

Frutti antichi: quando il passato genera il futuro

Webinar, 13 novembre 2024 ore 15

Nel webinar “Frutti antichi: quando il passato genera il futuro” condotto da Massimo Brusaporci di Ri.Nova, è intervenuto Claudio Buscaroli di Ri.Nova. A seguire, riportiamo una sintesi del suo intervento a partire dalle slide che ha presentato.

Intervento di Claudio Buscaroli

“Frutti antichi, perché è importante conservarli e non perderli”

Il tecnico ha illustrato l'importanza della conservazione dei frutti antichi per preservare la biodiversità, la resistenza alle malattie e il valore nutrizionale. Ha sottolineato come la perdita della variabilità genetica, dovuta alla monocoltura, sta portando a gravi conseguenze come la maggiore vulnerabilità delle coltivazioni e l'aumento dell'uso di prodotti chimici.

“Le varietà commerciali attualmente più diffuse – ha detto il tecnico – sono molto simili tra loro e con scarsa capacità di tollerare patogeni e con minor valore nutrizionale”.

Tra i frutti antichi citati, ci sono la mela Decio (risalente al 250-450 d.C.), la pera Spadona invernale (800-1000 d.C.), la mela Musabò, le Pesche noci cotogne (1500-1600), le mele Fior di Cassia risalenti al 1600 e la Mela Rosa Romana.

Alcune varietà antiche hanno dimostrato una resistenza naturale a patogeni e a stress ambientali come siccità e gelo, offrendo frutti di qualità superiore. Il mantenimento di queste varietà aiuta a migliorare la biodiversità e ridurre l'uso di fitofarmaci.

Perché è importante conservare le varietà antiche: in alcune di esse, sono stati identificati geni di resistenza a malattie oggi usati come parentali per nuove varietà. Per esempio, il Malus Floribunda è resistente alla ticchiolatura Vf, mentre le mele Durello (Res. Razza 6), Decio, Renetta Grigia, Torriana e Clochard Ananas presentano una resistenza orizzontale alla ticchiolatura. Questo significa che la biodiversità funge da barriera contro i patogeni.

Il frutteto promiscuo e multivarietale favorisce l'impollinazione e la resilienza agli agenti patogeni e permette di estendere il calendario di maturazione.

Inoltre, le zone appenniniche sono particolarmente adatte alla coltivazione biologica grazie al loro microclima.

Un caso studio riguarda l'albicocco, con il ritrovamento di varietà antiche che hanno permesso di estendere il periodo di maturazione. Il recupero delle varietà antiche è sempre più apprezzato dai consumatori, incentivando mercati locali e iniziative come la "Festa dei Frutti Dimenticati" a Casola Valsenio.

La mela rosa romana dell'Appennino bolognese: terre, gestione e potenzialità di coltivazione

Webinar, 21 gennaio 2025 ore 15

Nel webinar “La mela rosa romana dell'Appennino bolognese: terre, gestione e potenzialità di coltivazione” condotto da Alice Magnani di Ri.Nova, sono intervenuti Carla Scotti di I.TER e Claudio Buscaroli di Ri.Nova. A seguire, riportiamo la sintesi dei loro interventi in dettaglio a partire dalle slide che hanno presentato.

Intervento di Carla Scotti

**“Il suolo un bene prezioso: conoscerlo per individuare le buone scelte gestionali”
e “La Carta delle Terre della mela rosa romana”**

Carla Scotti, presidente di **I.ter**, ha affrontato la tematica del suolo come un bene prezioso, una risorsa fondamentale per la vita vegetale, animale e umana.

Secondo la legge italiana e la **Carta Europea del Suolo (1972)**, il suolo è una risorsa limitata, facilmente degradabile, che necessita di protezione dall'erosione e dall'inquinamento e la pianificazione territoriale deve tenere conto delle sue caratteristiche.

Il tecnico ha spiegato le fasi in cui avviene il monitoraggio e gestione del suolo tramite l'intervento “Scelta dei siti di monitoraggio: in aree rappresentative per estendere i risultati ad altre zone simili” che valuta:

- Relazione suolo-pianta: valutazione delle vocazioni pedologiche per colture specifiche (pero, pesco, vite),
- Relazione suolo-gestione: monitoraggio della sostanza organica, compattazione e qualità biologica,
- Dati correlati alle carte pedologiche regionali per migliorare la gestione agronomica.

A seguire Scotti ha illustrato come avviene lo studio del suolo: si inizia con un rilevamento sul campo, seguito da una fotointerpretazione e da analisi di laboratorio. Tutti passaggi che evidenziano quanto sia importante la sostanza organica per la fertilità del suolo. Inoltre, tra le buone pratiche di gestione del suolo c'è il monitoraggio del carbonio organico. Qui si evidenzia il ruolo dell'agricoltore come custode del territorio e produttore di cibo di qualità.

L'intervento di Scotti è poi entrato nel dettaglio dello studio delle Terre della Mela Rosa Romana (Appennino Bolognese). Si inizia con le analisi delle caratteristiche pedologiche e delle limitazioni per la crescita del melo e l'identificazione di diverse tipologie di suolo:

- Terre di fondovalle: suoli fertili e profondi, ma con rischio di inquinamento idrico;
- Terre rosse antiche: necessitano di tecniche per il controllo dell'erosione e della compattazione;
- Terre delle colline e del medio Appennino: suoli calcarei e poco profondi, con necessità di interventi per limitare l'erosione e migliorare la fertilità.

Intervento di Claudio Buscaroli

“La scelta del portainnesto in funzione del suolo e della vigoria delle piante” e “I frutteti di rosa romana dell’Appennino bolognese”

Claudio Buscaroli, tecnico di Ri.Nova, ha affrontato il tema relativo ai portinnesti del melo, in particolare per la varietà Rosa Romana, con particolare riferimento alle loro caratteristiche e le forme di allevamento.

Tra i portainnesti del melo per la Rosa Romana, sono stati presi in considerazione l’M9 Paradiso giallo di Metz, l’M26, l’MM 106, l’M111, il franco e altri classici o nuovi.

Caratteristiche dei portinnesti:

Alcuni richiedono irrigazione e palificazione (es. M9), mentre altri sono più resistenti alla siccità e non necessitano di supporti (es. M111).

La fruttificazione varia dal 3° al 7° anno a seconda del portinnesto scelto.

Densità di impianto variabile: fitti (4x1) per M9, più ampi (5x4) per altri portinnesti.

Infine, il tecnico si è concentrato sulle forme di allevamento:

- Fusetto** per Rosa Romana innestata su M9,
- Vaso** per meli innestati su franco o M111.

La voce di produttori di antiche varietà di frutti locali

Webinar, 24 gennaio 2025 ore 10

Al webinar “La voce di produttori di antiche varietà di frutti locali”, moderato da Filippo Mazzoni di Ri.Nova, hanno partecipato tre aziende agricole regionali: Azienda Agricola “Il Mulino” di Grizzana Morandi (Bologna) rappresentata da Emanuela Palmieri, Azienda agricola “La Casetta” di Marzabotto (Bologna) rappresentata da Laura Gelli e l’azienda agricola “Rossi Maurizio” di Cesena (FC) rappresentata da Lucia Rossi.

Ecco un riassunto delle slide presentate dalle aziende:

Azienda Agricola "Il Mulino" di Emanuela Palmieri di Grizzana Morandi (Bologna)

Palmieri ha introdotto l’azienda illustrandone le principali attività: la coltivazione di frutti antichi e ortaggi biologici, la produzione di conserve dolci e salate e dolci secchi da forno e la raccolta di erbe spontanee.

In particolare, l’azienda si distingue per la produzione di alcuni frutti antichi come la Mela Abbondanza Rossa, la Mela Rosa Romana, la Pera Volpina, la Ciliegia Zambella (o Acquarola), la Prugna Damaschina e Rusticano.

Ovviamente l’azienda porta avanti anche altre coltivazioni tradizionali, come le cipolle dorate, rosse e bianche e pomodori da tutto il mondo.

Il Mulino è sempre attento a mantenere alta la qualità dei suoi prodotti, attestata da diversi premi e partecipazioni ad eventi internazionali: premio azienda amica degli impollinatori 2023, la partecipazione alla EU CAP Network Conference - Estoril (Portogallo) a maggio 2024 e la presenza al Salone del Gusto di Torino - Slow Food (settembre 2024) con degustazione di pere Volpine in agrodolce.

Azienda agricola La Casetta di Marzabotto (Bologna)

L'azienda agricola La Casetta si concentra sulla valorizzazione delle produzioni locali e dei frutti dimenticati che, oltre a essere resistenti alle malattie, evocano ricordi e racconti della tradizione contadina.

Tra questi frutti “dimenticati” coltivati da La Casetta ci sono la Mela Rosa Romana, una varietà tipica dell'Appennino, unica nel suo genere; le Giuggiole, frutti di grande conservabilità con un profumo spiccato di vaniglia e la Pera Spadona, altra varietà caratteristica della zona.

L’azienda è a conduzione biologica: questo significa che la biodiversità è fondamentale per la coltivazione senza l’utilizzo di fitofarmaci. Ecco perché l'azienda combina la coltivazione di frutti e erbe officinali per favorire la salute delle piante in modo naturale. Infatti, la biodiversità permette di ridurre o eliminare l’uso di fitofarmaci, soprattutto ora che il cambiamento climatico, con inverni meno rigidi, rappresenta una sfida per l’adattamento delle coltivazioni.

Azienda agricola Rossi di Cesena (FC)

L'azienda agricola presentata si trova a Bulgarnò, una frazione della provincia di Forlì-Cesena, ed è attiva su quattro ettari di terreno. Inizialmente specializzata nella produzione di frutta per il conferimento in cooperativa (soprattutto fragole, pesche e nettarine), dal 2010 ha avviato la vendita diretta ai mercati locali e ha ampliato la produzione includendo verdure e ortaggi.

Tra le sue attività principali ci sono:

- **L'autoraccolta (dal dialetto romagnolo chiamata "Coitla")**: esperienza che permette ai clienti di raccogliere direttamente la frutta nei campi, apprezzata sia da adulti che da bambini.
- **La vendita diretta**: nei mercati dei produttori e in eventi locali.
- **La Sgònda**: un'iniziativa per vendere frutta e verdura di "seconda scelta" a prezzi vantaggiosi, promossa tramite il canale Telegram.

L'azienda unisce nelle sue attività sia l'innovazione che i saperi della tradizione. Per esempio, ha adottato le reti anti-insetto grazie ai fondi del Piano di Sviluppo Rurale (PSR) per proteggere le coltivazioni senza ricorrere ad assicurazioni.

Sul lato conservativo, sta invece lavorando per riscoprire e valorizzare varietà tradizionali come la pesca **Sant'Anna Balducci**, che per decenni ha rappresentato la varietà di punta tra le pesche spiccagnole a pasta bianca e **la Bella di Cesena**, un'altra varietà a pasta bianca un tempo molto diffusa nella zona ma poi abbandonata per varietà più resistenti al postraccolta e produttive.

Anche se non è stato facile recuperare fin da subito queste colture, il marketing e le collaborazioni hanno contribuito a far conoscere e apprezzare i prodotti dal mercato locale: oggi l'azienda ha trovato visibilità grazie ai social media e alla stampa locale.

La Bella di Cesena è stata riscoperta grazie al suo inconfondibile profumo e viene utilizzata anche trasformata in diversi prodotti: nella **Birra artigianale** (in collaborazione con Marialti), nel **Panettone** (prodotto da Ristopizza), nel **Gelato** (Gelaterie Leoni), nella **Cucina stellata** (Ristorante stellato Gorini) e nel **Succo naturale** (Monty Banks, resort e ristorante).

Nel 2024 l'azienda ha ricevuto un premio dall'Associazione Terre Centuriate di Cesena per il suo impegno nella conservazione delle tradizioni agricole romagnole.