

# La Rete della Biodiversità in Emilia-Romagna



## Frutti: le dolci farmacie dell'umanità



**Alberi della medicina** molti sono gli alberi che hanno proprietà medicinali come il tiglio, il sambuco, il salice da cui deriva l'aspirina (acido salicilico). Gli antichi consideravano i frutti come farmacie per le loro grandi proprietà, noi dovremmo farne largo uso come viene indicato dagli esperti nutrizionisti, e sarebbe ancor meglio acquistare frutta di produzione locale, di qualità e di stagione.

### Agricoltura tradizionale familiare su piccola scala

nel mondo è la forma prevalente e di conseguenza è anche un fattore potenzialmente cruciale di cambiamento verso il raggiungimento della sicurezza alimentare e l'eliminazione della fame che affligge oltre 800 milioni di persone. Le aziende agricole a conduzione familiare producono circa l'80% del cibo a livello mondiale e sono strategiche per il nostro futuro.



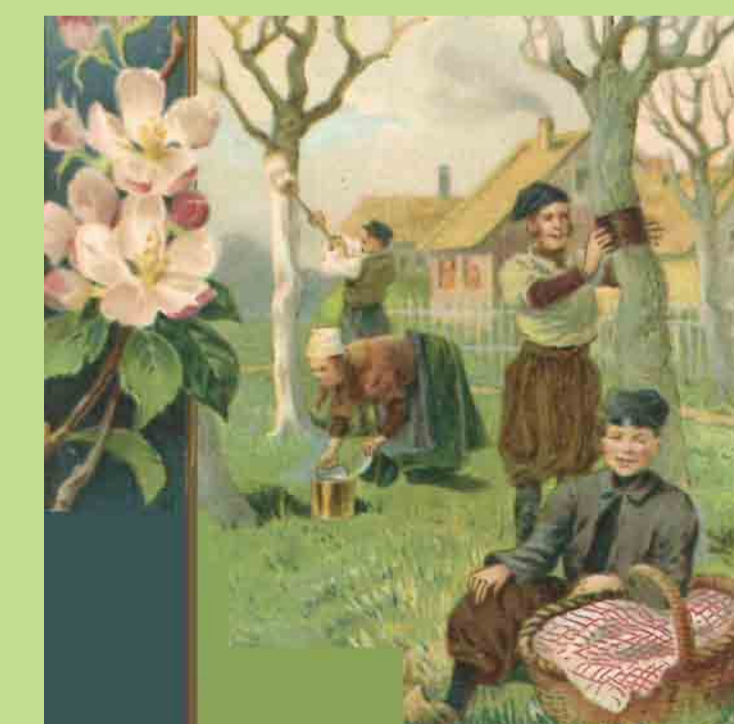
**I nomi dei frutti antichi** con riferimenti geografici: melo Durello di Ferrara, pera Mora di Faenza, pesca Bella di Cesena, ecc.



**Il Ciliegio** è un albero appartenente alla famiglia delle Rosacee ed è fra i frutti che gli italiani prediligono maggiormente tanto da essere definito il frutto della passione. Pare che la ciliegia sia stata portata in Italia grazie al console Lucullo che, avendo gustato quei frutti rossi e succosi, pensò di impiantare nei suoi possedimenti italici piante di ciliegio a centinaia. La cerasicoltura nel territorio emiliano romagnolo è quindi probabilmente legata alla presenza romana. Inoltre ricordiamo che la ciliegia è ricca di melatonine.

tura nel territorio emiliano romagnolo è quindi probabilmente legata alla presenza romana. Inoltre ricordiamo che la ciliegia è ricca di melatonine.

**Etnobotanica** ogni frutto antico o locale non rispetta solo i caratteri ambientali a cui è legato, ma risponde anche a precise tecniche agronomiche necessarie a ottimizzare le risorse disponibili, comprese quelle umane. La diversità frutticola ha rappresentato un'importante fonte alimentare, ricca anche sul piano nutrizionale. I frutti antichi possono giocare un ruolo decisivo per il rilancio di un'agricoltura sostenibile che si opponga alle tendenze globalizzanti.



**Memoria** conservare la biodiversità è importante ma occorre conservare anche la memoria, cioè tutte quelle azioni che l'uomo compie in favore della coltivazione, dell'impiego e della selezione di tale diversità. In pratica non basta salvare la diversità rurale che è alla base della nostra alimentazione, ma occorre salvare anche il sapere tradizionale che sta dietro a ogni varietà, come si coltivava, come e quando si raccoglieva, come si conservava e come la si utilizzava al meglio in cucina.

**I detti popolari** la luna calante favorisce la conservazione della carne di maiale e porta a buon fine la castratura dei galletti che diventano così capponi, essa inoltre propizia la nascita di femmine nei concepimenti nelle stalle.

### La Cattedrale delle Foglie di Cesenatico (FC)

L'orto dei frutti dimenticati del parco di Teodorico - Ravenna



La Cattedrale delle Foglie e delle piante contadine di Cesenatico, presso i "Giardini al Mare", ha un significato molto particolare: le sette foglie disegnate dal Maestro Tonino Guerra che si stagliano nel cielo a ridosso del mare rappresentano un omaggio alla natura, a quella natura coltivata dalle sapienti mani dell'uomo e dalla quale egli trae il suo nutrimento per il corpo ma anche per l'anima. A fianco delle foglie troviamo i "fratelli" delle vecchie piante da frutto di antiche varietà locali all'interno del parco stesso che sorge proprio a fianco del celebre mausoleo di Teodorico, monumento architettonico unico e irripetibile che il Re degli Ostrogoti si fece costruire dopo il 520, ancora in vita.



La Rete della Biodiversità: Cesenatico (FC) e Ravenna.

**Manifestazioni in Emilia-Romagna:** Cesenatico alla scoperta dei sapori perduti (verso metà giugno), manifestazione che dal 2008 si ripete ogni anno.

**Musei del gusto:** Museo della Frutticoltura A. Bonvicini di Massalombarda (RA). Museo del Sale di Cervia (RA). Museo all'aperto dell'olio di Brisighella (RA).

**Musei rurali:** Museo della Marineria di Cesenatico (FC). Ecomuseo delle Erbe palustri a Villanova di Bagnacavallo (RA).

**I frutti dell'orto** nelle nostre campagne era sempre presente l'orto, definito la macelleria dei poveri, perché capace di fornire quasi tutto l'anno verdure e frutti vari. Erano diverse le piante da frutto legate all'orto: il melograno spesso costituiva vere e proprie siepi come pure la vite di uva da tavola. Il fico e l'albicocco fornivano ottimi frutti estivi, il nespolo e l'azzervolo i frutti autunnali, mentre qualche melo e pero fornivano i frutti invernali.



**Biodiversità animale** come le varietà anche molte razze animali sono a rischio di erosione genetica: l'asino, il pollo, il tacchino e il colombo romagnolo, la vacca bianca modenese e rossa reggiana, la pecora appenninica e altri ancora sono presenti in numero limitato e a rischio di sparire per sempre. Se queste razze fossero richieste dai consumatori, gli agricoltori riprenderebbero ad allevarle, salvandole dall'estinzione.

**Educazione alimentare** i cibi nutraceutici sono cibi/medicina che contengono omega 3 e betaglucani (i cereali integrali abbassano il colesterolo), antiossidanti (antociani nei frutti rossi come il melograno), inoltre ricordiamo: limone, crucifere, riso integrale, mele ecc. L'equilibrio acido/alcalino è il più importante per il corpo umano (il cibo alcalino è carburante, alcuni acidi invece sono sottoprodotti del metabolismo).



### I Frutti Dimenticati



**Ciliegia Morettina di Vignola** vecchia varietà emiliana caratterizzata dal frutto di piccole dimensioni ma di ottimo sapore che matura a giugno.



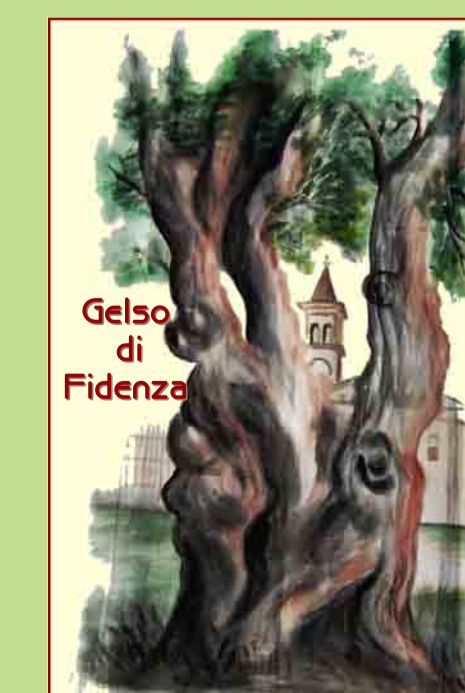
**Ciliegia Corniola** vecchia varietà tardiva con polpa croccante e dalla caratteristica forma allungata a cuore, ancora coltivata, in particolare nelle colline cesenati.

### DECALOGO ALIMENTARE

- 3 - Ridurre il consumo di cibi animali (meglio da allevamenti bradi).
- 1 - Aromatizzare e condire ogni pietanza con erbe (meno sale e più gusto).

### E lunedì di smembar

Se non cuocion luglio e agosto agrettino sarà il mosto. Agosto. lo scirocco ha sulla schiena una secchia grande e piena.



**L'albero racconta** La vita degli umani è come un albero che porta fronde e frutti sulla terra: "la vita accresce e viene al sommo e poi decade anch'essa e vien mietuta al fine". Così Euripide definiva il collegamento uomo-albero.