

Il rilancio della mela Rosa Romana con il progetto Merr

Ale. Gio.

BOLOGNA - "Sarebbe bello – si augura **Claudio Buscaroli**, responsabile Rinova del progetto Merr - che la mela Rosa Romana potesse essere reintrodotta nei territori a lei più congeniali. Coltivare nuovamente questo frutto antico, si parla di migliaia di anni, vorrebbe significare fare una produzione di nicchia, e poterle riassaggiare vorrebbe anche dire ritrovare sapori antichi e conservare le tradizioni secolari del territorio". Il progetto Merr ha preso il via a maggio del 2021 grazie a Rinova, all'Università degli Studi di Bologna, al Gal dell'Appennino Bolognese e a due associazioni di produttori del bolognese per il recupero, il rilancio e lo sviluppo di nuove varietà resistenti al cambiamento climatico. È un frutto diverso da quelli cui siamo abituati, ha una

forma schiacciata e, a differenza delle mele moderne, è meno croccante e succosa ma compatta, ha un sapore e un aroma di gran lunga superiore che colpiscono fin dal primo morso. E c'è anche altro. "Il recupero di un frutto storico come la mela Rosa Romana – spiega il prof. **Luca Dondini**, docente di biotecnologia vegetale e pomologia dell'Università di Bologna e responsabile scientifico del progetto Merr – tocca aspetti di grande attualità: dalla tutela della biodiversità disponibile all'utilizzo di varietà antiche per il miglioramento genetico per ottenere nuove varietà che siano resilienti, come le varietà che sono sopravvissute per migliaia di anni, adattandosi a climi mutevoli e imprevedibili". Un progetto che dà anche altre notizie utili. "Proprio durante l'o-



perazione di censimento di tutti gli alberi antichi di questa varietà di mela – prosegue Buscaroli -, abbiamo trovato altre varietà antiche autoctone di meli come la Musona Verde, la Lavina, la Cavicchio, la Ruggine. Un patrimonio che non deve essere abbandonato. Proprio per questo, abbiamo proposto all'Unesco di far diventare gli alberi secolari della mela Rosa Romana patrimonio dell'Umanità. Inoltre, è una mela particolarmente adatta per essere cotta, si conserva anche sei mesi fuori frigo e questo è un aspetto che piace molto ai cuochi. Oggi è iscritta

all'Arca del Gusto, il progetto della Fondazione *Slow Food* per la Biodiversità, un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire, noi puntiamo a farla diventare prodotto *Slow Food*. Accanto ad albicocche, pesche, kiwi e marroni, potrebbero crescere nuovamente le antiche mele rosa romane. Per aggiungere nuovi nomi alla nostra lista, chiediamo a chiunque abbia nei propri terreni questi esemplari, di segnalarcelo. Lo può fare scrivendo a cbuscaroli@rinova.eu. L'aiuto di tutti è fondamentale".

MARCHIO REGISTRATO PER IL FRUTTO ANTICO

L'obiettivo è di promuovere e commercializzare il frutto fresco e i suoi derivati alimentari, per questo, il Consiglio metropolitano ha recentemente approvato all'unanimità lo schema di Accordo fra la Città metropolitana di Bologna, le Unioni Reno Lavino Samoggia, Savena Idice, Appennino bolognese, il Nuovo circondario imolese, il Gruppo azione locale (Gal), per istituire il marchio registrato Mela rosa romana. "Questa varietà di mela - commenta Maurizio Fabbri, consigliere metropolitano delegato alle Politiche per l'Appennino bolognese - rappresenta un'opportunità di promozione del territorio e di rilancio dell'economia locale che la Città metropolitana intende cogliere nell'ambito della propria funzione di sviluppo economico, con particolare riferimento all'obiettivo di rilancio del territorio appenninico, anche attraverso la valorizzazione dei suoi prodotti in particolare se connotati da forte radicamento storico e culturale". La realizzazione di questo marchio collettivo da depositare ufficialmente, vuole promuovere, non solo il prodotto fresco, ma anche tutto ciò che è ottenuto dallo stesso frutto: marmellate, composte, succhi, frutta cotta, essiccata, aceto, distillati. Il marchio dovrà riportare la denominazione della varietà e il richiamo del territorio di coltivazione, cioè l'Appennino bolognese.

L'ISTITUTO PROFESSIONALE 'PERSOLINO' RECUPERA LE SPECIE STORICHE DI FRUTTA, ORTAGGI E CEREALI

FAENZA - "La biodiversità è per l'Istituto Professionale "Persolino-Strocchi" di Faenza un tema particolarmente caro, consapevoli che ogni specie, anche se piccola, riveste un ruolo importante nell'ecosistema contribuendo al suo equilibrio. A ricordare le finalità della scuola agraria è stato **Gabriele Ceroni**, docente al *Persolino* di Faenza in occasione di un importante incontro divulgativo sul tema della biodiversità orticola locale, all'interno di un progetto promosso dall'Università di Pavia. "Ci siamo dedicati da oramai molti anni al recupero e moltiplicazione di varietà e specie storiche di frutta, ortaggi, cereali, legumi, vitigni ma anche piante aromatiche e ornamentali".

L'impegno della scuola è, quindi, quello di recuperare e conservare la più ampia biodiversità locale di piante coltivate per studiarla e metterla a disposizione di generazioni di studenti, ricercatori, istituzioni, aziende o semplici appassionati e curiosi. Anche in questo modo è possibile contribuire alla salvaguardia dell'ambiente, all'equilibrio dell'ecosistema e magari, a volte, ad interessanti opportunità economiche legate alla riscoperta di antiche coltivazioni o produzioni anche attraverso la trasformazione dei prodotti ottenuti.