

La Rete della Biodiversità in Emilia-Romagna



I frutti dimenticati



I frutti dimenticati erano molto cari a Tonino Guerra perché gli ricordavano la sua infanzia e a questi ha dedicato frasi dal significato profondo. Ritrovare i vecchi sapori significa avvicinarsi al passato e nel passato c'è quello che siamo adesso. "Ognuno di noi si lega in modo ferreo ai sapori dell'infanzia, quindi dico che noi mangiamo l'infanzia. I frutteti e gli orti sono come le università dove imparare le cose fra pomodori e foglie di insalata", T. Guerra.

Definizione di frutti dimenticati sono quelle piante da frutto che un tempo erano importanti per l'alimentazione delle famiglie ma che a poco a poco sono state abbandonate e sostituite da piante più produttive e adatte per l'agricoltura intensiva. Parliamo in particolare di sorbe, nespole, azzerozole, prugnone, ma anche antiche varietà di mele, pere, susine, in questo caso parliamo anche di frutti antichi.

La nascita dell'agricoltura l'uomo primitivo viveva allo stato brado e si nutriva di quello che trovava in natura (bacche, frutti, radici ecc), la nascita dell'agricoltura è avvenuta quando egli è diventato stanziale, scoprendo che semi e piante potevano essere coltivati per il proprio consumo e in seguito per essere commercializzati. Questa scoperta cambierà il mondo.

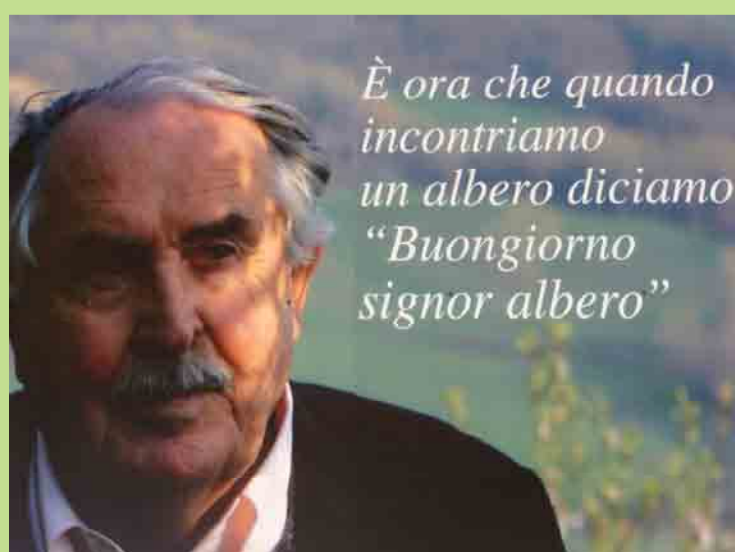


I nomi dei frutti rappresentano un mondo non facilmente catalogabile forse perché la loro derivazione ha avuto nel tempo riferimenti diversi che vanno dal mondo animale (mela Musabò, susino Borsa de Brecc), allo spazio geografico (mela del Monte) e temporale (mela Maggiola, pesca Settembrina), dal colore (mela Rosa) alla forma (mela Salame).



Il Pero attraverso reperti paleontologici si è potuto stabilire che il pero in Italia era conosciuto fin dai tempi più antichi. Forse già 10000 anni fa l'uomo si cibava dei frutti di questa pomacea. La coltivazione del pero (*Pyrus communis*) affonda nell'antichità, con reperti provenienti da Asia ed Europa di età superiore a 10000 anni. La mitologia greca attribuisce alla pera il significato di frutto sano e gustoso, prediletto da divinità ed eroi. Catone e Plinio perfezionarono le tecniche di coltivazione, mentre Pompeo e Nerone ne furono entusiasti consumatori.

Cos'è l'etnobotanica 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 etc) 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.



È ora che quando incontriamo un albero diciamo "Buongiorno signor albero"

Memoria "dentro di noi ci sono desideri oscuri della memoria che vanno accontentati. Qualcosa ancora esiste ma siamo agli sgoccioli. Ho anche affondato la mia attenzione nei continenti sepolti di gente anziana che vive in solitudine. E' dentro queste memorie intatte che si può ancora trovare il pane eterno e cioè la saggezza e l'immaginazione infantile e folle che nasce da queste menti come se fossero frutti di un orto abbandonato". Tonino Guerra.

I detti popolari se tu vo fe un spèt a un amig brusa de mor e de fig (se vuoi fare un dispetto a un amico brucia nel camino il gelso o il fico che bruciano male).

L'Orto dei Frutti Dimenticati di Pennabilli (RN)

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 nel 1990 e contiene l'azzurro Cotogna, la Corniola, il Giuggiolo, l'Uva Spina, la Ciliegia Cuccarina, il Biricocolo. All'interno dell'Orto si trovano allestimenti, arredi e opere d'arte volute dal poeta Guerra: la "Meridiana dell'incontro", la "Porta delle lumache", l'"Arco delle favole per gli occhi dell'infanzia", l'angolo delle Madonne abbandonate.



I Frutti del Montefeltro di Pietracuta (RN)

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 perderemmo anche una parte della nostra storia.

La Rete delle Città della Biodiversità: Pennabilli (RN), San Leo (RN), Casola Valsenio (RA).

Manifestazioni in Emilia-Romagna

In Valmarecchia si tiene a settembre la manifestazione "I frutti antichi d'Italia s'incontrano a Pennabilli" dedicata ai frutti dimenticati e realizzata da un progetto di Tonino Guerra. La prima edizione del 2008 nacque con la collaborazione dell'Associazione Patriarchi della Natura in Italia e dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini che decisero di rendere omaggio a Tonino Guerra. A Casola Valsenio si tiene la "Festa dei Frutti Dimenticati" nel secondo fine settimana di ottobre.



Musei del Gusto: Giardino delle Erbe di Casola Valsenio (RA).

Musei Rurali: Museo degli Usi e Costumi della gente di Romagna, Santarcangelo di Romagna (RN).

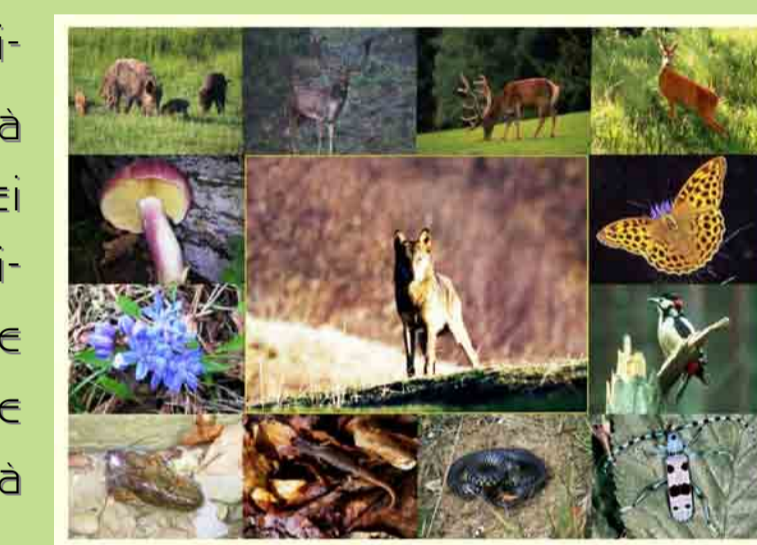
Museo etnografico Valliano di Montescudo (RN).

Lo spreco di cibo nel modo in cui viviamo oggi, sempre di corsa dovendo fare 100 cose insieme, lo spreco fa parte del sistema: in Italia si sprecano ogni anno circa 15 milioni di tonnellate di prodotti agroalimentari edibili, per un valore di mercato di circa 4 miliardi di euro, mentre ogni giorno buttiamo circa 1000 tonnellate di alimenti. Occorre ridurre al minimo gli sprechi, recuperando prodotti vicino alla scadenza, magari regalando a chi ha difficoltà di mettere insieme "il pranzo con la cena".



Stagionalità del cibo 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. I cibi di un tempo erano legati alle disponibilità e alle necessità di soddisfare i consumi energetici e proteici legati al tipo di attività lavorativa che si svolgeva. Quando la vita era regolata dalle tre effe: fame, fatica e freddo era molto importante alimentarsi con piatti ricchi di energia e proteine, ma oggi che impera la sedentarietà dobbiamo sicuramente alimentarci con cibi meno energetici, più digeribili e con una buona quota di fibre.

Cos'è la biodiversità la diversità biologica o biodiversità in ecologia è la molteplicità di organismi viventi, nelle loro diverse forme, e dei rispettivi ecosistemi. Essa comprende l'intera variabilità biologica di geni, specie, nicchie ecologiche ed ecosistemi. Le risorse genetiche sono considerate la componente determinante della biodiversità all'interno di una singola specie.



Educazione alimentare il cibo sostenibile: anche a tavola è possibile difendere la salute e preservare l'ambiente scegliendo in modo consapevole, ridando valore al cibo sano, di qualità, locale, di stagione.



I Frutti Dimenticati

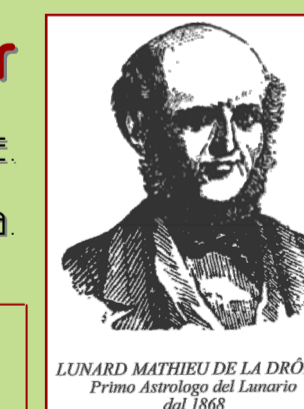
Pera Ruset si tratta di un'antica varietà locale che era diffusa in passato nell'area collinare piacentina dove sopravvivono ancora alcuni esemplari monumentali. E' una pera tardiva di ottimo sapore che si conserva a lungo.



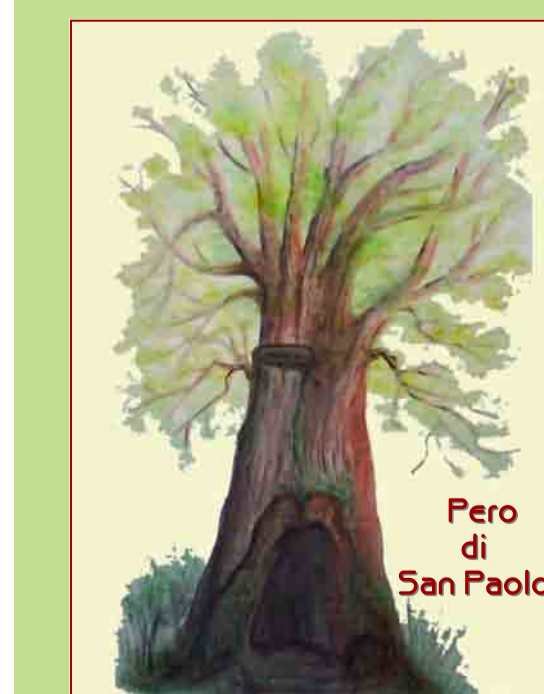
Pera Scipione caratteristica della Romagna, questa varietà era coltivata spesso lungo i filari di viti come tutore vivo; i frutti, dal sapore ottimo e dalla polpa aromatica, venivano appesi nei fienili e conservati per tutto l'inverno.

E Luneri di smembar

Gennaio zappatore, febbraio patate, anno bisestile empie sacco e barile. Quando a marzo a notte tuona la vendemmia sarà buona.



LUNARDO MATTIOLI DEL LA DIOBANI
Primo Award del Lunario del 1982



L'albero racconta

lo filtro ogni anno da 7000 a 10.000 chilogrammi di polveri e veleni contenuti nell'aria e trasportati dal vento. lo produco ogni ora dai 100 ai 500 litri di ossigeno, elemento fondamentale per la vita.