

I frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna

2^a edizione - 2016



I quaderni di Arpae

La Rete dei frutteti della biodiversità è stata coordinata da Sergio Guidi, ma hanno collaborato a vario titolo anche altri tecnici di Arpae Emilia-Romagna: Alberto Capra, Maurizio Dal Pozzo, Cristiano Paci (RN), Gabriele Piazzoli (FC), Maurizio Sirotti (RA), Maria Grazia Malfatto (FE), Veronica Menna, Maria Bianca Billi (BO), Lucio Botarelli (SIMC), Francesco Saverio Apruzzese (Direzione generale), Carla Barbieri (MO), Enzo Motta (RE), Alberto Berselli (PR), Laura Contardi, Rocco Cavalli (PC).

Un ringraziamento particolare va a Mino Petazzini, Emanuela Rondoni e Teresa Guerra della Fondazione Villa Ghigi e a Domenico Plauto Battaglia e Rosa Maria Battaglia per la revisione linguistica dei testi.

© 2016 Arpae Emilia-Romagna
Via Po 5, 40139 - Bologna. Tel. 0516223887
www.arpae.it - urp@arpae.it

I quaderni di Arpae

Direttore **Giuseppe Bortone**
Direttore responsabile **Giancarlo Naldi**
Coordinamento editoriale **Giancarlo Naldi, Stefano Folli**
Impaginazione **Mauro Cremonini (Odoya srl)**

ISBN 978-88-87854-43-5

I frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna

Indagini agronomiche ed etnobotaniche
sulle varietà dell'agricoltura tradizionale

Indice

Prefazione	7
Premessa	9
I La biodiversità e l'etnobotanica in Emilia-Romagna	11
2 Indagine etnobotanica	19
3 La rete dei frutteti della biodiversità	23
A Il Frutteto del Palazzino nel Parco Villa Ghigi di Bologna	27
B La Cattedrale delle Foglie e delle Piante Contadine di Cesenatico	55
C Il Giardino dei Frutti per non dimenticare di Gattatico	73
D Il Frutteto degli Estensi di Ferrara	85
E Il Sentiero dei Frutti Perduti di Alfero	103
F I Frutti delle Mura di Piacenza	117
G L'Orto dei Frutti Dimenticati del Parco Teodorico di Ravenna	123
H Altri frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna	127
4 Consigli per la realizzazione di un frutteto familiare biodiverso	131
Glossario	133
Bibliografia	135

Lo scopo di questa guida è quello di far conoscere ai visitatori, ai cittadini e in particolare ai giovani quali sono le radici della nostra agricoltura e i frutti capostipiti della nostra frutticoltura. Attraverso questa rete di frutteti sarà possibile, in base alla Legge regionale n. 1 del 29/01/08, conservare il germoplasma delle antiche varietà fruttifere della nostra regione: la Regione stessa riconosce questi frutteti come “Banche del Germoplasma” le cui varietà saranno oggetto di conservazione e valorizzazione. La visione diretta delle piante e dei testi che informano sulle caratteristiche agronomiche certamente stimoleranno nel visitatore consapevolezza e riflessione sulla vita vegetale e sull'intervento migliorativo che l'uomo opera. La divulgazione di queste conoscenze fra gli studenti e i giovani deve spingere a realizzare in ciascuna scuola attività didattiche volte all'approfondimento della conoscenza di tale patrimonio, ma anche ad adottare qualcuna di queste piante storiche coltivandole nel giardino del proprio istituto.

Questa seconda edizione si è resa necessaria per il grande interesse suscitato dalla prima edizione (2013), andata rapidamente esaurita. Con l'occasione, il volume è stato aggiornato con l'inserimento del frutteto della biodiversità di Ravenna, ultimo realizzato in ordine di tempo.

Prefazione

Biodiversità sono tutti gli esseri viventi che popolano la Terra. Anche noi ne facciamo parte e sfruttiamo i servizi che ci offre: cibo, acqua, energia e risorse per la vita quotidiana. È un patrimonio universale, per la cui salvaguardia tutti dobbiamo impegnarci.

Oltre all'equilibrio degli ecosistemi naturali, importanti per il mantenimento dell'integrità di aria, acqua e suolo, è fondamentale anche quello degli agroecosistemi, in cui sono intervenute attività agricole e zootecniche, perché da questi l'uomo trae il proprio cibo.

Si calcola che dall'inizio del Ventesimo secolo nel mondo sia andato perso il 70% della varietà genetica delle colture agrarie, non più rispondenti alle esigenze della moderna agricoltura intensiva. Recuperarle è una priorità non solo culturale, ma anche ambientale ed economica: spesso infatti queste varietà sono più resistenti alle malattie e più ricche di principi nutraceutici.

Il cuore della politica comunitaria in materia di conservazione della biodiversità sono la Direttiva degli habitat naturali, seminaturali, della flora e della fauna selvatiche del 1992 e prima ancora, nel 1979, la Direttiva per la tutela degli uccelli selvatici.

L'Italia e l'Emilia-Romagna in particolare detengono un grande patrimonio in termini di biodiversità rispetto agli altri Paesi europei, che non si esprime solo in termini ecologici, ma rappresenta un valore economico fondamentale, soprattutto per l'agricoltura e per i territori rurali.

A salvaguardia di tale ricchezza, questa Regione è impegnata a introdurre nei processi produttivi agricoli, fattori di sostenibilità che oltre a migliorare la qualità dei prodotti consentano di ridurre l'impatto sull'ambiente. Lotta guidata, difesa integrata, qualità controllata, agricoltura biologica e di precisione sono le tappe fondamentali, nelle quali si coniuga il sapere scientifico con la volontà politica per essere all'altezza di sfide sempre più determinanti.

La legge regionale del 2008 per la tutela della biodiversità rurale rappresenta un ulteriore impegno, mentre la recente approvazione di una legge nazionale in materia dovrebbe sostenere queste politiche su tutto il territorio.

La preservazione di antiche varietà rappresenta uno sforzo che non risponde unicamente alla memoria storica, ma alla conservazione di patrimoni genetici su cui lavorare per la qualità e la salubrità dei prodotti agroalimentari.

In tal senso è assolutamente apprezzabile l'attività di Arpae per la costituzione e la manutenzione della rete dei Frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna. Oltre 200 le varietà di alberi da frutta che sono custodite in veri e propri musei a cielo aperto, per conservare e far conoscere frutti antichi, un tempo tipici di un territorio. Con l'obiettivo di contrastare l'erosione genetica, la perdita di biodiversità, la memoria di un'agricoltura altrimenti destinata a scomparire.

Simona Caselli

Assessore all'agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna

Premessa

A tre anni dalla prima pubblicazione del quaderno Arpa “I frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna”, ci è sembrato più che opportuno proporre una riedizione aggiornata della pubblicazione.

Questo per varie motivazioni.

Sicuramente per restituire l'avanzamento e l'aggiornamento delle attività, ma anche per ribadire l'impegno immutato in materia di biodiversità e conservazione delle risorse genetiche della nuova Arpae, che ha assunto nuove funzioni ancora più ampie rispetto al passato. La legge regionale 13/2015, ha infatti attribuito alla nuova Arpae tutte le funzioni amministrative svolte dai Servizi Ambiente delle Province in materia di autorizzazioni ambientali ed energetiche, e le concessioni in materia di uso del demanio idrico svolte direttamente dalla Regione. Non solo ambiente, ma anche energia. La nuova Arpae sarà il luogo degli Osservatori per i cambiamenti climatici e per l'energia, a supporto di molte politiche settoriali.

Dal 1 gennaio 2016 è nata cioè una nuova Agenzia, il cui obiettivo è mettere in valore le esperienze e le competenze delle precedenti organizzazioni senza duplicazioni, partendo dalla prevenzione che così importante è per le strategie ambientali, anche in relazione ai cambiamenti climatici.

Quello che si vuole mettere in valore è il patrimonio di esperienze e conoscenze tecniche che derivano dalle attività di monitoraggio, di conoscenza del territorio, di analisi anche specialistiche delle matrici ambientali, di un sistema efficace di vigilanza e controllo. Tra queste a pieno titolo sono da annoverare le conoscenze in materia di biodiversità.

L'esperienza e la continuità dell'impegno sui “frutteti della biodiversità” assume rilievo proprio in questa chiave di lettura. Parte infatti da una forte conoscenza che trova radici nel lontano passato, di natura non solo scientifica, ma anche e soprattutto culturale, vicina alle tradizioni, ai luoghi delle nostre comunità, per trasformarla in strumento nuovo di valutazione, di tutela, di supporto alle scelte strategiche non solo ambientali, ma anche economiche. A questa esperienza potranno attingere tanti settori. Non solo quello ambientale e dei cambiamenti climatici, ma anche quello sociale e culturale e quello economico attraverso la valorizzazione delle risorse genetiche, della biodiversità e dei correlati servizi ecosistemici in linea con il Protocollo di Nagoya.

Insomma, un piccolo esempio paradigmatico di corretta impostazione integrata delle politiche e delle azioni di tutela e conservazione dell'ambiente. Un piccolo contributo alla costruzione di quel sempre più necessario legame tra scienza, conoscenza e politiche di sviluppo per comunità sempre più resilienti alle trasformazioni e al cambiamento climatico.

Giuseppe Bortone
Direttore generale Arpae Emilia-Romagna

I La Biodiversità e l'Etnobotanica in Emilia-Romagna

La Commissione europea definisce la biodiversità come la “variabilità della vita e dei suoi processi. Essa include tutte le forme di vita, dalla singola cellula ai complessi organismi e processi ai percorsi ed ai cicli che collegano gli organismi viventi alle popolazioni, agli ecosistemi ed ai paesaggi” (DG AGRI 1999).

La diversità biologica in agricoltura rappresenta un sottoinsieme della diversità biologica generale e si compone della diversità genetica intesa come diversità dei geni entro una specie animale, vegetale e microbica, della diversità di specie, riferita al numero di popolazioni vegetali, animali, in produzione zootecnica e selvatici, e di microrganismi e della diversità degli ecosistemi ossia della variabilità degli ecosistemi presenti sul pianeta Terra.

La diversità biologica o biodiversità è il risultato del processo evolutivo che ha generato, attraverso la selezione naturale, nel corso del tempo, la grande varietà delle specie viventi animali e vegetali. La biodiversità è innanzitutto una ricchezza e solo riconoscendo ad essa il valore che ha, sarà possibile preservarla affinché anche le future generazioni possano godere di questo bene comune che non è nostro ma che noi abbiamo in prestito e che dobbiamo restituire a chi verrà dopo di noi. Ogni seme locale, ogni varietà autoctona è una risposta a un problema specifico in un luogo specifico, come nei casi di siccità o di freddi estremi; infatti le antiche varietà sono più resistenti perché si sono adattate nel tempo alle caratteristiche del luogo in cui da sempre crescono. L'Emilia-Romagna è

ricca di diversità ecologica per la presenza di varie tipologie ambientali e per la sua storia agraria. Ma la biodiversità non è statica e si evolve nel tempo, così possiamo definire una biodiversità storica, legata quindi al passato, quando il paesaggio era diverso. (foto 1)

Perché salvare la biodiversità e recuperare i frutti antichi?

Come sostengono gli antropologi, gli alberi della biodiversità sono opere d'arte create dagli agricoltori. Dietro a ogni albero coltivato c'è l'uomo con la sua storia, il suo sapere ed è difficile tutelare la biodiversità se non se ne conserva anche la memoria. Solo se sapremo conservare gli alberi e i saperi e saremo capaci di comunicarli alle generazioni future, potremo dire di aver salvato davvero quella biodiversità. Conservare la biodiversità è importante ma occorre conservare anche la memoria, cioè tutte quelle azioni che l'uomo compie in favore della coltivazione, dell'impiego e della selezione di tale diversità. In pratica non basta salvare la diversità rurale che è alla base della nostra alimentazione, ma occorre salvare anche il sapere tradizionale che sta dietro a ogni coltura: come si coltivava, come e quando si raccoglieva, come si conservava e come la si utilizzava al meglio in cucina. Questa memoria che ci viene dalle esperienze degli agricoltori tradizionali è l'etnodiversità ed è fondamentale conoscerla perché altrimenti, anche se abbiamo recuperato una varietà antica o una razza, ma non sappiamo come



Foto 1. Le piante da frutto costituiscono parte dell'agrobiodiversità.

coltivarla e utilizzarla al meglio è come averla persa per sempre. Raccogliere i semi nelle banche genetiche o le antiche varietà fruttifere in campi catalogo per sfuggire a future calamità è solo la metà di ciò che possiamo fare. Altrettanto importante è conservare il sapere conquistato a fatica nel tempo e attraverso esperienze e prove continue da parte di chi, gli agricoltori, da generazioni ha prodotto i semi, le razze animali e le piante che oggi ci appaiono fondamentali per il nostro futuro. Le esperienze e la conoscenza che sono fissate nella mente degli agricoltori custodi della diversità genetica è forse la più preziosa risorsa che rischiamo di perdere per sempre; infatti si dice che quando muore un anziano si perde una biblioteca.

Cos'è l'etnobotanica?

L'etnobotanica, come afferma anche Agostino Stefani nel suo libro *Etnobotanica in Val di Vara*, è quella materia che si occupa di censire, elaborare e tradurre le relazioni secolari che si sono sviluppate fra l'uomo e le piante, attraverso il processo evolutivo e le conoscenze delle scienze botaniche, antropologiche, in stretto rapporto con quelle mediche, agrarie, gastronomiche e altre. L'importanza dell'etnobotanica è testimoniata dall'interesse di qualificate istituzioni internazionali (FAO, UNESCO, OMS, WWF ecc.) al fine di trovare la soluzione ai problemi umanitari come la fame nel mondo, la salvaguardia delle culture minori, la tutela del paesaggio e della biodiversità. L'etnobotanica è indispensabile per una corretta lettura del

territorio, per metterne in rilievo le specificità naturali e agricole, nonché socio-culturali, individuandone la tradizione peculiare. Infatti essa ha al suo attivo la capacità di porsi da diverse prospettive, fornendo una risposta organica sul territorio. (foto 2)

L'uso delle piante

Fin dall'inizio della vita animale sulla terra il regno vegetale è stato fondamentale per la sopravvivenza e l'evoluzione delle diverse specie viventi, compreso l'uomo; egli ha fatto ricorso ai frutti spontanei, alle erbe, alle radici e tuberi per procurarsi il cibo quotidiano, mentre la carne era garantita dall'attività della caccia.

Piante d'uso medicinale

Il regno vegetale non forniva solo cibo ma anche medicine per curare le varie patologie. Ancora oggi, fra le persone più anziane che vivono nelle aree marginali meno antropizzate, spesso si fa ricorso ai rimedi naturali. Ma anche la medicina moderna conferma la validità dei medicamenti vegetali e utilizza molecole derivanti dalle piante. Le parti di pianta più utilizzate a questo scopo sono le foglie, i fiori, i frutti e i semi. Inoltre queste conoscenze vengono spesso tramandate di padre in figlio e in passato garantivano anche opportunità occupazionali, tanto da sostituire in alcuni casi persino il medico. Del resto la conoscenza e la pratica delle proprietà terapeutiche delle piante risale storicamente



Foto 2. Frutti antichi selezionati dall'uomo.

ai grandi medici greci e in Italia alla Scuola medica Salernitana, dalla cui esperienza sorgeranno i giardini dei semplici.

Salvaguardare la memoria di queste conoscenze è molto importante perché è risaputo che l'uomo che non conosce e non apprezza il suo passato è un uomo che non ha futuro.

Piante d'uso veterinario

Gli animali allevati nelle aziende agricole del passato erano fondamentali sia per procurare il cibo alla famiglia sia come preziosa forza lavoro nei campi e sia come forza motrice per i trasporti. Sono tante le piante che entrano nelle preparazioni medicamentose per combattere le malattie degli animali dell'azienda agricola: in Romagna in passato si utilizzava la corteccia del frassino (*Fraxinus excelsior*) macerata nell'acqua di abbeverata di polli, tacchini, maiali; a contatto con l'acqua la corteccia libera una sostanza che dà il colore blu e che combatte le malattie da raffreddamento degli animali. L'impiego di un miscuglio di olio e aceto, fatto bere ai bovini, ne favorisce l'attività ruminale e quindi la digestione quando questa appare compromessa.

Piante d'uso alimentare

Sono tante le piante e le erbe che possono essere impiegate per l'alimentazione animale e umana: in campagna a fine inverno quando le scorte di cibo erano ormai esaurite erano le erbe spontanee che garantivano il posto alle famiglie contadine. Quando la vita era regolata dalle tre effe: (fame, fatica e freddo), era molto importante alimentarsi con piatti ricchi di energia e proteine. Oggi dobbiamo sicuramente nutrirci con cibi meno energetici, più digeribili e con una buona quota di fibre. Ciò non significa rinunciare ai sapori del passato, anzi ritengo che saltuariamente sia importante e piacevole assaggiare specialità



Foto 3. I frutti sono un cibo vitalizzante.

di un tempo che coi sapori ci trasmettono le sensazioni della nostra civiltà contadina. Ecco come ci si procurava il cibo nelle varie stagioni quando l'uomo era in equilibrio con la natura. (foto 3)

Primavera

Era il periodo del fervore e delle attività in campagna: si potavano le viti e le piante che dovevano dare i frutti. Si incominciava a seminare le verdure nell'orto. Per noi la primavera è la stagione del risveglio, periodo in cui il nostro sangue si rinnova, le temperature più miti ci stimolano al movimento e ci sentiamo addosso una gran voglia di fare. In questa fase il nostro corpo, dopo la fase di torpore invernale, ha bisogno di eliminare le tossine accumulate durante i mesi freddi; è proprio in questo periodo che la natura ci mette a disposizione una serie di erbe e piante depurative dal gusto amaro che arrecano grande beneficio al nostro corpo. Poiché ogni stagione può essere contraddistinta da un sapore, la primavera corrisponde al gusto amaro, sinonimo di depurativo.

Estate

La campagna è nel suo rigoglio vegetativo: occorre "roncare" cioè ripulire il grano dalle infestanti e poi mieterlo affinché, una volta trebbiato, servisse a garantire il pane per tutto l'anno. Si legavano le viti e si falcia-

va l'erba che, fatta essiccare al sole, diventava fieno per alimentare le bestie in inverno. Si raccoglieva la frutta: pesche, susine e ciliegie, e l'orto produceva molte verdure che erano la base dell'alimentazione estiva. Oggi per noi l'estate è la stagione del riposo, della vacanza: si va al mare a prendere il sole e a fare bagni, in montagna per fare trekking. In questo periodo si suda molto e quindi abbiamo bisogno di cibi ricchi di acqua, vitamine e sali minerali; per questo la natura ci offre tanti frutti dissetanti e ricchi di sali. Il gusto abbinato all'estate è l'acido.

Autunno

Era ed è la stagione dei raccolti, in cui si mettono a riparo le risorse per il lungo e rigido inverno, ma è anche il tempo delle semine. Nelle belle giornate il seminatore legava ai suoi fianchi un sacchetto ripieno di grano scelto e, con gesti solenni, spargeva il seme in modo uniforme, come fosse un rituale per fecondare la madre terra. La vendemmia era un momento di grande allegria per tutti i componenti della famiglia; si raccoglieva anche la frutta, soprattutto mele e pere, ma anche sorbe, nespole, azzeruoli che venivano conservati per tutto l'inverno. Il gusto abbinato all'autunno è il salato.

Inverno

Questa è la stagione del riposo vegetativo e quindi anche i contadini riposavano, ma qualcosa c'era sempre da fare, si riparavano gli attrezzi rotti durante i lavori o se ne costruivano dei nuovi. Per combattere il freddo occorreva un'alimentazione ricca di energia; il contadino ricorreva ai cosiddetti "frutti riserva" come noci, mandorle, fichi secchi che davano forza. Il gusto abbinato all'inverno è il dolce.

I frutti raccolti a fine autunno e depositati nei fruttai o nelle cantine fresche costituivano un prezioso alimento a colazione o a fine

pasto e spesso erano consumati col pane. La saggezza contadina permetteva di selezionare le varietà non solo più produttive ma anche quelle che si conservavano meglio fino alla primavera successiva, garantendo così frutta fresca per tutto l'inverno.

Piante d'uso artigianale, domestico, agricolo

Le piante hanno per l'uomo una grande versatilità e trovano impieghi in ogni settore della sua attività: basta pensare all'importanza che hanno avuto le erbe palustri per intere comunità, tanto che possiamo parlare della civiltà delle erbe palustri, come nel caso di Villanova di Bagnacavallo (RA) dove è attivo un ecomuseo unico in Italia. Molte sono le piante che entrano nella preparazione artigianale di manufatti agricoli, come i cesti che impiegano rami di salici, vimini, castagni, olivi. (foto 4) Altre piante hanno proprietà tintorie e per questo sono state impiegate dall'uomo da sempre: le foglie del noce tingono la lana di un bel colore marrone, mentre la radice della ginestra tintoria conferisce ai tessuti un bel colore rosso. Anche nei lavori domestici in passato si faceva ricorso alle piante: in Romagna le massaie, denominate *azdòre* e cioè reggitrici della casa, utilizzavano le foglie del fico per pulire a fondo e togliere le incrostazioni dei tegami; infatti la foglia del fico ha una superficie abrasiva simile a carta vetrata finissima e garantiva un'ottima pulizia di pentole e tegami senza dover ricorrere a detersivi e sgrassanti che oggi inondano di pubblicità la televisione.

Piante a scopo ornamentale

In campagna di solito le piante ornamentali erano coltivate nel giardino, nell'orto oppure vicino ad esso; ciò per una regione semplice, poiché la gestione dell'orto era di competenza della massaia, diventava automatico coltivare anche alcune piante ornamentali, magari insieme alle aromatiche della cucina.



Foto 4. Contenitori per la raccolta e l'essiccazione dei frutti.

L'orto, definito anche la macelleria dei poveri, era quasi sempre collocato nelle immediate vicinanze dell'aia e della casa, per motivi di praticità, sia per eseguire i lavori quotidiani, che per la raccolta degli ortaggi da cucinare giornalmente. In Emilia, ma soprattutto in Romagna, vicino alla casa colonica o negli orti non mancava quasi mai l'albero del lillà detto anche albero delle sirene o serenella, dai lunghi grappoli di fiori color lilla appunto che diffondevano un intenso profumo per tutta l'estate. Nell'angolo dell'orto o giardino, dove erano coltivate le erbe aromatiche, spesso si utilizzavano come bordure i rizomi dell'iris dai bei fiori viola scuri. Le rose non mancavano mai e venivano utilizzate insieme agli altri fiori soprattutto nel mese di maggio per adornare le edicole votive o le chiesette di campagna presso le quali le donne si radunavano la sera per il rosario. Altri fiori estivi

erano le calle, raccolte e utilizzate per profumare la casa. In autunno, e precisamente per la ricorrenza dei Morti, si raccoglievano i crisantemi bianchi che servivano per adornare le tombe dei cari defunti.

Piante nei riti popolari e religiosi

Sono molte le piante impiegate nella tradizione popolare dell'Emilia-Romagna: a Natale ad esempio si raccolgono i rami dei sempreverdi, come l'agrifoglio, per la bellezza delle foglie e delle bacche vermiglie che servono a decorare la casa. Ma in passato queste piante avevano anche un significato propiziatorio e servivano a favorire il benessere e tenere lontano il malocchio. I campi di grano e gli orti delle nostre campagne dovevano essere difesi dal rischio di calamità naturali come grandine, gelate ecc; a questo scopo il contadino realizzava delle croci di



Foto 5. La croce di San Sebastiano per proteggere i raccolti.

canna, alle quali veniva aggiunto il ramo di olivo benedetto nella domenica della palme. Queste croci erano arricchite anche con spighe di grano, a simboleggiare la fertilità e venivano messe nei coltivi o negli orti in occasione della festa della Madonna della Croce (3 maggio) (foto 5).

2 Indagine etnobotanica

La ricerca svolta per individuare i frutti antichi dell'Emilia-Romagna ha permesso di raccogliere anche tutta una serie di informazioni utili per capire il perché si trovino determinate varietà in certi luoghi e non in altri, le tecniche colturali adottate nelle varie aree, i metodi di raccolta e conservazione dei frutti e delle altre produzioni agroalimentari e infine il loro impiego in cucina. Ciò ha permesso di scoprire che le tecniche agronomiche sono diverse a seconda del luogo e questa diversità ancora una volta è una ricchezza, una ricchezza del sapere che non possiamo perdere. È sempre l'uomo a entrare in gioco con la sua capacità di confrontare, di scegliere, con la sua manualità che gli permette di riconoscere al tatto i semi di piante diverse pur non avendo una laurea ma solo grazie alla sua lunga esperienza.

Obiettivi dell'indagine

L'indagine etnobotanica svolta ha avuto come obiettivi:

- descrivere i processi di coltivazione delle piante da frutto,
- raccogliere testimonianze di agricoltori custodi e conservatori dell'agrobiodiversità,
- documentare la memoria e il sapere dei contadini custodi,
- sottolineare l'importanza della consapevolezza del fenomeno e della conservazione delle antiche varietà come elemento fondamentale per affrontare il futuro.

Ma come si sono originate le tante varietà del passato?

Un tempo l'agricoltore non aveva a disposizione tecnologie evolute, eppure riusciva ad avere frutta e verdura fresche quasi tutto l'anno grazie alle numerose varietà: precocissime, precoci, tardive e molto tardive; queste ultime, conservate semplicemente al fresco in cantina o nel fruttai, potevano essere consumate fino alla primavera successiva. Il suo calendario varietale era molto più ampio di quello odierno; infatti oggi troviamo sul mercato solo tre o quattro varietà di mele che richiedono molti trattamenti antiparassitari; esse sono conservate in celle frigorifere per gran parte dell'anno e così abbiamo la sensazione di acquistare sempre mele fresche. L'agricoltore tradizionale non solo aveva molte varietà a disposizione, ma aveva selezionato anche quelle più produttive, resistenti alle malattie (visto che non disponeva di mezzi di lotta adeguati) e quelle che si potevano conservare a lungo. In questo modo disponeva di prodotti più sani per la sua salute e creava un minimo impatto sull'ambiente. (foto 6) I nostri avi erano molto più saggi di noi e sapevano utilizzare al meglio, ma anche nel momento giusto i prodotti della terra e del loro territorio. Attraverso l'indagine per individuare le antiche varietà fruttifere e l'intervista agli agricoltori conservatori della biodiversità sono emersi elementi di grande interesse che hanno permesso di conoscere meglio il forte legame degli agricoltori custodi con la loro terra e le loro tradizioni. Si è così evidenziata una serie di informazioni e sensazioni profonde che appartengono a un mondo che ormai rischia di scomparire per sempre.



Foto 6. Esposizione di antiche varietà di mele e uve.

Sensazioni e immagini

La descrizione popolare delle varietà di frutti non è un semplice elenco di nomi, è molto di più: sono immagini dipinte con le parole di chi ha coltivato con passione, direi persino amato tali frutti, strettamente legati alla vita di coloro che ci hanno raccontato quel mondo. Possiamo parlare di cultura delle colture, dove i frutti rappresentano metafore di vita vissuta. Nel loro racconto, questi contadini hanno rivissuto i momenti della loro infanzia, quando per la prima volta hanno assaggiato i sapori di quei frutti, sapori che li hanno accompagnati fino a pochi decenni fa. Oggi aver perso quelle sensazioni li fa sentire più poveri e, come diceva Tonino Guerra, poter riassaporare quei frutti dell'adolescenza ci fa bene sia al corpo che alla mente; in pratica mangiamo l'infanzia e torniamo bambini.

Denominazioni e simboli

I nomi dei frutti dimenticati rappresentano un mondo non facilmente catalogabile forse perché la loro derivazione ha avuto nel tempo riferimenti diversi che vanno dal mondo animale allo spazio geografico e temporale, dal colore alla forma ecc. Le caratteristiche delle varietà sono chiarite da nomi evocativi. Di volta in volta si è venuti così a scoprire che il nome dialettale di un determinato frutto aveva origine da vari riferimenti:

- geografici (Melo Durello di Ferrara, Pera Mora di Faenza, Pesca Bella di Cesena);
- al mondo animale (Mela Musabò, Susino Borsa de Brec);
- a figure religiose (Pera San Giovanni, Melo Santa Maria, Uva della Madonna);
- cromatici (Mela Ruggine, Mela Rosa, Pera Rossina);
- a personaggi o ai proprietari (Mela Imperatore, Pera di Marinello, Uva Veronica);

- temporali (Pera dell’Inverno, Pera Sementina, Mela Maggiola);
- a similitudini con altri oggetti o frutti (Pera Cocomerina, Pera Campanella, Pera Limone);
- ai luoghi (Pera dell’Aia, Mela dell’Orto, Melo della Selva);
- alle forme (Pesca Buco Incavato, Pero dalla Coda Torta, Pum Salam cioè mela lunga a forma di salame). (foto 7)

Infine i nomi dei frutti non sono legati a esami del DNA che ne certifichino l’autenticità; quindi non è escluso che lo stesso frutto possa essere presente in luoghi diversi con nomi diversi (sinonimia) o viceversa che *cultivar* più o meno diverse possano essere conosciute con lo stesso nome (omonimia).

Percezioni sensoriali

La perdita di varietà fruttifere ha portato a una omogeneizzazione e a un impoverimento della molteplicità di forme, colori e sapori che corrispondeva anche a una ricchezza psicologica. Possiamo dire che il mondo della frutta del passato era variegato e multicolore, mentre oggi è monotono e artificializzato; i frutti li vediamo al supermercato, non sulle piante. Nella descrizione dei frutti antichi le denominazioni popolari spaziano dagli aspetti morfologici, organolettici, cromatici, olfattivi, in quanto si basano sui caratteri che sono riconoscibili attraverso i nostri sensi. La forma dei frutti può essere allungata, tonda, piatta, stellata, a pera, a botte ecc. Il sapore può essere dolce, acidulo, aspro, amaro, speziato, tannico ecc. Il mondo degli odori, esteso ai frutti antichi,



Foto 7. Attrezzi tradizionali del frutticoltore.

così ricco e vario, può spaziare dal profumo di rosa a quello di vaniglia, ananas, limone, lampone, menta ecc.

Con questo progetto si è cercato di dare risposta a un grande interrogativo: che cosa succederà ai nostri frutti e ortaggi antichi quando i nostri contadini più anziani moriranno?

La mancanza di conoscenza è alla base della perdita di buona parte della biodiversità. L'Emilia-Romagna è la regione dove è nata la frutticoltura ed è ricchissima di antiche varietà che possono raccontare la nostra storia. Eppure, nonostante il preziosissimo lavoro di selezione e di cura fatto nel passato e durato fino ad oggi per mantenere la biodiversità rurale, fra pochi decenni questo patrimonio, così carico di storia, si perderà. Secondo il parere amaro degli agricoltori, categoria peraltro da sempre bistrattata, è giusto che si perdano le tante varietà che sono state da loro selezionate nel tempo con grande fatica e sudore nonché con grandi capacità tecniche; perché solo dopo averle perdute per sempre l'uomo si renderà conto di non disporre più di un grande valore

non solo genetico ma anche culturale, etico e alimentare. Proprio come quando siamo ammalati e solo allora ci rendiamo conto di quanto sia importante la nostra salute, mentre quando stiamo bene pensiamo che la salute sia la normalità; così forse l'uomo si renderà conto del grande valore delle varietà di frutti, ortaggi, cereali, solo dopo che li avrà persi. Se non si interviene subito, nei prossimi 10-15 anni andrà smarrita la maggior parte delle piante e degli animali che è stata alla base dell'alimentazione dei nostri nonni; una perdita che è per sempre, con danni incalcolabili sia sotto il profilo culturale, sia economico. Non sarebbe meglio fare qualcosa prima? Perché non cercare di valorizzare i prodotti tradizionali prima che scompaiano dalle nostre tavole? Per realizzare qualcosa nella direzione giusta, in Emilia-Romagna è sorta la prima "Rete dei Frutteti della Biodiversità" dove sono stati riprodotti e messi a dimora i "fratelli" dei più vecchi alberi da frutto della regione. Questa Rete costituisce un esempio concreto a sostegno del recupero e della conoscenza di quelle varietà che sono parte della nostra storia ma purtroppo a rischio di estinzione.

3 La Rete dei Frutteti della Biodiversità

Nell'ambito di una convenzione fra la Regione Emilia-Romagna e Arpa Emilia-Romagna è stata realizzata una **Rete dei Frutteti della Biodiversità**, la prima non solo nella nostra regione ma anche in Italia.

I nodi di questa rete sono: **il Frutteto del Palazzino** nel Parco Villa Ghigi di Bologna, **la Cattedrale delle Foglie e delle Piante Contadine** di Cesenatico, **il Giardino del Frutti per non dimenticare** di Gattatico (RE), presso il Museo Cervi, **il Frutteto degli Estensi** di Ferrara, **il Sentiero dei Frutti Perduti** di Alfero, nel comune di Verghereto (FC), **i Frutti delle Mura** presso la sede Arpa di Piacenza, **l'Orto dei Frutti dimenticati del Parco Teodorico** (RA), **il Frutteto estivo di Pietracuta** (RN).

Questa rete ha quattro scopi molto importanti:

- 1) è dedicata al recupero e alla valorizzazione del germoplasma di fruttiferi autoctoni dell'Emilia-Romagna in base alle finalità della legge regionale n. 1 del 29/01/08;
- 2) ha una valenza divulgativa e didattica (la Fondazione Villa Ghigi è un importante centro di educazione ambientale della rete regionale INFEAS);
- 3) inoltre attraverso le antiche varietà sarà possibile recuperare la memoria legata alla loro coltivazione, conservazione e impiego; tutti questi dati faranno parte della cosiddetta "Banca della Memoria" prevista dalla sopraccitata legge regionale;
- 4) infine la rete ha anche una grande valenza scientifica in quanto nei vari giar-

dini vi sono alcune piante che saranno oggetto di studio da parte di Arpa per valutare i cambiamenti climatici in atto attraverso l'analisi delle fasi fenologiche (apertura delle gemme, fioritura ecc.). I fruttiferi messi a dimora sono quindi importanti indicatori biologici non solo come "sensori" delle variazioni climatiche ma anche della qualità ambientale e in particolare dell'aria nei riguardi di sostanze inquinanti. Alle osservazioni fenologiche si affiancano quelle sui fitoallergeni aerodispersi, responsabili di patologie respiratorie che purtroppo interessano mediamente il 12-15% della popolazione che vive in città. Inoltre la valutazione dell'impatto delle variazioni del clima che agisce anche nei confronti della vitalità del polline dei fruttiferi sarà molto utile nella programmazione della gestione delle colture agrarie. (foto 8)

Criteri di scelta delle aree dove sono stati realizzati i frutteti della biodiversità I vari frutteti sono stati progettati tenendo conto della disponibilità degli spazi e delle peculiarità dei luoghi. Innanzitutto sono state preferite le aree pubbliche che già erano fruibili come parchi, giardini per due motivi: di solito queste aree hanno già una forma di gestione e quindi il frutteto che si realizzava non avrebbe avuto grandi costi aggiuntivi di gestione; in secondo luogo, essendo aree già fruibili dai cittadini e dagli studenti, poteva essere garantita una maggior divulgazione del messaggio di conservazione della biodiversità.



Foto 8. Paesaggio della Romagna.

Le antiche varietà, riprodotte e messe a dimora nei vari frutteti, sono state scelte in base a due criteri: il primo è stato l'attenzione per quelle a maggior rischio di estinzione: infatti in alcuni casi si tratta di singoli esemplari vetusti, morti i quali, quella varietà sarebbe perduta per sempre. Il secondo criterio è stato quello di salvare quelle varietà che sono a rischio ma che presentano caratteristiche agronomiche e organolettiche interessanti per un rilancio sul mercato locale. (foto 9)

Ogni frutteto ha una sua specificità

Il Frutteto del Palazzino prende il nome da uno degli antichi edifici colonici situati all'interno del Parco Villa Ghigi, sulle prime colline in vista della città di Bologna, e richiama la figura dell'ultimo proprietario privato della bella tenuta pedecollinare, il prof.

Alessandro Ghigi, zoologo di fama, a lungo rettore dell'Università di Bologna e antesignano delle politiche di conservazione della natura in Italia.

Cesenatico ha come personaggio di riferimento Tonino Guerra: egli ha progettato una serie di 7 foglie scolpite formanti un anfiteatro che ha chiamato "la Cattedrale delle Foglie e delle Piante Contadine", questo era uno dei progetti sospesi che si è realizzato attraverso lo scultore Aurelio Brunelli.

Ferrara è stata scelta in quanto città Patrimonio dell'Unesco e unica in Italia per avere nel suo centro storico un'azienda agricola di ben cinque ettari nella quale ora crescono anche i capostipiti della frutticoltura emiliano-romagnola.

A Gattatico è stato dedicato un filare di patriarchi da frutto alla Famiglia Cervi, cioè ai sette fratelli maschi, alle due sorelle, a papà Alcide e a mamma Genoeffa. Il colore rosso, che accomuna il frutto maturo, assume

un alto valore simbolico: questo è il colore dell'amore, delle emozioni, del sentimento, del sangue inteso come vita, ma pure della violenza che porta al suo spargimento. Colore di sangue e di vita, colore dei frutti dedicati a una famiglia di contadini che è passata alla storia attraverso la cruna del sacrificio. Il Sentiero dei Frutti Perduti di Alfero è l'unico della rete realizzato in montagna e ha

come obiettivo la dimostrazione della grande rusticità e resistenza dei frutti antichi di alta quota.

L'ultima realizzazione, I Frutti delle Mura, è collocata presso la sede Arpae di Piacenza; si tratta di un piccolo frutteto con olivi, peri e meli antichi rappresentativi delle colline piacentine.



Foto 9. Le sapienti mani dell'uomo nell'innesto della vite.

A Il Frutteto del Palazzino

Nel Parco Villa Ghigi di Bologna, è stato inaugurato nel 2010 un frutteto davvero speciale, il primo di questo genere nella nostra regione e probabilmente in Italia, che è destinato a conservare il germoplasma di alcune tra le più antiche varietà da frutto dell'Emilia-Romagna. Il frutteto, realizzato dalla Fondazione Villa Ghigi in accordo e grazie alla collaborazione di Arpae Emilia-Romagna, è la prima delle iniziative che già si sono concretizzate nell'ambito di una più ampia convenzione tra Regione Emilia-Romagna e Arpae finalizzata alla conoscenza e prevenzione degli impatti del cambiamento climatico e alla conoscenza e conservazione della biodiversità rurale a supporto del sistema agricolo regionale.

Il Parco Villa Ghigi è uno dei più vasti (30 ettari), attraenti e frequentati parchi pubblici bolognesi ed è gestito dalla fondazione omonima, tra i più noti centri di educazione ambientale della rete regionale INFEAS. Il parco è un luogo nel quale aspetti naturalistici e ornamentali di assoluto rilievo convivono armoniosamente con le testimonianze del paesaggio rurale di un tempo, in particolare con una ricca collezione di vecchi alberi da frutto, spesso di varietà pressoché dimenticate, che sono un lascito prezioso di quando i terreni erano ancora coltivati e nella tenuta della famiglia Ghigi esistevano ben cinque poderi. Nella gestione del parco questi alberi vengono attentamente conservati e, quando è il caso, integrati con nuovi esemplari per mantenere viva questa tradizione, che è veramente un piccolo trionfo di sapori, colori

e forme fuori dal comune (rispetto a quello che viene abitualmente commercializzato). Nel pregevole contesto del parco il nuovo frutteto, localizzato nei pressi dell'edificio colonico del Palazzino, sede della Fondazione Villa Ghigi, è qualcosa di ancora diverso ed emozionante, un vero e proprio scrigno con le sue piccole gemme, perché all'interno sono stati messi a dimora gli innesti di alcuni tra i più vecchi esemplari di alberi da frutto che esistono in Emilia-Romagna. Si tratta, in parole povere, dei "fratelli minori" di piante centenarie e pluricentenarie che sopravvivono con pochi e, a volte, un solo esemplare in angoli un po' sperduti della nostra regione: meli, peri, albicocchi, susini, ciliegi, olivi, viti che erano diffusi in aree particolari della fascia collinare bolognese e di altre zone dell'Emilia-Romagna e che stanno a poco a poco scomparendo. (foto 10)

Le piante del frutteto

Il Frutteto del Palazzino contiene al suo interno circa una trentina di fruttiferi, disposti per gruppi omogenei: il gruppo degli olivi, quello dei peri, quello dei meli e quello delle drupacee e dei frutti minori (cioè susini, melograni, fichi). Vi è anche un filare dove sono state messe a dimora alcune tra le viti più antiche della nostra regione. Ogni piantina è corredata da un pannello che descrive le caratteristiche della pianta madre, gli aspetti agronomici e quelli culturali, riportando anche la foto dell'albero e del frutto.



Foto 10. Il Frutteto del Palazzino al primo anno d'impianto.

Elenco frutti: Melo Righetta delle Balze, Melo Sunaia, Melo Giugno, Melo di Monterosso, Melo di Palazzo d'Affrico, Melo della Para. Pero Gnocco di Cà Casini, Pero Rusèt, Pero Cavione, Pero Spinoso, Pero di San Paolo, Pero Ravagnano. Biviccolo, Susino di Purocielo, Albicocca Tonda di Tossignano, Susino Bianca di Milano. Vite Caveccia, Vite di Casola, Vite Uva Morta, Vite di Imola, Vite Lugliatica, Vite di Forlì, Vite di Bologna, Vite Buonarossa, Vite del Fantini, Vite di Roteglia. Olivo di Costa Ferrari, Olivo di Viazzano, Olivo di Diolo, Olivo di San Michele III, Olivo di Pomaro, Olivo di San Chierlo, Olivo di Case Gramonti. Melograno Verde di Russi, Melograno Grossa di Faenza, Fico di Predappio, Cotogno Antico di Faenza, Fico di Badia Cavana.

> *Melo Righetta delle Balze* (vedi Giardino dei frutti per non dimenticare di Gattatico)

Melo Sunaia (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

Il melo si trova nell'Appennino modenese, a Faeto, una frazione nel comune di Serramazzoni (MO). La pianta madre, che ha una circonferenza di oltre due metri e supera il secolo, è la più grande di un breve filare con altri esemplari della medesima varietà.

Aspetti agronomici

È una pianta molto rustica e resistente alle avversità climatiche e parassitarie, come testimonia l'età ormai ragguardevole. Produce in abbondanza, ma è soggetta all'alternanza di produzione. Il frutto è di un bel colore rosso, di medie dimensioni, a polpa croccante e di buon sapore; si conserva a lungo durante l'inverno.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il frutto del melo è stato in passato un importante alimento per l'uomo, sempre disponibile grazie alle diverse varietà; inoltre, in generale, ha una buona conservazione nel tempo. La varietà deve il nome a una divertente particolarità: quando il frutto è maturo, i semi si staccano dentro l'involucro in cui sono contenuti e, se la mela viene agitata, producono un suono curioso. In passato, nelle campagne emiliane, si utilizzava questa mela per far giocare i bambini, che la usavano come un sonaglio.



Melo Giugno (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

Non si conosce l'origine della pianta: gli innesti, infatti, sono stati forniti dal Centro Ricerche in Agricoltura, che ha in corso una collaborazione con Arpa Emilia-Romagna per la conservazione del germoplasma degli antichi fruttiferi della nostra regione a maggior rischio di estinzione.

Aspetti agronomici e culturali

La cultivar è interessante soprattutto per l'epoca di maturazione del frutto, il mese di giugno, quando in genere i frutti raccolti in autunno sono finiti da tempo. È una mela succosa, di gradevole profumo, che disseta nelle calure estive.

Aspetti etnobotanici

La mela, spesso definita "frutto del benessere", è importante sia per l'alimentazione che per la bellezza. Il termine "pomata" deriva proprio dalla polpa di questo frutto. Nella tradizione la mela simboleggia la femminilità e la sua forma ricorderebbe il fondoschiena di una giovane donna prospera.



Melo di Monterosso (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

Il melo cresce nella località Monterosso, a breve distanza da Bazzano, una frazione nel comune di Neviano degli Arduini (PR), situato nella parte orientale dell'Appennino parmense. La pianta madre, a detta del proprietario Giuseppe Bertolotti, un agricoltore custode che ha conservato parte dell'agrobiodiversità locale, è stata prelevata allo stato spontaneo e trapiantata decenni fa (si tratterebbe quindi di un selvatico, che tuttavia produce ottimi frutti).

Aspetti agronomici

È una pianta molto rustica e resistente alla ticchiolatura ed è soggetta all'alternanza di produzione (si carica di frutti, ma ad anni alterni). Il frutto, di media dimensione, a polpa croccante e di buon sapore, si conserva a lungo durante l'inverno.

Aspetti etnobotanici e culturali

La melicoltura diffusa in questa parte di Appennino era destinata soprattutto all'autoconsumo, dal momento che sono zone a forte vocazione zootecnica, dove si producono ottimi formaggi.



Melo di Palazzo d'Affrico (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

È un patriarca arboreo della bassa montagna bolognese, che cresce nella località Palazzo d'Affrico, nel comune di Gaggio Montano (BO), in un'area un tempo intensamente coltivata a fruttiferi (in particolare meli). La pianta, che probabilmente raggiunge il secolo di vita, è di grandi dimensioni, con una circonferenza che supera i due metri. La varietà è la Rosa Romana, una mela tardiva molto profumata, che si mantiene in fruttato sino alla primavera.

Aspetti agronomici

È una pianta non troppo esigente dal punto di vista climatico, che ama le zone fresche e le esposizioni soleggiate. La pianta madre, dalla quale sono state prelevate le marze, è abbandonata da decenni eppure produce ancora ottimi frutti.

Aspetti etnobotanici e culturali

Secondo alcuni vivaisti, i bassi rilievi di questa parte dell'Appennino erano un tempo ricchissimi di frutti e la zona di Affrico sarebbe una delle culle della frutticoltura bolognese di collina.



> *Melo della Para* (vedi *Cattedrale delle Foglie di Cesenatico*)

Pero Gnocco di Cà Casini (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

L'esemplare si trova a Boccassuolo, una frazione del comune di Palagano (MO), nella valle del torrente Dragone. È un patriarca arboreo di quasi due metri di circonferenza, che ha superato i secoli e continua a vivere e a produrre ottimi frutti, anche se non gode più di ottima salute e presenta alcune grosse branche spezzate (andrebbe curato e ripulito).

Aspetti agronomici

È una varietà molto rustica, che ama le zone fresche e le esposizioni soleggiate. Il frutto, dalla maturazione tardiva, veniva impiegato come pera da cuocere al forno.

Aspetti etnobotanici e culturali

In passato il Pero Gnocco era coltivato, in Emilia, soprattutto nelle colline parmensi, reggiane e modenesi. Oggi è una delle tante varietà da tempo abbandonate e pressoché dimenticate, che meriterebbero di essere recuperate. Il legno del pero è molto resistente e in passato veniva utilizzato in campagna per costruire degli attrezzi soggetti a forte sollecitazione meccanica.



> *Pero Rusèt* (vedi *Frutteto degli Estensi di Ferrara*)

Pero Cavione (Pyrus communis L.)

Pianta madre

Il pero si trova nella località Bronzini, a breve distanza dalla frazione Santa Maria del comune di Bobbio (PC). Si tratta di un patriarca arboreo, vecchio di due secoli e con una circonferenza di 1,72 m, che vegeta vicino a un'ex casa colonica ristrutturata. Un tempo si piantavano spesso alberi da frutto vicino alle case, sia per ombreggiarle che per avere frutti a portata di mano.

Aspetti agronomici

La varietà Cavione è molto rustica, a maturazione tardiva, in prevalenza destinata alla cottura. È facilmente riconoscibile per la forma allungata del frutto e il colore rugginoso della buccia. L'esemplare di Santa Maria è molto produttivo e nelle annate favorevoli può arrivare a dare anche cinque quintali di frutti.

Aspetti etnobotanici e culturali

Nel dialetto bobbiese la varietà è chiamata "per cavciòn", con riferimento al cavicchio che si utilizzava in passato per fissare il carro al giogo dei buoi. Oggi fa parte dei frutti della memoria che meritano di essere valorizzati in quanto più rustici e resistenti alle avversità rispetto alle varietà moderne, di aspetto più gradevole ma molto spesso più delicate.



Pero Spinoso (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

L'esemplare cresce a Boccassuolo, una frazione del comune di Palagano (MO), nella valle del torrente Dragone. Il Pero Spinoso è una varietà molto particolare e rara, che non risulta presente in altre zone dell'Emilia-Romagna; se ne conoscono pochissime piante e il rischio di estinzione della varietà è molto elevato.

Aspetti agronomici

È una pianta abbastanza rustica, che ama le zone fresche e le esposizioni soleggiate. La pianta madre, dalla quale sono state prelevate le marze, è un albero di pochi decenni, a sua volta innestato da un pero secolare oggi scomparso.

Aspetti etnobotanici e culturali

La specificità di questo antico frutto è che, a maturazione, produce un succo lattiginoso davvero particolare e dal sapore gradevole. Secondo Maurilio Cargioli di Modena, che ha ritrovato la pianta, si tratta dell'unico esemplare conosciuto di questa varietà, che quindi è a forte rischio di estinzione.



> *Pero di San Paolo* (vedi *Cattedrale delle Foglie di Cesenatico*)

Pero Ravagnano (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

La pianta madre cresce nel comune di Palagano (MO), sulle colline modenesi, in mezzo a campi coltivati a foraggio. È un vero e proprio patriarca vegetale, più che centenario, con una circonferenza di 1,8 m. Appartiene a una vecchia varietà ormai di difficile reperimento, che è presente in un areale ristretto (quindi a rischio di estinzione).

Aspetti agronomici

È una pianta caratteristica delle zone di alta collina, resistente alle principali malattie del pero, sia per la rusticità che per le quote elevate che predilige. La sua fruttificazione è quasi sempre abbondante, ma purtroppo i suoi frutti, di buona qualità organolettica, non si mantengono a lungo.

Aspetti etnobotanici e culturali

La pera è un frutto molto apprezzato dall'uomo per la dolcezza, antichissimo, come testimoniano reperti di oltre 4.000 anni ritrovati in Asia e in Europa. Omero ricorda le piantagioni di peri nei giardini di Alcino e Laerte; nella mitologia greca la pera è il frutto prediletto da divinità ed eroi. Anche in epoca romana ebbe estimatori illustri, tra cui Catone e Plinio.



Biricoccolo (*Prunus armeniaca* var. *dasycarpa*) (Ehrh)

Pianta madre

Probabilmente si tratta di un antichissimo incrocio tra albicocco e mirabolano. In passato era presente nella pianura bolognese (è nota la varietà “biricoccolo gigante di Budrio”), ma si trovava anche in Romagna, soprattutto negli orti dei conventi. È una pianta esigente dal punto climatico, che non ama le zone dove ristagna l’umidità e teme le gelate tardive.

Aspetti agronomici

Come tutti gli albicocchi, è attaccato da vari parassiti, ma se cresce in ambiente idoneo è abbastanza resistente. Le caratteristiche organolettiche del frutto, che il sole rende dolcissimo a maturazione, sono interessanti, ma la sua conservabilità è purtroppo scarsa. La buccia vellutata ha un tipico colore rosso scuro.

Aspetti etnobotanici e culturali

I nomi del biricoccolo sono stati nel tempo i più disparati: da albicocco nero del papa a susincocco, sino al nome attuale. La stupenda fioritura e la grande bellezza del frutto lo rendono un albero adatto anche al piccolo giardino di casa.



> *Susino di Purocielo* (vedi *Cattedrale delle foglie di Cesenatico*)

Albicocca Tonda di Tossignano (*Prunus armeniaca* L.)

Pianta madre

È un antico ecotipo caratteristico della valle del Santerno, recuperato nella zona di Borgo Tossignano (BO). Ne restano ormai pochissimi esemplari, residuo di coltivazioni un tempo diffuse nella zona e sicuramente favorite dalle particolari condizioni ambientali, chiaramente influenzate dalla presenza degli spettacolari affioramenti della Vena del Gesso Romagnola (oggi tutelati dall'omonimo parco regionale).

Aspetti agronomici

È una varietà esigente dal punto di vista climatico, che non ama le zone dove l'umidità ristagna e teme le gelate tardive. Il microclima caldo e asciutto degli affioramenti gessosi ne ha sicuramente favorito la coltivazione. Come tutti gli albicocchi, è attaccata da vari parassiti, ma se cresce in ambiente idoneo è abbastanza resistente. Probabilmente è stata scartata dal mercato per la pezzatura piccola dei frutti, nonostante le caratteristiche organolettiche interessanti; essendo più precoce rispetto ad altre cultivar, potrebbe rivelarsi utile per la selezione di nuove varietà.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il frutto dell'albicocco è dotato di proprietà medicamentose: infatti esso trova impiego, oltre che in cucina, anche nella preparazione di creme, saponi e maschere di bellezza che combattono l'invecchiamento della pelle.



Susino Bianca di Milano (*Prunus domestica* L.)

Pianta madre

È un vecchio susino che vegeta in un'azienda agricola alla periferia di Faenza, a ridosso del muro del vecchio pollaio. Nonostante l'età e l'assenza di trattamenti antiparassitari, la pianta produce in abbondanza, ad anni alterni, ottimi frutti.

Aspetti agronomici

La Bianca di Milano è una vecchia varietà di susino in passato assai diffusa anche nella nostra regione. È nota agli agricoltori anziani, che la ricordano nella loro giovinezza come una delle susine migliori per la polpa dolce e aromatica, che rammenta il sapore del miele.

Aspetti etnobotanici e culturali

Si dice che il susino sia una pianta che porta fortuna: forse perché le sue abbondanti fioriture precoci ravvivano i giardini già alla fine dell'inverno. Esistono anche varietà a fiori bianchi e rossi (un accostamento cromatico che è simbolo di buona sorte).



Vite Caveccia (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

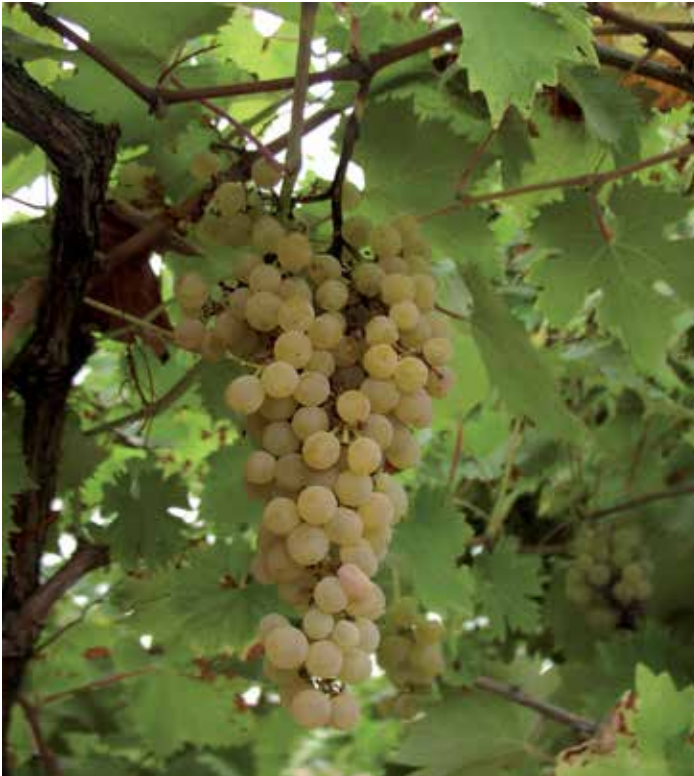
È un antico vitigno diffuso in passato nella pianura romagnola, dove veniva coltivato nei filari, maritato alle piante tipiche delle nostre campagne come l'acero campestre o l'olmo. Le viti più antiche di questa varietà si trovano in un filare secolare nella frazione San Biagio di Faenza (RA).

Aspetti agronomici

È un vitigno di grande rusticità, molto resistente alle patologie, che ha superato indenne i danni della fillossera e ha ormai raggiunto il secolo di vita. Gli acini, di colore dorato a maturazione, sono dotati di una spessa buccia che ne permette la conservazione sino ad autunno inoltrato.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il frutto della vite è una bacca tondeggiate di colore variabile dal giallo al verde, al rosso, al quasi nero; esso viene impiegato sia come uva da tavola che nella preparazione di vini. In passato l'uva, sia da tavola che da vino, era tenuta in grande considerazione: veniva fatta essiccare al sole in graticci, conservata per tutto l'inverno e impiegata nella preparazione di dolci tradizionali come la pagnotta di Sarsina o il bracciatello romagnolo.



Vite di Casola (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

È una vite centenaria che si trova a Casola Valsenio, in centro, vicino alla chiesa, dove forma un pergolato di grandi dimensioni. È una delle viti più vecchie della zona. La pianta è in fase di senescenza e non si sa quanto potrà vivere ancora: il fusto si è ormai sfaldato e ridotto di dimensioni, anche se la circonferenza alla base supera ancora il metro.

Aspetti agronomici

La pianta appartiene a un antico vitigno la cui origine non è ancora stata accertata. Nonostante l'età e le condizioni, fruttifica tuttora abbondantemente e produce grappoli medi, dai chicchi grandi e rotondi. La vite, che ha superato indenne i danni della fillossera, ha certamente più di un secolo di vita.

Aspetti etnobotanici e culturali

Casola Valsenio è noto come il paese delle erbe e dei frutti dimenticati, ai quali viene dedicata un'importante sagra nella seconda domenica di ottobre. È sede del Giardino delle Erbe "Augusto Rinaldi Ceroni", intitolato al suo fondatore, un giardino botanico tutto dedicato alle piante aromatiche e medicinali.



Vite Uva Morta (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

È un antico vitigno diffuso in passato nella pianura romagnola. Ne restano solo alcune piante in un filare di viti secolari nella frazione San Biagio di Faenza (RA).

Aspetti agronomici

È una pianta di grande rusticità, che ha ormai oltrepassato il secolo di vita. È molto resistente e richiede pochi interventi di difesa. L'uva è dotata di una spessa buccia, che ne permette la conservazione sulla pianta sino ad autunno inoltrato. Il colore del grappolo non è né nero né giallo, ma curiosamente marrone (il colore della morte e della putrefazione, da cui deriva il nome della varietà). Alcuni viticoltori faentini stanno conducendo prove di microvinificazione per produrre un vino passito (dal bel colore rosato e dal sentore di prugna).

Aspetti etnobotanici e culturali

Nelle campagne questo vitigno veniva piantato lungo i filari di Trebbiano e Albana e i suoi grappoli utilizzati per aumentare la gradazione e dare colore ai vini di pianura, di solito di basso grado alcolico.



Vite di Imola (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

La vite si trova nel chiostro del santuario di Santa Maria in Regola, nel centro storico di Imola (BO), e forma un grande pergolato che copre quasi completamente lo spazio disponibile. Ha certamente alcuni secoli di vita ed è di dimensioni davvero insolite per la specie, con una circonferenza alla base di oltre un metro. Purtroppo non gode più di buona salute: ha il legno del fusto ormai degradato e necessiterebbe di qualche intervento per ripulire le parti marcescenti.

Aspetti agronomici

La pianta, che dovrebbe appartenere alla varietà Forcella, produce lunghi grappoli con chicchi rotondi color verde oro. Questo vitigno è dotato di buona rusticità e la sua coltivazione in ambiente idoneo non richiede particolari cure.

Aspetti etnobotanici e culturali

Spesso i conventi e le chiese hanno conservato nei loro orti e giardini varietà antiche di frutti e viti come in questo caso. La chiesa di Santa Maria in Regola, costruita dai Benedettini in epoca bizantina e più volte ricostruita, ha conservato il campanile romanico della fine del secolo XII. L'odierno aspetto si deve in gran parte al rifacimento curato nel '700 dal noto architetto imolese Cosimo Morelli, che ampliò anche il chiostro cinquecentesco dove cresce la vite.



Vite Lugliatica (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

È una vite centenaria che si trova a San Biagio di Faenza (RA), accanto all'abitazione di una grande azienda agricola. Come spesso avveniva in Emilia-Romagna, la vite di uva da tavola veniva piantata vicino alla casa e utilizzata come pergola per ombreggiare il portico e fornire facilmente i gustosi frutti.

Aspetti agronomici

Il vitigno Lugliatica produce un'uva da tavola di ottimo sapore, con grandi grappoli che maturano a luglio (da cui il nome). Non è da confondere con l'Aleatico, un vitigno diffuso in Italia centrale e in Puglia, anche se il nome dialettale *Agliadga* può indurre in errore.

Aspetti etnobotanici e culturali

Dalle origini della civilizzazione la vite è stata particolarmente venerata dall'uomo che, come è noto, le ha dedicato uno specifico protettore divino: Dioniso per i Greci, Fufluns per gli Etruschi e Bacco per i Romani.



Vite di Forlì (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

Questa vite di uva da tavola si trova appoggiata al muro della chiesa di Villa Romiti, una borgata della città di Forlì vicina a Porta Schiavonia.

Aspetti agronomici

È un grande pergolato che produce tanta uva di varietà Pizzutello, caratterizzata dal chicco molto allungato. Questa varietà, che matura in agosto, è abbastanza rustica e i suoi grappoli si mantengono sulla vite per lungo tempo.

Aspetti etnobotanici e culturali

La vite è una pianta molto importante e legata alla storia dell'uomo, a testimonianza di ciò gli antichi affermavano: per vitem ad vitam, cioè la vita nasce anche dalla vite e dal vino.



Vite di Bologna (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

La vecchia vite si trova in pieno centro storico di Bologna, lungo via Indipendenza, nel cortile interno dell'Arena del Sole, che era un tempo il chiostro del cinquecentesco convento di San Giuseppe, poi delle Monache Domenicane di S. Maria Maddalena di Galliera (soppresso alla fine del '700). Il teatro, dalla facciata neoclassica, fu inaugurato nel 1810 per ospitare spettacoli all'aperto e in seguito dotato di copertura e trasformato in cinema; oggi, dopo il restauro, è il principale teatro stabile bolognese.

Aspetti agronomici

Si pensa che questa vite potrebbe avere almeno duecento anni; si sviluppa su tutti e quattro i lati del cortile, sopra le volte a tutto sesto delle arcate al piano terra dell'antico chiostro sino a raggiungere le finestre del primo piano. Si tratta di un vitigno da tavola al momento sconosciuto, di cui si ignorano il nome e la storia.

Aspetti etnobotanici e culturali

La pianta potrebbe rappresentare una permanenza della vecchia gestione conventuale, quando non era insolito che i chiostri dei conventi, per di più cittadini, avessero anche una funzione secondaria di orto-frutteto. Al più tardi potrebbe essere stata piantata nei primissimi anni dell'Ottocento, nel periodo di abbandono dell'edificio, da qualche famiglia che aveva in custodia il complesso.



Vite Buonarossa (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

La pianta madre è una vite secolare che vive a Bazzano, un paese dell'Appennino parmense. Essa cresce a ridosso di una casa rurale e forma un grande pergolato: infatti è nota in zona anche come vite *Bersò*.

Aspetti agronomici

Questo vitigno, denominato Buonarossa, è caratterizzato da un grande vigore vegetativo e quindi deve essere coltivato in ampi spazi, in modo che possa espandersi liberamente. Abbastanza soggetto all'oidio, deve essere coltivato in zone asciutte e ventilate.

Aspetti etnobotanici e culturali

Dalle sue uve si ricava un vino chiamato *agrèt* proprio per la sua bassa gradazione e l'elevata percentuale di acidi, adatto a dissetare gli agricoltori impegnati nei duri lavori dei campi.



Vite del Fantini (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

È una vite ultracentenaria che si trova presso il podere Terzanello di Sotto, nel comune di Pianoro (BO); è tra i pochissimi vitigni sopravvissuti alla fillossera, che alla fine dell'Ottocento devastò le vigne europee. La vite, segnalata da un cartello lungo il sentiero CAI 122, è diventata una piccola attrazione turistica, a brevissima distanza dalla Riserva Naturale Contrafforte Pliocenico.

Aspetti agronomici

La vite, dalla singolare forma a spirale, misura 1,2 m di circonferenza alla base ed è piuttosto vecchia e malandata. In anni recenti è stata riscoperta dal pianorese Stefano Galli. Dalla pianta sono state tratte diverse giovani e vigorose piantine allevate nel Podere Riosto, sempre a Pianoro, che ne ha ricavato un vino rosso e uno spumante rosé (il vitigno è stato iscritto al registro nazionale nel 2009).

Aspetti etnobotanici e culturali

Nella zona è conosciuta come Vite del Fantini, dal nome dell'appassionato geologo, speleologo e archeologo bolognese Luigi Fantini, pioniere dell'esplorazione dei Gessi Bolognesi, che la scoprì e fotografò nel 1965. Appartiene a un vitigno molto antico (la sua origine non è ancora stata accertata), che non presenta analogie genetiche con altri ai quali era stato accostato in passato (Negretto, Bonamico).



Vite di Roteglia (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

È un'enorme vite che cresce a Roteglia, nel comune pedecollinare di Castellarano (RE), in un'azienda agricola i cui terreni si estendono accanto al Secchia (i vigneti in passato erano coltivati sino all'argine del fiume). Questo patriarca vegetale ha una circonferenza del tronco di un metro e la sua età è certamente secolare.

Aspetti agronomici

La vite di Roteglia cresce in mezzo a filari di viti più giovani; il vitigno è simile all'Ancellotta, ma la sua origine non è certa. È un esemplare unico, che merita di essere conservato per la sua longevità e la resistenza alle malattie.

Aspetti etnobotanici e culturali

La vite era considerata dalle popolazioni antiche un simbolo di forza, di capacità, di adattamento e trasformazione. In seguito rappresentò pienamente lo spirito del Cristianesimo: Gesù stesso si paragona alla vite, i cui tralci rappresentano i suoi discepoli (quindi la chiesa), che possono vivere solo attaccati alla pianta e non separati da essa.



Olivo di Costa Ferrari (*Olea europaea* L.)

Pianta madre

È un antico esemplare, sopravvissuto presso una vecchia casa colonica a Costa Ferrari, una frazione sulle prime colline del comune di Fidenza (PR), a una decina di chilometri dal capoluogo e non distante da Tabiano (in comune di Salsomaggiore). È un olivo formato da più fusti che hanno origine da un'unica ceppaia; ha una circonferenza di ben 8,3 m alla base del tronco e si valuta possa avere almeno 500 anni.

Aspetti agronomici

È un vecchio ecotipo praticamente sconosciuto, che non è presente nelle zone limitrofe. Le dimensioni del frutto fanno supporre che si tratti di un'oliva da mensa e sono in corso indagini per individuarne l'origine. La pianta è stata anche riprodotta dall'Associazione Parmense Olivicoltori per conservarne il germoplasma e rilanciarne la coltura.

Aspetti etnobotanici e culturali

Ben noto è l'uso del frutto dell'olivo per la produzione dell'olio, alimento e condimento indispensabile della dieta mediterranea che si è rivelata fondamentale per la salute dell'uomo. In passato l'olio d'oliva ha avuto grande importanza non solo per l'illuminazione ma anche nella cosmesi: infatti è un buon emolliente per pelli secche. L'infuso delle foglie di olivo è molto utile per combattere l'ipertensione.



Olivo di Viazzano (*Olea europaea* L.)

Pianta madre

È un antico esemplare sopravvissuto a Viazzano, una località in comune di Varano de' Melegari (PR), a qualche chilometro da Fornovo di Taro. È caratterizzato da un'enorme ceppaia, che è stata ripulita perché il tronco era compromesso, e oggi si presenta con nuovi polloni pieni di vita che producono tante olive. La base dell'olivo potrebbe addirittura risalire al '500.

Aspetti agronomici

L'olivo, sul quale sono in corso indagini per individuarne l'origine genetica, è stato riprodotto dall'Associazione Parmense Olivicoltori per conservarne il germoplasma e rilanciarne la coltura.

Aspetti etnobotanici e culturali

In tutte le regioni d'Italia nella Domenica delle Palme viene distribuito l'olivo benedetto. In Emilia-Romagna i contadini utilizzavano un ramo d'olivo benedetto per realizzare la croce da San Sebastiano che doveva proteggere i raccolti dalle calamità naturali. Dall'oliva si ricava l'olio indispensabile per i riti religiosi, dalla consacrazione dei sacerdoti e dei vescovi alla cresima e all'estrema unzione.



> *Olivo di Diolo* (vedi *Giardino dei frutti per non dimenticare di Gattatico*)

Olivo di San Michele III (*Olea europaea* L.)

Pianta madre

La pianta, inglobata nella boscaglia, è stata scoperta di recente sulle prime colline di Bologna, appena fuori dai confini del Parco Villa Ghigi. Il terreno è parte del podere San Michele III, un tempo appartenuto al non lontano convento di San Michele in Bosco e in seguito compreso nella tenuta della famiglia Ghigi (attualmente è di proprietà del CNR). L'olivo ha una circonferenza di due metri circa, ma la sua ceppaia è molto più grande e origina numerosi giovani polloni. La pianta, liberata dalla vegetazione, ha ripreso a germogliare e fruttificare.

Aspetti agronomici

In uno scritto del 1963 Alessandro Ghigi ricordava di avere sempre visto piante di olivo in quella posizione, certamente idonea per esposizione. L'esemplare, che è forse l'ultimo sopravvissuto del piccolo oliveto, appartiene a una varietà per ora sconosciuta, con foglie molto chiare e particolarmente allungate (in media 6-7 cm).

Aspetti etnobotanici

La coltivazione dell'olivo è documentata nella collina di Bologna a partire dal '200, con segnalazioni che si concentrano soprattutto nei secoli XV e XVI. La presenza di diverse piante secolari superstiti prova che si trattava di una coltivazione abbastanza diffusa su quasi tutta la collina, con piante di solito concentrate nelle vicinanze delle abitazioni coloniche.



> *Olivo di Pomaro* (vedi *Frutteto degli Estensi di Ferrara*)

Olivo di San Chierlo (*Olea europaea* L.)

Pianta madre

È uno degli olivi più grandi e vecchi dell'Emilia-Romagna. Si trova presso La Guarda, un'antica torre di osservazione a San Chierlo, una località del comune di Monte San Pietro (BO).

Aspetti agronomici

Nei pressi di La Guarda crescono, in realtà, tre vecchi olivi, di cui il più grande è quello qui descritto. La pianta produce olive di medie dimensioni, di cui non si conosce la varietà (sono in corso ricerche da parte del CNR Ibimet di Bologna).

Aspetti etnobotanici e culturali

L'olio d'oliva è un alimento prezioso noto fin dall'antichità; quello ricavato dalle olive di piante secolari ha un valore in più. Il rilancio della dieta mediterranea ha messo in evidenza le grandi proprietà nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva: acquistare l'olio d'oliva prodotto con i frutti delle varietà locali significa garantirne la tutela e favorire lo sviluppo della nostra agricoltura collinare.



- > *Olivo di Case Gramonti* (vedi Frutteto degli Estensi di Ferrara)
- > *Melograno Verde di Russi* (vedi Cattedrale delle Foglie di Cesenatico)
- > *Melograno Grossa di Faenza* (vedi Giardino dei frutti per non dimenticare di Gattatico)

Fico di Predappio (*Ficus carica* L.)

Pianta madre

È l'unico pollone sopravvissuto di una vecchia ceppaia ormai distrutta da anni, che così è stata letteralmente strappata all'estinzione. Della pianta madre non si hanno foto né notizie.

Aspetti agronomici

È un esempio di quanto sia importante salvare il germoplasma: se non ci fosse stato il progetto del frutteto, questo fico si sarebbe estinto e con esso il particolare sapore dei suoi frutti. Il fico, oltre a dare un frutto prelibato, è una pianta che non ha praticamente bisogno di trattamenti antiparassitari ed è quindi molto indicata nell'agricoltura biologica.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il fico, abitualmente piantato dagli antichi Romani nei giardini delle loro ville, è una pianta ricca di simbologie; il suo lattice urticante ricorda il latte materno e per questo, a Roma, era considerato sacro.



- > *Cotogno antico Faenza* (vedi Cattedrale delle Foglie di Cesenatico)
- > *Fico di Badia Cavana* (vedi Frutteto degli Estensi di Ferrara)

B La Cattedrale delle Foglie e delle Piante Contadine di Cesenatico

I “fratelli” delle vecchie piante da frutto della Romagna sono stati messi a dimora in un’aiuola dei “Giardini al Mare” di Cesenatico, che si trova a poche centinaia di metri dalla spiaggia e vicino alla piazza A. Costa dove sorgono il Grand Hotel e il grattacielo di Cesenatico. La scelta di questo luogo ha l’obiettivo di dimostrare che i frutti antichi sono molto resistenti alle avversità e riescono a vivere anche in zone dove la salsedine marina mette a dura prova le piante. (foto 11 e 12) Inoltre questo luogo garantisce una grande visibilità: infatti i turisti che vanno in spiaggia passano proprio vicino a questo frutteto. Il progetto del giardino è stato re-

alizzato con l’appassionata partecipazione di Tonino Guerra che progettò una serie di foglie di grandi dimensioni che rendono questo luogo carico di poesia. La Cattedrale delle Foglie di Cesenatico ha quindi un significato molto particolare: le sette foglie disegnate dal Maestro Guerra e realizzate dallo scultore Aurelio Brunelli, che si stagliano nel cielo a ridosso del mare, rappresentano un omaggio alla natura, a quella natura coltivata dalle sapienti mani dell’uomo e dalla quale egli trae il suo nutrimento per il corpo ma anche per l’anima. Questo giardino, così vicino al mare, assume così un valore religioso, al punto tale che chi lo visita ha quasi la sen-



Foto 11. La Cattedrale delle Foglie, opera del Maestro Tonino Guerra.

sazione di entrare appunto in una cattedrale, la cattedrale della natura.

Elenco piante: Pero di San Paolo, Pero Campanello, Pero del Perdono, Pero Moscatello, Pero Cocomerino Precoce, Pero S. Giovanni, Pero Bucarino, Pero Rossino.

Melo della Para, Melo Righetta delle Balze, Melo Rosa di Coriano.

Mandarlo di Tonino, Olivo di Diolo, Fico Romagnolo, Susino di Purocielo, Cotogno Antico di Faenza, Melograno Verde di Russi.



Foto 12. La Cattedrale delle Foglie e delle Piante Contadine di Cesenatico.

Pero di San Paolo (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Il pero si trova vicino ai ruderi dell'antico podere di Ronco del Cianco, nei pressi del borgo abbandonato di San Paolo in Alpe di Corniolo, nel comune di Santa Sofia (FC), ed è compreso nel perimetro del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Si tratta di uno dei peri più grandi d'Italia per dimensioni del tronco (quattro metri di circonferenza) ed età di circa 300 anni.

Aspetti agronomici

Il Pero di San Paolo appartiene alla varietà Porcinello, molto rustica, a maturazione tardiva, che era destinata in prevalenza alla cottura. Questa pera veniva a volte fatta maturare nella paglia come le sorbe e poteva mantenersi sino alla primavera successiva.

Aspetti etnobotanici e culturali

Secondo le testimonianze di alcune persone anziane di Corniolo (FC) i frutti del Pero Porcinello in passato venivano grattugiati per produrre una polpa particolare e soda che veniva utilizzata per l'alimentazione degli uccelli da richiamo che i cacciatori allevavano nelle gabbie.



Pero Campanello (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

La pianta deriva da un innesto di marze appartenenti a un pero secolare che cresce nel comune di Verghereto, in località Ronco dell'Asino. La pianta madre è un vero patriarca, capace di resistere alle avversità climatiche del luogo, caratterizzato da venti invernali molto freddi.

Aspetti agronomici

Questa varietà è estremamente rustica e non viene attaccata praticamente da nessun parassita; del resto alle alte quote certi insetti dannosi non riescono a terminare il loro ciclo biologico. Il frutto è di modeste dimensioni, a forma di piccola campana, da cui ne deriva il nome.

Aspetti etnobotanici e culturali

In passato i frutti di questa varietà, abbastanza diffusa nelle aree montane, venivano essiccati nel forno dopo aver cotto il pane e diventavano simili ai fichi secchi. Venivano poi conservati in vasi o sacchetti di carta e utilizzati come fossero caramelle per donarle ai bambini come gratificazione.



Pero del Perdono (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Questa pianta deriva da un innesto proveniente da un vecchio pero secolare che ancora vegeta nel Montefeltro, fra Carpegna e San Sisto, ai confini con le Marche. Essendo una varietà sconosciuta, essa prende il nome dal fatto che i suoi frutti maturano a fine luglio, a ridosso della Festa del perdono.

Aspetti agronomici

E' una varietà molto rustica e difficilmente viene attaccata da parassiti. I frutti sono di forma allungata, di un bel colore verde chiaro con la buccia rosata nella parte esposta al sole. La polpa è succosa e di gradevole sapore.

Aspetti etnobotanici e culturali

Cultivar in passato diffusa nel Montefeltro: ormai restano pochissimi esemplari isolati al margine dei campi o vicino alle case abbandonate. Secondo gli antichi era bene piantare il pero in ottobre, periodo corrispondente all'epoca di fruttificazione, mentre gli olmi e i pioppi dovevano essere piantati in febbraio perché si favoriva l'ingrossamento delle gemme.



Pero Moscatello (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Questa pianta è stata riprodotta da un vecchio albero che ancora vive nel Montefeltro, ai confini con la provincia di Pesaro Urbino.

Aspetti agronomici

L'albero ha un portamento espanso e poco vigoroso; il frutto è piriforme, di colore verde con sovraccolore rosso scuro nella parte esposta al sole. La polpa, bianco giallastra, è croccante e succosa; il sapore è dolce aromatico.

Aspetti etnobotanici e culturali

È una varietà estiva antichissima, descritta alla metà del '500; i suoi frutti maturano a fine giugno-metà luglio ed è considerata una pera da intenditori. Il pero in generale, è un frutto apprezzato per la sua digeribilità; contiene comunque anche zuccheri, vitamine e microelementi importanti per il nostro organismo.



Pero Cocomerino Precoce (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Questa pianta è stata riprodotta dalle marze prelevate da un giovane albero che si trova in località Pianelli, nel comune di Verghereto. Il Pero Cocomerino è una varietà molto antica ed estremamente rustica che vive bene alle alte quote e che non teme i rigidi inverni.

Aspetti agronomici

Si tratta di una varietà molto feconda che produce pere molto dolci, caratterizzate da un particolare aroma. Infatti, da questa pera, che è riconosciuta come Presidio Slow Food, si produce un'ottima marmellata venduta non solo in Italia, ma richiesta anche all'estero.

Aspetti etnobotanici e culturali

In passato questa varietà era coltivata nell'Appennino tosco-emiliano a livello familiare per la sua ottima adattabilità all'ambiente montano, ma purtroppo il frutto, una volta maturo, non si mantiene più di una settimana; per questo veniva trasformato in marmellata.



Pero San Giovanni (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Deriva da una vecchia pianta secolare abbandonata che cresceva nei campi coltivati vicino a Pennabilli. Questa varietà era già citata nel 1813 negli “Annali dell’agricoltura del Regno d’Italia”. È da ricordare che la denominazione “San Giovanni” per cultivar di pero a maturazione precoce sia piuttosto diffusa in Italia e spesso identifichi differenti genotipi.

Aspetti agronomici

La pianta mostra buona resistenza alle comuni avversità della specie e buona affinità d’innesto con il franco e il cotogno. La produzione media di piante regolarmente potate può variare dai 4-5 q.li di frutti per quelle innestate su franco in forma libera ai 50 Kg per quelle a palmetta innestate su cotogno. Forma del frutto tipicamente piriforme, pezzatura molto piccola, buccia di colore giallo con sfumature verde chiaro. La polpa è succosa, di colore bianco con sapore zuccherino e aromatico, con facilità all’ammezzimento.

Aspetti etnobotanici e culturali

Generalmente le antiche varietà fruttifere sono molto ricche di fibra e quindi molto indicate nelle diete povere di fibre digeribili; esse funzionano come vere e proprie “scope” che mantengono pulite le pareti del nostro intestino.



Pero Bucarino (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Questa varietà sconosciuta prende il nome dal luogo, Cà Buchero, nel Montefeltro, dove vive la pianta madre dalla quale sono state prelevate le marze. Si tratta di un pero secolare senescente e per questo è stato riprodotto al fine di non perderne il germoplasma.

Aspetti agronomici

L'albero ha un portamento espanso e vigoroso; il frutto è piriforme, di colore verde chiaro con sovraccolore rosso. La polpa è giallastra e succosa, il sapore è molto dolce e aromatico.

Aspetti etnobotanici e culturali

I peri in generale erano molto diffusi nel Montefeltro e venivano innestati quasi tutti i selvatici che crescevano al margine dei campi. Gli innestini erano molto abili e venivano contattati per conoscere quali fossero le migliori varietà; in pratica erano i veri conoscitori dell'agrobiodiversità locale.



Pero Rossino (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

È uno dei peri più vecchi del comune di Pennabilli (RN) e supera i duecento anni di età. Questo frutto tradizionale dell'area del Montefeltro non si trova in altre province dell'Emilia-Romagna; i pochi alberi che si conoscono sono tutti secolari con dimensioni enormi.

Aspetti agronomici

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

Aspetti etnobotanici e culturali

Il nome del Pero Rossino probabilmente deriva dal fatto che dopo la cottura la sua polpa assume un colore rosato. Le piccole dimensioni di questo frutto ci fanno capire che si tratta di una pera antica; infatti in passato la frutta era generalmente di taglia più piccola e solo col tempo e la selezione l'uomo ha ottenuto frutti grandi e belli alla vista.



Melo della Para (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

È un patriarca ormai prossimo al secolo di vita, che cresce nella montagna cesenate, a Para, una piccola località nel comune di Verghereto (FC). È stato piantato dagli avi dell'attuale proprietario: egli sostiene che la pianta venne prelevata dal bosco vicino proprio per l'ottima qualità dei suoi frutti.

Aspetti agronomici

La varietà è sconosciuta ma le caratteristiche organolettiche del frutto sono veramente uniche: una volta maturo, quando viene tagliato col coltello, la sua polpa "crepa" come quando si taglia il cocomero a perfetta maturazione. La polpa acidula, di colore bianchissimo, è talmente ricca di antiossidanti che impiega l'intera giornata prima di virare di colore, mentre le mele comuni si ossidano dopo qualche ora.

Aspetti etnobotanici e culturali

La mitologia greca racconta che nel meraviglioso giardino delle Esperidi, oltre i confini del mondo abitato, era custodito un albero che dava mele d'oro, dono di Gea, la Madre Terra, per le nozze di Zeus con Era. Il serpente (o drago) Ladone, arrotolato intorno al tronco, impediva a chiunque di avvicinarsi. Nella sua undicesima fatica Ercole riuscì a sottrarre tre frutti al prezioso melo (secondo un'altra versione, servendosi di Atlante per compiere il furto). Le Esperidi, disperate, si trasformarono in alberi.



> *Melo Righetta delle Balze* (vedi Giardino dei frutti per non dimenticare di Gattatico)

Mela Rosa di Coriano (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

Questa pianta deriva da un innesto prelevato molti anni fa da un vecchio melo presente nel comune di Coriano di Rimini che purtroppo oggi non c'è più. Siccome la pianta madre, appartenente al gruppo delle "Mele Rosa", presentava alcune differenze, è stata nominata "Rosa di Coriano".

Aspetti agronomici

Si tratta di una pianta molto rustica e dotata di media vigoria. Predilige gli ambienti freschi e i terreni profondi ma riesce a vivere bene anche in zone marginali.

Aspetti etnobotanici e culturali

La tradizione popolare utilizzava il frutto di questa varietà prevalentemente come frutta fresca e, poiché la sua conservazione può prolungarsi fino alla fine dell'inverno, veniva impiegata in passato come frutto riserva.



Mandorlo di Tonino (*Prunus dulcis* L.)

Pianta madre

La pianta madre cresce presso la Casa dei Mandorli a Pennabilli, dove viveva Tonino Guerra; e proprio all'ideatore della Cattedrale delle Foglie è stata dedicata questa pianta.

Aspetti agronomici

Il mandorlo in genere predilige le esposizioni soleggiate e teme molto le gelate tardive dovute ai ritorni di freddo a fine inverno. Un tempo era coltivato per i suoi frutti anche lungo i filari di vite; oggi rimangono solo alberi sparsi sia in Romagna che in Emilia.

“Adesso sto sempre in casa e sposto carte o guardo oltre i vetri della finestra le mandorle secche attaccate ai rami che arrivano fino quassù e sembrano pendagli alle orecchie di gente che non c'è più”

Tonino Guerra



> *Olivo di Diolo* (vedi Giardino dei frutti per non dimenticare di Gattatico)

Fico Romagnolo (*Ficus carica* L.)

Pianta madre

Questo fico è stato riprodotto partendo da un pollone prelevato dalla ceppaia di una pianta secolare che vegeta in località Oriolo, nel comune di Faenza (RA).

Aspetti agronomici

La varietà è conosciuta come Fico Romagnolo; ma le dimensioni della pianta madre, la sua rusticità e la probabile età ne fanno un esemplare interessante e meritevole di attenzione.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il fico è una pianta ricca di storia; probabilmente è la prima specie selvatica che l'uomo ha iniziato a coltivare, selezionando in natura quelle piante che producevano i frutti migliori e più grandi.



Susino di Purocielo (*Prunus domestica* L.)

Pianta madre

L'esemplare cresceva a Santa Maria in Purocielo, una località del comune di Brisighella (RA), ma è scomparso già da anni. Fortunatamente, a suo tempo, erano state prelevate e innestate le marze dal signor Daniele Ghetti di Faenza. Il suo intervento ha consentito di conservare il germoplasma della varietà Borsa de Brecc, un tempo abbastanza diffusa nella nostra regione.

Aspetti agronomici

La varietà Borsa de Brecc, coltivata in passato nelle zone di collina, è dotata di buona rusticità e non teme gli attacchi dei parassiti. Produce ottimi frutti di colore violaceo, ma variegato, che maturano nel mese di luglio e sono dotati di una polpa zuccherina dal sapore interessante. La varietà tende a produrre frutti doppi che ricordano lo scroto degli equini e a questa particolarità deve il nome (*brecc*, in dialetto romagnolo, è il maschio dell'asino).

Aspetti etnobotanici e culturali

Il susino appartiene al genere *Prunus*, che comprende numerose altre specie da frutto (albicocco, ciliegio, mandorlo, pesco). Il suo frutto, legato all'estate, è ricco di zuccheri e ha proprietà depurative, lassative, febbrifughe e toniche.



Cotogno Antico di Faenza (*Cydonia oblonga* Miller)

Pianta madre

L'esemplare potrebbe essere uno dei più vecchi dell'intera regione e tra i più vecchi d'Italia, in quanto trae origine da una grande ceppaia dalla quale un tempo si sviluppava un'enorme pianta. Quello che si vede oggi non è altro che un pollone cresciuto sino a diventare delle dimensioni di un albero.

Aspetti agronomici

Il cotogno è una pianta di grande rusticità, resistente alle principali malattie, che si adatta a vivere anche in ambienti marginali. Il frutto, che meriterebbe maggiore attenzione per le sue proprietà medicinali, non viene in genere consumato fresco ma destinato alla produzione di confetture. Le cotogne di questa varietà tuttora sconosciuta, invece, possono essere consumate anche fresche, come le mele, in quanto curiosamente dolci e praticamente prive di tannino. Anche per questo motivo merita di essere salvata questa varietà.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il cotogno è una pianta un tempo piuttosto diffusa, spesso vicino alle case coloniche, ai muri o agli orti. Il frutto, utilizzato per produrre ottime confetture, trovava impiego anche a scopo ornamentale e per profumare la casa (sopra i mobili o negli armadi, insieme ai panni). Gli antichi dedicarono a Venere questo frutto che chiamavano Pero Cotonio.



Melograno Verde di Russi (*Punica granatum L.*)

Pianta madre

Il melograno si trova a Chiesuola, una località nel comune di Russi (RA). La pianta, di una varietà al momento sconosciuta, cresce appoggiata al muro di una vecchia casa colonica, riparata dal freddo e baciata dal sole, e ha mantenuto uno stato sanitario e vegetativo piuttosto buono (dovrebbe ormai essere vicina al secolo di vita).

Aspetti agronomici

La pianta, che fruttifica abbondantemente ogni anno, è caratterizzata da una ramificazione dotata di lunghe spine, molto più pronunciate rispetto ai melograni comuni. Un'altra curiosità è data dai frutti, che mantengono la buccia verde anche a completa maturazione: i chicchi non hanno un sapore acido ma sono, al contrario, estremamente dolci anche quando il frutto non è ancora maturo. Anche per questa ragione è importante il mantenimento del germoplasma di questa varietà unica per la Romagna.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il melograno è un frutto che, sin dall'antichità, ha avuto in molte culture un profondo significato simbolico, in genere associato ad abbondanza, buona fortuna e fertilità (quando è maturo la sua buccia somiglia alla pelle del ventre gravido della donna e l'involucro che ricopre i chicchi ricorda la placenta umana).



C Il Giardino dei Frutti per non dimenticare di Gattatico (RE)

Nella pianura reggiana, accanto alla casa rurale trasformata in museo dei Fratelli Cervi (che ospita anche la biblioteca e l'archivio del grande studioso del paesaggio italiano Emilio Sereni), è stato realizzato un nuovo filare di frutti: nove alberi, fico, pero cocomerino, melograno, gelso, albicocco rosso, melo, olivo, susina zucchella e ciliegio, con in testa una vite di uva rossa "maritata" al suo "opi" cioè acero campestre. Nello specifico, sono alberi da frutto figli in linea diretta di altrettanti patriarchi da frutto sparsi per la Regione Emilia-Romagna, alcuni dei quali sono morti, ma ora questo loro "fratello" giovane ne perpetua nel tempo il germopla-

ma e la storia antica (foto 13). Casa Cervi è uno dei luoghi della memoria più visitati e più rappresentativi della storia democratica del Novecento italiano. Contiene al suo interno una raccolta degli oggetti che i sette fratelli avevano conservato fin dagli anni Trenta del secolo scorso, e quelli donati successivamente, fra cui materiali a stampa, manoscritti, riconoscimenti, decorazioni ufficiali, cimeli e opere d'arte. L'edificio colonico, tipico della zona reggiano-modenese, con le sue sessantacinque biolche (poco più di venti ettari di terreno), si trova nella media pianura reggiana, a nord della via Emilia, al confine fra i comuni di Campegine e Gatta-



Foto 13. Il Giardino dei Frutti per non dimenticare.

tico, in località Campi Rossi. In questo contesto l'attività primaria era ed è l'agricoltura: campi coltivati, di forma rettangolare, sono separati da strisce di terreno dove in passato erano piantati filari di olmi o aceri impiegati per sostenere le viti che costituivano la piantata reggiana. L'Istituto Alcide Cervi, costituito nel 1972, gestisce il Museo Cervi e la Biblioteca Emilio Sereni, che ospita il patrimonio librario e documentario del grande studioso dell'agricoltura, nonché l'Archivio Storico Nazionale dei movimenti contadini.

Inoltre è visitabile anche il Parco Agroambientale che illustra e valorizza le risorse naturali e il rapporto tra uomo e paesaggio nella trasformazione delle campagne (foto 14). Qui si trova anche il Giardino dei frutti per non dimenticare.

Elenco piante: Vite Prunella, Fico Rosso, Pero Cocomerino, Melograno Grossa di Faenza, Gelso Antico, Albicocco Vecchio, Melo Righetta delle Balze, Olivo di Diolo, Susino Zucchella, Ciliegio Morettina di Vignola.



Foto 14. Parco Cervi.

Acero campestre maritato alla Vite Prunella (*Acer campestre* L., *Vitis vinifera* L.)

Nella pianura reggiana era questo il tradizionale sistema di coltivazione della vite, “maritata” all’olmo o all’acero, localmente noto come “opi”. In questo modo la vite era sorretta dall’albero e poteva arrampicarsi sui suoi rami fruttificando abbondantemente senza bisogno di altri sostegni.

Aspetti agronomici

L’impiego dell’acero campestre capitozzato nei filari di viti serviva anche per la produzione di ramaglie che erano seccate e impiegate per scaldare il forno dove si cuoceva il pane. La vite Prunella è caratterizzata dalla foglia di colore rosso vinoso e produce un’uva la cui polpa è di colore così rosso vivo che ricorda il sangue.

Aspetti etnobotanici e culturali

Già gli antichi Romani erano soliti coltivare la vite “maritata” a piante arboree, in questo caso si parlava di vitis pedata, mentre nel caso in cui si utilizzava il tutore morto (pali di legno) si parlava di vitis capitata.

“Qui da questo filare comincia la terra dei sette fratelli.

Questa piana sono state le braccia dei sette fratelli a lavorarla, questi canali, questa vigna, ogni cosa qua intorno, l’hanno fatta i sette fratelli; e questa è la loro fattoria, quella la stalla, la famosa stalla razionale, orgoglio dei sette fratelli”.

Italo Calvino



Fico Rosso (*Ficus carica* L.)

Pianta madre

Si tratta del fico di varietà Brogiotto, che produce ottimi fichi dalla buccia rosso violacea e dalla polpa molto dolce. Era una pianta diffusa nelle campagne, soprattutto vicino alle case coloniche o negli orti, e forniva frutti molto nutrienti e altamente energetici.

Aspetti agronomici

Il fico è una pianta che non ha bisogno di particolari cure in quanto, in genere, non è attaccato da alcun parassita; l'unico inconveniente è quello di attirare le api e le vespe ghiotte della polpa zuccherina.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il fico era molto considerato nell'antica Roma; ad esso è legata la storia della lupa e di Romolo e Remo.

Gelindo (nato nel 1901): il più anziano dei fratelli, curava l'allevamento di maiali. Venne arrestato e ammonito. Era di carattere molto scrupoloso e non voleva avere una colpa che non aveva commesso, come nel caso della passerella di un fosso perduta e per la quale il papà Alcide lo aveva rimproverato con uno schiaffo. Gelindo continuò a ripetere per anni che non era stato lui. Il padre Alcide lo definiva "tenace nell'innocenza, sincero senza astuzie" ed era caratterizzato da risate spontanee. Timido al punto da dichiararsi solo per lettera alla futura moglie.



Pero Cocomerino (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

La pianta deriva da un vecchio pero che vegeta nell'Appennino romagnolo, nel comune di Verghereto. Questa pera deve il suo nome al fatto di avere la polpa rossa che ricorda il cocomero; in Toscana viene chiamata anche "pera briaca o pera sanguigna".

Aspetti agronomici

Si tratta di una varietà antica, che generalmente veniva coltivata nelle zone appenniniche di alta quota, sopra i mille metri. Il freddo dovuto all'altitudine è il fattore che impedisce agli insetti di attaccare questa pianta e inoltre favorisce la formazione degli antociani, responsabili del colore rosso della polpa.

Aspetti etnobotanici e culturali

I frutti in genere possono essere considerati "le dolci farmacie dell'umanità" in quanto contengono, oltre a tanti preziosi elementi, pectine, simili alla gelatina che protegge il tratto intestinale. Inoltre la fibra dei frutti stimola la peristalsi e facilita l'eliminazione delle scorie da parte dell'organismo.

Antenore (1904): egli si occupava dei campi e li lavorava insieme ad Aldo. Antenore era il più "selvatico" dei fratelli legato alla selva e ai vegetali, non parlava mai ed era quasi figlio prediletto delle piante. Aveva la mente fissa alla produzione del grano, a come si poteva fare per averne di più. Il suo riferimento, più che le persone, erano le piante.



Melograno Grossa di Faenza (*Punica granatum L.*)

Pianta madre

L'esemplare si trova a San Biagio, una frazione di Faenza (RA). Appartiene a un'antica varietà di origine sconosciuta, caratterizzata dalla produzione di frutti di dimensioni straordinarie che possono superare anche i due chili. Per questo è stata chiamata la "Grossa di Faenza".

Aspetti agronomici

La varietà, un tempo diffusa nelle campagne faentine, oltre che dalle grandi dimensioni dei frutti, è caratterizzata dal sapore dolce dei chicchi. Predilige i terreni fertili ma riesce a vivere anche vicino alle case coloniche. Non necessita di trattamenti in quanto praticamente non attaccata da parassiti (tranne gli afidi in primavera). Per l'alto contenuto in vitamine questo frutto dimenticato meriterebbe maggiore attenzione da parte dei consumatori.

Aspetti etnobotanici e culturali

In Emilia-Romagna il melograno era quasi sempre presente nelle aziende agricole e veniva di solito piantato vicino alle case. Il frutto era spesso utilizzato al posto del limone nelle insalate e sulle carni. Anche Pellegrino Artusi ne consigliava l'uso in cucina, ad esempio nella ricetta "cefali in gratella al melograno".

Diomira (1906) è morta nel 1978, oltre ad alcuni piccoli riferimenti presi dal libro, delle sorelle compare traccia solo in qualche piccola intervista.



Gelso Antico (*Morus alba* L.)

Pianta madre

Questa pianta deriva dalla ceppaia di un antico gelso che vive nella pianura romagnola, in comune di Faenza, e che segna il confine fra due aziende agricole ricche di storia, una delle quali aveva anche una cappella.

Aspetti agronomici

Questa pianta, pur essendo un gelso bianco, produce more scure e di grandi dimensioni, il cui succo è identico al colore del sangue umano; esse hanno un sapore molto gradevole.

Aspetti etnobotanici e culturali

La coltura del gelso era diffusa in passato nell'Emilia-Romagna in quanto perno dell'allevamento del baco da seta. Questa attività era prevalentemente svolta dalle donne che concorrevano così all'integrazione del reddito della famiglia contadina. Oggi possiamo trovare ancora alcuni gelsi sparsi nella campagna emiliana e romagnola a testimonianza di com'era il paesaggio agrario di soli pochi decenni fa.

Aldo (1909): il più intellettuale dei fratelli ma anche il più attivo nell'azione, sia come agricoltore sia in politica. Aveva subito una condanna ingiusta durante il servizio militare che comportò 25 mesi di carcere a Gaeta: egli definì quel periodo la sua università. Qui venne in contatto con altri antifascisti. Egli sosteneva che, più che fare propaganda, occorreva insegnare la cultura politica; infatti, una volta a casa, allestì una biblioteca con testi di Marx, Labriola, Lenin e di romanzieri con sensibilità popolare come London e Gorkij. Aldo era chiamato "la testa della famiglia" ed era una persona piena di ideali; si occupava dei campi, degli affari e dei mercati.



Albicocco Vecchio (*Prunus armeniaca* L.)

Pianta madre

Questa varietà, denominata “Ivonne Liverani”, è stata ottenuta a Faenza (RA) nel 1977; la zona vocata per questa coltura è la pianura e la collina. Il suo nome deriva, secondo le testimonianze di alcuni agricoltori, dal fatto che la Contessa Ivonne Liverani fosse avida di questi frutti e abbia voluto mangiarne anche se ferita, insanguinandoli secondo la leggenda. Alcuni frutti rimasero macchiati dal suo sangue che ancor oggi viene identificato con le screziature rosse della buccia nella parte baciata dal sole.

Aspetti agronomici

“Ivonne Liverani” è una cultivar mediamente vigorosa, di produttività buona e costante (fruttifica sui dardi e sui rami misti). Presenta elevata resistenza a monilia e alle gelate primaverili. L'epoca di fioritura è la prima decade di marzo, mentre la maturazione avviene verso la terza decade di giugno/ prima decade di luglio. I frutti sono di calibro medio grosso, la polpa è di color arancio, consistente e spicca.

Aspetti etnobotanici e culturali

I frutti sono il cibo più vitalizzante dell'alimentazione umana e, a seconda delle stagioni, la natura ne mette a disposizione diversi: in estate frutti leggeri e diuretici, in inverno frutti “riserva”, ricchi di oli e proteine.

Ferdinando (1911): egli si occupava della cantina e delle api, per le quali aveva una vera e propria passione, perché “ci vedeva la società giusta, organizzata nel lavoro”. Tutti i fratelli Cervi sapevano suonare e cantare, tranne Ferdinando.



Melo Righetta delle Balze (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

Il melo delle Balze si trova ai confini con la Toscana, nelle campagne della frazione Balze, nel comune di Verghereto (FC). La pianta madre, molto vecchia e ormai abbandonata, produce ogni anno grandi quantità di mele che, cadendo a terra, diventano cibo prezioso per i cinghiali che abbondano nella zona. Questa pianta è oggetto di studio per valutare i cambiamenti climatici in atto attraverso le sue fasi fenologiche (apertura gemme, fioritura ecc.) ed è presente in tutti i frutteti della rete.

Aspetti agronomici

Pianta molto rustica e resistente alla ticchiolatura, produce mele di ottima qualità che maturano in ottobre e possono essere consumate fresche oppure cotte al forno.

Aspetti etnobotanici e culturali

La mela è definita il frutto del benessere ed è importante sia per l'alimentazione che per la bellezza; il termine "pomata" deriva proprio dalla polpa di questo frutto. Secondo la tradizione la mela simboleggia la femminilità: infatti la sua forma ricorda un pò il fondoschiena delle ragazze prosperose.

Rina (1912) è morta nel 1969. Nei racconti del padre Alcide non ci sono particolari riscontri biografici riferiti alle due figlie Diomira e Rina.



Olivo di Diolo (*Olea europaea* L.)

Pianta madre

L'esemplare si trova a Diolo, una località del comune di Lugagnano Val d'Arda (PC). Vegeta in posizione soleggiata ed esposta a sud. La pianta è molto antica e dalla ceppaia partono numerosi polloni; essa è oggetto di studio per valutare i cambiamenti climatici in atto attraverso le sue fasi fenologiche (apertura gemme, fioritura etc.) ed è presente in tutti i frutteti della rete.

Aspetti agronomici

La varietà, che è indagata da parte del Centro Ricerche Produzioni Vegetali di Cesena, è caratterizzata da foglie di forma ellittica e dalla superficie della lamina fogliare piatta. I frutti, con apice appuntito e numerose lenticelle sulla buccia, sono di grossa dimensione e hanno un peso medio di 4,6 gr. L'albero è stato oggetto di cure colturali recenti.

Aspetti etnobotanici e culturali

L'olivo, uno dei simboli del mondo mediterraneo, è citato spesso nella Bibbia. Nell'Esodo, ad esempio, si legge: "Il Signore parlò a Mosè dicendo: 'In quanto a te prendi i profumi più scelti (...) e un hin [5 litri circa] d'olio di oliva. Quindi ne devi fare un olio di santa unzione (...). E devi ungere con esso la tenda di adunanza e l'arca della testimonianza...'".

Agostino (1916): era il bello della famiglia e sapeva anche cantare. Questi aspetti gli procuravano l'ammirazione e il seguito delle ragazze. Agostino si occupava delle stalle e quindi della cura degli animali, della mungitura ecc.



Susino Zucchella (*Prunus domestica* L.)

Pianta madre

La Susina Zucchella è una vecchia varietà locale dell'area parmense e reggiana, dove viene chiamata anche "Mischina". In particolare nel comune di Brescello si trova ancora la Prugna Zucchella di Lentigione. Per dare impulso alla coltivazione di questa antica varietà è nata l'Associazione per la valorizzazione della Prugna di Lentigione.

Aspetti agronomici

La Susina Zucchella appartiene a un gruppo numeroso di susine, sia a buccia viola che gialla; è una varietà antica caratteristica della pianura emiliana e veniva spesso coltivata nei campi, nei cortili delle aziende agricole, lungo i filari delle viti o all'interno dell'orto di famiglia. Il frutto, dalla polpa giallastra e dal caratteristico sapore, matura a fine luglio.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il susino è un frutto molto gustoso che ha anche proprietà medicamentose. Oltre a essere ricco di microelementi, enzimi e vitamine, esso è molto digeribile e svolge anche una funzione di blando lassativo. Secondo gli esperti il frutto del susino è uno stimolante del sistema nervoso ed è utile per le persone che svolgono un superlavoro.

Ovidio (1918): l'episodio che lo riguarda è quello riferito alla "bida" (deiezione bovina) che era rimasta sul sentiero; il padre Alcide riteneva che i figli la dovessero togliere da quel punto. I fratelli decidono di tagliarla in 4 parti per poterla spostare; quando tocca a Ovidio, egli si rifiuta di spostarla perché riteneva che gli fosse toccata la più grossa. Da ciò possiamo dedurre che fosse di carattere abbastanza reattivo, anche perché allora, in campagna, non ubbidire al padre era una cosa non usuale.



Ciliegio Morettina di Vignola (*Prunus avium* L.)

Pianta madre

Questa varietà, un tempo diffusa nel territorio vignolese, è ormai a rischio di erosione genetica; si tratta di una varietà antica: infatti proprio a Vignola vegetano ancora pochi esemplari di circa ottant'anni, età che per il ciliegio è fuori dal comune.

Aspetti agronomici

La ciliegia Morettina di Vignola è una varietà che produce abbondantemente ma frutti piccoli, anche se di sapore buono. La pezzatura è stata probabilmente uno dei motivi del suo abbandono a favore di varietà moderne di maggiori dimensioni.

Aspetti etnobotanici e culturali

I frutti del ciliegio erano molto apprezzati, soprattutto dai bambini, per la loro dolcezza e il colore invitante. Ben noto è l'uso delle ciliegie sia da consumo fresco che per produrre ottime marmellate, succhi e sciroppi. A scopo alimentare si utilizzano anche le ciliegie selvatiche che sono ricche di polifenoli e sali di potassio.

Ettore (1921): era il più piccolo, si nascondeva in mezzo al granoturco e si divertiva a scomparire agli occhi dei fratelli, giocando a farsi ritrovare. Essi, che stavano al suo gioco, fingevano di cercarlo a lungo, pur sapendo benissimo dove fosse e questo lo divertiva molto. Ettore doveva avere una certa capacità in quanto curava, insieme ad Aldo e al padre, gli affari e i mercati.



D Frutteto degli Estensi di Ferrara

Dal 1264 gli Estensi, con Obizzo, nominato primo signore, dominarono la città per oltre 300 anni. La famiglia d'Este fece di Ferrara uno dei grandi centri economici e culturali d'Italia e d'Europa, dando vita a una corte raffinata ed elegante. L'impronta nobile di Ferrara durò nel tempo: ancora oggi si esprime nell'aver valorizzato un "raro brano di campagna" di molti ettari che un tempo aveva il compito di difendere la città dagli assedi dei Veneziani (che mai la vinsero) ma anche di coniugare la bellezza dei giardini con la sicurezza della città. Questo connubio, che farà di Ferrara la prima città moderna d'Europa, fu ideato da Biagio Rossetti che creò

per il duca la città *nova*, ispirata anche dagli studi astrologici di Prisciani e dall'ambiente cosmopolita dell'Università dove vennero a studiare Copernico e Paracelso. Il nuovo centro della città diventava così il Palazzo dei Diamanti (che rappresenta sole-spirito), oscurando l'antico centro-potere-tenere del vecchio Castello; nell'esatta circonferenza del nuovo "centro" rinascimentale furono eretti il tempio di San Cristoforo alla Certosa e San Benedetto (e sulla circonferenza finì anche il Castello medioevale) (foto 15). Per l'urbanista Rossetti la città doveva essere compenetrata dalla campagna e dai giardini che ancora oggi, quasi miracolosamente,

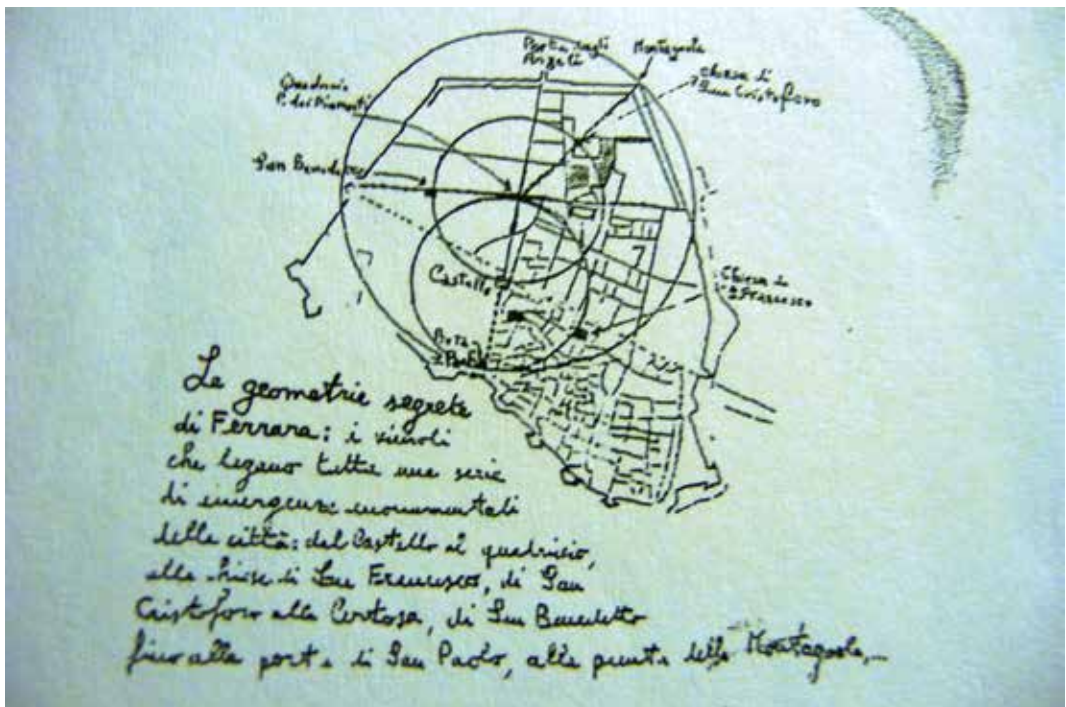


Foto 15. Schema della città segreta di Ferrara di C. Bassi.

sono rimasti di proprietà pubblica (Comune di Ferrara). L'Associazione Nuova Terraviva (di promozione sociale) li mantiene e continuamente valorizza dal 1985 con un campo agricolo e "orti condivisi" biodinamici e biologici che vengono coltivati insieme dai soci. In estate è luogo di campi estivi per i bimbi che hanno la straordinaria opportunità di fare lavori manuali (tra cui l'orto) e artistici secondo l'approccio Waldorf in un contesto di natura e agricoltura. Il luogo, ricco di giochi di legno e sculture, è anche sede di un frutteto di alberi patriarchi (a cura di Arpae) di una ventina di essenze della nostra regio-

ne e del primo Campo Conservativo dei 12 più antichi alberi d'Italia. (foto 16)

Elenco piante: Pero Sementino, Pero Moro di Faenza, Pero Rossino, Pero Rusèt, Pero Zucca. Melo Campanino, Melo Bolognola, Melo Durello di Ferrara, , Melo Righetta delle Balze. Susino Zucchella, Susino di Purocielo, Melograno Grosso di Faenza, Fico di Badia Cavana. Vite Moscato Cedrato, Vite Prunella, Vite Salame-na da l'Udor, Vite Fortana, Vite Varòn, Vite Rossio-la. Olivo di Mulazzano, Olivo di Case Gramonti, Olivo di Diolo, Olivo Orfana, Olivo di Pomaro.



Foto 16. Il Frutteto degli Estensi.

> *Pero Sementino* (vedi *Sentiero dei Frutti perduti di Alfero*)

Pero Moro di Faenza (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Non si conosce la pianta madre in quanto l'albero innestato proviene da vivaisti dell'area faentina dove questa varietà è diffusa ed è presente con esemplari quasi secolari dai frutti con sapore diverso da zona a zona.

Aspetti agronomici

Si tratta di una pera autunnale, di color ruggine, con una polpa a consistenza burrosa e di ottimo sapore. Si conserva abbastanza a lungo e matura lentamente in fruttajo o in cantina al fresco.

Aspetti etnobotanici e culturali

Generalmente i frutti antichi erano di dimensioni ridotte rispetto a quelli moderni; altra caratteristica era il picciolo di solito lungo; ciò favoriva la possibilità di appenderli nelle cantine o alle travi dei solai.



> *Pero Rossino* (vedi *Cattedrale delle Foglie di Cesenatico*)

Pero Rusèt (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

È un vero e proprio patriarca arboreo plurisecolare, che si trova sulle colline di Bobbio (PC), nei campi coltivati di una vecchia azienda agricola. Deve il nome al colore dei frutti che maturano a ottobre e diventano rossi nella parte colpita dal sole. L'albero ha una circonferenza che supera i due metri.

Aspetti agronomici

È una pianta di buona vigoria e dalla produttività media e costante, con fruttificazione a grappolo. La fioritura è tardiva. I frutti, di piccole dimensioni, maturano in ottobre e sono caratterizzati da un peduncolo molto lungo e sottile. La buccia è arrossata, la polpa è bianca, a tessitura media, croccante e profumata.

Aspetti etnobotanici e culturali

È un frutto tradizionale delle colline piacentine, che non si trova nelle altre province dell'Emilia-Romagna. I pochi alberi che si conoscono sono tutti secolari e di dimensioni enormi. In passato i frutti venivano conservati nelle cantine sino a primavera e impiegati come frutto-riserva, da cuocere. Sarebbe interessante capire meglio le ragioni di un areale di diffusione così limitato, pur trattandosi di un frutto di ottima qualità.



Pero Zucca (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Si tratta non solo di un'antica varietà, ma la pianta madre è un patriarca di oltre un secolo che vegeta nelle campagne di Pennabilli, nell'alta Valmarecchia, in provincia di Rimini.

Aspetti agronomici

Questa varietà poco comune è caratterizzata da una elevata rusticità e longevità. Come tutti i peri ha un accrescimento molto lento e riesce a vivere anche in ambienti aridi e ostili.

Aspetti etnobotanici e culturali

Questa singolare varietà è curiosa in quanto produce frutti che maturano nel mese di agosto, quando il caldo torrido si fa sentire. Ha una particolarità: queste pere si bevevano semplicemente togliendo il gambo e premendo il frutto con le mani per favorire la fuoriuscita del succo acidulo, fortemente dissetante e quindi apprezzato dai contadini durante i lavori estivi.



Melo Campanino (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

È una vecchia varietà autoctona dell'Emilia, presente anche nel Basso Mantovano, sui terreni golenali del Po. La pianta madre infatti è un patriarca di oltre cento anni che cresce proprio sull'argine del grande fiume.

Aspetti agronomici

È una varietà che produce mele di piccole dimensioni, che maturano in ottobre e sono destinate al consumo fresco oppure impiegate nella produzione della celebre mostarda. La buccia è di un bel colore verde, sfumata di rosso al sole. La polpa, soda e croccante, è di color bianco avorio.

Aspetti etnobotanici e culturali

La mela è il frutto per eccellenza. Con la sua forma sferica ha suggerito all'uomo la totalità del cielo e della terra: una specie di simbolo del potere massimo, terrestre e divino insieme. Nella mitologia scandinava la mela è il cibo degli dei.



Melo Bolognola (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

È una varietà reperita dall'Università degli Studi di Bologna; le marze sono state fornite dal CRA di Roma che gestisce la più grande banca del germoplasma frutticolo d'Europa.

Aspetti agronomici

Questa varietà produce frutti destinati esclusivamente al consumo fresco, ha una fioritura precoce e matura a fine settembre. Il frutto, di grosse dimensioni, ha forma sferoidale appiattita, la buccia è verde-giallo con la parte rosa esposta al sole. La polpa, soda, croccante, asciutta, è di colore bianco crema.

Aspetti etnobotanici e culturali

Per gli antichi i frutti erano i doni degli dei, i Latini avevano addirittura una dea, Pomona, che li proteggeva e ne controllava la maturazione. Gli Etruschi poi associavano a Pomona il dio Vertumno che tutelava gli alberi da frutto e presiedeva al cambio delle stagioni (infatti *vertere* significa cambiare).



Melo Durello di Ferrara (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

È una vecchia varietà autoctona dell'Emilia-Romagna, ma la sua origine è sconosciuta. Le marze sono state fornite dal CRA di Roma che gestisce la più grande banca del germoplasma frutticolo d'Europa.

Aspetti agronomici

È una varietà che produce mele pronte per la raccolta verso i primi di ottobre, adatte sia per il consumo fresco che da cottura; la buccia è di un bel colore verde giallastro, talvolta sfumata di rosso al sole. La polpa, soda e croccante, è di color bianco avorio.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il melo è l'albero simbolico della conoscenza salvifica che conduce all'immortalità; il frutto del melo è il simbolo del peccato di Adamo ed Eva nel Paradiso terrestre; simboleggia anche la sensualità.



- > *Melo Righetta delle Balze* (vedi Giardino dei frutti per non dimenticare di Gattatico)
- > *Susino Zucchella* (vedi Giardino dei frutti per non dimenticare di Gattatico)
- > *Susino Purocielo* (vedi Cattedrale delle Foglie di Cesenatico)
- > *Melograno Grosso di Faenza* (vedi Giardino dei Frutti per non dimenticare di Gattatico)

Fico di Badia Cavana (*Ficus carica* L.)

Pianta madre

È uno straordinario patriarca vegetale situato presso l'antica abbazia di San Basilide a Badia Cavana, nel comune di Lesignano de' Bagni (PR). La pianta è ben evidente in un campo su un lato della strada che porta all'abbazia. È un fico insolito sia per le eccezionali dimensioni della chioma (oltre 50 m di circonferenza) sia per il tronco formato da più fusti, tutti piuttosto grandi. Una vera curiosità: tra le sue radici sgorga una sorgente dalla quale ha inizio un ruscello che ha acqua tutto l'anno.

Aspetti agronomici

La pianta fruttifica abbondantemente e produce fichi verdi dalla polpa dolcissima, di cui non si conosce ancora la varietà (che meriterebbe di essere identificata). L'esemplare di Badia Cavana, inoltre, vive praticamente immerso nell'acqua.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il fico è una pianta da frutto di origine molto antica e godeva di grande considerazione presso i Romani. In Italia esistono tantissime varietà, soprattutto nel Mezzogiorno, ma piante così longeve e dalle dimensioni colossali sono ovviamente molto rare.



Vite Moscato Cedrato (*Vitis vinifera L.*)

Pianta madre

Vecchio vitigno ferrarese, ritrovato presso l'azienda agricola Moretti di San Giuseppe di Ferrara. La pianta madre, da cui sono stati prelevati i tralci per l'innesto, proviene dal campo sperimentale di Tebano di Faenza (RA).

Aspetti agronomici

Si tratta di uva da tavola, un moscato dal sapore particolare che si distingue per il suo aroma dagli altri moscati coltivati in zona. La foglia ha dimensioni medie, il grappolo è medio grosso, leggermente spargolo, con acini grossi e buccia spessa di colore giallo - chiaro. La polpa è croccante.

Aspetti etnobotanici e culturali

Per i Romani la vite era dedicata a Bacco. Il calice di vino, che il sacerdote tiene sospeso, allude a un processo di distillazione delle sensazioni corporee, di attesa e di riflessione. L'uva, simbolo delle emozioni, cinge la testa delle baccanti e libera le pulsioni della libido; attraverso la potenza di Venere favorisce il piacere.



> *Vite Prunella* (vedi giardino dei frutti per non dimenticare di Gattatico)

Vite Salamèna da l'Udòr (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

Antico vitigno un tempo diffuso in Romagna; oggi sono rimaste poche viti sparse, spesso vicino alla case coloniche. La vite qui descritta è probabilmente centenaria e vegeta ancora appoggiata al muro di un vecchio casolare nella campagna faentina.

Aspetti agronomici

Si tratta di un'uva da tavola a bacca bianca, profumata, caratterizzata dalla polpa croccante e dall'aroma particolare intensamente profumato; infatti viene anche chiamata, secondo alcuni, "Salamèna da l'Udòr".

Aspetti etnobotanici e culturali

La vite è forse la pianta maggiormente legata all'uomo e alla sua cultura; essa fa parte della triade delle piante che identificano la civiltà mediterranea, insieme con l'olivo e il grano.



Vite Fortana (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

Questo vitigno, coltivato da tempo in Emilia-Romagna, è sinonimo di Uva d'Oro ed era diffuso nella pianura ferrarese e ravennate. E' uno dei vitigni storici della provincia di Ferrara.

Aspetti agronomici

Si tratta di un vitigno molto antico che si presta bene per la sua coltivazione su terreni sabbiosi. La foglia è di dimensione medio grande, pentagonale, quinquelobata o trilobata. Il grappolo è grande, allungato, piramidale e talvolta alato, leggermente compatto. Gli acini hanno la buccia pruinosa, di colore blu-nero. Da questo vitigno si produce un vino corposo, sapido, tannico e acidulo, scarsamente alcolico. Durante la signoria di Ercole II (1534-1559), la Duchessa Renata di Francia importò la varietà di uva detta "d'Oro", forse per la sua provenienza dalla Costa d'Oro (Borgogna) in Francia.

Aspetti etnobotanici e culturali

L'origine della vite è certamente molto antica: la sua coltivazione fu importata nella Magna Grecia dai primi colonizzatori e diffusa in tutta l'Italia probabilmente a opera degli Etruschi, come testimoniano le raffigurazioni di viti nelle loro tombe, mentre furono poi i Romani a trasferire la coltura della vite a tutte le popolazioni conquistate e fin dove il clima lo permetteva.



Vite Varòn (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

Di questo vecchio vitigno ferrarese è stato ritrovato un ceppo presso l'azienda agricola Moretti di San Giuseppe di Ferrara; si ritiene importante la conservazione del suo germoplasma al fine di evitare il rischio di estinzione; infatti ora è conservato dal CRPV nel campo sperimentale di Tebano (RA).

Aspetti agronomici

Questo vitigno produce uva da tavola precoce ed è caratterizzato da una foglia medio-grande, cuneiforme, pentalobata, di colore verde medio-scuro. Il grappolo è tendenzialmente conico, medio, spargolo. Gli acini hanno dimensioni medio-grosse, ellittiche, di colore blu-nero con sapore neutro.

Aspetti etnobotanici e culturali

La vite è pianta carica di simbologia: il vino è considerato sacro non solo nella fede cristiana (dove rappresenta il sangue di Cristo versato per la redenzione dell'uomo), ma anche in molte altre religioni, come l'Induismo (Shiva considera sacro il vino) e l'Islam, che proibisce il suo consumo sulla terra, concedendolo però in cielo.



Vite Rossiola (*Vitis vinifera* L.)

Pianta madre

Vecchio vitigno ferrarese di cui sono stati ritrovati più ceppi presso aziende agricole della zona di Comacchio; oggi è in osservazione presso l'az. Moretti di San Giuseppe di Ferrara e l'az. Colombi di Lido di Spina.

Aspetti agronomici

Questo vitigno è caratterizzato dalla foglia media, pentagonale e pentalobata. Il grappolo è conico, talora con un'ala, di dimensioni medie. L'acino è medio-piccolo, non molto colorato, di sapore neutro. Da questo vitigno si ricava un vino non molto colorato, di bassa gradazione, ma molto adatto in abbinamento col pesce, in particolare l'anguilla.

Aspetti etnobotanici e culturali

La vite è una delle piante più note e utilizzate dall'uomo fin dall'antichità ed è definita l'albero della vita: la Bibbia stessa testimonia che fu Noè, coltivatore della terra, a salvare la vite e a impiantarla e coltivarla dopo il diluvio. Il suo frutto, l'uva, è dissetante e rinfrescante e ha un elevato valore dietetico, ricostituente e depurativo. I decotti di uva passa sono emollienti per la tosse e le infiammazioni della gola.



Olivo di Mulazzano (*Olea europaea* L.)

Pianta madre

Si trova in località Mulazzano, nel comune di Lesignano de Bagni (PR). Questo olivo, di età presunta superiore ai cinquecento anni, è caratterizzato da una grande ceppaia con oltre dieci fusti di varia grandezza ed è, probabilmente, fra gli olivi più antichi dell'Emilia-Romagna.

Aspetti agronomici

L'area dove cresce è caratterizzata dalla presenza di sorgenti termali che creano condizioni microclimatiche favorevoli per la coltivazione di specie termofile come l'olivo. Questa pianta, sulla quale sono in corso indagini per individuarne l'origine genetica, è stata riprodotta per conservarne il germoplasma e rilanciarne la coltura grazie all'Associazione Parmense Olivicoltori.

Aspetti etnobotanici e culturali

La spremitura delle olive per ottenere olio era pratica conosciuta molti secoli prima della venuta di Cristo. L'olivo è pianta che ha ispirato molti poeti:

“Tu, placido, pallido ulivo, non dare a noi nulla; ma resta!

ma cresci sicuro e tardivo, nel tempo che tace!

ma nutri il lumino soletto che, dopo, ci brilli sul letto dell'ultima pace!”

G. Pascoli, La canzone dell'olivo



Olivo di Case Gramonti (*Olea europaea* L.)

Pianta madre

L'esemplare, che è tra gli olivi più vecchi delle colline piacentine, si trova presso l'azienda agricola Case Gramonti, in località Chiesa Vecchia, nel comune di Pianello Val Tidone (PC). La pianta vegeta proprio a ridosso delle strutture annesse alla casa. L'albero è caratterizzato da una ceppaia con polloni e misura 5,5 m di circonferenza alla base. Le immagini sono state fornite dall'associazione culturale "Fattorie per Tutti", che localmente si occupa della salvaguardia delle antiche varietà di piante da frutto.

Aspetti agronomici

È una varietà certamente rustica, oggetto di studi da parte del Centro Ricerche Produzioni Vegetali di Cesena. Vegeta a quasi 400 m di altezza, in posizione soleggiata. Produce ogni anno numerose olive di piccolo peso (in media meno di due grammi), con apice appuntito e numerose lenticelle sulla buccia.

Aspetti culturali

L'olivo compare innumerevoli volte nei testi letterari di ogni epoca. In Sofocle, ad esempio, nell'*Edipo a Colono*: "*Albero amico che da sé rinasce, terrore delle lance nemiche; l'olivo di glauca foglia che nutre i nostri figli e in questa terra cresce in gran copia...*".



> *Olivo di Diolo* (vedi Giardino dei Frutti per non dimenticare di Gattatico)

Olivo Orfana (*Olea europaea* L.)

Pianta madre

Si tratta di una pianta pluricentenaria che vegeta in un vecchissimo oliveto situato alla periferia di Brisighella, un antico borgo medievale di grande suggestione, caratterizzato dalle sue rocche. Questa antica varietà locale è resistente al freddo e produce olive destinate al consumo da mensa che vengono messe in salamoia e conservate a lungo nel tempo.

Aspetti agronomici

Questo vecchio olivo produce frutti di grandi dimensioni, molto profumati e durevoli nel tempo. Si tratta di un'antica varietà che sarebbe interessante salvaguardare, come tanti altri frutti ormai dimenticati perché non avevano le caratteristiche per essere prodotti in modo intensivo mentre spesso hanno sapori unici.

Aspetti etnobotanici e culturali

Anche Dante Alighieri, il Sommo Poeta, ha ricordato l'olivo nella sua più celebre opera: *"Sovra il candido vel cinta d'uliva donna m'apparve sotto verde manto."*
Commedia, Purgatorio



Olivo di Pomaro (*Olea europaea* L.)

Pianta madre

Questo olivo si trova in località Pomaro, nel comune di Piozzano (PC).

Si tratta di un antico albero che ha resistito alle avversità nei secoli, la sua ceppaia misura alla base circa due metri di circonferenza. La pianta e le immagini sono state fornite dall'Associazione culturale Fattorie per Tutti (info@fattoriepertutti.it).

Aspetti agronomici

Varietà che è oggetto di studio, è caratterizzata dalle foglie ellittico lanceolate, con superficie della lamina fogliare piatta. Il frutto, di forma elissoidale, ha un peso medio di circa 3,94 grammi.

Aspetti culturali

L'olivo è un albero simbolico carico di significati: viene detto anche albero della luce per il colore argenteo luminoso delle sue foglie e da sempre simboleggia la pace. Anche per gli Egizi l'olivo era molto importante, ciò è testimoniato da una preghiera di Ramses III al Dio Ra.



E Il Sentiero dei Frutti Perduti di Alfero

Il territorio cesenate si caratterizza per la sua pianura intensamente coltivata a frutteti, vigneti, cereali, mentre la collina e la montagna presentano un'agricoltura estensiva che lascia ancora spazio alla componente naturale. Qui si trovano ancora aziende agricole che hanno al loro interno ampie superfici boscate che rappresentano un elemento importante nei confronti del dissesto idrogeologico, per cui questi agricoltori svolgono un ruolo insostituibile di presidio del territorio. Sono tante le aziende nel comune di Verghereto che hanno ancora vecchie varietà fruttifere che rappresentano un importante serbatoio per la biodiversità vege-

tale. La maggior concentrazione di aziende agricole biologiche la troviamo proprio nei comuni di Bagno di Romagna e Verghereto; ciò significa che in questi luoghi l'uomo ha mantenuto uno stretto legame con la terra nel rispetto dell'ambiente. Queste aziende sono meno competitive sotto l'aspetto delle produzioni quantitative, ma hanno il ruolo fondamentale della multifunzionalità per cui l'agricoltore non è solo colui che produce ma è soprattutto l'attore che tutela il territorio e lo difende dall'erosione idrogeologica e genetica, dall'abbandono e dagli incendi. Nella frazione di Alfero, caratterizzata dalla presenza del più grande castagneto della



Foto 17. Il Sentiero dei Frutti Perduti.

Romagna, è stato realizzato il Sentiero dei Frutti Perduti dove sono stati riprodotti i più vecchi e significativi alberi da frutto della montagna. Si tratta soprattutto di peri, meli, ma anche noccioli e noci. Non lontano dal torrente Alferello è possibile percorrere questo sentiero e conoscere i capostipiti della frutticoltura romagnola di alta quota. (foto 17 e 18)

Elenco frutti: Melo Righetta delle Balze, Melo della Para, Melo delle Casacce, Melo di Alfero. Pero Giardino, Pero Sementino, Pero Ruggine, Pero dell'Aia, Pero Cocomerino Tardivo, Pero Cocomerino Precoce, Pero Giovanazzo. Fico di Oriolo, Nocciolo dell'Aia, Noce Premice delle Trappole.

Il Sentiero dei Frutti Perduti



Pera Ruggine



Pera Campanella



Pera dell'Aia



Melo della Para



Noce delle Trappole



Pera Giovanazzo

Che cos'è

Nell'ambito di una convenzione fra Arpa Emilia-Romagna e Regione Emilia-Romagna è stata realizzata una "Rete dei Frutteti della Biodiversità", la prima non solo nella nostra regione ma anche in Italia. I nodi di questa rete sono: "Il Sentiero dei Frutti Perduti" di Alfero nel comune di Verghereto (FC), dove sono conservati i frutti più antichi e a rischio di estinzione dell'Altavasio; "Il Frutteto del Palazzo" di Villa Ghigi a Bologna; "La Cattedrale delle Foglie e delle Piante Contadine" di Cesenatico; "Il Giardino dei Frutti per non dimenticare" di Gattatico (RE) presso il Museo Cervi; il "Frutteto degli Estensi" di Ferrara; "I Frutti delle Mura" presso la sede Arpa di Piacenza.

A cosa serve

Questa rete ha 4 scopi molto importanti:

- 1) è dedicata al recupero e alla valorizzazione del germoplasma di fruttiferi autoctoni dell'Emilia-Romagna in base alle finalità della legge regionale n.1 del 29/01/2008;
- 2) ha una valenza divulgativa e didattica; infatti i frutteti sono stati realizzati in luoghi di facile fruizione pubblica, anche per le scolaresche;
- 3) attraverso le antiche varietà fruttifere è possibile recuperare la memoria legata alla loro coltivazione, conservazione e impiego. Tutti questi dati faranno parte della cosiddetta "Banca della Memoria" prevista dalla citata legge regionale;
- 4) la rete ha una grande valenza scientifica: alcune piante saranno oggetto di studio da parte di Arpa Emilia-Romagna per valutare l'impatto dei cambiamenti climatici in atto attraverso l'analisi delle fasi fenologiche (apertura delle gemme, fioritura etc.) e attraverso la vitalità del polline dei fruttiferi, utile per la programmazione della gestione delle colture agrarie. I fruttiferi messi a dimora sono quindi importanti indicatori biologici, non solo come "sensori" delle variazioni climatiche ma anche della qualità ambientale.

Perché salvare la biodiversità e recuperare i frutti antichi

Come sostengono gli antropologi, gli alberi della biodiversità sono opere d'arte create dagli agricoltori. Dietro ad ogni albero coltivato c'è l'uomo con la sua storia, il suo sapere ed è difficile tutelare la biodiversità se non se ne conserva la memoria. Solo se sapremo conservare gli alberi ed i sapori, saremo in grado di consegnarli alle generazioni future.



Nocciolo dell'Aia



Melo delle Casacce



Pera Cocomerino Precoce



Melo Righetta



Fico Romagnolo



Pera Sementino



Pera Giardino



Pera Cocomerino Tardivo



Melo di Alfero



Fico Romagnolo








realizzazione grafica - ARPA Istituto Provinciale di Park-Corona (Gabriele Pizzelli)

Foto 18. Il pannello del Sentiero dei Frutti Perduti di Alfero.

> *Melo righetta delle Balze* (vedi Giardino dei Frutti per non dimenticare di Gattatico)

> *Melo della Para* (vedi Cattedrale delle Foglie di Cesenatico)

Melo delle Casacce (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

La pianta madre, un vecchio melo di oltre sessant'anni, cresce in località Casacce alla periferia di Alfero, nel comune di Verghereto (FC). Nonostante l'età, esso produce ancora molte mele che si mantengono sulla pianta fino a dicembre.

Aspetti agronomici

La varietà di questo melo è sconosciuta, ma le qualità organolettiche del frutto e soprattutto la sua serbevolezza lo rendono interessante. Inoltre è anche molto resistente alle malattie e riesce produrre bei frutti senza l'impiego di antiparassitari.

Aspetti etnobotanici e culturali

Questa mela è caratterizzata da una elevata conservabilità, caratteristica molto apprezzata in passato quando i frutti dovevano mantenersi a lungo come cibo riserva. Durante la conservazione la buccia diventa untuosa e in passato le ragazze usavano queste mele, strofinandole sul viso, per proteggere la pelle e mantenerla fresca e luminosa.



Melo di Alfero (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

La pianta madre vegeta proprio sull'argine del fosso che si trova presso l'azienda Bruciaferro, all'interno della frazione di Alfero, nel comune di Verghereto. L'albero è vecchio ma produce ancora ogni anno mele di grandi dimensioni e di colore verde, che diventano gialle a maturazione completa.

Aspetti agronomici

Questa mela appartiene a una varietà sconosciuta; infatti prende il nome dal luogo dove cresce la pianta, caratterizzata da una elevata rusticità. Il frutto si distingue per una polpa che, a maturazione, è farinosa; per le sue grandi dimensioni, possiamo supporre che non si tratti di una varietà antichissima, visto che le mele antiche sono generalmente di taglia ridotta.

Aspetti etnobotanici e culturali

La medicina popolare impiegava la mela lessata e mangiata come coadiuvante negli stati influenzali. Questa mela, oltre che buona, è caratterizzata da un profumo intenso e ne bastano poche per profumare per mesi le stanze o le cantine.



Pero Giardino (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

La pianta deriva da un innesto preso diversi anni fa da un pero sopravvissuto a ridosso di un vecchio casolare nelle campagne di Verghereto. L'albero era ormai morente e il Sig. Pietro Nuti, di Bagno di Romagna, decise di riprodurlo per i suoi frutti verdi che si raccolgono a novembre e maturano a fine inverno.

Aspetti agronomici

Questa varietà è probabilmente la Pera Giardino chiamata anche Pera Somara. La sua polpa è liquescente dopo che il frutto è maturato lentamente in cantina o in fruttajo.

Aspetti etnobotanici e culturali

La tradizione popolare ci fornisce informazioni sul modo di consumare questi frutti a maturazione tardiva, ossia generalmente dopo cottura; in passato venivano anche conservati nei granai in mezzo al grano che ne favoriva la lenta maturazione.



Pero Sementino (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Si tratta di una pianta quasi secolare che vegeta nel comune di Verghereto (FC); abbandonata da molto tempo, riesce ancora a fruttificare abbondantemente, sia pure ad anni alterni. La pianta di solito non veniva potata, producendo così rami lunghi e flessibili che sopportavano le abbondanti nevicate della zona.

Aspetti agronomici

Probabilmente si tratta di una delle antiche varietà coltivate dai Romani nelle aree della centuriazione, diffusa in Emilia-Romagna e ancor oggi visibile dall'alto, con i suoi campi squadri che costituivano le aziende agricole date in gestione ai legionari. E' un frutto di piccole dimensioni prodotto a grappoli che venivano appesi nei fienili e conservati per tutto l'inverno.

Aspetti etnobotanici e culturali

Questa antichissima varietà è probabilmente la stessa che descrive Columella nei suoi testi: egli parla infatti di una pera denominata "Pyrus sementinum" che prende il nome dal fatto che matura nel periodo delle semine.



Pero Ruggine (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

L'innesto deriva da un vecchio pero che ancora vegeta in località Pianelli, nel comune di Verghereto (FC). È una varietà molto rustica che produce frutti di piccole dimensioni, dal sapore ottimo e dalla lunga conservabilità.

Aspetti agronomici

Si tratta di una varietà estremamente plastica e adattata alle alte quote. La pianta non viene mai potata e i suoi rami flessibili si piegano ma non si spezzano sotto il peso delle abbondanti nevicate che in queste zone sono la norma.

Aspetti etnobotanici

Con il termine *Pera Ruggine*, sul territorio troviamo diverse accessioni di pera e spesso il nome corrisponde al fatto che la buccia è rugginosa, ma sovente non si tratta della stessa varietà. Questo è un tipico caso di omonimia, cioè di varietà diverse che sono chiamate con lo stesso nome, ma che differiscono geneticamente.



Pero dell'Aia (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Una delle poche piante conosciute di questa varietà cresce presso l'azienda Cà la Fabbrica del signor Antonio Gabelli, nel comune di Verghereto (FC). Questo pero è un vero patriarca che ha superato il secolo di vita e ancora produce ogni anno quintali di frutti.

Aspetti agronomici

Il Pero dell'Aia è considerato di scarso valore in quanto produce pere di discreta qualità ma che si conservano pochissimo. I frutti maturano ad agosto e il proprietario, dopo avere raccolto i migliori, vi fa pascolare le pecore.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il suo nome deriva probabilmente dal fatto che era una varietà piantata spesso nell'aia, vicino alla casa colonica. In Toscana esiste una pera molto simile conosciuta come "Pera Pulcinella", ma non si ha la certezza che sia geneticamente la stessa. Questa varietà era la prima pera che si mangiava in montagna perchè la maggior parte erano pere autunnali.



Pero Cocomerino Tardivo (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Una delle poche piante di questa varietà a rischio di estinzione vegeta in località Pianelli di Verghereto. Essendo un pero di alta quota (vive oltre i mille metri) ha il vantaggio di non essere attaccato dai parassiti. Questa pera deve il suo nome al colore della polpa che è ricca di antociani. Oggi restano alberi sparsi vicino alle case coloniche o nei campi coltivati e sono diventati un presidio Slow Food (www.peracocomerina.it).

Aspetti agronomici

Si tratta di un'antica cultivar di elevata rusticità. 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 e si conserva a lungo nelle fresche cantine della zona.

Aspetti etnobotanici e culturali

Questa pera è molto antica e in Toscana viene chiamata "Pera Briaca" non solo per il colore vinoso della polpa, ma anche perché in passato questo frutto veniva immerso nel vino e, se galleggiava o meno, significava che vi era stato un annacquamento.



> *Pero Cocomerino Precoce* (vedi *Cattedrale delle foglie di Cesenatico*)

Pero Giovanazzo (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

La pianta madre, da cui sono state ricavate le marze, vive alle pendici del Monte Aquilone nel comune di Verghereto (FC), dove regnano faggi secolari. Anche questo antico pero, con la sua circonferenza di quasi tre metri e l'età stimata di oltre duecento anni, fa bella mostra di sé.

Aspetti agronomici

È un pero innestato su un selvatico che cresceva spontaneo in mezzo a un pascolo. La varietà "Giovanazza" è caratteristica dell'alta quota ed è molto resistente alle malattie parassitarie e fungine.

Aspetti etnobotanici e culturali

In passato i frutti di questa varietà erano consumati freschi oppure essiccati nel forno, a seguito della cottura del pane. Una volta cotti venivano conservati in sacchetti di carta e utilizzati come dolci per gratificare i bambini.



Fico di Oriolo (*Ficus carica* L.)

Pianta madre

Questo fico deriva da un pollone di una pianta secolare che vegeta presso la torre di Oriolo nel comune di Faenza (RA), una zona da sempre vocata per questa coltura; infatti il luogo è noto anche come Oriolo dei Fichi.

Aspetti agronomici

Il fico è una pianta che non ha bisogno di particolari cure. Il portamento della chioma, a seconda della cultivar, può essere più o meno assurgente e ramificato; i rami hanno andamento diversamente curvilineo e contorto, il colore della corteccia va dal grigio cenere al verde scuro.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il fico è una pianta carica di simbologie: a esso è legata la storia di Romolo e Remo e quindi è da sempre caro al popolo romano. In Romagna vi era una curiosa abitudine: quella di coprire le gemme apicali del fico con il guscio delle uova di gallina in modo da proteggerle dal freddo e anticiparne la fruttificazione.



Nocciolo dell'Aia (*Corylus colurna* L.)

Pianta madre

La pianta madre di questo nocciolo è probabilmente una delle più grandi d'Italia e forse d'Europa. Essa vegeta in località Aia, nel comune di Sogliano al Rubicone, proprio nel giardino della casa dove è nato Decio Raggi, medaglia d'oro nella Prima Guerra Mondiale. L'albero è molto alto e supera il vicino palazzo di due piani, la circonferenza del tronco è di oltre tre metri e mezzo.

Aspetti agronomici

Si tratta del Nocciolo Turco, pianta utilizzata a scopo ornamentale, impiegata anche come pianta tartufigena in quanto in grado di favorire la produzione del celebre tubero.

Aspetti etnobotanici e culturali

I rami del nocciolo, molto elastici e malleabili, erano impiegati dagli artigiani per realizzare i cerchi di legno che tenevano strette le doghe dei piccoli tini. Gli agricoltori utilizzavano il nocciolo per costruire utensili agricoli resistenti e leggeri.



Noce Premice delle Trappole (*Juglans regia* L.)

Pianta madre

La riproduzione di questa pianta, che è stata segnalata da un apicoltore di Alfero, è stata possibile grazie alle marze prelevate in località Trappole di Verghereto e alla disponibilità del Dott. Moreno Moraldi di Umbraflor.

Aspetti agronomici

La pianta madre è un giovane patriarca che cresce imponente al margine della strada che conduce alle Trappole, piccolo borgo di montagna ai piedi del monte Fumaiolo nel comune di Verghereto. Qui il terreno fertile e fresco ha favorito la crescita di questo particolare noce.

Aspetti etnobotanici e culturali

L'albero del noce è ricco di storie e simbologie: sotto di esso si pensava si riunissero le streghe per i loro riti magici. Il suo frutto, dalla forma particolare, ricorda un pò il cervello umano.



F I Frutti delle Mura (presso la sede Arpae di Piacenza)

La localizzazione è in centro a Piacenza, in via XXI aprile. La vicinanza alle mura della città dà il nome a questo piccolo frutteto le cui piante derivano dai fruttiferi più antichi del Piacentino. Siccome in passato gli orti e i frutteti erano a ridosso delle mura, con questa operazione le piante antiche ritornano alle origini. Alcune di queste piante saranno oggetto di studio in relazione ai cambiamenti climatici, attraverso l'analisi delle fasi fenologiche. Poiché Arpae gestisce la rete dei pollini, attraverso questa operazione si potrà in seguito studiare la vitalità del polline di piante che derivano da alberi centenari e confrontarla con quella di varietà moderne (www.arpae.it).

La sofferta decisione, ma necessaria perché a rischio caduta, di abbattere due platani nel

viale antistante la sede Arpae ha accelerato la realizzazione di questo progetto che risponde alle finalità della legge regionale n. I del 2008 sulla biodiversità e ha previsto la messa a dimora di alcuni alberi da frutto figli in linea diretta di altrettanti patriarchi da frutto sparsi per la regione Emilia-Romagna, alcuni dei quali sono morti, ma ora questo loro fratello giovane ne perpetua nel tempo il suo patrimonio genetico e la sua storia antica, rivivendo nello spazio verde di Arpae (foto 19).

Elenco frutti: Melo Verdone, Melo Righetta delle Balze, Pero Cavione, Pero Pargala Vardöra, Olivo di Mulazzano, Olivo di Diolo, Olivo di Roccalonza, Mandorlo di Gambaro.



Foto 19. I Frutti delle Mura.

Melo Verdone (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

Proviene dal monastero di Morfasso, in alta Val d'Arda, ma purtroppo oggi è morta; l'Associazione Fattorie per Tutti aveva da tempo recuperato le marze e fatto gli innesti dai quali è derivata questa piantina.

Aspetti agronomici

Varietà antica tipica del piacentino, è caratterizzata da una elevata rusticità e buona vigoria. Il frutto è di un bel colore verde che resta tale anche a maturazione completa. La pianta predilige le esposizioni riparate dal vento.

Aspetti etnobotanici e culturali

Questo frutto era molto apprezzato nelle campagne piacentine perché era l'ultimo che veniva raccolto a novembre e maturava lentamente nelle cantine, mantenendosi fino a marzo-aprile dell'anno successivo. Era la mela da serbo per eccellenza.



> *Melo Righetta delle Balze* (vedi Giardino dei Frutti per non dimenticare di Gattatico)

> *Pero Cavione* (vedi Frutteto del Palazzino di Bologna)

Pero Pargala Vardöra (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Le marze per riprodurre questa antica varietà sono state prelevate da un vecchio pero secolare che vegeta in un'azienda agricola abbandonata, poco distante da Bobbio (PC).

Aspetti agronomici

Si tratta di una varietà molto rustica che resiste sia alle malattie che alle avversità climatiche (freddo, siccità). I frutti maturano in autunno ed erano molto apprezzati in passato come pere da cuocere.

Aspetti etnobotanici e culturali

La Pera Pargala Vardöra era considerata un ottimo frutto autunnale e veniva cotta sia al forno che bollito insieme con le castagne. Le sue qualità erano apprezzate ancor più della Pera Volpina, alla quale assomiglia.



> *Olivo di Mulazzano* (vedi *Frutteto degli Estensi di Ferrara*)

> *Olivo di Diolo* (vedi *Giardino dei frutti per non dimenticare di Gattatico*)

Olivo di Roccalanzona (*Olea europaea* L.)

Pianta madre

Si trova vicino al borgo denominato Case Caselli, in località Roccalanzona, nel comune di Medesano (PR). Si tratta di un olivo secolare in fase di senescenza, ormai completamente avvolto da vitalbe che ne soffocano la crescita, ma l'Associazione Fattorie per Tutti ha già provveduto al salvataggio del suo germoplasma.

Aspetti agronomici

Pianta dotata di grande rusticità riesce a vivere in ambiente ostile; è costituita da una ceppaia con dodici grossi polloni. I suoi frutti, probabilmente da mensa, hanno un peso molto elevato (8.94 g), a forma ellittica con apice appuntito e numerose lenticelle; l'umbone è assente.

Aspetti etnobotanici e culturali

Nella fascia compresa tra le località S. Andrea Bagni, Roccalanzona e Varano Marchesi esistono cloni di olivo tipici da mensa che sono molto interessanti e oggetto di studio da parte dell'Università di Parma. Si presume siano genotipi della cultivar S. Caterina, tipica varietà da mensa del lucchese, ciò fa presumere che essa abbia viaggiato con l'uomo attraverso i percorsi storici come la Via Francigena.



Mandorlo di Gambaro (*Prunus dulcis* L.)

Pianta madre

Il Mandorlo di Gambaro cresce proprio nel centro del paese, nel comune di Ferriere in alta Val Nure. Si tratta di un mandorlo secolare di notevoli dimensioni e ancora pieno di vita.

Aspetti agronomici

Questa pianta, caratterizzata da una elevata vigoria, probabilmente ha il primato di essere il mandorlo che vive alla quota maggiore (880 metri sul livello del mare) in tutta l'area piacentina.

Aspetti etnobotanici e culturali

Nella simbologia il frutto del mandorlo rappresenta il segreto, il mistero che va conquistato rompendo il suo guscio che protegge il seme. La mandorla per la sua forma ovoidale è collegata alla matrice, come simbolo di fecondità.



G L'Orto dei Frutti Dimenticati del Parco Teodorico di Ravenna

A seguito di un accordo fra Arpae e il Comune di Ravenna, finalizzato alla valorizzazione e salvaguardia dell'agrobiodiversità regionale, nel novembre 2014 sono state messe a dimora una decina di piantine da frutto di antiche varietà locali all'interno del Parco di Teodorico, un luogo di grande fruizione sia per i cittadini di Ravenna, sia per i tanti turisti che giungono in questa città patrimonio dell'umanità per i suoi monumenti e mosaici unici al mondo. Il parco sorge proprio a fianco del celebre mausoleo di Teodorico, episodio architettonico unico ed irripetibile che Teoderico si fece costruire a Ravenna dopo il 520, ancora in vita. L'imponente mole della struttura, realizzata in pietra Aurisina, è caratterizzata dal superbo monolite a forma di cupola ribassata, di 10,76 metri di diametro, 3,09 metri di altezza e peso di circa 230 tonnellate, voluto dallo stesso Teodorico oltre che per esigenze statico-costruttive, per motivazioni celebrative quale simbolo di potenza. La realizzazione dell'Orto dei Frutti Dimenticati del Parco Teodorico è stata curata da Arpae Emilia-Romagna in collabora-

zione con il Comune di Ravenna. Si tratta di una piccola raccolta di piante da frutto che erano coltivate in passato in Romagna, in particolare nell'area ravennate; piante molto rustiche che non hanno bisogno di trattamenti chimici e che quindi producono frutti più sani, magari meno belli ma migliori per la nostra salute e per l'ambiente. Questo piccolo giardino dei frutti che si coltivavano in passato in Romagna viene dedicato al recupero e alla valorizzazione genetica di fruttiferi autoctoni dell'Emilia-Romagna in base alle finalità della legge regionale n. 1 del 29/01/08. Attraverso le antiche varietà sarà inoltre possibile recuperare la memoria legata alla loro coltivazione, conservazione e impiego; tutti questi dati potrebbero far parte della cosiddetta "Banca della Memoria" prevista dalla sopraccitata legge regionale.

Elenco dei frutti: Melo Francesca, Melo Righetta delle Balze, Pero Moro di Faenza, Pero Rampino, Cotogno Antico di Faenza, Biricoccolo, Susino di Purocielo, Fico di Oriolo, Melograno Grossa di Faenza, Melograno Verde di Russi..



L'Orto dei Frutti Dimenticati del Parco Teodorico di Ravenna.

Melo Francesca (*Malus domestica* Borkh.)

Pianta madre

Il melo Francesca è una vecchia varietà caratteristica delle aree pianeggianti della Romagna. La pianta madre, molto giovane ma innestata con materiale genetico proveniente da una vecchia pianta, produce ogni anno molti frutti di media pezzatura.

Aspetti agronomici

Pianta rustica e resistente alle avversità ma sensibile alla ticchiolatura, produce mele di ottima qualità che possono essere consumate fresche oppure cotte al forno. La sua polpa è croccante, succosa, traslucida di colore bianco, ricca di zuccheri e acidi in rapporto equilibrato, sapore ottimo; inoltre si conserva a lungo in luogo fresco e ventilato.

Aspetti culturali

La mela è un dono divino, simbolo della perfezione, ispirato dalla sua forma rotondeggiante. Nella tradizione biblica la mela è considerata immagine del paradiso, perciò simboleggia la gioia. Le mele sono anche associate alla gioventù eterna e all'immortalità.



> *Melo Righetta delle Balze* (vedi Giardino dei Frutti per non dimenticare di Gattatico)

> *Pero Moro di Faenza* (vedi Frutteto degli Estensi di Ferrara)

Pero Rampino (*Pyrus communis* L.)

Pianta madre

Le marze sono state prelevate da un pero secolare che oggi non c'è più. La pera Rampina, detta anche di San Pietro, era diffusa in passato in Romagna ed era conosciuta col termine dialettale di "pera Zaclèna".

Aspetti agronomici

Si tratta di una pera estiva che matura nella prima decade di luglio. Buccia liscia, di colore giallo arancio, con sovraccolore rosso acceso nella parte esposta al sole.

Aspetti culturali:

I frutti in generale possono essere considerati "le dolci farmacie dell'umanità" in quanto contengono pectine, simili alla gelatina che protegge il tratto intestinale. Inoltre la fibra dei frutti stimola la peristalsi e facilita l'eliminazione delle scorie da parte dell'organismo.



- > **Cotogno Antico di Faenza** (*vedi Cattedrale delle Foglie di Cesenatico*)
- > **Biricoccolo** (*vedi Frutteto del Palazzino Bologna*)
- > **Susino di Purocielo** (*vedi Cattedrale delle Foglie di Cesenatico*)
- > **Fico Romagnolo** (*vedi Cattedrale delle Foglie di Cesenatico*)
- > **Melograno Grossa di Faenza** (*vedi Giardino dei Frutti per non dimenticare di Gattatico*)
- > **Melograno Verde di Russi** (*vedi Cattedrale delle Foglie di Cesenatico*)

H Altri frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna

Orto dei Frutti Dimenticati di Tonino Guerra

Nato da un progetto di Tonino Guerra, che ha voluto un *“museo dei sapori utile a farci toccare il passato”*, l'Orto dei Frutti Dimenticati è stato realizzato a Pennabilli (RN) nel 1990 dalle associazioni: Mostra Mercato Nazionale d'Antiquariato, Amici della Valmarecchia, Pro Loco, in collaborazione con l'Amministrazione comunale di Pennabilli. Si

trova in magnifica posizione nel centro storico, in un terreno abbandonato da decenni, già orto del convento dei frati missionari. Esso consiste in una raccolta di alberi da frutto appartenenti alle campagne appenniniche, presenti nei vecchi orti delle case contadine che oggi, non essendo più coltivati, vanno scomparendo: cioè svariate specie di mele, pere selvatiche, bacche e frutti di bosco che la moderna agricoltura ha allontanato quasi anche dalla memoria.



Foto 20. L'Orto dei Frutti Dimenticati di Tonino Guerra.

Tra i più insoliti: l'Azzeruolo (piccole bacche rosse o gialle con grossi semi e poca polpa dal sapore di mela), la Pera Cotogna, la Corniola (una sorta di ciliegia allungata), il Giuggiolo, che produce delle "olive" dolciastre, e la Ciliegia Cuccarina.

Oltre alle piante qui si possono ammirare anche alcune opere del Maestro Guerra come l'Angolo delle Madonne Abbandonate, l'Arco delle Favole, la Meridiana dell'Incontro, che ci permette di "incontrare" l'immagine di Federico Fellini e Giulietta Masina quando, nel pomeriggio, l'ombra di due colombi in bronzo diventa quella dei profili dei due personaggi artistici (omaggio di Tonino Guerra ai due grandi amici scomparsi). (Foto 20).

Il Giardino delle Erbe e dei Frutti Dimenticati di Casola Valsenio

Da oltre vent'anni Casola Valsenio ha cercato di riscoprire i "frutti dimenticati" e dedicare loro una festa che nel tempo è diventata sempre più importante e apprezzata per la cura e l'originalità. Questa cittadina ha dato l'esempio di ciò che può essere fatto dalle comunità locali per la tutela della biodiversità ed è diventata ufficialmente il "Paese delle Erbe e dei Frutti Dimenticati", infatti il Giardino delle Erbe "A. Rinaldi Ceroni" ospita circa 400 piante officinali e una bella raccolta di piante da frutto dimenticate. Si sta inoltre sviluppando il concetto di frutteto diffuso attraverso il coinvolgimento degli agricoltori locali che, in sinergia, intendono valorizzare i loro antichi frutti.



Foto 21. Il Giardino La Pica.

Parco della biodiversità, sentiero dei frutti dimenticati di Dulcamara

La cooperativa Dulcamara, che si trova nelle colline bolognesi, in località Settefonti, gestisce un agriturismo nel quale è stato realizzato un percorso dedicato ai frutti antichi. L'attività di questa cooperativa è la conservazione, la divulgazione, la sensibilizzazione sul tema della biodiversità domestica. L'obiettivo è creare un centro di valenza regionale e nazionale che possa contribuire alla salvaguardia della biodiversità agricola, animale e vegetale. Al fine di rendere fruibile al pubblico il frutteto "antico", gli alberi da frutto sono stati impiantati in linea lungo un percorso ad anello che ne permette una facile fruizione, aiutati anche da una segnaletica e cartellonistica divulgativa. Peri, meli, susini e frutti minori sono le principali specie che contraddistinguono questo frutteto conservativo (www.coopdulcamara.it).

Giardino la Pica di Mirandola

Nel cuore delle campagne di San Biagio, in un appezzamento di 21 mila metri quadri tra i Comuni di Mirandola, San Felice e Medolla nella provincia di Modena, è nato un giardino botanico, una collezione di piante erbacee, arbustive e arboree quanto più ricca possa ambientarsi. Sono ormai 700 le specie distribuite in 81 aiuole e arricchiscono il giardino due serre, una zona umida, un apiario didattico e un querco/carpinetto a libera evoluzione. Per realizzare il giardino è nata una associazione onlus, cioè un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale, chiamata la Pica, dall'antico nome della località (www.giardinolapica.it). (Foto 21)

Frutteto Didattico Itas Bocchialini di Parma

L'Istituto Agrario Bocchialini di Parma possiede presso il fondo Stuard un frutteto costituito da 700 varietà di frutta antica e rustica recuperata in Emilia (240 varietà di meli e 120 di peri, 70 susini, 25 vecchi vitigni, 11 varietà di cotogno, 14 olivi autoctoni emiliani ecc.). Recentemente si è altresì costituita l'Associazione Agricoltori e Allevatori Custodi che raccoglie tutti gli appassionati, agricoltori e non, che si impegnano nella salvaguardia e nella valorizzazione della biodiversità animale e vegetale. Sempre all'interno dell'Azienda Sperimentale Stuard, è presente l'Emporio dei prodotti della biodiversità agricola del territorio parmense. Il marchio offre prodotti dell'Azienda Agraria Sperimentale Stuard e di altre aziende agricole parmensi che propongono prodotti biologici e prodotti derivanti dal recupero di varietà e razze antiche locali. (www.stuard.it).

L'ampia e paziente opera di recupero è curata dal prof. Enzo Melegari che, fra l'altro, organizza una serie di incontri, visite e corsi per familiarizzare con la potatura e l'innesto delle piante, con l'allevamento delle api, la cura del frutteto. (per info: agricoltori@custodiparma.it fruttiantichi.melegari@hotmail.it).

Sempre in provincia di Parma, in località Pontescodogna, nel comune di Collecchio, si trova anche il Frutteto Antico del Parco Regionale Boschi di Carrega dove sono ospitati oltre trecento esemplari rappresentativi di cento diverse varietà, raccolte attraverso un censimento finanziato dalla Regione Emilia-Romagna. Il frutteto è presso il vivaio aperto al pubblico dove il Parco organizza visite guidate, incontri a tema, corsi di hobbistica e laboratori (info 0521 836026).

Mulino dell'Erbagrassa di Bobbio

Si tratta di un vecchio mulino ristrutturato che si trova in località Erbagrassa, lungo la strada Penice-bivio Ceci, nel comune di Bobbio (PC). Il mulino è a fianco del torrente Bobbio ed è caratterizzato dalla grande ruota in legno che muoveva le macine. Intorno sono state piantate diverse vecchie varietà di meli, peri, susini e nespoli, ma vi è anche un orto dove sono coltivate varietà autoctone. Il mulino è visitabile su prenotazione, soprattutto da parte di scolaresche. (mulinoerbagrassa@gmail.com). (Foto 22)



Foto 22. Il Mulino dell'Erbagrassa.

Frutteto estivo di Pietracuta

È in fase di completamento il Frutteto estivo di Pietracuta, in provincia di Rimini, una raccolta di vecchie varietà fruttifere caratteristiche della Valmarecchia e del Montefeltro che maturano nel periodo estivo e che hanno sapori unici che non devono assolutamente andare perduti perché altrimenti perderemo anche una parte della nostra storia. (Foto 23)



Foto 23. Il Frutteto estivo di Pietracuta.

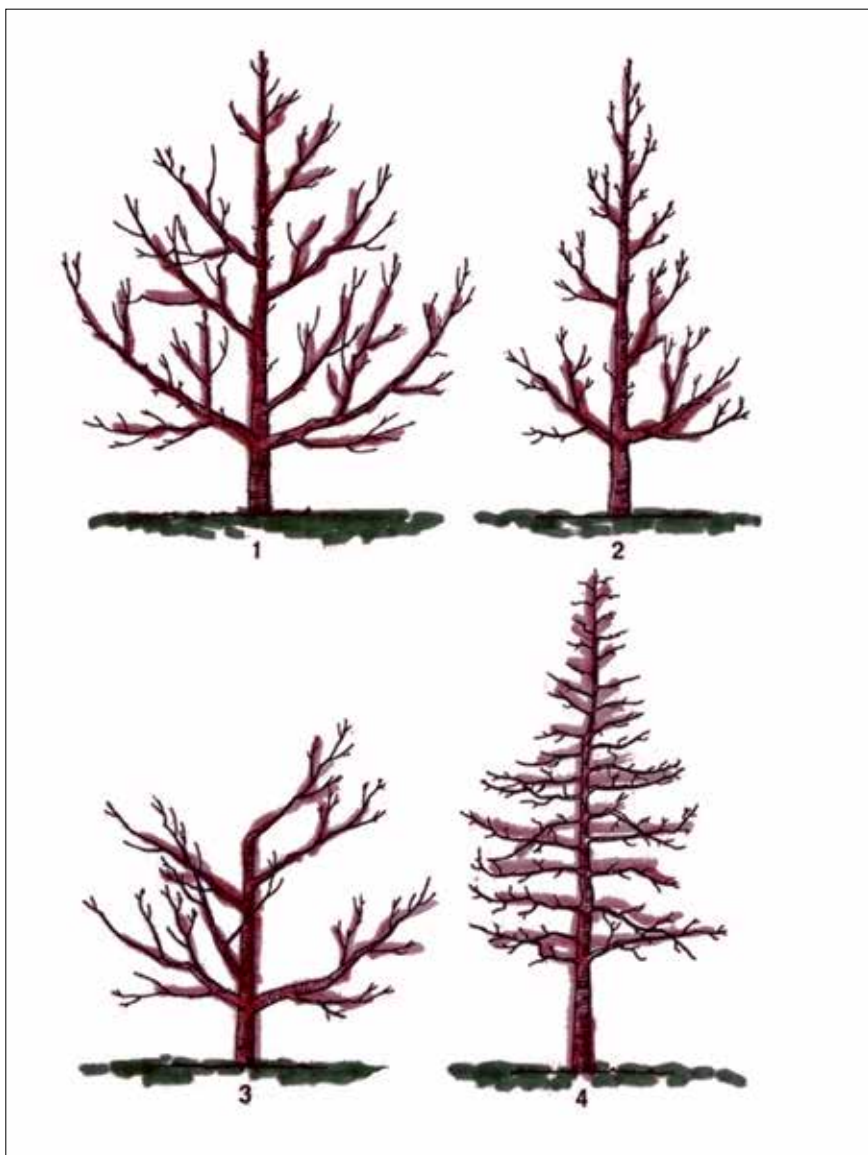
4 Consigli per la realizzazione di un frutteto familiare biodiverso per il salvataggio delle vecchie varietà

Questa pubblicazione vuole essere anche un supporto per chi volesse realizzare un frutteto della biodiversità. Innanzitutto occorre partire dall'indagine conoscitiva per individuare quali sono le varietà autoctone a maggior rischio di estinzione. La **scelta delle varietà** è importante perché da queste dipende il futuro del frutteto; la messa a dimora di antiche varietà autoctone ci dà maggiori garanzie di rusticità in quanto adattate alle caratteristiche pedoclimatiche del luogo, inoltre le varietà del passato spesso sono le più resistenti alle malattie e quindi idonee per un frutteto biologico. Infine scegliendo le varietà antiche a maggior rischio di estinzione farà del nostro frutteto una vera e propria "banca del germoplasma" capace di combattere l'erosione genetica. **La scelta del portinnesto**, cioè la pianta sulla quale innestare la varietà voluta, è determinante per lo sviluppo futuro delle piante: il portinnesto franco o da seme è più rustico e vigoroso, ma ritarda l'entrata in produzione della pianta, per un frutteto conservativo questo è da preferirsi. Il portinnesto clonale, selezionato dall'uomo, è meno vigoroso e longevo, ma entra prima in produzione quindi più adatto per produzioni intensive. Dal portinnesto e dalla forma di allevamento della pianta dipende anche la **scelta del sesto d'impianto** e cioè le distanze da tenere nella messa a dimora da pianta a pianta: con portinnesto clonale e pianta allevata a vaso si può tenere una distanza di mt. 4x4, mentre col franco occorre almeno mt. 6x6. **La forma di allevamento** delle piante può essere diversa a seconda delle finalità del frutteto; a scopo conservativo del germoplasma si consiglia di lasciare crescere la pianta

in modo spontaneo, ma si possono adottare anche altre forme di allevamento: 1 piramide, 2 fuso, 3 vaso ritardato, 4 Spindelbusch.

(Disegno 1)

Le piante impollinanti sono molto utili se si vuole ottenere una buona produzione; anche se la maggior parte delle piante da frutto sono ermafrodite e cioè hanno sia fiori maschili che femminili, a volte questi sono autosterili e quindi non sono in grado di autofecondarsi. Le cultivar impollinanti servono a garantire il successo produttivo. **I fattori pedoclimatici** sono fondamentali per la riuscita del nostro frutteto, i terreni argillosi tendono al ristagno dell'acqua e ciò danneggia le piante, mentre d'estate la troppa siccità crea spesso crepe pericolose per le radici. I terreni sabbiosi non trattengono l'acqua e le piante soffrono la siccità estiva; quelli a medio impasto sono i più idonei per le piante da frutto. I versanti meglio esposti, le aree a mezza costa sono i migliori per le varietà resistenti al freddo come mandorli, peschi, albicocchi, mentre le zone battute dai venti dovrebbero essere evitate. In montagna il clima rigido ritarda le produzioni, mentre certi frutti, come le mele, daranno produzioni di elevata qualità organolettica. **L'epoca d'impianto** è diversa se si tratta di piante in vaso o a radice nuda, nel secondo caso è preferibile piantumare in inverno (da novembre a febbraio) per guadagnare tempo, in quanto anche nella stagione fredda le radici lavorano. Le piante in vaso possono essere messe a dimora sempre, ma meglio evitare i mesi più caldi per non dover intervenire con abbondanti irrigazioni.



Disegno I Forme di allevamento di piante da frutto.

Glossario

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

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

Assurgente: con andamento tendenzialmente verticale.

Biodiversità: la ricchezza in specie animali e vegetali che vivono in un determinato ambiente. Più è alto il numero di specie e minore è il numero degli individui di ciascuna specie, più elevato è l'indice di biodiversità.

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: la conservazione delle specie di interesse agrario in genere può identificarsi con la stessa attività agricola o con la coltivazione in areali simili a quelli di origine.

Conservazione ex situ: realizzata mantenendo gli organismi viventi al di fuori del loro habitat naturale, come gli orti botanici, le banche del germoplasma (semi, pollini e colture di tessuti vegetali in vitro).

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 interesse 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.

Fruttai: luogo attrezzato per la conservazione della frutta.

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

Fenotipo: l'insieme dei caratteri osservabili.

Invaiatura: 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, spec. nel pero e nel melo.

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.

Vitigno: è la cultivar del nesto vite, cioè della porzione vegetale innestata sul portinnesto. Il vitigno è propagato per innesto, il portinnesto per talea o più probabilmente per micropropagazione.

Bibliografia

- AA.VV., 1982, *Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico* - CNR Firenze.
- AA.VV., 2006, *Biodiversità coltivata nel parco nazionale delle Dolomiti bellunesi*, P.N. Dolomiti bellunesi.
- AA.VV., 2006 *Frutta e buoi*, Quaderno della biodiversità agricola parmense - Provincia di Parma.
- AA.VV., 2002, *Le antiche cultivar da frutto nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi* - Ed. PN Foreste Casentinesi.
- Bellini E., Guidi S., 2005, *Patriarchi vegetali, un Patrimonio Da Salvare*, Accademia dei Geografi Edizioni Polistampa, Firenze.
- Bucci A., 2007, *Vite e Vino in Romagna, le radici della moderna vitivinicoltura*, Edit Sapim Forlì.
- Camangi F., Stefani A., Sebastiani L., 2009, *Etnobotanica in Val di Vara*, Prov. La Spezia.
- Carboni M., 2007, *Gli antichi olivi del Ducato di Parma e Piacenza* - Ed. Grafiche.
- CRPV, 2004, *Indagine Preliminare sul germoplasma Viticolo della Provincia di Forlì Cesena* (CD ed. CRPV).
- Dolcini A., 1992, *La Romagna dei Vini*, Edit Faenza.
- Gallesio G., *Pomona Italiana, 1817 – 1839*, Pisa, Tip. Niccolò Capurro.
- Guidi S., 1992, *Alberi secolari di Romagna*, ed. Sapiognoli Rimini.
- Guidi S., 1996, *Storie di alberi della Repubblica di San Marino*, Dicastero Territorio, Ambiente RSM.
- Guidi S., 1998, *Piante Medicinali*, Edagricole. Bologna.
- Guidi S., Gulminelli A., Battaglia D.P., 2007, *I Patriarchi da frutto dell'Emilia-Romagna*, vol. I, Regione E.R.
- Guidi S., Gulminelli A., Battaglia D.P., 2009, *I Patriarchi da frutto dell'Emilia-Romagna*, vol. II, Regione E.R.
- Melegari E., 2002, *come realizzare il frutteto familiare con varietà rustiche* – ITAS Boccialini Parma.
- MiPAAF, 2002, *Il germoplasma frutticolo in Italia*. Progetto finalizzato “Risorse genetiche vegetali”, Roma.
- MiPAAF, 2009, *Le Sagre della Frutta*. CRA-Centro di Ricerca per la Frutticoltura di Roma.
- Pianesi M., Guidi S., Gulminelli A., Battaglia D. P., Tassi F., 2010, *Alberi Sacri*, ed. la Pica MC.
- Picchi G., 2007, *I frutti ritrovati nel Montefeltro*, ed. Comunità Montana Alto e Medio Montefeltro.
- Rapparini F., Rotondi A., Magli M. 2004, *Il germoplasma olivicolo dell'Emilia-Romagna*.
- Riva F., 2011, *Il frutto della Memoria*, Chicercacrea, Tipografi in Varzi.
- Rotondi A., Babini A.R. 2001, *La conservazione del germoplasma locale, Olivo & Olio*.
- Sansavini S., 2007, *Nuove frontiere dell'arboricoltura italiana*, Alberto Perdisa Editore, Bologna.
- Sereni E., 1982, *Storia del Paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari.

Galleria fotografica



Tavola I: Mostra di frutti antichi a Pennabilli (RN) dedicata a Tonino Guerra nel 2009



Tavola 2: Mostra di frutti antichi d'Italia a Roma nel 2011



Tavola 3: Esposizione di frutti dell'Emilia-Romagna, in occasione della prima edizione "gli antichi frutti d'Italia s'incontrano a Pennabilli" del 2008



Tavola 4: Particolare di vecchie varietà esposte a Pennabilli (RN) nel 2009



Tavola 5: Uve antiche di Romagna



Tavola 6: Uve antiche dell'Alta Valmarecchia



Tavola 7: Mostra di frutti antichi d'Italia a Roma, in primo piano quelli dell'Emilia-Romagna



Tavola 8: Esposizione di frutti romagnoli a Casola Valsenio nel 2007



Tavola 9: Frutti o ortaggi antichi sul vecchio carretto del fruttivendolo

In questa collana

I caratteri distintivi ed i vantaggi dell'organizzazione a rete

Atti Workshop 25 Giugno 1998

M. Bompani / (esaurito)

Test di mutagenesi e monitoraggio ambientale, 2000

F. Cassoni, A. Buschini / (esaurito)

Inquinamento elettromagnetico da impianti di teleradiocomunicazioni

Atti Convegno 29 Gennaio 1999 e Fonti normative

S. Fabbri, S. Violanti / (esaurito)

Air Quality '98

Atti V Convegno nazionale, Ravenna 25/28 Ottobre 1998

A cura di Francesco Fortezza, Ottavio Tubertini / (esaurito)

Nuovi modelli di controllo per la sostenibilità ambientale

Atti del Seminario 1 Luglio 1999

M. Bompani, G. Morini, G. Sandon / (esaurito)

Verso la realizzazione di reti ecologiche in aree rurali

Studio pilota in provincia di Reggio Emilia, 2000

B. Cavalchi, G. Pungetti / (esaurito)

Il riuso delle acque reflue in agricoltura

Atti Workshop 10 Maggio 2000, Bologna / (esaurito)

Campi elettromagnetici

Prevenzione, comunicazione, controllo e ricerca

Atti del Convegno del 6/7 Novembre 2000, Bologna / (esaurito)

Arie di città

La qualità dell'aria in ambiente urbano

Atti del Convegno del 28/30 Novembre 2000, Bologna

Nitrati, acqua e suolo da salvaguardare

Prevenzione dell'inquinamento dei sistemi idrogeologici, 2000

A cura di Elisabetta Russo e Adriano Zavatti / (esaurito)

GITAS

Giovani Informati su Traffico Ambiente Salute, 2000

Un progetto per la mobilità sostenibile

A cura di F.S. Apruzzese e A. Gorrieri / (esaurito)

Indoor pollution microbiologico, 2002

Rassegna bibliografica ed esperienze dirette

A cura di Loretta Camellini con la collaborazione di: Patrizia Battistini, Milena Cavalchi, Maria Antonietta Morleo

Elaborazioni statistiche di Enzo Motta

Stato del litorale emiliano-romagnolo all'anno 2000

Il lavoro ideato e diretto da Mentino Preti

Arpa Emilia-Romagna, Ingegneria Ambientale / (esaurito)

Telerilevamento e ambiente

Atti del seminario sulle applicazioni ambientali del telerilevamento da satellite e da aereo

A cura di Vittorio Marletto / (esaurito)

Acqua, suolo, clima: conoscere per governare

alcune esperienze di Arpa-ER, 2003

Water, soil, climate: knowing to manage

some experience of Arpa-ER

A cura di Carla Rita Ferrari / (esaurito)

Verso un monitoraggio della biodiversità

Primo incontro formativo della rete APAT-ARPA - 8-9 ottobre 2001

A cura di Annalisa Ferioli, Claudia Milan, Federico L. Montanari / (esaurito)

Verso la gestione integrata delle zone costiere
Atti del seminario del 27 settembre 2001 - Cesenatico
A cura di Carla Rita Ferrari

EMAS II: benefici economici e gestione ambientale

La protezione dell'ambiente e lo sviluppo sostenibile applicato a tutti i settori dell'attività economica
Atti del convegno del 25 gennaio 2002 - Rimini
A cura di Gianna Sallesse
Pubblicazione solo digitale, documento in formato Acrobat .pdf scaricabile dalla pagina internet www.arpa.emr.it/quaderni.htm

Rifiuti speciali, monografie su alcune tipologie, 2003

A cura di Barbara Villani, Patricia Santini, Davide Verna con la collaborazione di Fabio Fantini / (esaurito)

Presenza e diffusione dell'arsenico nel sottosuolo e nelle risorse idriche italiane e nuovi strumenti di valutazione delle dinamiche di mobilitazione

A cura di Maria Grazia Scialoja

Analisi climatologica delle condizioni idrodinamiche nella fascia costiera dell'Emilia-Romagna

Climatological analysis of hydrodynamic conditions in the Emilia-Romagna coastal strip
A cura di Giuseppe Montanari, Nadia Pinardi

Applicazione dei test di mutagenesi al monitoraggio ambientale

A cura di Francesca Cassoni

Inquinamento acustico. L'impegno del sistema agenziale

A cura di Anna Callegari

Stato del litorale emiliano-romagnolo all'anno 2007 e piano decennale di gestione

a cura di Mentino Preti
Arpa Emilia-Romagna

L'ecosistema urbano di Bologna.

Verso un report di sostenibilità
a cura di Vanes Poluzzi, Claudio Maccone, Arianna Trentini
Arpa Emilia-Romagna

Qualità dell'aria in Provincia di Reggio Emilia. 30 anni di reti di monitoraggio

a cura di Fabrizia Capuano, Luca Torreggiani
Arpa Emilia-Romagna

Chlorophyta multicellulari e fanerogame acquatiche. Ambienti di transizione italiani e litorali adiacenti

Adriano Sfriso
Arpa Emilia-Romagna

Bioaccumulo di microinquinanti nella rete trofica marina

Paola Martini
Arpa Emilia-Romagna

Le mareggiate e gli impatti sulla costa in Emilia-Romagna 1946-2010

A cura di Luisa Perini, Lorenzo Calabrese, Marco Deserti, Andrea Valentini, Paolo Ciavola, Clara Armaroli

Ochrophyta (Phaeophyceae e Xanthophyceae). Ambienti di transizione italiani e litorali adiacenti

Adriano Sfriso
Arpa Emilia-Romagna

Oceanografia Operativa in Italia.

Verso una gestione sostenibile del mare
A cura di Paolo Oddo, Giovanni Coppini, Roberto Sorgente, Vanessa Cardin, Franco Reseghetti

I Frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna. Indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell'agricoltura tradizionale

Sergio Guidi

Con questa pubblicazione si intende sensibilizzare i cittadini e in particolare i giovani sull'importanza della biodiversità rurale e in particolare sul fatto che i frutti antichi possono essere i frutti del futuro, in quanto hanno dimostrato nel tempo di essere resistenti alle avversità climatiche e parassitarie e quindi di essere in grado di adattarsi al clima che cambia. Occorre fare presto perché se non si interviene subito, nei prossimi decenni andrà smarrita la maggior parte delle piante e degli animali che sono stati alla base dell'alimentazione dei nostri nonni; una perdita che è per sempre, con danni incalcolabili sia sotto il profilo culturale, sia economico. Per realizzare qualcosa nella direzione giusta, in Emilia-Romagna è sorta la prima "Rete dei Frutteti della Biodiversità" dove sono stati riprodotti e messi a dimora i "fratelli" dei più vecchi alberi da frutto della regione. Questa Rete costituisce un esempio concreto a sostegno del recupero e della conoscenza di quelle varietà che sono parte della nostra storia ma che purtroppo sono a rischio di estinzione. Attraverso questi piccoli frutteti, vere e proprie banche genetiche, sarà possibile, in base alla Legge regionale n. 1 del 29/01/08, conservare il germoplasma delle antiche varietà fruttifere della nostra regione, farlo conoscere e metterlo a disposizione per la ricerca futura.

La Regione Emilia-Romagna è molto impegnata su questo fronte, sia sul piano legislativo sia su quello dell'azione concreta, in tal senso ha affidato ad Arpae un'attività di monitoraggio e prevenzione sulla base di una specifica convenzione.