



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Regione Siciliana



FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo
delle agricolture tradizionali italiane.
Casi studio: Isole della Sicilia,
Lombardia

NATURA e BIODIVERSITÀ



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Regione Siciliana

FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo
delle agricolture tradizionali italiane.
Casi studio: Isole della Sicilia,
Lombardia

Informazioni legali

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

ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale

Via Vitaliano Brancati, 48 - 00144 Roma

www.isprambiente.gov.it

ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità n. 5/2013

ISBN : 978-88-448-0588-3

Riproduzione autorizzata citando la fonte

Elaborazione grafica

ISPRA

Grafica di copertina: Franco Iozzoli

Illustrazione di copertina: Giampiero Pierini [per gentile concessione]

Coordinamento editoriale

Daria Mazzella

ISPRA – Settore Editoria

Impaginazione:

Gabriele Piazzoli - ARPA (FC)

Aprile 2013

A cura di: Vanna FORCONI (ISPRA), Sergio GUIDI (ARPA Emilia Romagna)

Autori:

Stella AGOSTINI (Defens Università di Milano), Giuseppe BARBERA (Dipartimento SAF, Università di Palermo), Ettore BARONE (Dipartimento SAF, Università di Palermo), Michele BOVE (Parco Regionale del Ticino), Alfio BRUNO (Ass. Patriarchi della Natura Sicilia), Guido CALVI (Parco Adamello), Francesco CARIMI (CNR – Istituto di Genetica Vegetale, Palermo), Claudio DE PAOLA (Parco Regionale del Ticino), Tommaso ECCHER (Università di Milano), Vanna FORCONI (ISPRA), Sergio GUIDI (ARPA Emilia-Romagna), Paolo INGLESE (Dipartimento SAF, Università di Palermo), (Tommaso LA MANTIA (Dipartimento SAF, Università di Palermo), Pietro LO CASCIO (Associazione Nesos), Carlo Alberto PANONT (Riccagioia), Rossana PONTIROLI (ERSAF Riccagioia Pavia), Massimo RAIMONDI (Consorzio Castanicoltori del Brinzio), Francesco SOTTILE (Dipartimento SAF, Università di Palermo), Leopoldo TOMMASI (Associazione Pomarium).

Revisione linguistica dei testi:

Daniela FORCONI (Associazione Coltiviamo); Paola VINESI.

Con la collaborazione di:

Domenico ARABIA (Sindaco Salina), Fabrizio BALLERIO, Pietro BEVILACQUA (Favignana), Norino CANOVI (Parco Regionale del Ticino), Nino CASTIGLIONE (Levanzo), Carmela CICCULO (Salina), Enzo DONATO (CEA Eolie), Giuseppe GUARDASI (storico Favignana), Giancarlo LANGINI (Pro Loco Luvinata), Salvatore LONGHITANO (Sindaco di Malfa), Marco MAFFEO (Biella), Michele PACE, Salvatore PASTA, Graziano ROSSI (Università Pavia), Vito VACCARO (Marettimo).

Tutta la nostra gratitudine va agli agricoltori che hanno conservato le vecchie varietà della Sicilia e alle altre figure che a vario titolo collaborano alla conservazione delle varietà (sono esclusi i nomi indicati come referenti nelle schede):

Pietro ANASTASI, Giuseppe BARTÒLO, Salvatore BARTÒLO, Nino BIANCO, Vincenzo BILLECI, Antonino BONO, Salvatore BONO, Giovanni BONOMO, Maurizio BONOMO, Giacomo Busetta, Gaspare CAMPO, Salvatore D'AMICO, Concetta DE BATTISTA, Salvatore DE BATTISTA, Giuseppe DE LORENZO, Bartolo DI GIOVANNI, Angelino FAMULARO, Nuccia FARINA, Giovanni FERRANDES, Salvatore FERRANDES, Stefano GABRIELE, Vincenzo GABRIELE, Fedele GIARDINA, Anna HUERTA, Ginevra LA CAVERA, Salvatore LA RUSSA, Totò LA RUSSA, Vincenzo LA RUSSA, Ignazio MANUGUERRA, Luigi MANZO, Giuseppe MARAVENTANO, Gaetano MARCHETTA, Giuseppina NICOLINI, Gianni NICOLOSO, Giovanni NICOLOSI, Giuseppe PALMERI, Elena PRAZZI, Maddalena SALVATORE, Filippo SAMMARTANO, Francesco SANGUEDOLCE, Nino SANTAMARIA, Tomaso SILANOS, Gerry SORRENTINO, Giacomo SORRENTINO, Salvatore SPATA, Anna STIGEBRANDT,

Stefano SULLIGI, Gaetano TARANTO, Peppino TARANTO, Sebastiano TOMASELLO, Pasquale TONNICCHI, Orazio TOSCANO, Francesco Luigi UMANA, Enrico Virgona, Stefano ZAGAME

La stessa gratitudine a quelli della Lombardia:

Alfredo ARZAROLI, Giovanni ARZAROLI, Benedetto BONOMI, Mario BONTEMPI, Paolo FRANZONI, Giuseppe GANDOSSI, Giuseppina MARIOTTI, Stefano PERLOTTI, Stefano PLONA, Roberto RIZZONELLI, Stefano SALVETTI, Alberto STERLE.

Si ringrazia la "Regione Siciliana - Assessorato dei Beni Culturali e della Identità Siciliana-Dipartimento dei Beni Culturali e della Identità Siciliana-Servizio Parco archeologico ed ambientale presso le isole dello Stagnone e delle aree archeologiche di Marsala e dei Comuni limitrofi" per avere autorizzato la pubblicazione della immagine dell'Edicola funeraria di Lilibeo, nonché la direttrice del Museo, Dott.ssa M.L. Famà e la Dr.ssa M.G. Griffo Alabiso.

INDICE

Presentazione	7
Introduzione	9
1. Caso di studio: “Isole” della Sicilia	11
1.1 Cenni storici sulla frutticoltura delle isole minori della Sicilia	12
1.2 Il paesaggio agrario delle isole circumsiciliane	17
1.3 La frutticoltura delle isole circumsiciliane	25
1.4 Lo stato dell’arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola	37
1.5 Alcuni frutti antichi rappresentativi delle “isole” della Sicilia	39
2. Caso di studio: Lombardia	70
2.1 Cenni storici sulla frutticoltura lombarda	71
2.2 Il paesaggio agrario e le tecniche culturali tradizionali	79
2.3 Lo stato dell’arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola	86
2.4 Alcuni frutti antichi rappresentativi della Lombardia	93
Glossario	129
Bibliografia citata e di riferimento	132
Appendice	137

Presentazione

La pubblicazione del terzo quaderno di frutti dimenticati e di biodiversità recuperata rappresenta il contributo che ISPRA intende offrire al mondo della ricerca ed agli operatori per il recupero di un patrimonio che ha un grande valore scientifico, culturale, economico e sociale.

Si tratta di un impegno che è ormai caratterizzato da una regolare periodicità e che fornisce informazioni utili sulle realtà più significative delle regioni italiane: in questo caso della Lombardia e della Sicilia.

Con la selezione, analisi e valutazione delle realtà regionali più significative, si è inteso individuare una serie di esperienze concrete, incentrate sulla riscoperta e valorizzazione dei cosiddetti frutti dimenticati, come una delle vie più idonee per contribuire, appunto, al recupero di una biodiversità che è, da un lato, il risultato di una precisa evoluzione storica, e, dall'altro, un presidio e un punto di riferimento per nuove politiche di tutela.

Questa iniziativa di ISPRA non è un fatto estemporaneo, fine a se stesso. Sviluppata in piena autonomia, essa tuttavia vuole rispondere ad una esigenza di coerenza con i nuovi indirizzi di politica agricola e di salvaguardia ambientale promossi a livello nazionale, europeo ed internazionale.

Sempre più approfondito, vasto ed incisivo è l'impegno, in tali ambiti, per promuovere iniziative tese a rafforzare la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità, nel mondo vegetale, animale e nel suolo.

Si citano a questo riguardo, a titolo di esempio, il Piano Nazionale della Biodiversità di interesse agricolo promosso in Italia dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF) e, a livello internazionale, i numerosi protocolli e trattati siglati a seguito di accordi internazionali. Valgono, in questo caso: il Protocollo di Cartagena della 'Convention on Biological Diversity' (CBD, 2000), il Trattato internazionale sulle risorse genetiche vegetali per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO, 2004), e, da ultimo, il recente protocollo di Nagoya (CBD, 2010) sull'accesso e condivisione dei benefici derivanti dall'uso della biodiversità.

In tutti questi casi, gli organismi responsabili, nazionali ed esteri, hanno messo in luce la grande importanza della tutela della biosicurezza e della disponibilità delle risorse genetiche. Da ricordare, in modo specifico, che di recente il MiPAAF ha pubblicato le Linee Guida in materia, come strumento standard che fornisce indicazioni di linee operative per la tutela della biodiversità, venendo con ciò incontro alle esigenze degli operatori, soprattutto di quanti lavorano nella tutela dell'agrobiodiversità e dei programmi di sviluppo rurale regionali.

L'attenzione ai frutti dimenticati e al loro patrimonio genetico costituisce un tassello importante di questa azione complessiva e la diffusione delle conoscenze in materia, anche nell'opinione pubblica, e in particolare tra le tante Associazioni ed Organismi attivi su questo fronte, vuol essere di stimolo alla promozione di un più generale ed incisivo impegno nell'azione di tutela della biodiversità.

*Emi Morroni
Direttore a.i.
del Dipartimento Difesa della Natura*

INTRODUZIONE

L'ISPRA ha già pubblicato due quaderni dedicati ai frutti antichi ed alla biodiversità recuperata; i testi analizzavano i casi di studio relativi a Puglia, Emilia Romagna, Calabria e Trentino - Alto Adige. Con la presente pubblicazione la nostra attenzione si rivolge ad altre due regioni italiane: Lombardia e Sicilia.

Il successo dei primi quaderni sta consentendo di trasformare delle semplici pubblicazioni in una collana organica e coerente con la quale sarà completato il quadro della situazione delle regioni italiane. Lo scopo fondamentale di tale collana è quello di far conoscere l'agrobiodiversità legata al territorio, alle attività umane, al loro impatto sulla natura, tutti fattori che hanno inciso su un preciso processo evolutivo.

A questa prima esigenza conoscitiva se ne aggiunge un'altra legata all'urgenza degli interventi di tutela. Questo lavoro di informazione serve infatti anche ad affrontare e ridurre i rischi di perdita di un tale patrimonio che è in gran parte collegato alle attività delle aziende e dei lavori agricoli tradizionali sui quali pesa un futuro davvero incerto. In pratica, estremizzando, si può affermare che fino a quando opereranno gli agricoltori anziani anche i frutti antichi potranno sopravvivere.

È sicuro che con la loro mancanza si perderà un grande patrimonio di conoscenze e di esperienze, vero presidio di tutela dei processi naturali, e con esso si ridurranno la varietà e la ricchezza del germoplasma, che è in questo caso un patrimonio di alto valore scientifico ed economico.

Il tema dei frutti antichi e dimenticati è vasto e complesso. Anche la loro individuazione e definizione sono difficili perché non si ha un'idea precisa del numero delle tante varietà che rientrano in tale ambito. È certo che in Italia, in particolare, il patrimonio varietale di interesse agrario è decisamente ricco, grazie all'eterogeneità degli ambienti pedo-climatici, geologici e agroambientali; è altrettanto certo che a causa principalmente dei moderni metodi di attività agricola, in particolare dell'agricoltura intensiva, negli ultimi decenni molte cultivar sono andate perdute.

Le Regioni italiane rispecchiano questa ricchezza di biodiversità con diversità significative da luogo a luogo; diversità che per altro si riflettono, ad esempio, sulla ricchezza gastronomica italiana.

Il nostro obiettivo è di raccontare i frutti dimenticati di tutte le regioni; l'idea è di organizzare, in ogni quaderno, un confronto abbinando una regione del Sud con una del Nord, per evidenziare le caratteristiche di realtà lontane tra loro, favorire sinergie e promuovere un sistema organico di tutela.

Entrambe le regioni di questa pubblicazione, Lombardia e isole della Sicilia hanno fatto rilevare grande sensibilità ed interesse nella tutela e conservazione delle varietà fruttifere locali. Numerosi sono gli studi e le ricerche condotte da parte di Università, Enti di ricerca, Associazioni e cultori della materia.

Riguardo alla Sicilia, in questo quaderno abbiamo voluto rivolgere l'attenzione ad un territorio specifico, in parte trascurato dal punto di vista sia delle attività agricole, sia della ricerca scientifica in materia: le isole minori. Questa scelta è motivata dal fatto che tali isole sono dei veri e propri serbatoi di biodiversità, dovuto al fatto stesso che sono, appunto, "isolate". È proprio nelle isole, dove l'attività agricola è ridotta ai minimi termini per la prevalenza di altre attività come il turismo e la pesca, che la sopravvivenza di questo patrimonio di grande valore è maggiormente a rischio.

Vanna Forconi -ISPRA

Sergio Guidi -ARPA Emilia Romagna



Profumo di agrumi e mele dell'artista Giampiero Pierini

1 Caso di studio: “Isole” della Sicilia

PRESENTAZIONE

L'attività di individuazione e conservazione della biodiversità procede da oltre un decennio in Sicilia attraverso iniziative che si rinnovano continuamente e che si sviluppano su tutto il territorio dell'Isola. Aree a parco, zone a riserva, aree collinari a scarsa vocazionalità per agricoltura intensiva, sono tutti elementi che hanno contribuito a far giungere fino ai nostri giorni un elevato numero di specie, cultivar, accessioni, razze ed ecotipi. La variabilità di climi del territorio siciliano, insieme ad un'orografia irregolare e ad una molteplice utilizzazione delle risorse naturali locali, ha permesso che la Sicilia si ponesse da sempre in una posizione di grande interesse per gli studi sull'evoluzione della biodiversità vegetale ed animale e sulle possibili forme di valorizzazione commerciale.

Non vi è dubbio, in tale contesto, che la posizione centrale dell'Isola nel Bacino del Mediterraneo rappresenti un punto di forza nei processi di sviluppo che stanno alla base della diversificazione varietale. Il processo dinamico che caratterizza le risorse autoctone siciliane è ancora più evidente nelle piccole isole in cui l'agricoltura tradizionale, da sempre al centro della sussistenza e degli interessi economici degli isolani, ha giocato un ruolo dominante divenuto purtroppo marginale negli ultimi anni. Nel corso degli ultimi decenni, la disponibilità sempre maggiore di una diversificazione alimentare garantita dalla globalizzazione produttiva e dalla omogeneizzazione dei consumi, insieme alla estremizzazione della vocazione turistica, ha determinato, anche in questi territori unici e dotati di grande specificità, un graduale disinteresse per le produzioni locali che si avviano sempre più verso un concreto rischio di erosione genetica o di estinzione. Solo il lavoro attento di chi vive il territorio delle isole minori, di appassionati agricoltori che non riescono a discostarsi dal rispetto delle tradizioni, insieme all'instancabile lavoro che le Istituzioni svolgono con l'obiettivo di conservare il patrimonio culturale siciliano, ha permesso di poter ancora oggi riscontrare la presenza di una biodiversità, sia pure sotto forte pressione e meritevole di interventi urgenti.

In questo volume tale condizione è presentata in tutta evidenza e, grazie al contributo di tutti gli Autori che si sono impegnati in questo meritevole sforzo, si dimostra che molto del patrimonio locale può ancora essere reperito ma che su di esso si deve intervenire con estrema rapidità e con interventi di 'messa in sicurezza' delle risorse a maggiore rischio. È l'azione che l'Amministrazione regionale sta svolgendo da diversi anni e che promuove continuamente, anche con iniziative basate sulla programmazione comunitaria che stanno contribuendo a incentivare gli interventi di conservazione soprattutto per le risorse a maggior rischio di perdita.

Dario Cartabellotta
Assessore Regionale
alle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana

1.1 Cenni storici sulla frutticoltura delle isole della Sicilia

Francesco Sottile, Ettore Barone, Tommaso La Mantia

La Sicilia è notoriamente terra di un'agricoltura antica e attualmente anche di un'agricoltura estremamente diversificata e polifunzionale. A garanzia del mantenimento della elevata diversificazione si pone un'orografia estremamente variabile, con l'assenza di ampi territori uniformi che sono invece limitati a poche aree agricole regionali. Sulla diversità orografica si stratifica una diversità pedologica e climatica alla quale consegue una diversità di vegetazione, che contribuisce non poco alla diversità dell'agricoltura attraverso la "domesticazione" di specie selvatiche ('cappero', 'mandorlo', 'olivo') ma anche grazie ai flussi genici generatisi nel tempo.

La localizzazione dell'Isola al centro del Bacino del Mediterraneo ha assegnato, infatti, connotati ben definiti che fanno della Sicilia un centro di raccolta di una consistente biodiversità, sia vegetale che animale, che è oggetto da tempo di studio, di valorizzazione, di conservazione, di raccolta.

Quanto detto viene esaltato ancor più nelle piccole isole a motivo della forte eterogeneità e delle loro caratteristiche peculiari. Si pensi alle differenze tra Lampedusa e Linosa accomunate geograficamente in un unico arcipelago, quello delle Pelagie, ma di fatto diverse per storia naturale ed umana.

La biodiversità di interesse agrario che si è ad oggi conservata, offre una molteplicità di esempi validi che dimostrano l'interesse agronomico, commerciale ed economico che essa assume a livello regionale in tempi moderni. La Sicilia offre, ad esempio, un consistente paniere di prodotti legati a marchi comunitari (IGP, DOP, ecc.) come anche a marchi privati (ad es. Presidi Slow Food) basati, in larga misura, sull'esistenza e sulla valorizzazione di molti prodotti della tradizione regionale. Tale consistenza non nasce dal nulla ma deriva da un continuo lavoro condotto nella direzione del reperimento, dello studio, dell'individuazione delle migliori forme di valorizzazione di un patrimonio di inestimabile valore la cui vastità non sembra avere limiti ancora compiutamente definiti e concreti.

Da oltre 50 anni la comunità scientifica che opera a livello regionale si è ritrovata impegnata nel tentativo di trovare elementi di chiarezza utili a definire la consistenza dell'agrobiodiversità siciliana; innumerevoli approfondimenti scientifici hanno messo in evidenza che il lavoro di reperimento e di caratterizzazione del patrimonio autoctono non trova limitazioni soprattutto quando si operi in collaborazione con le comunità locali, con gli agricoltori e con i depositari dei "saperi" agricoli. Le ultime indagini nel comparto frutticolo, in tal senso, hanno messo in evidenza un consistente patrimonio ancora reperibile di cui molto ancora è da caratterizzare. Una consistente diversità biologica è legata alle pomacee, soprattutto al pero, mentre è sempre più interessante notare la grande variabilità di ecotipi di fruttiferi minori – fico, melograno, sorbo, azzerruolo, giuggiolo, ed altri – parte integrante di un paesaggio frutticolo che trova ancora collocazione in alcuni areali dell'Isola. Sono soprattutto le aree a parco, a riserva, declive, orograficamente difficili, lontane dalle zone pianeggianti e costiere, quelle che mantengono e conservano ancora una consistenza evidente di biodiversità vegetale, aree che sono rimaste ben distanti dal parallelo processo di intensificazione della frutticoltura che si è spesso tradotta nella omologazione delle specie, delle varietà e dei sistemi di impianto più redditizi ancorché legati a configurazioni complesse non tradizionali e in situazioni ben definite.

Quello che risalta in questo scenario è la inquietante scarsità di studi e ricerche nelle piccole isole dove, invece, una diversità frutticola straordinaria rischia di sparire adesso che la consapevolezza della sua importanza è un fatto assodato.



La Sicilia e le sue isole.

Come accennato, la posizione nel cuore del Bacino del Mediterraneo ha fatto sì che la Sicilia fosse terra di conquista e di passaggio con inevitabile mescolanza di culture e tradizioni molto diversificate; il peregrinare di molti popoli ha caratterizzato, infatti, il territorio dell'Isola e con essi una molteplicità di specie, varietà, sementi ma anche di tecniche agronomiche, sistemi di coltivazione e, talvolta, metodi di trasformazione che hanno influenzato i consumi locali, le tradizioni gastronomiche e la cultura alimentare. In tal senso, la Sicilia ha rappresentato spesso la via di ingresso in Europa delle specie o delle varietà frutticole provenienti dall'originario continente asiatico che, attraverso l'areale della Mezzaluna fertile, hanno raggiunto le aree del Medio Oriente e quindi, grazie al passaggio nord africano, hanno raggiunto il vecchio continente. Valga per tutti il caso dell'olivo che finisce per caratterizzare (secondo la felice definizione di Braudel), assieme al grano e alla vite l'ambiente mediterraneo stesso come "indicatore biologico" della medesima civiltà. Gran parte delle specie introdotte, grazie alla profonda diversificazione climatica che è presente sull'Isola, ha trovato possibilità di ambientamento e la loro presenza si è consolidata con consistenze evidentemente diverse in funzione della maggiore o minore vastità di ambienti idonei alla coltivazione. In questo senso le piccole isole hanno svolto un ruolo affatto subordinato a quello dell'Isola madre; si pensi agli scambi autonomi tra Lampedusa e l'arcipelago maltese e la Tunisia o tra quest'ultimo paese e Pantelleria; o ancora tra l'arcipelago delle Eolie e la vicina costa campana che probabilmente ha giocato un ruolo nel diffondere le varietà note nella Conca d'Oro come "napulitani" (lotti, melograni, ecc.) o ancora le Egadi con i contatti con i Fenici.

Il lavoro successivo è quello, fondamentale, svolto dagli agricoltori i quali, attraverso un'intensa e reale, quanto spesso inconsapevole, attività di miglioramento genetico sul campo, hanno selezionato ecotipi superiori diffondendo poi sul territorio regionale una ricchezza di varietà e tipologie di fruttiferi che sono giunte molto spesso fino ai nostri giorni. È singolare, infatti, come ancora oggi sia possibile riscontrare per il territorio siciliano varietà autoctone di susino, di pero, di melo, ecc. riportate con la medesima denominazione da un paio di secoli e come la corrispondenza delle descrizioni, sia in termini pomologici che in relazione agli areali di provenienza e coltivazione, non lasci spazi ad interpretazioni diverse. Il tema delle denominazioni varietali, più in dettaglio, potrebbe invece vedere un interessante approfondimento antropologico: i toponimi ma anche i nomi dei fondi rurali da cui il materiale vegetale proveniva, dei proprietari, dei borghi, dei Santi patroni, dei riferimenti alle caratteristiche ecologiche (ad esempio la precocità di maturazione piuttosto che tardività), sono tutti modi di descrivere e denominare le varietà autoctone che trovano, in questo modo, una inconfondibile distinguibilità con il patrimonio alloctono. Quest'ultimo tarderà ad arrivare nell'Isola ma la sua diffusione sarà determinante.

Il percorso della frutticoltura regionale è simile nelle isole minori della Sicilia che, tra esse, amplificano la diversità ecologica e delle specie presenti in conseguenza di una fortissima diversità di matrice pedologica e climatica ancor prima che per altri aspetti. Tra le Egadi, le Eolie, le Pelagie ma anche le piccolissime terre emerse molto vicine all'Isola maggiore nella Provincia di Trapani (Isola Grande, Mozia e S. Pantaleo) si articola tutta una serie di specificità morfologiche e geo-pedologiche che hanno di certo condizionato lo sviluppo agricolo e della frutticoltura in particolare. Il viaggiatore che vola verso le Pelagie, ad esempio, nota con evidenza assoluta la differenza di vegetazione esistente tra Lampedusa e Linosa che si caratterizzano per matrici completamente diverse, calcarea la prima e vulcanica la seconda.

Al di là di ogni riferimento specifico alla pedologia delle isole minori siciliane, la presenza delle specie frutticole è assolutamente diffusa e talvolta dominante. Ma, fatto straordinario, all'interno delle piccole isole circumsiciliane è individuabile un flusso di uomini e di colture (e cultura) che lambisce l'Isola principale ma che mantiene caratteri di autonomia. Così dalle Eolie gli agricoltori si spostano a ricolonizzare Ustica dopo le deportazioni dei corsari e da lì a Pantelleria e da lì alle Pelagie. Per cui è normale incontrare in maniera ricorrente tra i gruppi di abitanti di isole diverse lo stesso cognome, ma anche lo stesso nome ad indicare varietà di frutta probabilmente derivate da un ceppo originario comune.

I fruttiferi hanno occupato le aree fertili e coltivabili, talvolta con orografia complessa e con una forte incidenza dei venti dominanti ma sempre con una diffusione capillare che difficilmente ha reso una specie frutticola dominante sull'altra e ciò in ragione di una economia principalmente votata all'autoconsumo.

La straordinarietà della frutticoltura tradizionale delle isole minori legata alle varietà storicamente autoctone e spesso selezionate sulle isole stesse sta nel fatto che essa, in moltissimi casi, giunge ancora ai giorni nostri con una evidenza assoluta. Nelle isole minori, infatti, è vivo il concetto di giardino ovvero di quell'unità di terra deputata alla coltivazione di ortaggi ma anche di frutti per l'uso della famiglia, *in primis*, o per la commercializzazione di piccola scala dell'eccedenza. Il giardino a poco a poco si identifica con il frutteto e diventa un elemento di reale sussistenza a cui si affidano intere famiglie per l'approvvigionamento dei bisogni alimentari.

Quando nella metà degli anni Cinquanta inizia la contaminazione della campagna mediterranea attraverso l'introduzione delle cultivar alloctone, si verifica l'omogeneizzazione degli impianti frutticoli delle aree idonee alla intensificazione agricola e si assiste in qualche modo al collasso della frutticoltura autoctona che viene sempre più relegata alla marginalità, sia in termini agronomici che economici. Nelle aree meno vocate, la perdita di redditività e la mancanza di valorizzazione delle colture tradizionali accompagnano un graduale abbandono delle campagne con il conseguente rischio di perdita dei saperi, delle conoscenze, delle tradizioni e delle colture agroalimentari.



I resti dell'agricoltura sull'isola di Lipari (S. Guidi)

Nelle isole minori siciliane, tuttavia, questo processo è più lento, talvolta assente, forse a causa o grazie a quella orografia complessa e articolata che non offre grandi alternative. La popolazione impegnata in campagna invecchia sempre più ma rimane fortemente ancorata all'agricoltura tradizionale, ai giardini, alla possibilità di trovare sussistenza ed economia dalle produzioni di piccola scala. Tutto questo grazie anche alla promiscuità delle colture che, se da un lato è vista come una caratteristica negativa, nelle piccole isole diviene una risorsa che accompagna la conservazione della biodiversità di interesse agrario soprattutto a fini alimentari. È da più parti riconosciuto, infatti, che la migliore forma di conservazione dell'agrobiodiversità è il consumo del prodotto, meglio ancora se da esso è possibile ottenere derivati o trasformati in grado di aumentare il periodo di commercializzazione, di disponibilità e, di conseguenza, il valore aggiunto finale. Esempio al riguardo è l'uso del ficodindia per l'alimentazione umana e animale. La conservazione, soprattutto quella *ex situ*, non accompagnata da una reale valorizzazione economica mantiene un'importanza rilevante ma certamente più complessa e difficile da condurre e da sostenere. Negli areali in cui l'agrobiodiversità mantiene e può mantenere un ruolo importante nell'economia di areali rurali, ancorché ristretti e molto limitati, la conservazione del patrimonio autoctono avviene di fatto senza dover mettere in piedi strutture o catene economicamente poco sostenibili.

Nelle piccole isole tutto ciò è più semplice anche se l'agrobiodiversità, malgrado tutto, è oggi in fortissima erosione e a consistente rischio di perdita. Le ragioni di una tale condizione, presenti anche nell'Isola maggiore sebbene in maniera meno estesa e diffusa rispetto ad areali più omogenei, sono da ricercare nella difficoltà di condurre impianti così complessi in una condizione di graduale spopolamento e di sempre meno interesse dei giovani per l'agricoltura. Gli esempi virtuosi in alcune isole, come ad Ustica o in alcune Eolie, di giovani impegnati a restare (o ritornare) e ad avviare percorsi legati all'agricoltura tradizionale dimostrano, di fatto, la necessità di sostenere tali fenomeni se si vuole preservare un patrimonio agricolo, culturale, alimentare e storico. In tale contesto e con tale presupposto, non si può oggi pensare che l'agricoltura tradizionale delle isole minori che circondano la Sicilia possa essere svincolata ed avulsa dalle politiche territoriali mirate al sostegno dei giovani, del turismo intelligente e della sostenibilità ambientale ed economica che deve dominare lo sfruttamento del territorio. Una politica di sviluppo organica oggi non può affrontare la crescita dell'economia delle piccole isole del Mediterraneo senza una visione olistica delle problematiche esistenti, senza la conoscenza della storia dei territori e senza un approccio di concreto sviluppo che tenga conto delle specificità che si individuano all'interno di ogni singola realtà isolana. Conservazione della agrobiodiversità, sviluppo delle economie locali, mantenimento del livello di sostenibilità sociale dell'agricoltura, polifunzionalità dell'agricoltura stessa sono tutti elementi imprescindibili per qualsiasi intervento di miglioramento del settore.

1.2 Il paesaggio agrario delle isole circumsiciliane

Tommaso La Mantia, Giuseppe Barbera, Paolo Inglese, Francesco Sottile

Se facciamo nostra la definizione di paesaggio della Convenzione europea del paesaggio che lo definisce “zona o territorio, quale viene percepito dagli abitanti del luogo o dai visitatori, il cui aspetto o carattere derivano dalle azioni di fattori naturali e/o culturali (antropici)”, è impossibile trattare assieme il paesaggio di tutte le isole minori che circondano la Sicilia. Storia naturale e storia umana fanno di queste isole un coacervo di sistemi naturali e agrari su cui si sono ‘abbattuti’ recenti e spesso infelici cambiamenti. Possono essere individuate alcune specifiche similitudini ambientali e storiche - ad esempio per le Eolie - ma poi le singole isole hanno subito in tempi recenti (mal) trattamenti tali da rendere irriconoscibili e comunque confusi tutti i tratti comuni originari. Partendo dalla più lontana delle Pelagie, Lampedusa, i caratteri ambientali sono quelli della vicina Tunisia; l'isola - 20,2 km², la quinta per estensione delle isole minori che circondano la Sicilia - è infatti considerata un componente della piattaforma continentale africana. A ricordarcelo sono i caratteri morfologici con gli ‘uadi’ (dall'arabo *wāḍī*, fiume o letto del fiume); la natura dei suoli poco profondi che evolvono su un substrato calcareo compatto, la ventosità costante che fa scrivere al Calcareo (1846), a proposito di Lampedusa, “siccome l'isola trovasi continuamente battuta dai venti perché piana, gli alberi quantunque di loro natura tendono ad ascendere perpendicolarmente i loro fusti, pure sono impediti a prendere la naturale direzione per la furia dei venti, infatti quando giungono ad una mediocre altezza si curvano secondo la direzione dei venti più predominanti”. Sono tutti aspetti che hanno costretto gli agricoltori ad ergere sistemi di difesa e controllo della piovosità realizzando un accurato sistema di muretti a secco soprattutto dentro gli ‘uadi’ mentre i pianori erano destinati ad una fiorente pastorizia (cfr. La Mantia et al., 2009a) sebbene anch'essi in parte chiusi da muretti a secco. Ma questo volto dell'isola è ‘recente’ essendo la trasformazione dell'isola, originariamente boscosa (Pasta & La Mantia, 2002, 2003), frutto di una pianificata azione di ‘colonizzazione’ attuata nella metà dell'Ottocento. I muretti a secco sono stati implementati dall'Azienda Foreste Demaniali della Regione Siciliana, che per avviare gli interventi di rimboschimento ha dovuto cingere le aree per difendere le piantine. Seppur discutibile alla luce delle conoscenze recenti (Pasta & La Mantia, 2001; Pasta et al., 2012), l'opera di rimboschimento è stata certamente imponente e caratterizza oggi parte dell'isola. Il paesaggio dell'isola è quindi definito da alcuni caratteri di unicità che sono stati però totalmente stravolti da una urbanizzazione folle che non ha risparmiato neppure le aree seminaturali; unico argine la Riserva naturale orientata e, oggi, l'istituzione del Sito di Importanza Comunitaria. Quel che colpisce di quest'isola è, complice l'urbanizzazione e la morfologia, che può essere visitata superficialmente senza pensare che essa abbia un ‘suo’ paesaggio agrario e naturale che pure è presente e meritevole di tutela (La Mantia et al., 2012). La contrazione di questo paesaggio è anche il risultato di un cambiamento sociale importante dipendente altresì dalla progressiva perdita di fertilità dei suoli che ha trasformato i contadini in pescatori stagionali (estivi) a pescatori a tempo pieno tra

i più bravi del Mediterraneo. Pur vicinissime – fanno parte assieme a Lampioni e Lampedusa dello stesso arcipelago le Pelagie – appare immediatamente diversa la condizione di Linosa, innanzitutto perché vulcanica, e per la sua forma, quasi sferica, con la presenza di numerose colline che sono le vestigia di antichi coni vulcanici, e per dimensioni inferiori di circa 5,4 km². Anche a Linosa il vento è un fattore che ha contribuito a determinare il paesaggio come testimonia il nome greco *Anemoúsa* (= sferzata dal vento), sebbene altri studiosi abbiano accostato il nome dell'isola ad un altro termine *Nemoúsa* (= ricoperta da selve, pascoli); pure a Linosa lo sfruttamento del bosco e della macchia cambia il volto dell'isola, sebbene ciò avvenga più lentamente che a Lampedusa. O forse sono le capacità di recupero della vegetazione nonché la più favorevole condizione – la presenza di valli – a facilitarne la conservazione (Pasta & La Mantia, 2002, 2003). Rispetto quindi alla vicina Lampedusa (formano un unico comune), Linosa appare meglio conservata; l'agricoltura, seppur interessata a forti fenomeni di abbandono, continua a svolgervi un ruolo importante (La Mantia et al., 2009b). Ma oltre ai muretti a secco un elemento caratterizza e ha caratterizzato ancor di più in passato il paesaggio di Linosa: il ficodindia. Questa specie, che la scienza agronomica moderna considera *multipurpose* (multifunzionale), veniva coltivata a ridosso dei muretti – a rafforzare il ruolo difensivo e frangivento – ma anche tra le piccole porzioni di terra sottese tra di essi. Le ragioni di questa ampia diffusione sono legate all'utilizzo dei cladodi per l'alimentazione del bestiame che, con un ciclo chiuso, attraverso le deiezioni garantivano la fertilità dei campi. Ma la pianta assicurava altresì frutti per l'alimentazione umana. Tra i filari di ficodindia, la coltivazione durante l'inverno, periodo di relativa disponibilità idrica, di orzo e altri ortaggi riduceva la concorrenza per l'acqua. I processi di abbandono dell'agricoltura, una fitopatìa che ha colpito il ficodindia, la chiusura del macello sull'isola e quindi il ridotto interesse per questa specie hanno portato ad una riduzione della sua presenza ma, al contempo, l'assenza di speculazione edilizia ha consentito di conservare il paesaggio agrario dell'isola, appena modificato dai rimboschimenti della fine del secolo su Monte Nero e dai processi di abbandono dell'agricoltura.



Ficodindia a Linosa (T.La Mantia)

Se si chiedesse in giro per il mondo di designare un luogo rappresentativo della Sicilia, e soprattutto delle sue piccole isole satelliti, probabilmente Pantelleria sarebbe la prescelta. Le ragioni sono legate alla unicità del suo paesaggio: la “densità” dei muretti a secco, la peculiarità di alcuni elementi come i “giardini”. “torri di pietra”, come sono stati definiti, per proteggere normalmente una sola pianta di agrumi dai forti venti che caratterizzano quest’isola (Brignone, 2012).



Muretti a secco a Pantelleria con numerosi alberi da frutto (T. La Mantia)



Applicazione di massi per incurvare i rami degli olivi (T. La Mantia)

Pantelleria ha una storia di colonizzazione antica che non ha conosciuto veri e propri periodi di vuoto; inoltre, i suoi abitanti sono sempre stati agricoltori che, hanno anzi trovato protezione in un'isola così grande (83 km²) da poterne offrire da chi giungeva dal mare per razzare. L'attività agricola era favorita da un suolo fertile come lo sono i suoli vulcanici ma resa difficile dalle pendenze, dalla natura di certe colate laviche, dalla rocciosità. L'immane opera di bonifica ha consentito di coltivare quasi tutta l'isola ad esclusione di alcune colate laviche, creando anzi suoli agricoli con l'ausilio dei muretti e trasformando le pietre in una risorsa per realizzare un paesaggio 'costruito': muretti, giardini, dammusi (Barbera et al., 1997; Barbera & La Mantia, 1998).



La gabbia, dall'arabo "gabiya" vasca di conservazione dell'acqua (S. Guidi)

Tutte le scelte agronomiche e costruttive sono finalizzate a tesaurizzare la disponibilità di acqua e a misurarsi con i capricci del clima (Barbera & La Mantia, in stampa). Nell'isola permane comunque una componente forestale importante che l'ha caratterizzato anche nei momenti di più intensa coltivazione (Pasta & La Mantia, 2003), sebbene l'attività di deforestazione abbia trasformato profondamente il paesaggio originario determinando, ad esempio, l'estinzione di una specie forestale come la rovere (Calò et al., in stampa). Inoltre, alcune colate laviche come quella del Gelfiser risultano non coltivate e, per quanto possibile, coperte dalla vegetazione naturale. Tutto ciò contribuisce a creare un paesaggio articolato, arricchito da una perla come il lago di Venere. Anche Pantelleria ha subito, di certo più delle altre isole, il fenomeno dell'abbandono dell'agricoltura, a cui ha fatto seguito la ricolonizzazione ad opera della vegetazione (La Mantia et al., 2008), con vantaggi indubbi in termini di accumulo di carbonio (La Mantia et al., 2007) ma con evidenti perdite per il paesaggio e per la biodiversità di interesse agrario (La Mantia, 2007). Di natura completamente diversa sono le isole dello Stagnone e delle Egadi, geograficamente legate ad esse. Queste isole grondano di storia antica, già a partire dai Fenici e dai Romani; altrettanto antica è la storia delle loro trasformazioni e anche il ruolo che vi ha svolto l'agricoltura che,

seppure eterogeneo in funzione dei caratteri ambientali, oggi rimane dappertutto marginale. Le isole dello Stagnone, San Pantaleo o Mozia, Isola Grande, Schola e Santa Maria, complessivamente circa 2,6 km² di terre emerse, sono inserite all'interno della laguna più vasta della Sicilia in un contesto paesaggistico straordinario. Qui i lembi di paesaggio agrario, sebbene importanti, sono ormai residui e certamente 'sopraffatti' paesaggisticamente dal ruolo svolto dalle saline. Tuttavia queste isole hanno avuto un ruolo importante nella conservazione della biodiversità frutticola.



Melograno e rovine fenicie nell'isola di San Pantaleo (Mozia) [T. La Mantia]

Delle Egadi, limitandosi alle tre più grandi, Marettimo (12,3 km²) è la più lontana e 'selvaggia' e, dal punto di vista orografico, rappresenta una montagna unica dove i pochi lembi di agricoltura ancora evidenti sono legati alle "Case Romane" e ai dintorni dell'abitato. Levanzo (5,2 km²) è invece un'isola dove ancora oggi è leggibile il paesaggio agrario con i campi della parte centrale dell'isola separati da muretti a secco. Levanzo è legata storicamente all'agricoltura e alla introduzione del vigneto ad opera dei Pallavicino nel Seicento, sebbene siano evidenti, e apparentemente irreversibili, i fenomeni di abbandono anche delle strutture agrarie connesse alla coltivazione. Differente è il caso di Favignana, la più grande delle Egadi, 19 km²: essa presenta ancora lembi di agricoltura e, nonostante la diffusa antropizzazione, il paesaggio agrario la caratterizza ancora. Ma Favignana presenta un'altra peculiarità la coltivazione dei frutteti all'interno delle vecchie cave di tufo, simile per certi versi alla coltivazione degli agrumi all'interno delle cave a Bagheria, meritevoli tutti di tutela e conservazione.



Favignana, la frutticoltura all'interno delle ex cave di tufo (T. La Mantia)

Ustica, 8,65 km², ha dei caratteri comuni alle altre isole vulcaniche (Linosa e Pantelleria), tra cui l'utilizzo delle pietre. La particolarità si coglie dalla collina che attraversa l'isola da Guardia Grande a Guardia del Turco, da cui si vedono i muretti che dalla costa attraversano la pianura che circonda l'isola sino alla collina stessa. Sono frutto delle assegnazioni e delle attività di spietramento iniziate al momento della definitiva colonizzazione dell'isola avvenuta nella seconda metà del Settecento. Una magistrale trattazione della storia e dell'evoluzione del paesaggio di Ustica si ritrova nello Studio Agricolo Forestale (Cantoni, 1996) nel quale si leggono i passaggi che hanno portato alla situazione odierna che, nonostante i guasti, fa affermare ancora oggi come a Ustica, più che nelle altre isole, ci sia "l'assoluta prevalenza dell'insediamento rurale" (Costantino, 1994). E questo è ancor più vero oggi in cui c'è un ritorno all'attività agricola e si ricominciano a coltivare campi lasciati in abbandono, numerosi anche a Ustica, dove si stanno valorizzando alcuni prodotti come la lenticchia e avviando interventi per la rinaturalizzazione dei rimboschimenti grazie all'attività delle personale del Dipartimento Regionale Azienda Foreste Demaniali.

Più complesso ancora è delineare il paesaggio delle Eolie, come risulta evidente dalle foto allegate; è infatti un arcipelago costituito da sette 'grandi' isole vere oltre a diversi isolotti di dimensione molto ridotta. Si tratta di Lipari (37 km²), Salina (26,4 km²), Vulcano (20,9 km²), Stromboli (12,2 km²), Filicudi (9,5 km²), Alicudi (5,2 km²), Panarea (3,3 km²) e degli isolotti di Basiluzzo, Dattilo, Lisca Bianca, Strombolicchio, etc. (Lo Cascio e Navarra, 2003). Li accomuna l'origine vulcanica e, come per tutte le altre isole minori, il vento. Secondo alcuni autori, infatti, l'arcipelago prende il nome dal dio Eolo (Αἴολος in greco), re dei venti che secondo la mitologia risiedeva a Lipari da dove riusciva a prevedere le caratteristiche del vento attraverso l'osservazione del fumo emesso dai vulcani (sono attivi lo Stromboli e in misura minore Vulcano).



L'isola di Vulcano (S. Guidi)

L'inserimento, avvenuto nel 2000, delle Eolie nella *World Heritage List* dell'UNESCO testimonia da sola l'importanza di queste isole. Alcune di esse, in particolare, hanno un sistema di terrazzamenti che non è esagerato definire ciclopici. La presenza umana nell'arcipelago è antica, legata alla preziosa ossidiana, ed è stata costante per almeno 3000 anni nonostante il fatto che anche queste isole abbiano subito spopolamenti, tra cui quello del 1544 quando la Spagna in guerra con la Francia si servì del corsaro Ariadeno Barbarossa che depredò e deportò gli abitanti delle Eolie; nei secoli successivi l'arcipelago venne ripopolato nuovamente e, anzi, gli Eoliani si spostarono anche a Ustica e Pantelleria e nelle altre isole del Canale. Lojacono-Pojero (1878) definì l'aspetto delle campagne delle Eolie "sublime per la sua semplicità" e se mi si permette tale espressione di paesaggio pietrificato". Ogni isola ha una sua peculiarità cancellata in parte dai processi di abbandono dell'agricoltura (Cusimano, 1995), già sottolineata nel famoso volume del Touring sul paesaggio (Sestini, 1963): "si scorgono un po' dovunque, sui pendii più alti o più acclivi o più appartati, i segni di un recente abbandono". A evidenziare la preminenza delle Eolie o Lipari nell'"Umanesimo della pietra" (Barbera et al., 2009), nel suddetto volume di Sestini, alla voce "Le isole vulcaniche siciliane", di fatto si parla solamente delle Eolie.

Corvi e frutta

Pietro Lo Cascio, Tommaso La Mantia

Il corvo imperiale (*Corvus corax*) è un grande e imponente uccello, un tempo molto comune ma che ha subito negli ultimi decenni un processo di rarefazione. Anche se principalmente è legato alle pareti rocciose dove nidifica, come testimoniano i numerosi toponimi ad esso dedicati (per esempio Punta del Corvo a Panarea o Timpone del Corvo a Salina), è presente tuttavia in molti altri ambienti. Il colore nero, l'inconfondibile sagoma e il suo verso rauco lo rendono facilmente riconoscibile e identificabile; forse anche per il fatto che non passa inosservato, la sua straordinaria abbondanza alle Eolie (Heinrich, 1999) ha sempre destato stupore presso i naturalisti: nell'arcipelago, infatti, la dimensione media del territorio di una coppia veniva stimata alcuni anni fa come pari a 1-1,5 km², a fronte dei 30 km² normalmente occupati in Sicilia. La dieta della specie è stata studiata a Vulcano (Sarà, Busalacchi, 2003), dove è stato riscontrato un consumo di sostanze vegetali maggiore che in altri luoghi. Tra queste, molte frutta come pere, mele, ciliege, albicocche. Recenti osservazioni hanno evidenziato ulteriormente il ruolo svolto dalla frutta nell'alimentazione delle popolazioni eoliane di corvi imperiali. Naturalmente, questa propensione è mal tollerata dagli agricoltori che rivolgono la propria attenzione a tutte le diverse specie di frutta e che anzi si avvantaggiano della scalarità di maturazione delle differenti specie e varietà. Curiosamente, una specie di crisantemo selvatico (*Glebionis coronaria*), molto diffusa nei coltivi e negli incolti recenti dell'arcipelago, viene localmente chiamata "pani 'i cuorvi", anche se non sembra che questi mostrino un effettivo interesse verso tale pianta.



Pesche mangiate dai corvi imperiali a Salina (T. La Mantia)

1.3 La frutticoltura delle isole circumsiciliane

1.3.1 Le isole circumsiciliane

Tommaso La Mantia, Francesco Sottile, Francesco Carimi

Le accurate informazioni bibliografiche sulla frutticoltura delle isole Eolie raccolte dall'Associazione Nesos e conservate presso la biblioteca dell'Associazione stessa hanno facilitato la redazione del paragrafo ad esse dedicato (1.3.2); lo stesso non può dirsi per le altre isole; il lavoro di ricerca bibliografica infatti (Pasta e La Mantia, 2003) ha fornito soltanto informazioni generiche, almeno per la frutticoltura, mentre per molte specie erbacee sono disponibili notizie più approfondite. Di contro, il lavoro iniziato in questi anni sul campo ad opera del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo e dall'Istituto di Genetica Vegetale Unità Organizzativa di Supporto di Palermo del Consiglio Nazionale delle Ricerche ha permesso di accertare una ricchissima biodiversità.

Per Lampedusa Schirò (1854) al momento della colonizzazione scriveva "Impossibile è a mio credere la coltura degli alberi da frutto in Lampedusa" e dopo aver spiegato le ragioni di questa valutazione concludeva: "Dopo queste osservazioni di fatto, e tanta esperienza, si potranno concepire più oltre speranze di arboricoltura in Lampedusa?". Schirò scriveva comunque della presenza di fichi, di olivastri innestati a olivo, del carrubo e della vite già impiantata con successo in molti casi anche perché "mantenendosi questa ad una conveniente bassezza, meno esposta alla malefica influenza dei venti. ... Due soli sono i nemici formidabili alla vite di questa isola: la nebbia nel momento della fioritura, e l'aridità soverchia". In realtà, come le ricerche stanno dimostrando, l'isola presenta(va) un ricco patrimonio frutticolo e tutti gli agricoltori e pastori intervistati menzionano l'odore dei fiori di pesco e melo che invadeva le valli di Lampedusa in primavera. Patrimonio assolutamente sottovalutato che soltanto recentemente si è iniziato a studiare. In particolare lo studio del patrimonio viticolo mostra una storia umana e sociale di Lampedusa e delle sue genti: le varietà tunisine impiantate (i suoli sabbiosi consentono di sfuggire al rischio della fillossera) dai pescatori di spugne di Lampedusa che si recavano a Sfax per svolgere questa attività o quelle pugliesi portate quando i pescatori lampedusani pescavano in inverno nei mari dell'Adriatico (Di Lorenzo et al., 2010). Emerge altresì l'importanza ecologica di questi sistemi agrari a basso input e particolarmente fragili (La Mantia et al., 2011).

Alla "condizione arborea" di Linosa al momento della colonizzazione Schirò (1854) non dedica neppure un paragrafo specifico, a differenza di Lampedusa, sebbene parli genericamente di qualche albero da frutto e di ficodindia, che suggerisce di utilizzare per "precingere inoltre tutta la tenuta di siepe viva di fichi d'India". Il suggerimento avrà seguito visto che il ficodindia è oggi l'elemento che caratterizza il paesaggio di Linosa (cfr. § sul paesaggio), anche se in parte minacciato da una fitopatia (Somma et al., 1973; Rosciglione, 1980). Schirò descrive anche la presenza di viti e suggerisce di utilizzare le stesse varietà di Pantelleria. Le indagini in corso dimostrano come il patrimonio varietale della vite risulti molto ricco ed in parte comune a quello di Lampedusa, mentre altrettanto ricco è il patrimonio frutticolo (Hammer et al., 1997). Rispetto alle Pelagie, la diversità frutticola specifica e varietale di Pantelleria risulta molto maggiore, chiaramente a causa della superiore eterogeneità ambientale,

ma anche altrettanto sottostimata (cfr. Laghetti et al., 1996), come dimostrano le indagini condotte in questi ultimi anni e il lavoro di catalogazione messo in atto da Ines Lommatzsch e Anna Stigebrandt-Huerta. Se, infatti, sono stati studiati alcuni aspetti peculiari della frutticoltura pantesca quali la cappericoltura (Barbera e Di Lorenzo, 1982) o, a motivo della loro esclusività, l'olivicoltura (Baratta e Barbera, 1981) e i "giardini" (Brignone, 2012), ed è abbastanza nota l'evoluzione della agricoltura nell'isola e anche le variazioni nelle coltivazioni (cfr. ad es. Calcara, 1854 a; Pasta e La Mantia, 2003), non vi sono studi sulla diversità frutticola, che pure sembra essere una costante nei secoli per quest'isola. Calcara (1854) scrive che "gli arabi stabilirono i primi uliveti nella contrada Zyston nome indicante contrada degli ulivi ... la varietà di ulivo che vi lasciarono gli antichi è la Giaraffa, oggi però propagano la così detta Bianculidda [oggi di fatto l'unica varietà presente, n.d.A.] ... Coltivano inoltre in Pantelleria varie piante legnose da frutta, così i pomi ... la migliore è quella che dicono Giurbi, che è la più zuccherina ... di peri, di rossi, di S. Giovanni, di Salemi, di Giampaolo ... coltivano il carrubo, mandorlo, pesco, albicocco ed altri alberi da frutto". Calcara riporta inoltre un lungo elenco di varietà di vite. Qualche anno dopo Furia (1863) a proposito delle specie da frutto scrive: "trovansi impiantate a vigneti, ed alberi fruttiferi di fichi, mele, mandorle, fichidindia e simili". Tra questi simili non dimentichiamo che c'è anche il castagno.



I frutti di questo olivastro di San Pantaleo [Mozia] sono stati raccolti probabilmente dai Cartaginesi (T. La Mantia)

Absolutamente sconosciuta è la biodiversità frutticola delle isole dello Stagnone e delle Egadi che, tra l'altro, non hanno mai suscitato l'interesse dei naturalisti dell'Ottocento come il Calcara, a causa anche dell'assenza di piani organici di colonizzazione. Probabilmente un ruolo non secondario lo ha giocato l'importanza per le isole di altre attività, come le saline, la roccia da intagliare, i boschi, ma anche la complessa storia umana (cfr. Maurici, 2001) e l'effettiva ridotta importanza in termini di superfici investite, si pensi a Marettimo e a Levanzo. Poche informazioni sono disponibili, ad esempio, per i vigneti nell'isola di Levanzo impiantati dai Pallavicino alla fine del Seicento.

L'intimo legame tra la storia delle isole e la frutticoltura è testimoniato dalla presenza ancora oggi diffusa dei melograni, specie che si pensa importata dai Fenici, tant'è che viene definito da Plinio *Malum punicum*, come scrive Griffò Alabiso (2012). La stessa studiosa spiega "naturalmente la frutta faceva parte delle offerte votive di cibo che si deponavano nelle sepolture: lo scopritore di Mozia, l'imprenditore appassionato di archeologia Giuseppe Whitaker racconta di avere trovato in una tomba lilibetana dei frutti votivi in forma di fichi, uva e melagrane insieme a gusci di noci, nocciole e mandorle bruciate". Sebbene non citati come è possibile aggirarsi per i monumentali ulivi di Mozia senza pensare che forse i Fenici li accudivano?



Edicola funeraria di Lilibeo che riproduce un frutto di melograno, a destra il particolare (dalla Collezione "A. Salinas" custodita presso il Museo Archeologico "Baglio Anselmi" di Marsala)



Il fico è un elemento costante dell'isola di Santa Maria (T. La Mantia)

Anche per Ustica il patrimonio varietale risulta misconosciuto e ricco, come dimostrano le indagini in corso, e probabilmente in tempi recenti ha già subito un ulteriore declino se Hammer et al., [1999] scrivono a proposito del melo, specie oggi rara, *old varieties still grown*. In passato, le informazioni più dettagliate derivano, come per le Eolie, da Luigi Salvatore d'Asburgo Lorena (Habsburg Lothringen, 1898) che riporta: "vigneti ettari 230 ... ulivi isolati. Abbondano invece i fichi. ... Son chiamati fichi di agosto (*fica d'agustu*). Ci sono pure molti mandorli ... cento carrubbi ... Il parroco Michele Russo all'inizio di questo secolo prese a coltivare con successo alberi da frutto: producono frutti squisiti che sono così saporiti perché gli alberi non vengono irrigati. Si trovano melograni, peri, pomi prugne di varie specie. Molti i peschi, meno gli albicocchi, i nespoli, sorbi, gelsi bianchi e neri. Nei giardini protetti dal vento prosperano anche limoni e arance. Qua e là si vedono palme. La produzione principale dell'isola viene dalla vite. ... quella nera: Muriedda, Vanni Bertucci, Trummana (tremani), Olivedda niura, la quale è un'eccellente varietà da tavola; quella bianca, zibibbo, Muscateddu, Guarnacca, Rigalia, Lacrime della Madonna, Trunzo, Zuruca e Cornicchiola, quest'ultima una gustosa uva da tavola". La vite era arrivata nel 1767 (Trasselli, 1966) ed erano allora anche presenti i fichi mentre, come nota giustamente Trasselli, non era ancora presente il ficodindia. Nella metà del secolo scorso Bonasera (1963) riporta le stesse specie e per la vite lo zibibbo.



Frutticoltura sull'isola di Ustica (T. La Mantia)

La presenza di tanta diversità nelle isole circumsiciliane rende indifferibili gli interventi di conservazione delle specie arboree, mentre risulta almeno in parte tutelato il patrimonio erbaceo ed orticolo grazie al lavoro svolto dall'Istituto del Germoplasma del CNR di Bari e da diverse istituzioni siciliane. La conservazione appare adesso possibile grazie ad alcune misure del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Siciliana che hanno visto l'adesione di "agricoltori custodi" delle isole alla misura 214/2, azione B, mentre nell'ambito della sottomisura 214/2 (Sostegno alla conservazione delle risorse genetiche in agricoltura), azione A (per i Centri pubblici di ricerca), il Dipartimento SAF ha progettato un campo di raccolta del germoplasma a Pantelleria. È tuttavia auspicabile che in futuro ciascuna isola abbia un suo campo di raccolta, ma soprattutto che la conservazione avvenga *on farm* come proposto da Hammer et al. (1997) e Laghetti et al. (1998) per Linosa e Ustica.



I resti dell'agricoltura a Levanzo (T. La Mantia)



A Linosa le viti vengono fatte crescere riparate dal vento grazie alle siepi di ficodindia (T. La Mantia)

Sgubbio *Cytisus aeolicus* Guss.

Pietro Lo Cascio, Tommaso La Mantia

Sebbene non strettamente utilizzata come pianta da frutto per il consumo alimentare, questa specie merita di essere menzionata per la sua notevole importanza, sia in termini di valore storico-documentale, sia sotto il profilo della biodiversità arborea delle isole Eolie, ma anche per il ruolo giocato nella loro economia agricola. Il citiso, localmente chiamato “sgubbio” (o “sgurbio”), è una Fabacea endemica dell’arcipelago, che oggi sopravvive con piccoli nuclei ad Alicudi, Stromboli e Vulcano. In quest’ultima isola, la sua presenza caratterizza alcuni coltivi, in particolare il podere della famiglia Casamento al Piano, dove veniva allevata come foraggera per i conigli. Tale uso ha origini antiche, ed è riportato da Teofrasto nella sua “Storia delle piante”, dove la “colitia delle Lipari” – così denominata dall’autore – viene molto apprezzata per i legumi che, prima di raggiungere la loro completa maturazione, arricchivano la dieta del bestiame. Dal legno, i contadini di Stromboli e Vulcano ricavano invece ottimo materiale per realizzare attrezzi agricoli e i pali di sostegno dei filari di vite, come osservato dal viaggiatore Jean Houel che alla fine del Settecento visitò entrambe le isole. La necessità di legna, anche da ardere, e l’espansione dell’agricoltura che si è verificata tra il Settecento e l’Ottocento ne hanno causato la graduale rarefazione e – addirittura – l’estinzione in alcune isole dell’arcipelago. Oggi il citiso conta una popolazione complessiva di circa 500 individui; quelli di Vulcano, in particolare, presentano dimensioni considerevoli, raggiungendo anche 5-6 metri di altezza. Oggi, in quest’isola essi sono distribuiti pressoché esclusivamente in poche aree dove si pratica ancora l’agricoltura e nei giardini privati a testimonianza dello stretto legame tra il citiso e l’attività agricola. In questi ambienti, grazie alla sempre più diffusa consapevolezza della sua peculiarità e unicità e anche ad un progetto LIFE, è stato possibile sottrarlo a una altrimenti inevitabile scomparsa, legata al declino dell’agricoltura e alla crescente espansione edilizia. Il citiso delle Eolie è una di quelle specie di comunità naturali ma da sempre compagne dell’attività agricola propriamente detta, come l’orniello, spesso presente nei piccoli frutteti per la produzione del legno utilizzato per molteplici usi, la quercia da sughero per il suo prodotto principale, la palma nana per le fibre, ecc. La conservazione di questi sistemi cosiddetti marginali e più propriamente considerabili agroforestali assume grande interesse per i molteplici vantaggi ambientali e sociali che si conseguono preservandoli.



Albero di citiso e particolare dei fiori (P. Lo Cascio)

1.3.2 Le isole Eolie

Pietro Lo Cascio, Tommaso La Mantia

Secondo le puntuali e dettagliate informazioni riportate da Luigi Salvatore d'Asburgo Lorena (Habsburg Lothringen, 1894), intorno alla fine del XIX secolo nella sola Lipari si contavano 25.983 alberi da frutta, la cui densità – pari a circa 700 individui per chilometro quadrato – risultava maggiore di quella degli stessi abitanti; l'autore enumera 468 tra peschi e nettarine (dette localmente “nuci piersichi”), 326 albicocchi, 582 tra susini e peri, 49 amareni, 643 melograni, 67 nespole comuni e 230 nespole giapponesi, 96 cotogni, 230 sorbi, 127 meli, 389 aranci, 748 limoni, 74 mandarini, 14 cedri, 792 tra gelsi e castagni, 64 noci, circa 2.400 mandorli e 13.436 fichi. Di questi ultimi erano diffuse le varietà Ficazzana (a maturazione estiva precoce), l' 'nviernu (a maturazione autunnale), Ruttata (la cui prima produzione veniva detta “fica buotti”), il nero Catalogno, il Calabrisi e il Fico iancu, dai frutti molto piccoli e dolci, con la buccia verde-giallastra. Vito Amico (Amico Statella, 1757-1760), intorno alla metà del secolo precedente, osservava che le loro produzioni “arrecano agli abitanti un gran traffico [...] sin fuori dall'isola”. Sono questi i primi autori a parlare diffusamente della frutticoltura di Lipari e a non soffermarsi solamente sulla vite, come faranno altri prima e dopo di loro. Che questa abbia giocato un ruolo fondamentale anche confinando le altre colture ad aree ristrette si evince dalle parole di De Gregorio (De Gregorio, 1840) che scrive: “assai poco di grano: ma le terre, che vi sarebbero acconce, son destinate alla cultura delle vigne, che è grandissimo oggetto della economia naturale di Lipari”. Lo stesso De Gregorio si sofferma sulla coltivazione della vite a Salina trascurando la frutticoltura. Un altro autore, Rodriguez (Rodriguez, 1853), scrive specificatamente della frutticoltura a Lipari riportando le stesse specie frutticole dell'arciduca ma dedicando spazio all'olivo, “la cui piantagione si è qui generalizzata, precipuamente alla Rinella, Panarea e Filicudi”. A confermare la straordinaria ricchezza della frutticoltura delle Eolie, che non ha paragone nelle altre isole circumsiciliane, si consideri che alla fine dell'Ottocento Calcara (Calcara, 1854 b) cita tra i toponimi di Lipari la contrada “Nzinzula”, nome dialettale del giuggiolo, specie affatto comune in Sicilia e ancor meno nelle piccole isole.



La biodiversità delle ultime aree agricole di Lipari (S. Guidi)

Pur in assenza di un elenco esaustivo delle cultivar e delle varietà diffuse nei frutteti eoliani di fine Ottocento, è presumibile che un discreto livello di diversità caratterizzasse anche le altre specie arboree, che comprendevano alcuni ecotipi locali – dei quali oggi sopravvivono poche testimonianze – insieme ad elementi la cui presenza rivela i rapporti mantenuti dalle comunità isolate con altre società rurali della Calabria, della Campania e della Sicilia. A differenza di quanto accaduto in altre aree geografiche del Paese, dove il declino del patrimonio varietale trova la sua causa primaria nell'espansione dell'agricoltura intensiva e della frutticoltura industriale, alle Eolie il fenomeno si è verificato per effetto dell'abbandono dell'agricoltura stessa. La parte più significativa dell'economia agricola, infatti, si basava su monoculture – i vigneti – e ciò, insieme a vari fattori di natura sociale, ne ha determinato il rapido e inesorabile tracollo che si registra a partire dalla fine del XIX secolo. Pur possedendo a loro volta piccoli poderi, gli agricoltori lavoravano in gran parte a cottimo o in una sorta di regime di mezzadria, nel quale – fatte salve le spese – il raccolto veniva diviso in parti eguali con il proprietario, a eccezione di quello delle olive, che richiedevano minori cure e venivano quindi incamerate in gran parte da quest'ultimo. I “parsunali” – così erano detti questi mezzadri – avevano l'obbligo di recarsi presso l'abitazione padronale nei giorni di festa, rimanendo a disposizione per varie faccende domestiche, e quando il proprietario visitava le sue terre per seguire il raccolto o per villeggiare, tale obbligo si estendeva ai giorni feriali; inoltre, dovevano allevare galline e bestiame per conto del proprietario, senza alcuna retribuzione supplementare. I disagi maggiori erano però rappresentati dalla frammentazione fondiaria: per coltivare le terre appartenenti a poche famiglie borghesi di Lipari, divise nelle varie successioni secondo criteri spesso poco razionali, era necessario spostarsi in località anche molto distanti fra loro, raggiunte a dorso d'asino o – più comunemente – a piedi. La fatica era tanta, i proventi scarsi. Quando sul finire dell'Ottocento la fillossera decimò i vigneti dell'arcipelago, la prospettiva di una vita più dignitosa – quando non addirittura la necessità di sopravvivere – spinse molti contadini e le loro famiglie a cercare un futuro altrove: i flussi migratori si indirizzano dapprima verso l'Argentina e gli Stati Uniti, poi verso l'Australia. Questo triste esodo ha dimezzato in pochi decenni la popolazione complessiva dell'arcipelago, trasformandosi in un vero e proprio tracollo demografico nelle comunità più piccole – come quelle di Alicudi, Filicudi, Panarea –, con tassi di spopolamento che si attestano intorno all'80-90% (King & Young, 1979); l'eruzione di Stromboli, che si aggiunse nel 1930 ai danni prodotti dalla fillossera, amplificò gli effetti di tale fenomeno su scala locale (Pitto, 1990). L'avvento di un'economia prevalentemente basata sul turismo, a partire dal secondo dopoguerra, finirà poi per completare il processo di erosione delle tradizioni culturali legate al modello rurale; retaggio di un passato ormai sepolto, le varietà fruttifere e agricole e le razze animali domestiche scompaiono nell'indifferenza generale. Oggi nessun isolano serba memoria del maiale di “razza turca o di Lipari”, una forma locale che veniva così descritta nel 1868 dal medico e naturalista siciliano Francesco Minà-Palumbo (Minà-Palumbo, 1868): “setole riccie, di color fulvo, o giallo ruginoso, di raro bruno o nero, talvolta è di un giallo-dorato, questo colore è molto gajo alla vista, i porcellini sono listati, come quelli del cignale. È di piccola statura [...] ma ingrassa bene a trenta mesi. L'ho veduto in Cefalù, si alleva in Lipari”.



L'agricoltura nella caldera di Pollara nell'isola di Salina (S. Guidi)

Tra il 1997 e il 1998, un gruppo di ricercatori del CNR di Bari e dell'*Institut für Pflanzengenetik di Gatersleben* (Laghetta et al., 2001) si è occupato delle varietà di interesse agrario delle Eolie, nell'ambito di un più ampio progetto di ricerca riguardante le piccole isole italiane. Nel corso delle indagini è stato raccolto germoplasma relativo ad alcuni ecotipi peculiari, come le fave coltivate a Vulcano, i piselli – tra i quali la forma “a carrubo” dai semi appiattiti – a Salina, l'orzo della zona di Canale a Filicudi, ancora presenti in orti e piccoli terrazzamenti cerealicoli a conduzione familiare; possibili *landraces* sono state inoltre individuate nei lupini di Leni a Salina, nei pomodori allevati per la produzione di “piennuli” – i particolari grappoli che vengono conservati appesi per la stagione invernale – e in una qualità di fagioli dall'occhio (detti “fasuli buoni”) della stessa isola, nelle varietà di fagiolo comune a semi neri e di lenticchia a semi piccoli di Filicudi; quest'ultima non viene più coltivata a Salina, dove sembra però essere ‘surrogata’ dalla vecchia raggiane (*Vicia articulata*), una fabacea spontanea con semi neri che richiamano l'aspetto delle lenticchie. La maggior parte delle specie orticole osservate nelle isole risulta tuttavia appartenere a cultivar e varietà standard, introdotte in epoca recente, mentre forme locali e presumibilmente antiche di zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, cetrioli e altri ortaggi – delle quali gli abitanti ricordavano peculiari caratteristiche – sono ormai andate perdute: a Vulcano, per esempio, la zona di Punta Bandiera era rinomata in passato per la produzione di un particolare tipo di fagiolo, che i ricercatori non hanno potuto rintracciare. Questo fenomeno rivela una scarsa continuità tra le odierne pratiche agricole e orticole e quelle pregresse tradizionali; seppure marginali nel complessivo assetto economico, le prime incidono tuttavia positivamente nel bilancio domestico di tanti nuclei familiari. L'agricoltura isolana oggi verte principalmente sulla viticoltura, e il suo prodotto più espressivo è la Malvasia delle Lipari.

Questo vino dolce, il cui riconoscimento DOC è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica n. 28 del 1974, viene prodotto a Salina e si ottiene dalla miscela di uva della varietà omonima con un 5% di Corinto nero; nel 2009, l'area di provenienza certificata si estendeva su 30 ettari di vigneto, appartenenti a 24 aziende vinicole, e la produzione dello stesso anno ammontava a 1.450 tonnellate di uva per circa 750 ettolitri di vino (Di Vita et al., 2011). Tale dato corrisponde approssimativamente a 15.000 bottiglie, poiché quelle destinate alla commercializzazione hanno in genere una capacità di mezzo litro, ma non tiene conto delle piccole produzioni familiari, che pure non mancano nell'isola, con le quali si arriverebbe a una quantità stimabile intorno alle 20.000 bottiglie. Dopo la vendemmia, l'uva viene esposta al sole per una quindicina di giorni, su graticci di canne locali spontanee che vengono ritirati al coperto durante la notte o in caso di pioggia, e il suo contenuto di zuccheri aumenta fino al 32%; una volta ottenuto, il mosto viene fatto fermentare in botti con capacità inferiore a 10 ettolitri. Questa fase, fondamentale per una prima definizione delle qualità organolettiche del prodotto, ha luogo grazie all'azione dei lieviti del genere *Saccharomyces* normalmente associati ai processi di fermentazione e che a Salina comprendono alcuni biotipi indigeni recentemente studiati sotto il profilo molecolare (Agnolucci et al., 2007). La grande variabilità dei caratteri morfologici di questo vitigno, in particolare nella lunghezza dei grappoli e nella dimensione degli acini, è stata ritenuta indizio della sua antichità (Pastena, 1993), ma a differenza di quanto porterebbe a credere la denominazione, la Malvasia delle Lipari non è affatto indigena dell'arcipelago. Un recente studio ha infatti rivelato un identico profilo molecolare per l'ampio gruppo di vitigni che include quella delle Lipari, di Sardegna, di Sitges, la Dubrovačka e il Greco di Gerace: queste 'malvasie', sparse nel bacino del Mediterraneo, appartengono dunque alla medesima cultivar e a un genotipo antico (Crespa et al., 2006), ma non esiste alcuna prova di una presunta origine greca, nonostante questa sia stata spesso evocata dagli storici (Bica, 2007). La sua diffusione sembrerebbe da ricondurre piuttosto ai traffici commerciali condotti dai Veneziani durante il Medioevo, e il suo arrivo alle Eolie è probabilmente ancora più recente, considerando che il più antico documento nel quale si trova menzione del trasporto di un carico di Malvasia delle Lipari risale alla seconda metà del Settecento.

Il Cappero assurgente di Lipari

Francesco Sottile, Tommaso La Mantia, Sergio Guidi

Specie perenne e longeva, con portamento arbustivo, diffusamente presente nel Bacino del Mediterraneo dove svolge un ruolo di importanza strategica da diversi punti di vista. E' una specie che produce sulla vegetazione dell'anno, motivo per cui l'azione di potatura, laddove praticata, prevede, durante la stagione invernale, la rimozione totale dei germogli prodotti. L'emissione di boccioli fiorali, la parte edule maggiormente utilizzata per il consumo alimentare, è molto scalare e per questa ragione la raccolta dura a lungo, da maggio ad agosto. Del cappero si consumano anche i frutti, i 'cucunci', e recentemente anche la parte terminale dei germogli, messa in salamoia viene poi consumata in insalate. La presenza dei capperi nei territori isolani è molto diffusa grazie anche al contributo essenziale degli animali. La disseminazione di semi dopo digestione ha favorito la germinazione in angoli molto angusti e agronomicamente impensabili. Nelle piccole isole che circondano la Sicilia, il cappero ha raggiunto una grande importanza economica. Pantelleria, Lipari, Salina, in parte anche Ustica e Linosa, hanno fatto del cappero un motivo di sostegno economico di un'agricoltura spesso relegata alla marginalità ma mai disconnessa dalla tradizione e dalla cultura delle produzioni e dei prodotti locali. Lo sviluppo di sistemi di conduzione agronomicamente avanzati ha fatto sì che la coltura del cappero, in alcune aree delle isole Eolie e di Pantelleria, raggiungesse livelli di specializzazione impensabili con impianti definiti in file e piante a sesto regolare. La maggior parte delle piante, invece, è spesso relegata in consociazioni con viti e olivi o con alberi da frutta, difendendo dall'erosione la struttura dei muretti a secco che molto frequentemente aiutano a contenere i terrazzamenti delle aree di un territorio orograficamente difficile.

L'attività di ricerca su questa specie non ha mai cessato di occuparsi di aspetti di propagazione, soprattutto vegetativa. La recalcitranza alla moltiplicazione per talea ha da sempre influenzato l'attività vivaistica nonché la produzione di genotipi superiori per caratteristiche del bocciolo florale o per vigore. Interessanti sviluppi, in questo senso, sono stati ottenuti con la propagazione *in vitro* che ha permesso di disporre di protocolli efficienti che risultano importanti anche nella conservazione della biodiversità. In questo ambito, infatti, sono allo studio genotipi a fortissimo rischio di estinzione che sono stati individuati e segnalati per particolari caratteristiche produttive o qualitative ma anche per specificità connesse con il portamento. La possibilità di disporre di genotipi a portamento assurgente, infatti, rappresenta un elemento di grande sviluppo soprattutto per rendere efficienti le operazioni di raccolta che da sempre rappresentano una fase delicata .

I capperi assurgenti dell'azienda di Angelino Famularo [S. Guidi]



1.4 Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola

S. Guidi, V. Forconi

La Sicilia è una regione che ha avuto sempre grande attenzione per la tutela e la valorizzazione dell'agrobiodiversità. Numerose sono state le iniziative e i progetti finalizzati alla salvaguardia di questo grande patrimonio, ma ben poco, purtroppo, è stato fatto nelle isole minori, dove la biodiversità rurale, proprio perché isolata, è ad altissimo rischio di estinzione. L'agricoltura stessa ormai è quasi inesistente, soppiantata dal turismo che procura più facili e immediati guadagni. Sono pochissimi gli agricoltori, per la maggior parte anziani e ancora attaccati alla loro isola, che conservano la biodiversità residua e soprattutto i saperi. Lo scopo di questo quaderno è informare e allertare i portatori di interesse per salvaguardare le varietà fruttifere a rischio di erosione che in alcuni casi sono rappresentate da singoli individui superstiti; vogliamo ricordare che un tempo tali varietà erano diffuse sulle isole Egadi ed Eolie, che in passato venivano definite dai viaggiatori veri e propri giardini in mezzo al mare.

Per quanto riguarda la normativa, la regione Sicilia non si è ancora dotata di una propria legge in tema di biodiversità per il sostegno, la tutela e la valorizzazione del suo patrimonio di razze e varietà locali; tale aspetto è attualmente all'ordine del giorno dell'agenda politica regionale.

Nell'ambito del Programma operativo regionale della Sicilia (POR) 2000/2006, l'Assessorato Agricoltura e Foreste siciliano ha comunque avviato un percorso importante con l'obiettivo di creare una rete di centri di conservazione realizzati e gestiti da Enti pubblici di ricerca in collaborazione con diverse strutture regionali. La misura 1.12 'Sistemi ad alta naturalità', infatti, ha consentito la realizzazione di un consistente numero di centri presso le Università di Palermo e Catania nonché, a totale regia regionale, la costituzione dei Centri di Conservazione della Biodiversità del Dipartimento Regionale Azienda Foreste Demaniali. Università, Centri di ricerca del CNR e del CRA che operano in Sicilia, così come alcuni Parchi Regionali con rapporti di convenzione con Dipartimenti universitari (ad esempio il Parco Archeologico della Valle dei Templi e il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo), hanno in tal modo potuto investire in strutture ed attrezzature mirate specificamente alla costituzione di banche del germoplasma di interesse agrario, prevalentemente frutticolo, *in vivo* e *in vitro*, e alla caratterizzazione dello stesso.

Più recentemente, il Dipartimento Regionale degli Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura ha promosso un bando pubblico in attuazione del Reg. CE 1698/05 Programma Di Sviluppo Rurale 2007- 2013, Sottomisura 214/2, per il "Sostegno alla conservazione delle risorse genetiche in agricoltura". In particolare, con la sottomisura 214/2, azione B, ha inteso favorire la caratterizzazione, la raccolta e l'utilizzazione del materiale vegetale di varietà ed ecotipi locali di specie arboree da frutto attraverso la realizzazione di campi di conservazione da parte di "agricoltori custodi". Per l'attivazione della sottomisura 214/2 azione B, è stato ritenuto necessario individuare un elenco di cultivar/accessioni di germoplasma vegetale da utilizzare nella realizzazione degli interventi; pertanto con D.A. 11 del 18/01/2011 è stato approvato il repertorio delle cultivar/accessioni autoctone siciliane delle principali specie arboree da frutto.

La sottomisura 214/2 azione A, invece, consente ai Centri pubblici di ricerca di acquisire risorse mirate alla gestione dei centri realizzati, alla loro implementazione e agli interventi di caratterizzazione e conservazione secondo le Linee guida per la conservazione *in situ*, *on farm* ed *ex situ* della Biodiversità Vegetale, Animale e Microbica approvate dal MiPAAF nel corso del 2012.

Sempre grazie a misure finanziate con la programmazione comunitaria, nel 2006 è nato il consorzio CEVASABI del quale fanno parte l'Ente Parco dell'Etna, il Dipartimento di Botanica e l'Orto Botanico di Catania, il DISPA e il Centro Universitario Tutela e Gestione Ambienti Naturali e Agroecosistemi (CUTGANNA). Il Consorzio ha curato la realizzazione di un vasto campo di conservazione con essenze officinali e aromatiche, piante forestali e piante da frutto. Queste ultime, soprattutto per pomacee e drupacee, sono state recentemente raccolte in un volume (Bonfanti et al., 2012) a testimonianza della ricchezza del materiale vegetale. Molte altre iniziative sono sempre intraprese con azione congiunta di diversi Enti pubblici e privati, con le Università siciliane: l'Ente Parco dei Nebrodi ha realizzato la Banca vivente del Germoplasma vegetale di Ucria con il supporto tecnico e scientifico dell'Università di Palermo; il Parco delle Madonie attraverso il Progetto NOC 32 ha realizzato un impianto di circa 400 fruttiferi costituendo bacini di piante madri da cui attingere materiale di propagazione.

Tutte queste iniziative sottolineano la sensibilità degli organismi di ricerca e dell'Amministrazione pubblica in termini di azioni, singole o congiunte, mirate alla tutela e alla salvaguardia delle risorse genetiche ma, allo stesso tempo, richiamano fortemente alla necessità che si sviluppi e si consolidi una rete di conoscenza e di comunicazione tra i diversi Enti in merito alle iniziative in essere e alle prospettive di intervento al fine di rendere efficace qualsiasi investimento, evitando inutili sovrapposizioni di iniziative e di ambiti di applicazione che impediscono reali progressi scientifici, danneggiando, in definitiva, la conservazione della biodiversità a discapito dello sviluppo rurale del territorio siciliano.

Non va peraltro dimenticato che, se è vero che il consumo rappresenta il miglior sistema di conservazione, l'assenza di una rete vivaistica in grado di garantire, a norma di legge vigente, la disponibilità delle piante per realizzare nuovi frutteti, indipendentemente dalle deroghe esistenti, non contribuisce certamente a sostenere il passo successivo che deve condurre verso una politica di diffusione in coltura delle accessioni di maggior pregio agronomico, colturale e culturale.

1.5 Alcuni frutti antichi rappresentativi delle isole della Sicilia

S. Guidi V. Forconi

Per le isole della Sicilia vengono di seguito descritte alcune cultivar scelte fra le più tradizionali dell'area esaminata, con maggiore attenzione per quelle a più elevato rischio di estinzione. In alcuni casi si tratta di poche piante superstiti spesso in fase di senescenza. Le schede riportano in modo sintetico le informazioni che permettono di identificare una cultivar e come riconoscerla, segnalano dove è diffusa, elencano le caratteristiche pomologiche, agronomiche e organolettiche, nonché l'uso nella tradizione popolare. Inoltre sono riportati il luogo di conservazione, le conoscenze legate al frutto e il referente, cioè la persona, l'ente o l'associazione che ha fornito le informazioni. Sui frutti descritti non sono state eseguite caratterizzazioni genetiche, per cui non è escluso che lo stesso frutto possa essere presente in luoghi diversi con nomi diversi o, viceversa, che cultivar diverse possano essere conosciute con lo stesso nome. Nella descrizione dei frutti ci siamo basati sulle informazioni acquisite, tenendo presente che si tratta quasi sempre di frutti ormai non più coltivati per i quali rimangono i ricordi delle persone anziane. In sintesi abbiamo voluto sollevare il problema affinché si possano approfondire le conoscenze sui frutti della memoria e si possa così arrestarne l'erosione genetica. Per facilitare la consultazione delle schede delle isole della Sicilia abbiamo preferito raggruppare i diversi fruttiferi in base al luogo di provenienza.

Pelagie

Lampedusa: Albicocco Maci Maci, Melo di Lampedusa

Linosa: Ficodindia, Vite Funcia Chiatta

Pantelleria: Arancio di Pantelleria, Olivo Biancolilla, Piredda di Pantelleria

Isole dello Stagnone

Mozia: Fico Minna di Schiava Nera, Gelso Nero di Garibaldi

S. Pantaleo: Melograno di Santa Maria

Egadi

Favignana: Limone antico, Melo Bianco, Pesco Sbergia.

Levanzo: Carrubo di Levanzo, Fico del Faro.

Marettimo: Mandorlo di Marettimo, Susino di San Giovanni

Ustica: Pesco Maiulinu, Pesco Secolare di Ustica

Eolie

Alicudi: Olivo Ogliarola di Alicudi, Sorbo di Alicudi

Filicudi: Albicocco Maiolino

Lipari: Arancio Aranceddu, Puma Sarvaggiu di Lipari, Pruno Nucidda

Panarea: Carrubo di Panarea

Salina: Pero Paradiso, Pruno I core,

Stromboli: Fico Teresina

Vulcano: Amarena di Vulcano

ALBICOCCO MACI-MACI



Pianta che cresce al riparo dei tipici muretti a secco

Prunus armeniaca L.

Caratteri di riconoscimento

Pianta di grandi dimensioni con frutto che presenta una tipica colorazione rossastra su parte dell'epicarpo esposta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La varietà è presente a Lampedusa con pochissimi esemplari ed è senz'altro da considerare prossima all'estinzione. Alcuni contadini sostengono che sia di origine tunisina.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Il nome dialettale "maci-maci" vuol dire mangiami-mangiami perché i piccoli frutti profumati e molto dolci invitano ad essere mangiati. Questa varietà è oggi presente con qualche esemplare che probabilmente resiste all'abbandono e alla scarsità di cure colturali perché innestati su mandorlo amaro che conferisce loro resistenza. Il recupero di queste varietà (purtroppo quelle locali di pesco si sono estinte) contribuirebbe a rilanciare il settore dell'agricoltura a Lampedusa e nelle piccole isole puntando su prodotti di ottima qualità e a "chilometro zero".

Uso nella tradizione

La presenza di alberi da frutto nelle aziende era funzionale ad una economia di sussistenza che trovava nella diffusione di specie e varietà con periodo di maturazione diverso un modo per avere durante tutto l'anno della frutta per il consumo fresco.

Luogo di conservazione

Le piante sono presenti in aziende private ma alcuni innesti sono stati effettuati in alcune piantine nel vivaio del Dipartimento SAF e in un campo della Conca d'Oro. La riscoperta di questo patrimonio è stata resa possibile dall'infaticabile lavoro svolto da Legambiente e dai suoi attivisti, che conoscono profondamente l'isola e i suoi abitanti.



Particolare dei fiori (T. La Mantia)

Natura e livello di conoscenza

Non si conosce nulla di questa varietà, presente anche alle Egadi, che andrebbe invece preservata, diffusa e studiata.

Referente

Legambiente Lampedusa
lampedusa@legambienteriserve.it

MELO DI LAMPEDUSA

Malus domestica Borkh.



Particolare della pianta che cresce addossata ai tipici muretti a secco [T. La Mantia]

Caratteri di riconoscimento

Pianta di ridotte dimensioni con frutto che presenta una tipica colorazione rossastra su parte dell'epicarpo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La varietà è presente a Lampedusa con pochissimi esemplari ed è senz'altro da considerare prossima all'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Il melo, come molte specie di pomacee, necessita, affinché possa produrre dei frutti, di un certo numero di ore a ridotta temperatura (fabbisogno in freddo); la presenza di genotipi perfettamente adattati in un'isola come Lampedusa testimonia l'esistenza di varietà con scarso fabbisogno in freddo. In un'epoca interessata da grandi e veloci cambiamenti climatici poter disporre di varietà con queste caratteristiche appare di straordinario interesse. I frutti sono dolci e aciduli.

Uso nella tradizione

Indistintamente tutti i vecchi agricoltori e pastori di Lampedusa affermano che in passato quando l'isola era coltivata, in primavera il profumo dei meli e dei peschi era così intenso da stordire.

Luogo di conservazione

Le piante sono presenti presso privati ma alcuni innesti sono stati effettuati in alcune piantine nel vivaio del Dipartimento DEMETRA. La ricerca di questa e di altre varietà è stata resa possibile dall'infaticabile lavoro svolto da Legambiente e dai suoi attivisti, persone sinceramente amanti del bene di quest'isola.

Natura e livello di conoscenza

Non si conosce nulla di questa varietà che andrebbe invece preservata, diffusa e studiata.



Particolare dei frutti [S. Guidi]

Referente

Legambiente Lampedusa
lampedusa@legambienteriserve.it

FICODINDIA

Opuntia ficus-indica (L.) Mill.



Panorama di una valle di Linosa (T. La Mantia)

Caratteri di riconoscimento

Pianta e frutto inconfondibili per la presenza di spine sia nei cladodi che nei frutti (più propriamente glochidi).

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La specie con le tre varietà, Gialla (la più diffusa), Rossa e Bianca è diffusa in tutta l'Isola. Ha subito un decremento a causa della diffusione a Linosa del fungo patogeno *Dothiorella ribis* trasportato dai venti di scirocco dalla vicina Tunisia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di straordinaria resistenza alla siccità, è in grado di fornire molte risorse all'uomo. I frutti possono essere raccolti ad agosto (normale fruttificazione) o in autunno quando, a seguito della eliminazione dei fiori e dei frutticini del primo flusso attraverso la pratica della scozzolatura, la pianta riemette dei fiori.

Uso nella tradizione

L'agricoltura di Linosa era strettamente dipendente dal Ficodindia, infatti in passato molti bovini venivano allevati utilizzando i cladodi per la loro alimentazione.

Luogo di conservazione

E' diffuso in tutta l'Isola ma è comunque sensibile alle avversità e ai processi di abbandono dell'agricoltura.

Natura e livello di conoscenza

Il ficodindia è una pianta *multipurpose* che a Linosa esalta tutte le sue funzioni. Senza la protezione dal vento esercitata dalle barriere frangivento costituite da questa pianta l'agricoltura non sarebbe possibile. Inoltre fornisce alimento per gli animali e per gli uomini attraverso i frutti.



Barriera frangivento con i frutti maturi (T. La Mantia)

Referente

Fedele Giardina Linosa
fedelegiardina@libero.it

VITE FUNCIA CHIATTA

Vitis vinifera L.



I vigneti coltivati in piccoli appezzamenti (T. La Mantia)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di ridotte dimensioni il cui frutto presenta una tipica schiacciatura (il nome "funcia chiatta" è letteralmente "viso schiacciato").

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La varietà è presente a Lampedusa e Linosa con pochissimi esemplari ed è coltivata ancora solamente da un agricoltore a Lampedusa e da pochi altri a Linosa. Si può senz'altro considerare prossima all'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La varietà è di origine tunisina – sembra da Sfax - e veniva utilizzata per la preparazione di uva sotto spirito. L'origine di questa, come di altre varietà locali va fatta risalire agli scambi intrattenuti dai lampedusani e dai linosani con la Tunisia e con altre aree del Mediterraneo.

Uso nella tradizione

Utilizzata per preparare gli acini sotto spirito.

Luogo di conservazione

Le uniche piante sono presenti presso un privato ma alcuni innesti sono stati effettuati dall'Istituto di Genetica Vegetale del CNR di Palermo.

Natura e livello di conoscenza

Non si conosce nulla di questa varietà che andrebbe invece preservata, diffusa e studiata anche valutando la eventuale presenza in Tunisia .



Particolare del frutto (T. La Mantia)

Referente

Fedele Giardina Linosa
fedelegiardina@libero.it

ARANCIO DI PANTELLERIA

Citrus sinensis L. Osbeck.



Arancio all'interno di un giardino (T. La Mantia)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di medie dimensioni con epicarpo sottile e tracce di rugosità.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Viene coltivato esclusivamente all'interno dei "giardini" di Pantelleria, strutture in pietra, soprattutto di forma circolare, all'interno delle quali viene coltivato un albero di agrume, un arancio o più raramente un limone.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La migliore descrizione dei "giardini" e dei suoi "abitanti" è stata fatta da Francesco Brignone, studioso di Pantelleria, che scrive: "Considerarlo ospite della struttura giardino non è esatto; attorno ad esso nasce quest'opera architettonica costruita dall'uomo: una simbiosi irripetibile". La pianta viene innestata a livello del suolo e a 20 cm da esso si diramano i quattro rami che costituiranno la struttura della pianta adulta, i frutti maturano a novembre/dicembre, hanno sapore dolce ed epicarpo sottile, anche se sono reperibili due varietà, una più dolce e una più amara.

Uso nella tradizione

I frutti vengono utilizzati per l'alimentazione ma è possibile che la loro coltivazione sia legata anche a fatti simbolico-religiosi.

Luogo di conservazione

I giardini di Pantelleria, molti dei quali purtroppo non ricevono più la manutenzione necessaria al loro mantenimento.

Natura e livello di conoscenza

Le origini di questo arancio sembrano risalire al XV secolo - scrive sempre Brignone - e sono oggi in corso analisi genetiche ad opera del CNR-Istituto di Genetica Vegetale di Palermo per comprenderne la provenienza. Nei giardini vengono coltivate anche due varietà di limone.



Particolare del frutto maturo di arancio (T. La Mantia)

Referente

Francesco Brignone
fr.br@libero.it

OLIVO BIANCOLILLA

Olea europaea L.



Albero che cresce al riparo dei venti [T. La Mantia]

Caratteri di riconoscimento

L'oliva, di medie dimensioni, è di colore verde intenso che a maturità si schiarisce e tende al pallido.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La varietà "biancolilla", come hanno dimostrato studi recenti, rappresenta in realtà una cultivar popolazione. Il modo di coltivare l'olivo, come a Pantelleria, è però esclusivo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le piante vengono fatte crescere striscianti alla base dei muretti a secco che le riparano dal vento. La tecnica di allevamento è laboriosa, le giovani piantine vengono impalcate a pochi centimetri dal suolo e i rami che si dipartono dal centro del tronco verso l'esterno vengono fatti crescere curvi legando ad essi delle pietre che li costringono a crescere vicino al suolo. La scelta di questa varietà è dipesa probabilmente dalla mancanza di assurgenza e dalla grande arido-resistenza. La varietà è alternante ma l'olio è di buona qualità e particolarmente delicato.

Uso nella tradizione

L'olio rientra tra i prodotti "indispensabili" per le popolazioni del Mediterraneo e l'olivo assieme al grano e alla vite costituisce, secondo Braudel, la medesima trinità, figlia del clima e della storia.

Luogo di conservazione

L'isola di Pantelleria e i suoi terrazzamenti.

Natura e livello di conoscenza

Il sistema di allevamento è noto e studiato da tempo; va sottolineato come l'isola di Pantelleria presenti una ricchezza di specie e varietà straordinarie oggi minacciate di erosione a causa della sparizione dei piccoli agricoltori. A questa sparizione si oppongono persone come Ines Lommatzsch, trapiantata a Pantelleria dalla sua Germania, che contribuisce assieme a molti panteschi a difendere i valori dell'isola.



Particolare della fruttificazione [T. La Mantia]

Referente

Ines Lommatzsch
studioinvento@gmail.com

PIREDDA DI PANTELLERIA

Pyrus communis L.



Particolare dei frutti immaturi (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni, forma ovale, colore della buccia verde e giallo a maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà ancora presente presso qualche azienda agricola di Pantelleria.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà molto rustica e resistente alle avversità, viene coltivata a cespuglio e tenuta bassa per evitare i danni del vento che sull'isola è il fattore limitante. La maturazione avviene ad agosto; la sua polpa, nonostante le piccole dimensioni, è molto dolce e gradevole.

Uso nella tradizione

Da sempre utilizzato esclusivamente per il consumo fresco.

Luogo di conservazione

A Pantelleria in poche aziende agricole, in mezzo a vigneti.

Natura e livello di conoscenza

Di questa varietà non si sa praticamente nulla.



L'albero di Piredda (T. La Mantia)

Referente

Ines Lommatzsch - Pantelleria
studioinvento@gmail.com

FICO MINNA DI SCHIAVA NERA

Ficus carica L.



L'albero di fico (T. La Mantia)

Caratteri di riconoscimento

Frutto nero a maturazione, di forma allungata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presente a Mozia, ma anche in altre parti della Sicilia con altri sinonimi. Tuttavia questa e altre varietà di fico sono in forte diminuzione ed alcune potrebbero essere già sparite.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La resistenza del fico all'aridità è proverbiale e probabilmente questi caratteri sono esaltati in alcune varietà che crescono in ambienti particolarmente ostili come le piccole isole. Il frutto è dolcissimo e a maturità presenta una tipica fessurazione dell'epicarpo.

Uso nella tradizione

In Sicilia, oltre che per il consumo fresco, i frutti di fico vengono fatti asciugare al sole dopo essere stati divisi in due e, una volta essiccati, vengono conservati e fanno parte di molti dolci tradizionali siciliani come i tipici buccellati.

Luogo di conservazione

Questo esemplare è unico, a forte rischio di erosione, ed andrebbe tutelato e moltiplicato.

Natura e livello di conoscenza

Il nome dialettale tradotto sarebbe letteralmente "seno di schiava nera". Probabilmente è presente con altre denominazioni in Sicilia ma la specie appare poco studiata, soprattutto il grande patrimonio vegetale ormai in via di scomparsa.



Particolare dei frutti maturi (T. La Mantia)

Referente

Mario Parisi (TP)
marioparisi2006@libero.it
Filippo Sammartano (TP)

GELSO NERO DI GARIBALDI

Morus nigra L.



Il frutto maturo del Gelso Nero (T. La Mantia)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grandi dimensioni di colore rosso che diventa nero a maturità.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Questa varietà è ancora presente con piante di grandi dimensioni un po' in tutta la Sicilia; tuttavia è possibile che le piante presenti nelle piccole isole evidenzino delle peculiarità

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta molto resistente in grado di vegetare e dare frutti anche in condizioni di estrema aridità. Il frutto, acidulo se non completamente maturo, diventa molto dolce a maturità quando assume la tipica colorazione nera intensa. Il colore dei frutti è così scuro da macchiare le mani alla raccolta.

Uso nella tradizione

In Sicilia, oltre che per scopi alimentari, i frutti di Gelso Nero trovavano e trovano impiego nella pasticceria per la preparazione dei gelati o delle granite.

Luogo di conservazione

Questo gelso cresce nell'isola di S. Pantaleo (Mozia) alle spalle del museo in un angolo incantevole dell'abitato dove cresce un fico e dove è posta una iscrizione in marmo che si riporta integralmente "Qui Giuseppe Garibaldi dopo proferito il gran detto in Marsala Roma o morte venne a riposare il 20 luglio 1862".

Natura e livello di conoscenza

Nonostante la diffusione soprattutto in passato la specie appare poco studiata.



Particolare dei frutti rossi e neri (T. La Mantia)

Referente

Mario Parisi (TP)
marioparisi2006@libero.it

Filippo Sammartano (TP)

MELOGRANO DI S.MARIA

Punica granatum L.



L'albero di melograno (T. La Mantia)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di dimensioni medie con i semi rossi a maturità e di sapore dolce. Il nome dialettale "ranatu" (melograno) "bonagru" indica che, pur presentando l'asprezza tipica del melograno, risulta particolarmente dolce.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Questa varietà è nota solamente per l'isola di Santa Maria dove è presente nell'azienda del notaio Luigi Manzo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Il melograno è notoriamente una pianta molto resistente all'aridità, tuttavia le alterazioni nel contenuto idrico del suolo provocano a maturità la fessurazione dei frutti. I semi, con il caratteristico colore rosso, possono avere una maggiore o minore dolcezza in funzione della maturazione ma anche della varietà. Il sig. Maurizio Bonomo ad esempio ha segnalato la presenza di un'altra varietà i cui frutti sono più aciduli.

Uso nella tradizione

In Sicilia i semi di melograno vengono utilizzati freschi o, a volte, aggiungendo dello zucchero. I frutti, tuttavia, se opportunamente mantenuti, si conservano a lungo. Sono un elemento indispensabile del piatto con i dolci che venivano preparati in occasione della festa dei defunti, il 2 novembre.

Luogo di conservazione

Questa varietà cresce nell'isola di Santa Maria allo Stagnone, non sono note altre località dove viene coltivata.

Referente

Mario Parisi (TP)
marioparisi2006@libero.it



Particolare dei frutti (T. La Mantia)

Natura e livello di conoscenza

In passato il melograno era un elemento costante dei giardini ed orti della Sicilia; nonostante oggi sia stato riscoperto dalla frutticoltura industriale, la specie appare poco studiata e soprattutto il patrimonio varietale meriterebbe ulteriori approfondimenti.

LIMONE ANTICO

Citrus limon L.



L'albero di Limone Antico coi frutti (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grandi dimensioni (fino a 1 kg), umbone pronunciato, ricorda la varietà Interdonato.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Al momento è presente solo a Favignana, quartiere Sant'Anna, presso un vecchio giardino. Si tratta di alcune piante di circa ottant'anni di età.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona resistenza alle avversità parassitarie viene coltivata in un vecchio giardino circondato da muri costruiti con pietre di tufo a secco. I frutti maturano tutto l'anno, anche se più numerosi sono quelli di maggio. Il suo gusto è ottimo e non troppo acido.

Uso nella tradizione

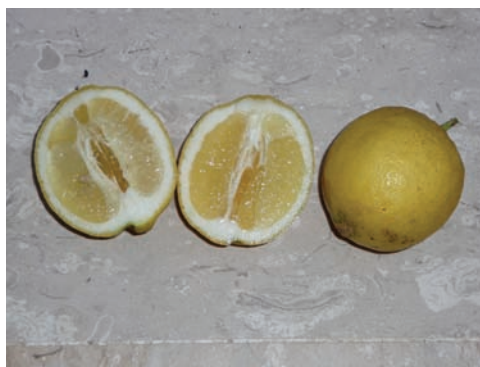
In Sicilia, oltre che per scopi alimentari, il limone veniva usato in passato per lavarsi le mani strofinando insieme succo di limone e polvere di tufo e sciacquando poi in acqua.

Luogo di conservazione

Alcuni esemplari nel giardino privato (Ignazio Manuguerra) nel quartiere Sant'Anna a Favignana.

Natura e livello di conoscenza

Il limone è utilizzato da sempre in cucina. Una ricetta antica locale utilizza il succo di questa particolare varietà di limone spremuto sulle uova fritte.



Particolare dei frutti ormai maturi (S. Guidi)

Referente

Ignazio Manuguerra - Favignana (TP)

MELO BIANCO

Malus domestica Borkh.



L'albero di Melo Bianco coi frutti (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni, buccia di colore verde chiaro, polpa bianchissima e profumata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In passato maggiormente presente nelle isole Egadi, ora restano pochi esemplari sparsi nei giardini privati.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona rusticità, abbastanza resistente alle avversità parassitarie, veniva e viene coltivata nelle vecchie cave di tufo dove cresce al riparo dei forti venti che spirano sulle isole. Il frutto matura a settembre, la sua polpa è bianca, croccante e aromatica.

Uso nella tradizione

Oltre al consumo fresco questa mela veniva utilizzata per decorare i cesti di frutta martorana, tipica siciliana, soprattutto a novembre per la ricorrenza dei Santi e dei defunti.

Luogo di conservazione

Pochi esemplari sparsi in alcuni giardini privati a Favignana, in località Vignazze.

Natura e livello di conoscenza

Questo frutto era destinato quasi esclusivamente al consumo fresco ed era venduto nei negozi locali.



Particolare dei frutti ormai maturi (S. Guidi)

Referente

Tomaso Silanos - Favignana (TP)

PESCO SBERGIA

Prunus persica (L.) Batsch.



L'albero di Pesco Sbergia carico di frutti (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni, buccia glabra di colore rosso nella parte esposta al sole, polpa bianca.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In passato assai diffusa nelle isole Egadi, in particolare a Marettimo e Favignana, ora restano pochi esemplari sparsi negli orti privati.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona rusticità, questa varietà veniva di solito innestata su mandorlo amaro che conferiva resistenza alla siccità e longevità. Abbastanza resistente alle avversità parassitarie, il frutto matura a fine luglio. La sua polpa è croccante e aromatica anche se molto sensibile alla mosca della frutta.

Uso nella tradizione

Questo frutto era destinato quasi esclusivamente al consumo fresco ed era venduto nei negozi locali, mentre i frutti colpiti dagli insetti venivano trasformati in confettura.

Luogo di conservazione

Pochi esemplari sparsi in orti privati a Favignana, in località Vignazze .

Natura e livello di conoscenza

Di questo frutto, noto anche come Noce Pesca, gli anziani dell'isola ricordano l'ottimo profumo che si avvertiva nell'aria quando le pesche mature giungevano a maturazione.



Particolare dei frutti (S. Guidi)

Referente

Nino Bianco - Favignana (TP)

CARRUBO DI LEVANZO



L'albero del Carrubo di Levanzo (S. Guidi)

Si tratta di un unico esemplare plurisecolare che cresce nei terreni dell'ex Villa Florio a Levanzo, un tempo coltivati a vigneto dai quali si produceva uno speciale zibibbo, non meno pregiato di quello di Pantelleria. Altri carrubi monumentali si trovano a Favignana, in particolare un esemplare decisamente maestoso è oggi oggetto di recupero .

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di elevata rusticità, resistente alla siccità, nonostante i suoi quattrocento anni secondo il sig. Gaspare, custode dell'ex Villa Florio, essa continua a vivere e a produrre ottime carrube in gran quantità. E' a fioritura scalare e quindi porta sempre frutti, anche se maturano a settembre; la polpa è molto dolce e gradevole.

Uso nella tradizione

Il frutto del carrubo era in passato molto importante nell'alimentazione umana e animale, in quanto assai energetico. Oggi è impiegato come surrogato del cioccolato e se ne stanno riscoprendo le grandi virtù.

Luogo di conservazione

Unico esemplare presente presso l'ex Villa Florio, un palazzo signorile del 1700.

Natura e livello di conoscenza

Non se ne conosce l'esatta varietà, ma era certamente coltivato per gli ottimi frutti. Si ritiene sia una pianta importante e meritevole di conservazione perché ha dimostrato nel tempo di riuscire a vivere in condizioni estreme, sottoposta ai forti venti del luogo e alla siccità.

Ceratonia siliqua L.

Caratteri di riconoscimento

Albero monumentale dal portamento imponente, tronco che si divide alla base in sette grossi tronchi. Frutto di grandi dimensioni e spessore che evidenzia il fatto che si tratta di un carrubo coltivato per l'alimentazione umana e animale.

Luogo, livello e condizioni di diffusione



Particolare dei frutti non ancora maturi (S. Guidi)

Referente

Tommaso La Mantia - Palermo
tommaso.lamantia@unipa.it

FICO DEL FARO

Ficus carica L.



L'albero di Fico del Faro (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni, buccia di colore verde, poi giallo a maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si tratta di un unico esemplare, probabilmente secolare, che cresce proprio a fianco del faro di Levanzo, nella parte estrema dell'isola, protetto dalle strutture in muratura del faro.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di elevata rusticità, resistente alle avversità climatiche, altrimenti non sarebbe sopravvissuta ai forti venti che spazzano l'isola di Levanzo. Il frutto matura ad agosto-settembre, la sua polpa è molto dolce e mielosa.

Uso nella tradizione

Il frutto del fico era in passato molto importante nell'alimentazione umana, in quanto assai digeribile ed energetico e perché facile da conservare. I frutti di questo fico in particolare erano probabilmente utilizzati dal guardiano del faro.

Luogo di conservazione

Unico esemplare presso il faro dell'isola di Levanzo.

Natura e livello di conoscenza

Di questo fico non si conosce l'esatta varietà (si tratta però probabilmente della "bianca" la più comune in Sicilia), ma si ritiene una pianta importante e meritevole di conservazione perché ha dimostrato nel tempo di riuscire a vivere in condizioni estreme, sottoposta ai forti venti del luogo e alla salsedine marina.



Particolare dei frutti non ancora maturi (S. Guidi)

Referente

Tommaso La Mantia - Palermo
tommaso.lamantia@unipa.it

MANDORLO DI MARETTIMO

Prunus dulcis Mill.



Il Mandorlo di Marettimo (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni, di gusto molto dolce, mallo sottile.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In passato i mandorli erano assai diffusi in Sicilia e anche sulle piccole isole; oggi la coltura è in forte decremento e le singole piante sono abbandonate. Spesso sopravvivono solo alcuni esemplari sparsi, relitti delle antiche colture.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Il mandorlo è una pianta dotata di buona rusticità in genere e resiste molto bene alla siccità anche nei terreni più ostili. Questo mandorlo è una pianta molto antica, ricoperta da licheni e, nonostante l'età, fruttifica ancora. Il frutto matura a fine luglio-agosto.

Uso nella tradizione

Questo frutto era destinato quasi esclusivamente alla pasticceria, famosi sono infatti i dolci di pasta di mandorle e a Marettimo, come in altre parti della Sicilia, per la festa di San Giuseppe, patrono dell'isola, si produceva il dolce *Pietramennula*, fatto con mandorle e miele.

Luogo di conservazione

E' l'unico esemplare presente presso le Case Romane, a Marettimo ma nell'isola sono presenti altri mandorli.

Natura e livello di conoscenza

Le mandorle rappresentavano per le famiglie contadine dell'isola una importante fonte di nutrimento grazie anche alla loro conservabilità.



Particolare dei frutti ormai maturi (S. Guidi)

Referente

Vito Vaccaro - Marettimo (TP)
vitovaccaro@libero.it

SUSINO DI SAN GIOVANNI

Prunus domestica L.



Frutti di Susino di San Giovanni [S.Guidi]

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni, buccia blu-violacea scuro, pruinosa, di gusto acidulo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In passato probabilmente era più diffuso, oggi si conosce un unico esemplare che vive presso le Case Romane e qualche esemplare fra le case di Marettimo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Il susino in genere è una pianta dotata di buona rusticità e resiste anche alle malattie. Questa pianta cresce presso la senia, cioè una zona fertile ricca di sorgenti d'acqua dove in passato venivano coltivati ortaggi e vari tipi di frutti. Questa particolare varietà, poco più grande del frutto del prugnolo, quando non è matura ha un sapore acidulo per la presenza di tannini.

Uso nella tradizione

Questo frutto era destinato quasi esclusivamente al consumo fresco, ma per il suo alto contenuto in tannini veniva utilizzato ben maturo e schiacciato con le mani per favorirne la maturazione.

Luogo di conservazione

Unico esemplare presso le Case Romane, a Marettimo.

Natura e livello di conoscenza

In passato Marettimo esportava grandi quantità di frutti nel Trapanese, soprattutto pesche, ma anche ortaggi. Il nome San Giovanni (o più propriamente San Giovanni) è utilizzato in aree diverse della Sicilia ad indicare varietà differenti di susino che maturano nell'ultima decade di giugno.



Particolare dei frutti ormai maturi [S. Guidi]

Referente

Vito Vaccaro - Marettimo (TP)
vitovaccaro@libero.it

PESCO MAIULINA

Prunus persica (L.) Batsch



Albero di Pesco Maiulina (T. La Mantia)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di dimensioni medie o grosse a seconda della carica, buccia tomentosa di colore rosso soprattutto nella parte esposta al sole, polpa bianca e deliquescente.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In passato molto più diffusa anche in Sicilia. Attualmente è completamente sparita dai frutteti sopravvissuti della Conca d'Oro. Rimangono pochissime piante negli orti e giardini dell'isola di Ustica.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le poche piante superstiti sono dotate di buona rusticità e sono molto longeve perché innestate su mandorlo amaro. Abbastanza resistente alle avversità parassitarie ma sensibile alla bolla, il frutto matura a fine maggio-primi di giugno sfuggendo agli attacchi della mosca della frutta.

Uso nella tradizione

Il frutto era destinato al consumo fresco e nelle isole, spesso in assenza di alternative, rappresentando una fonte importante di vitamine.

Luogo di conservazione

Pochi esemplari sparsi negli orti-frutteti di Ustica.

Natura e livello di conoscenza

La fioritura precoce rendeva caratteristici per colore e profumi i paesaggi dell'isola.



Particolare dei frutti (T. La Mantia)

Referente

Giuseppe Mancuso - Ustica (PA)
agriturismopagliuzzo@libero.it

PESCO SECOLARE DI USTICA

Prunus persica (L.) Batsch



Il Pesco Secolare di Ustica (N. Longo)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di medie dimensioni, buccia di colore giallo, polpa bianco avorio con venature gialle, molto profumata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si tratta di due straordinari esemplari unici per la grande longevità che vegetano a fianco di un muretto a secco nei terreni del signor Nicola Longo a Ustica.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà sconosciuta, dotata di buona rusticità, è innestata su mandorlo amaro che conferisce grande resistenza alla siccità. Probabilmente per questo motivo la ceppaia ha potuto superare il secolo di vita. Resistente alle avversità parassitarie, il frutto matura nella seconda metà di agosto; la sua polpa è consistente e molto aromatica.

Uso nella tradizione

Questo frutto era ed è destinato quasi esclusivamente al consumo fresco.

Luogo di conservazione

Unici due esemplari che sopravvivono presso l'azienda agricola Hibiscus di Ustica.

Natura e livello di conoscenza

Questa pianta ha raggiunto circa di 100 anni, un vero record per questa specie poco longeva che generalmente non supera i 40-50 anni. Se consideriamo che vive su un'isola, in un ambiente poco favorevole, il suo valore è ancora maggiore; questo pesco quindi andrebbe riprodotto e conservato come bene prezioso, studiandone il suo corredo genetico.



Particolare del frutto maturo (N. Longo)

Referente

Nicola Longo - Ustica (PA)
longoustica@gmail.com

OLIVO OGLIAROLA DI ALICUDI

Olea europaea L.



Particolare dei frutti non maturi (D. Lucchesi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto, costituito da una drupa di forma ovoidale, di lunghezza compresa tra 1,5 e 2 cm, di colore verde intenso che si scurisce con la maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Nell'arcipelago eoliano, ancora oggi, si individuano limitati areali con sparsi e rari esemplari secolari. Probabilmente esisteva l'olivo sin dal II-III secolo a.C., ma reiterati incendi ed attività vulcaniche ne hanno comportato la distruzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Esemplare secolare autoctono, datato circa 250 anni, della varietà Ogliarola Messinese, produce notevoli quantità di frutti, che maturano tra ottobre e novembre.

Uso nella tradizione

L'olivo, detto "la pianta della vita", veniva utilizzato in tutte le sue parti, dal frutto all'olio, ai prodotti di scarto, quali la murga (prodotto dalla decantazione dell'olio), per l'alimentazione dell'uomo, mentre i noccioli frantumati servivano per l'alimentazione degli animali. L'olio di scarto era destinato all'illuminazione.

Luogo di conservazione

L'esemplare si trova nel Piano Chiesa della Madonna del Carmine; altri esemplari sono attualmente ritrovabili in località Tonna.

Referente

Domenica Lucchesi
dlucchesi@arpa.sicilia.it



L'albero dell'Olivo Ogliarola (D. Lucchesi)

Natura e livello di conoscenza

Gli anziani ricordano che, nei periodi di estrema povertà, l'alimento più diffuso era costituito dal pane condito con la murga. In occasione della Santa Pasqua, i fedeli si raccolgono nell'areale della Chiesa della Madonna del Carmine, prospiciente la pianta, per la benedizione dei ramoscelli di olivo.

SORBO DI ALICUDI

Sorbus domestica L.



Particolare della pianta (P. Lo Cascio)

Caratteri di riconoscimento

La pianta è alta e assume a maturità l'aspetto di una pianta "forestale" piuttosto che di un fruttifero. La fioritura avviene in aprile, mentre i frutti raggiungono piena maturazione a novembre.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In passato la specie doveva probabilmente risultare abbastanza diffusa nei valloni e nei terrazzamenti contigui al villaggio di Montagna. Attualmente cresce soprattutto in coltivi abbandonati ma è minacciata dagli incendi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La specie è ancora abbastanza diffusa nell'arcipelago, dove è verosimile che risulti rappresentata da varietà diverse. Il frutto, di forma sub-globosa e di dimensione medio-grande, raggiunge la piena maturazione nel tardo autunno quando la polpa assume una consistenza alquanto farinosa.

Uso nella tradizione

In passato, i frutti erano molto ricercati dai locali, per i quali il sorbo costituiva una delle poche risorse frutticole autunnali disponibili; quelli di Alicudi erano particolarmente apprezzati per le dimensioni maggiori. Tradizionalmente i frutti vengono raccolti ancora non completamente maturi e conservati in luoghi arieggiati e freschi dove raggiungono la piena maturità.

Luogo di conservazione

Ad Alicudi ne restano pochi e antichi esemplari, prevalentemente localizzati nella parte sommitale dell'isola, nei valloni tra la chiesa di San Bartolo, e Contrada Sgubbio.

Natura e livello di conoscenza

Non si conosce nulla di queste popolazioni ma la stessa carenza di informazioni sulla specie si ha per l'isola maggiore.



Particolare dei frutti (P. Lo Cascio)

Referente

Pietro Lo Cascio - Lipari (ME)
associazione_sos@gmail.com

ALBICOCCO MAIOLINO

Prunus armeniaca L.



L'albero di Albicocco Maiolino (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni, forma rotondeggiante, colore della buccia giallo arancio che diviene rossastro nella parte esposta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In passato era diffuso nelle isole Eolie, ora restano esemplari sparsi, in particolare a Filicudi si trova questo esemplare enorme.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta rustica e vigorosa, generalmente non necessita di trattamenti antiparassitari. Varietà assai longeva rispetto alle altre cultivar. Produce frutti di piccole dimensioni che maturano già da fine maggio-primi di giugno.

Uso nella tradizione

Una volta questo frutto era utilizzato soprattutto per l'essiccazione su telai al sole posti sui terrazzi delle case rurali eoliane denominati "bagghiu"; veniva poi consumato nelle festività, in particolare quelle natalizie.

Luogo di conservazione

A Filicudi, in località Valle Chiesa. Altri esemplari sparsi nelle isole Eolie e in Sicilia.

Natura e livello di conoscenza

Di questo frutto gli anziani ricordano l'ottimo sapore e soprattutto la dolcezza.



Particolare dei frutti molto maturi (S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi Arpa Emilia-Romagna
sguidi@arpa.emr.it

ARANCIO ARANCIEDDU

Citrus aurantium L.



Particolare dei frutti (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grandi dimensioni, forma rotondeggiante, umbone molto pronunciato. Buccia verde e gialla a maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà sconosciuta, probabilmente uno degli ultimi esemplari rimasti è presso l'azienda agricola Famularo a Lipari.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà di arancio assai rustica e resistente, viene però attaccata dalla cocciniglia. Di solito erano coltivati pochi esemplari nelle aziende agricole per l'autoconsumo. Le abbondanti irrigazioni e concimazioni favoriscono l'allegagione e l'abbondanza di produzione. Il frutto, che ha maturazione scalare, si conserva abbastanza a lungo.

Uso nella tradizione

Varietà molto antica, un tempo diffusa, era coltivata soprattutto come arancio da essenza; la sua buccia veniva grattugiata e il succo spremuto nell'impasto dei dolci di Natale.

Luogo di conservazione

Lipari, presso l'az. agricola Angelino Famularo, un agricoltore custode della biodiversità isolana, in località Piano Greca.

Natura e livello di conoscenza

Questo frutto, dalla buccia estremamente profumata che ricorda il bergamotto, veniva impiegato nella preparazione di dolci natalizi, in particolare le Nacatole e le Cassatedde.



Il frutto non ancora maturo (S. Guidi)

Referente

Pietro Lo Cascio - Lipari (ME)
Ass. Nesos plocascio@nesos.it

PUMU "SARVAGGIU" DI LIPARI

Malus domestica Borkh



Particolare della pianta

Caratteri di riconoscimento

Pianta vigorosa e con chioma espansa, ma di modesta dimensione. Frutto di forma globosa, leggermente appiattito ai poli, con buccia cerosa, colore di fondo giallastro e diffuse sfaccettature rosse, che possono estendersi quasi all'intera superficie. La cavità calicina non è molto pronunciata. La fioritura avviene in aprile e i frutti raggiungono piena maturazione tra fine ottobre e i primi di dicembre.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si tratta di individui non innestati (sarvaggiu = selvatico) diffusi a motivo delle ottime caratteristiche. Questa popolazione è da lungo tempo presente nella zona di Piana Greca (isola di Lipari), dove cresce ai margini di coltivi o di incolti recenti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Apparentemente poco suscettibile ad agenti patogeni e/o parassiti. È interessante che si tratti di piante nate da seme che tuttavia mantengono buone caratteristiche. La polpa è compatta, poco succosa, biancastra, con basso contenuto zuccherino e di sapore leggermente aspro. La produttività è costante.

Uso nella tradizione

I frutti sono molto ricercati per la produzione di conserve e confetture, mentre non vengono quasi mai consumati freschi.

Luogo di conservazione

Sono noti pochi individui, di età superiore ai cinquanta anni, presenti esclusivamente nell'area di Piana Greca, residui di una presenza in passato superiore; durante l'ultimo mezzo secolo, le superfici coltivate hanno registrato una sensibile contrazione e alcuni esemplari sono stati abbattuti nel corso della recente espansione edilizia.

Referente

Angelo Famularo, Contrada Piana Greca, Isola di Lipari.



Particolare dei frutti (P. Lo Cascio)

Natura e livello di conoscenza

Non si conosce nulla di questa popolazione che andrebbe invece preservata, diffusa e studiata.

PRUNO NUCIDDA

Prunus domestica L.



L'albero di Pruno Nucidda (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni, forma ovale, colore della buccia verde e violaceo a maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà abbastanza diffusa nelle isole Eolie, in particolare a Lipari e Salina.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà molto rustica e resistente alle avversità climatiche e parassitarie. La pianta generalmente non viene mai potata ma lasciata crescere spontaneamente, tanto che si estende coi polloni come infestante. Il frutto che matura a luglio, una volta raccolto, si mantiene a lungo in luogo fresco.

Uso nella tradizione

Il frutto è da sempre utilizzato per il consumo fresco, ma in passato veniva anche impiegato per preparare confetture insieme all'uva. Veniva inoltre essiccato nei cannucciati.

Luogo di conservazione

Lipari e Salina, presso le poche aziende agricole rimaste, in particolare presso l'az. Agricola Bartolo di Giovanni, ma lo si trova anche semispontaneo negli ex coltivi.

Natura e livello di conoscenza

Questo frutto, di ottimo sapore, è ancora richiesto dalle massaie isolane e potrebbe avere interesse commerciale se fatto conoscere ai tanti turisti che frequentano le isole.



Particolare dei frutti maturi (S. Guidi)

Referente

Enzo Donato - Lipari (ME)
CEA Eolie
edonato1@alice.it
Angelino Famularo - Lipari (ME)

CARRUBO DI PANAREA

Ceratonia siliqua L.



Il Carrubo di Panarea (P. Lo Cascio)

Alla fine dell'Ottocento, il carrubo a Panarea risultava molto più comune che nel resto dell'arcipelago: l'arciduca Luigi Salvatore d'Asburgo Lorena ne contava 115 individui, contro i 27 censiti a Lipari.

Caratteri di riconoscimento

Pianta spesso monumentale che può raggiungere notevoli dimensioni. Le silique (frutti) maturano da giugno ad agosto; e in pieno inverno l'albero può presentare contemporaneamente quelle nuove e quelle della fruttificazione precedente.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Solamente una popolazione dotata di caratteri di resistenza molto spiccati può vivere in un contesto così "difficile". L'attuale rilevanza economica della produzione è purtroppo nulla. La polpa ha consistenza pastosa e gusto dolciastro, molto intenso.

Uso nella tradizione

Una canzone popolare eoliana recitava: "A carrubbi e forza aranci / iò passai 'na 'nvirnata / nni manciaci 'na varcata / fino a quannu unni potti cchiù" (con carrube e arance / ho passato un inverno / ne ho mangiate una barca / fino a quando non ne ho potuto più). Le carrube costituivano una risorsa importante nella dieta delle famiglie contadine, oltre che uno dei principali alimenti del bestiame.

Luogo di conservazione

A Panarea sono ancora presenti numerosi individui di antico impianto, che occupano i coltivi abbandonati.

Natura e livello di conoscenza

Non si hanno informazioni sulle caratteristiche dei carrubi delle Eolie.



Il Carrubo di Panarea (P. Lo Cascio)

Referente

Pietro Lo Cascio - Lipari (ME)
associazioneenesos@gmail.com

PERO PARADISO

Pyrus communis L.



L'albero di Pero Paradiso (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni, colore della buccia che diviene rosso nella parte esposta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà in passato assai diffusa nelle isole Eolie, ora restano esemplari sparsi, soprattutto a Salina.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di grande rusticità e longevità, questa varietà riesce a vivere anche su terreni poveri e aridi. Resistente alle avversità parassitarie, ogni anno la pianta si carica di frutti al punto di fare incurvare i suoi rami. Il frutto matura in agosto, la sua polpa è croccante e aromatica.

Uso nella tradizione

Questo frutto era destinato quasi esclusivamente al consumo fresco.

Luogo di conservazione

Pochi esemplari sparsi a Salina, in particolare a Pollara.

Natura e livello di conoscenza

Di questo frutto gli anziani dell'isola ricordano l'ottimo sapore di quando veniva consumato con il pane come ricca colazione o merenda.



Frutti non ancora maturi (S. Guidi)

Referente

Simonetta Longo - Salina (ME)
longosimonetta7@gmail.com
Azienda Virgona Ettore

PRUNO I CORE

Prunus domestica L.



Particolare dei frutti maturi (S. Longo)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di medie dimensioni, forma ovale allungata, colore della buccia verde e giallo a maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà un tempo comune nelle isole Eolie, oggi restano pochi esemplari, in particolare a Salina rimane molto diffusa in alcune aree del palermitano.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà rustica e resistente alle avversità climatiche e parassitarie. La pianta generalmente veniva coltivata nei vigneti o vicino alle case eoliane. Il frutto che matura a luglio, era destinato in passato all'autoconsumo.

Uso nella tradizione

Da sempre utilizzato per il consumo fresco, ma in passato veniva anche impiegato per preparare marmellate.

Luogo di conservazione

Isola di Salina, località Malfa, presso l'azienda agricola Enrico Virgona, uno dei produttori di vino Malvasia che adotta ancora i sistemi tradizionali, con l'essiccazione dei grappoli dorati su stuoie al sole.

Natura e livello di conoscenza

Questo frutto è ancora coltivato in pochissime aziende agricole per l'auto consumo e per il suo ottimo sapore. Il suo nome deriva probabilmente dalla vaga somiglianza della forma del frutto a quella del cuore.



L'albero di Pruno I Cori a Malfa (S. Guidi)

Referente

Simonetta Longo
longosimonetta7@gmail.com

FICO TERESINA

Ficus carica L.



Veduta dell'isola di Stromboli (P. Lo Cascio)

Caratteri di riconoscimento

Pianta inconfondibile per il colore verde delle foglie con portamento variabile, cespuglioso o arboreo, a seconda delle condizioni in cui cresce.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

A Stromboli il fico caratterizza da sempre il paesaggio agrario e naturale tant'è che Lojacono Pojero [1878] scriveva "Comunissimo è invece il fico che nelle arene profonde di Stromboli mostrasi quasi spontaneo."

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La specie è diffusa anche con le forme selvatiche soprattutto nei versanti sabbiosi dello Stromboli dove dà luogo a isole di vegetazione spontanea (chiamate Ficus-nebkas da Michael Richter, un ecologo che le ha studiate negli anni Ottanta). Resistente alle condizioni ambientali estreme di Stromboli, la peculiarità è che il frutto matura in inverno e assume un colore nero.

Uso nella tradizione

Questa varietà di fico è legata ad una storia scritta da Paino [1982] che narra di due ragazze le quali, pur essendosi trasferite a Milano, si rifiutano di vendere un pezzo di terreno dove cresce un fico legato ai ricordi della loro gioventù.

Luogo di conservazione

Stromboli.

Natura e livello di conoscenza

Il patrimonio varietale di questa specie è poco studiato in genere in Sicilia.



Particolare dei frutti (P. Lo Cascio)

Referente

Stefano Sulligi
stefano@naturalmentestromboli.it

AMARENA DI VULCANO



Particolare dei frutti (P. Lo Cascio)

Prunus cerasus L.

Caratteri di riconoscimento

Pianta poco vigorosa con portamento arbustivo, quasi cespuglioso, sempre bassa. I frutti raggiungono la piena maturazione a giugno.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si tratta di individui propagati per seme e chiamati quindi con il nome vernacolare locale ("sarvaggi" = selvatiche). L'introduzione di questa specie a Vulcano non è nota essendo ritenuta "da sempre" presente nell'Isola. E' presente anche a Lipari in alcuni giardini privati e coltivati.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Resistente alle condizioni di forte ventosità proprie di Vulcano e sembra poco suscettibile ad agenti patogeni. Pur essendo piante nate da seme mantengono una certa omogeneità. Il frutto è acidulo. La specie è utilizzata come portinnesto del ciliegio.

Uso nella tradizione

I frutti sono molto apprezzati e anche utilizzati per la produzione di conserve o sciroppati.

Luogo di conservazione

La specie è diffusa a Vulcano in c.da Piano anche se alcuni esemplari si rinvencono a Lipari.

Natura e livello di conoscenza

Questa specie, al pari di altre come i meli delle piccole isole, potrebbe essere studiata e selezionata per interventi di miglioramento genetico. Tuttavia non si conosce nulla di questa popolazione che andrebbe invece preservata e diffusa prima che i processi di trasformazione dell'agricoltura la cancellino per sempre.



Veduta dell'isola di Vulcano (P. Lo Cascio)

Referente

Pietro Lo Cascio - Lipari (ME)
associazionenesos@gmail.com

2 CASO DI STUDIO: LOMBARDIA

PRESENTAZIONE

Partecipare alla stesura di questo quaderno ha rappresentato una gradita occasione per divulgare alcuni dei risultati di un impegno che la Regione Lombardia ha sostenuto a partire dagli anni Ottanta, consentendo la realizzazione di progetti frutto della lungimiranza di tecnici e ricercatori che decisero di raccogliere e portare nell'azienda di Riccagioia, in Oltrepò Pavese, decine di vecchie varietà di melo e pero originarie di diverse parti d'Europa, di vitigni di antica coltivazione provenienti dalle principali aree viticole lombarde e dai paesi di origine e diffusione della vite da vino.

Questi progetti anticipavano di fatto un dibattito portato ufficialmente all'attenzione della comunità internazionale nell'ambito della conferenza ONU del 1992, a Rio de Janeiro, con la firma della Convenzione sulla Biodiversità da parte di 168 Paesi, fra cui l'Italia che, con la Legge n. 124 del 14 febbraio 1994, ne ratificò l'adesione.

Da questo momento numerose sono state le attività di impegno politico a livello nazionale sul fronte della conservazione delle risorse fitogenetiche, quali l'approvazione del Programma nazionale sulla biodiversità e alcuni importanti progetti interregionali; alcune Regioni si sono inoltre attivate attraverso l'emanazione di specifiche leggi volte alla tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, zootecnico e forestale.

Parallelamente si è manifestata in crescita la sensibilità su questo tema degli operatori agricoli e dei consumatori, disposti anche a pagare di più un prodotto con particolari caratteristiche organolettiche, derivato da varietà locali a rischio di estinzione. Di conseguenza è scaturito un certo interesse anche negli operatori del mercato agroalimentare, sia esso locale o della grande distribuzione, fino a raggiungere la ristorazione e il turismo in genere.

Il prezioso patrimonio genetico conservato a Riccagioia è stato recentemente affidato in gestione a Riccagioia S.C.p.A., società di diritto pubblico-privato che ho l'onore di presiedere e che ha nei propri intenti di continuare a preservarlo dall'estinzione, ma anche utilizzarlo ai fini della ricerca e del miglioramento genetico. Colgo infine l'occasione per ringraziare tutti coloro che hanno dato il giusto valore all'opera di recupero delle varietà a rischio di estinzione, nella consapevolezza che con esse è stata salvata anche la memoria storica di usi e costumi locali di cui i frutti di stagione sono stati parte integrante, valorizzati al meglio nelle abitudini alimentari del passato.

Sandro Diego Cioccarelli
Presidente Riccagioia S.C.p.A.

2.1 Cenni storici della frutticoltura lombarda

Tommaso Eccher

Benché la Lombardia comprenda anche molti territori collinari e montani, in cui la frutticoltura poteva trovare, e in molti luoghi ha trovato, l'ambiente adatto al suo sviluppo, quando si pensa alla Lombardia si pensa generalmente ad una vasta pianura verde, a distese di prati e di cereali e a filari di pioppi. Difficile inserire in questa immagine delle piante da frutto, che invece ci sono e ci sono state anche in località dove oggi non ne rimane altra testimonianza se non la permanenza di toponimi come Codogno, Zelo Buon Persico, Ceresio, Ceresa, Scerizza.

Il paesaggio dei dintorni stessi di Milano si è profondamente modificato se confrontiamo l'attuale con quello descritto dai viaggiatori dei secoli scorsi, tra cui ci piace citare non solo il Gallesio (1772-1839), che viaggiava espressamente per censire e descrivere le specie frutticole presenti, ma anche un viaggiatore inglese, John Evelyn, cui il paesaggio del tratto di via Emilia che collega Melegnano a Porta Romana, a Milano, doveva essere apparso come il giardino dell'Eden: "Parendoci di attraversare un unico giardino, procedevamo con estremo godimento poiché questo è certamente il paradiso di tutta la Lombardia, le strade maestre sono piatte e diritte, quasi fossero tracciate da una riga, i campi di grande ampiezza, con alberi da frutta vicino ai recinti, e viti di pianta in pianta ad egual distanza, adacquati da numerosi ruscelli." (John Evelyn, 1620-1706, Diary).

Oggi il paesaggio è ben diverso, non solo per l'urbanizzazione che ha totalmente modificato il tratto di strada cui si riferisce la descrizione, ma anche per le scelte colturali e culturali del secolo scorso.

Oggi, se escludiamo dalla nostra rassegna alcune specie come la vite, l'olivo e il castagno, presenti da sempre in Lombardia, che meritano una trattazione separata, e ci limitiamo a considerare le piante da frutto in senso stretto, mele, pere, cotogne, pesche, albicocche, susine, ciliegie, fichi, ecc., e consideriamo l'importanza che presentano oggi le coltivazioni di queste specie in Lombardia e il loro contributo alla Produzione lorda vendibile regionale, confrontando i dati statistici con quelli di altre regioni confinanti, come Emilia Romagna, Veneto e Piemonte, non possiamo che concludere che attualmente in Lombardia la frutticoltura presenta aspetti di marginalità nella maggior parte delle province. In alcune, tuttavia, ha assunto notevole importanza: Pavia, Sondrio, Brescia, Mantova (che ha anche ottenuto l'IGP, Indicazione Geografica Protetta, per la pera).

Certo i 5.000 ettari di fruttiferi della Lombardia sono ben pochi rispetto a quelli occupati dai cereali ed anche rispetto agli oltre 20.000 ettari di vite, e pochissimi rispetto alle superfici a frutta delle regioni confinanti, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna. Quella fotografata dalle statistiche è la situazione attuale, quale si è determinata in seguito alla comparsa della cosiddetta frutticoltura industriale, i cui inizi datano dai primi decenni del secolo scorso. La frutticoltura industriale, per l'esigenza di standardizzare il prodotto, di ridurre i costi di produzione, di accentrare le produzioni per consentire la commercializzazione e il trasporto su mercati lontani dal luogo di produzione, ha profondamente modificato nell'arco di pochi decenni quella che era la fisionomia della frutticoltura lombarda dei secoli precedenti, quando la carenza di sistemi di conservazione e la difficoltà dei trasporti obbligavano non solo

a produrre la frutta nelle vicinanze dei mercati, e Milano era, come è tuttora, un mercato importante, ma obbligavano il produttore, e questo valeva anche per le produzioni dedicate all'autoconsumo, a coltivare un gran numero di specie e varietà per garantire un approvvigionamento continuo di frutta fresca durante l'anno.

Anche in Lombardia, come in altre regioni, tra medio-evo ed età moderna, i principali produttori di frutta furono i signori e gli ecclesiastici, ma piante da frutto di diverse specie erano sempre presenti, come lo sono tuttora, nelle immediate adiacenze delle case campestri. Le prime testimonianze scritte della frutticoltura lombarda, se non ci si vuol rifare agli autori latini (Virgilio era mantovano) o ai manoscritti medievali, iniziano dal 1500 dopo l'invenzione della stampa: il primo autore che si preoccupò di descrivere ed elencare i nomi delle varietà di frutta coltivate nell'Italia settentrionale è generalmente ritenuto Agostino Gallo (1499-1570), nobile bresciano che nelle sue "Vinti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa" enumera una quindicina di pere, nove mele, quattro ciliegie, una quindicina di prugne e qualche pesca.

I nomi riportati dal Gallo (peri: Moscatelli, Cavalieri, Ghiacciuoli, Cicognini, Signorili, Turcheschi, Bergamotti, Ganavelli, Bazaureschi, Boncristiani, Garzignoli; pomi: Dolciani, di S. Pietro, Rosso Grosso, Paradisi, Rugginenti, Calamani, Pugini, Roslanioli, Appioli) sembrano più da attribuirsi a tipi o popolazioni che non a singole cultivar, attesa la variabilità clonale e forse anche varietale legata a sistemi di propagazione che alternavano l'innesto alla semina e all'utilizzo di polloni e ricacci basali autoradicati.



Gli antichi definivano i frutti "le dolci farmacie dell'uomo" (S. Guidi)

La frutticoltura lombarda era probabilmente, all'epoca, già piuttosto evoluta: alla corte di Mantova di frutta ce ne doveva essere e di molte specie a giudicare dalle testimonianze pittoriche non solo del Mantegna e della sua scuola ma particolarmente dei pittori lombardi del XVI e del XVII secolo. Ci si riferisce non tanto alla celeberrima 'fiscella', la "Cesta di frutta del Caravaggio" (1560-1610), quanto piuttosto alla "Fruttivendola" di Vincenzo Campi (1536-1591), dipinti che sono vere esposizioni di specie e varietà dell'epoca o alle nature morte di Ambrogio Figino (1550-1608), di Fede Galizia (1578-1630) e di Panfilo Nuvolone (1581-1651), i cui frutti, vivissimi e sorprendentemente reali, tutt'altro meritano che l'appellativo di nature morte.

L'analisi 'pomologica' di tali immagini è risultata però tutt'altro che semplice, con buona pace del professor Mattiolo che, all'inizio del secolo scorso scriveva: "Chi ad esempio non riconosce nelle pitture di Mantegna e di Crivelli le mele colombine, caratterizzate dalla forma allungata, ingrossate alla base, strette nella porzione apicale, prive di ruggine? Queste mele, [...] ancora oggi rappresentano una delle ricchezze pomologiche del Tirolo, che ne esporta gran copia. Le mele Butirre, le Poppine, le Renette appaiono pur esse rappresentate in modo irrefragabile" (Mattiolo, 1916). In effetti, se ci accontentiamo di una classificazione 'per famiglie' in base alla forma e al colore del frutto, la cosa, per alcune specie, melo e pero ad esempio, è possibile. Ciò che invece appare impossibile è l'attribuzione di un nome varietale, in quanto alla stessa famiglia morfologica appartengono molte cultivar differenti per nome, per qualità, per epoca di maturazione ecc. È anche presumibile che la maggior parte degli artisti, nel dipingere i frutti, pur riproducendo immagini estremamente reali, fosse certamente attenta all'effetto estetico, ma non avesse alcun intento documentale, intento che si ritrova invece nelle tele del Bimbi (1648-1723), il cui preciso compito, affidatogli dalla committenza, consisteva per l'appunto nel documentare l'aspetto delle varietà che ritraeva e che puntualmente indicava in cartiglio. Fino all'inizio dell'Ottocento non si ritrovano comunque altro che elenchi più o meno particolareggiati di pere, mele, cotogni, pesche, fichi e altri frutti tra cui gli azzerruoli, coltivati sempre in coltura promiscua, in filari misti lungo i campi di cereali, in mezzo alle vigne, in prossimità delle abitazioni, negli orti e nei broli. Il brolo, secondo la definizione che ne diede il Tamaro (1887) "non è altro che un campo alquanto esteso, recinto da muro o da siepe, dove si coltivano delle piante da frutto ad alto fusto o a mezzo fusto, e il terreno sottostante può venir coltivato a prato, a coltivazioni sarchiate oppure ad ortaggi che non richiedono annaffiature".

Un contributo fondamentale alla conoscenza della frutticoltura del primo Ottocento e in particolar modo delle varietà coltivate e dei luoghi in cui erano coltivate è stato fornito dalla pubblicazione postuma, nel 1994, a cura di E. Baldini, dei "Giornali dei viaggi" di Giorgio Gallesio. In preparazione e durante la pubblicazione delle sua celebre *Pomologia italiana*, il Gallesio, per circa 30 anni, dal 1810 al 1839, percorse l'Italia in lungo e in largo annotando sistematicamente nei propri diari tutto ciò che vedeva e incontrava e alternando alle descrizioni delle specie e varietà di frutti, che poteva osservare nelle campagne e sui mercati, le notizie che raccoglieva dai contadini e dai fruttivendoli con cui veniva in contatto.

Gallesio percorse ripetutamente la campagna lombarda: attraversò una prima volta il Vogherese nel 1819; vi ritornò nel 1821 quando nell'arco di tre mesi visitò il Lombardo - Veneto nel 1824, nel mese di luglio, quando poté osservare e descrivere una grande quantità di fichi fioroni ma anche pere, pesche, albicocche e susine; e nel 1831 quando, compiendo un'esplorazione per la "verificazione delle uve e dei vini del Piemonte e della Lombardia da descrivere nella *Pomona Italiana*", non perse l'occasione di alternare alle descrizioni delle uve anche quelle dei fichi del Pavese e della Brianza, dei peschi e delle susine di Desio e di Brugherio, della frutticoltura di Macherio, di Inverigo e dell'alta Brianza. Le descrizioni che il Gallesio fa della frutticoltura e della frutta lombarde sono di grande interesse sia per l'esame particolareggiato delle specie e delle varietà che per la testimonianza dei luoghi in cui la frutticoltura era praticata, dalle colline dell'Oltrepò agli orti del Milanese, dal Varesotto alla Brianza,

Le descrizioni che il Gallesio fa della frutticoltura e della frutta lombarde sono di grande interesse sia per l'esame particolareggiato delle specie e delle varietà che per la testimonianza dei luoghi in cui la frutticoltura era praticata, dalle colline dell'Oltrepò agli orti del Milanese, dal Varesotto alla Brianza, in tutta la Bergamasca, Val Seriana e Val Brembana, in quel di Brescia e Mantova dove si raccordava alla frutticoltura veronese e, più a sud, nel Lodigiano, oltre che sulla collina di San Colombano.

Milano era ovviamente il principale mercato frutticolo della Lombardia: "La città di Milano è l'emporio dei frutti dell'Oltrepò, di Lodi, dei laghi e di Brianza", scrisse il Gallesio, ma arrivava frutta anche dall'Emilia e dal Veneto.

Scorrendo i suoi diari ci si rende conto dell'accuratezza delle osservazioni. "L'Oltrepò ha i suoi fichi, i quali non somigliano punto a quelli dei paesi meridionali. Quelli che ho osservato nel Vogherese sono di quattro razze, molte altre ve ne sono però di minore importanza." Segue una particolareggiata descrizione di sette varietà di fichi di cui vengono dati anche giudizi di merito e vengono supposte parentele e identità con fichi di altre regioni. Una particolarità del Vogherese erano le fragole: "sono assicurato che dal maggio all'ottobre sempre se ne mangiano in questo paese: sono esse di una varietà chiamata "di tutti i mesi" e coltivate negli orti che circondano la città dove producono continuamente fino ai freddi. Sono oblunghe, sottili e puntute". Vi era quindi nel Vogherese una gran quantità di fichi, ma vengono descritte anche pere, pesche, albicocche e fragole. È però nel secondo viaggio nel Lombardo Veneto, nel 1821, che Gallesio passa sistematicamente in rassegna la frutticoltura Lombarda, identificando analiticamente le produzioni delle città e delle campagne attraversate: nel Tortonese, nel Vogherese e nell'Oltrepò Pavese trovò una grande quantità di fichi e, sulla piazza di Pavia e di Milano, oltre ai fichi trovò "una infinita quantità di pesche, a buccia liscia o pesco noce e a buccia lanuginosa: fra queste ve ne erano di spiccagnole e duracine e in entrambe queste varietà se ne trovavano a polpa bianca e a polpa gialla". Le pesche sul mercato di Milano oltre che dal Vogherese e dall'Oltrepò venivano dalla Brianza e dai laghi, in particolare dal Varesotto: "I frutti di questo paese sono le pesche: esse vi abbondano molto e vi vengono di una grossezza straordinaria. La Duracina bianca che è la dominante e la più pregiata [...] si trova dappertutto e bellissima: le belle si vendono da 10 a 12 soldi l'una perché si mandano a Milano". In Brianza, "i paesi dove abbondano i persici sono Decimo, Seregno, Arosio e Giussano, ove se ne trovano di novembre e sono bellissimi". Queste varietà così tardive, citate anche da altri Autori, sono oggi introvabili, probabilmente sono andate perdute. Nel giornale "I Giardini" si cita qualche anno dopo una varietà coltivata nel Comasco che si raccoglieva a dicembre! A Brugherio e a Gallarate, nel Varesotto e nel Comasco si coltivavano anche dei peri e ne vengono descritte una decina di varietà. Nei frutteti delle ville 'più moderne' erano però ormai presenti le varietà francesi provenienti da Chambéry.

Peri e meli si coltivavano anche nel Bergamasco, assieme a ciliegie, susine e melograni. Fra le mele sono citate molte Renette, la Calvilla rossa e bianca e la mela Carla.

Spostatosi nelle sue peregrinazioni da Bergamo sul Bresciano, Gallesio notò che "il territorio di Brescia è il più ricco di frutti di quanti ne abbiamo percorsi" e descrive 9 fichi, 10 pere, 4 mele, e inoltre: "Lazzerole rosse, Giugiole, Melagrane, Sorbe, Mandorle dure, semidure e tenere. [...] Nel Bresciano i frutti sono per la massima parte nelle colline; se ne vedono però anche negli orti che circondano la città, i quali sono pieni di fichi, persici, mandorli, ciliegi e melagrani. Nella collina, poi, infiniti sono i

mandorli e di una grossezza straordinaria. Ne ho misurato uno, in un poderino presso la chiesa di San Francesco di Paola fuori Brescia, che aveva il tronco della circonferenza di nove palmi. In questo stesso podere ho veduto una cedrera che somiglia a quelle di Salò, costituita da due giardini aventi un gran muro dietro alto circa 30 palmi e due laterali uguali e uno dinanzi di circa otto palmi sul quale s'alzano dei pilastri che servono a sostenere il tetto che vi si pratica nell'inverno per difenderli dal freddo".

Gallesio completò le sue osservazioni visitando il frutteto della Villa Reale di Monza dove ritrovò e descrisse alcune varietà interessanti di mele e pere che puntualmente elencò descrivendone forma aspetto e qualità.

Nel corso del viaggio che intraprese nel luglio del 1924 approfittò della stagione estiva per completare le sue osservazioni sulle altre specie, visitando le piazze di Pavia e di Milano ed elencando in particolare una dozzina di varietà di pere estive.

Di pesche a metà luglio ne erano presenti sul mercato solo tre, S. Anna, S. Giacomo e la Doracina, ma vi erano diverse albicocche, in particolare la Magnaga che "è la migliore delle albicocche e ne forma una varietà [...] che nella Francia meridionale, ove è pregiata moltissimo, si conosce sotto il nome di Abricot de Lombardie".

Il Gallesio nelle sue peregrinazioni non si era spinto oltre il lago di Como, cosicché mancano, nei suoi Diari, notizie sulla frutticoltura Valtellinese dell'800. Ad ovviare a questa carenza viene a proposito una "Memoria sull'agricoltura del dipartimento dell'Adda, del prof. Ambrogio del Majno", pubblicata nel vol. XVIII (1813) degli Annali dell'Agricoltura compilati da Filippo Re, dove si dice che in Valtellina "si coltivano in totalità molti alberi da frutto senza però particolare metodo di coltivazione, lasciandoli piuttosto in balia della natura che curandosi di migliorarne le specie. Mazzo e Villa nel cantone di Tirano, Albesaggia in quello di Sondrio, e Morbegno sono i comuni che più abbondano di frutti, e ne forniscono ai villaggi vicini. I primi altresì ne mandano a Bormio e Poschiavo ed Engandina. Le frutta sono generalmente ordinarie, e poche sono di buona qualità riguardo alle pere singolarmente. Le mele, le pere, cerase, susine sono frutti più comuni, non senza omettere le castagne che sono saporitissime. Si distingue poi il comune di Morbegno in rapporto all'abbondanza delle pesche, nonché per la loro eccellente qualità". È interessante questo accenno alle pesche di Morbegno oggi praticamente scomparse. Contrariamente a quanto era avvenuto in Toscana, dove la frutticoltura e la pomologia, come l'agricoltura in generale, avevano avuto forte impulso dall'opera di illuminati governanti e dalla nascita di istituzioni prestigiose come l'Accademia dei Georgofili, in Lombardia soltanto dopo la metà dell'Ottocento si cominciò ad aggregare, attorno ad un giornale d'orticoltura che si chiamava "I Giardini", una "Società di incoraggiamento di scienze, lettere ed arti" che prese l'iniziativa di organizzare, dal 1856, periodiche esposizioni di orticoltura dove erano previsti premi e medaglie per chi esponeva i prodotti migliori. Pochi anni dopo la nascita della Società di incoraggiamento nasceva, nel 1865, la Società Orticola di Lombardia che, nell'intento di portare un contributo al miglioramento delle colture orticole, continuò nell'iniziativa delle "Esposizioni", che anzi si cominciarono a tenere due volte l'anno, in primavera e in autunno, e attraverso articoli, conferenze e corsi pratici di frutticoltura incominciò a divulgare, assieme alle moderne tecniche di innesto e potatura anche la conoscenza delle migliori varietà locali e di importazione. La descrizione delle caratteristiche varietali e il tentativo di superare le omonimie e le sinonimie vennero affrontati descrivendo periodicamente ed esaurientemente le migliori varietà, spesso con tanto di tavole a colori, nel giornale "I Giardini" diventato nel frattempo (dal 1870) organo della Società. Fu proprio la Società Orticola di Lombardia che, in occasione dell'Esposizione del 1869, decise di acquistare dal piemontese Garnier Valletti, modellatore di frutti, una collezione di frutti artificiali "rappresentanti quelli coltivati e maturati in Lombardia" al fine di "costituire un Museo

pomologico lombardo per corrispondere al suo scopo di raccogliere i frutti nostrani ed esotici coltivati e raccolti in Lombardia". La collezione era costituita da ben 958 modelli prodotti, secondo la tecnica di Garnier, partendo da un calco in gesso del frutto, da cui veniva tratto un modello in resina poi dipinto in modo da riprodurre esattamente l'originale non solo nella forma e nel colore, ma anche nel peso.

La "Pomona Artificiale", come la collezione venne chiamata dal suo artefice, venne poi ceduta alla Scuola Superiore di Agricoltura di Milano e si trova ora presso la sezione di Coltivazioni Arboree del Dipartimento DISAA dell'Università degli Studi di Milano.

La collezione Garnier, ampiamente illustrata in un volume pubblicato dall'Università di Milano nel 1998, al di là del valore storico e artistico che presenta, costituisce l'anello indispensabile per visualizzare l'aspetto dei frutti descritti dai pomologi e nei cataloghi ottocenteschi. Ci è così possibile oggi rivedere l'aspetto di molte vecchie cultivar non più reperibili o confermare, anche sulla base dell'aspetto del frutto, oltre che sulle più o meno particolareggiate descrizioni dei vecchi pomologi, l'attribuzione varietale di nuove o vecchie accessioni alle collezioni di germoplasma. Per rimanere nell'ambito della frutticoltura lombarda abbiamo cercato, fra i modelli di Garnier, quelli che esplicitamente nella denominazione denunciavano l'origine lombarda della cultivar: si sono trovate ben 6 varietà di pesche, 8 di pere, 5 mele. Molte altre pur non esplicitamente lombarde corrispondono nel nome alle varietà elencate da Gallezio.



Frutti artificiali della collezione Garnier Valletti (T. Eccher)

Sul finire dell'Ottocento e forse ai primi del Novecento, prima che iniziasse l'era della frutticoltura industriale, si raggiunse l'apice quanto a numero di varietà in collezione e in coltivazione: i vivai Burdin, torinesi, che avevano aperto una succursale a Milano, presentavano nel 1858 un catalogo che offriva più di 1.000 varietà frutticole, fra cui oltre 250 varietà di pere, 200 uve da tavola e 60 da vino; lo stesso Garnier, nel catalogo della sua produzione di frutti artificiali, elencava nel 1873 ben 1.520 varietà di frutti appartenenti a 19 specie diverse e quasi 800 varietà di uve.

Del resto, nei campi sperimentali della Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Milano, nel 1901 Girolamo Molon coltivava ben 1.207 varietà di 17 specie diverse fra cui 37 varietà di albicocco, 42 di ciliegio, 190 di melo, 309 di pero, 104 di pesco, 49 di susino e ben 461 di vite.

Questa gran varietà di frutti, che in parte derivava dalla sovrapposizione delle vecchie cultivar locali con le nuove importate dall'estero, oltre a soddisfare il gusto del collezionista, consentiva una grande diversificazione non solo nell'offerta ma soprattutto nell'epoca di maturazione, elemento indispensabile quando non esistevano possibilità di conservazione e i trasporti stessi erano lenti e difficoltosi.

Il gran numero di varietà ormai presenti sul mercato imponeva una valutazione e una scelta: già il Gallesio aveva rinunciato a descrivere tutte le varietà perché, secondo lui, sarebbe stata "la stessa cosa che voler fare il ritratto di tutti gli uomini esistenti".

In Italia il primo elenco ufficiale di varietà raccomandate venne compilato nel 1888 da una Commissione pomologica riunitasi in occasione dell'Esposizione di Treviso.

Altre liste varietali vennero pubblicate e aggiornate periodicamente da varie Società orticole nazionali ed estere, attività che continua tuttora e che in Italia è a carico del MiPAAF.

Tra gli antesignani delle moderne 'Liste varietali', oltre all'assai più famoso Molon, andrebbe citato anche il Malandra che in uno studio fatto per la Pianura Lombarda alta, media e bassa (1905), distinse e raggruppò le cultivar di pero in base all'"ordine di merito" in 4 classi, elencando le "varietà consigliabili" per la pianura lombarda a seconda dell'"epoca di maturanza" (a frutto estivo, autunnale ed invernale).

La pubblicazione di liste di varietà raccomandabili ebbe sicuramente l'effetto di orientare le scelte dei coltivatori, ma ciò che determinò il rapido abbandono delle innumerevoli varietà del secolo scorso ed anche la perdita di un prezioso germoplasma di cui oggi si cercano di recuperare i pochi residui, fu l'affermarsi della frutticoltura intensiva e, subito dopo, della frutticoltura industriale.

Coi nuovi sistemi di coltura, con la meccanizzazione, con la commercializzazione accentrata, coi nuovi sistemi di lavorazione, confezionamento e conservazione della frutta, era indispensabile la standardizzazione del prodotto che del resto è un'esigenza dello stesso consumatore. Lo spazio per le vecchie cultivar è quello delle collezioni di germoplasma e, per le varietà migliori, quello di un mercato di nicchia per amatori.



Varietà tardiva di mela Piatlin fonte di cibo per l'avifauna selvatica durante il periodo invernale (N. Canovi)

La cascina della pianura lombarda

Stella Agostini

Le cascine sono i segni attraverso cui il paesaggio racconta il secolare processo di appropriazione della terra da parte dell'uomo agricoltore e della sua abilità nel trovare i modi migliori per valorizzare le risorse locali. Il linguaggio di questi segni si modifica assecondando le differenze ambientali della pianura lombarda e rispondendo alla domanda di un mercato che talora spinge in direzione della coltivazione intensiva e della concentrazione produttiva, e in altri casi verso la frammentazione della produzione. L'acqua e la terra sono le variabili fondamentali che determinano le possibilità di coltivare e i modi di costruire. Nella bassa pianura ricca d'acqua, elemento fondamentale per abbeverare gli animali e per la lavorazione del latte, prevale l'ampia cascina a corte, monoaziendale, centro e presidio del proprio territorio. Nell'area della pianura asciutta, che comprende le zone pedecollinari e di pianura del Comasco, Milanese, Bergamasco e Bresciano, prevale la piccola proprietà o la proprietà frazionata. Qui la cascina è più alta e raccolta, con spazi differenziati per ogni colono per rispondere ad una conduzione pluriaziendale. Gli insediamenti legati alla coltivazione dei piccoli frutti sono quelli connessi alla policoltura dell'alta pianura asciutta e, in particolare, alla coltivazione dei ronchi, piccoli appezzamenti sul colle, che prendono il nome dalla roncola impiegata per liberare brani di terra strappati al bosco per renderli coltivabili. Rispetto alla grande corte monoaziendale di pianura irrigua, questi insediamenti sono sempre di dimensioni minori e si differenziano in relazione alla grande, media o piccola proprietà. La cascina della grande proprietà è una dimora a corte di tipo isolato. Quella della media proprietà si struttura come una piccola corte inserita in un borgo. Ospita più aziende familiari che lavorano in forma autonoma secondo il contratto di mezzadria. Ciascuna famiglia colonica riceve in conduzione diversi lotti di terreno separati fra loro. Gli insediamenti rurali della piccola proprietà contadina restano fuori dall'abitato e si localizzano soprattutto nella fascia collinare della Brianza, sugli ultimi terrazzamenti ai margini della zona boschiva, dove la superficie limitata degli appezzamenti è spesso insufficiente a dare lavoro ad un'intera famiglia. Il tipo di dimora è semplice, costituita da un unico corpo di fabbrica allungato a pianta rettangolare che segue la morfologia del terreno; la scala è esterna con ballatoio. Dalla Brianza al Lodigiano, dalle sponde del Ticino a quelle dell'Adda, gli insediamenti rurali mantengono immutati i propri elementi fino al permanere delle condizioni locali, esprimendosi in forme architettoniche saldamente ancorate al territorio. L'insieme dei volumi, pur facendosi sintesi di un'evoluzione complessa che comprende il sistema agricolo e la vocazione imprenditoriale di chi le ha nei secoli costruite, trasformate e utilizzate, esprimono nel tempo la sapienza di una cultura costruttiva locale che fa delle cascine un elemento connotativo primario nella formazione del paesaggio e dell'attività agricola di tutta la pianura lombarda.

Cascina lombarda (S. Guidi)



2.2 Il paesaggio agrario e le tecniche culturali tradizionali

Stella Agostini, Vanna Forconi, Sergio Guidi, Leopoldo Tommasi, Massimo Raimondi

La pianura padana

Il paesaggio della pianura lombarda cambia in relazione alle regioni agrarie determinate dal tipo di suolo e dalla presenza di acqua. Nell'alta pianura asciutta, dove la permeabilità dei suoli fino al XIX secolo ha frenato lo sviluppo dell'agricoltura, il paesaggio è caratterizzato dalla presenza delle 'groane' e della brughiera, con prati naturali, boschi di latifoglie e di conifere, e dagli impianti di gelsi impiegati per l'allevamento del baco da seta. Una rete irrigatoria di rogge e canali che si estende per 40.000 km segna il paesaggio della bassa pianura irrigua e l'acqua diventa l'elemento predominante nelle risaie della Lomellina. Nella fascia dei fontanili, la presenza delle risorgive ha consentito lo sviluppo delle marcite. La marcita è una speciale coltura pratense perenne tipica della pianura lombarda sulla quale viene praticata l'irrigazione a gravità anche durante l'inverno freddo e piovoso utilizzando le acque risorgenti, provenienti da falde acquifere poco profonde caratterizzate da una temperatura mai inferiore ai 10 °C. In pratica si tratta di un prato irriguo termoregolato che permette la crescita continua di foraggio durante tutto l'anno, ragion per cui la regione lombarda è così ricca di allevamenti zootecnici e di produzioni tipiche di formaggi e latticini. Oggi purtroppo la pratica della marcita, congeniale all'allevamento dei bovini da latte, è in forte disuso. Un altro paesaggio significativo è quello delle valli fluviali del Ticino, del Sesia e del Pò, caratterizzato dalla presenza delle lanche, di zone umide e di garzaie.

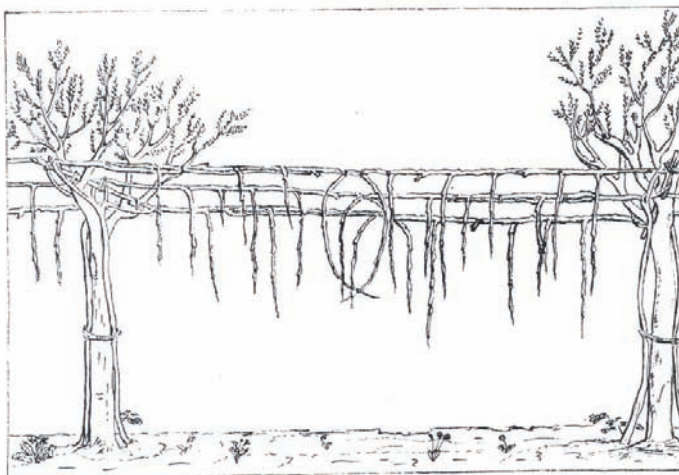
Caratteristica sistemazione idraulico-agraria della Pianura Padana è la piantata che ha origine nella metà del XV secolo quando iniziò il recupero di spazi agrari abbandonati e inselvaticiti tramite dissodamenti e bonifiche. Dal Cinquecento in poi i testi agronomici indicano le norme e le regole per una buona dotazione arborea per il podere e per l'annessa coltura della vite. Questo cambiamento innesca un processo di profonda riorganizzazione agronomica, sociale e produttiva che, in Lombardia e in altre zone limitrofe, modella e definisce la piantata lombarda e la ricca rete di acque naturali e artificiali intorno ai campi come paesaggio agrario, e le cascine come modello di insediamento rurale.

La piantata lombarda consisteva in una striscia di suolo larga circa 4-6 metri posta tra due campi vicini e tracciata attraverso l'apertura di due solchi acquai per mezzo dell'aratro. I campi sono di forma rettangolare larghi circa 30-35 metri e lunghi 80-100 metri. La piantumazione di filari di alberi sulla piantata aveva molteplici scopi: gli alberi di alto fusto fornivano legname; gli alberi da frutto (meli, pruni, ciliegi, noccioli, nespoli ecc.) erano un'importante risorsa alimentare; i filari di piante come salici e gelsi servivano per la realizzazione di cesti e utensili; le siepi monovarietalì (biancospini, prugnoli, rose arbustive) segnavano i confini; le fasce arboreo-arbustive, ricche di essenze spontanee, avevano lo scopo di mantenere salde le rive dei canali; i filari di olmi, aceri campestri e gelsi servivano da tutori per la vite.



Viti maritate all'acero nella Pianura Padana (S. Guidi)

Tra le diverse tipologie di piantata, la vite maritata è forse la più antica e consisteva nella coltivazione di filari di alberi con la funzione di tutori per la vite, i cui tralci crescevano in alto tra gli alberi permettendo ai grappoli la massima insolazione.



Viti allevate a festone su sostegni «vivi» (in Bottari G., L'accoppiamento delle viti ai gelsi, Alvisopoli, N. & G. Bettoni, 1810)

Viti allevate a festone su sostegni "vivi" (in Bottari G., L'accoppiamento delle viti ai gelsi, Alvisopoli, N. e G. Bettoni, 1810)

Oggi il paesaggio agrario è profondamente cambiato per la forte azione antropica dell'uomo; le cascine, però, restano ancora a testimonianza di un'agricoltura tradizionale che ha saputo utilizzare al meglio le risorse di questo territorio. Per non disperdere questo patrimonio paesaggistico, di storia e di cultura, la Regione Lombardia promuove l'attività agricola in numerosi parchi regionali. Un esempio è il Parco Agricolo Sud Milano una realtà importante che si estende su una vasta area a semicerchio lungo il perimetro sud della provincia di Milano. Il parco è nato con lo scopo di proteggere e valorizzare la vocazione agricola di questo territorio e di tutelare ambiente e paesaggio. Fu istituito nel 1990, attualmente è gestito dalla Provincia di Milano e la sua superficie comprende ben 61 Comuni. Il suo territorio è ricco di nuclei rurali e cascine ma anche di presenze monumentali come le abbazie di Chiaravalle (Cistercense), di Mirasole e Viboldone (Umiliati), i castelli viscontei di Binasco, Cusago e Melegnano, oltre a quelli di Cassino Scanasio (Trecento), Locate Triulzi e Peschiera Borromeo (Quattrocento), Buccinasco e Macconago (Cinquecento), Rocca Brivio (Seicento).

Prealpi e Alpi lombarde: il paesaggio della vite e del castagno

Nella fascia prealpina lombarda la coltivazione della vite ha un ruolo importante testimoniato dalla produzione vinicola di questa regione, con punte di eccellenza sia nei vini bianchi sia in quelli rossi. Ormai la maggior parte dei vitigni antichi è stata sostituita da quelli più moderni e produttivi, sebbene qualche antica varietà sia rimasta, soprattutto nelle piccole aziende che producono vini locali per l'autoconsumo.

Le iniziative per promuovere le produzioni vitivinicole in questo territorio sono state numerose. La Lombardia infatti è una delle prime regioni italiane ad aver sviluppato le 'Strade del vino', cioè itinerari che hanno l'obiettivo di valorizzare e promuovere prodotti enogastronomici tipici e di qualità. Le strade del vino sono facilmente individuabili attraverso una segnaletica stradale uniformata per tutto il territorio ed il turista potrà visitare cantine, aziende, agriturismi, enoteche ed osterie che tengono alti i requisiti dei prodotti tipici lombardi. Numerosi sono anche i consorzi di tutela a difesa dei vini lombardi come il Consorzio di Tutela Vini DOC Garda Classico, Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, Consorzio per la Tutela del Franciacorta, Consorzio Produttori del Vino Maroggia, Consorzio Tutela Lugana DOC, Consorzio Tutela Oltrepò Pavese, Consorzio Tutela Valcalepio, Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano.

Il paesaggio agro-forestale tradizionale della zona del castagno è la selva castanile (castagneto da frutto), riconosciuta anche dal Catasto Italiano e dalla L.R. n. 5 del 20 luglio 2007 e definita da una copertura forestale rada che lascia filtrare luce sufficiente per la crescita di erba al suolo. In Lombardia le selve castanili sono presenti soprattutto nelle Prealpi e in particolare nell'alto Lario, Val Camonica, Valtellina, Val Chiavenna e Val Trompia.

Le Cascine Orsine, dove ancora cantano le rane

Sergio Guidi

All'azienda agricola biodinamica Cascine Orsine di Bereguardo (PV) da tempo non si fa uso di pesticidi, che nel passato distruggevano le piante infestanti ma anche la fauna delle risaie. Si tratta di un'azienda che, nel Parco del Ticino, applica da oltre trent'anni il metodo dell'agricoltura biodinamica, producendo il rinomato riso "Rosa Marchetti", oltre ad altri cereali e a formaggi di ottima qualità. La superficie aziendale è di oltre 650 ettari, di cui circa 300 coltivati mentre la fascia lungo il fiume Ticino è mantenuta a bosco e lanche, che sono oasi di rifugio per molte specie di animali. Grande cura è posta nella gestione del paesaggio: siepi lungo le strade, viali alberati, scorci di bosco accolgono il visitatore. Altra caratteristica dell'azienda è la presenza delle marcite che svolgono un ruolo produttivo per ricavare i foraggi aziendali, ma hanno anche una funzione ecologica in quanto in inverno, quando gran parte del paesaggio è stretto nella morsa del ghiaccio, le marcite sono di un verde rigoglioso e possono ospitare e fornire cibo all'avifauna selvatica.



Le marcite di Cascine Orsine (S. Guidi)

Le selve castanili hanno da sempre rappresentato l'anello di congiunzione tra il borgo, i suoi campi coltivati e la foresta circostante. Un elemento di agricoltura periurbana caratteristico che rendeva graduale il passaggio dalla luminosità dei prati all'oscurità del bosco, fatta anche di paura dell'ignoto e dei pericoli che vi si nascondevano. La cessione dei prati alle costruzioni e l'abbandono di molte selve ha fatto sì che ora il bosco sia arrivato alle soglie delle abitazioni. Tornare a far vivere le selve darebbe dunque un impulso al recupero di un tratto caratteristico del paesaggio prealpino e costituirebbe un presidio continuo alla salvaguardia di quei luoghi. Riportare l'uomo ad

abitare nelle selve castanili significa tornare a curare un paesaggio fatto anche di strade agricole e forestali, muretti a secco, interventi di regimazione delle acque e tutela dei versanti. Significa tornare a vivere quella fascia di territorio un po' collina un po' montagna che necessita di cure particolari, ma che rappresenta una risorsa affascinante e ricca di opportunità.

Altro aspetto importante è il ritorno all'utilizzo del legno di castagno per elementi di arredo dei paesi abitati ai margini dei boschi, come staccionate, panche, fontane, travature dei tetti, balconi, soppiantando i brutti e freddi arredi industriali, preconfezionati con materiali sintetici.



Melo con viti in Valtellina (S. Guidi)

Il paesaggio dei laghi

Il paesaggio dell'olivo in Lombardia riguarda prevalentemente le aree lacustri del Garda, Sebino, Lario che, grazie al loro microclima, ne hanno permesso la coltivazione. L'olivo fu introdotto dalle antiche popolazioni liguri e dagli Etruschi (a Como ve ne è ampia testimonianza); ma fu con i Romani che si ebbe la vera espansione di questa coltura. Nel medioevo l'olivicoltura lombarda era presente, anche se gestita dalle famiglie nobili e dai complessi monastici, dove l'olivo è strettamente legato al Cristianesimo.

Nel XIX secolo vari fattori concorsero ad una riduzione di questa coltura: da un lato il proliferare delle infestazioni della mosca dell'olivo, dall'altro l'intensificazione del commercio e dei trasporti fece sì che l'olivicoltura si concentrasse nelle regioni maggiormente vocate e produttive e quindi perdesse di importanza in queste zone lacustri. Nonostante i fattori negativi e i cambiamenti climatici in atto, l'olivo ha comunque resistito sulle sponde dei laghi lombardi e molte piante plurisecolari sono ancora presenti a testimonianza delle coltivazioni del passato, quando l'uomo riusciva a strappare piccoli appezzamenti al bosco e a coltivare le piante su ripidi pendii protetti da muretti a secco. A testimonianza dell'importanza di questa coltura, in alcune cartoline

d'epoca, l'olivo appare quale elemento caratteristico del paesaggio nell'area del Lario, come nel caso di Lierna, dove le vecchie ceppaie di olivi crescono di solito vicino alle chiese e ai monasteri. I terreni sciolti, riparati dai venti freddi, la buona luminosità, l'influenza termica delle masse d'acqua lacustri sono i principali fattori che hanno permesso la nascita del paesaggio agrario lacustre dell'olivo. Oggi una parte significativa del territorio del Lario è sottoposta a vincoli paesaggistici e tutelata come bene comune e qui la presenza millenaria dell'olivo è un carattere distintivo del paesaggio. Per dare impulso e valore a questa coltura da anni la Comunità Montana del Lario Orientale e l'Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi (AIPOL), stanno lavorando per dare un valido supporto agli agricoltori che hanno investito su questa coltura. L'AIPOL è nata nel 1983 e attualmente conta circa 1.000 associati che rappresentano la maggioranza degli olivicoltori lombardi. La coltivazione dell'olivo in Lombardia si sviluppa prevalentemente nella provincia di Brescia ma è presente in modo apprezzabile anche nelle province di Bergamo, Como, Lecco e Mantova. Le aree interessate sono quelle limitrofe ai Laghi di Garda, di Iseo, di Como dove si contano circa 4.000 ettari con oltre 600.000 olivi.



Agricoltura sulle rive del lago di Iseo [S. Guidi]

Le limonaie del Garda

Le limonaie disegnano da secoli il paesaggio del Garda nell'ultimo tratto di costa bresciana in aree definite giardini-serra. Sono i bianchi pilastri e le muraglie aggrappate alle montagne, coperte d'inverno per riparare i pregiati frutti, a testimoniare una intelligente imprenditorialità che ebbe grande sviluppo nel XVIII secolo. Questo è un tipico esempio di come le azioni dell'uomo, se svolte con passione e rispetto, possano dare risultati in armonia con l'ambiente.

La limonaia è in genere esposta verso sud-est ed è circondata su tre lati da alte muraglie. Numerosi pilastri, posti su ripiani terrazzati, sostengono un fitto ordito di travi in legno sulle quali, durante il periodo novembre-marzo, si fissano assi e vetrate per riparare gli agrumi dal freddo. All'interno di queste serre limoni e aranci crescono rigogliosi e protetti dalle strutture e danno frutti dal sapore unico che in passato erano apprezzati in molti paesi del nord Europa.



Esterno di una limonaia sul lago di Garda (S. Guidi)

2.3 Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola

Sergio Guidi, Leopoldo Tommasi, Vanna Forconi, Carlo Alberto Panont

Lo sviluppo agricolo del secondo dopoguerra ha subito forti condizionamenti da parte dell'industria riguardo soprattutto alla meccanizzazione delle tecniche di coltivazione e alla commercializzazione e trasformazione dei prodotti agricoli, secondo una logica non sempre consona a uno sviluppo agricolo sostenibile nel lungo periodo. L'esigenza di conservare la biodiversità frutticola è una necessità reale al fine di assicurare il potenziale genetico necessario al lavoro dei genetisti per fronteggiare problemi attuali e futuri; inoltre, considerato il rinnovato interesse per la tipicità da parte dei consumatori, il recupero e la valorizzazione di cultivar locali potrà contribuire a sostenere il reddito dell'attività agricola e agrituristica di aree considerate marginali all'interno di una nicchia di mercato da non sottovalutare.

Progetti di recupero e conservazione del germoplasma frutticolo a rischio di estinzione sono in atto in tutti i territori ad antica tradizione frutticola, dove è stato possibile ritrovare esemplari di vecchie varietà sopravvissute nei giardini e negli orti familiari o ai margini di altre coltivazioni. Quest'opera di recupero si basa essenzialmente sulla collaborazione della popolazione locale, che può fornire preziose indicazioni sull'esistenza di esemplari rari e sulla loro localizzazione, sui nomi dialettali che li hanno identificati nel passato e le tradizionali modalità di consumo dei frutti.

Nel 1985 fu realizzato un impianto di due ettari presso l'azienda sperimentale Riccagioia a Torrazza Coste, allora appartenente alla Fondazione "Carlo Gallini" di Voghera. Negli anni successivi la collezione è stata mantenuta in vita, ma non le sono state mai destinate risorse sufficienti a promuovere studi approfonditi sulla caratterizzazione varietale delle accessioni presenti. Oggi la collezione appartiene all'Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste (ERSAF) che ha proposto alla Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia un progetto di rifacimento del campo collezione, partendo dalla caratterizzazione morfologica e agronomica per un accurato censimento di tutte le varietà presenti. Gli obiettivi e i risultati attesi sono:

- 1) assicurare la conservazione delle antiche varietà di melo e pero recuperate in Oltrepò Pavese;
- 2) procedere alla caratterizzazione pomologica di tutte le accessioni presenti, verificando anche l'eventuale corrispondenza con vecchie varietà ritrovate in altre zone;
- 3) realizzare una coltivazione produttiva di alcune varietà particolarmente interessanti ai fini dimostrativi;
- 4) diffondere i risultati del progetto attraverso la pubblicazione di un catalogo illustrato nell'ambito della collana "Quaderni della Ricerca" della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia;
- 5) valorizzare il territorio e le tradizioni frutticole-gastronomiche dell'Oltrepò Pavese.

Per quanto riguarda le attività di miglioramento genetico della vite, queste sono state svolte dalle Facoltà di Agraria delle Università degli Studi di Milano e dell'Università

Cattolica di Milano (sede di Piacenza), con la collaborazione degli enti operanti nelle principali zone viticole della Lombardia che hanno ospitato i campi di confronto clonale e varietale presso l'Azienda sperimentale Riccagioia in Oltrepò Pavese, la Fondazione Fojanini di Sondrio in Valtellina e il Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia. L'ERSAF dal 2007 si occupa del coordinamento di tutte le attività in atto finanziate dalla DG Agricoltura all'interno del Piano per la ricerca e lo sviluppo e ha come finalità la realizzazione di un sistema di servizi particolarmente articolato e completo, stabile e continuativo nel tempo. Inoltre l'ERSAF ha realizzato, con la supervisione scientifica delle Università di Milano e di Piacenza, una serie di schede ampelografiche di vecchie varietà dell'Oltrepò Pavese costruite sulla base dei caratteri descrittivi previsti dall'*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin* (OIV) per le varietà di vite.

La Comunità Montana Lario Intelvese con il Progetto Interregionale "I castagneti dell'Insubria" si propone il recupero storico-culturale delle varietà di castagne (nel 2012 ne sono già state individuate 10), e la riutilizzazione delle selve per finalità produttive e paesaggistiche.

Il Progetto Integrato Lario è articolato in nove sottoprogetti tematici finalizzati alla riqualificazione e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio delle province di Como e Lecco. In particolare il sottoprogetto 8, "Rilancio della castanicoltura", racchiude tutte le iniziative a favore dei castagneti. Esso prevede la realizzazione di una serie coordinata di azioni e interventi atti a favorire il recupero di vaste aree montane interessate dalla coltivazione del castagno e a guidare e stimolare l'attuale e lento processo di ritorno dei proprietari alle loro selve castanili, garantendo un adeguato riflesso economico per la produzione di frutta e legno di qualità.

La Fondazione Minoprio di Vertemate (CO), nell'ambito della sua ormai quarantennale attività di formazione, ha realizzato un vasto frutteto di oltre 10 ettari dove sono presenti collezioni di vecchie e nuove varietà da frutto.

Il Parco del Ticino ha realizzato una serie di iniziative sul tema della biodiversità che riguardano:

1) un impianto conservativo di varietà antiche, ossia il Giardino dei Frutti Antichi, Boffalora Sopra Ticino, che comprende 23 varietà di mele, 40 varietà di uva, ed ha finalità didattiche, divulgative, conservative (1998);

2) la frutticoltura a servizio delle specie ornamentali, che fa parte del Progetto Interregionale 2000-2006 "Azioni coordinate lungo il fiume Ticino per il controllo a lungo termine della biodiversità", e prevede un impianto di filari campestri e piccoli frutteti presso sette aziende agricole in provincia di Varese, parte delle specie appartiene a varietà antiche (2006-2007);

3) recupero della tradizione frutticola nelle aziende del parco: Bando "Ricominciamo dalla frutta - edizione 1", impianto di filari campestri e piccoli frutteti presso 24 aziende agricole delle province di Milano e Pavia, parte delle specie appartiene a varietà antiche (2007);

4) recupero della tradizione frutticola nelle aziende del parco: Bando “Ricominciamo dalla frutta – edizione 2”, impianto di filari campestri e piccoli frutteti presso 20 aziende agricole delle province di Milano e Pavia, parte delle specie appartiene a varietà antiche (2008);

5) recupero del contesto agricolo presso le abbazie cistercensi di Morimondo e Bernate Ticino: Progetto Speciale “Circuito abbazie” nell’ambito delle Rete Ecologica Regionale nei Parchi lombardi, impianto di frutteti, vigneti e piantata padana su aree di proprietà comunale, impiego anche di varietà antiche (2012).



Frutti antichi lombardi in fioritura (S. Guidi)

Il giardino botanico di Fraciscio di Campodolcino (SO), situato sul vecchio prato della chiesa di S. Rocco e gestito dal Museo della Via Spluga e della Val San Giacomo, ospita al suo interno circa 180 specie botaniche della zona comprendenti varietà di meli di montagna che danno piccoli e gustosi frutti.

All’interno del Parco Regionale di Montevecchia e Valle del Curone, presso l’oasi Galbusera Bianca, in Località Monte, a Rovagnate (LC), è stato creato un frutteto-collezione di vecchie e antiche varietà di alberi da frutto al fine di consentire non solo l’arredo paesaggistico dei terreni, ma anche la salvaguardia e la conservazione di una parte del ricchissimo patrimonio varietale frutticolo del paese. La Pro Loco di Luvinata (VA) organizza da circa vent’anni nel primo fine settimana di ottobre l’iniziativa “Una mela al giorno” con esposizione di frutti prodotti localmente. Oltre ai convegni dove si discutono i temi della biodiversità e agli stand gastronomici, è possibile ammirare una grande varietà di mele antiche e moderne dai sapori unici.

Il comune di Pieve Emanuele, nel Parco Agricolo Sud di Milano, ha accolto con entusiasmo il progetto per la conservazione della biodiversità mettendo a disposizione uno spazio qualificato per realizzarlo e impegnandosi con costanza e

competenza nel portare avanti l'iniziativa. Nel 2000, l'Associazione "Pomona" ha realizzato, a Tolcinasco, l'impianto di un arboreto di antiche varietà di fruttifere arboree che in passato erano maggiormente coltivate nella Pianura Padana tra le quali si evidenzia una interessante selezione di rare varietà di melo, pero, ciliegio, susino e gelso. Nella primavera del 2001 è stato realizzato un secondo impianto che ha consentito di mettere a dimora una collezione di fichi di oltre cinquanta varietà, provenienti dalle diverse regioni italiane, tra cui alcune varietà storiche rarissime che si pensavano addirittura estinte. Nella primavera del 2002, poi, è stato realizzato un impianto di frutti minori che ha aggiunto una nuova importante collezione di specie e varietà di frutti, alcuni noti, altri decisamente insoliti. Altri esempi delle varietà sono dati da melograno, cotogno maliforme, cotogno piriforme, castagno, noce, nocciolo, mandorlo, sorbo, asinina triloba, biricoccolo, giuggiolo, nespolo del Giappone, nespolo germanico, *Amelanchier canadensis*, corbezzolo, corniolo, azzeruolo giallo, azzeruolo rosso. In uno spazio protetto e recintato stanno crescendo 160 alberi da frutto che costituiscono già una tra le più ragguardevoli e qualificate collezioni di fruttifere antiche coltivate. Il comune di Pieve Emanuele ha aperto al pubblico questo spazio affinché tutti possano goderne e capire l'importanza che la salvaguardia della biodiversità può avere sulla nostra economia e sulla nostra salute. Il PSR della Lombardia non prevede norme in merito alla conservazione delle risorse vegetali. La misura 214 - azione H "Salvaguardia delle risorse genetiche" contribuisce alla conservazione della biodiversità, ma la tipologia di intervento riguarda la salvaguardia di razze animali locali minacciate di estinzione.



Esposizione di mele antiche a Luvinate (VA) (S. Guidi)

Riccagioia

Rossana Pontiroli, Carlo Alberto Panont

Riccagioia è una società consortile per azioni (SCpA) a maggioranza di capitale pubblico che opera nel settore vitivinicolo. È costituita da enti pubblici, società e aziende private della Lombardia. Riccagioia SCpA nasce nel 2011 da un progetto che Regione Lombardia ed ERSAF hanno voluto coinvolgendo enti pubblici e società private per la creazione di un Centro d'eccellenza della vite e del vino.

Di recente ristrutturazione, situata nel comune di Torrazza Coste in provincia di Pavia, Riccagioia è un centro di servizi rivolti al settore vitivinicolo che promuove l'applicazione di nuove tecnologie e svolge attività di ricerca, sperimentazione, formazione e divulgazione avvalendosi di alcune strutture di supporto: un'azienda agricola che ospita numerose collezioni viticole varietali, clonali e campi incroci, vigneti didattici e sperimentali, una cantina per *micro* e *meso* vinificazioni modernamente attrezzata, diversi laboratori per analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali, un nucleo di premoltiplicazione viticola, un centro didattico formativo con aule, sale studio, biblioteca, sale convegni e strutture dedicate alla recettività e alla realizzazione di eventi.

La sua attività è rivolta a tutti i settori del mondo vitivinicolo ed opera sia livello regionale che nazionale in collaborazione con le Università e con altri centri di ricerca e formazione della Lombardia.

I servizi che la società offre sono rivolti a soddisfare le esigenze di agricoltori, tecnici, vivaisti, ditte ed enti afferenti ai settori viticolo ed enologico ed altresì rivolti al mondo della ricerca, alle università, a coloro che hanno necessità di fare formazione e realizzare attività congressuali ed eventi.

Il Centro è particolarmente impegnato sul fronte della ricerca, della sperimentazione e dell'innovazione che realizza in collaborazione con l'Università di Milano, l'Università Cattolica di Milano sede di Piacenza e l'Università di Pavia. Grazie al Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale, Riccagioia sta sviluppando una webradio trasmessa dal sito internet www.riccagioia.it, questo si occupa di dare notizie sul mondo del vino e diversi servizi, come il nuovo bollettino fenologico: settimanalmente (anche scaricabile dal sito) fornisce i dati sullo stato vegetativo dei più importanti vitigni lombardi presenti a Riccagioia, oltre alle informazioni che arrivano dai principali centri lombardi.



Il campo conservativo di Riccagioia (archivio Riccagioia)



La sede di Riccagioia (archivio Riccagioia)

Il progetto di recupero delle vecchie varietà del parco dell'Adamello

Antonio Calvi

Nella campagna dei comuni del Parco dell'Adamello e limitrofi, stanno lentamente scomparendo le vecchie piante da frutto. Non solo per senescenza, ma anche per un processo di abbandono culturale accompagnato dall'abbandono del territorio.

Dopo una prima campagna di indagine promossa dal Parco dell'Adamello, si sono censite circa 200 accessioni di presunte antiche varietà - con riferimento in particolare a melo e pero. Da questo primo *screening* è proseguita la caratterizzazione del materiale raccolto, condotta presso l'allora Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano - facoltà di Agraria. Dal lavoro è scaturita una lista di materiale vegetale meritevole di essere moltiplicato, tra cui alcune accessioni di cui si sospetta l'autoctonia. Da queste piante è stato prelevato materiale da propagazione (talee o gemme), utilizzato per la realizzazione di un campo collezione dalla superficie di 0,3 ha in comune di Sonico, in una zona vocata alla frutticoltura, ma che negli anni aveva subito un progressivo abbandono.

Attualmente nel campo collezione sono presenti oltre 240 piante, riferite a qualche decina di accessioni di melo e alcune piante di pero. Da qualche anno è nata ed è attiva la collaborazione con la locale Associazione Produttori Agricoli di Valle Camonica (APAV) che riunisce 350 associati, coltivatori di professione, *part time* ed hobbisti. Grazie a questa collaborazione si sono realizzate 4 campagne sperimentali di propagazione delle varietà più interessanti del campo collezione, che sono state distribuite in prova presso gli associati. A partire dal 2012 si è iniziato a proporre le piante anche su portainnesti vigorosi, per favorire il ritorno alla forma a vaso tra coloro che intendono ripristinare vecchi broli e frutteti, in condizioni colturali difficoltose per i sistemi di produzione industrializzati. Grazie a queste piante si sta perseguendo il recupero agricolo produttivo del territorio, abbinato ad un interessantissimo recupero paesaggistico, culturale ed ambientale dei luoghi. Tra l'altro le vecchie varietà si rivelano in genere più resistenti alle avversità, consentendo una coltivazione di minor impatto sull'ambiente.

Nei prossimi anni si desidera continuare a caratterizzare altre vecchie varietà di melo, nonché a raccogliere indicazioni e informazioni ulteriori su altre specie, per arricchire il paniere dei prodotti territoriali.

Parco dell'Adamello

Ente gestore: Comunità Montana di Valle Camonica

Piazza Tassara, 3 - 25043 Breno BS

www.parcoadamello.it; info@parcoadamello.it

Frutteto nel parco dell'Adamello (Milano)



2.4 Alcuni frutti antichi rappresentativi della Lombardia

Anche per la Lombardia vengono di seguito descritte alcune cultivar scelte fra le più tradizionali delle aree esaminate, con maggiore attenzione per quelle a più elevato rischio di estinzione.

Come nel caso della Sicilia, anche sui frutti lombardi non sono state eseguite caratterizzazioni genetiche, quindi non si può escludere che lo stesso frutto possa essere presente in luoghi diversi con nomi diversi o, viceversa, che cultivar diverse possano essere conosciute con lo stesso nome.

I frutti antichi della Lombardia che vengono di seguito descritti sono elencati in ordine alfabetico.

Albicocco Tentorio	Pero Ruslèn
Castagno Venegon	Pero Stronsè
Ciliegio di Besana	Pero Verdilungo
Ciliegio Maggengo	Persich de Nobil
Fico Brianzolo	Pesco Costone
Fico Lunghet	Pom Coral
Limone Madernino	Pom Costa
Melo Campanino	Pom Paradis
Melo Ciclamino	Pom Zucheret
Melo Frascona	Pomella Genovese
Melo Poppina di Orino	Pomella Rossa di Montevicchia
Melo Poppina Rossa	Prugnino Giallo Brianzolo
Melo San Giovanni	Vite Botascera
Melo Travagliana	Vite 'Mbrunesca
Olivo Gargnano	Vite Merlina
Olivo Grignola	Vite Moradella
Pero Giasò	
Pero Limunzet	
Per Nespòl	

ALBICOCCO TENTORIO

Prunus armeniaca L.



I fiori dell'albicocco ad aprile (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto medio, talvolta medio-grosso, di forma incostante: ovale-cuoriforme, tondeggiate, spesso irregolare. Buccia poco pelosa, color giallo-aranciato-pallido, sfumata di rosso-carminio intenso dal lato del sole. Polpa giallo-chiara, mediamente soda, dolce, succosa, molto gustosa e spicca.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà di origine sconosciuta proveniente da una vecchia e maestosa pianta ormai morente, individuata nel comune di Valgrehentino (LC). L'albero, che fu piantato dal nonno dell'attuale proprietario, cresce, insieme a molti altri fruttiferi, sul ciglio di un viottolo, nella proprietà della famiglia Tentorio.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta rustica e vigorosa, generalmente non necessita di trattamenti antiparassitari. Produce frutti di medie dimensioni che maturano verso fine giugno. La polpa è abbastanza soda, dolce, gustosa, intensamente profumata di pesca, con nocciolo anch'esso simile a quello di una pesca.

Uso nella tradizione

Consumo fresco.

Luogo di conservazione

Da qualche anno, fortunatamente, la pianta è stata riprodotta sia dal proprietario, che da altri cittadini di Valgrehentino.

Natura e livello di conoscenza

La varietà è stata identificata con il nome del proprietario, prof. Tentorio, essendo sconosciuto il suo nome originale.



Particolare dei frutti maturi (L. Tommasi)

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
leot@tiscali.it

CASTAGNO VENEGON

Castanea sativa Miller



Castagne appena raccolte (S. Guidi)

Questa varietà è presente nei castagneti dell'area varesina. Il Consorzio Castanicoltori di Brinzio, Orino e Castello Cabiaglio ha promosso ed eseguito delle sperimentazioni nei terreni dei propri soci siti all'interno del Parco Campo dei Fiori.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia varietà caratteristica dell'area del parco Campo dei Fiori, in provincia di Varese, l'albero è caratterizzato da chioma espansa con numerose ramificazioni ed è di taglia media. Epoca di maturazione tardiva (è l'ultima tra i castagneti della zona); il riccio a maturità si apre spontaneamente lasciando cadere al suolo le castagne.

Uso nella tradizione

E' la castagna più apprezzata dal mercato per la sua ottima conservazione e pelabilità.

Luogo di conservazione

In alcuni castagneti del Brinzio (VA).

Natura e livello di conoscenza

Come altre varietà (Russirò) i frutti sono sottoposti a novena (immersione in acqua per nove giorni) per favorirne la conservazione nel tempo.

Caratteri di riconoscimento

Frutto di forma ellittica, con peso medio di 9,76 g (102,46 frutti/Kg), possiede una buccia colore marrone chiaro tendente al rosso, più chiara della varietà Russirò, con striature sottili.

Luogo, livello e condizioni di diffusione



Particolare dei frutti (S. Guidi)

Referente

Luca Colombo - Busto Arsizio
info@consorziocastanicoltori.it

CILIEGIO DI BESANA

Prunus avium L.



L'albero di ciliegio in piena fioritura [F. Mapelli]

Si tratta di un esemplare unico di ciliegio selvatico, ma la sua particolarità sta nell'età secolare e nelle grandi dimensioni del tronco che raggiunge i sei metri di circonferenza.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Questa ciliegia selvatica non ha un valore commerciale, ma la pianta, essendo così longeva (di solito il ciliegio non supera i 50-60 anni), potrebbe avere un interesse come portinnesto per la coltivazione di varietà più moderne ma che devono avere una buona rusticità.

Uso nella tradizione

Frutto destinato soprattutto agli uccelli.

Luogo di conservazione

Il ciliegio selvatico è diffuso un po' ovunque; questo enorme esemplare vegeta nelle campagne del comune di Besana in Brianza (MI).

Natura e livello di conoscenza

Il ciliegio selvatico ha valore soprattutto per il suo legname di un bel colore rossastro. I suoi frutti sono molto appetiti dagli uccelli che ne favoriscono la disseminazione spontanea.

Caratteri di riconoscimento

Frutto piccolo, generalmente tondo, caratterizzato dal lungo peduncolo. Buccia di un bel color rosso vivo prima, via via più scuro, quasi nero, verso la completa maturazione. Polpa rosso scura a maturazione, leggermente acidula.

Luogo, livello e condizioni di diffusione



Particolare dei frutti maturi [S. Guidi]

Referente

Fabrizio Mapelli (MI)
mapelli.fabrizio@gmail.com

CILIEGIO MAGGENGO

Prunus avium L.



L'albero di Ciliegio Maggengo (L. Tommasi)

L'origine della Ciliegia Maggenga è sconosciuta. È molto apprezzata per la sua estrema precocità (è infatti una delle più precoci che si conosca) ed è ancora sporadicamente presente nel territorio collinare lombardo con vecchi e maestosi esemplari.

Caratteri di riconoscimento

Frutto medio, generalmente tondo. Buccia di un bel color rosso vivo prima, via via più scuro, quasi nero, verso la completa maturazione. Polpa rosso-scuro, tenera, dolce, sugosa, eccellente.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Eccellente varietà di ciliegia tenerina un tempo diffusa in quasi tutte le province pedemontane delle Alpi Lombarde centro-orientali. Pianta a portamento maestoso, molto vigorosa e produttiva.

Uso nella tradizione

Frutto da consumo fresco

Luogo di conservazione

In alcune aziende agricole delle colline lombarde.

Natura e livello di conoscenza

Di questa eccellente varietà, un tempo molto conosciuta, se ne è quasi persa la memoria, rimangono solo i vecchi esemplari che, mano a mano che muoiono non vengono più sostituiti. La varietà è conservata e in via di valutazione.



Particolare dei frutti maturi (L. Tommasi)

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
leot@tiscali.it

FICO BRIANZOLO

Ficus carica L.



Il Fico Brianzolo in ottobre (L. Tommasi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto piccolo, di forma simile a una cipolla, un poco compresso. Buccia verde-scuro, sottile ma tenace, consistente, già semi-secca alla maturazione perfetta. Polpa rossa, consistente, delicata, color del vino a piena maturazione, dolce, mielosa, molto gustosa, eccellente.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Originario della Brianza. La prima citazione di questa varietà si deve a Giorgio Gallesio, che la descrive e la rappresenta su tavola nel primo volume della "Pomona Italiana" (1817).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà di media vigoria, a portamento aperto. Le foglie sono generalmente trilobate, a volte pentalobate. Produce solo forniti che maturano scolarmente da inizio settembre.

Uso nella tradizione

Frutto da consumo fresco, ma anche essiccato. La tendenza ad appassire sulla pianta, caratteristica rara nei fichi del nord Italia, lo rende particolarmente adatto all'essiccazione.

Luogo di conservazione

Questa eccellente varietà è ancora presente, anche se non comune, nel territorio della Brianza lecchese.

Natura e livello di conoscenza

Da memorie orali raccolte, un tempo si usava infilzare i frutti in un giovane ramo di salice che, chiuso ad anello, veniva poi appeso ad essiccare a una trave. Con questo sistema i fichi si conservavano fino a Natale e oltre.



Particolare dei frutti maturi (L. Tommasi)

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
leot@tiscali.it

FICO LUNGHET

Ficus carica L.



I fioroni del Fico Lunghet (L. Tommasi)

Antica varietà lombarda diffusa soprattutto nel Comasco, nella Brianza lecchese e nella Bergamasca. Nel 1821, durante il secondo dei quattro viaggi che il pomologo Giorgio Gallesio fece nell'allora Lombardo-Veneto, il fico Longhetto è una delle varietà più citate.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero mediamente vigoroso, di buona rusticità, questa varietà produce sia fichi fioroni che forniti; i primi maturano dai primi di luglio, mentre i secondi dalla seconda metà di agosto.

Uso nella tradizione

Frutto da consumo fresco, ma anche da essiccare.

Luogo di conservazione

E' ancora presente nella Brianza lecchese e nella Bergamasca e presso l'oasi Galbusera Bianca, di Rovagnate (LC).

Natura e livello di conoscenza

Nonostante le sue piccole dimensioni, per la precocità, questo fico era, un tempo, molto apprezzato e coltivato anche per il commercio, sia per i fioroni che per i forniti. Nel clima del nord Italia, infatti, la produzione di fioroni (luglio) era quella privilegiata, perché, a causa di eventuali piogge, quella di forniti (settembre), era più a rischio.

Caratteri di riconoscimento

Fiorone di piccola pezzatura, allungato, terminante in un collo lungo e sottile, buccia verde; polpa rosso-rosata, delicata, dolce, piacevolmente aromatica, eccellente. Fornito simile al fiorone ma leggermente piccolo. Polpa rossastra, molto dolce, più mielosa del fornito.

Luogo, livello e condizioni di diffusione



I forniti del Fico Lunghet (L. Tommasi)

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
leot@tiscali.it

LIMONE MADERNINO

Citrus limon L.



Limonaia del Garda a Gargnano (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di medie dimensioni, buccia sottile, di colore giallo chiaro molto aromatica.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Da Limone a Gargnano e da Gargnano a Gardone Riviera, file di pilastri e frammenti di muri bianchi sono quel che resta delle serre dove per secoli si sono coltivati gli agrumi introdotti fin dal Duecento sulla sponda nord-occidentale del Benaco. Oggi restano solo poche limonaie gestite da privati.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Questa vecchia varietà è caratteristica dell'area del Garda ed è ad alto rischio di estinzione. Abbastanza rustica e produttiva, teme però il freddo come molti agrumi, per questo veniva in passato coltivata nelle limonaie riscaldate nei mesi freddi da semplici falò oppure nicchie poste nella terrazza più bassa dove veniva messa la brace.

Uso nella tradizione

Da sempre utilizzato in cucina col pesce, al posto dell'aceto nelle insalate e nella pasticceria.

Luogo di conservazione

Pochissimi alberi nella limonaia del signor Giuseppe Gandossi a Gargnano (BS).

Natura e livello di conoscenza

I limoni del Garda erano esportati in tutto il nord Europa e venivano venduti nelle farmacie oppure finivano sulle tavole delle famiglie nobili. A Tignale la Comunità Montana Alto Garda Bresciano ha recuperato e reso visitabile una limonaia antica.



Frutti del Limone Madernino (S. Guidi)

Referente

Giuseppe Gandossi - Gargnano (BS)

MELO CAMPANINO

Malus domestica Borkh.



Melo nell'area golendale del Po [S. Guidi]

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni, caratterizzato dalla polpa soda e croccante. Buccia color verde-giallo, con la parte rossa esposta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presenza sparsa nelle campagne del Mantovano, del Reggiano e Modenese, soprattutto nei terreni a ridosso del fiume Po.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona rusticità, abbastanza resistente alle avversità parassitarie. La maturazione dei frutti avviene a partire da metà ottobre e si conservano fino a febbraio/marzo.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco, conservato in fruttai, ma anche impiegato per la preparazione della tradizionale mostarda.

Luogo di conservazione

A Quistello, nel Mantovano, vegetano alcuni meli campanini di grandi dimensioni e molto vecchi.

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà di mela, un tempo diffusa sia nell'area mantovana che emiliana, era molto importante per le famiglie contadine che la conservavano al fresco, in cantina o in fruttai, come frutto riserva per l'inverno. La mela Campanino era ed è la classica mela della nonna.



I frutti maturi di Mela Campanino [S. Guidi]

Referente

Sergio Guidi Arpa Emilia Romagna
Sguidi@arpa.emr.it

MELO CICLAMINO

Malus domestica Borkh.



Fiori di Melo Ciclamino (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di medie dimensioni, dalla buccia di colore giallo-verde e rosato nella parte esposta al sole. La sua polpa vira velocemente verso lo scuro a contatto con l'aria tanto che se si sbucciano alcuni frutti la pelle viene immediatamente colorata di scuro.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

È un frutto definito selvatico dagli abitanti del luogo, infatti è cresciuto spontaneo, in un'area pubblica nel paese di Casale, in comune di Albino (BG), nella valle del Luio.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona rusticità e adattabilità all'ambiente. Produce frutti coriacei che maturano intorno a metà ottobre; purtroppo non si conservano a lungo e si trasformano velocemente, quindi vanno consumati entro Natale. Hanno uno straordinario ed unico retrogusto di ciclamino.

Uso nella tradizione

Il frutto è sempre stato raccolto per l'alimentazione animale e mai considerato per alimentazione umana.

Luogo di conservazione

La valle del Luio è una valletta laterale della val Seriana che fino agli anni Cinquanta era vocata alla produzione della frutta per la città di Bergamo che dista solo 15 km; alcune delle mele della tradizione sono arrivate fino a noi grazie al lavoro di pochi appassionati locali.

Natura e livello di conoscenza

Di questo frutto si sa ben poco, ma era considerato di scarso pregio dall'uomo. È uno dei tanti incroci spontanei che la natura ci mette a disposizione.



Particolare dei frutti maturi (M.Lizzola)

Referente

Marco Lizzola (BG)
lizzolamarco@gmail.com

MELO FRASCONA

Malus domestica Borkh.



Melo Frascona a maturazione (R. Pontiroli)

Caratteri di riconoscimento

Forma sferoidale, tronco-conica breve, irregolare, di media pezzatura, buccia liscia, abbastanza coriacea, verde-giallo chiaro, con una vistosa colorazione rosa ciclamino all'insolazione. Lenticelle piccole, poco evidenti, bianche e bruno chiaro, aureolate, peduncolo da corto a medio, di medio spessore, cavità pedunculare poco ampia, profonda, sovente irregolare, rugginosa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà citata dal Molon nella sua "Pomologia" dove si legge: "Fascina, con questo nome avemmo nel 1896 alcune marze da innesto dal signor Barbieri di Borgoratto Mormorolo, (prov. di Pavia, circondario di Voghera)".

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di vigore buono, portamento espanso, buona resistenza alle malattie. Epoca di inizio fioritura intermedia, epoca di raccolta: metà ottobre.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco, è conservato in fruttajo fino a maggio.

Luogo di conservazione

Campo conservativo del germoplasma frutticolo ERSAF di Riccagioia (PV).

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà è di interesse per la conservabilità e la resistenza alle malattie.

Referente

Rossana Pontiroli
ERSAF Regione Lombardia



La fioritura ad aprile (R. Pontiroli)

MELO POPPINA DI ORINO

Malus domestica Borkh.



Logo "Pömm Pepin de Urin" (Archivio Comune di Orino)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura media, allungato, di forma ovoidale, conico e talvolta anche cilindrico, con picciolo molto corto e grosso. Buccia verde-giallastra di fondo, tendente al giallo verso la maturazione, variamente sfumata e striata di un bel rosso dal lato del sole. Polpa bianca, dolce, gustosa, molto profumata, aromatica, dal sapore tipico delle Poppine.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presenza sparsa nelle campagne dell'Alto Varesotto e sulla sponda piemontese del lago Maggiore e nell'Ossola. Si può definire varietà popolazione per la sua variabilità genetica.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona rusticità, abbastanza resistente alle avversità parassitarie. La maturazione dei frutti avviene a partire da dicembre e si conservano fino ad aprile.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco, conservato in fruttai.

Luogo di conservazione

In comune di Orino (VA) dove l'amministrazione gestisce il progetto di recupero della varietà "Pömm Pepin de Urin" in collaborazione con l'associazione "La Campagna", e presso l'Oasi Galbusera Bianca.

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà era nell'Ottocento molto diffusa in provincia di Varese e in particolare in comune di Orino; la sua origine più probabile è d'oltremarina .



I frutti di Mela Poppina (Archivio Comune di Orino)

Referente

Comune di Orino (VA)
info@comune.orino.va.it

MELO POPPINA ROSSA

Malus domestica Borkh.



I frutti maturi di Poppina Rossa (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura media a forma oblungo conica. Buccia giallo rossastra con striature rosse. Polpa biancastra, compatta.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia e pregevole varietà proveniente dall'area di Varese, era molto coltivata in passato. Nota fin dal 1500, oggi è poco diffusa nonostante le sue buone qualità.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona rusticità, abbastanza resistente alle avversità parassitarie. La maturazione dei frutti avviene a partire da metà ottobre e si conservano fino a febbraio-marzo. Si può definire varietà popolazione per la sua variabilità genetica.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco e conservato in fruttai.

Luogo di conservazione

La pianta madre, ancora sana e produttiva, è un vecchio albero che ancora vive a Travedona Monate (VA).

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà, un tempo diffusa, era molto importante per le famiglie contadine che la conservavano al fresco, in cantina o in fruttai, come frutto riserva per l'inverno.



Particolare della colorazione dei frutti (S. Guidi)

Referente

Giancarlo Langini (VA)
giancarlo_langini@tin.it

MELO SAN GIOVANNI

Malus domestica Borkh.



I frutti di Melo San Giovanni (L. Tommasi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto piccolo (5-10 cm di diametro), tondeggiante, spesso più largo che alto, costoluto intorno al calice, lievemente irregolare, con picciolo fine e piuttosto lungo. Buccia spessa, verde-chiaro prima, bianco-giallastra a maturazione, talvolta lievemente sfumata di rosa dal lato del sole. Polpa bianca, compatta, abbastanza succosa, dolce, quasi senza acido, lievemente aromatica.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Antica e curiosa varietà di melo nano, un tempo abbastanza comune, in Lombardia, ove era chiamata anche "Pumei d'San Peder". Piantata spesso nelle siepi, sulle quali appoggiava i rami piegati dal peso dei frutti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di vigoria molto debole, raggiunge l'altezza di 1,60-1,80 m circa; non forma mai un vero e proprio tronco principale, bensì tante deboli branche che si originano dal piede e che non evolvono mai a tronco, facendolo somigliare più ad un cespuglio basso che ad un albero. Epoca di fioritura precoce. Maturazione fine giugno-inizio luglio, la prima mela a maturare.

Uso nella tradizione

Come quasi tutte le varietà estive, ammazzisce rapidamente e perciò è adatta per il consumo fresco o per trasformati.

Luogo di conservazione

L'Associazione Pomarium di Milano ne conserva alcuni esemplari.

Natura e livello di conoscenza

Già verso la seconda metà del Cinquecento, Agostino Gallo, descrivendo tra l'altro i frutti della campagna bresciana, cita una varietà di mele con caratteristiche simili alla nostra: "La prima sorte che comparisce tra noi è quella de' pomi Dolciani nani e mezzani, i quali sono in perfezione al tempo de' peri moscatelli".



Particolare dei frutti (L. Tommasi)

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)

leot@tiscali.it

MELO TRAVAGLINO

Malus domestica Borkh.



La Mela Travaglino matura (R. Pontiroli)

Caratteri di riconoscimento

Forma appiattita, di medie dimensioni, buccia liscia, abbastanza fine, verde chiaro ricoperto di rosso vivo con striature rosso scuro. Lenticelle numerose, piccole, abbastanza evidenti, bruno chiaro. Peduncolo corto, di medio spessore, cavità peduncolare mediamente ampia, profonda, regolare, liscia, rugginosa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Non sono stati trovati dati bibliografici certi; alcune testimonianze orali fanno supporre che si possa ricondurre alla Travaglino, antica varietà locale.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di vigore abbastanza elevato, mediamente espanso, buona resistenza alle malattie. L'epoca di inizio fioritura è abbastanza tardiva, la raccolta dei frutti avviene a fine settembre. Il frutto ha la polpa bianca, croccante, succosa, dolce-acidula, lievemente aromatica, zuccherina.

Uso nella tradizione

Frutto da consumo fresco o conservato in fruttai fino a marzo.

Luogo di conservazione

Campo conservativo del germoplasma frutticolo ERSAF di Riccagioia (PV).

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà è interessante per le caratteristiche organolettiche e la resistenza alle malattie.

Referente

Rossana Pontiroli
ERSAF Regione Lombardia



I fiori del melo (R. Pontiroli)

OLIVO GARGNANO



Drupe di Olivo Gargnano a maturazione (S. Guidi)

Olea europea L.

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccole dimensioni (l'oliva pesa in media 2,5-3 g). Foglia ellittico-lanceolata, di medie dimensioni a superficie piatta.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Antica varietà autoctona caratteristica che sembra originaria della zona di Gargnano, sulla sponda bresciana del Lago di Garda, da cui prende il nome.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha portamento assurgente, con chioma da espansa e folta a raccolta. È una pianta caratterizzata da media vigoria. La maturazione è medio precoce e contemporanea (dalla prima decade di novembre alla prima di dicembre). Mostra elevata resistenza al distacco dei frutti.

Uso nella tradizione

Antica varietà da oleificazione ha la produzione buona e costante, ma la resa in olio è modesta (12-14%); l'olio inoltre è piuttosto denso.

Luogo di conservazione

Alcuni esemplari plurisecolari si trovano a Gargnano (BS), presso l'azienda agricola del sig. Trevisani.

Natura e livello di conoscenza

La presenza dell'olivo sul Lago di Garda risale ad epoche remote, tant'è che in località Pacengo, durante alcuni scavi archeologici per mettere in luce resti di palafitte, sono stati trovati dei noccioli di oliva. In epoca romana la pianta ed il suo uso erano già ampiamente diffusi.



La piccola dimensione dei frutti (S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi Arpa Emilia-Romagna
sguidi@arpa.emt.it

OLIVO GRIGNOLA

Olea europaea L.



Rametto di Grignola coi frutti [G.D. Borelli]

Caratteri di riconoscimento

Frutto di forma ellittica (peso 2,78 g), forma della base e dell'apice arrotondata, umbone assente. Foglia ellittico-lanceolata, di grandi dimensioni a superficie piatta.

Luogo, livello e condizione di diffusione

Antica varietà autoctona caratteristica dell'Alto Lario, detta anche Giazzola, Gravignola, Frasia, è presente con esemplari secolari, in particolare nel comune di Tramezzo (CO).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta di media vigoria, è dotata di buona rusticità, abbastanza resistente alle avversità, tranne all'occhio di pavone. Il portamento è semi-pendolo e la sua produttività è media e costante.

Uso nella tradizione

Antica varietà da oleificazione con una percentuale di olio sulla sostanza secca pari al 53,40%.

Luogo di conservazione

Una delle piante più vecchie, con età superiore ai cento anni, si trova in località Musei (CO). L'Associazione Interprovinciale dei Produttori Olivicoli Lombardi (AIPOL) che collabora fattivamente anche con il Consorzio di tutela della Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.) Laghi Lombardi, è attiva nel recupero e valorizzazione dell'olivicoltura lariana e delle sue varietà autoctone.

Referente

Giandomenico Borelli Gravedona e Uniti (CO)
girando.borelli@alice.it



Particolare dei frutti ormai maturi [G.D. Borelli]

Natura e livello di conoscenza

L'olio prodotto nell'area lariana è di pregiatissima qualità. Le caratteristiche dell'olio di Grignola sono: acido oleico 80,88%, linoleico 3,31%, linolenico 0,51%; rapporto acidi grassi insaturi/saturi 6,19.

PERO GIASÖ

Pyrus communis L.



Particolare dei frutti (R. Pontiroli)

Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto turbinata-appiattita, di piccole dimensioni, buccia liscia, verde chiaro con sovraccolore rosso sfumato; lenticelle numerose, piccole e poco evidenti, bruno chiaro, peduncolo lungo, sottile, dritto, semirugginoso, cavità peduncolare lievemente pronunciata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Non sono stati trovati riferimenti bibliografici certi, è conosciuta col nome di Per Giasö in Oltrepò Pavese, dove in passato era utilizzata cotta nel vino rosso.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di scarso vigore, molto resistente alle malattie. Epoca di inizio fioritura intermedia. Epoca di raccolta inizio ottobre. Frutto a polpa bianco-crema, croccante, succosa, acidula, lievemente aromatica.

Uso nella tradizione

Utilizzata prevalentemente come pera da cuocere.

Luogo di conservazione

Campo conservativo del germoplasma frutticolo ERSAF di Riccagioia (PV).

Natura e livello di conoscenza

Questa pera è interessante per la resistenza alle malattie ed è utilizzabile come pera invernale da cuocere.



I fiori di Pero Giasö (R. Pontiroli)

Referente

Rossana Pontiroli
ERSAF Regione Lombardia

PERO LIMUNZET

Pyrus communis L.



I frutti a grappolo (L. Tommasi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura medio-piccola, ovale, più o meno conico, spesso asimmetrico, con picciolo di lunghezza media, fine o di medio spessore, ricurvo e leggermente mammellonato all'attaccatura. Buccia spessa, verde-giallastra, fittamente ricoperta di numerose ed evidenti lenticelle. Polpa bianca, di media consistenza, abbastanza succosa, dolce, lievemente e piacevolmente acidula, gustosa.

Luogo, livello e condizione di diffusione

Di origine sconosciuta. Rinvenuta in pochi esemplari, nel comune di Valgrehentino (LC). Da memorie orali raccolte risulta che un tempo era probabilmente diffusa anche in altre località della Brianza lecchese.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La pianta in oggetto, seppur non imponente, è un vero e proprio patriarca arboreo che probabilmente ha superato il secolo di vita ed è in via di valutazione. Esso è molto rustico e produttivo. I frutti dal sapore acidulo, da cui probabilmente deriva il nome, maturano dalla terza decade di luglio.

Uso nella tradizione

Da sempre utilizzato per il consumo fresco, il nome, letteralmente dal dialetto "limoncino", è probabilmente dovuto alla forma e al piacevole sapore acidulo che ricorda il limone.

Luogo di conservazione

Pochi esemplari, nel comune di Valgrehentino.

Natura e livello di conoscenza

La varietà è conservata e in via di valutazione



Particolare dei frutti (L. Tommasi)

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
leot@tiscali.it

PERO NESPOL

Pyrus communis L.



Ramo carico di pere mature [L. Tommasi]

Caratteri di riconoscimento

Frutto piccolo, più o meno conico-panciuto, talvolta quasi tondo, con picciolo lungo e fine, tendente a presentarsi riunito in grappoli. Buccia ruvida, interamente ricoperta di un color rugginoso-bruno. Polpa biancastra, dolce, mediamente succosa, aromatica.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Di origine sconosciuta. Varietà rinvenuta nella frazione Castelet, nel comune di Valgrehentino (LC), ove fortunatamente è ancora presente in alcuni esemplari.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero rustico, di buona vigoria, abbastanza produttivo e resistente alla ticchiolatura. I frutti, che maturano dal 10 al 20 agosto, sono piccoli, ma graziosi, di buone caratteristiche organolettiche. Va consumato rapidamente poiché ammazza nel giro di pochi giorni.

Uso nella tradizione

Da sempre utilizzato per il consumo fresco.

Luogo di conservazione

Pochi esemplari, nel comune di Valgrehentino (LC).

Natura e livello di conoscenza

Il nome deriva dalla vaga somiglianza del frutto con le nespole, mentre il sinonimo Burlit viene dal dialetto "burlare", cioè cascare, e allude all'attitudine dei frutti a cadere quando maturi. La varietà è conservata e in via di valutazione.



I frutti di Pero Nespola [L. Tommasi]

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
Leot@tiscali.it

PERO RUSLÉN



Particolare dei frutti di Pero Ruslén (R. Pontirolì)

Pyrus communis L.

Caratteri di riconoscimento

Forma sferoidale-turbinata, di piccole dimensioni; buccia liscia, sottile, gialla con sovraccolore rosso vivo, con zone rugginose nella parte gialla, lenticelle numerose, poco evidenti, brune; peduncolo lungo, diritto, verde alla base, rugginoso verso l'apice, cavità pedunculare assente.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Non sono stati individuati riferimenti bibliografici certi. Si ritiene una varietà locale conosciuta come Per Ruslén.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di medio vigore, portamento mediamente espanso, è caratterizzato da una buona resistenza alle malattie. Epoca di inizio fioritura tardiva, l'epoca di raccolta è verso fine settembre. Il frutto è a polpa bianca, succosa, fine, zuccherina, lievemente acidula.

Uso nella tradizione

Utilizzato sia per consumo fresco che per la cottura.

Luogo di conservazione

Campo conservativo del germoplasma frutticolo ERSAF di Riccagioia (PV).

Natura e livello di conoscenza

Varietà interessante per le qualità organolettiche del frutto, adatto sia al consumo fresco che in cottura e per la resistenza alle malattie.



L'abbondante fioritura primaverile (R. Pontirolì)

Referente

Rossana Pontirolì
ERSAF Regione Lombardia

PERO STRONSÈ



Particolare dei frutti (R. Pontirolì)

Antica varietà riconducibile alla San Pier riprodotta e descritta dal Garnier-Valletti, conosciuta in Oltrepò Pavese col nome locale Per Stronsè.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di medio vigore, con portamento espanso, di buona fertilità, ottima resistenza alle malattie. Epoca di inizio fioritura precoce, la raccolta è nella seconda decade di luglio. Il frutto è caratterizzato dalla polpa bianco-crema, granulosa ma fondente, mediamente succosa, zuccherina e acidula, gradevolmente moscata.

Uso nella tradizione

Pera estiva da consumo fresco.

Luogo di conservazione

Campo conservativo del germoplasma frutticolo ERSAF di Riccagioia (PV).

Natura e livello di conoscenza

Varietà molto interessante per la gradevolezza dei frutti, la resistenza alle malattie e l'aspetto molto decorativo a maturazione. È una varietà adatta al consumo fresco e immediato per la facilità all'ammezzimento.

Pyrus communis L.

Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto sferoidale, di piccole dimensioni. Buccia liscia, verde gialla, rosso intenso all'insolazione; lenticelle numerose ed evidenti, di colore giallo oca o rosso scuro, peduncolo lungo, diritto e inserito obliquamente, carnoso. Cavità peduncolare assente.

Luogo, livello e condizioni di diffusione



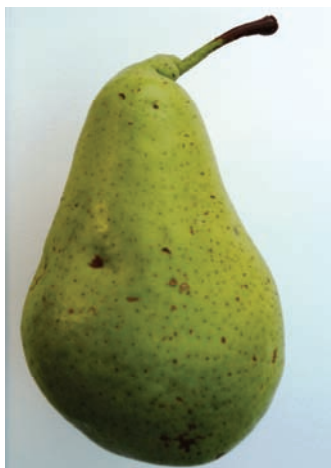
I fiori appena sbocciati (R. Pontirolì)

Referente

Rossana Pontirolì
ERSAF Regione Lombardia

PERO VERDILUNGO

Pyrus communis L.



Forma del Pero Verdilungo [G. Calvi]

Caratteri di riconoscimento

Cultivar di notevole sviluppo. La pera è caratterizzata da pezzatura medio piccola e aspetto piriforme allungato. La buccia è poco liscia con lenticelle evidenti. Il colore è giallo-verde non rugginoso, può presentare sovraccolore rosso nelle parti più esposte al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La cultivar è diffusa in tutta la Valle Camonica.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

I frutti vengono tradizionalmente raccolti molto tardi, tra la fine di ottobre e i primi di novembre, e vengono conservati in fruttai per almeno 30 giorni. La conservabilità è buona, durando fino alla primavera dell'anno successivo. I frutti sono moderatamente dolci, scarsamente acidi, moderatamente croccanti, duri, non farinosi.

Uso nella tradizione

Adatta al consumo fresco, si diceva che dovesse prendere il primo gelo prima di essere mangiata. Diffuso nella tradizione, il frutto è cotto al forno o bollito.

Luogo di conservazione

Numerosi alberi su franco sparsi per la Valle Camonica, spesso di rilevanti dimensioni e molto vecchi. Campo collezione del Parco dell'Adamello - Comunità Montana di Valle Camonica in Rino di Sonico (BS).

Referente

Guido Calvi- Parco dell'Adamello (BS)
calvi@parcoadamello.it



Pero Verdilungo in maturazione [G. Calvi]

Natura e livello di conoscenza

Tutte le accessioni riscontrate in Valle Camonica sembrano appartenere alla stessa varietà, nonostante piccole differenze nei parametri sensoriali e fillomorfologici.

PERSICH DE NOBIL

Prunus persicae (L.) Batsch



I frutti del Persich de Nobil (A. Corti)

Caratteri di riconoscimento

Forma rotondeggiante del frutto, caratterizzato da un profumo intenso e particolare. Polpa di color crema, buccia di colore rosso vivo nella parte esposta al sole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà locale in passato diffusa fino agli anni Cinquanta in Vallassina, in particolare nella frazione di Nobile da cui deriva il nome.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia varietà originata da seme non veniva innestata; resistente alle avversità, in particolare agli attacchi fungini, è molto produttiva e longeva. Fin dalla fine del Settecento questo pesco veniva coltivato intercalato a granoturco, grano e gelsi.

Uso nella tradizione

Le persone anziane del luogo rammentano che queste pesche si conservavano in cassette di legno ricoperte di felci alte.

Luogo di conservazione

Oggi, restano piante sparse, conservate dagli amici della Compagnia di Nost a Canzo, e da altri amatori. Un pesco è presso l'abitazione di Antonio Corti che ha fornito le immagini.

Natura e livello di conoscenza

In Vallassina il pesco era diffuso in tante varietà: vi erano le pesche Pelusitt, le Nusitt, le Morelon, queste ultime di colore violaceo.



La pianta in fase vegetativa (A. Corti)

Referente

Teodoro Margarita Asso (CO)
Presidente Ass. Civiltà Contadina
Antonio Corti Canzo (CO)

PESCO COSTONE

Prunus persica (L.) Batsch



Ramo di pesche mature (L. Tommasi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto generalmente medio, a volte medio-grosso, tondeggiante, irregolare, con caratteristica prominente di una delle due metà del frutto. Buccia fine, verde chiaro sfumata di rosso, che si stacca facilmente dalla polpa. Polpa biancastra, mediamente consistente, dolce-acidula, succosa, gustosa, eccellente.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà probabilmente originaria delle zone collinari della Brianza. La pianta madre è stata individuata nella Bergamasca, poiché nell'alta Brianza, sua zona tipica, è praticamente scomparsa anche nella memoria popolare. Il nome Costone è dovuto alla particolare forma del frutto che, lungo il taglio di sutura, ha una metà più prominente e sfasata rispetto all'altra e che, emergendo dalla sagoma del frutto, ricorda una costa collinare.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Abbastanza vigoroso e di buona produttività.

Natura e livello di conoscenza

Il 25 settembre del 1819, l'illustre pomologo Giorgio Gallesio, in viaggio da Milano verso Bologna, sulle sue note di viaggio descrive brevemente alcune pesche ricevute da Milano, tra le quali compare la varietà in questione. "Il pesco ancora prospera nel Milanese: vi è la Maddalena rossa spiccagnola bianca; la Maddalena venata; la Persica autunnale spiccagnola a polpa rossiccia; il Gniff spiccagnolo sanguigno o Pesca Carota; il Costone agostano, spiccagnola bianca con una costa di lato" (I giornali dei viaggi - 1995).

Luogo di conservazione

Purtroppo, a causa della morte della pianta conservata, la varietà è andata perduta, ma potrebbe essere ancora presente altrove.

Uso nella tradizione

Per consumo fresco, ma ottima anche da sciroppare.

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
leot@tiscali.it



Pesca Costone matura (L. Tommasi)

POM CORAL

Malus domestica Borkh.



Pom Coral pronta per la raccolta (G. Calvi)

Caratteri di riconoscimento

Fioritura di epoca media, pezzatura molto grossa con forma allargata verso il basso e marcata asimmetria. Buccia liscia e non untuosa. Peduncolo di lunghezza e spessore medi con inserimento regolare. Cavità calicina superficiale aperta, colore rosso vinoso uniforme con rugginosità grossolana nella zona del calice, numero elevato di lenticelle di grosse dimensioni. Polpa di consistenza media, poco croccante, tra asciutta e succosa, di colore crema con venature rosse.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà diffusa nella zona di Edolo, frazioni Costa e Vico. Il nome deriva probabilmente dal colore: in zona altre varietà chiamate Pom Coral presentano caratteri differenti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La varietà ha spiccata rusticità ed epoca di raccolta medio-tardiva.

Uso nella tradizione

Adatta al consumo fresco, la mela veniva consumata a partire da Natale sino a gennaio.

Luogo di conservazione

Pochi alberi su franco sparsi per la zona calda di Edolo, molti in cattive condizioni fitosanitarie. Campo collezione del Parco dell'Adamello - Comunità Montana di Valle Camonica in Rino di Sonico (BS).

Natura e livello di conoscenza

Non è stata riscontrata alcuna similitudine con altre varietà descritte in letteratura.



Forma e dimensioni del Pom coral (G. Calvi)

Referente

Guido Calvi, Parco dell'Adamello (BS)
calvi@parcoadamello.it

POM COSTA

Malus domestica Borkh.



Pom Costa pronte per la raccolta [G. Calvi]

colore bianco verdastro, con tessitura fine, croccante, soda, tendenzialmente asciutta.

Caratteri di riconoscimento

Cultivar di medio sviluppo con portamento assurgente e fioritura medio tardiva. La mela ha pezzatura grossa e forma rettangolare costoluta. La cavità calicina è superficiale aperta. La buccia è liscia con untuosità, lenticelle in numero elevato e di piccole dimensioni. Il peduncolo è breve, di spessore medio, con inserimenti regolari. Il colore è rosso vinoso slavato, striato. La polpa è di

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Il Pom Costa è diffuso nella Val Grigna, dove è conosciuto e richiesto da parecchi anni. Si ritiene possa trattarsi di una mutazione "rossa" di Calvilla Bianca.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di raccolta tardiva. Conservabile in cantina o fruttai fino a marzo, con miglioramento delle caratteristiche gustative.

Uso nella tradizione

La cultivar veniva utilizzata per il consumo fresco. Fonti orali testimoniano del consumo della mela dopo un lungo periodo di conservazione.

Luogo di conservazione

Numerosi alberi su franco sparsi per la Val Grigna, ancora oggi di interesse tra coltivatori. Campo collezione del Parco dell'Adamello presso Rino di Sonico (BS).

Natura e livello di conoscenza

Possibile presenza di riferimenti con una segnalazione di Calvilla Rossa in "Pum e pumme nel Biellese" Maffeo M. 1999. Biebi editrice.



Forma e dimensioni del Pom Costa [G. Calvi]

Referente

Guido Calvi - Parco dell'Adamello (BS)
calvi@parcoadamello.it

POM PARADIS

Malus domestica Borkh.



Pom Paradis pronte per la raccolta [G. Calvi]

La mela ha pezzatura grossa, forma omogenea allargata verso il basso. La buccia è liscia con untuosità. Il peduncolo è sottile e di lunghezza media, con inserimento regolare. Il calice è aperto, mediamente profondo. Il colore è rosso striato, con rugginosità fine nella zona del peduncolo. Sono presenti numerose lenticelle di piccole dimensioni. La polpa ha tessitura fine, poco croccante, consistenza farinosa fondente.

Caratteri di riconoscimento

Cultivar di medio sviluppo con fioritura medio tardiva. Risveglio vegetativo precoce. La mela ha pezzatura grossa, forma omogenea allargata verso il basso. La buccia è liscia con untuosità. Il peduncolo è sottile e di lunghezza media, con inserimento regolare. Il calice è aperto, mediamente profondo. Il colore è rosso striato, con rugginosità fine nella zona del peduncolo. Sono presenti numerose lenticelle di piccole dimensioni. La polpa ha tessitura fine, poco croccante, consistenza farinosa fondente.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La mela è diffusa nella media Valle Camonica tra Ceto e Breno, anche se la provenienza non è del tutto chiarita.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Maturazione tardiva. Conservabile in cantina e in fruttai fino a gennaio.

Uso nella tradizione

Adatta al consumo fresco. È comune la conservazione per qualche settimana prima del consumo.

Luogo di conservazione

Numerosi alberi su franco sparsi per le zone vocate della media Valle Camonica. Campo collezione del Parco dell'Adamello in Rino di Sonico (BS).

Natura e livello di conoscenza

Diverse accessioni di Pom Paradis simili tra di loro sono presenti nel territorio di riferimento. È segnalato un Pom Paradis nel volume Maffeo M., "Pum e pumme nel biellese" Biebi editrice, 1999.



Forma e dimensioni del frutto [G. Calvi]

Referente

Guido Calvi - Parco dell'Adamello (BS)
calvi@parcoadamello.it

POM ZUCHERET

Malus domestica Borkh.



Particolare dei frutti e della polpa (L. Tommasi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura media o medio-grossa, tondeggianti-conico o cilindrico, irregolare, a volte lievemente costoluto, con caratteristica cavità calicina molto aperta e pronunciata, che lo fa somigliare a un piccolo cratere. Buccia verde-giallastra di fondo, striata e/o mazzata di rosso dal lato del sole, con numerose ed evidenti lenticelle chiare e rugginosità nell'incavo del picciolo. Polpa biancastra, compatta all'inizio, morbida poi, dolce, lievemente acidula, aromatica, con retrogusto di lampone.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia e pregevole varietà proveniente dal comune di Valgrehentino (LC), era diffusa in passato. Oltre alla pianta madre, nel territorio ne esistono diversi esemplari, poiché fortunatamente la gente del posto ancora la riproduce per i propri orti, giardini e frutteti familiari.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di buona rusticità, abbastanza resistente alle avversità parassitarie, in particolare alla ticchiolatura, veniva coltivata in passato nelle campagne lecchesi. La maturazione dei frutti avviene a partire da metà ottobre e si conservano fino a febbraio - marzo.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco e conservato in fruttajo.

Luogo di conservazione

La pianta madre, ancora sana e produttiva, è un vecchio e maestoso albero di circa 100 anni, che cresce sul ciglio di un vecchio ronco.

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà, se innestata su portainnesto vigoroso, produce piante importanti e molto decorative. Il frutto è bello, di buona pezzatura e di ottime qualità organolettiche.



Frutti del Pom Zucheret (L. Tommasi)

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
leot@tiscali.it

POMELLA GENOVESE

Malus domestica Borkh.



Particolare dei frutti (S.Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto a forma appiattita, di medie dimensioni. Buccia liscia, abbastanza cerosa, fine, verde con vistosa macchia rossa all'insolazione. Lenticelle piccole, regolari, poco visibili, peduncolo da corto a medio, di medio spessore. Cavità peduncolare ampia, profonda, liscia, regolare.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà tipica dell'Oltrepò Pavese, conosciuta con il nome di Pomella Genovese. Già citata dal Molon come "varietà avuta nel 1895 dal Sig. Barbieri di Borgoratto".

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dotata di una elevata vigoria, mediamente assurgente e abbastanza resistente alle malattie. L'epoca di inizio fioritura è intermedia, la maturazione dei frutti avviene verso fine settembre ma si conserva in fruttajo fino ad aprile. La polpa è bianca, soda, succosa, zuccherina, aromatica, dolce, gradevole.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco e conservato in fruttajo.

Luogo di conservazione

Campo conservativo del germoplasma frutticolo ERSAF di Riccioia (PV).

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà è interessante per le sue caratteristiche organolettiche e la resistenza alle malattie.



Particolare dei fiori (R. Pontiroli)

Referente

Rossana Pontiroli
ERSAF Regione Lombardia

POMELLA ROSSA DI MONTEVECCHIA



L'albero di Pomella Rossa (L. Tommasi)

Malus domestica Borkh.

Caratteri di riconoscimento

Frutto piccolo, generalmente tondeggiante, spesso leggermente conico, lievemente irregolare. Buccia liscia verdastra di fondo, sfumata e rigata di rosso sul 70% della superficie, cosparsa di lenticelle chiare, mediamente numerose, rugginosa nell'incavo del picciolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà un tempo comune sulla collina di Montevercchia (LC). Per distinguerla dalla Pomella di Montevercchia, anch'essa chiamata solo "Pumela" ma di colore prevalentemente giallo, è stato aggiunto l'aggettivo rossa.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di media vigoria, il frutto ha una polpa bianco-giallastra, soda, croccante, di tessitura grossolana, dolce-acidula, abbastanza succosa, lievemente aromatica. Viene raccolto in ottobre e la sua maturazione avviene verso novembre. La conservazione arriva fino a gennaio-febbraio in luogo adatto, al fresco.

Uso nella tradizione

Varietà da coltello.

Luogo di conservazione

Qualche esemplare abbandonato nell'area di Montevercchia.

Natura e livello di conoscenza

Anche questa varietà era, un tempo, piuttosto nota nella zona di Montevercchia, oggi è a rischio di estinzione. Si può definire varietà popolazione per la sua variabilità genetica.



Particolare dei frutti maturi (L. Tommasi)

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
leot@tiscali.it

PRUGNINO GIALLO BRIANZOLO



Particolare dei frutti [L. Tommasi]

Prunus domestica L.

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccola pezzatura, ovale, grosso più o meno come una noce. Buccia pruinosa, di un bellissimo color giallo oro. Polpa altrettanto gialla, carnosa, consistente, non molto succosa, dolce, spicca, di buon sapore. Se lasciato appena appassire sulla pianta, il giallo della buccia impallidisce e la polpa acquisisce una consistenza e un gradevolissimo gusto che ricorda i canditi.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Origine sconosciuta. Eccellente varietà, probabilmente un tempo comune nella Brianza lecchese e in altre zone della Lombardia. Diversi esemplari sono presenti nel territorio del Parco di Montevecchia e della Valle del Curone (LC).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero rustico, di media vigoria, a portamento aperto, cascante e cespuglioso, di produttività elevata e costante. Molto adatto alla coltivazione nelle siepi e nei giardini. La pianta ha probabilmente un buon grado di autofertilità e fiorisce abbondantemente. La maturazione dei frutti è scalare, dalla seconda-terza decade di luglio. Come molte altre varietà di susine damaschine, si riproduce non da innesto, ma dai numerosi ricacci che ogni anno nascono al piede della pianta.

Uso nella tradizione

Per il consumo fresco, per marmellate, ma, per la polpa carnosa e l'abbondante produttività, in passato veniva anche impiegato per preparare scioppati.

Luogo di conservazione

Cascina Galbusera bianca, comune di Rovagnate, e intorno alla cascina Butto, attuale sede del Parco di Montevecchia e della Valle del Curone (LC).

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
leot@tiscali.it



Ramo di Prugnino Giallo Brianzolo [L. Tommasi]

Natura e livello di conoscenza

Quasi sicuramente un tempo era comune anche in altre zone della Lombardia, poiché un signore anziano, che da bambino abitava nella zona sud del Milanese, ha raccontato che questa pianta era coltivata nell'orto della sua famiglia.

VITE BOTASCERA



Particolare del giovane grappolo (S. Guidi)

Vitis vinifera L.

Caratteri di riconoscimento

Per la descrizione del grappolo ci rimettiamo a quanto riporta, nel 1884, la relazione della Commissione Ampelografica di Milano: "Grappolo grosso, acini grossi e mediocrementemente serrati, buccia fina di colore rosso, abbondante in mosto, precocità regolare, di sapore dolce gradevole".

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Fin dal medioevo, attorno a Milano, come a Roma, Parigi, Vienna si era sviluppata una tipica viticoltura urbana e perurbana. Di tutto l'ampio territorio del Milanese, una delle zone più intensamente coltivate, sia per quantità, che per qualità della produzione, era quella del distretto di Missaglia e, in particolare, la zona di Montevicchia. Attualmente questa antica varietà è quasi praticamente scomparsa.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vitigno caratterizzato da tralci a lunghi internodi. Vegetazione rigogliosa; prodotto abbondante quando non soffre delle inclemenze della stagione, alle quali è abbastanza sensibile.

Uso nella tradizione

Vitigno da vinificazione.

Luogo di conservazione

Fino ad oggi, si sa che qualche ceppo è ancora presente nel vigneto di un privato

Natura e livello di conoscenza

La Botascera, detta anche Schiava Lombarda, appartiene al gruppo delle antiche Uve Schiave. Fin dal XIII secolo, tra gli antichi vitigni, le uve *Sclave*, diffuse soprattutto in Lombardia, Veneto, Trentino e Alto Adige, sono le più citate nei testi di agricoltura medioevale. Fino all'arrivo di peronospora e fillossera, la Botascera era la parte preponderante (circa 80 %) per la produzione del vino rosso di Montevicchia destinato al grosso mercato di Milano.



Il grappolo di uva Botascera (L. Tommasi)

Referente

Leopoldo Tommasi (MI)
leot@tiscali.it

VITE 'MBRUNESCA

Vitis vinifera L.



Viti 'Mbrunesca a Brescia [S. Guidi]

Caratteri di riconoscimento

Antico vitigno caratterizzato dal grappolo compatto, buccia dura, ricoperta da pruina. Acino di colore giallo chiaro, abbastanza grosso per un'uva da vino, piccolo per un'uva da tavola.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vitigno caratteristico dell'area bresciana, in passato era assai diffuso. Oggi è stato in parte sostituito da vitigni più moderni e produttivi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vitigno dotato di buona rusticità, resiste alle avversità ma non ama le zone umide dove è soggetto all'oidio, dovuto anche al fatto di avere il grappolo compatto. Matura verso fine settembre. Elevata è la sua serbevolezza che può arrivare fino a marzo-aprile se conservato in fruttai (luogo fresco e asciutto).

Uso nella tradizione

Viene impiegato sia da tavola che da vino.

Luogo di conservazione

Un vigneto storico molto importante, riconosciuto come patrimonio agroalimentare da Slow Food, si trova vicino alle mura della città di Brescia.

Natura e livello di conoscenza

Di questo vitigno, noto anche come Invernenga o Invernesca, esistono due varietà: la Dorata e Verde; la prima è particolarmente dolce.



Uva 'Mbrunesca [R. Rizzonelli]

Referente

Roberto Rizzonelli (BS)

VITE MERLINA

Vitis vinifera L.



Il vitigno a maturazione (R. Pontiroli)

Caratteri di riconoscimento

Vitigno a bacca blu-violaceo, è caratterizzato dal grappolo alato, compatto, con chicchi di medie dimensioni.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vitigno antico caratteristico della Valtellina, la sua coltivazione risale alla metà del 1700, epoca in cui viene menzionato fra i migliori vitigni da vino e per il consumo da mensa previo appassimento.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà dotata di buona rusticità, molto resistente al freddo, più tollerante alle crittogame rispetto ad altri vitigni locali (Chiavennasca). È un vitigno di media vigoria, produttività, buona e costante.

Uso nella tradizione

L'uva può essere vinificata con successo in purezza. Negli uvaggi con la Chiavennasca rende i vini più armonici e colorati.

Luogo di conservazione

In alcuni vigneti della Valtellina.

Natura e livello di conoscenza

Alla fine dell'Ottocento i vitigni coltivati in Lombardia erano molto più numerosi rispetto a quelli attuali.



Il grappolo con i chicchi immaturi (S. Guidi)

Referente

Rossana Pontiroli
ERSAF Regione Lombardia

VITE MORADELLA

Vitis vinifera L.



Il vitigno a maturazione (R. Pontiroli)

Caratteri di riconoscimento

Vitigno a bacca blu-violaceo, è caratterizzato dal grappolo alato, compatto, con chicchi di medie dimensioni.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Alla fine dell'Ottocento era la varietà più coltivata nella provincia di Pavia e veniva vinificata, sia in uvaggio (Buttafuoco, Sangue di Giuda, Barbacarlo), che in purezza per le sue qualità enologiche.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Antivo vitigno dotato di buona rusticità. Se ne ricava un vino sapido, corposo, con piacevole bouquet, adatto all'invecchiamento. Dopo l'invasione fillosserica è stato quasi del tutto sostituito con la varietà Croatina.

Uso nella tradizione

Vitigno destinato alla vinificazione in purezza.

Luogo di conservazione

In alcuni vigneti dell'Oltrepò Pavese.

Natura e livello di conoscenza

Se ne conoscono due biotipi: uno a bacca piccola, più adatto alla vinificazione e uno a bacca grossa e polpa croccante più adatto da mensa.



I pampini appena formati (S. Guidi)

Referente

Rossana Pontiroli
ERSAF Regione Lombardia

Glossario

Accessione: termine usato correntemente nel lavoro di collezione delle risorse genetiche e riferito all'entità collezionata, che può essere indicata con un nome, un numero, un codice e/o il nome dell'agricoltore e/o della località di raccolta.

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

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

Assurgente: con andamento tendenzialmente verticale.

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

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

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

Conservazione *in situ*. termine usato per indicare qualcosa che rimane nella sede che gli compete. La conservazione *in situ* si ha quando viene individuato uno specifico areale, mettendo in rilievo i legami fra questo, una determinata specie e una precisa popolazione/ecotipo/varietà e gli usi ad essi legati.

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

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

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. Cultivar è un termine prettamente agronomico.

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. Cultivar è un termine prettamente agronomico.

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

Ecotipo: popolazione spontanea adattata a un determinato ambiente (di solito geograficamente limitato) indipendentemente dall'intervento umano (che invece è essenziale nella varietà locale).

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

Fenotipo: insieme dei caratteri osservabili di un organismo.

Fico fiore: frutti di tarda primavera inizio estate che maturano sul ramo di un anno d'età e che sono solitamente di grandi dimensioni.

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

Fruttajo: luogo attrezzato per la conservazione della frutta.

Garzaia: luogo in cui si insediano in gruppo gli aironi di una sola o più specie, per costruire i loro nidi e riprodursi; il nome deriverebbe dal termine dialettale "sgarza": airone. Le garzaie si trovano, solitamente, in zone con vegetazione palustre, non lontano da risaie bacini e corsi d'acqua, dove gli uccelli possano trovare cibo per sé e per i piccoli.

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

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

Groana: territorio di brughiera di particolare interesse geologico, costituito da ripiani argillosi "ferrettizzati". Deve il nome, probabilmente, proprio al suo terreno duro e poco coltivabile.

Fenotipo: l'insieme dei caratteri osservabili.

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

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

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

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

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

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

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

Risorse Genetiche Vegetali (RGV): qualsiasi materiale genetico di origine vegetale che abbia un valore effettivo o potenziale per l'alimentazione e l'agricoltura.

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

Serbevoli: di lunga durata.

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

Specie spontanee, wild species: specie che non hanno subito il processo di domesticazione (ad esempio molte piante medicinali, forestali e foraggere), di utilità diretta o indiretta, attuale o potenziale.

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

Turbinato: forma simile a una trottola.

Varietà: 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 le caratteristiche tipiche di una determinata specie.

Varietà locale: coltura che si riproduce per seme o per propagazione vegetativa, è una popolazione variabile, è identificabile e usualmente ha un nome locale. Inoltre non è stata oggetto di un programma organizzato di miglioramento genetico, è caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area ed è strettamente associata con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze della popolazione umana che l'ha sviluppata e continua la sua coltivazione.

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

BIBLIOGRAFIA CITATA

- AA.VV., 1982. Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico. Indagine promossa da Baldini E. e Scaramuzzi F., CNR.
- A.A.V.V., 2012. Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura - Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo, ed. INEA
- Agnolucci M., Scarano S., Santoro S., Sassano C., Toffanin A. & Nuti M., 2007. *Genetic and phenotypic diversity of autochthonous Saccharomyces spp. Strains associated to natural fermentation of "Malvasia delle Lipari"*. *Letters in Applied Microbiology* 45: 657-662.
- Amico Statella V.M., 1757-1760. *Lexicon Topographicum Siculum. In quo Siciliae Urbes, Oppida, cum diruta, tum extantia, Montes, Flumina, Portus, adjacentes Insulae, ac singula loca describuntur, illustrantur*. P. Bentivenga, Panormi, vol. I, 374 pp. [1757]; J. Pulejum, Cataniae, vol. II, 384 pp. [1759]; vol. III, 305 pp. [1760] [tradotto dal latino e annotato da G. Di Marzo, 'Dizionario Topografico Siculo', Stamperia P. Morvillo, Palermo, 2 voll., 1855-1856].
- Baldini E. Tosi A., 1994. *Scienza e Arte nella Pomona Italiana di Giorgio Gallesio*, Accademia dei Georgofili, Firenze.
- Baratta B. e Barbera G., 1981. La forma di allevamento nella olivicoltura di Pantelleria. *Frutticoltura* 12: 43-45.
- Barbera G., Di Lorenzo R., 1982. La coltura specializzata del capperò nell'isola di Pantelleria. *L'Informatore Agrario* 32: 22113-22117.
- Barbera G., La Mantia T., Quatrini P., 1997. Il sistema agricolo delle terrazze dell'Isola di Pantelleria. In: "La Pedra en sec. Obra, Paitsage, i Patrimoni". Atti del "IV International conference on dry stone construction", pp.: 235-245. Palma de Mallorca, 28-30 settembre 1994.
- Barbera G., La Mantia T., 1998. Sistema agricolo e paesaggio nell'Isola di Pantelleria. *Italus Hortus*, anno V, n.1-2: 23-28.
- Barbera G., La Mantia T., Rühl J., Sigismondi A., 2009. Cap. 6 Umanesimo della pietra. In: *Paesaggi rurali italiani - Tra natura ed agricoltura*. Volume in Collaborazione con Il Ministero Dell'ambiente E Della Tutela Del Territorio E Del Mare - Direzione Generale Per La Protezione Della Natura. Téchne editore
- Barbera G., La Mantia T., [in stampa]. Paesaggi agricoli tradizionali e cambiamenti climatici: insegnamenti dall'isola di Pantelleria. Catania 15 luglio 2008. In: *Atti Convegno Internazionale Scuola Superiore Università di Catania. Il progetto di paesaggio in rapporto al cambiamento climatico in area mediterranea*. Catania, 15 luglio 2008. (ITALY).
- Bica D., 2007. *Vitigni di Sicilia*. Tipografia Priulla, Palermo, 80 pp.
- Bonasera F., 1963. L'isola di Ustica. *Annali della Facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Palermo*, Vol. 17, 2: 3-40.
- Bonfanti C., Continella A., Gentile A., 2012. *Antichi frutti dell'Etna*. Volume 1. Ed. Lettera Ventidue, 223 p.
- Bottari G., 1810. *L'accoppiamento delle viti ai gelsi*. Ed Alvisopoli.
- Brignone F., 2012. *I giardini di Pantelleria*. Litotipografia Nuova stampa, Trapani, 103 pp.

- Calcara P., 1846. Rapporto del viaggio scientifico eseguito nelle isole di Lampedusa, Linosa e Pantelleria, ed in altri punti della Sicilia. Il Contemporaneo (Palermo), 7 (13): 97-99; ibidem, 7 (14): 105-108. estr. Stamp. R. Pagano, Palermo, 32 pp.
- Calcara P., 1854a. Breve cenno sulla geognosia ed agricoltura dell'isola di Pantelleria. Il parte. Giornale della Commissione per l'Agricoltura e la Pastorizia della Sicilia, 2 (4): 270-281.
- Calcara P., 1854b. Breve cenno sulla Geognosia ed agricoltura delle isole di Lipari e Vulcano. Giornale della Commissione d'agricoltura e pastorizia in Sicilia 1 (5): 26-9-294.
- Calò C., Eugster P., van Leeuwen J.F.N., Gilli A., Hamann Y., Henne P.D., La Mantia T., Pasta S., Vescovi E., and Tinner W. (In stampa). *1.200 years of decadal-scale variability of Mediterranean vegetation and climate at Pantelleria Island, Italy. The Holocene.*
- Cantoni A., (red.) 1996. Analisi del paesaggio agrario finalizzata alla pianificazione urbanistica. In studio agricolo forestale. Comune di Ustica, 140 pp.
- Costantino D., 1994. Piano territoriale paesistico dell'isola di Ustica. 60 pp.
- Crespan M., Cabello F., Giannetto S., Ibáñez J., Karoglan Kontič J., Maletič E., Pejič I., Rodríguez-Torres I. & Antonacci D., 2006. *Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Greco di Gerace, Malvasia de Sitges and Malvasia dubrovačka – synonyms of an old and famous grape cultivar.* Vitis 45: 69-73.
- Cusimano G., 1995/II. Piccoli spazi all'intersezione di grandi. Nuove Effemeridi, rassegna trimestrale di cultura, Anno VIII, 30: 73-91.
- Gregorio R. (de), 1840. Descrizione delle principali isole adjacenti alla Sicilia del canonico. In: Memorie su la Sicilia tratte dalle più celebri accademie e da distinti libri di Società letterarie e valentuomini nazionali e stranieri con aggiunte e note per Guglielmo Capozzo. Vol. 1, pp. 171-182. Palermo, Tipografia di Bernardo Virzi.
- Di Lorenzo R., Carimi F. and La Mantia T., 2010. *The Viticulture of Lampedusa, a heritage which is disappearing before being known. Third International Congress of Mountain Viticulture.* Castiglione di Sicilia – Catania - Italia 12-14 maggio 2010. Proceedings - Orals Communications: 59-64.
- Di Vita G., Bellia C., Lanfranchi M. & D'Amico M., 2011. *Global competitiveness and local coordination: an economic analysis of Malvasia delle Lipari DOC*, pp. 323-334 in Calabrò G., D'Amico A., Lanfranchi M., Moschella G., Pulejo L. & Salomone R. (eds.), *Moving from the Crisis to Sustainability. Emerging issues in the international context.* Franco Angeli, Milano.
- Evelyn J., 1620. 1706. Diary, Oxford 1955, citato da Veca A. in "Natura morta lombarda", Electa, 1999.
- Furia B., 1863. Memorie sulla posizione agraria, silvana e commerciale dell'isola di Pantelleria e sulla possibilità di costruirsi un porto. Palermo, Stamperia Sociale Macoclin Carini e Caronna, 26 pp. + 1 mappa.
- Gallesio G., 1817-1839. Pomona Italiana: Trattato degli alberi fruttiferi, contenente la descrizione delle migliori varietà di frutti coltivati in Italia, accompagnato da figure, Pisa, Tip. Niccolò Capurro. Edizione elettronica a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Genova 2004.
- Gallesio G., Baldini E., 1995. I giornali dei viaggi. Ed. Accademia dei georgofili.
- Gallo A., 1572. *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, f.lli C. e F. Borgomineri, Venezia.
- Griffo Alabiso M.G., 2012. A tavola con i Fenici. In AA. VV., Marsala. Archeologia e Turismo. La Medusa Editrice.

- Habsburg Lothringen L.S., 1894. *Die Liparischen Inseln. Achtes heft: Allgemeiner theil*. H. Mercy, Praha, 159 pp., 1 tav.
- Habsburg Lothringen L.S., 1898. Ustica. H. Mercy, Praha, 132 pp., 2 tav. Traduzione italiana Edizioni Giada, 1979.
- Hammer K., Laghetti G., Perrino P., 1997. *Proposal to make the island of Linosa (Italy) as a centre for on-farm conservation of plant genetic resources*. Gen. Res. Crop Evol., 44: 127-135.
- Hammer K., Laghetti G., Perrino P., 1999. *A checklist of the cultivated plants of Ustica (Italy)*. Gen. Res. Crop Evol., 46: 95-106.
- Heinrich B., 1999. *Wind of the Raven*. Harper Collins Publ., New York, 380 pp.
- King R. & Young S., 1979. *The Aeolian Islands: birth and death of a human landscape*. Erkunde 33: 193-204
- Laghetti G., Hammer K., Perrino P., 1996. *Plant genetic resources in Pantelleria and Pelagie archipelago, Italy: collecting and conservation of local crop germplasm*. Pl. Gen. Res. Newsl., 108: 17-25.
- Laghetti G., Hammer K., Olita G., Perrino P., 1998. Crop genetic resources from Ustica island (Italy): collecting and safeguarding. Pl. Gen. Res. Newsl., 116: 12-17.
- Laghetti G., Perrino P., Olita G. & Hammer K., 2001. Multicrop collecting expeditions in Aeolian Archipelago (Italy). Plant Genetic Resources Newsletter 128: 26-34.
- Lo Cascio P. e Navarra E., 2003. Guida naturalistica alle isole Eolie. La vita di un arcipelago vulcanico. L'epos, 261 pp.
- La Mantia T., 2007. Foreste siciliane e rinaturalizzazione dell'isola di Pantelleria. Arpa View, n.13: 11-12.
- La Mantia T., Oddo G., Rühl J., Furnari G., Scalenghe R., 2007. Variazione degli stock di carbonio in seguito ai processi di abbandono dei coltivi: il caso studio dell'isola di Pantelleria (Tp). Foresta@ vol. 4, no. 1: 102-109.
- La Mantia T., Rühl J., Pasta S., Campisi D., Terrazzino G., 2008. *Structural analysis of woody species in Mediterranean old fields*. Plant Biosystems, Vol. 142, n. 3: 462-471.
- La Mantia T., Pasta S., Rühl J. 2009a. Parte I - Quadro conoscitivo e proposte gestionali relative agli aspetti floristici, vegetazionali e agro-forestali. Piano di Gestione "Isole Pelagie" SIC Isole di Lampedusa e Lampione - POR 199-9.IT.16.1.PO.011/1.11/11.2.9/O304, Legambiente-Comitato Regionale Siciliano e Dip. di Colture Arboree dell'Università degli Studi di Palermo (<http://www.artasicilia.eu/web/natura2000/index.html>), 353 pp.
- La Mantia T., Pasta S., Rühl J. 2009b. Parte I - Quadro conoscitivo e proposte gestionali relative agli aspetti floristici, vegetazionali e agro-forestali. Piano di Gestione "Isole Pelagie" SIC Isola di Linosa - POR 1999. IT.16.1.PO.011/1.11/11.2.9/O304, Legambiente-Comitato Regionale Siciliano e Dip. di Colture Arboree dell'Università degli Studi di Palermo (<http://www.artasicilia.eu/web/natura2000/index.html>), 221 pp.
- La Mantia T., Carimi F., Di Lorenzo R. and Pasta S., 2011. *The agricultural heritage of Lampedusa (Pelagie Archipelago, South Italy) and its key role for cultivar and wildlife conservation*. Italian Journal of Agronomy, vol.6e17: 106-110.
- La Mantia T., Sottile F., Valentini R., 2012. Piccole isole, l'agricoltura che fa bene all'ambiente, da Lampedusa a Lipari, presentiamo un diverso modello di sviluppo economico sostenibile che tiene conto del paesaggio e della tradizione. Agriscicilia, III [1]: 18-20.
- Lojacono-Pojero M., 1878. Le Isole Eolie e la loro vegetazione con enumerazione delle piante spontanee vascolari. G. Lorsaider, Palermo, 140 pp.

- Malandra C., 1905. Le trenta migliori varietà di pero e la loro coltivazione razionale. Studio fatto per la pianura lombarda. Stab. Arti Graf. Bertarelli, Milano.
- Mattirolo O., 1916. Inaugurazione della collezione pomologica Garnier-Valletti, Accademia di Agricoltura di Torino.
- Maurici F., 2001. Per la storia delle isole minori della Sicilia: le isole Egadi e le isole dello Stagnone nel Medioevo. *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, 22: 191-212.
- Minà-Palumbo F., 1868. Catalogo dei Mammiferi della Sicilia. *Annali di Agricoltura siciliana* 12: 3-123.
- Malon G., 1901. Pomologia. Descrizione delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi. Ulrico Hoepli.
- Pasta S., La Mantia T. 2001. Note sul paesaggio vegetale delle isole minori circumsiciliane. I. Consorzi forestali e preforestali dell'Isola di Lampedusa (AG) ed effetto degli impianti artificiali sulla vegetazione naturale. *Naturalista Siciliano*, S. IV, XXV (Suppl.): 71-89.
- Pasta S., La Mantia T. 2002. Il paesaggio vegetale e le sue modificazioni in età storica: 129-133. In: Corti C., Lo Cascio P., Masseti M. Pasta S. (a cura di), "Storia naturale delle Isole Pelagie". L'Epos, Palermo.
- Pasta S., La Mantia T. 2003. Note sul paesaggio vegetale delle isole minori circumsiciliane. II. La vegetazione pre-forestale e forestale nelle isole del Canale di Sicilia: dalla ricostruzione storica alla gestione futura. *Annali dell'Accademia Italiana di Scienze Forestali*, Vol. LI: 77-124.
- Pasta S., La Mantia T., and Rühl J., 2012. *The impact of Pinus halepensis mill. Afforestation on mediterranean spontaneous vegetation: do soil treatment and canopy cover matter? Journal of Forestry Research* 23(4): 517-528.
- Pastena B., 1993. La Malvasia delle Lipari ed i suoi vini. *Sviluppo agricolo* 3: 17-31.
- Pitto C., 1990. Le metamorfosi di un'isola. Continuità e conflitto a Stromboli. *La Ricerca Folklorica* 21: 69-74.
- Riva F., 2011, Il frutto della memoria, Chicercacrea, Tipografi in Varzi.
- Rodriguez C., 1853. Breve cenno sullo stato dell'agricoltura nell'isola di Lipari. L'Empe-docle giornale di agricoltura ed economia pubblica per la Sicilia 3 (3): 24-38.
- Rosciglione B., 1980. Ulteriori prove di lotta contro il "cancro gommoso" del fico d'India (*Opuntia ficus-indica* Miller), causato da *Dothiorella ribis* (Fuck.) Sacc., nell'isola di Linosa. *Tecnica Agricola*, 32 (6): 397-402.
- Sarà M., Busalacchi B., 2003. *Diet and feeding habits of nesting and non-nesting ravens (Corvus corax) on a Mediterranean island (Vulcano, Eolian archipelago)*. *Ethology Ecology & Evolution* 15 (2): 119-131.
- Schirò G., 1854. Sull'attualità e l'avvenire delle isole di Lampedusa e Linosa per servire di base all'accantonamento dei boschi, all'assegnamento delle case e delle terre ai coloni ed alla imposizione dei rispettivi canoni. Memoria VI. Palermo 130 pp.

- Sestini A., 1963. Il paesaggio. Club Italiano 232, pp.
- Somma V., Rosciglione B., Martelli G.P., 1973. Osservazioni preliminari sul cancro gommoso, una nuova malattia del fico d'India. *Tecnica Agricola*, Vol. 25, 6: 437-443.
- Tamaro D., 1887. *Frutticoltura razionale*, estr. dal giornale "Il coltivatore" Trasselli C., 1966. Il popolamento dell'isola di Ustica nel XVIII secolo. Caltanissetta-Roma 193 pp.
- Trasselli C., 1966. Il popolamento dell'isola di Ustica nel XVIII secolo. Caltanissetta Roma 193 pp.

APPENDICE

Isole nell'isola

Alfio Bruno

Sebbene la zona etnea non rientri nel contesto delle isole circum-siciliane, con questo quaderno vogliamo, comunque, far conoscere alcuni frutti particolarmente significativi che si trovano in questo territorio, caratterizzato da un'assortita gamma di nicchie ecologiche e di microclimi ad alto potenziale di biodiversità.

In questo ambito, infatti, si riscontrano particolari caratteristiche pedoclimatiche e ambientali; i suoli propriamente agrari e coltivabili, originati dalla disgregazione delle vecchie colate sistemate prevalentemente a gradoni od a terrazze, si alternano estesamente a suoli ancora in fase di formazione, talvolta sciarrosi e frequentemente impervi e scoscesi. Sono suoli dove le specie rustiche e spontanee riescono ad adattarsi meglio e a trovare facile asilo, ma allo stesso tempo dove la più o meno massiccia presenza di cultivar da frutto segnala la caparbia operosità delle mani dell'uomo. Le diverse tipologie di suolo, riscontrabili nel territorio etneo, fanno sì che ciascuna delle specie coltivate sull'Etna disponga nei vari siti del territorio di una assai diversificata provvista di elementi nutritivi, tale da indurre, nei loro frutti, una correlata ed ampia diversificazione di sapori e aromi. In particolare vogliamo segnalare: Ciliegio Raffiuna, Melo Cola, Pistacchio Fimminedda, Vite Azzanu, Vite Corinto Rosa.

Si segnala inoltre una particolare varietà di arancio detto "Zuccarino" presente nella zona di Caltagirone- Grammichele e Mineo.



Gli agrumeti con lo sfondo dell'Etna [S. Guidi]

ARANCIO ZUCCARINO

Citrus aurantium L.



Particolare dei frutti maturi (S.Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccola pezzatura, buccia medio sottile, pigmentata: la varietà con semi è più pigmentata; la polpa è succosa,

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si è diffuso tra i comuni di Caltagirone-Gammichele e Mineo, considerato come frutto relativamente primizio (seconda metà di gennaio) negli anni Quaranta-Cinquanta, quando ancora non esistevano tutte le nuove varietà precoci.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dalle caratteristiche morfologiche simili a quelle del Sanguinello. Dal punto di vista agronomico non richiede particolari cure. Predilige i terreni di medio impasto, tendenti allo sciolto. Il frutto è generalmente piccolo, con polpa croccante, moderatamente succoso. Sensibile agli stress del confezionamento e trasporto.

Uso nella tradizione

Utilizzato prevalentemente per il consumo familiare. Si conserva per qualche tempo in luoghi asciutti e ventilati.

Luogo di conservazione

Alcuni esemplari presso l'azienda agricola del signor Umana di Gammichele (CT). Varietà tramandata di padre in figlio.

Natura e livello di conoscenza

Negli anni Sessanta-Settanta si è tentato di commercializzare questo frutto ma, a causa della piccola pezzatura, non ha avuto riscontro positivo sui mercati.



Ramo dell'Arancio Zuccarino (S. Guidi)

Referente

Francesco Luigi Umana - Gammichele (CT)

CILIEGIO RAFFIUNA

Prunus avium L.



Grappolo di Ciliegia Raffiuna (A. Bruno)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di forma sub rotonda, peduncolo lungo e sottile. Colore della buccia rosso scuro. Foglia incavata con dentatura pronunciata ed estroversa, alla seghettatura del suo margine si deve la denominazione Raffiuna dal dialetto siciliano "graffiante".

Luogo, livello e condizioni di diffusione

In passato era molto diffusa nella zona dell'Etna. Oggi restano pochissimi esemplari in aree assai ristrette, in particolare a S. Maria di Licodia e Belpasso.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Varietà autoctona, originaria dell'entroterra etneo, è dotata di grande rusticità e resistenza alle avversità, ma è anche, purtroppo, d'incostante produttività. Produce frutti di dimensioni medio-piccole, che maturano già da metà a fine giugno; ha polpa molto carnosa e consistente, che diviene quasi coriacea a maturazione avanzata.

Uso nella tradizione

Frutto da consumo fresco ma anche di lunga conservazione. Con l'appassimento acquista un sapore simile a quello dell'uva sultanina appassita.

Luogo di conservazione

Az. agricola Orazio Toscano di Borrello di Belpasso (CT). Altri rari esemplari sparsi nel territorio etneo.

Natura e livello di conoscenza

E' la varietà progenitrice della Mastrantonì e probabilmente di altre duracine diffuse in alcune parti d'Italia. Su questa varietà il referente sta conducendo studi.



Particolare dei frutti (A. Bruno)

Referente

Alfio Bruno Belpasso (CT)
alfiobruno@virgilio.it

MELO COLA

Malus domestica Borkh.



La Mela Cola a maturazione (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di medie dimensioni, buccia di colore giallo citrino, lucida. Polpa soda e croccante, di sapore gradevole e di inconfondibile aromaticità.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà antica, diffusa nel massiccio etneo, con probabile concentrazione nel versante meridionale.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Mela autoctona dell'Etna, la cui coltivazione risale alla notte dei tempi; i migliori standard qualitativi si raggiungono nell'alta collina biancavillese. La varietà esprime grande vigoria ed elevata produttività. I frutti vengono raccolti a fine novembre e si conservano a lungo, raggrinzendo senza ammezzire.

Uso nella tradizione

Da sempre è stata utilizzata come mela da consumo fresco. La conservazione, in passato, avveniva nelle stesse case di campagna, disponendo i frutti su appositi ripiani costituiti da cannicci.

Luogo di conservazione

Vari siti sparsi nelle alte colline etnee, alcuni esemplari sono rinvenibili presso le aziende di Gianni Nicoloso e Sebastiano Tomasello, nell'alto circondario di Belpasso.

Natura e livello di conoscenza

Presso le persone anziane questa mela è molto nota e la ricordano perché in passato era la mela più comune dell'Etna.



Particolare dei frutti ormai maturi (A. Bruno)

Referente

Alfio Bruno Belpasso (CT)
alfiobruno@virgilio.it

PISTACCHIO FIMMINEDDA

Pistacia vera L.



Albero del Pistacchio Fimminedda (A. Bruno)

Caratteri di riconoscimento

Frutto con mallo di colore rosso porpora; guscio di grande pezzatura interamente occupato da un seme rivestito da tegumento rosa chiaro. Foglie imparipennate con coppie di foglioline piccole, allungate e di minori dimensioni rispetto alla fogliolina apicale.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

E' riscontrabile sporadicamente nei vecchi pistacchieti frammisto con altre cultivar, soprattutto nel circondario di Belpasso.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di modeste dimensioni caratterizzato da rami esili e fragili; questa varietà, pur essendo apprezzata per le caratteristiche organolettiche e per la grande pezzatura del prodotto sgusciato, non è stata e non viene coltivata estensivamente unicamente per la scarsa produttività.

Uso nella tradizione

In passato i semi del pistacchio rientravano quasi sempre nel paniere della frutta secca. Il loro utilizzo nella versione di crema o di pesto, quale ingrediente di ritrovati di alta pasticceria e di piatti d'eccellenza, avviene da alcuni decenni.

Luogo di conservazione

Circondario di Belpasso (CT).

Natura e livello di conoscenza

In passato il pistacchio veniva coltivato assai sporadicamente per disporre di un prodotto di massima eccellenza destinabile all'uso familiare.



Particolari del Frutto (A. Bruno)

Referente

Alfio Bruno Belpasso (CT)
alfiobruno@virgilio.it

VITE AZZANU

Vitis vinifera L.



Grappolo di uva Azzano (A. Bruno)

Caratteri di riconoscimento

Vitigno da tavola e da vino, assai vigoroso, caratterizzato da foglia pentalobata con pagina inferiore lanuginosa e con seni peziolari assai profondi. Grappolo medio grande recante acini con buccia verde pruinosa; polpa succosa e di sapore fortemente aromatico.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Un tempo assai diffuso sulle basse pendici etnee, nel circondario di Belpasso, oggi è ad altissimo rischio di estinzione, confuso con altri vitigni di eguale periodo di maturazione nella prima decade di agosto.

Rilevi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vitigno assai rustico e resistente i cui grappoli però, per l'alto indice di spedicellamento e per l'estrema fragilità della buccia, sono di scarso valore commerciale.

Uso nella tradizione

Uva da tavola assai prelibata per il gusto e per l'aroma a maturazione.

Luogo di conservazione

Se ne conserva un ceppo nel centro urbano di Belpasso, in un fondo di proprietà di Maria Virginia Bruno.

Natura e livello di conoscenza

Vitigno a rischio di estinzione è caratterizzato dalla buccia sottilissima e traslucida che si sfalda facilmente e libera tanto succo.



Particolari del Frutto (A. Bruno)

Referente

Alfio Bruno Belpasso (CT)
alfiobruno@virgilio.it

VITE CORINTO ROSA

Vitis vinifera L.



Corinto Rosa di Roy-Chevrier (A. Bruno)

Caratteri di riconoscimento

Grappoli medio grandi con acini piccoli e prevalentemente apireni, di forma lievemente discoidale e con buccia consistente di color bianco verdastro, virante al roseo nelle parti soleggiate.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Ne sopravvivono alcuni ceppi pluriscolorari nel territorio di S. Maria di Licodia. Essi risultano essere gli unici ceppi viventi in Sicilia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vitigno da non confondere col Corinto Rosa ornamentale o di classica memoria, corrispondente perfettamente al genotipo accennato, nell' "Ampèlographie" di Viala e Vermorel, da Roy-Chevrier. E' risultato in Sicilia di difficilissima individuazione, sia per la rarità sia per il fatto che spesso non raggiunge la colorazione rosa vivo che ne consente il riconoscimento. I grappoli non sono idonei alla vinificazione, ma si prestano bene al consumo allo stato fresco quale uva da tavola dal sapore particolare.

Uso nella tradizione

In tempi remoti, nei conventi, i grappoli venivano essiccati al sole per l'ottenimento dell'uva passa.

Luogo di conservazione

S. Maria di Licodia, contrada Cavaliera.

Natura e livello di conoscenza

In Sicilia è un vitigno poco conosciuto.



Particolare degli acini e dei semi (A. Bruno)

Referente

Alfio Bruno Belpasso (CT)
alfiobruno@virgilio.it



QUADERNI

NATURA e BIODIVERSITA'
5 / 2013