

# Entriamo nel mondo degli "antichi frutti"

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Perché di un "mondo" si tratta. E cioè di un ambiente assai più vasto, dal punto di vista quantitativo, di quanto comunemente si crede; ed assai più ricco di contenuti, iniziative e prospettive - anche "solide" in termini economici - di quello che lasciano supporre le poche notizie correnti.

Ed è un "mondo" in netta crescita; in decisa espansione.

Abbiamo intenzione di scriverne spesso, anche in relazione a precise iniziative in atto; e di approfondirne le motivazioni che appaiono connotate da un bene impostato recupero di antiche tradizioni, anche culturali.

Ed ecco la nostra prima "carrellata", tratte da notizie stampa e da una breve ricerca su Internet:

**FRUTTI ANTICHI A PARMA** - Si segnala che all'interno di un progetto triennale finanziato dai Parchi della nostra provincia (Taro Carrega e Stirone) del quale sono protagonisti il prof. Melegari e la dott.ssa Unghini dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università Cattolica di Piacenza, è in corso di svolgimento un ulteriore censimento delle coltivazioni di Frutta Antica presenti nelle provincie di Parma (fascia collinare tra Collecchio e Salsomaggiore) e Piacenza (fascia collinare tra Vernasca e Morfasso-Castell'Arquato). Il lavoro interessa le seguenti specie: melo, pero, cotogno, ciliegio (dolce, ciliegione, marasca e visciola), vite, ulivo, nespolo, azzeruolo, corniolo, nocciolo, susino, fico, mandorlo e sorbo. Già parecchio materiale è stato censito e descritto anche in funzione di un possibile utilizzo commerciale. Il Vivaio Forestale di Pontescodogna (ex CFS) gestito dal Parco dei Boschi di Carrega cura la parte di propagazione del materiale censito del quale se ne garantisce la provenienza. Pertanto chiunque fosse interessato, oltre che direttamente con il prof. Melegari, può contattare la sede del Vivaio di Pontescodogna (tel. 0521-805987) per l'acquisizione del materiale che via via si rende disponibile per la vendita al pubblico. Si precisa tuttavia che l'attività di propagazione è ancora in fase iniziale (si è appena conclusa la prima annata 2001-2002) ma che è in programma una nuova campagna di innesti.

*Azienda Agricola Benecchi* è un piccolo vivaio che opera da qualche anno a Medesano con qualche varietà di vecchi frutti della nostra provincia: Per Nobel, Per Angurien, Pom Roson, Pom Cavuch, Bircoccolo, Per spadon, Per Decorè e altre. Sono piante (generalmente in vaso) di tre quattro anni in vaso che sono forse più indicate al frutteto casalingo che a grandi impianti. Indirizzo: via Carnevala 14 Medesano, sulla statale tra Medesano e Felegara. Telefono 0525-421190.

*Il Vivaio* con 100 varietà di frutti e frutti antichi, uve da tavola, frutti piccoli. si trova in via delle Vigne a Ozzano Taro (Collecchio) Tel e fax 0521-809991

*Azienda Agraria Sperimentale Stuard* - Strada Madonna dell'Aiuto, 7 - 43016 San Pancrazio Parma. Tel. 0521-671569 Fax 0521-672657

**L'INCONTRO DI PADERNO** - Il 6/7 ottobre grande incontro al Castello di Paterno (Piacenza) per una "Rassegna di piante, fiori e frutti dimenticati", per una Mostra mercato intitolata ai frutti antichi. All'incontro partecipano vivaisti, esperti e specialisti di area, collezionisti e i tanti appassionati di

giardinaggio e agricoltura.

Gli Istituti Agrari Raineri e Marcora saranno a disposizione per consigli ed informazioni sulla cura del verde, mentre vivaisti specializzati aiuteranno nei progetti di allestimento floreale.

Punti informazione e prenotazioni: Ufficio informazioni di Grazzano Visconti - Cortevicchia, 7 Grazzano Visconti 29020 Vigolzone - Tel: 0523-870997 - Fax: 0523-870997. L'ingresso è a pagamento e la tariffa intera è di 5 euro. Il sabato dalle 9.00 alle 14.00.

L'APPUNTAMENTO DI MODENA - Sabato 8 novembre . h. 9,00/22,00 "appuntamento con i frutti antichi". Sino ai primi decenni del Novecento, molte piante da frutto coltivate erano di origine locale, legate al territorio e alle sue specificità. In seguito, l'avanzata di moderne tecniche colturali e di miglioramento genetico, hanno comportato la progressiva sostituzioni di queste vecchie piante con altre, moderne, standardizzate e spesso provenienti dall'estero. L'antico patrimonio sta dunque scomparendo. Con esso scompare anche un mondo di sapori, di tradizioni, di usi, di espressioni, di ricette e di paesaggi tipicamente locali, che contribuiscono all'identità dei luoghi e che sono sempre più ragione di interesse e di attrazione. L'istituto agrario Bocchialini di Parma lavora da anni a censire le antiche varietà di frutta del territorio emiliano e riproduce, in un vivaio sperimentale, le specie più meritevoli secondo tecniche moderne. La manifestazione si terrà nella piazzetta del Centro commerciale La Rotonda - strada Morane, 500 - 41100 Modena. Info: bibliote@comune.modena.it - [www.comune.modena.it/biblioteche](http://www.comune.modena.it/biblioteche).

IL PARCO DELL'ADAMELLO - A cura del Parco sono stati censiti oltre 200 tipi di piante "potenzialmente interessanti". Inoltre, nel Comune di Sonico sta per essere ultimata la struttura destinata ad accogliere il campo collezione delle varietà locali ed il previsto vivaio.

In particolare: lavori di bonifica come aratura e spietramento, concimazione organica e minerale, secondo i risultati di analisi chimico-fisiche del terreno e la costruzione di un edificio come deposito attrezzi. Ad integrazione del progetto, è stata commissionata un'indagine storico-bibliografica, allo storico camuno Oliviero Franzoni: "Le fragranze del brolo sulle tracce di antiche piante da frutto in Valle Camonica", disponibile per ora, per chi volesse visionarla, presso gli uffici del Parco dell'Adamello.

LA FESTA DEI FRUTTI DIMENTICATI - E' a Casola Valsenio il 16 e 17 ottobre. E chi volesse leggere non solo sull'incontro ma su tutto questo "versante" pagine che non esitiamo a definire affascinanti anche dal punto di vista culturale deve far ricorso a quanto pubblica in merito la rivista "Meridiani - Viaggi del Gusto" che nel suo numero 12 (sett. 04) dedica un servizio bellissimo a: "Quei frutti ritrovati" della Romagna. "Quanti possono dire infatti - scrive nel suo editoriale Clelia D'Onofrio - di aver mai provato il sapore il sapore di una pera volpina, di un'azzermole, di una giuggiola? Quanti il sapore galeotto di una mela crociata un tempo offerta dai ragazzi alle fanciulle che volevano far innamorare? Noi, il sapore di tutto ciò lo abbiamo "colto" sugli alberi di uno straordinario frutteto ritrovato in una campagna romagnola che pareva perduta per sempre. Una bellissima storia di persone laboriose e di piatti «d'autore» da raccontare come una favola....".

Poi scrive Raffaella Rietman, in sintesi introduttiva alle tante pagine del servizio: "Le giuggiole dolcissime. Le sorbe che fanno di vino cotto. Le azzermole dal gusto agrodolce. E poi le nespole, le corniole, le cotogne, i corbezzoli, i prugnoli o le pere volpine. Frutti che un tempo erano sinonimo di povertà. Frutti che, per questo, sono stati a lungo dimenticati. Ma quel loro sapore antico legato all'infanzia e ai ricordi è stato riscoperto di recente in un angolo di questa terra che guarda da una

parte a Faenza dall'altra all'Appennino Toscano. E, per amore o nostalgia, alcuni che hanno creato menù innovativi dove queste delizie della natura sono protagoniste in tavola”.

Pino Rauti