pomologici del fornito Fasanese (P. Belloni)

Prunus armeniaca L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Bifera. Portamento dell'albero, dimensioni e forma foglie. Forma dei frutti (forniti e fioroni), colorazioni della buccia e della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In coltura in coltivi tradizionali nell'agro di Cisternino e dintorni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di grande sviluppo, a portamento globoso-espanso. Fogliame denso. Grandi foglie intere ma anche penta lobate. Lobi appuntiti, seni interlobari molto approfonditi. Varietà bifera molto produttiva apprezzata per i fioroni di ottima pezzatura con ostiolo prominente e peduncolo corto. Buccia verde chiaro, polpa fine, acheni poco numerosi. Gusto gradevole dolce, mediamente zuccherino. Il fico, meno interessante è dolce, sferico, con polpa rosata e mielosa. È adatto alla preparazione di confetture. Peso medio fioroni: 90-100 gr. Peso medio forniti: 40-50 gr. I fioroni maturano a fine giugno, i forniti in agosto.

Uso nella tradizione

Adatto al consumo fresco e sciroppato.

Conservazione

In coltura e nel Conservatorio Botanico di Cisternino [BR].

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte.

Referente

Paolo Belloni, Associazione La Pomona onlus Cisternino [BR] (pomona@tin.it).



Particolari pomologici del fiorone Fasanese (P. Belloni)

Fico Ricotta



Particolari pomologici del Fico Ricotta (P. Belloni)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Unifera. Forma delle foglie, del frutto, colorazioni della buccia. Epoca di maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Ancora presente, con alberi isolati, in orti e frutteti tradizionali nell'agro di Cisternino (Brindisi) e dintorni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di media vigoria, chioma aperta e tendenzialmente assurgente, folta. Foglie per lo più penta lobate (80%) ma anche intere (20%). Lobi incisi, seni interlobari molto approfonditi. Foglia armoniosa e simmetrica. Varietà unifera. Ostiolo aperto. Buccia marrone-violacea. Cultivar tardiva, in Valle d'Itria matura la prima settimana di settembre. Frutto di dimensione media, squisito, rinomato per il sapore. Periodo di maturazione forniti: prima settimana di settembre. Peso medio forniti: 25-35 gr.

Uso nella tradizione

Adatto al consumo fresco e sciroppato.

Conservazione

In situ: coltivi tradizionali: *ex situ*: Conservatorio Botanico di Cisternino (BR).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte.

Referente

Paolo Belloni, Associazione La Pomona onlus Cisternino (BR) (pomona@tin.it).



Particolare foglia del Fico Ricotta (P. Belloni)

Fico Rigato



Reperto garganico di Fico Rigato, tendenzialmente piriforme (N. Biscotti)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Unifera, forma del frutto, colorazione della buccia e lunghezza del picciolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Gargano: raro (un solo albero) in buono stato vegetativo e sanitario. Tipo molto simile ma con picciolo più corto, presente anche Salento (Minonne, 2007) con vicinanza genetica con la varietà "Dottato" (analisi DNA, Orto Botanico di Lecce).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero imponente, poco foglioso, aperto. Foglia piccola, incostante, con picciolo lungo. Frutto piriforme, medio (5,5 cm x 6 h); buccia striata (le striature compaiono già nei frutticini appena formati); polpa rosso intenso, acceso, soda. Di ottima qualità gustativa. Buona serbevolezza. Matura ad agosto. La variegatura non coinvolge le foglie che sono uniformemente verdi, mentre interessa sia la gemma apicale che la parte terminale dei rami. È sicuramente il prodotto di una chimera stabilizzata come nel caso di un'altra varietà presente in Francia e in alcune regioni italiane (Liguria, Sardegna), nota con il nome di "Panachè", dalla quale il tipo in esame si distingue per il picciolo più lungo che accentua il carattere piriforme del frutto.

Uso nella tradizione

Consumo fresco, essiccato.

Conservazione

In situ: località Canneto, territorio di Rodi Garganico, in un agrumeto di proprietà Cristina Nardini, conduttrice di azienda Agrituristica (Agriturismo Azienda Nardini).

Ex situ: Orto Botanico, Università del Salento e nel Conservatorio botanico di Cisternino (Associazione "Pomona" di Cisternino (Br)).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale che ne attestano l'antico legame con il Gargano (Biscotti N., I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa). Illustrato da Bartolomeo Bimbi (Natura morta, 1696, Palazzo Pitti, Firenze).



Reperto salentino di Fico Rigato con picciolo corto e di forma subovata (F. Minonne)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG) (nello-biscotti@fastwebnet.it)
Francesco Minonne, Orto Botanico Centro Ecotekne Strada provinciale per Monteroni Università del Salento (LE)

Fiorone Menna di Vacca Nero



La particolare forma del Fiorone Menna di vacca (N. Biscotti)

Ficus carica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Bifera. Forma del frutto, colorazioni della buccia e della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Raro, particolarmente noto nell'agro di Ischitella, Peschici sul Gargano (FG). Probabilmente molto più diffuso. Età avanzata delle poche piante madri presenti. A rischio estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero imponente, molto espanso. Foglia a contorno pentagonale. Fiorone grande (8-10 cm di altezza e 6-7 cm di diametro massimo, peso medio di 80-100 g circa), piriforme allungato, collo stretto e lungo, picciolo legnoso, corto, slargato alla base. Buccia nerastra o completamente nera, con sfumature violacee nella zona del collo; polpa gialla, con sfumature rossicce-violacee nella parte centrale. Fornito più piccolo (peso medio 30-40 g circa), meno allungato. Esiste anche il tipo, molto simile, a buccia verde giallastra.

Uso nella tradizione

Consumo fresco. Molto conosciuto e apprezzato per la pezzatura e la forma del fiorone. Piriforme ma molto allungato alla base e picciolo lungo da sembrare una mammella di vacca).

Conservazione

In situ: loc. Muschiaturo, agro di Ischitella, un solo albero; Loc. Acqua del Vicario, agro di Vico del Gargano un solo albero.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte (Biscotti N., I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa) nessun progetto di tutela e valorizzazione



I caratteristici piccioli allungati e legno dei piccioli del Fiorone Menna di Vacca (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)

Gabbaladro



La caratteristica polpa completamente spicagnola del Susino Gabbaladro (N. Biscotti)

Prunus domestica L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma delle foglie, caratteri pomologici del frutto, epoca di maturazione, sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Alberi isolati nell'area degli agrumeti di Vico, Rodi e Ischitella e più raro in altri contesti del Gargano (FG), prevalentemente, ma tutti in età e in cattive condizioni sanitarie.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di vigoria media, assurgente. Rami rugosi, lucidi. Foglia grande (9-10 cm), slargata (ovata), spessa, coriacea, con margine finemente seghettato e con tendenza alla colorazione rossastra. Frutto medio, meliforme, appiattito, depresso alla base, con valve asimmetriche. Buccia verde, Polpa completamente spicagnola, consistente, tenera, giallo-verdognola. Nocciolo oblungo, piccolo. Si riproduce anche da seme. Di eccellente qualità gustativa. Resistente a stress ambientali e alle comuni patologie della specie.

Uso nella tradizione

Consumo fresco. E' sicuramente la migliore varietà di susino che si possa gustare. L'appellativo "gabbaladro" è da porre in relazione alla sua caratteristica di essere maturo anche se la buccia rimane verde e pertanto facilmente "inganna il ladro".

Conservazione

In situ: Agrumeto in loc. Staccialonga, agro di Rodi Garganico, Cilenti Antonio. Un solo albero.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte, (Biscotti N., I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa). Nessuna attenzione di tutela.



Campioni di Susino Gabbaladro in piena maturazione e con buccia verdastra (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG) (nello-biscotti@fastwebnet.it)

Limoncella



I caratteri peculiari (colore del flavedo e dell'albedo, forma) della Limoncella (N. Biscotti)

Citrus medica L.

Status morfogenetico

ecotipo

Caratteri di riconoscimento

Pezzatura grande, tendenzialmente oblungo, con buccia liscia. Tipo a frutto agrodolce e dal sapore specifico, gradevolissimo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissimo, vecchi e pochi alberi all'interno degli storici agrumeti del Gargano (FG). Ad alto rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Frutto medio-grande con superficie della buccia liscia ed uniforme. Buccia molto spessa, quasi 1/2 dell'intero frutto. Albedo croccante, un pò dolce, oltre 2/3 della buccia. Forma e pezzatura sono molto incostanti.

Uso nella tradizione

E' la più apprezzata delle "limoncelle". Di ottima qualità gustativa. Frutto da intenditori che i giardinieri consumavano a giugno nelle pause di lavoro. Di antica presenza negli agrumeti garganici.

Conservazione

In situ: loc. Staccialonga, agro di Rodi Garganico (FG), agrumeto di Tommaso Laganella.

Natura e livello di conoscenza

Studi e ricerche inedite (Biscotti) in corso di pubblicazione (Claudio Grenzi editore, Foggia).



Caratteri morfologici del frutto da ellissoidale a globoso (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG) (nello-biscotti@fastwebnet.it)

Limone Incannellato



I caratteri peculiari della buccia del Limone Incannellato (N.Biscotti)

Citrus limon L. Burm. f.
"Canaliculata"

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Conosciuto anche come limone scannelato. Frutto ellissoidale, con buccia con costole più o meno regolari.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissimo, un solo albero di storia ignota all'interno degli storici agrumeti del Gargano (FG). Ad alto rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Buccia particolarmente coriacea, spessa, superficie rugosa, irregolare, a grana molto grossolana, con costole longitudinali più o meno regolari, diametro minimo 70-80 mm (altezza 70 mm). Albedo spesso, di consistenza molto soffice e di bassissima aderenza, flavedo spesso, asse carpellare stretto intero. Polpa tendenzialmente soda, tenera, a grana fine, con vescichette medio-piccole.

Uso nella tradizione

Ne parla nel 1500 il botanico Della Porta per Sorrento e come tale, Limonier à Fruit Cannelè, sono classificate da Antoine Risso (1818). Si troveranno poi nella pomona di Gallesio.

Conservazione

In situ: loc. Murge nere, agro di Rodi Garganico, agrumeto della Famiglia Di Maio.

Natura e livello di conoscenza

Scoperto casualmente nel dicembre 2009 un grande albero di cui non ci è stato possibile ricostruire notizie in merito. Urgono ricerche di campo, per verificare l'esistenza di altri alberi e porne studiare in maniera adeguata tutti gli aspetti pomologici ed agronomici.



Caratteri interni del Limone Incannellato (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)

Mandorla Selvaggia



Mandorle di *Prunus webbii* Spach. (N. Biscotti)

Prunus webbii Spach.

Status morfogenetico

specie

Caratteri di riconoscimento

Portamento dell'albero, forma delle foglie, forma dimensioni e sapore del frutto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Specie arbustiva di formazioni di macchia, ma raro del Gargano (FG) nord-occidentale. Come probabile progenitore selvatico di piante coltivate la specie meriterebbe particolari attenzioni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di taglia ridotta, tendenzialmente di portamento arbustivo, molto ramoso e con foglie molto piccole, stette, molto lunghe, di color giallo verdognole. Frutto con mallo e guscio sottile, rossiccio, ovoidale, piatto, globoso. Seme amaro. Considerato come probabile progenitore del mandorlo coltivato [*Prunus dulcis* (Miller) D. A. Webb.]. Rispetto al mandorlo coltivato presenta rami spinescenti, frutti più piccoli e mandorle molto amare. Rarità botanica della Flora Italiana presente in Gargano, Murge e Sicilia.

Uso nella tradizione

Riconosciuto come mandorlo "selvatico" e usato come portainnesto. La particolare diffusione del mandorlo nel Gargano (quadranti meridionali) è probabilmente da ricondurre alla presenza di mandorli "selvatici", come riconoscono i contadini il *Prunus webbii*.

Conservazione

In situ: sistemi rupestri, margini di coltivi, di Sannicandro, Cagnano, Apricena.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte (Nuovi rinvenimenti di *Prunus webbii* (Spach) vierh. In Puglia di Piero Medagli et al., 2004, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali Università di Lecce; Botanica del Gargano, di Biscotti N., 2002, Gerni editori, San Severo (FG).



Particolari di foglie, frutticini e frutti di *Prunus webbii* Spach. (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG) [nellobiscotti@fastwebnet.it]

Mela di Maggio



I caratteri peculiari (colore della buccia, forma) della Mela di Maggio (N. Biscotti)

Malus domestica Borkh.

Status morfogenetico cultivar

Caratteri di riconoscimento

Portamento dell'albero, forma e dimensioni foglia, pezzatura, forma del frutto, colorazione buccia, sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissimo. Singoli alberelli di età avanzata all'interno di uliveti e vecchie vigne (Rodi, Vico, Ischitella, Vieste) sul Gargano (FG). Ad alto rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero piccolo, tendenzialmente arbustivo, a fioritura precoce. Foglia piccola, tomentosa. Frutto medio-piccolo, sferoidale, appiattito, incostante. Buccia verde lucente (in fase avanzata di maturazione giallognolo). Polpa bianco-crema, compatta, fondente. Cascola bassa. Fruttificazione su rami misti. Di eccellente qualità gustativa.

Uso nella tradizione

E' la prima mela (se non uno dei primi frutti) a maturare. Tra gli aromi caratterizzante la varietà è quello cosiddetto di "mela acerba", mantenuto anche in fase di piena maturazione (è questo uno degli obiettivi prioritari del moderno miglioramento genetico).

Conservazione

In situ: loc. Staccialonga, agro di Rodi, agrumeto di Tommaso Laganella, un solo vecchio alberello. Loc. Piano di Vieste, uliveto prof. Michele Di Carlo, docente, agronomo.

Natura e livello di conoscenza

Di varietà a buccia "verde" n'esistono oggi appena 37 delle circa 600 che sono segnalate nell'Elenco delle cultivar autotone italiane (CNR, BALDINI et al., 1994). Sono piemontesi, del Trentino Alto Adige, Emiliane. nessuna invece dell'Italia Centro-meridionale. Per la mela di Maggio del Gargano, nessuna attenzione di tutela.



Frutti di Mela di Maggio (N. Biscotti)

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)

Pera Petrucina



Il Pero Petrucina in fruttificazione (F. Minonne)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Frutto: forma turbinata breve, peduncolo lungo, buccia rosso-bruno (parte al sole).

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Ancora presente, ma solo con alberi isolati, in orti e frutteti tradizionali, giardini delle dimore storiche della cintura leccese e della Grecia salentina.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di modeste dimensione, dal portamento assurgente; foglie con lungo picciolo lievemente crenate, ellittiche, cuoriformi nell'inserzione al picciolo. I frutti sono di forma turbinata breve, con peduncolo lungo in posizione asimmetrica. L'epidermide è rosso bruno nella parte esposta che sfuma nel giallo-arancio sul resto. La polpa è color bianco crema tendente al bruno per il fenomeno dell'ammazzamento. La fioritura avviene tra la prima e la seconda decade di marzo mentre la maturazione dei frutti avviene nella prima decade di luglio.

Uso nella tradizione

Gli anziani custodi di frutteti e giardini familiari controllano e custodiscono la qualità organolettica dei frutti e delle sue trasformazioni. La "perata", festa tradizionale nei comuni vicino a Lecce, era fatta con questa varietà.

Conservazione

In situ: coltivi tradizionali; *ex situ*: In coltura e Orto Botanico di Lecce.

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale e documentazione storica; rilievi ed osservazioni pomologiche sono state fatte nell'ambito di una tesi di Dottorato [Minonne, 2008]. Non è riportata dagli autori pugliesi che si sono occupati di questa specie Donno [1959], Reina [1974], Ferrara [1970]; potrebbe essere "nascosta" sotto qualche sinonimia. Progetti di valorizzazione in atto in alcune aziende ortofrutticole del territorio leccese.



Particolari pomologici della Pera Petrucina (F. Minonne)

Referente

Francesco Minonne, Orto Botanico [autore scheda], Centro Ecotekne Strada provinciale per Monteroni Università del Salento [LE]

Percoca Bianca



Percoca Bianca in piena maturazione (N. Biscotti)

Prunus persica (L.) Batsch

Status morfogenetico cultivar

Caratteri di riconoscimento

Colorazione e consistenza della polpa.
Epoca di maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rarissima, due alberi in una vecchia vigna e altri, in età avanzata, in ex coltivi di Vico del Gargano. Ad altissimo rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Frutto di pezzatura media, globosa (sferica) con leggera linea di sutura e cavità peduncolare molto incavata, apice appena prominente. Buccia leggermente tomentosa, staccabile, bianco-giallognola, a volte con leggere sfumature (o piccole chiazze) rosse. Polpa non spiccagnola, bianco-crema, fondente. Matura a settembre.

Uso nella tradizione

Consumo fresco. Tipica percoca, legata alle vigne nel Gargano che sta gradualmente scomparendo con l'abbandono delle vigne tradizionali.

Conservazione

In situ: oliveto di Fontana Antonio, loc. Coppa Schiava, Agro di Vico del Gargano (FG).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale. In letteratura storica, si parla di due varietà tipiche della Puglia: Percoca bianca di luglio, Percoca striata di settembre (Pantaneli, 1934), entrambe diverse dal tipo in esame. Nessuna attenzione di tutela.



Sezione longitudinale che evidenzia grana e colorazione della polpa (N. Biscotti).

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it).

Pero Zammarrino



Il Pero Zammarrino in fruttificazione (F. Minonne)

Pyrus communis L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Forma, dimensioni e colore dei frutti; periodo di maturazione; consistenza e colore della polpa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Ancora presente, ma solo con alberi isolati, in orti e frutteti tradizionali, ai margini di oliveti secolari della provincia di Brindisi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta esigente dal punto di vista climatico, non ama le zone ove ristagna l'umidità e teme le gelate tardive. Come tutti gli albicocchi è attaccato da vari parassiti ma se cresce in ambiente idoneo è abbastanza resistente. La pezzatura piccola dei frutti ne fa una varietà poco interessante per il mercato, ma le sue caratteristiche organolettiche sono di buona qualità.

Uso nella tradizione

Conosciuta tra gli anziani contadini che ne controllano e custodiscono la qualità organolettica dei frutti soprattutto per il consumo fresco. Come altre vecchie varietà di pero è spesso presente tra i muretti a secco di confine in quanto normalmente innestata su *Pyrus amygdaliformis* entità presente nei nuclei di macchia relegata ai margini delle coltivazioni.

Conservazione

In situ: coltivi tradizionali; *ex situ*: Orto Botanico Università del Salento

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale. Rilievi ed osservazioni pomologiche sono state fatte nell'ambito di una tesi di Dottorato (Minonne, 2008). Non è riportata dagli autori pugliesi che si sono occupati di questa specie (Donno 1959; Reina 1974; Ferrara 1970).



Particolari pomologici della Pera Zammarrino (F. Minonne)

Referente

Francesco Minonne, Orto Botanico (autore scheda) Centro Ecotekne Strada provinciale per Monteroni Università del Salento (LE)

Uva degli Sciali



Uva degli Sciali, reperto fotografato negli arenili di Vieste (N. Biscotti)

Vitis vinifera L.

Status morfogenetico

cultivar

Caratteri di riconoscimento

Foglie, grappoli, acini, ambienti di coltivazione. Vitigno della spiagge (Sciali).

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Gargano: poche viti in vecchie vigne di Vieste (FG). Di antica presenza ma di origini sconosciute. Con ogni probabilità genotipo locale. Ad altissimo rischio di estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Foglia medio-grande, allungata, pentalobata, con entrambi i seni laterali presenti (profondo in media 2/3 nervatura il seno inferiore); seno peziolare del tipo a lira. Grappolo lungo, medio, piramidale, alato (informe, racemoso), particolarmente sciolto, con peduncolo, corto, grosso ed erbaceo; pedicello verde-giallognolo, lungo. Acino medio-grande, incostante, subrotondo, di color giallo-verdognognolo, traslucido, con sfumature auree; buccia molto pruinoso, tenera, sottile, con punto pistillifero (poco evidente); polpa dal sapore semplice, dolce, leggermente astringente, di consistenza sciolta; 2-3 vinaccioli. Resistente a siccità e salsedine, peronospora, oidio.

Uso nella tradizione

Vitigno dominante per vini tipici in tempi storici della fascia costiera da Vieste, a Manfredonia.

Conservazione

In situ: vecchia vigna di Piscopo Antonio, loc. Sfinalicchio e di Azzarone Domenico, loc. S. Maria di Merino (Vieste).

Natura e livello di conoscenza

Tradizione orale, testimonianze scritte, citato da scrittori locali (Giuliani, 1765). Biscotti N., I frutti antichi del Gargano, in corso di stampa. Nessuna attenzione di tutela.

Referente

Nello Biscotti, Vico del Gargano (FG)
(nellobiscotti@fastwebnet.it)



Uva degli Sciali, reperto fotografato negli arenili di Peschici (N. Biscotti)

GLOSSARIO

Accessione: un campione di una cultivar o di un parente selvatico raccolto in una determinata località in un determinato momento.

Agrobiodiversità: è la ricchezza di varietà, razze, forme di vita e genotipi, nonché la presenza di diverse tipologie di habitat, di elementi strutturali (siepi, stagni, rocce, ecc.), di colture agrarie e modalità di gestione del paesaggio.

Apireno: detto di un frutto senza semi, riferito soprattutto agli agrumi.

Assurgente: con andamento tendenzialmente verticale.

Biodiversità: La variabilità fra gli organismi viventi d'ogni tipo, inclusi, fra gli altri, i terrestri, i marini e quelli d'altri ecosistemi acquatici, nonché i complessi ecologici di cui fanno parte. Ciò include la diversità entro le specie, fra le specie e la diversità degli ecosistemi

Caprifico: fico selvatico (*Ficus carica capri ficus*), pianta arborea delle moracee con frutti non commestibili, frequente nei terreni rocciosi dei paesi del Mediterraneo. È utile per l'impollinazione entomofila del fico coltivato (caprificazione).

Clone: gruppo di individui (ramets o plantets) originati da un singolo campione (ortet) e mantenuti in coltivazione mediante propagazione vegetativa (innesto, talea, margotta, stolone, pollone radicale, coltura in vitro di tessuti di qualsiasi tipo). Tutti i campioni di un clone sono esattamente simili e geneticamente identici all'originale. Molti ibridi sono di origine clonale e sono normalmente propagati per via vegetativa.

Conservazione *in situ*: con questo termine si vuole indicare qualcosa che rimane nella sede che gli compete. La conservazione *in situ* si ha quando viene individuato un determinato areale, mettendo in rilievo i legami fra questo, una determinata specie e una precisa popolazione/ecotipi/varietà e gli usi ad essi legati.

Conservazione *on farm*: mantenimento e gestione sostenibile della diversità genetica di colture selezionate localmente da parte degli agricoltori in sistemi colturali tradizionali.

Conservazione *ex situ*: conservazione al di fuori dell'ambiente e della comunità biotica in cui una certa popolazione si è differenziata ed adattata nel tempo. Insieme delle strategie adottate al fine della conservazione della diversità genetica e degli organismi, attuate al di fuori degli ambiti naturali in cui questi si trovano, come gli orti botanici, le banche del germoplasma

Cucurbiforme: a forma di zucca.

Cultivar: in agronomia, col termine cultivar (abbreviato cv) si intende una pianta coltivata, ottenuta con il miglioramento genetico, che riassume un insieme di specifici caratteri morfologici, fisiologici, agronomici e merceologici di particolare inte-

resse e trasmissibili con la propagazione, sia per seme sia per parti di pianta. Quindi cultivar è un termine prettamente agronomico.

Dioica: pianta che porta fiori o solo maschili o solo femminili.

Ecotipo: è una distinta entità di un animale, una pianta o un altro organismo che è strettamente collegata nelle sue caratteristiche all'ambiente ecologico in cui vive; gli ecotipi sono pertanto popolazioni di una specie adattate a un determinato ambiente.

Erosione genetica: perdita di variabilità genetica all'interno di un ecosistema (perdita di specie), di una specie (perdita di razze e varietà), di una popolazione (perdita di alleli). Per le specie coltivate è conseguenza dell'affermarsi di poche varietà migliorate a scapito dei tipi locali. L'exasperazione dell'erosione genetica porta all'estinzione.

Fico fiorone: frutti di tarda primavera, inizio estate che maturano sul ramo di un anno, solitamente di grandi dimensioni.

Fico fornito: frutti di tarda estate, autunno che maturano sul ramo nuovo, è detto anche fico vero.

Fruttaio: luogo attrezzato per la conservazione della frutta.

Gene: frazione di molecola di DNA, rappresenta l'unità fisica funzionale dell'informazione genetica, mediante la sintesi di una particolare catena polipeptidica attraverso uno specifico mRNA intermedio oppure di particolare RNA funzionale (rRna, tRNA o snRNA).

Genotipo: è la costituzione genetica di un organismo, ovvero l'insieme dei geni presenti nel suo genoma. I prodotti di tale geni interagiscono tra loro determinando tutte le caratteristiche dell'intero organismo.

Fenotipo: l'insieme dei caratteri osservabili.

Invaitura: in botanica e agronomia è una fase fenologica della maturazione dei frutti, in corrispondenza della quale avviene il viraggio di colore dell'epicarpo.

Lamburda: rametto con gemma fruttifera costituito da più rametti raggruppati a seguito di numerose fruttificazioni, specificatamente nel pero e nel melo.

Nesto: detto anche marza o gentile, è la parte di pianta che con la pratica dell'innesto andrà a costituire la chioma.

Parente selvatico: una specie selvatica affine (diversa dal progenitore selvatico) a quella coltivata.

Patrimonio genetico: L'insieme delle informazioni genetiche che si trasmettono tra generazioni.

Piantata: è una sistemazione idraulico-agraria di pianura, in tale sistema i campi, a seminativo, hanno un'ampiezza di 30-35 m e sono alternati ad una striscia di terreno (piantata) di 4-6 m, dove si coltiva la vite. Un solco per lo sgrondo delle acque, aperto con l'aratro separa il campo dalla piantata. Tecnica un tempo molto diffusa, ora reperto storico.

Portainnesto: detto anche soggetto o ipobionte, è la parte inferiore di una pianta moltiplicata con la tecnica dell'innesto che andrà a fornire l'apparato radicale.

Progenitore selvatico: specie selvatica da cui è cominciata la domesticazione, fino ad ottenere una particolare coltura o animale domestico.

Selezione: qualsiasi processo, naturale o artificiale, che permette un aumento della proporzione di certi genotipi o gruppi di genotipi nelle successive generazioni, di solito a discapito di altri genotipi.

Serbevoli: di lunga durata.

Spargolo: riferito alla vite si tratta di un grappolo aperto, con acini radi e palesemente liberi, che modificano la loro posizione naturale capovolgendo il grappolo. Il grappolo spargolo è un carattere proprio delle uve da tavola.

Talea: parte di pianta, appositamente tagliata, che viene messa in terra o nell'acqua perché metta radici e si riproduca. La talea moltiplica la pianta agamicamente, cosicché la pianta cresciuta tramite talea sarà del tutto uguale alla pianta generatrice (o pianta-madre) tanto da poter essere denominata clone.

Turbinato: forma simile a una trottole.

Varietà: si intende la diversità delle caratteristiche all'interno di una specie biologica. La varietà è un termine botanico relativo a una popolazione che differisce per qualche carattere da quelle che sono considerate essere le caratteristiche tipiche di una determinata specie.

Varietà locale (*local variety* o *landrace* o *local population*): varietà derivata da un processo di selezione operata dagli agricoltori di uno specifico areale e dall'ambiente. Si caratterizza per un elevato adattamento all'ambiente, è generalmente coltivata con tecniche tradizionali. Esiste una documentazione storica che ne attesta la persistenza sul territorio da almeno 50 anni.

Vitigno: è la cultivar del nesto vite, cioè della porzione vegetale innestata sul portinnesto, che è invece una cultivar della porzione basale a contatto col terreno. Il vitigno è propagato per innesto, il portinnesto per talea o più probabilmente per micropropagazione.

BIBLIOGRAFIA CITATA E DI RIFERIMENTO

- AA.VV., 1982. Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo. Baldini. CNR, ed. Parretti Grafiche, Firenze.
- AA.VV., 1982. Trattato di agrumicoltura, ed. Reda, Milano.
- AA.VV., 1991. Frutticoltura speciale, ed. Reda, Milano.
- AA.VV., 1992. Atti del Convegno "Germoplasma Frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero, 21-25 settembre, ed. Carlo Delfino.
- AA.VV., 1999. Germoplasma di specie erbacee di interesse agricolo, ARSIA, Firenze.
- AA.VV., 2000. I sistemi frutticoli tradizionali nel Meridione: tutela e valorizzazione delle risorse genetiche e territoriali [a cura di Barbera G.], *Italus Hortus*, 7 (3 - 4).
- AA.VV., 2001. Le risorse genetiche vegetali presso gli IRSA, MiPAAF Roma
- AA.VV., 2002. Le antiche cultivar da frutto nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, ed. P.N. Foreste Casentinesi.
- AA.VV., 2002. Risorse genetiche agrarie in Italia, ed. *Monitoring Institute for rare breeds and seeds in Europe*.
- AA.VV., 2006. Frutta e buoi. Quaderno della biodiversità agricola parmense, Provincia di Parma.
- Agabbio M. [a cura di], 1994. Elenco delle cultivar autoctone italiane, ed. Carlo Delfino, Sassari.
- Agabbio M., [a cura di], 1994. Le vecchie varietà della Sardegna, ed. Carlo Delfino, Sassari.
- Angelicchio N., Biscotti N., Fiorentino F., 1993. Paesaggio nel Gargano, ed. Schena, Brindisi.
- Angelina M., 2004. Il valore complesso delle varietà tradizionali e locali, ed. *DeriveApprodi*, Roma.
- Angelina M., 2005. Varietà tradizionali, prodotti locali: parole ed esperienze. *Ecologist Italiano*, 3, pp. 230 - 275.
- Angelini M., Basadonne M.C., [a cura di], 2004. Gallezio, Pomona Italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi (1817 - 1839), ed. <http://www.pomonaitaliana.it/>
- Antonacci D., 2004. I vitigni dei vini di Puglia. Regione Puglia, Ist. Sperim. Vitic, ed. Adda.
- Antonacci G., 1986. Viticoltura ed enologia in Puglia. *Notiz. Agricolo Regionale*, XIV, n. 1, Bari.
- Bacci A., 1596. *De Naturali vinorum: Historia de Vinis Italianae et de Convivijs Antiquorum*, ed. Roma.
- Baldini E., Tosi A., 1994. *Scienza e Arte nella Pomona Italiana* di Giorgio Gallezio, Accademia dei Georgofili, ed. Polistampa, Firenze
- Barbera G., 2000. L'orto di Pomona: sistemi tradizionali dell'arboricoltura da frutto in Sicilia, ed. L'Epos, Palermo.

- Bellini E., Giordani E., 1999. La conservazione dei fruttiferi minori in Europa, Atti V Convegno nazionale sulla Biodiversità.
- Bellini E., Giordani E., 1999. La conservazione dei fruttiferi minori in Europa: risultati del progetto comunitario GENRES 29. *Italus Hortus* 6 (4), Numero speciale V Convegno Nazionale 'Biodiversità - Biodiversità e sistemi ecocompatibili. Caserta, 9-10 settembre.
- Bellini E., Guidi S., 2005. Patriarchi vegetali, un Patrimonio Da Salvare, Accademia dei Geografi, ed. Polistampa, Firenze.
- Bevilacqua P., 1996. Tra natura e storia. Ambiente, economie, risorse in Italia, ed. Donzelli, Roma.
- Bevilacqua P., 2003. Riduzione della biodiversità e omologazione del paesaggio agrario. Appunti di ricerca.
- Biondi E., 2003. Processi di rinaturazione in seguito ad abbandono delle attività agro-silvo-pastorali ed implicazioni gestionali. In: "Paesaggio culturale e biodiversità. Principi generali, metodi, proposte operative. Giardini e Paesaggio 7: 47 - 80, ed. Leo S. Olschki, Città di Castello.
- Biondi E., Biscotti N., Casavecchia S., Marrese M., 2007. Oliveti secolari: habitat nuovo proposto per l'inserimento nell'Allegato I della Direttiva (92/43 CEE). Atti 43° Congresso Società Italia di Scienza della Vegetazione, Ancona giugno 2007, in *Fitosociologia*, monografica, vol. 44 (2), suppl.1.
- Biondi E., Blasi C., 2005. Gestione e successioni di vegetazione. In C. Blasi et al., Incendi e complessità ecosistemica. Dalla pianificazione forestale al recupero ambientale: 254 - 259. Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e Società Botanica Italiana, ed. Palombi & Partener, Roma.
- Biondi E., Colantuono R., Conti R., 2000. I paesaggi contraddittori nella società post-industriale dall'iperantropizzazione alla rinaturazione. A cura di E. Biondi & R. Colantonio "La pianificazione del paesaggio tra rinaturazione e iperantropizzazione". Atti del Convegno Ancona, 27/28 novembre 1997 - Accademia Marchigiana di Scienze, Lettere ed Arti: 7-12. Tip. Trifogli, Ancona.
- Biscotti N., Angelicchio N., Veloce M., 1989. La vigna nel paesaggio agrario del Gargano. *Notiziario Agricolo Regionale*
- Biscotti N., 1990. Paesaggi agrari del Gargano. Un'oasi agrumicola. *Agricoltura*, Ismea, Roma, n.204/205.
- Biscotti N., 1997. La tutela dei paesaggi storici. I giardini d'agrumi nel Parco Nazionale del Gargano. *Gargano Studi*, Centro Studi Garganici, n. 1, giugno.
- Biscotti N., 1999. Il patrimonio varietale degli agrumeti garganici. *Il Gargano Nuovo*, anno XXIV, n.11, novembre.
- Biscotti N., 1999. La biodiversità agraria è ormai quasi archeobotanica. Alla ricerca di sapori perduti, *Villaggio globale*, trimestrale di Ecologia, Anno II - N. 8 . 1999.
- Biscotti N., 2001. Archeologia viticola nel Parco Nazionale del Gargano. *Gargano Parco*, n. 10.
- Biscotti N., 2005. I terreni abbandonati nelle aree parco. I processi di rinaturazione in atto e le necessità di gestione, Atti XXXVI Convegno Società Italiana di Agronomia, Foggia, 20 - 22 settembre 2005.
- Biscotti N., Biondi E., 2008. I frutti antichi del Gargano, un tesoro irripetibile a rischio di rapida estinzione, *Biodiversità italiana*, trimestrale Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e del Mare. Anno 2, n.2.
- Biscotti N. (in corso di stampa), *Paesaggi e Biodiversità*, ed. Gerni, San Severo.

- Biscotti N. (in corso di stampa), I frutti antichi, ed. Claudio Grenzi, Foggia.
- Biscotti N. (in corso di stampa), I frutti antichi del Gargano (FG). Storie di uomini e piante dell'Italia agricola, ed. Claudio Grenzi, Foggia.
- Blasi C., Boitani L., La Posta S., Manes F., Marchetti M., 2005. Stato della biodiversità in Italia, ed. Palombi, Roma.
- Blasi C., Ercole S., Smiraglia D., 2003. Biodiversità nei paesaggi rurali e rapporto tra sistemi agrari e territorio. In: Biodiversità nei paesaggi agrari e forestali. Collana Sicilia Foreste, 15: 39 - 52.
- Brazanti E. C., Sansavini S., 1964. Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia, *Informatore Agrario*, ed. Edagricole, Bologna.
- Bruno A., 2008. Il Corinto Bianco, ed. Aesse, Catania.
- Bucci A., 2007. Vite e Vino in Romagna, le radici della moderna vitivinicoltura, ed. Sapim, Forlì.
- Büchs W., 2003. Biodiversity and agri-environmental indicators-general scopes and skills with special reference to the habitat level. *Agriculture, Ecosystem and Environment*
- Calò A., Scienza A., Costacurta A., 2006. Vitigni d'Italia. Le varietà tradizionali per la produzione dei vini moderni, Edagricole, [2 ed.].
- Cannata G., Marino D., 2001. La biodiversità quale risorsa per lo sviluppo rurale endogeno. In: Bevilacqua P., Corona G. (a cura di) "Ambiente e risorse nel Mezzogiorno contemporaneo". Roma.
- Cellini G., 2005. Dalla moderna agricoltura alla globalizzazione, ed. Il Ponte Vecchio Cesena, pp. 105 - 109.
- CNR, 1988. Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia, Firenze.
- CNR, 1994. Elenco delle cultivar autoctone italiane, ed. Carlo Delfino.
- Colantonio Venturelli R., Müller F. (a cura di), 2003. Paesaggio culturale e biodiversità, ed. Leo S.Olschki, Città di Castello, Perugia.
- Condit. I.J., 1955. *Fig varieties: a monograph*. Hilgardia, Vol. 23, n.11, 1955.
- Costantini L., Costantini Biasini L. 1997. La domesticazione vegetale. Piante spontanee e piante coltivate. In Tusa S. (a cura di), *Prima Sicilia. Alle origini della società siciliana*. Palermo.
- CRPV, 2004. Indagine Preliminare sul germoplasma Viticolo della Provincia di Forlì Cesena (CD, CRPV, Cesena).
- Dalla Ragione L., Dalla Ragione I., 2003. *Archeologia Arborea 1997*, ed. Ali & No, Assisi.
- Damigella P., Alberghina O., (a cura di), 1991. Le cultivar di pero (*Pyrus communis* L.) di antica diffusione nella Sicilia centro - orientale, Unione delle C.C.I.A.A., Regione Sicilia, Palermo.
- Daunus, 1923. La crisi agrumaria garganica, *Il foglietto*, Lucera, 25 Novembre.
- De Cesare C., 1850. *Intorno alla ricchezza pugliese*. Atti Società Economica di Capitanata, Foggia.
- Della Strada G., Fideghelli C., Liverani A., Monastra F., Rivalta L., 1985. *Monografia di cultivar di pesco da consumo fresco vol.I* MAF Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma.
- De Nittis G., 1886. *Descrizione e stima degli agrumeti del Gargano*, Tip. Cardone, Foggia.
- Del Viscio G., 1900. *Coltivazione, malattie e commercio degli agrumi*, Stab. Tip. P. Losasso, Bari. Copia anastatica, ed. Gerni, San Severo 2005.
- Delano Smith C., 1978. *Daunia vetus*, Amm.ne Prov. Foggia.

- Della Martora F., 1846. La Capitanata e le sue industrie, Napoli, Stabilimento della Minerva.
- Di Rovasenda G., 1877. Varietà coltivate in Puglia. Saggio di un'ampelografia universale, Torino.
- Dolcini A., 1992. La Romagna dei Vini, ed. Faenza.
- Donno G., 1959. Il Fico, estratto dagli Annali della Facoltà di Agraria dell'Università Di Bari, Volume XIII - Anno 1959 (pp. 1 - 31).
- Emiliani V., 2009. Il riscatto dell'agro, Assessorato Agricoltura Regione Lazio.
- Fanelli L., 1939. Varietà pugliesi di mandorle, ed. Flavia, Bari - Roma.
- Farina A., 2001. Ecologia del Paesaggio. Principi, metodi e applicazioni, ed. UTET Libreria, Torino.
- Ferrara E., 1990. La coltura del fico in Puglia: stato attuale e prospettive Agricoltura Ricerca. n. 112 - 113 - nuova serie - mensile - agosto - settembre.
- Ferraro C., 1996. Giorgio Gallesio (1772 - 1839), vita, opere, scritti e documenti inediti, cap. 12, Accademia dei Georgofili, Firenze.
- Fideghelli C., Carboni E., Della Strada G., Faedi W., Monastra F., Rivalta L., 1988. *Fruit germoplasm in 20 years by the Fruit Reserch Institute (ISF) of Roma.*
- Fideghelli C., Grassi F., Della Strada G., 1998. Iniziative del Ministero per le Politiche Agricole per la salvaguardia delle risorse genetiche vegetali con particolare riguardo a quelle frutticole. Atti 4° Convegno nazionale "Biodiversità Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre.
- Fideghelli C., Grassi F., Della Strada G., Sartori A., Vitellozzi F., 2000. Conservazione e valorizzazione delle specie da frutto in Italia. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto del Germoplasma, Atti Convegno "1970-2000, Trent'anni di salvaguardia di risorse genetiche vegetali: prospettive e sviluppo futuri", Bari, 11 settembre.
- Filippelli A., Riccardi L., 2000. L'erosione genetica di specie agrarie in ambito mediterraneo: rilevanza del problema e strategie d'intervento, Cahiers Options Méditerranéennes, Vol. 53, pp. 191 - 223, Bari, CIHEAM.
- Franchi G.F., 1997. Notizie sull'agricoltura e sulle piante coltivate nel Cinquecento, in P.A. Matteoli, la vita e le opere, ed. Quattrolune, Perugia.
- Fratepietro C., 1932. L'agrumicoltura del Gargano, Tip. Cappetta, Foggia.
- Fratepietro C., 1932. Brevi note di frutticoltura per la provincia di Foggia. Tip. Fiammata, Foggia.
- Fregoni M., Zamboni M., Colla R., 2002. Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini, Università Cattolica S.C. Piacenza.
- Froio G., 1875. Relazione sugli studi ampelografici eseguiti nelle Puglie, Bollettino Ampelografico Ministero Agricoltura, Industria e Commercio, vol. I/fasc.1., Roma, Tip. Eredi Botta, 39 - 55.
- Galiani F., 1750. Della Moneta, Stamperia Simoniana, Napoli.
- Gallesio G., 1817 - 1839. Pomona Italiana, Tip. Niccolò Capurro, Pisa.
- Gambi L., 1973. Una geografia per la storia, ed. Einaudi, Torino.
- Guidi S., 1992. Alberi secolari di Romagna, ed. Sapiognoli, Rimini.
- Guidi S., 1993. I giganti del Parco, ed. Società Studi Naturalistici Romagna.
- Guidi S., 1996. Storie di alberi della Repubblica di San Marino, Dicastero Territorio, Ambiente RSM.
- Guidi S., 1998. Piante Medicinali, Edagricole, Bologna.
- Guidi S., 1999. I sapori della natura, ed. Eco Più, Predappio FC.
- Guidi S., 2000. Le piante del Villaggio della Salute, Nuova Tipo Forlimpopoli FC.

- Guidi S., 2001. Guida ai patriarchi della provincia di Rimini, Provincia di Rimini.
- Guidi S., Gulminelli A., Battaglia D.P., 2006. I Patriarchi, ed. Ass. Patriarchi della Natura, Forlì.
- Guidi S., Gulminelli A., Battaglia D.P., 2007. I Patriarchi da frutto dell'Emilia-Romagna, vol. I, Regione Emilia-Romagna .
- Guidi S., Gulminelli A., Battaglia D.P., 2009. I Patriarchi da frutto dell'Emilia-Romagna, vol. II, Regione Emilia-Romagna.
- Hammer K., Gladis T., Knupffer. H., Laghetti G., Perrino P., 1992. *Seeds from the past. A catalogue of crop germplas in South Italy*. Istituto del Germoplasma, CNR, Bari.
- Hammer K., Gladis T., Knupffer. H., Laghetti G., Perrino P., 1999. *Checklist and situ conservation - a case report from Italy. MAFF International Workshop on Genetic Resources, in situ Conservation Research*, part. 2: 111 - 125.
- Hammer K., Gladis T., Knupffer. H., Laghetti G., Perrino P., 1999. *Seeds from the past. A catalogue of crop germplasm in north - center Italy*. Istituto del Germoplasma, CNR, Bari.
- Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Università degli Studi della Tuscia, 2003. Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale a rischio di erosione genetica, Roma.
- Lacher F., Devecchi M., 2007. Salvaguardia e valorizzazione del paesaggio bioculturale, ed. Ace International.
- Marino D., 2001. Le politiche e le strategie a livello internazionale e nazionale per la salvaguardia e la valorizzazione della biodiversità. Dipartimento SEGES, Università degli studi del Molise.
- Mattioli P.A., 1568. I discorsi nei sei libri di P.D. A. della materia medicinale. Venetia.
- Mauro Carboni, 2007. Gli antichi olivi del Ducato di Parma e Piacenza, ed. Grafiche.
- Melegari E., 2004. Come realizzare il frutteto familiare con varietà rustiche, ITAS Bocchialini Parma.
- Ministero di Agricoltura e Commercio, 1896. Notizie e studi intorno ai vini e alle uve d'Italia, tipografia Nazionale G. Berbero, Roma.
- Minonne F., Ippolito F., Vincenti and Marchiori S., 2002. *Work carried out by the Botanical Garden to find and propagate old cultivars of Ficus carica* - L. Cahiers Options méditerranéennes - CIHEAM/IAMB.
- Minonne F., 2004. Catalogo minimo, in Festa delle fiche, Comune di Marittima (Le), ed. Colibrì, Roma
- Minonne F., 2009. Nel giardino dei "frutti minori". Il fico: tra memoria e valore attuale. Sito on line Masseria Ficazzana http://www.masseriaficazzana.it/il_valore_del_fico.asp , Salve, Lecce.
- Minonne F., 2007. I nomi e le piante. Per una storia delle varietà agrarie nel Salento in Storia Patria.
- Minonne F., 2008. I nomi e le piante per una storia delle varietà agrarie del Salento, Provincia di Lecce – Mediateca, Progetto EDIESSE (Emeroteca Digitale Salentina) a cura di IMI GO, Lecce.
- Minnone C., Calabrone L., Milella L., Martelli G., 2009. Caratterizzazione, selezione e recupero su base molecolare di ecotipi di arancio staccia, Poster IV Convegno Nazionale sulle Piante Mediterranee, Nova Siri 28 - 10 ottobre 2009.
- MiPAAF/ Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, 1987. Monografia di cultivar di uve da tavola, Roma.
- MiPAAF, 2002. Il germoplasma frutticolo in Italia. Progetto finalizzato "Risorse genetiche vegetali", Roma.

- Molon G., 1901. Pomologia. Descrizione delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi. U. Hoepli ed., Milano.
- Moribondo G. [a cura di], 1999. Viti e vitigni autoctoni della Valle d'Aosta, Institut Agricole Régional, Aosta.
- MiPAAF, 2009. Le Sagre della Frutta. CRA-Centro di Ricerca per la Frutticoltura di Roma.
- Morico G., Grassi F., Della Strada G., 1994. Censimento del germoplasma frutticolo presente in Italia. ISF Roma, 31 dicembre 1993.
- Nardini G., 1900. Agricoltura e agricoltori garganici - Tesi di laurea pubblicata, Facoltà di Agraria di Portici (NA).
- Neri D., Tanno M., 1997. Frutticoltura amatoriale in Molise: il caso della Limoncella. (*The limoncella apple in Molise*), Atti III Giornate tecniche SOI.
- Neri D., Virgili S., 2002. Progetto di recupero e valorizzazione del germoplasma melo nelle Marche, ASSAM, Ancona.
- Pantanelli E., 1929. Convenienza e indirizzo della frutticoltura asciutta, Economia della Capitanata, Foggia.
- Pantanelli E., 1936. La frutticoltura in Terra di Bari, ed. Laterza & Figli, Bari.
- Pianesi M., Guidi S., Gulminelli A., Battaglia D. P., Tassi F., 2010. Alberi Sacri, ed. la Pica, Macerata.
- Picchi G., 2007. I frutti ritrovati nel Montefeltro, ed. Comunità Montana Alto e Medio Montefeltro.
- Piccinini L.C., Taverna M., Margherita C.T. F., 1999. Ruolo dell'attività agricola nell'evoluzione del paesaggio, Abribusiness Paesaggio & Ambiente. Fagagna, Udine.
- Rapparini F., Rotondi A., Magli M., 2004. Il germoplasma olivicolo dell'Emilia-Romagna, IBIMET, Bologna.
- Rendella P., 1629. *Tractatus de vinea, Vendemmia et vino*, Venetiis.
- Ricchioni V., 1942. La Statistica del Reame di Napoli del 1811, Relazioni sulla Puglia, Trani, ed. Vecchi.
- Risso A., Poiteau A., 1818. *Histoire et culture des Orangers*, Impr. Hérissant le Doux, Paris.
- Rotondi A., Babini A.R., 2001. Il recupero del germoplasma locale, Olivo & Olio, Edagricole, Bologna.
- Rotondi A., Facini O., Mari M., 2005. Olivo e Olio nel parco tra storia e nuovo sviluppo In: L'Agricoltura sostenibile nel Parco. Parco naturale Regionale dei Gessi Bolognesi e Calanchi Dell'Abbadessa, ed. Parchi e Riserve dell'Emilia-Romagna, Bologna.
- Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G., 2004. L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna, ed. La Mandragora, Bologna.
- Rotondi A., Rapparini F., Bertazza G., Magli M., 2001. Monografia: La qualità dell'olio di oliva dei colli riminesi: la cultivar Correggilo. ISTE, Regione Emilia-Romagna, Provincia di Rimini, ed. La Mandragora, Bologna.
- Sansavini S., 2007. Nuove frontiere dell'arboricoltura italiana, ed. Alberto Perdisa, Bologna.
- Sartori A., Vitellozzi F., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C. [a cura di], 2001. Le Risorse Genetiche Vegetali presso gli IRSA, Volume I Arboree, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Roma.
- Scarascia Mugnozza G.T., 1998. Diversità biologica: riflessioni sul multiforme tema.

- Atti convegno Conservazione e valorizzazione della biodiversità. Accademia nazionale dei Lincei, Roma.
- Scienza A., Valenti L., Molina M. [a cura di], 1999. Vitigni antichi della Lombardia, Provincia di Pavia.
- Sereni E., 1961. Storia del Paesaggio agrario italiano, ed. Laterza, Bari.
- Spina P., Di Martino E. [a cura di], 1982. Trattato di Agrumicoltura, Edagricole Bologna.
- Tamaro D., 1900. Trattato di frutticoltura, ed. Hoepli, Milano.
- Tanara V., 1674. L'economia del cittadino in villa.... Appresso Stefano Curti, Venetia.
- Thomas O., 1876. *Description et culture de plus de 5000 variétés de fruits*, ed. E. Réau, Nancy.
- Torcia M., 1793. Itinerario nazionale pel paese de' Peligni fatto nel 1792. Ristampa anastatica a cura di Adelmo Polla Editore, Cerchio, 1986.
- Vandana Shiva, 2008. Manifesto sul cambiamento climatico e il futuro della sicurezza alimentare, Commissione Internazionale per il futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura,
http://content.slowfood.it/upload/4E98738E112a418798nopL41EB5F/files/CLIMA_ITA_nograf_DEF.pdf
- Vallese F., 1909. Il Fico, ed. Francesco Battiato, Catania.
- Valmori I., 1991. Nuove varietà in frutticoltura, Edagricole, Bologna.
- Veronelli L. et alii, 2004. Terra e libertà / *Critical wine*, ed. DeriveApprodi, Roma.
- Veteläinen M, Negri V and Maxted N., 2009. *European landraces on farm conservation, management and use. Bioversity Technical Bulletin No. 15. Bioversity International, Rome, Italy.*
- Villa P., Milesi O., Scienza A. [a cura di], 1997. Vecchi vitigni bresciani, C.C.I.A.A., Brescia.
- Virgili S., Neri D., 2002. Mela Rosa e mele antiche – Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile, ASSAM, Ancona.
- Vitagliano M., 1985. Storia del vino in Puglia, ed. Laterza, Bari.
- Vitellozzi F., Sartori A., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C., 2003. Il germoplasma frutticolo in Italia, Vol II, a cura di, MiPAAF e Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma.
- Vocino M., 1914. Lo sperone d'Italia, ed. G. Scotti, Roma.
- Zohary D., Hopf M., 1993. Domestication of plants in the old world, ed. Clarendon Press, Oxford.

SITOGRAFIA

Associazione parmense olivicoltori: www.oleaparma.it

Associazione Patriarchi della Natura in Italia: www.patriarchinatura.it

Associazione Pomarium: www.pomarium.it

Associazione Pomona: www.pomonaonlus.it

Centro Servizi Ortofrutticoli: www.csoservizi.com

Comunità Montana basso Sinni: <http://www.bassosinni.it/>

Consorzio olio D.O.P. Brisighella: www.brisighelladop.com

Cooperativa Dulcamara: www.coopdulcamara.it

Fattorie per tutti, associazione per la didattica rurale: www.fattoriepertutti.it

I musei del gusto dell'Emilia-Romagna: www.museideltgusto.it

Museo Vivente della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano:
<http://orchidee.comune.sassano.sa.it>

Regione Emilia Romagna, sezione dedicata all'agricoltura: www.ermesagricoltura

Regione Toscana: <http://www.regione.toscana.it/>

Università Bologna, Scienze Agrarie: www.agrsci.unibo.it

ACRONIMI

| | |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALSIA | Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura |
| ARPA | Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente |
| ARSI | Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo Forestale Toscana |
| ARSSA | Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo Abruzzo |
| ARSIAL | Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio |
| ASSAM | Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche |
| AASD | Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa Pantanello (MT) |
| CCIAA | Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura |
| CIHEAM/IAMB | Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes / Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari |
| CNR IBIMET | Istituto di Biometeorologia |
| CFS | Corpo Forestale dello Stato |
| CNR | Consiglio Nazionale delle Ricerche |
| CNR-IGV | Istituto di Genetica Vegetale |
| CNR-IMFPP | Istituto per la Fisiologia della Maturazione e della Conservazione del Frutto delle Specie Arboree Mediterranee |
| CORF | Centro Operativo Ricerca Fitogenetica |
| CRA | Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura |
| CRA-FRC | Unità di Ricerca per la Frutticoltura, Caserta |
| CRA-FRF | Unità di Ricerca per la Frutticoltura, Forlì |
| CRA-FRU | Unità di Ricerca per la Frutticoltura, Roma |
| C.R.P.V. | Centro Ricerche Produzioni Vegetali soc. coop., Cesena |
| DOP | Denominazione di Origine Protetta |
| FAO | Food and Agriculture Organization of the United Nations |
| IGP | Indicazione Geografica Protetta |
| ISPRA | Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale |
| MATM | Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare |
| MiPAAF | Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali |
| UNIVPM | Università Politecnica delle Marche |

Finito di stampare nel mese di novembre 2010
dalla Tipolitografia CSR - Via di Pietralata, 157 - 00158 Roma
Tel. 064182113 (r.a.) - Fax 064506671

ISBN 978-88-448-0462-6



9 788844 804626

QUADERNI

NATURA e BIODIVERSITA'

1 / 2010