

FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo
delle agricolture tradizionali italiane.
Casi studio: Campania e Veneto



FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo
delle agricolture tradizionali italiane.
Casi studio: Campania e Veneto

Informazioni legali

L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ispra), insieme alle 21 Agenzie Regionali (ARPA) e Provinciali (APPA) per la protezione dell'ambiente, a partire dal 14 gennaio 2017 fa parte del Sistema Nazionale a rete per la Protezione dell'Ambiente (SNPA), istituito con la Legge 28 giugno 2016, n.132.

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.it

ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità n. 11/2019

ISBN : 978-88-448-0961-4

Riproduzione autorizzata citando la fonte

Elaborazione grafica

Grafica di copertina: Sonia Popponessi

ISPRA – Area Comunicazione

Foto di copertina: Gennaro Casato, Giulio Fittipaldi, Oscar Padovani

Coordinamento tipografico:

Daria Mazzella

ISPRA – Area Comunicazione

Amministrazione:

Olimpia Girolamo

ISPRA – Area Comunicazione

Impaginazione:

Gabriele Piazzoli

ARPAE (FC)

Stampa:

Tipografia Sagittario Franchi Paolo snc di Franchi Giuseppe & C.

Via Malignani, 7

30028 San Michele al Tagliamento (VE)

Finito di stampare nel mese di luglio 2019

A cura di: Sergio GUIDI (ARPAE Emilia Romagna), Stefania Ercole (ISPRA), Vanna FORCONI (EX ISPRA).

Autori:

Stefano BARBIERI (Veneto Agricoltura), Valerio CALABRESE (Museo dieta mediterranea), Giovanni CANGIANO (CREA-OFA Caserta), Giuseppe CAPRIOLO (CREA-OFA Caserta), Gennaro CASATO (Regione Campania), Claudia CINIGLIA (DISTABIF-Unicampania), Antonio D'ABUNDO (agricoltore custode Ischia), Antonio DE LUCA (CREA-OFA Caserta), Antonio DI GENNARO (Agronomo), Assunta DI MAURO (Regione Campania), Claudio DI VAIO (Dip. Agraria Unina), Riccardo DI NOVELLA (Ecomuseo Sassano), Assunta ESPOSITO (DISTABIF- Unicampania), Giulio FITTIPALDI (Associazione Vavilov), Anna GARDELLIN (Arpa Veneto), Filomena GAUDIOSO (Arpa Campania), Michele GIANNINI (Veneto Agricoltura), Sergio GUIDI (ARPAE), Angelina NUNZIATA (CREA-OFA Caserta), Mattia OMEZZOLLI (Associazione la Pimpinella), Oscar PADOVANI (arboricoltore), Milena PETRICCIONE (CREA-OFA Caserta), Pietro REGA (CREA-OFA Caserta), Luigino SCHIAVON (Veneto Agricoltura), Simone SERRA (Veneto Agricoltura), Pier Giovanni ZANETTI (agronomo).

Con la collaborazione di:

per il caso studio Campania: Michele CALICCHIO (vivaista), Gennaro CATONE (Regione Campania), Luciano D'APONTE (Regione Campania), Antonio DE ANGELIS e Guglielmo FRANCO (per la gentile concessione delle foto), Fiore DI PALMA (Regione Campania), Anna MAGRI (CREA-OFA Caserta), Luigi ZAMPELLA (CREA-OFA Caserta) Alberto ZIELLO (Regione Campania).

per il caso studio Veneto: Lino CHIES (Associazione Densiloc di Fregona, Treviso), Claudina DANIS (Associazione Terre Venete), Valerio GIUSTI (Consorzio Noce Feltrina), Davide POZZA (Associazione Opfel on Pira di Lusiana Vicenza), Andrea RUSALEM (Consorzio Morone Feltrino), Serena TURRIN (ISS di Feltre, Belluno).

Tutta la nostra gratitudine va agli agricoltori che hanno conservato le vecchie varietà della Campania: Vincenzo ALIPERTA (Somma Vesuviana), Domenico ARCO-PINTO (Carinola), Az. Agr. Fratelli ADDIMANDA (Taurasi), Giovanni D'AVANZO (Avella), Biagio FRANZESE (Nola), Biagio GIACCIO (Nocelleto di Carinola), Domenico LICCARDO (Pastorano), Vincenzo LICCARDO (Pastorano), Adelina MOLITERNO (Montemarano), Mario PIAZZA (Vitulano), Giuseppe SANGIOVANNI (Terzigno).

La stessa gratitudine a quelli del Veneto: Associazione COFILOC, Associazione DENSILOC di Fregona, Associazione LA PIMPINELLA, Associazione MELE A MEL, Associazione OPFEL ON PIRA di Lusiana (VI), Associazione TERRE VENETE, Az. Agr. VECIO POMER, Consorzio MORONE FELTRINO, Consorzio NOCE FELTRINO, Consorzio PON PRUSSIANO.

INDICE

Presentazione	6
Introduzione	7
1. Caso di studio: Campania	8
1.1 Storia della frutticoltura in Campania	9
1.2 I paesaggi frutticoli della Campania	16
1.3 Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola e olivicola	30
1.4 Il Cilento tra biodiversità e dieta mediterranea	36
1.5 Normativa regionale a tutela della biodiversità vegetale	40
1.6 Alcuni frutti antichi della Campania	49
2. Caso di studio: Veneto	83
2.1 Brevi cenni di Storia delle popolazioni contadine in Veneto	84
2.2 Alberi da frutto e paesaggio agrario del Veneto	98
2.3 Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola e normativa regionale	116
2.4 Alcuni frutti antichi rappresentativi del Veneto	131
Glossario	170
Bibliografia	173

PRESENTAZIONE

La collana dei quaderni ISPRA dedicati al tema “Frutti dimenticati e biodiversità recuperata” prosegue con questo ottavo volume, che presenta le esperienze regionali di Campania e Veneto. Il progetto, nato nel 2010 dalla collaborazione tra ISPRA e ARPA Emilia Romagna si inserisce oggi tra le attività del Sistema nazionale a rete per la protezione dell’ambiente (SNPA), che raccoglie l’ISPRA e le 21 Agenzie Regionali (ARPA) e Provinciali (APPA) in un unico Sistema istituito nel gennaio 2017, con l’entrata in vigore della legge n. 132 del 28 giugno 2016. L’agrobiodiversità, intesa come la variabilità di geni, specie ed ecosistemi di interesse agrario, è il risultato delle interazioni tra le risorse genetiche, l’ambiente e i sistemi agricoli, in cui la selezione naturale, le condizioni ambientali e gli sviluppi sociali, culturali, economici e tecnici hanno svolto un ruolo chiave. La tutela dell’agrobiodiversità è cruciale per la conservazione della diversità *per se*, per la sicurezza alimentare e per mantenere la capacità degli agricoltori e del settore agricolo in generale, di adattarsi e rispondere ai disturbi di varia natura, inclusi i cambiamenti climatici. In questo senso l’importanza della conservazione dell’agrobiodiversità è riconosciuto dalla Convenzione ONU per la Conservazione della Biodiversità, che ha inserito obiettivi specifici nel piano strategico 2011-2020, dal Trattato Internazionale sulle risorse fitogenetiche vegetali per l’alimentazione e l’agricoltura della FAO, dalla strategia UE per la protezione della biodiversità e dal suo principale strumento legislativo, Natura 2000, e dalla Politica Agricola Comune dell’UE per il periodo 2014-2020. Quest’ultima ha introdotto diverse misure nei Programmi nazionali e regionali di Sviluppo Rurale, al fine di incentivare la tutela della biodiversità agraria. In Italia, la Legge n. 194/2015, e i conseguenti recepimenti regionali, intendono tutelare e valorizzare l’agrobiodiversità con appositi fondi, introducendo, tra i molti elementi, la possibilità di creare apposite reti di agricoltori e allevatori “custodi della biodiversità”. La Strategia Nazionale per la Biodiversità, nell’area di lavoro dedicata all’Agricoltura, riprende tali misure, citando, come principali criticità del settore agricolo, l’abbandono di pratiche agricole tradizionali e l’utilizzo di tecniche agricole non sostenibili. Fra le priorità d’azione per la conservazione e l’uso sostenibile della biodiversità agricola, vengono individuate la diversificazione delle produzioni, la diffusione degli avvicendamenti e delle rotazioni, il sostegno alla diversità degli agroecosistemi e la salvaguardia delle risorse soggette ad erosione genetica. In questo contesto si inserisce il progetto “Frutti dimenticati e biodiversità recuperata” che ha come finalità principale quella di contribuire al recupero della biodiversità agricola del nostro territorio, attraverso la raccolta delle esperienze regionali incentrate sulla riscoperta e la valorizzazione delle *cultivar* tipiche dei diversi territori, selezionate per secoli dai contadini locali. Con la ricerca e la presentazione delle realtà regionali più significative, incentrate sulla riscoperta e valorizzazione dei cosiddetti frutti antichi, il progetto intende contribuire al recupero di una biodiversità troppo spesso “dimenticata”, patrimonio del nostro Paese e risorsa fondamentale per affrontare le sfide dettate dai cambiamenti ambientali e dalle crescenti richieste in tema di sicurezza alimentare.

*Lorenzo Ciccarese
Responsabile dell’Area per la conservazione
e la gestione della flora, della vegetazione e delle
foreste, degli habitat e degli ecosistemi dei suoli
e per l’uso sostenibile delle risorse
Agroforestali (ISPRA)*

INTRODUZIONE

Nell'ambito del progetto sui frutti dimenticati e la biodiversità recuperata, l'ISPRA ha già pubblicato sette quaderni, in ciascuno dei quali sono stati affrontati due casi studio regionali: Puglia ed Emilia Romagna, Calabria e Trentino Alto Adige, Lombardia e Sicilia, Molise e Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Sardegna, Abruzzo e Lazio, Basilicata e Valle d'Aosta. Con la presente pubblicazione la nostra attenzione si rivolge ad altre due regioni italiane: Campania e Veneto.

Per la realizzazione dei testi e delle schede relative alla Campania presenti nel volume, hanno collaborato: l'Amministrazione Regionale - Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il CREA-OFA sede di Caserta, l'Università degli Studi di Napoli-Dipartimento di Agraria, l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" - DiSTABIF, l'ARPA Campania, il Museo della Dieta mediterranea di Pollica e l'Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano. Per la parte del volume relativa al Veneto, invece, hanno contribuito: Veneto Agricoltura (Regione Veneto), Arpa Veneto ed esperti del paesaggio e della biodiversità rurale.

Raccontare i frutti dimenticati di tutte le regioni, ponendo a confronto, in ciascun quaderno, una regione del sud con una del nord, ha lo scopo di evidenziare le caratteristiche di realtà geograficamente lontane tra loro, ma allo stesso tempo di favorire sinergie e promuovere un sistema organico di conoscenze e tutela.

Il lavoro di ricerca e raccolta di informazioni sta procedendo con l'obiettivo di ottenere presto un quadro coerente e il più possibile completo sull'agrobiodiversità del nostro paese e sulle relazioni che essa ha con le singole realtà regionali e le attività umane che vi si sono svolte nei secoli.

Il tema dei frutti antichi e dimenticati è vasto e complesso. La loro individuazione e definizione sono processi lunghi e difficili, soprattutto in un paese come l'Italia, dove il patrimonio varietale di interesse agrario è decisamente ricco, grazie all'eterogeneità geologica, pedo-climatica, ecologica e agroambientale.

Appare quindi urgente procedere con la raccolta delle conoscenze e la conservazione del germoplasma individuato, poiché, a causa principalmente dei più moderni metodi utilizzati in agricoltura, in particolare nelle pratiche intensive, negli ultimi decenni molte *cultivar* sono già andate perdute.

Il depauperamento di questa insostituibile risorsa, sia in termini culturali che genetici, potrebbe determinare una minore capacità di sviluppare processi agroalimentari sostenibili e di fronteggiare i cambiamenti ambientali in corso.

Non possiamo, infine, non ricordare che il tema dell'agrobiodiversità ha importanti connessioni anche con la conservazione dei paesaggi agrari tradizionali, oggetto di tutela a livello internazionale, e con la ricchissima tradizione gastronomica che caratterizza il nostro paese, con differenze da luogo a luogo anche all'interno di una stessa regione.

*Sergio Guidi ARPAE Emilia Romagna
Stefania Ercole ISPRA
Vanna Forconi ex ISPRA*

1. Caso di studio : Campania

PRESENTAZIONE

E' con grande soddisfazione che la Regione Campania ha accolto la richiesta di ARPAE dell'Emilia-Romagna a partecipare alla stesura di un quaderno ISPRA dedicato alla biodiversità e ai frutti dimenticati, in collaborazione con istituzioni scientifiche presenti sul territorio regionale, con le quali abbiamo già avuto il piacere di realizzare proficue iniziative al riguardo.

La storia delle tante produzioni frutticole e orticole espresse dalla Campania risale a tempi antichissimi. Ne sono testimonianza gli affreschi con frutta rinvenuti negli scavi di Pompei, Ercolano e Oplonti, e i resti di cibo carbonizzato li ritrovati.

Ai giorni nostri, con riferimento alle sole produzioni frutticole, oggetto di questo quaderno, la grande variabilità si riscontra facilmente con uno sguardo ai limoneti della Penisola Sorrentina-Amalfitana, ai castagneti irpini, casertani e salernitani, ai nocciolati delle province di Avellino e Salerno, agli albicoccheti dell'Area Vesuviana, ai pescheti della Terra di Lavoro e della Piana del Sele, ai frutteti di Fico Bianco del Cilento, a quelli di Annurca, pregiata varietà di melo coltivata in tutte le province della Campania.

Il gran numero di specie coltivate in regione, grazie a caratteristiche pedologiche e climatiche particolarmente favorevoli, ha portato nel tempo, a seguito della selezione effettuata dagli operatori agricoli, alla diffusione di tantissime varietà, adatte alle diverse condizioni pedoclimatiche locali, le più pregiate delle quali hanno avuto il riconoscimento del marchio DOP o IGP o sono state inserite nell'Elenco ministeriale dei "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" (PAT) della Campania.

Altre risorse genetiche autoctone sono state oggetto, negli ultimi decenni, di azioni di recupero e conservazione, sia da parte dell'Amministrazione regionale che degli Enti di ricerca presenti sul territorio campano, al fine di evitarne la scomparsa.

In particolare la Regione Campania agli inizi degli anni '90 ha dato inizio ad un intenso programma di salvaguardia delle proprie risorse genetiche autoctone, tutt'ora in corso, relativo alle specie frutticole, agli agrumi, all'olivo e alla vite.

I genotipi recuperati sono attualmente in conservazione presso l'Azienda agricola sperimentale regionale "Improsta" di Eboli (SA).

Successivamente, al fine di conoscere meglio l'ampio patrimonio varietale raccolto, sono iniziati i primi studi di caratterizzazione morfologica e agronomica delle accessioni individuate, che hanno riguardato principalmente l'olivo e la vite.

Con il PSR Campania 2007-2013, sono stati finanziati progetti di caratterizzazione (agronomica, genetica, biochimica e salutistico-nutrizionale) delle specie frutticole (albicocco, ciliegio, melo, pesco e susino). Tali studi proseguiranno, con la nuova programmazione del PSR 2014-2020, su altre specie e risorse genetiche autoctone.

Scopo di tutto ciò è quello di evitare che i campi di collezione impiantati nel tempo restino dei semplici musei a cielo aperto di "Frutti antichi". L'auspicio è che possano diventare fonte di ricerca e di sviluppo locale, mediante l'attivazione di nuove filiere produttive di qualità, evitando di far perdere alla Campania un inestimabile patrimonio di sapori e saperi.

*Filippo Diasco
Direttore Generale per le Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali della Regione Campania*

1.1 Storia della frutticoltura in Campania

Angelina Nunziata, Milena Petriccione

Caratteristiche ambientali

Il toponimo Campania è di etimologia incerta, secondo alcuni autori esso troverebbe coincidenza con il significato di “campagna”, come farebbe presupporre la nota espressione “Campania Felix”. Altri studiosi, invece, sostengono che la derivazione del termine Campania sia da ricercarsi nel termine latino *campus*, che vuol dire campagna, e, per commistione linguistica, dal termine osco *Kampanom*, con il quale si indicava l'area nei pressi della città di Capua antica, per secoli il centro principale della Pianura Campana. È d'uopo sottolineare, ad ogni modo, che il sostantivo latino “campus” ha appunto il significato di “pianura, campagna aperta”, che indicherebbe, unitamente al clima favorevole, la particolare fertilità ed amenità dell'area (Aliotta e Petriccione, 2009).

La Campania è una delle regioni italiane morfologicamente più variegata, nella quale la numerosità di tipi di suolo osservabile è decisamente accentuata.

Un succedersi di vulcani attivi e spenti, pianure alluvionali e massicci carbonatici, variamente assortiti ed alternati, si estende su una linea di costa di 450 km.

Gli edifici naturali di tre grandi apparati vulcanici, il Roccamonfina ed il Somma-Vesuvio per la loro imponenza, i Flegrei per la loro caratteristica articolazione, sono importanti elementi di qualificazione del paesaggio costiero. I depositi piroclastici occupano ampie aree circostanti, consolidati in tufi poco alterabili ed erodibili oppure rimasti incoerenti.

Pianure alluvionali antiche e recenti occupano parte della piana Campana, dell'area sarnese e a sud di Salerno, accompagnando un importante sistema fluviale costituito principalmente dai fiumi Garigliano, Volturno, Sarno e Sele. Massicci carbonatici, riferibili a tutto l'arco temporale dal Giura al Cretacico, occupano gran parte delle aree interne e si affacciano anche direttamente sul mare sia con ripide falesie (costiera amalfitana), sia in dolci declivi generalmente ricoperti da mantelli di detriti, anche piroclastici, successivamente depositatisi.

Ad intensificare e rendere più articolato il rapporto della terra con il mare contribuiscono le tre isole: le vulcaniche isole flegree – Ischia e Procida – e Capri che, sebbene formata da un affioramento calcareo, è ricoperta di detriti vulcanici trasportati dai venti.

Le particolari condizioni geografiche, pedologiche e climatiche hanno consentito lo sviluppo di una frutticoltura estremamente varia con la diffusione di specie vegetali con esigenze climatiche molto diverse tra di loro. Ciò ha consolidato e caratterizzato nel tempo uno specifico paesaggio agrario e le relazioni che si sono instaurate tra i nuclei insediativi e il contesto territoriale e paesaggistico.

Particolarmente intensa e continua è stata l'azione dell'uomo, soprattutto sui territori costieri e la particolare incidenza demografica, cresciuta inesorabilmente soprattutto dal secondo dopoguerra all'inizio del secolo attuale, costituendo uno dei fattori che maggiormente incidono sul paesaggio campano.



Piana di Sorrento 1840 (Archivio A. De Angelis)

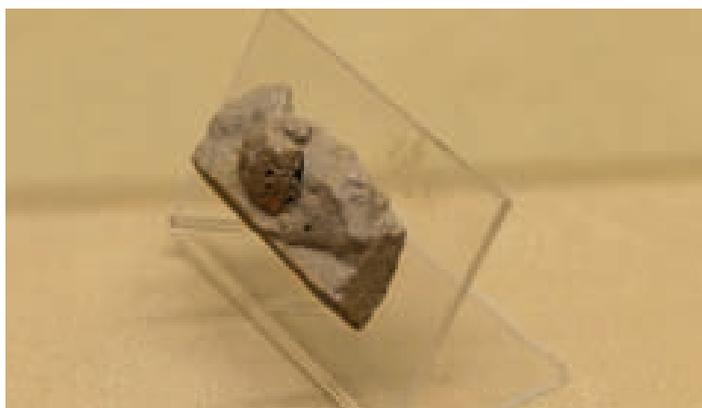
La Campania si presenta come una delle regioni più ricche di vegetazione. Lungo le coste il clima è temperato, con periodi estivi di siccità e inverni piovosi, ma con temperature miti; diventa progressivamente continentale verso le zone interne e montuose, con significative escursioni termiche tra inverno ed estate. Le tre citate aree vulcaniche rendono il suolo della pianura circostante notevolmente fertile in quanto le eruzioni hanno arricchito i suoli di elementi minerali, permettendo produzioni di ottima qualità. Essendo gran parte del territorio campano montuoso, le zone più sfruttate per la coltivazione sono quelle pianeggianti, a ridosso delle zone costiere della provincia di Napoli, Caserta e Salerno, favorite anche da abbondanza di acqua e clima temperato.

Storia della frutticoltura in Campania

La storia antica dell'agricoltura campana è particolarmente ricca di testimonianze dirette dovute certamente alla antica antropizzazione del territorio, alla costante presenza umana nel tempo, ma anche e soprattutto allo stile eruttivo del Vesuvio. Infatti, oltre ai numerosi e noti ritrovamenti in Pompei, Ercolano e Stabia risalenti alla eruzione del 79 d.C. sono a disposizione degli archeologi i ritrovamenti in località Croce del Papa, al confine tra i comuni di Nola e Saviano, ed in altri siti limitrofi, ricollegabili alla eruzione delle Pomice di Avellino (Età del Bronzo Antico, circa 1800 a.C.). Analogamente a quanto avvenuto quasi duemila anni dopo a Pompei, un intero villaggio, dopo essere stato ricoperto da circa un metro di pomice e da una pioggia di ceneri, fu investito da un'alluvione fangosa. Il fango ha effettuato un vero e proprio calco delle strutture in legno e paglia, riempiendo anche le suppellettili che vi erano sistemate.

L'insieme dei reperti fornisce un quadro straordinariamente dettagliato della quotidianità di questa piccola comunità antica e racconta che l'agricoltura era certamente molto praticata. Ampie estensioni di terreno erano coltivate, organizzate in lunghi appezzamenti, separati tra loro mediante divisioni e con canalette che avevano funzioni irrigue o di drenaggio. È testimoniato l'uso dell'aratro, le cui origini risalgono all'inizio

del III, se non già alla fine del IV millennio a.C., oltre all'uso di carri e di carrette. È attestata anche la pratica del disboscamento, volto a recuperare terreni per pascoli o campi da coltivare ed è probabile che si praticasse anche la concimazione dei terreni con rifiuti provenienti dalle abitazioni, come sembrerebbe far pensare l'associazione di frammenti ceramici con resti di fauna e di altri elementi organici nella parte superiore del suolo. Era anche praticata l'alternanza o consociazione di allevamento e agricoltura, con funzione di reintegroamento della fertilità del suolo. Il ritrovamento di alcune macine in pietra con dei pestelli rimanda alla lavorazione dei cereali come una delle principali attività domestiche. Riguardo alle specie vegetali coltivate, le analisi paleobotaniche condotte sulle impronte di vegetali ritrovate nelle ceneri vulcaniche e sui resti vegetali carbonizzati evidenziano, oltre alla coltivazione di orzo e grano, la presenza ed il consumo di mandorle e fichi. In particolare, si ipotizza la vicinanza di un boschetto misto dove dominava il faggio, ai margini di una zona antropogenica dove venivano coltivati alberi da frutto, vicino a pascoli e campi di cereali [Livadie, 2011]. La possibilità di risalire, tramite analisi del DNA residuale in tali reperti, al grado di similarità tra alcune *cultivar* tradizionali campane ed i reperti di Croce del Papa è ancora tutta da esplorare e dipende molto dalla quantità di tessuto carbonizzato presente nei calchi, ma potrebbe fornire dettagli molto interessanti.



Calco di mandorla risalente all'età del Bronzo Antico ritrovato negli scavi di Croce del Papa in Nola (NA) e custodito presso il Museo Archeologico di Nola.

Nonostante la grande trasformazione orografica subita nell'eruzione delle pomice di Avellino e nelle successive, il vesuviano venne ripopolato in tempi relativamente brevi. In ritrovamenti risalenti all'età del ferro (VIII secolo a.C. Longola), sono segnalati ancora fichi e mandorle, ma anche nocciole, more e vinaccioli. Questi derivano probabilmente dai primi contatti con i Greci, che fondarono Kyme, l'antica Cuma, intorno al 730 a.C. e portarono con sé anche la coltivazione dell'olivo. Da allora e per circa tre secoli Greci, Etruschi, Osci e Sanniti condivisero il territorio campano contendendosi le aree di confine tra la pratica della pastorizia, prevalentemente praticata dai Sanniti, la coltivazione e trasformazione dei cereali, prevalentemente praticata dagli Etruschi, e le colture più tipicamente Mediterranee, di appannaggio dei Greci. Per il successivo periodo Romano, dai reperti della Pompei antica deriva un carico di informazioni ancor più consistente riguardo alle specie arboree coltivate in Campania nell'antichità.

In questo caso, infatti, le raffigurazioni pittoriche piuttosto dettagliate ritrovate e le notevoli testimonianze storiche coeve forniscono una fondamentale chiave di lettura dei reperti archeo-botanici. Ad esempio, le prime testimonianze della presenza della mela Annurca in Campania risalgono alle rappresentazioni pittoriche rinvenute a Ercolano, di epoca precedente alla eruzione del Vesuvio del 79 d.C.. La ciliegia Napoletana è un altro prodotto di pregio tipico della Campania molto apprezzato dai Romani e compare raffigurata in affreschi pompeiani risalenti al II secolo a.C.. La presenza dell'albicocco sulle pendici del Vesuvio è documentata già nel primo secolo d. C. negli scritti di Plinio il Vecchio che, nella sua "*Naturalis Historia*", tramanda che anche il kaki era già conosciuto dai Romani.

Virgilio, che scrisse a Napoli intorno al 38 a.C. le Bucoliche, riferisce nella I e nella VII Egloga che il castagno era presente e descrive la pianta come albero da frutto comune e ben coltivato; con le foglie si facevano materassi e il frutto, chiamato *castanea*, era comune e pregiato, cotto mediante bollitura nel latte e mangiato con il formaggio. Marziale (I secolo d.C.), nel suo "*De re hortens*", afferma che nessuna città poteva gareggiare con Napoli nell'arrostire le castagne.

Alla caduta dell'impero romano, tutte le zone fertili della Campania passano a poco a poco sotto il dominio longobardo, ad eccezione di Amalfi, che è troppo povera per essere appetibile e resta dominio di Bisanzio che comunque non ha interesse a un possedimento di scarsa entità e sufficientemente lontano da sfuggire ad un controllo effettivo. Gli Amalfitani si trovano così in una condizione di straordinario vantaggio: in quanto dipendenti da Bisanzio, hanno accesso privilegiato sui mercati d'oriente, come campani hanno facilità di rapporti con la penisola. Approfittando del declino della forza navale bizantina e della tolleranza degli Arabi, che erano subentrati, gli Amalfitani monopolizzano rapidamente il commercio tra l'Oriente e tutta l'area tirrenica (Monti, 1940). I capitali accumulati nei primi traffici vengono utilizzati per realizzare mulini, acquistare territorio montano e potenziare le attività agricole. I contratti di "pastinato" obbligano gli affittuari a piantare viti ed olivi nelle parti basse del territorio, producendo così un allargamento della base produttiva. I contatti con gli Arabi permettono agli Amalfitani di importare aranci e limoni e di avviarne la coltivazione intensiva (Sereni, 1987), il castagneto viene progressivamente esteso e diversificato, aggiungendo a quella del legno una abbondante produzione di frutto.

Nei secoli IX e X la potenza mercantile di Amalfi si occupa di spezie, preziosi ed oggetti d'arte in tutto il Mediterraneo. I mulini lavorano il grano proveniente dalla Puglia e dalla Sicilia, la flotta trasporta le farine nei centri tirrenici (a Napoli aveva moli propri). La messa a coltura delle parti basse della costiera dà vita a vigneti specializzati, che riescono a coprire buona parte del fabbisogno locale (Vitolo, 1989; Camera, 1876) e permette di estendere l'area interessata dall'olivo. Le castagne di Amalfi vengono esportate nel Tirreno e verso i mercati d'Oriente (Vitolo, 1989).

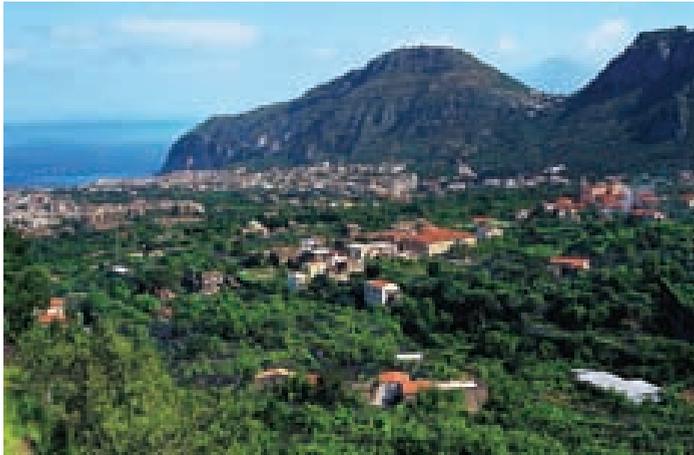
La crescente potenza commerciale del Ducato di Amalfi susciterà alla fine del X secolo gli appetiti dei Longobardi, che lo assoggettano senza limitarne la libertà di commercio. Il declino del Ducato sarà però segnato dalla necessità di fare accordi con i Normanni per la propria difesa militare e dalla reazione delle concorrenti città di Genova e, soprattutto, Pisa che esita nel saccheggio di Amalfi del 1137. Nel Medioevo la presenza del vigneto nella campagna napoletana era dominante ma non esclusiva. Il vigneto, infatti, era consociato alle altre colture su tre diversi livelli di coltivazione.

Al livello erbaceo erano presenti colture cerealicole (orzo, miglio, segale e spelta), i legumi (fave e fagioli rossi), gli ortaggi (cipolle, aglio, cavoli, broccoli, rape, spinaci, lattughe, meloni, zucche e cetrioli), e anche il lino. Al secondo livello si ritrovavano specie fruttifere, tra cui prevalentemente fichi e meli. Il livello superiore era costituito invece proprio dalle specie arboree che rappresentavano i sostegni vivi della vite, tra cui olmi, pioppi, querce ed anche noci. I frutteti specializzati si concentravano in poche zone disposte soprattutto intorno alle città di Napoli e Salerno e nell'entroterra Vesuviano, nelle vicinanze di Pozzuoli. Qui sappiamo che, oltre a meli e fichi, venivano coltivati noci, peri, ciliegi, pruni e nespole, mentre non si hanno indicazioni riguardanti la coltivazione di frutta più pregiata ed esotica tra cui pesche e albicocche.

Le prime testimonianze della coltivazione dell'albicocco in Campania risalgono all'anno 1583 quando Gian Battista Della Porta, scienziato napoletano, nell'opera "*Suae Villae-Pomarium*", divide, per la prima volta le albicocche in due grandi gruppi: le Bericocche di forma tonda, polpa molle, bianca e aderente al nocciolo e le Chrisomele (dal greco "*chrisomelos*" ovvero "mele d'oro") con la polpa non aderente al nocciolo e molto colorate. Il nome greco attribuito a questo secondo gruppo è usato per indicare le albicocche nei dialetti vesuviani ancora oggi, lascia però pensare che la coltura risalga a molti secoli prima, dato che l'albero, come riferisce Plinio il Vecchio, era stato già introdotto in Campania nel I secolo. Testimonianze storiche della coltura del ciliegio nel Napoletano del 1550 ne attribuiscono l'introduzione a Gaspare Ricca. La denominazione "Arecca", che oggi indica la cultivar di ciliegio Della Recca, deriverebbe appunto dalla deformazione del cognome Ricca.

La frutticoltura moderna in Campania nasce sulle aree collinari partenopee grazie alle straordinarie condizioni di fertilità del suolo e alle favorevoli condizioni climatiche e successivamente si diffonde in tutta la provincia di Napoli. Generalmente in queste aree, caratterizzate da una costante ricerca di terre coltivabili, si diffusero frutteti promiscui costituiti da diverse specie arboree spesso consociate temporaneamente a ortive. La frutticoltura, pertanto, era caratterizzata da modelli di coltivazione tradizionali e da elevati livelli di biodiversità grazie ad un vastissimo patrimonio varietale tramandato per generazioni. Le produzioni venivano commercializzate nei mercati locali, un indirizzo produttivo che oggi è utilizzato da piccole aziende che si trovano all'interno, o nelle immediate vicinanze, di aree fortemente urbanizzate.

La forte urbanizzazione di queste aree e la crescente necessità di sviluppare aziende più competitive ha fatto sì che la frutticoltura si spostasse nelle zone pianeggianti della provincia di Caserta e Salerno, dove c'era una buona disponibilità di terreni; qui lo sviluppo di una frutticoltura più estensiva e specializzata ha portato col tempo a una inevitabile modificazione dell'assetto varietale per l'introduzione di nuovo materiale genetico proveniente da altre aree produttive (Insero e Rega, 2008). Ciò ha portato all'abbandono delle varietà autoctone che rappresentavano un elemento di tipicità, essendo bene adattate al territorio, e che si caratterizzavano per un'elevata efficienza nell'utilizzare gli scarsi apporti di nutrienti, producendo frutti con elevata serbevolezza, preziosa risorsa per il miglioramento genetico. Una parte di questo patrimonio ci è stato tramandato da agricoltori che grazie alla loro passione, cultura e maestria hanno conservato buona parte delle antiche accessioni autoctone.



Piana di Sorrento 1990 (Archivio Risorsa - Napoli)

Le motivazioni che hanno spinto gli agricoltori ad orientarsi verso nuove varietà frutticole sono da ricercarsi anche nelle strategie della commercializzazione moderna che richiede uniformità della produzione e prodotti standardizzati con caratteristiche costanti nel tempo. Ciò ha portato, per alcune specie, a una forte erosione genetica dovuta dalla sostituzione degli ecotipi locali con un numero limitato di nuove *cultivar*, geneticamente simili, con conseguente riduzione della variabilità dei caratteri. Le varietà frutticole locali, a causa della larga base genetica, spesso sono portatrici di fattori di resistenza che hanno permesso loro di sopravvivere per molti anni alle avversità climatiche e parassitarie, a differenza delle nuove varietà che sono adattate ad un'agricoltura caratterizzata da forti *input* chimici ed energetici. Esse rappresentano, pertanto, una eccellente fonte di geni utili e possono essere coltivate in ambienti marginali dove le *cultivar* moderne sono meno competitive.

I cosiddetti "Frutti Antichi" sono ancora oggi molto importanti in quanto espressione di un concetto di agro-biodiversità, intesa come il risultato del processo evolutivo di selezione dei contadini nel corso dei secoli. I "Frutti Antichi" sono quelli che negli ultimi 30-40 anni hanno conosciuto un lento e silenzioso abbandono, dovuto principalmente all'affermarsi di una frutticoltura di tipo industriale, dettata dalla massimizzazione del profitto, che ha portato i gestori del mercato a preferire un prodotto accattivante alla vista, di facile stoccaggio ed adatto a lunghi spostamenti, anche se spesso di scarso sapore, piuttosto che un prodotto ad elevato profilo nutrizionale e con un gusto intenso. I frutti dimenticati, da anni conoscono un crescente interesse: il mondo della ricerca guarda con attenzione particolare alle vecchie varietà anche al fine del loro riutilizzo nell'agricoltura sostenibile e nell'attività di miglioramento genetico. I "Frutti Antichi" quindi, strettamente legati ad un territorio, rappresentano una possibilità per tornare a produrre in modo ecosostenibile e per la ripresa economica di alcune aree, in particolare modo di quelle più svantaggiate.

Molto vasto è il patrimonio di prodotti, di sapori e di colori che caratterizzano la frutticoltura in Campania. Molte di queste produzioni basano il loro unicum sulla grande diversità genetica, rappresentando la tipicità e la ricchezza di questo territorio.

La Campania è la seconda regione frutticola italiana con una struttura produttiva che si concentra prevalentemente nella provincia di Caserta, dove presenta un alto grado di specializzazione in particolar modo nell'ambito del comparto peschicolo, che da solo interessa più del 50% della superficie coltivata, mentre l'albicocco, il susino e il melo rappresentano il 15%; le altre province presentano un livello di specializzazione inferiore, con la coltura principale che ricopre poco più del 20% della superficie frutticola.

Molte delle produzioni frutticole campane costituiscono delle eccellenze come i tipici melai con le rosseggianti Annurche, i castagneti, i nocioleti, le colline vitate dell'Irpinia e del Beneventano e i limoneti della Costiera. In questa regione prodotto e territorio spesso condividono secoli di storia e si identificano l'uno nell'altro, da qui l'antica vocazione frutticola che ancora oggi ha un ruolo di primaria importanza nell'economia regionale. Le aziende frutticole sono solitamente di piccole dimensioni, ad indirizzo misto, con un buon grado di specializzazione e sempre più interessate al riconoscimento e alla tutela delle peculiarità delle loro produzioni.



Agumeto in costiera Amalfitana (S. Guidi)

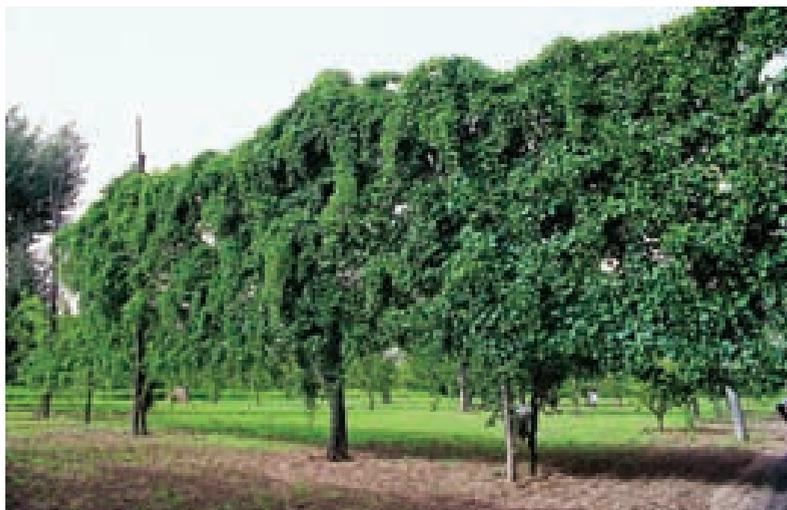
1.2 I paesaggi frutticoli della Campania

Antonio di Gennaro

L'albero è fin dalle origini l'elemento attorno al quale si formano e si strutturano i paesaggi rurali storici della Campania. E' il "giardino mediterraneo" di Emilio Sereni a organizzare la *chora*, lo spazio rurale attorno alle antiche *polis* greche lungo la costa: il mosaico ordinato di campi chiusi con gli arboreti promiscui in consociazione con le ortive, i cereali, i legumi. Poi, dopo la conquista romana della piana campana, sono le alberate alte di vite maritata al pioppo - *l'Arbustum gallicum* alla maniera degli Etruschi - a segnare, fino alla metà del '900, la maglia regolare della centuriazione -700 per 700 - metri che ordina, secondo un progetto unitario di territorio, lo spazio rurale come quello urbano.

Il paesaggio rurale di Campania felix è quindi un paesaggio diffusamente caratterizzato dall'albero. Quando Giuseppe Maria Galanti, l'economista e geografo allievo di Antonio Genovesi, compie a fine '700, per conto del sovrano, la perlustrazione del territorio del Regno delle Due Sicilie, così descrive il paesaggio della piana vulcanica a nord del capoluogo partenopeo:

"Il paese tra Capua e Napoli anche oggidì presenta una terra della maggiore fertilità che si possa immaginare. Questa è ancora la porzione più nobile e più ferace di tutto il regno. La regione generalmente è piena di piante fruttifere. Ne' piani i campi sono coperti di olmi e pioppi, e amendue di viti, le quali unite tra loro formano una specie di ghirlanda. Questa pratica è antichissima, e si usò perché non si vogliono perdere i prodotti del suolo. Nelle vicinanze di Napoli questo si fa con abuso, onde il paese per la quantità degli alberi e delle viti, somiglia ad una immensa foresta."



Alberata di vite maritata al pioppo (Archivio Risorsa - Napoli)

Questi caratteri si presentano pressoché inalterati alla metà del '900, quando Aldo Sestini scrive per il Touring Club Italiano il volume fondamentale sui paesaggi d'Italia:

“I caratteri essenziali si riassumono in breve: terreno piano e fertilissimo, straordinaria intensità di colture variate - con piante arboree ed erbacee - grande fittezza del popolamento, soprattutto sotto forma di grossi centri assai compatti. Non un angolo di terreno va perduto, e più che di campi bisogna parlare di orti e frutteti, se non vogliamo dire giardini. Svariate colture erbacee si accompagnano a quelle legnose, e si alternano da un appezzamento all'altro, da un'aiuola all'altra, ma che si succedono sullo stesso terreno più volte nel corso dell'anno [...]

Dove la coltura appare relativamente meno densa, i campi a seminativi rimangono serrati tra filari di alti pioppi slanciati, o anche di noci, tra i quali si distendono come ragnatela, in lunghi festoni orizzontali, i tralci delle viti, su fino a parecchi metri dal suolo. Altrove si inseguono a perdita d'occhio le regolari piantagioni di frutteti. Grande è la varietà delle specie coltivate, dai diffusissimi peschi ai meli, dagli albicocchi ai nespoli, dai peri ai prugni, e anche noci e noccioli; e neppure difettano gli agrumi.”

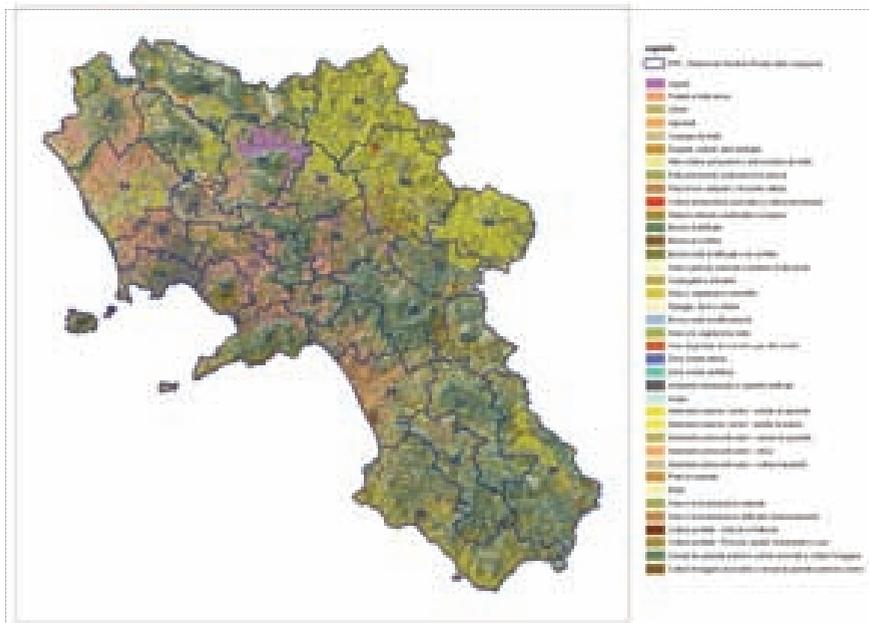
Nella descrizione di Sestini emergono gli aspetti di continuità del paesaggio rurale novecentesco rispetto ai caratteri antichi, fondativi del “giardino mediterraneo” descritto da Emilio Sereni, alla luce di una evoluzione secolare. La complessità di questi agro-ecosistemi è innanzitutto di tipo verticale, con la presenza di tre piani produttivi: il più elevato costituito da piante di noce d'alto fusto, talvolta da ciliegio; quello intermedio da fruttiferi (tipicamente drupacee, agrumi o vite, ma non mancano le pomacee, il fico, il loto, il nespolo); quello inferiore da ortive, sia autunno-vernine che primaverili-estive. Si tratta di un sistema produttivo caratterizzato pertanto da una spiccata diversificazione colturale, con la presenza di una pluralità di specie perfettamente integrate tra loro, in grado di garantire elevata continuità di produzione nel corso dell'intero anno.

Passando all'assetto attuale, risulta evidente come l'assetto paesaggistico tradizionale abbia patito l'impatto dell'urbanizzazione intensa che ha sconvolto la fascia costiera della Campania, con le aree urbanizzate che sono passate nell'arco di un sessantennio - dalla descrizione di Sestini a oggi - da 20.000 a 114.000 ettari, ciò ha condotto a un drammatico sperpero di suoli fertili, e alla frammentazione dello spazio rurale residuo.

Ciò nonostante, le colture arboree continuano a caratterizzare i paesaggi rurali della regione, non solo quelli vulcanici e di pianura di Campania Felix, - che costituiscono come si è detto gli areali di più antica tradizione - ma anche diffusamente quelli collinari e pedemontani interni, come risultato di una progressiva espansione, iniziata come scrive Manlio Rossi Doria nella prima metà del '700 e proseguita fino alla metà del '900. Il 6° Censimento ISTAT rileva nel 2010 in Campania una superficie a colture legnose permanenti di circa 158.000 ettari, di cui 23.000 a vigneto.

La superficie dei paesaggi arborati desumibile dalla cartografia ufficiale di uso agricolo dei suoli della Campania supera il dato ISTAT di circa 70.000 ettari.

La distanza tra il dato cartografico e quello censuario rappresenta un fenomeno ben noto, legato alla presenza di piccole o piccolissime unità produttive gestite da soggetti che non rientrano nell'universo di rilevazione ISTAT e EUROSTAT, e che tendono perciò a sfuggire alla rilevazione censuaria.



Carta dell'uso agroforestale dei suoli della Campania (Archivio Risorsa - Napoli)

Ad ogni modo, è possibile definire per le colture arboree da frutto in Campania quattro principali ambiti paesaggistici di diffusione:

- a pianura pedemontana vulcanica e la piana del Sele;
- i rilievi vulcanici;
- le fasce pedemontane dei rilievi calcarei interni e costieri;
- i sistemi collinari interni e quelli costieri.

Di ciascun ambito, viene di seguito fornita una assai sintetica descrizione.

Le pianure

Nel complesso, circa il 50% dei frutteti specializzati della Campania si concentra nei sistemi di pianura, a partire dall'areale elettivo costituito dalle pianure vulcaniche: le pianure alte, asciutte, idraulicamente sicure, che Fernand Braudel identifica come uno dei principali ambienti di sviluppo delle civiltà mediterranee; le aree territorialmente più forti della regione, la polpa contrapposta all'osso delle aree collinari e montane, secondo la fortunata espressione di Manlio Rossi-Doria. Questi paesaggi sono il frutto dell'attività vulcanica: si tratta di ampie superfici pianeggianti che raccordano dolcemente

i complessi vulcanici ed i rilievi calcarei preappenninici con il livello di base delle pianure alluvionali dei Regi Lagni, del Volturno, del Garigliano. E' il cuore della Campania felix, della Terra di Lavoro, il mondo degli arboreti promiscui e della vite maritata, con le strade-alveo incassate.

i paesaggi che tanto colpirono Goethe nel suo viaggio tra Roma e Napoli, con i meravigliosi suoli vulcanici scuri, profondi, permeabili, facilmente lavorabili. L'uso delle terre è diversificato, con un rigoglioso mosaico di seminativi, arboreti promiscui ad elevata complessità strutturale, orti arborati e vitati. A partire dalla fine degli anni '50 questo assetto è stato interessato da intense dinamiche di specializzazione, con il progressivo affermarsi dei frutteti specializzati, in prevalenza drupacee.



Forme tradizionali del giardino mediterraneo (Archivio Risorsa - Napoli)

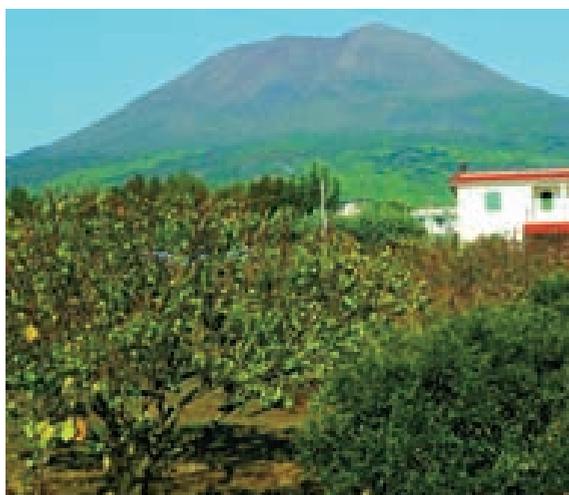
L'altro grande paesaggio della frutticoltura di pianura è quello dei terrazzi della pianura antica terrazzata del fiume Sele. Come per la pianura pedemontana si tratta di aree generalmente ben drenate ed idrologicamente sicure, ma qui l'influenza vulcanica è più discontinua. I suoli evolvono da sedimenti fluviali antichi, a tessitura fine o moderatamente fine, con strati ghiaiosi in profondità: sono meno versatili rispetto a quelli della pianura pedemontana, e l'uomo ha dovuto sovente migliorarli con letamazioni, baulature, affossature, drenaggi. Per i paesaggi frutticoli del Sele, la valorizzazione frutticola è relativamente recente, successiva alla bonifica integrale degli anni '30 del ventesimo secolo, con la definitiva risoluzione di problemi millenari di disordine idraulico.

I vulcani

Nel complesso, un quinto circa del patrimonio frutticolo regionale è localizzato nei sistemi vulcanici, che rappresentano, come si è detto, solo il 5% del territorio regionale ma, a dispetto della modesta incidenza territoriale, hanno profondamente plasmato i suoli, gli ecosistemi e i paesaggi dell'intera regione, rappresentando il fattore genetico ed evolutivo naturale di maggiore portata. Ciascuno dei centri eruttivi ha una sua spiccata identità, legata al periodo di attività, alla morfologia, alla natura dei materiali

eruttati, ai suoli, alla copertura vegetale, al differente sviluppo dello schema insediativo. La morfologia del grande *vulcano estinto di Roccamonfina*, al confine con il Lazio, è caratterizzata da una caldera sommitale, con versanti esterni solcati da profonde incisioni radiali, e un lussureggiante mantello di castagneti da frutto – un terzo del patrimonio castanicolo regionale - nocciuleti, oliveti e, sulle pendici più dolci, frutteti.

I *rilievi vulcanici flegrei* comprendono un articolato sistema di colline costiere, intercalato da conche e caldere, digradante verso la piana campana con l'ampia superficie inclinata dell'Archicaldera flegrea, il fianco dell'immenso vulcano distrutto dalla catastrofica eruzione del tufo grigio campano di 30.000 anni fa. Il paesaggio è caratterizzato da dinamiche di intensa e caotica urbanizzazione, oramai vicina al 50% della superficie, che ha fortemente disarticolato la continuità degli ambienti rurali. Nelle aree non urbanizzate è possibile osservare un mosaico agro-forestale complesso, con orti arborati e vitati, su estesi sistemi di ciglionamenti, la cui edificazione ha avuto inizio in età angioina. Nelle conche e sul versante esterno dell'Archicaldera si estendono gli arboreti specializzati e gli orti arborati ad elevata complessità strutturale delle masserie storiche. Il *complesso del Somma-Vesuvio* presenta due volti molto differenti: quello della porzione meridionale - il Vesuvio - con una morfologia giovane, irriducibile a schemi ordinati perché sconvolta nel corso degli ultimi due millenni dal succedersi dell'attività eruttiva, e quello della porzione più antica, i versanti settentrionali del Monte Somma, che conservano la morfologia vulcanica più matura, precedente all'eruzione pliniana del 79 d.C.. I paesaggi del Somma costituiscono la *facies* tranquilla, verde, rigogliosa del vulcano, con un microclima fresco ed umido, i boschi di latifoglie e castagno, i terrazzamenti eroici che si inerpicano lungo i versanti, fino al limite del bosco, con gli albicoccheti e gli orti arborati lussureggianti e disordinati, che simulano essi stessi un bosco-giardino ancestrale. I paesaggi del Vesuvio rappresentano invece la *facies* terribile del Vulcano, a morfologia irregolare, priva ancora di un reticolo idrografico affermato. I versanti bassi ospitano albicoccheti, orti arborati e colture serricole, all'interno di un paesaggio agrario che si fa via via, procedendo verso la costa, più frammentato ed intercluso da un tessuto urbano pervasivo e disordinato.



Albicoccheti tradizionali alle falde del Vesuvio (Archivio Risorsa - Napoli)

Albicocche chiare vesuviane

Gennaro Casato

In Campania, soprattutto in provincia di Napoli ed in particolare nell'area vesuviana, nota per la particolare fertilità dei terreni, la coltivazione dell'albicocco vanta antiche e rinomate tradizioni. Difatti le varietà di questa specie, i cui frutti sono chiamati localmente "crisommole", si contano a decina.

Attraverso un lavoro di recupero del germoplasma autoctono svolto dagli Uffici regionali tra gli anni '90 e 2000, in collaborazione con enti di ricerca presenti sul territorio regionale (ex Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma - Sez. di Caserta e Istituto di Coltivazioni arboree della Facoltà di Agraria di Portici), sono state recuperate e messe in conservazione oltre 100 accessioni varietali di albicocco, per la maggior parte di origine vesuviana.

Uno dei motivi di tanta variabilità genetica sulle pendici del Vesuvio è da ricercare nella pratica, in passato diffusa tra i frutticoltori locali, di prodursi in proprio i portinnesti da impiegare nei nuovi impianti. Allo scopo, in estate, si aveva cura di essiccare al sole i noccioli delle albicocche consumate in famiglia. Successivamente, in inverno, si procedeva alla loro piantagione, solitamente in una piccola porzione di terreno in prossimità di un pozzo o di una cisterna di raccolta delle acque piovane, così da poter irrigare i semenzali nella stagione calda. Dopo qualche anno, al primo comparire dei frutti, si procedeva alla valutazione delle piante, tutte geneticamente diverse perché derivanti da libera impollinazione dei fiori: quelle con frutti di buona pezzatura e/o di buone caratteristiche gustative erano trapiantate a dimora e, successivamente, moltiplicate in azienda; le restanti innestate in vivaio per essere utilizzate, l'anno successivo, in un nuovo impianto. Così facendo diverse aziende potevano vantare le proprie varietà, spesso identificate con il nome o il soprannome del proprietario.

In quest'ampio patrimonio genetico alcune varietà, che potremmo definire "chiare" per la buccia di colore giallo paglierino e la polpa gialla, scarsamente aranciata, che le rende poco attraenti, si sono affermate in passato per l'ottimo sapore dei frutti, a dispetto di altre caratteristiche negative. Esse, infatti, hanno pregevoli qualità carpologiche comuni: gusto ottimo, elevato contenuto zuccherino, aroma e profumo intenso. A queste caratteristiche di pregio dei frutti si associano, però, aspetti meno positivi quali la sensibilità dei



Albicocca Piciona [G. Catone, G. Franco]

frutti alle manipolazioni e la loro scarsa resistenza ai trasporti, a causa della polpa deliquescente e scarsamente consistente, fattori che concorrono a determinare una breve *shelf-life*. Ciò ne ha fatto abbandonare, nel tempo, la coltivazione, relegandola esclusivamente a livello amatoriale.

In particolare si ricordano le seguenti *cultivar* del germoplasma autoctono della Campania, con epoca di maturazione nella terza decade di giugno: Monaca o Monaco o Prete (da non confondere con la Monaco Bello o Prete Bello o Gennarino o' Prevete, che matura nella seconda decade di giugno e dalle caratteristiche organolettiche inferiori), Piciona e Taviello.

Le aree pedemontane appenniniche

I versanti pedemontani dei rilievi calcarei appenninici della Campania, dal Matese al Cervati, sino ai rilievi costieri della Penisola Sorrentina - Amalfitana, a quote solitamente inferiori a 6-700 metri, sono diffusamente interessati da sistemi tradizionali di terrazzamenti e ciglionamenti, con castagneti da frutto, oliveti, vigneti, orti arborati. I suoli, fertilissimi, si sviluppano a partire dalle coperture di materiali piroclastici – ceneri e pomici da caduta – che ricoprono come un manto a elevata continuità il substrato calcareo.

L'arboricoltura montana contribuisce nel suo complesso per circa l'11% alla superficie frutticola regionale, per il 23% a quella olivicola, per il 37% alla castanicoltura da frutto. I versanti marittimi della Penisola Sorrentina - Amalfitana - di elevatissimo valore scenico - ospitano estesi sistemi di terrazzamenti antropici di rilevante valore produttivo, conservativo, storico ed estetico-percettivo: una imponente opera di ingegneria ambientale la cui edificazione è durata otto secoli, dal medioevo all'inizio del '900, sui sulla quale si concentra il 60% delle aree agrumicole della regione.

Le colline

I paesaggi collinari della Campania sono caratterizzati da un rapporto variabile ma generalmente equilibrato tra seminativi nudi ed arborati, colture legnose specializzate (vigneti, oliveti, noccioleti) e sistemi particellari complessi. Le unità colturali sono sovente delimitate da siepi e filari, e punteggiate da esemplari isolati di quercia e boschetti aziendali. Sono anche presenti aree a mosaico agro-forestale complesso, caratterizzate dalla compenetrazione di boschetti di ricolonizzazione e di aree agricole attive. Ne risulta un paesaggio armonicamente variato, fittamente segnato dalla trama degli appezzamenti, dei filari arborei, delle siepi divisorie.

L'evoluzione di questi paesaggi appare legata, oltre che ai cambiamenti della politica agricola comunitaria, alla crescita e modificazione dello schema insediativo, originariamente impostato in prevalenza su nuclei accentrati di sommità e crinale, che ha registrato negli ultimi decenni una forte tendenza alla dispersione, con irradiazioni nastroformi degli abitati lungo la viabilità primaria ed un notevolissimo aumento delle abitazioni sparse.

Nel complesso, l'arboricoltura di collina contribuisce per il 17% alla superficie frutticola regionale, con le coltivazioni di mela Annurca, ciliegio, fichi. Inoltre, si localizza nei paesaggi collinari il 21% della superficie agrumaria, il 65% di quella olivicola, il 35% di quella castanicola da frutto.

Agrumi minori della Campania

Giuseppe Capriolo, Gennaro Casato

L'agrumicoltura campana non si pone tra le coltivazioni maggiormente diffuse nel panorama agricolo regionale, ma è comunque tale da allocare la Campania tra le principali regioni agrumicole nazionali e al secondo posto, dopo la Sicilia, per la produzione di limoni, grazie al clima mite dei territori costieri. In particolare, nelle magiche terre della Penisola Sorrentina-Amalfitana caratterizzate da una naturale bellezza dei luoghi e da splendidi terrazzamenti modellati dall'uomo nei secoli, sono coltivate diffusamente due pregevoli varietà di limoni: l'"Ovale di Sorrento o Limone di Massalubrense" e lo "Sfusato Amalfitano", rispettivamente base varietale della IGP "Limone di Sorrento" e della IGP "Limone Costa d'Amalfi".

In questi territori, la limonicoltura è praticata in aziende di piccole dimensioni, delle quali l'80% ha una SAU inferiore all'ettaro, ed è diffusa in aree di bassa-media collina (max 400 mt sul l.m.) sui tipici terrazzamenti, rappresentando una coltura di rilevanza economica fondamentale nel bilancio di aziende gravate, però, non solo da elevati costi di produzione, ma anche dall'impossibilità di utilizzare tecnologie innovative, vista la difficoltà di accesso in molte zone.

In un'area a forte vocazione turistica come la Penisola Sorrentino-Amalfitana, la limonicoltura, basata sulle antiche tradizioni e pratiche colturali, riveste anche un indubbio valore paesaggistico non surrogabile con altri tipi di colture, oltre a svolgere un ruolo attivo ai fini della protezione idrogeologica dei territori stessi, dall'orografia piuttosto impervia. È possibile inebriarsi del colore e dei profumi di questo agrume in tutti i comuni della Penisola Sorrentino-Amalfitana, dove i tipici terrazzamenti sono talmente integrati nel contesto agricolo e turistico della zona da costituire un inscindibile complesso ambientale, con un indubbio valore aggiunto alle produzioni limonicole.

Le due varietà di limone rappresentano quindi la cartolina più originale e suggestiva del territorio Sorrentino-Amalfitano, i cui frutti dal profumo intenso, polpa succosa e ricca di vitamina C, semi quasi assenti, buccia piena di oli essenziali, sono deliziosi sia al naturale che nella preparazione di fresche ricette.

In questi territori, nel corso dei decenni e come piante sparse nei limoneti, sono stati anche coltivati, per le peculiarità dei loro frutti, alcuni agrumi minori come il "Cedro di Amalfi" e il "Ponzino".



Cedro di Amalfi (G. Casato)

Il "**Cedro di Amalfi**" è un cedro (*Citrus medica*) caratteristico per i suoi frutti di grosse dimensioni (più di 500 grammi l'uno), di forma allungata e dall'aspetto rugoso. La buccia, di colore giallo citrino, spessa e intensamente profumata, viene utilizzata localmente per produrre un liquore usato per aromatizzare dolci e come digestivo.

Proprio fra gli aromi ed il profumo intenso sprigionato dall'oro giallo dei limoni della Penisola, si distingue sotto "spoglie" diverse un altro agrume, il "Ponзино", dai frutti molto più grandi rispetto ai tradizionali limoni potendo superare anche i 900 grammi di peso ciascuno. Trattasi di un limone cedrato (*Citrus limonimeditica*) i cui frutti sono poco acri e presentano un albedo (lo strato bianco e spugnoso presente sotto la buccia gialla) molto sviluppato, dal quale deriva la denominazione di *limone pane*. Rispetto agli altri limoni cedrati hanno una buccia costellata da minori asperità.



Particolare della pianta con i frutti in fase di invaiatura [G. Capriolo]

In condizioni climatiche favorevoli, quali quelle della Penisola Sorrentina-Amalfitana, la pianta fiorisce almeno due volte l'anno, in primavera e ad inizio autunno, con frutti a maturazione da marzo a novembre. Teme, come ogni agrume, temperature vicine allo 0° C e la forte ventosità, tollera la salinità e predilige terreni di medio impasto.

La coltivazione avviene, come per i limoni, sotto impalcature di pali di castagno, di altezza variabile, i quali vengono sormontati nei periodi freddi da rete antigrandine e frangivento, per evitare che le piante siano sottoposte ad eccessivi sbalzi termici, vista la particolare sensibilità alle basse temperature. Due sono le tecniche colturali cui prestare maggiore attenzione: la potatura e la piegatura. Quest'ultima tecnica si esegue generalmente in autunno, con l'aiuto di due persone, una in alto, l'altra in basso, piegando all'ingiù i rami sveltanti e legandoli alle strutture di sostegno orizzontali, con salici o funi biodegradabili, per favorirne la fruttificazione a seguito di stasi della linfa. Si tratta di una antica pratica agricola eseguita da custodi di un mestiere antico ed a rischio di estinzione, in tutto una cinquantina di operatori non più giovanissimi, che ancora però non temono la fatica e che vengono etichettati come "contadini volanti" proprio per la loro capacità di arrampicarsi sulle "armature" di castagno.

Le caratteristiche del limone ponзино rendono possibile la preparazione di diverse pietanze, tra le quali la tipica insalata "procidana" con limoni a tocchetti, aglio, olio, peperoncino (se gradito), sale e menta, o in alternativa solo olio e sale in modo da esaltarne il sapore.

Le proprietà disintossicanti di questo agrume sono note, in particolar modo il suo effetto depurativo si realizza soprattutto sul fegato. Inoltre fornisce vitamina C, importantissima per combattere i radicali liberi, migliorare l'assimilazione del ferro e giocare un ruolo chiave nel sistema immunitario.



Particolare del frutto di limone ponzino in fase di viraggio del colore (G. Capriolo)



Frutti di limo ancora acerbi (F. Di Palma)

Nei giardini dell'Area Vesuviana, in passato, era frequente rinvenire un altro agrume caratteristico: il "Limo" o "Limmo", anch'esso coltivato sporadicamente, ma considerato di pregio ed oggi sempre più difficile da reperire.

Si tratta di una limetta dolce (*Citrus limetta*), i cui frutti sono simili a quelli della limetta dolce Romana, tondeggianti e leggermente depressi ai poli, di dimensioni più piccole di un mandarino, umbonati all'estremità e con un caratteristico largo e profondo solco areolare che circonda l'umbone prominente. A maturazione presentano un bel colore giallo, con buccia leggermente rugosa, poco aderente alla polpa di sapore dolce. La pianta ha sviluppo contenuto.

Non va confusa con la limetta dolce di Palestina (*Citrus limettoides*), i cui frutti sono più globosi, lisci e con polpa aderente alla buccia, né con quella acida o Lime (*Citrus aurantifolia*). La buccia dei frutti di limo, profumatissima perché ricca di oli

essenziali, è utilizzata in zona per produrre un liquore usato tal quale o per aromatizzare dolci. Spesso l'infuso è prodotto aggiungendo alle bucce di frutti di limo, anche quelle di limoni, di arance e di mandarini, per ottenere un gustoso liquore ai quattro aromi.

Settori particolari della collina interna, come ad esempio la Valle Telesina e le Colline irpine, costituiscono in assoluto gli areali elettivi della viticoltura di qualità, con l'80% del vigneto regionale che si concentra in questi due areali.



Paesaggi arborei tradizionali della collina costiera cilentana (Archivio Risorsa - Napoli)



Paesaggi viticoli e arboricoli della collina interna (Archivio Risorsa - Napoli)

Le viti monumentali della Campania: viti Aglianico “amaro” di Vitulano, viti Piediroso Avellinese di Taurasi, vite Olivella di Terzigno.

Gennaro Casato, Sergio Guidi

La Campania è da sempre stata la terra del vino e di straordinari prodotti agroalimentari, infatti veniva anche chiamata dagli antichi “Campania felix”. I suoli vulcanici particolarmente fertili e le dolci esposizioni delle colline, in particolare quelle dell’area avellinese e del beneventano, hanno favorito la coltivazione della vite fin dal tempo dei Greci e dei Romani che qui producevano vini eccellenti come il famoso Falerno (si pensa sia un uvaggio di aglianico, piediroso e altro), ma anche l’Aglianico, l’antico Ellenico per i Greci appunto. Non è un caso che in questa regione si trovino ancora oggi viti monumentali, a piede franco, di straordinarie dimensioni per una specie lianacea come la vite, che hanno superato alcuni secoli di vita e che ci appaiono come sculture realizzate da madre Natura. Di questi giganti verdi ne ricordiamo qualcuno, come le viti di Aglianico “amaro” di Vitulano, che si trovano in un vecchissimo vigneto di circa mezzo ettaro dal quale vengono ricavate alcune migliaia di bottiglie di grande qualità, destinate prevalentemente al mercato americano.

I consumatori statunitensi sono venuti a visitare l’azienda per vedere il vigneto e soprattutto le viti patriarche, di circa 200 anni, dalle quali si produce il nettare degli dei che in questo caso porta il nome di “Bue Apis”, dall’antica statua ritrovata agli inizi del XVII secolo alla periferia di Benevento, divenuta poi simbolo della città sannita.

Altre viti monumentali degne di nota sono quelle di Piediroso avellinese, in agro di Taurasi, una città del vino famosa per il suo aglianico di elevata qualità. Si tratta di viti secolari che crescono in mezzo a vecchi vigneti alla periferia del paese, allevate a raggiera, localmente detta “tennechia o tarseta”, facendo scorrere i tralci lungo fili di ferro tesi fra le varie viti. I grappoli, di un bel colore bruno violaceo, danno origine ad un vino di grande qualità, ricco di antociani e di colore carico.

Nell’area napoletana, alle pendici del Vesuvio, vegeta un altro patriarca viticolo molto interessante, la vite Olivella di Terzigno, (vedi foto a pag. 35) un vero e proprio monumento che nei secoli è stato plasmato dall’uomo per poterne raccogliere i preziosi grappoli da cui ricavare un ottimo vino. Questa vite ha una forma strana, quasi attorcigliata a se stessa, allevata con un sistema detto localmente “alla Patresa”, un tipo di tendone dove i tralci vengono fatti sviluppare secondo il loro orientamento naturale, su più livelli e sorretti da pali di castagno. L’olivella è una antica varietà che probabilmente prende il nome dalla forma ovale del chicco. Anche nell’area laziale, vicino a Esperia, si coltivava in passato una varietà di olivella che forse potrebbe essere nientemeno che una delle uve dell’antico Cecubo, tanto amato da Orazio che lo definiva il miglior vino di allora.



Vite secolare di Vitulano (G. Casato)



Vite secolare di Taurasi (S. Guidi)

La frutticoltura dei paesaggi terrazzati storici della Campania

In molti dei paesaggi frutticoli della Campania che sono stati descritti, la frutticoltura è strettamente associata, come si è visto, alla sistemazione tradizionale a terrazzi e ciglioni dei suoli e delle terre.

Così, sono in larga misura terrazzati i versanti pedemontani della montagna calcarea, dal Massico al Bulgharia, anche se nel settore appenninico centrale, lì dove le coperture piroclastiche sono più spesse, i versanti pedemontani sono in prevalenza sistemati a ciglioni, cioè con scarpata in terra, solitamente inerbita, e priva pertanto di muro a secco. Questo accade, ad esempio, nel preappennino calcareo, dai Tifatini, ai Monti di Cancellò ed Avella e, risalendo in quota verso l'interno, nei versanti a nocioleto e castagneto da frutto del Terminio- Cervialto e dei Picentini.

Ancora, nella collina costiera del Cilento, sono diffusamente terrazzati i versanti della collina calcarea, ma anche quelli della collina marnoso-arenacea di Punta Tresino e Punta Licosa.

Come pure sono terrazzati i versanti dei rilievi vulcanici, ampiamente caratterizzati dalla presenza di sistemazioni storiche: dai mirabili ciglionamenti dei versanti dell'antico vulcano di Roccamonfina, ai terrazzamenti con muretti in pietra lavica dei versanti meridionali del Vesuvio, mentre un sistema eroico di ciglionamenti si inerpica lungo le pendici del Somma.

Nelle colline flegree prevalgono i ciglionamenti, e solo localmente sono presenti sistemi di terrazzi con muretto in tufo giallo. A Ischia sono ciglionati i versanti degli apparati vulcanici minori su depositi da caduta e da flusso piroclastico, mentre i versanti pedemontani dell'Epomeo sono estesamente terrazzati, con muretti in tufo verde.

Si tratta naturalmente di un inquadramento assolutamente schematico ed approssimativo, ma sufficiente per cogliere la diversità che la civiltà dei terrazzamenti in Campania ha prodotto nel corso di una secolare attività. Diversità geografica, geologica, e quindi di materiali: ecco allora di volta in volta impiegare con la stessa meticolosa accuratezza la pietra lavica, il tufo giallo, quello verde, l'ignimbrite, la pietra calcarea e l'arenaria, sempre nell'intento di assicurare che i preziosi suoli piroclastici non vengano erosi inesorabilmente dalle acque di ruscellamento.

Su questa mirabile infrastruttura ambientale, prende vita una diversità agronomica e colturale che spazia dagli orti arborati e gli albicocchetti del Vesuvio e del Monte Somma, ai nocioleti del Pizzo D'Alvano e del preappennino calcareo; dai castagneti da frutto del Roccamonfina, del Terminio, dei Picentini e poi giù, sino a Roccadaspide, ai vigneti delle colline flegree e di Ischia; dagli agrumeti della Costiera, all'oliveto, che diventa in provincia di Salerno il protagonista dominante.

Insomma, una polifonia di climi, ambienti, condizioni ecologiche, paesaggi culturali, tutta costruita intorno al grande tema dei terrazzamenti. La civiltà dei terrazzi in Campania è oggi in qualche modo sospesa tra insidie ed opportunità. L'uso dei terrazzamenti e la loro stessa integrità fisica è minacciata nella fascia pedemontana dei rilievi dagli insidiosi processi di urbanizzazione non regolata, che affligge molti dei territori rurali più pregiati della Campania: in questi ambienti, i volumi materializzati dai terrazzamenti mostrano una irrefrenabile propensione ad una diretta trasformazione o, meglio, sostituzione *tout court* con volumi edilizi e parcheggi interrati.

In alto, i terrazzamenti eroici arrampicati sull'azzurro, si vanno rapidamente rimbo- schendo a seguito dell'abbandono agricolo, e le loro trame sottili scompaiono sotto la cortina ombrosa dei boschi misti di roverella e leccio. È quello che è avvenuto e che sta accadendo diffusamente in regione, dal Matese al Bulgheria, passando natural- mente per la Penisola Sorrentina-Amalfitana.

Le grandi opportunità sarebbero legate al nuovo slancio che i prodotti campani di qualità vanno ritrovando sui mercati mondiali – i grandi vini, l'olio, il limocello – lì dove è evidente come questa qualità rappresenti sempre il frutto peculiare della civiltà dei terrazzi, del tesoro inestimabile di lavoro, storia e sapienze locali che essa rappresenta. Quale sarà il destino della multiforme realtà dei terrazzamenti campani, dipenderà molto da uno sforzo comune di considerarli ancora, nonostante la marginalizzazione che i mercati tenderebbero stolidamente ad imporre, come una delle matrici della cultura regionale, il cui significato ambientale, di sicurezza idrogeologica, storico- culturale ed estetico-percettivo è tuttora, per fortuna, straordinariamente vitale.



I sistemi di terramenti storici della Penisola Sorrentina-Amalfitana (Archivio Risorsa - Napoli)

1.3 Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola e olivicola

Milena Petriccione, Angelina Nunziata, Assunta Esposito, Claudia Ciniglia, Claudio Di Vaio

Il paesaggio agrario campano, per la presenza di particolari condizioni pedoclimatiche, è costituito da microunità collinari con un patrimonio inestimabile di risorse genetiche autoctone, frutto del lungo lavoro di selezione compiuta dall'uomo nel corso dei secoli. Tale biodiversità va tutelata al fine di scongiurare il rischio che, con il passare del tempo, molte di queste risorse vadano perse a causa dei processi di erosione genetica in corso, nonché della progressiva conurbazione di vaste aree geografiche ed il sempre più diffuso fenomeno di abbandono dell'agricoltura da parte delle popolazioni rurali nelle aree interne. In queste aree è possibile osservare alberi da frutto secolari, nei campi abbandonati o nelle vicinanze di vecchie case, che testimoniano come l'agricoltura di un tempo era basata sulla ricerca di specie adatte a diverse condizioni pedo-climatiche che consentivano un sostentamento alle popolazioni locali.

Nell'ambito dei programmi di tutela della biodiversità frutticola un ruolo fondamentale hanno avuto i progetti "Frutta antica d'Irpinia" e "Frutta antica del Matese" realizzati dall'allora Consiglio per la Ricerca in Agricoltura-Unità di ricerca per la Frutticoltura di Caserta (CRA-FRC) (oggi CREA-OFA sede di Caserta), su finanziamento della Regione Campania con l'obiettivo di recuperare, conservare e valorizzare le accessioni frutticole delle aree collinari interne in provincia di Avellino e di Caserta.

Il Progetto "Frutta antica d'Irpinia: Recupero e valorizzazione della frutta antica d'Irpinia" è nato dalle opportunità offerte dal Programma regionale "Montagna Viva", contenitore programmatico di marketing territoriale della Regione Campania per lo sviluppo dei territori montani, e a seguito di indagini effettuate sul territorio irpino dai tecnici dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania - Ufficio provinciale di Avellino, per l'individuazione di prodotti agricoli tradizionali da inserire nell'elenco ministeriale di cui al D.M. 350/99.



L'Irpinia, con i suoi limiti naturali rappresentati dai monti Dauni a nord-est, dal monte Vulture a sud-est, dai monti Picentini a sud-ovest e dai monti del Partenio a nord-ovest, è caratterizzata da una frutticoltura con specie e accessioni tipiche di mele, pere e ciliegie con particolari qualità organolettiche. A partire dal 2008 i ricercatori ed i tecnici dell'allora CRA-FRC di Caserta (oggi CREA-OFA), in stretta

collaborazione con i tecnici dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania – Ufficio provinciale di Avellino, e grazie ad un primo finanziamento regionale, iniziarono ad effettuare un censimento di vecchi alberi da frutto, in particolare di melo, e a raccogliere informazioni dai vecchi agricoltori sulla coltivazione in quelle particolari aree. Iniziò così una ricerca volta ad individuare vecchi esemplari di antiche varietà di melo presenti in Irpinia, in particolare furono prese in considerazione alcune vecchie aree melicole come quella di Grottolella, di Serino e di Volturara. Nell'area di Grottolella sono ancora presenti alberi sparsi, residui di vecchi impianti della varietà Bianca di Grottolella, un tempo coltivata la cui produzione era avviata all'esportazione, fino agli anni cinquanta, periodo in cui i mutati indirizzi delle produzioni agricole e la repentina caduta delle esportazioni portò al totale abbandono di questi meleti. L'abbandono dei meleti si è avuto anche nella zona di Serino dove venivano coltivate vecchie varietà quali: melo Fierro, melo Purtuallo (Sin. Arancio), melo Rosa e la Renetta di Serino (Sin. di Renetta del Canada); in questi territori la coltivazione non era specializzata ma di tipo promiscuo, associata cioè ad altre specie sia erbacee che arboree.

Nell'area di Volturara, invece, fu rinvenuto un vecchio impianto di melo Suricillo e vecchissimi esemplari di alberi delle varietà Limoncella, Chianella, Cassanese, Rossa di Volturara e Capo di Ciuccio (Sin. Cape 'e Ciuccio) sopravvissuti nella vallata in terreni destinati a pascolo o alla coltivazione di essenze foraggere. Tutti gli ecotipi di melo reperiti sono stati caratterizzati dal punto di vista agronomico, pomologico, qualitativo e molecolare al fine di individuare anche eventuali omonimie e sinonimie.

In questo territorio i frutti cascolati venivano utilizzati per l'alimentazione del bestiame, ciò a dimostrazione di come sia possibile la coesistenza di questi antichi alberi da frutto con l'attività zootecnica, di cui possono considerarsi parte integrante nel rispetto dell'ambiente e nella salvaguardia della biodiversità frutticola. Tale salvaguardia rappresenta un tema tanto discusso, quanto sentito, dalla società moderna e dalla biodiversità frutticola è possibile eventualmente attingere in programmi di miglioramento genetico.

Nel 2009 è continuata l'azione di reperimento anche per altre specie frutticole (pero, ciliegio e sorbo). In particolare sono state individuate diverse accessioni di pero (Mastantuono, del Rosario, Spina, d'Inverno, Bombarda, Moscato), ciliegio (Imperiale, Maiatica, Della Signora, Pagliaccio, Crognola, Cruina (Sin. Corvina), Spernocchia e Tenta (Sin. Tenta di Serino)) e sorbo (4 tipologie di frutto). Gli ecotipi ritenuti di maggior interesse sono stati propagati per essere rimpiantati nei luoghi di origine, realizzando così campi dimostrativi presso le aziende interessate o distribuendo le piante agli operatori che ne facevano richiesta (soprattutto aziende agrituristiche). I frutteti sono stati realizzati e gestiti con attività di promozione e di divulgazione. Inoltre, sono stati realizzati diversi incontri formativi per la divulgazione delle tecniche di coltivazione, potatura e innesto con l'obiettivo di recuperare anche i saperi e le conoscenze di carattere tecnico.

Il progetto "Frutta Antica del Matese" ha avuto come obiettivo il recupero e la valorizzazione di antiche varietà da frutto presenti nelle aree che ricadono nel Parco Regionale del Matese che comprende diversi comuni nell'areale dell'omonimo massiccio montuoso. In quest'area, anche se la frutticoltura presenta una struttura piuttosto debole, svolge, tuttavia, un importante ruolo di presidio ambientale, sociale e culturale nell'ottica di una valorizzazione in chiave turistica del territorio.



La ricca biodiversità frutticola ancora presente, consente di poter fornire un'opportunità di integrazione al reddito degli operatori del settore agricolo e la possibilità di inserire la produzione frutticola autoctona sia presso le strutture ricettive turistiche locali (agriturismi soprattutto) che presso i mercati locali.

Il progetto ha preso spunto da un'iniziativa realizzata dal Comune di San Potito Sannitico (CE) che nel 2009, al fine di recuperare terreni agricoli in stato di abbandono, ha permesso la creazione di impianti frutticoli, con il duplice obiettivo di fornire un prodotto locale e di tutelare l'ambiente agrario a fini paesaggistici. Al progetto hanno preso parte il Parco Regionale del Matese, i comuni delle province di Caserta e Benevento compresi nel territorio del Parco, l'Istituto Agrario "A. Scorciarini Coppola" di Piedimonte Matese (CE) e il Gruppo di Azione Locale (GAL) "Alto Casertano".

Nell'ambito del progetto sono state individuate, censite e caratterizzate diverse accessioni di melo, pero, ciliegio e susino e quelle ritenute più interessanti sono state propagate ed utilizzate per allestire sia un campo di conservazione del germoplasma presso l'Istituto Agrario sia distribuite alle aziende agricole del comprensorio.

Nel Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 la Regione Campania ha previsto di tutelare le varietà vegetali autoctone a rischio di estinzione attivando due specifiche azioni all'interno della misura 214. Nell'ambito dell'azione f 2 finalizzata alla salvaguardia ed al recupero della biodiversità vegetale di interesse agricolo e degli elementi caratteristici delle coltivazioni tradizionali regionali, sono stati finanziati il progetto "Salve - Salvaguardia della Biodiversità Vegetale della Campania" e "Agrigenet - Network per la salvaguardia e la gestione delle risorse genetiche agro-alimentari campane".



Nell'ambito dei due progetti di ricerca sono state svolte numerose azioni specifiche volte al recupero, caratterizzazione, conservazione, tutela e valorizzazione delle accessioni frutticole di melo, ciliegio, pesco, susino e albicocco. A questi ultimi programmi si è accompagnato un piano di azioni per l'attuazione di percorsi formativi ed educativi sul tema della biodiversità, il cui scopo è stato la promozione della conoscenza e della diffusione in coltura di vecchie varietà frutticole autoctone. Tali azioni sono state volte, altresì, a divulgare l'importanza della conservazione della diversità genetica e a fornire informazioni tecniche agli operatori del settore per una corretta coltivazione, promuovendo la formazione di figure professionali atte alla raccolta, catalogazione, conservazione e gestione delle risorse genetiche. E' possibile consultare la banca dati per reperire informazioni relative alla caratterizzazione agronomica, fisiologica, genetica-molecolare e nutrizionale delle accessioni di diverse specie frutticole appartenenti al germoplasma campano (www.genidellacampania.it)

Il CREA-OFA sede di Caserta, partecipa da diversi anni al progetto finalizzato RGV/FAO, che riguarda l'armonizzazione dell'attività di collezione, conservazione, caratterizzazione, valutazione e documentazione delle risorse genetiche vegetali, ed ha caratterizzato tramite descrittori generali e morfo-fisiologici, diverse accessioni frutticole autoctone campane conservate nei campi di collezione presso l'azienda sperimentale "Areanova" di Pignataro Maggiore (CE) del CREA-OFA sede di Caserta.

Germoplasma olivicolo

La coltivazione dell'olivo in Campania vanta una storia millenaria. L'iniziale diffusione è attribuita ai Fenici e ai Greci, presso i quali gli ulivi erano allevati non solo per la produzione di olio alimentare, ma principalmente per l'illuminazione, per ricavarne unguenti e profumi e per essere bruciato in omaggio alle divinità. L'olivo certamente era presente tra i templi di Paestum e le rovine di Velia ed ancora oggi è facile imbattersi in esemplari secolari. In Campania l'olivo è diffuso su gran parte del territorio regionale, occupando circa 72.000 ettari (www.istat.it) ed interessando circa 8600 aziende, prevalentemente delle aree collinari interne, dove rappresenta anche un elemento di forte caratterizzazione del paesaggio. La Campania, con il 6,3% del totale della superficie nazionale, si colloca al quinto posto tra le regioni italiane per superficie olivetata, a cui corrisponde un patrimonio olivicolo di oltre 8,5 milioni di piante.

A tali dati strutturali corrisponde una produzione media che supera di poco i 2.800.000 quintali di olive, rappresentando circa l'8,2% della produzione nazionale. Gran parte dell'olivicoltura si trova in provincia di Salerno, che da sola, rappresenta il 59% del totale regionale, seguita dalla provincia di Benevento con il 20% e da Avellino, Caserta e Napoli. In Campania, per quanto riguarda l'aspetto altimetrico la coltivazione dell'olivo si estende dal livello del mare fino ai 500-600 metri di altitudine ed è presente prevalentemente in collina per il 75%, per il 20% in montagna e solo il 5% è localizzata in pianura, svolgendo, così, oltre che un ruolo produttivo, anche una funzione di salvaguardia e difesa del territorio.

I terreni dove è presente la coltivazione dell'olivo risultano di origine prevalentemente vulcanica, ma con caratteristiche differenti in relazione ai diversi ambienti interessati alla coltivazione.

I suoli delle principali aree olivicole campane sono riconducibili alle seguenti caratteristiche:

- colline interne calcareo-marnose o argilloso marnoso-arenacee delle valli del fiume Calore e dell'Ufita, dove sono presenti principalmente suoli riconducibili agli ordini dei Calcisols, Vertisols e Cambisols;
- antichi terrazzi alluvionali dei fiumi Calore e Sele, in corrispondenza dei quali ritroviamo suoli arrossati, ad elevato grado di pedogenesi riconducibili all'ordine dei Luvisols;
- colline costiere marnoso-arenacee, argillose e calcaree, dove prevalgono Luvisols ghiaiosi, Cambisols e Calcisols;
- collina costiera conglomeratica ebolitana dove prevalgono i Cambisols ricchi in carbonato di calcio;
- versanti medi e bassi e pianura pedemontana del vulcano di Roccamonfina, con suoli limosi e limoso-argillosi molto profondi riconducibili agli ordini degli Andosols e dei Luvisols.

Uno degli elementi che caratterizza maggiormente l'olivicoltura campana è l'ampio patrimonio genetico. Nel 2000 è stato pubblicato un volume in cui sono descritte 66 accessioni di olivo presenti in tutte le province (Pugliano, 2000).

L'olivicoltura campana, grazie all'ampio patrimonio varietale ed alle condizioni climatiche favorevoli, è in grado di produrre oli di eccellente qualità e spiccata tipicità, e allo stesso tempo, notevolmente diversificati tra loro. Le caratteristiche qualitative degli oli campani risultano ampiamente eterogenee non solo a causa della grande differenziazione del quadro varietale, ma anche, della pressione di selezione esercitata nei secoli dai fattori ambientali sul genotipo. Attualmente la Campania si fregia di cinque Denominazione di Origine Protetta (DOP), "Penisola sorrentina", "Cilento", "Colline salernitane", "Irpinia Colline dell'Ufita" e le "Terre Aurunche", che per ultima, nel 2012, ha ricevuto l'autorizzazione dalla CE, mentre è in corso di riconoscimento il marchio dell'olio extra vergine di oliva "IGP Campania" (Indicazione Geografica Protetta). L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania da anni ha avviato, in collaborazione con il Dipartimento di Agraria di Portici, studi rivolti alla caratterizzazione del germoplasma olivicolo, sia su base morfologica e genetica, che sulle caratteristiche degli oli. L'azione di valorizzazione del patrimonio genetico in Campania ha riguardato:

1. Individuazione e descrizione degli individui capostipiti.
2. Verifica sanitaria e molecolare, mediante marcatori AFLP, RFLP ed SSR.
3. Moltiplicazione per talea dei capostipiti.
4. Conservazione in *screen house* delle piante madri.
5. Impianto di piante madri per la produzione di materiale certificato.
6. Valutazione bio-agronomica delle *cultivar* autoctone e caratterizzazione degli oli.

I risultati di tali studi hanno fornito una base conoscitiva delle varietà, delle loro caratteristiche e del livello qualitativo degli oli, ponendo le basi per la certificazione genetica e sanitaria del materiale vivaistico campano. L'utilizzo di marcatori molecolari (AFLP, RFLP e SSR) ha permesso di valutare la variabilità genetica delle varietà campane, chiarendo alcune sinonimie ed omonimie non risolte dai descrittori morfologici ed evidenziando le distanze genetiche tra gruppi di *cultivar* (Ambrosino et al., 2002).

Partendo dagli individui capostipiti, in seguito a moltiplicazione per talea, si sono ottenute le piante madri, conservate in ambiente controllato (*screen house*) per la produzione di materiale certificato, successivamente è stato allestito un campo di piante madri. Nell'ambito della caratterizzazione bio-agronomica sono state eseguite osservazioni fenologiche e biometriche del frutto, dell'endocarpo e della foglia, individuando per ciascuna *cultivar* l'epoca di fioritura e di invaiatura, e mettendo in evidenza, inoltre, un'ampia variabilità tra le *cultivar* [Di Vaio et al., 2013].

La caratterizzazione analitica e sensoriale degli oli ha riguardato la composizione in acidi grassi, il contenuto fenolico e il profilo sensoriale, per i quali è stata riscontrato un'ampia variabilità [Sacchi et al., 1999], distinguendo *cultivar* con un alto contenuto polifenolico da quelle a più basso contenuto e *cultivar* con profili sensoriali complessi, ricchi di aromi, da *cultivar* più dolci.



Vite secolare di Terzigno (G. Casato)

1.4 Il Cilento tra biodiversità e dieta mediterranea

Valerio Calabrese

Censimento, recupero, tutela e promozione dell'antico germoplasma vegetale autoctono, coltivato e selvatico nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, fondamento della Dieta Mediterranea.

Il Comitato intergovernativo dell'UNESCO, riunitosi a Nairobi, in Kenya, ha sancito, il 16 novembre 2010, l'inserimento della Dieta Mediterranea nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Tale importante riconoscimento consente di accreditare quel meraviglioso ed equilibrato esempio di contaminazione naturale e culturale che è lo stile di vita mediterraneo come eccellenza mondiale.

Il termine "dieta" si riferisce all'etimo greco "stile di vita", cioè all'insieme delle pratiche, delle rappresentazioni, delle espressioni, delle conoscenze, delle abilità, dei saperi e degli spazi culturali con i quali le popolazioni del Mediterraneo hanno creato e ricreato nel corso dei secoli una sintesi tra ambiente, organizzazione sociale, cultura, storia e religiosità intorno al mangiare.

La Dieta Mediterranea rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le coltivazioni, la raccolta, la conservazione, la trasformazione, la preparazione ed, in particolare, il consumo di cibo. Il padre della Dieta mediterranea è il fisiologo americano Ancel Benjamin Keys la cui vicenda umana è legata al Cilento, sua seconda patria e meta dei suoi viaggi per conoscere le tradizioni, i comportamenti alimentari, gli stili di vita delle popolazioni locali. Nel Cilento, a Pioppi, Keys lavora insieme ad altri studiosi, scopre l'elisir di lunga vita, ossia il rapporto tra buona salute e prodotti della terra della dieta mediterranea ed elabora un modello nutrizionale ispirato alle tipologie alimentari tradizionali dei Paesi del bacino del Mediterraneo che hanno in comune un elevato consumo di olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca, verdure, una moderata quantità di pesce, pochi latticini, pochissima carne e molti condimenti e spezie, il tutto accompagnato da un bicchiere di vino rosso, sempre nel rispetto delle tradizioni delle comunità locali.

La Dieta Mediterranea è, pertanto, molto più che un semplice alimento. Essa si fonda sul rispetto del territorio e della sua relativa biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati all'agricoltura ed anche alla pesca.

Lo stile di vita ed il modello nutrizionale racchiusi nel termine Dieta Mediterranea e riconosciuti patrimonio dell'umanità, sono fortemente minacciati dall'impostazione produttivistica dell'agricoltura degli ultimi decenni, che ha portato alla progressiva scomparsa di antiche varietà e prodotti locali, e all'abbandono e trasformazione di settori ed aree marginali, penalizzati dai processi di globalizzazione dei mercati ed omologazione delle produzioni. Il Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, sede mondiale della Dieta Mediterranea, ha l'obbligo morale ed istituzionale di impegnarsi con tutte le forze a ritrovare gli originali prodotti ed a promuovere tale stile di vita, prima per i suoi abitanti e poi per tutti gli ospiti che vorranno visitarlo e soggiornarci.

Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni

Riccardo Di Novella

La Valle delle Orchidee è un'area a ridosso della fascia sub-montana e montana del Monte Cervati (vetta più alta della Campania) e ricade in particolar modo, nel comune di Sassano (SA). L'affascinante vicenda della sua nascita comincia nel 1996, quando l'Ente Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni affida al prof. Pasquale Persico, direttore del Dipartimento di Scienze Economiche dell'Università di Salerno, la stesura del Piano Socio-Economico del Parco. Il prof. Persico crea, in collaborazione con l'artista Ugo Marano e con il farmacista-naturalista dott. Nicola Di Novella, studioso del territorio, quello che sarà il progetto pilota del Piano del Parco, la Valle delle Orchidee: un luogo dove la Natura, l'Uomo Rurale e le sue Antiche Coltivazioni saranno la materia prima da utilizzare per lo sviluppo ecocompatibile dei Paesi del Parco.

Oggi la Valle delle Orchidee è conosciuta come una delle aree e degli itinerari naturalistici più importanti del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni e dell'Appennino Meridionale. Un luogo dove orchidofili e ricercatori di tutta Europa, vengono a studiare l'evoluzione di questa pianta.

In questo "Museo Vivente", si possono osservare variegata specie di orchidee spontanee, comprese molte varietà da frutto (meli, peri, ciliegi, susini), altre "particolarità botaniche" e gran parte della Biodiversità Coltivata, recuperate dall'Ecomuseo e messe a dimora nei campi catalogo dei Coltivatori Custodi della Rete dei *Seedsavers* del Parco. Un immenso patrimonio naturalistico, dunque, soprattutto se si pensa che nell'area protetta del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano ed Alburni è presente un terzo di tutta la Flora Italiana.

In questo particolare ambiente per millenni l'attività dell'uomo si è spinta fino alla vetta del Monte Cervati ed ha favorito la permanenza di molte specie animali e vegetali. A testimonianza di ciò l'area rappresenta una zona ad elevato interesse naturalistico anche per la presenza di numerose specie rare e di "interesse biogeografico". Queste sono tutte quelle specie, in aggiunta alle endemiche, che per le loro caratteristiche corologiche rappresentano l'elemento maggiormente caratterizzante la flora e le comunità vegetali del parco. Si tratta spesso di specie al limite del loro areale o ad areale limitato all'Appennino Meridionale che nel complesso differenziano questo territorio da altri con simili caratteristiche ambientali.

Per chi voglia saperne di più, può consultare il sito www.valledelleorchidee.it

Riccardo Di Novella

G.I.R.O.S. - "Valle Delle Orchidee" - Sezione Vallo di Diano Cilento

Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni

E' opportuna ed urgente l'attivazione di un programma di azioni sinergiche che, dal livello locale a quello nazionale, siano rivolte al recupero, tutela, valorizzazione e promozione del patrimonio straordinario rappresentato dalla Dieta Mediterranea, creando, contestualmente, le condizioni per una ricaduta economicamente vantaggiosa per le produzioni tipiche e per il turismo naturalistico ed enogastronomico del territorio.

Significato strategico dell'agrobiodiversità

La perdita di Biodiversità - la varietà di specie animali, vegetali, dei loro habitat e dei loro geni - è una delle maggiori crisi che l'umanità si trova ad affrontare. Gli esseri umani fanno parte della diversità biologica e da essa dipendono in molti modi. "*We are all in this together*", siamo tutti coinvolti, recita, infatti, lo slogan lanciato nel 2010 dall'Unione Europea per la sua campagna di sensibilizzazione per la tutela della biodiversità, tesa a far comprendere quanto noi siamo interconnessi ad essa e dipendenti dai suoi elementi e in che modo la perdita di biodiversità avrà implicazioni sulla nostra vita quotidiana.

La Convenzione sulla diversità biologica, firmata a Rio de Janeiro nel giugno del 1992 da ben 153 Paesi, ha sancito fra gli Stati l'importanza della conservazione del patrimonio biologico del Pianeta Terra. Per convincere tutti i governi della importanza delle risorse biologiche e della necessità di preservarle dalla distruzione, l'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura ha stabilito una classificazione di valori, differenziandoli in diretti ed indiretti.

I valori diretti sono quelli che riguardano gli usi produttivi delle risorse, cioè il valore commerciale delle materie prime ed il valore relativo al consumo; essi sono importanti perché determinano il benessere e la ricchezza dei popoli.

I valori indiretti sono quelli che meglio rappresentano la sfida intellettuale e morale della conservazione delle risorse, perché, oltre a riguardare la stessa continuità della vita sulla Terra, si riferiscono alla possibilità di perseguire l'esistenza stessa degli uomini, il rispetto di tutte le infinite espressioni della natura, l'arricchimento culturale delle persone, l'utilizzazione non distruttiva da parte della comunità, il valore estetico, il valore naturalistico, il valore strategico della possibilità di opzioni per il futuro.

In campo agricolo, la politica di vera e propria rapina, che l'uomo sta attuando nei confronti della natura, ha prodotto un grave processo di erosione genetica, accompagnata dalla perdita di numerose specie e varietà coltivate, che l'antico genio contadino aveva selezionato per ogni ambiente, per ogni clima, per ogni stagione.

La salvaguardia e valorizzazione della biodiversità intravarietale di *cultivar* sottoposte ad elevata pressione selettiva può essere perseguita solo attraverso il reperimento di un maggior numero di biotipi, in modo da mantenere, quanto più è possibile elevato, il grado di variabilità genetica, in vista anche degli effetti positivi di complementarità e di sinergie del patrimonio attualmente ancora disponibile, sul livello di qualità dei prodotti. L'impostazione produttivistica dell'agricoltura degli ultimi decenni ha portato alla progressiva scomparsa di antiche varietà e razze locali; la variabilità genetica che le caratterizzava è andata via via assottigliandosi fino, in alcuni casi, alla completa scomparsa. Oggi, tale tendenza può essere contrastata sia riconoscendo ed incentivando il lavoro e le attività di ricercatori e realtà locali che nel corso degli

anni hanno conservato questo prezioso germoplasma nelle loro collezioni, sia recuperando varietà, razze e tradizioni, rimaste appannaggio di pochi anziani agricoltori.

Il recupero, la tutela, la riproposta e la valorizzazione del germoplasma autoctono di un territorio è il presupposto fondamentale per una strategia di sviluppo endogeno-sostenibile ed un'opportunità per recuperare i valori di una civiltà rurale legata ad antiche tradizioni.

La necessità di salvaguardare le produzioni agricole ed alimentari di carattere tradizionale è ormai esigenza diffusamente avvertita in tutta Italia, al fine non solo di tutelare importanti espressioni dell'identità delle comunità locali, ma anche di valorizzare l'economia di settori e di aree marginali penalizzate dai processi di globalizzazione dei mercati e di omologazione delle produzioni.

Il Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano ed Alburni, come area protetta italiana, svolgerà il suo ruolo fondamentale per garantire la tutela della sua biodiversità per la sopravvivenza del patrimonio naturale del Pianeta Terra.



Palazzo Vinciprova di Pioppi, sede dell'ecomuseo della dieta mediterranea. (V. Calabrese)

1.5 Normativa regionale a tutela della biodiversità vegetale

Gennaro Casato, Assunta Di Mauro

La Regione Campania ha posto grande attenzione alla tutela della propria biodiversità agraria sin dagli inizi degli anni '90, considerato il suo straordinario patrimonio di risorse genetiche vegetali.

In particolare, per quanto riguarda la salvaguardia delle risorse genetiche appartenenti alle specie legnose da frutto, nel 1993 fu avviato, nell'ambito delle attività correlate ai servizi regionali di sviluppo agricolo, il Progetto finalizzato "Orientamento tecnologico-varietale in frutticoltura e riproduzione vegetale", tra i cui obiettivi vi era anche quello del recupero, della conservazione e della utilizzazione del germoplasma frutticolo autoctono campano.

Le specie interessate dal progetto furono: albicocco, castagno da frutto, ciliegio dolce, fico, limone, melo, noce, pesco e susino.

Per ogni specie frutticola fu allestito un apposito campo di conservazione del germoplasma regionale, nell'area più vocata per ciascuna di esse. Furono messe in collezione, in pochi anni, oltre 600 accessioni varietali.

Gli obiettivi specifici del programma riguardavano:

- la salvaguarda delle risorse genetiche autoctone, per la maggior parte in via di sparizione;
- il recupero produttivo di varietà tradizionali;
- l'individuazione di ecotipi locali, fino ad allora poco studiati, interessanti per le loro caratteristiche morfologiche e/o organolettiche;
- l'utilizzo di caratteri particolari, insiti in alcune varietà tradizionali, in programmi di miglioramento genetico;
- la valutazione e il confronto di più cloni appartenenti ad una stessa varietà, in particolare di quelle di tutela commerciale (es. melo Annurca, fico Bianco del Cilento, Noce Sorrento, limoni Ovale di Sorrento e Sfusato Amalfitano, ecc.) per la caratterizzazione di ideotipi da cui prelevare materiale di moltiplicazione vegetale geneticamente e sanitariamente affidabile.

Tra la fine degli anni '90 e gli inizi degli anni 2000 buona parte delle collezioni furono trasferite presso l'Azienda agricola "Improsta" sita nel comune di Eboli (SA), dell'ex Ente Nazionale Cellulosa e Carta (ENCC), successivamente acquisita al patrimonio regionale. Tale azienda, orientata ad attività sperimentali e a servizi avanzati per l'agricoltura, meglio si prestava a svolgere attività di interesse pubblico, anche in considerazione della disponibilità di ampie superfici agricole e della dotazione di strutture e personale specializzato, per cui fu possibile una migliore organizzazione e gestione dei campi collezione del germoplasma autoctono regionale.

Attualmente presso l'azienda "Improsta", gestita dal Centro per la Ricerca Applicata in Agricoltura (CRAA), sono presenti le collezioni del germoplasma campano di albicocco, ciliegio, susino, fico, limone, olivo e vite, nonché le varietà di pesco rimaste indenni da fitopatie. Il germoplasma del melo, finora ubicato presso il Vivaio forestale regionale "Fizzo" di Bucciano (BN), è in via di trasferimento nei campi di Eboli, così da riunire le collezioni regionali delle specie legnose da frutto in un unico sito.

Le Percoche Terzarole

Gennaro Casato

In Campania la peschicoltura rappresenta tuttora uno dei comparti prevalenti del settore agricolo, sia pure in lento declino rispetto ai primati degli scorsi decenni.

Le maggiori superfici interessate si trovano lungo la fascia costiera, nelle province di Caserta, Napoli e Salerno.

Una categoria produttiva tipica della regione è sicuramente quella delle percoche (termine napoletano che ha sempre contraddistinto questa produzione, in uso anche a livello commerciale e di letteratura), che sono quelle varietà di pesche a polpa gialla, i cui frutti, a maturazione, presentano una polpa particolarmente consistente, che non si stacca dal nocciolo, e una buccia tomentosa e aderente alla polpa.

Inizialmente coltivate solo in provincia di Napoli (area Flegrea), le percoche si sono successivamente diffuse anche nel Casertano e, limitatamente, nel Salernitano, nella Valle dell'Irno. In passato, insieme alla pesca a polpa bianca (localmente detta "perzecca"), la percoche era uno dei frutti preferiti a tavola, nel periodo estivo.

Oltre ad essere apprezzate dall'industria conserviera per la produzione di sciroppati, le percoche, in particolare in provincia di Napoli, sono consumate allo stato fresco, tal quali, per la croccantezza, dolcezza, aroma e profumo, oppure macerate nel vino, bianco o rosso che sia. Quest'ultima usanza pare risalga all'epoca dei dominatori spagnoli. Infatti, questi frutti, sbucciati e tagliati a pezzi, vengono utilizzati, a mo' di "sangria", per aromatizzare il vino, con cui sono ricoperti e messi in frigo per qualche ora prima dei pasti.

Il patrimonio varietale del pesco in Campania è così ampio che nell'ambito dell'intenso Programma di recupero e conservazione del germoplasma frutticolo autoctono, finanziato dall'Amministrazione Regionale tra gli anni '90 e il 2000, sono state raccolte e inserite in un apposito campo collezione ben 82 accessioni varietali, provenienti da tutte le province della regione e comprendenti 5 diverse tipologie commerciali: pesche a polpa gialla e a polpa bianca, nettarine a polpa gialla e a polpa bianca e le percoche. Di tutte queste, n. 42 accessioni, pari al 51% di quelle individuate, rientrano tra le pesche a polpa bianca, e n. 30 accessioni, pari a circa il 37% del totale, tra le percoche, a testimonianza della preferenza, in passato, di queste due categorie commerciali in ambito regionale. Mentre, però, le pesche sono state rinvenute in tutte le province, le percoche sono state recuperate, per la maggior parte, nei territori di Napoli e Caserta, dove questa tipologia di frutta era ed è, ancora oggi, molto apprezzata. Le accessioni di percoche recuperate mostrano, nel loro insieme, un ampio calendario di maturazione.

In esso si annoverano varietà precoci (maturazione a fine giugno), come la "Di Francia" (o "Antonio di Francia"), varietà intermedie (maturazione da metà luglio a metà agosto), come la famosa "Puteolana" o "Vesuvio", tradizionalmente e intensamente coltivata nel Napoletano fino agli anni '80, e varietà tardive, la cui maturazione si protrae da fine agosto a tutto ottobre. Tra queste ultime, è ancora particolarmente apprezzato dai consumatori meridionali il gruppo delle "Terzarole", cioè quelle percoche che maturano in terza epoca, da fine estate in poi. Di particolare pregio sono: la "Terzarola col pizzo" o "Terzarola pizzuta" (maturazione nella terza decade di agosto), caratterizzata da frutti con apice molto sporgente, la "Terzarola col pizzo II", più tardiva della precedente (maturazione nella prima decade di settembre), e la "Terzarola Gialla" detta anche "Terzarola Tonda" o "Giallona di Napoli", con epoca di maturazione nella terza decade di settembre.

Inserite nei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Campania per la loro peculiarità e tipicità, queste percoche sono caratteristiche per le dimensioni medio-grandi dei frutti,

per il colore giallo carico della polpa e di parte della buccia, nonché per l'aroma e l'eccellente sapore.

La loro raccolta e la selezione vengono effettuate con molta cautela, manualmente, per evitare danni alle drupe. A tal fine, si usa addirittura disporre della paglia in campo, sotto le piante, in prossimità della raccolta, per evitare danni ai frutti in caso di caduta prematura.

Alcune "Terzarole", rinvenibili in antiche illustrazioni o studiate e riportate in pubblicazioni fino alla metà degli anni '80 o semplicemente citate in bibliografia, non sono state individuate in campo durante il Programma di recupero regionale suddetto, né risultano oggi in coltivazione. Trattasi della "Terzarola Bianca", della "Terzarola Bianca II", della "Terzarola Dorata" e della "Terzarola Rossa", per le quali, molto verosimilmente, l'erosione genetica ha fatto il suo corso.



Percocche Terzarole (P. Rega)

Altre percoche tardive, meritevoli di attenzione e individuate nel Programma di recupero e conservazione del germoplasma peschicolo regionale, ma sempre più difficili da trovare in coltivazione, sono, in ordine di maturazione:

- "Riccia di Somma mazzatonda" o "Riccia di Somma II" - epoca di maturazione III decade di agosto;
- "Lampetella" - epoca di maturazione I decade di settembre;
- "Percoca di Siano di Settembre" o "Percoca tardiva di Siano" - epoca di maturazione II decade di settembre;
- "Riccione" - epoca di maturazione III decade di settembre;
- "Percoca della Vendemmia" o "Percoca di Ottobre" - epoca di maturazione II decade di ottobre;
- "San Martino" - epoca di maturazione III decade di ottobre.

Molte di queste antiche percoche della Campania sono state sostituite da nuove varietà, sia americane che italiane, superiori dal punto di vista agronomico (buona allegazione, scarsa cascola preraccolta, elevata e costante produttività) e soprattutto tecnologico (es. frutti con nocciolo piccolo, assenza di venature verdi o rosse in prossimità dell'endocarpo, frutti simmetrici, con apice non sporgente).

Esse, però, sono ancora oggi molto apprezzate per le ottime caratteristiche qualitative dei frutti per il consumo fresco e, pertanto, sarebbe opportuno incentivarne la coltivazione per evitarne la scomparsa.

Con il Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 (Mis. 214 - "Pagamenti agroambientali", Azione f2 - "Allevamento di specie vegetali autoctone in via di estinzione") l'Amministrazione regionale ha avviato un ulteriore e più vasto programma di caratterizzazione (morfo-fisiologica, agronomica, nutrizionale, genetico-molecolare) nonché di recupero delle risorse genetiche vegetali a rischio di estinzione della Campania, riguardanti sia specie orticole che frutticole. Tutto ciò attraverso l'approvazione e il finanziamento di due diversi progetti (SALVE - "Salvaguardia della Biodiversità Vegetale della Campania" e AGRIGENET - "Network per la salvaguardia e la gestione delle risorse genetiche agroalimentari campane") realizzati da due complessi partenariati tra enti di ricerca. I risultati sono confluiti in un unico database reso pubblico sul sito istituzionale regionale, all'indirizzo: www.genidellacampania.it ed hanno portato all'iscrizione di 258 risorse genetiche vegetali (RGV) a rischio di estinzione nel Repertorio regionale. Tali RGV sono confluite, successivamente, con Decreto del MIPAAFT n. 36393 del 20 dicembre 2018, nell'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, istituita con Legge n. 194 del 1° dicembre 2015 (art.3).

Al fine di salvaguardare e tutelare tutto l'ampio patrimonio genetico autoctono di interesse agrario, soprattutto quello a rischio di estinzione, la Regione si è dotata anche di un modello organizzativo, di cui al Regolamento del 3 luglio 2012 n.6, basato principalmente sui seguenti strumenti operativi:

- Repertorio regionale delle risorse genetiche (RG) a rischio di estinzione (art. 7);
- Banche regionali del germoplasma (art. 4);
- Elenco dei coltivatori custodi (artt. 5 e 6);
- Rete di conservazione e sicurezza delle RG (artt. 2 e 3);
- Commissione tecnico-scientifica regionale (art. 8).

Tale modello promuove una strategia integrata di azioni di conservazione delle RG (risorse genetiche animali e vegetali), condotte sia *in situ/on farm*, ad opera di coltivatori/allevatori custodi, sia *ex situ*, affidate alle Banche del germoplasma.

In particolare, per il mantenimento in vita delle Risorse Genetiche Vegetali (RGV) è stata prevista anche la costituzione di una Rete per consentire la circolazione e la diffusione, senza scopo di lucro ed in modica quantità, fra attori locali, dei materiali di riproduzione/moltiplicazione delle risorse genetiche iscritte al Repertorio regionale e di accertata sanità.

Attualmente, per le specie legnose da frutto, risultano iscritte al Repertorio regionale delle RGV a rischio di estinzione, e quindi all'Anagrafe nazionale, 174 varietà locali appartenenti alle seguenti specie: albicocco (n. 66), ciliegio (n. 35), melo (n. 39), pesco (n. 7), susino (n. 27), e due varietà di melograno soggette ad accertamenti fitosanitari.

Per implementare nel modello organizzativo regionale - previsto a tutela della biodiversità autoctona (Reg. n. 6/2012) - i risultati scaturiti dalla precedente programmazione comunitaria, la Regione Campania ha colto l'opportunità offerta dal Programma per lo Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 ed in particolare dalla Misura 10 - Sottomisura 10.2 "Sostegno per la conservazione, l'uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura", per finanziare azioni mirate, di accompagnamento e concertate a tutela della biodiversità autoctona di interesse agrario.

L'intento è anche quello di proseguire le attività finalizzate al recupero, alla conservazione e alla caratterizzazione di altre RGV autoctone, di cui il territorio campano è un ricco serbatoio ancora non del tutto noto.

In particolare il PSR Campania 2014-2020, con la Tipologia di intervento 10.2.1 "Conservazione delle risorse genetiche autoctone a tutela della biodiversità" – Risorse genetiche vegetali", finanzia progetti collettivi a cura di Enti di ricerca pubblici e privati per la realizzazione di:

1) "azioni mirate" alla:

- conservazione *in situ* ed *ex situ* delle RGV iscritte nel Repertorio regionale, attraverso reti di conservazione e sicurezza delle risorse genetiche previste dal Regolamento per la tutela della biodiversità campana;
- raccolta, conservazione e caratterizzazione (agronomica, genetica, biochimica e salutistico-nutrizionale, enologica etc.) di altre risorse genetiche autoctone nel settore agricolo;
- implementazione e aggiornamento della banca dati già esistente (www.genidellacampania.it), nonché alla compilazione di ulteriori inventari, basati sul WEB, di altre risorse genetiche autoctone.

2) "azioni di accompagnamento", finalizzate alla informazione, alla diffusione delle conoscenze e della coltivazione delle RGV oggetto delle azioni mirate, alla realizzazione di corsi di formazione e alla preparazione di rapporti tecnici necessari per l'iscrizione di altre RGV al Repertorio regionale e al Registro nazionale delle varietà da conservazione di cui alla Direttiva 2008/62/CE e Direttiva 2009/145/CE. Questi ultimi con l'obiettivo finale di promuovere la valorizzazione delle RGV più interessanti.

3) "azioni concertate", volte a promuovere, in ambito regionale, nazionale e comunitario, lo scambio di informazioni in materia di conservazione, caratterizzazione, raccolta e utilizzazione delle RGV in agricoltura.

Attraverso questi progetti saranno anche individuati i coltivatori, scelti dall'apposito "Elenco regionale dei coltivatori custodi" (DRD n.8 del 29.05.2017), ai quali verrà affidato il compito di "custodire" *in situ* le RGV a rischio di estinzione.

Di seguito si riportano i principali riferimenti normativi regionali a tutela della biodiversità vegetale di interesse per l'agricoltura:

- ◆ Legge Regionale 19 gennaio 2007, n. 1. "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania – Legge finanziaria regionale 2007", con cui vengono istituite, ai sensi dell'art. 33 (Norme in materia fitosanitaria), commi 1 e 2:
 - **la Banca regionale del germoplasma**, al fine di garantire, mediante la conservazione *ex situ*, il mantenimento in vita delle risorse genetiche regionali a rischio di estinzione. Compito della banca è quello di svolgere le operazioni dirette a salvaguardare il materiale in essa conservato da qualsiasi forma di contaminazione, alterazione e distruzione;
 - **la Rete di conservazione e sicurezza delle risorse genetiche a rischio di estinzione**, attraverso la conservazione *ex situ* ed *in situ* delle stesse.

Lo stesso articolo di legge stabilisce:

- al comma 3, che della rete fanno parte i "coltivatori custodi";
 - al comma 4, che l'agricoltore custode è colui che provvede alla conservazione *in situ* delle risorse genetiche a rischio di estinzione, alla messa a dimora e coltivazione delle specie, salvaguardandole da ogni rischio di contaminazione, alterazione o distruzione, diffondendone la conoscenza e la coltivazione;
 - al comma 5, che gli interventi di tutela e di aiuto sono localizzati in particolare nelle aree protette, sia nazionali che regionali, ed esclusivamente per le varietà iscritte al "**repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione**".
 - al comma 9, che con apposito regolamento sono disciplinati:
 - a) il funzionamento e le attività della banca;
 - b) criteri per l'iscrizione ed il funzionamento del repertorio regionale;
 - c) le attività, i divieti e gli obblighi degli agricoltori custodi ed i relativi contributi.
- ◆ Regolamento regionale 3 luglio 2012, n. 6 - "Regolamento di attuazione dell'articolo n. 33 della legge regionale 19 gennaio 2007, n. 1, per la salvaguardia delle risorse genetiche agrarie a rischio di estinzione", recante norme per la conservazione delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario a rischio di estinzione. Tale regolamento istituisce, tra l'altro, all'art. 7, il "Repertorio regionale delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario a rischio di estinzione".
- ◆ Decreto Dirigenziale n. 74 del 10.05.2016, della Direzione Generale per le politiche agricole, alimentari e forestali, ad oggetto: "Regolamento n. 6 del 03.07.2012 - art. 7 Iscrizione al Repertorio regionale delle Risorse Genetiche a rischio estinzione", con il quale sono state iscritte nel "Repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione", le varietà locali di specie erbacee e legnose da frutto.
- ◆ Decreto Dirigenziale n. 102 del 14.04.2017 ad oggetto: "Regolamento n. 6 del 3 luglio 2012 per la salvaguardia delle risorse genetiche agrarie a rischio di estinzione. Adempimenti tecnico-amministrativi per il funzionamento del repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione", con il quale è stato approvato il Documento relativo alle "Modalità e procedure per l'iscrizione al Repertorio regionale delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario a rischio di estinzione".
- ◆ Deliberazione di Giunta Regionale n. 260 del 15.05.2017, con cui è stata approvata la Disciplina attuativa del Regolamento regionale n. 6 del 3 luglio 2012, riportata nell'allegato alla stessa, demandando alla Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali tutti gli ulteriori adempimenti di natura tecnico-amministrativa da essa scaturenti.
- ◆ Decreto Dirigenziale n. 8 del 29.05.2017, della Direzione Generale per le politiche agricole, alimentari e forestali, che ha approvato:
- › il Documento "Adempimenti tecnico-amministrativi ai sensi della DGR 260 del 15.05.2017", in merito ai requisiti e modalità di:
 - iscrizione, gestione e consultazione dell'Elenco regionale dei coltivatori custodi delle risorse genetiche vegetali ed animali iscritte al Repertorio;

- accreditamento delle banche regionali del germoplasma delle Risorse Genetiche Vegetali (RGV) iscritte al Repertorio;
- adesione alla Rete di conservazione e sicurezza delle RGV.

) l'Awiso Pubblico per dare avvio alla costituzione dell'Elenco dei coltivatori custodi.

- ◆ Decreto Dirigenziale n. 223 del 11.07.2018 ad oggetto: "PSR 2014-2020. Misure non connesse alla superficie e/o animali. Sottomisura 10.2 - Tipologia di intervento 10.2.1 "Conservazione delle risorse genetiche autoctone a tutela della biodiversità - Risorse genetiche vegetali". Approvazione bando", con cui è stato approvato il "Bando di attuazione della Tipologia di intervento 10.2.1 - RGV" relativo al Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Campania.
- ◆ Decreto Dirigenziale n. 228 del 16.07.2018 ad oggetto: "PSR 2014/ 2020. Misure non connesse alla superficie e/o animali . Sottomisura 10.2 - Tipologia di intervento 10.2.1 "Conservazione delle risorse genetiche autoctone a tutela della biodiversità" - Risorse Genetiche Vegetali - Rettifica DRD 223 del 11.07.2018", con il quale è stato rettificato il DRD n.223 del 11.07.2018, sostituendo l'Allegato 1 "Prescrizioni tecniche per la realizzazione delle azioni mirate".

Il Kaki Vaniglia napoletano

Angelina Nunziata

Il kaki campano è uno dei casi di tipicità non originale in cui un individuo o una piccola popolazione viene isolata geograficamente dal suo contesto originario e trasferita in un nuovo ecosistema nel quale si integra così bene da diventarne ben presto uno degli elementi caratterizzanti. Le varietà campane, infatti, sono il risultato della dispersione di una specie che aveva già attraversato in Oriente i primi due stadi della domesticazione e che, trovate condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli, ha consentito la selezione di più di una varietà tipica, particolarmente adatta alla coltivazione in Campania sia per le caratteristiche merceologiche, sia per le esigenze agronomiche. Originario della Cina e diffuso da più di mille anni in Giappone, infatti, il kaki fa il suo ingresso ufficiale in Europa nella seconda metà del XIX secolo (almeno in epoca moderna in quanto la presenza del loto era già segnalata da Plinio nell'antica Roma).

I primi impianti produttivi in Italia, però, sono segnalati proprio nel salernitano, ma solo nel 1916 (Bellini e Giordani 1998). Nonostante una storia colturale decisamente breve, il kaki è entrato a pieno titolo nella tradizione gastronomica campana tanto che, tra i prodotti tradizionali segnalati dalla Regione Campania, è annoverato a buon diritto il "Kaki Vaniglia (o Vainiglia) napoletano" che è un frutto di forma leggermente appiattita, dalla buccia sottile di colore giallo-arancione alla maturazione di raccolta, rossastra alla maturazione fisiologica. I kaki Vainiglia sono prodotti da piante di medio vigore, particolarmente resistenti alle basse temperature, appartenenti al gruppo PVNA (non astringenti in dipendenza dall'impollinazione). I frutti non astringenti provenienti da fiori efficacemente impollinati, vengono selezionati dai raccoglitori, che li separano dai frutti provenienti da fiori non efficacemente impollinati che saranno poi commercializzati previo ammezzimento in post-raccolta.

La polpa del kaki Vaniglia è color bronzo scuro, talora rossastra, molto succosa e ricca di semi, dal sapore molto gustoso e zuccherino. Nelle fasce pedemontane che confluiscono nella zona di confine tra le due citate pianure, a Palma Campania sul versante appenninico

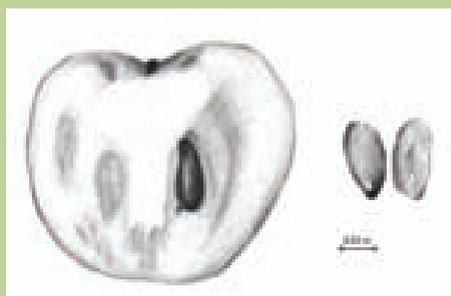
e Rione Trieste sul versante vesuviano. L'impollinazione risulta particolarmente efficace, probabilmente grazie al microclima locale, per cui la produzione del kaki Vainiglia è particolarmente abbondante.

Ulteriore testimonianza del rapido ed efficace assorbimento della coltura nella tradizione culturale napoletana sono le tradizioni legate al termine "legnasante" che indica genericamente i frutti sodi non astringenti. Il termine, che trova un suo analogo nello spagnolo "palo santo" e nell'italiano "legno di Sant'Andrea", potrebbe essere collegato al culto del Santo, i cui festeggiamenti ricadono il 30 novembre in piena epoca di raccolta del frutto. Per la tradizione romana, infatti, il nome di legno di Sant'Andrea è collegato alla presunta costruzione della croce di Sant'Andrea con legno di *Diospyros lotus*, ed indica, appunto, i piccoli frutti della specie lotus ma, nella tradizione partenopea, il nome "legnasante" è legato alla forte somiglianza, osservabile nel frutto sezionato longitudinalmente, tra la forma della parte bianca interna del frutto, detta placenta, e la figura del Cristo in croce. La suggestione è rafforzata da una forma detta "manelle 'e Gesù" visibile nel seme sezionato e che corrisponde all'insieme di radicola ed ipocotile dell'embrione.

Dal punto di vista paesaggistico, i diospireti specializzati o consociati a noce e nocciolo hanno caratterizzato e caratterizzano importanti aree agricole dell'agro Acerrano-Nolano e dell'agro Nocerino - Sarnese. Tuttavia, analogamente a quanto avviene per altre specie, alcune *cultivar* selezionate in Campania rischiano di entrare nel novero dei frutti dimenticati a causa delle continue evoluzioni del mercato frutticolo. Proprio il kaki Vainiglia napoletano è una produzione in fase di lento ma costante abbandono a vantaggio della produzione dei lotti "ammezziti", quelli cioè resi eduli dopo un processo di detannizzazione. Anche l'introduzione di *cultivar* di tipo PCNA (non astringenti indipendentemente dall'impollinazione) erode spazio commerciale al kaki Vainiglia napoletano. Tuttavia, le varietà tradizionali Vaniglia, kaki Tipo, Lampadina, Cioccolatino e Mercatelli resistono ancora nei frutteti di tipo tradizionale concentrati fra Napoli e Salerno, oltre che nell'area Vesuviana, che ne è la zona di origine ed elezione.



Cultivar Kaki Tipo, noto, nella sua variante impollinata, come kaki Vainiglia napoletano. (G. Casato)



Sezione del frutto e del seme di kaki, in cui la tradizione napoletana individua rispettivamente l'immagine del Cristo in croce e le mani giunte in preghiera dette "manelle e Gesù". Disegno a matita di Luisa Sibinski, allieva della classe III B del Liceo Artistico "Caravaggio" di San Gennaro Vesuviano (NA).

L'uso delle varietà frutticole locali tipiche in pasticceria: il limone Sfusato Amalfitano

Filomena Gaudioso

L'utilizzo delle varietà frutticole locali e antiche può dare un grande valore aggiunto nella produzione di molti alimenti. Viene presentato un esempio relativo all'utilizzo in pasticceria di una varietà di limoni prodotta sulla Costiera Amalfitana.

La tradizione nella produzione di dolci per i quali vengono utilizzati i limoni caratterizza la Costiera ed è iniziata molto tempo fa. Le pasticcerie di Amalfi, ad esempio, hanno una tradizione che parte nel 1830, producendo peccati di gola che conquistarono Wagner, Ibsen e Longfellow.

Il limone utilizzato è lo "Sfusato Amalfitano", tipico per la sua forma e per il delicato aroma. A questi artigiani si deve l'origine di alcune delle nostre eccellenze dolciarie campane come: la Torta al limone. La classica Torta al limone (di cui sotto viene fornita la ricetta), è espressione autentica della tradizione locale, realizzata prestando fede alla ricetta tramandata gelosamente dagli avi, ed è resa praticamente inimitabile dalla freschezza e dall'essenza che solo lo "Sfusato Amalfitano" può trasmettere.

Ingredienti:

250 gr di burro, 400 gr di zucchero a velo, 6 uova, 250 gr di latte, buccia di 2 limoni grattugiati, 500 gr di farina, 15 gr di lievito in polvere, cioccolato fuso fondente, scorzette di limone candite e zuccherate, succo di 1 limone spremuto, 200 ml acqua, 50 gr di zucchero, gelatina di albicocca, 1 bacca di vaniglia.

Procedimento:

Ammorbidite il burro insieme allo zucchero a velo, aggiungete la vaniglia, le uova, e mescolate con una frusta insieme al lievito. Nel frattempo imburrate lo stampo e cospargetelo di farina. Incorporate nel composto il latte e la buccia di limone grattugiata. Alla fine aggiungete la farina e il lievito, amalgamate e mettete l'impasto nello stampo. Infornate per un'ora a 160 gradi. Nel frattempo, tagliate le scorze di limone candite e bagnate un solo lato nel cioccolato. Serviranno per la decorazione. Preparate a parte uno sciroppo di limone facendo bollire in acqua il succo e lo zucchero. Bagnate la torta calda con il composto tiepido. Spennellate con gelatina di albicocca e guarnite con le scorze di limone.



Torta al limone (N. Pansa)

1.6 Alcuni frutti antichi rappresentativi della Campania

A seguire sono riportate numerose varietà autoctone della regione Campania, di cui alcune già iscritte al Repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione (R) e/o rientranti nei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) ed altre in conservazione (C) presso campi collezione di enti pubblici, tutte descritte a cura dal CREA-OFA sede di Caserta.

Inoltre sono riportate alcune varietà segnalate direttamente da ARPA Campania, dall'Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano (SA), nonché da altri soggetti conservatori di biodiversità campana, come si evince dalle schede descrittive alla voce "Referente", cioè colui che detiene le informazioni e quindi è responsabile del testo.

Le schede, redatte per ciascuna varietà, riportano in modo sintetico tutte le informazioni utili al riconoscimento, eventuali sinonimi, la zona di diffusione in ambito regionale, le principali caratteristiche agronomiche, pomologiche e organolettiche, nonché l'uso nella tradizione popolare. Vengono inoltre riportate informazioni relative al luogo di conservazione e al referente che ha fornito tali notizie.

Albicocco Prete	Olivo Pampagliosa (C)
Castagno Rossa di San Mango (C)	Pero 'A l'acqua
Ciliegio Bertiello (C)	Pero Cafè
Ciliegio Montenero (R)	Pero Carmosina (PAT - C)
Ciliegio Mulegnana Nera (R)	Pero Mastantuono (PAT - C)
Fico Nero di San Mango (PAT - C)	Pero Pennata (PAT)
Melo Citrulo	Pero Pericina (C)
Melo Chianella (R - PAT)	Pero San Vito
Melo Cusanara (R)	Pero Sidro (C)
Melo Limunieddo	Pesco Bellella di Melito (R - PAT)
Melo Limungieddo Verde (PAT)	Pesco Ciccio 'e Petrino (R)
Melo Rosa S. Nazzaro (C)	Pesco Zingara Nera (R)
Melo Rotedda	Susino di San Francesco
Melo S. Rosa	Susino San Raffaele (C)
Nocciolo Tonda Bianca (C)	Susino Zuccarina (C)
Nocciolo Tonda Rossa (C)	Vite Don Lunardo
Noce Cervinara (C)	

ALBICOCCO PRETE

Prunus armeniaca L.



I frutti di Prete (G. Fittipaldi)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Monaco, Monaca.
Frutti di colore giallo chiaro o giallo scuro se esposti al sole, colorazione sempre uniforme. Pezzatura media o medio-piccola in annate abbondanti. Forma rotondeggiante, ma schiacciata lateralmente.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varieta' ancora abbastanza diffusa nell'area di coltivazione, nella Piana Campana e intorno al Vesuvio, ma esistono solo vecchie piante ormai a fine ciclo (40-60 anni).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta molto importante per dimensione, di frequente innestata su susino mirabolano. Fiori bianco-rosa, frutti dolcissimi, molto aromatici, profumati, succosi e morbidi, maturano a meta' giugno (Napoli). E' l'albicocca antica piu' buona che esiste nel Sud Italia. La pianta è resistente alle malattie delle drupacee. Il legno esposto a grossi tagli e' facilmente deperibile.

Uso nella tradizione

Molto apprezzata a livello locale, ma per la delicatezza del frutto non e' facilmente trasportabile, ne' conservabile. Ottimi sia i frutti al naturale che trasformati in succhi e marmellate.

Luogo di conservazione

Area circumvesuviana in giardini privati o piccoli e antichi frutteti prossimi all'abbandono o al taglio.

Natura e livello di conoscenza

Frutto molto pregiato per il sapore eccellente, ogni azienda agricola nella Piana Campana ne aveva diverse piante come motivo di vanto e prestigio.



I frutti maturi (G. Catone, G. Franco)

Referente

Giulio Fittipaldi.
Giardino Botanico della Certosa di San Nicola a Francavilla in Sinni (PZ).

CASTAGNO ROSSA DI SAN MANGO

Castanea sativa Miller



Pianta di Rossa di San Mango (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Precoce di San Mango.
Frutto di grossa pezzatura con epicarpo nocciola roseo carico e strie rossicce.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

E' una antica varietà presente principalmente nel comune di S. Mango sul Calore a quote di 300-400 m s.l.m. dove viene coltivata in terreni umiferi e profondi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero a portamento eretto e poi aperto di media vigoria; epoca di germogliamento intermedia, epoca di fioritura precoce, epoca di raccolta precoce (matura nella prima metà di settembre); produttività elevata.

Uso nella tradizione

Il frutto viene utilizzato principalmente per il consumo fresco o trasformato in confettura come le prelibate castagne al vin cotto.

Luogo di conservazione

E' una antica varietà presente principalmente nel comune di S. Mango sul Calore a quote di 300-400 m s.l.m.

Natura e livello di conoscenza

La parte edule, il seme, è caratterizzata da una polpa chiara, consistente, dal sapore zuccherino e divisa in porzioni irregolari da setti. Il settato può raggiungere il 30% precludendone l'uso industriale.

Referente

Milena Petriccione, Angelina Nunziata
CREA-OFA-Caserta.



Frutti di Rossa di San Mango (CREA-OFA)

CILIEGIO BERTIELLO

Prunus avium L.



Pianta di ciliegio Bertiello (G. Casato)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura media con forma cuoriforme, buccia di colore rosso scuro; polpa rossa con buona consistenza e aderente al nocciolo che si presenta di grandi dimensioni.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà coltivata in passato nella zona di Somma Vesuviana (NA) in quanto i frutti erano resistenti allo spacco superficiale.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero a portamento assurgente con elevata vigoria e elevata produttività. La raccolta avviene nella seconda decade di giugno.

Uso nella tradizione

Utilizzata per il consumo fresco commercializzata sui mercati locali.

Luogo di conservazione

Varietà presente nei campi di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta e del CRAA-Azienda Agricola Sperimentale Regionale Improsta-Eboli (SA).

Natura e livello di conoscenza

Semenzale di origine sconosciuta individuato presso il comune di Somma Vesuviana in provincia di Napoli.



Frutti di Bertiello (CREA-OFA)

Referente

Milena Petriccione, Angelina Nunziata
CREA-OFA-Caserta.

CILIEGIO MONTENERO

Prunus avium L.



Pianta di ciliegio Montenero (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grosse dimensioni, cordiforme-depresso buccia di colore rosso, polpa rossa con tessitura media-grossolana di media consistenza.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Coltivata in alcuni comuni dell'area vesuviana.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero a portamento aperto con media vigoria e con elevata produttività. La raccolta si effettua nella prima decade di giugno.

Uso nella tradizione

Utilizzata per il consumo fresco commercializzata sui mercati locali.

Luogo di conservazione

Varietà presente nei campi di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta e del CRAA-Azienda Agricola Sperimentale Regionale Improsta-Eboli (SA) ed iscritta nel Repertorio regionale delle risorse genetiche vegetali a rischio di estinzione in base alla L.R. n. 1/2007.

Natura e livello di conoscenza

Rinvenuta nel comune di Somma Vesuviana (NA) ed utilizzata in passato per la resistenza dei frutti allo spacco superficiale, soppiantata da varietà più rispondenti alle esigenze di mercato.



Frutti in pianta di Montenero (CREA-OFA)

Referente

Milena Petriccione, Antonio De Luca
CREA-OFA-Caserta.

CILIEGIO MULEGNANA NERA

Prunus avium L.



*Vecchio albero di Mulegnana Nera
(CREA-OFA)*

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura media con forma cuori-forme, buccia di colore rosso scuro; polpa rosso scuro con tessitura medio-grossolana e buona consistenza.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà presente come alberi sparsi in diversi comuni della provincia di Napoli.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha portamento assurgente con media vigoria e produttività, i frutti sono raccolti nella I decade di giugno.

Uso nella tradizione

Coltivata in passato nella zona vesuviana ed utilizzata per il consumo fresco e trasformata in confetture, commercializzata sui mercati locali.

Luogo di conservazione

Varietà presente nei campi di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta e del CRAA-Azienda Agricola Sperimentale Regionale Improsta - Eboli (SA) ed iscritta nel Repertorio regionale delle risorse genetiche vegetali a rischio di estinzione in base alla L.R. n. 1/2007.

Natura e livello di conoscenza

Vecchia cultivar di origine sconosciuta. I frutti sono resistenti allo spacco superficiale.

Referente

Milena Petriccione, Antonio De Luca
CREA-OFA-Caserta.



Frutti in pianta di Mulegnana Nera (CREA-OFA)

FICO NERO DI SAN MANGO

Ficus carica L.



Pianta di Fiorone di San Mango (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: San Mango
Frutti (fioroni) dalla forma leggermente appiattita, che si presentano con una buccia sottile, di colore giallo arancio nel momento in cui vengono raccolti, che diventa rosso una volta raggiunta la maturazione fisiologica. Polpa molto succosa color bronzo scuro, talvolta tendente al rosso, con semi numerosi e un sapore caratteristico, poco zuccherino.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

E' una cultivar tipica di alcuni comuni avellinesi quali Castelfranci, Paternopoli, Caposele, Fontanarosa e, non ultimo, San Mango sul Calore.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero con portamento assurgente con elevata vigoria e produttività. Le piante sono resistenti alle basse temperature e la raccolta dei frutti (fioroni) avviene da fine giugno a inizio luglio.

Uso nella tradizione

Utilizzata principalmente per il consumo fresco, oppure accompagna a fine pasto i salumi, con i quali si sposa perfettamente. Spesso i fichi sono impiegati nella preparazione di mostarde o conserve. Vengono utilizzati nella pasticceria, ricoperti di cioccolato o glassati.

Luogo di conservazione

Varietà presente nei campi di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta e del CRAA-Azienda Agricola Sperimentale Regionale Improsta - Eboli (SA). E' iscritta nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) ai sensi del D. M. 350/99.

Natura e livello di conoscenza

Prodotto tipico del territorio irpino, famoso per la sua dolcezza e noto per essere associato al culto della Madre della Vergine.



Frutti di Fiorone di San Mango (CREA-OFA)

Referente

Giovanni Cangiano, Milena Petriccione
CREA-OFA-Caserta.

MELO CITRULO

Malus domestica Borkh.



Il frutto del melo Citrulo (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di colore verde giallo a forma tronco conica oblunga, di dimensione medio-grande, asimmetrica; peduncolo corto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre era presente nelle campagne del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano ed Alburni.

Oggi rimangono pochi esemplari sparsi nell'area del Vallo di Diano.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le caratteristiche agronomiche di questa varietà sono certamente la rusticità, la vigoria e la resistenza a molte malattie. Il frutto ha una buona conservabilità e resistenza alle manipolazioni. Il frutto, profumatissimo, ha una polpa succosa, di colore bianco a tessitura fine, croccante, un po' acidula ma, andando avanti nel tempo, diventa più morbida e dolce.

Uso nella tradizione

Varietà antica, conservata all'aria esterna o in cantina, è destinata più al consumo invernale che fresco per la sua ottima conservabilità e per il fatto che la polpa diventa sempre più dolce.

Luogo di conservazione

Presso il campo catalogo Vivaio Taverna del Duca a Sala Consilina (SA) e presso la collezione privata dell'Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano (SA).

Natura e livello di conoscenza

Per il fatto che ha una forma molto allungata, ha preso il nome dialettale di citrulo = cetriolo.



Frutti di melo Citrulo sezionati (S. Guidi)

Referente

Riccardo Di Novella Sassano (SA).
Michele Calicchio Sala Consilina (SA).

MELO CHIANELLA

Malus domestica Borkh.



Vecchio albero di Chianella (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Frutto medio piccolo di forma appiattita, asimmetrico con cavità peduncolare ampia e profonda, peduncolo corto buccia di medio spessore, di colore giallo verde e sovraccolore rosso brillante, polpa bianca, compatta, succosa e di buon sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà coltivata in passato in diversi comuni della provincia di Avellino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è vigoroso con portamento espanso poco sensibile a ticchiolatura e oidio. La raccolta avviene alla fine di ottobre.

Uso nella tradizione

Utilizzata per il consumo fresco per l'elevata serbevolezza dei frutti che si conservano bene in fruttai durante il periodo invernale.

Luogo di conservazione

Varietà presente nel campo di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta ed iscritta nel Repertorio regionale delle risorse genetiche vegetali a rischio di estinzione in base alla L.R. n. 1/2007. E' iscritta nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) ai sensi del D. M. 350/99.

Natura e livello di conoscenza

Frutto con sapore equilibrato, la polpa soda e compatta rende i frutti molto resistenti alle manipolazioni.

Referente

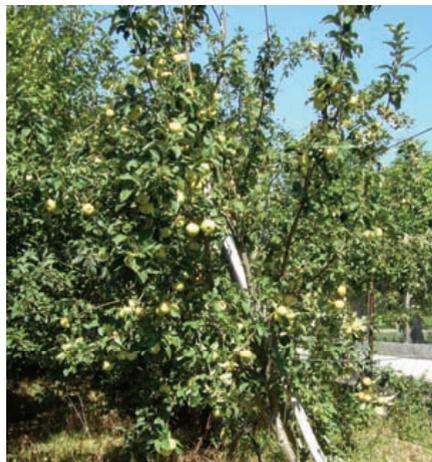
Milena Petriccione, Giovanni Cangiano
CREA-OFA-Caserta.



Frutti di melo Chianella (CREA-OFA)

MELO CUSANARA

Malus domestica Borkh.



Pianta di melo Cusanara (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Frutto piccolo di forma appiattita, asimmetrico, peduncolo di media lunghezza, buccia sottile e di colore giallo-verde con sovracoloro rosa opaco, con lenticelle piccole e ruginose; torsolo grande, polpa di colore crema a maturazione, di tessitura fine, fondente, asciutta, dolce, poco acida.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà coltivata in passato nel comune di San Lorenzello in provincia di Benevento.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di media vigoria e elevata produttività. La raccolta avviene tra fine luglio ed inizio agosto.

Uso nella tradizione

Utilizzata per il consumo fresco e commercializzata sui mercati locali.

Luogo di conservazione

Varietà presente nel campo di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta ed iscritta nel Repertorio regionale delle risorse genetiche vegetali a rischio di estinzione in base alla L.R. n. 1/2007.

Natura e livello di conoscenza

Varietà resistente alla ticchiolatura.

Referente

Milena Petriccione, Giovanni Cangiano
CREA-OFA-Caserta.



Frutti di melo Cusanara (CREA-OFA)

MELO LIMUNIEDDO

Malus domestica Borkh.



Il frutto del melo Limunièddo (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di colore verde giallo a forma cilindrica, di dimensione media, simmetrica; peduncolo corto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre era presente nelle campagne interne del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano ed Alburni.

Oggi sta avendo una certa diffusione e si sta espandendo anche nelle aree costiere del Parco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le caratteristiche agronomiche di questa varietà sono certamente la rusticità, la vigoria e la resistenza a molte malattie. Il frutto ha una buona conservabilità e resistenza alle manipolazioni. Il frutto, profumatissimo, ha una polpa succosa, di colore bianco a tessitura fine, croccante, acidula ma, andando avanti nel tempo, diventa più morbida e dolce, mentre la buccia prima liscia brillante e con lentiggini verdastre diventa rugosa con le lentiggini più marcate.

Uso nella tradizione

Varietà antica, conservata all'aria esterna o in cantina, per la sua ottima conservabilità è destinata sia al consumo fresco che invernale e per il fatto che la polpa diventa sempre più dolce.

Luogo di conservazione

Presso il campo catalogo Vivaio Taverna del Duca a Sala Consilina (SA) e presso la collezione privata dell'Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano (SA).

Natura e livello di conoscenza

Nelle aree del Parco molte sono le mele che prendono l'aggettivazione di limongelle, perché per le popolazioni antiche bastava che la mela avesse forma allungata e la polpa acidula per soprannominarla limone.



Frutti di melo Limunièddo (R. Di Novella)

Referente

Riccardo Di Novella - Sassano (SA).
Michele Calicchio - Sala Consilina (SA).

MELO LIMUNGIEDDO VERDE

Malus domestica Borkh.



Frutti di melo Limungieddo Verde (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di colore verde intenso a forma cilindrica, di dimensione media, asimmetrica; peduncolo corto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre era presente nelle aree interne del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano ed Alburni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le caratteristiche agronomiche di questa varietà sono certamente la rusticità, la vigoria e la resistenza a molte malattie. Il frutto ha una buona conservabilità e resistenza alle manipolazioni. Il frutto, profumatissimo, ha una polpa succosa, di colore bianco, croccante, acidula che mantiene nel tempo, ed anche la buccia verde mantiene inalterato questo sapore.

Uso nella tradizione

Varietà antica, conservata all'aria esterna o in cantina, per la sua ottima conservabilità è destinata sia al consumo fresco che invernale.

Luogo di conservazione

Presso il campo catalogo Vivaio Taverna del Duca a Sala Consilina (SA) e presso la collezione privata dell'Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano (SA).

Natura e livello di conoscenza

Nel Cilento molte sono le mele che prendono l'aggettivazione di limongelle, per la polpa acidula.



Frutti di melo Limungieddo Verde sezionati (S. Guidi)

Referente

Riccardo Di Novella - Sassano (SA).
Michele Calicchio - Sala Consilina (SA).

MELO ROSA DI SAN NAZZARO

Malus domestica Borkh.



Fruttificazione di melo Rosa [CREA-OFA]

Caratteri di riconoscimento

Frutto medio-piccolo, con peso medio (100-110g); di forma leggermente appiattita e asimmetrica con peduncolo breve. La buccia è di colore giallo-verde sfaccettata di rosso chiaro brillante con lenticelle piccole poco evidenti; polpa bianca di tessitura fine, soda, croccante, succosa, di buon sapore e con gusto equilibrato.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà storicamente presente in alcuni comuni delle province di Benevento ed Avellino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero a portamento semi-aperto con media vigoria. La raccolta avviene nella seconda decade di ottobre.

Uso nella tradizione

I frutti migliori venivano utilizzati per il consumo fresco mentre quelli deteriorati o di scarto erano destinati all'alimentazione del bestiame.

Luogo di conservazione

Presente come piante sparse (spesso trattasi di piante molto vecchie) in un'area molto ristretta tra i comuni di San Nazario (BN), Pietradefusi (AV) e Montefusco (AV). Varietà presente nel campo di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta.

Natura e livello di conoscenza

Varietà poco suscettibile a ticchialatura ed oidio.

Referente

Milena Petriccione, Antonio De Luca
CREA-OFA-Caserta.



Frutti in cesto di melo Rosa [CREA-OFA]

MELO ROTEDDA

Malus domestica Borkh.



Il frutto del melo Rotedda (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di colore a metà verde giallo da una parte e rosso-vermiglio dall'altra a forma schiacciata ed appiattita, media, asimmetrica; peduncolo corto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente in pochissimi esemplari solo nel Vallo di Diano ed Alburni. È pianta rarissima.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le caratteristiche agronomiche di questa varietà sono certamente la grande conservabilità e resistenza alle manipolazioni. Il frutto, profumatissimo, ha una polpa succosa, di colore bianco, croccante, acidula che diventa più morbida e dolce, mentre la buccia mantiene inalterati i colori, per cui ha una grande figura estetica. Per assonanza con la pesca tabacchera di Lipari, potrebbe essere la Mela Tabacchera.

Uso nella tradizione

Varietà antica, conservata all'esterno o in cantina, per la sua ottima conservabilità è destinata al consumo invernale.

Luogo di conservazione

Presso il campo catalogo Vivaio Taverna del Duca a Sala Consilina (SA) e presso la collezione privata dell'Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano (SA).

Natura e livello di conoscenza

È una mela rarissima.

Referente

Riccardo Di Novella Sassano (SA).
Michele Calicchio Sala Consilina (SA).



Frutti del melo Rotedda sezionati (S. Guidi)

MELO SANTA ROSA

Malus domestica Borkh.



Antico Melo Santa Rosa (G. Amato)

Caratteri di riconoscimento

Frutto piccolo di forma tondeggiante, con buccia sottile e molto lucida, con colore di fondo giallo chiaro con sfumature di colore rosa intenso a faccetta e lenticelle evidenti, polpa di colore bianco, succosa e gradevole.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà coltivata nel comune di Tramonti (SA).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero è di media vigoria e elevata produttività. La raccolta avviene a fine ottobre.

Uso nella tradizione

Utilizzata per il consumo fresco per il suo sapore molto gradevole.

Luogo di conservazione

Varietà presente nel territorio di Tramonti (SA).

Natura e livello di conoscenza

Il nome ufficiale della mela è la Santa Rosa, ma nel gergo popolare viene chiamata la "San Nicola" poiché la mela si presenta con due facce una rosa e una bianca e siccome il Santo si mostra con una guancia rosa e una bianca, hanno dato alla mela il nome del santo per questa peculiarità.

Referente

Filomena Gaudio - Arpa Campania.



Frutti di melo Santa Rosa (F. Gaudio)

NOCCIOLO TONDA BIANCA

Corylus avellana L.



Pianta di Tonda Bianca (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Tonda Bianca di Avellino
Frutto di pezzatura medio-grossa con forma sferoidale e guscio di medio spessore di colore marrone chiaro con striature evidenti. Bassa la resa in sgusciato con seme di forma ovata e pelabilità medio-elevata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presente come piante sparse in alcuni areali della provincia di Avellino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha portamento semi-eretto con media vigoria e con medio-bassa produttività, i frutti si raccolgono alla fine di settembre.

Uso nella tradizione

I frutti sono destinati alla trasformazione industriale.

Luogo di conservazione

Varietà presente nel campo di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta.

Natura e livello di conoscenza

Vecchia cultivar campana sostituita da altre con maggiore produttività e resa allo sgusciato.

Referente

Milena Petriccione, Giovanni Cangiano.
CREA-OFA-Caserta.



Frutti in cesto di Tonda Bianca (CREA-OFA)

NOCCILO TONDA ROSSA

Corylus avellana L.



Pianta di Tonda Rossa (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Tonda Rossa di Avellino
Frutto di pezzatura medio-grossa con forma sferoidale e guscio di medio spessore di colore marrone chiaro con elevata presenza di striature. Bassa la resa in sgusciato con seme di forma sferoidale e buona pelabilità.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presente come piante sparse in alcuni areali della provincia di Avellino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha portamento eretto con elevata vigoria e bassa produttività. La raccolta avviene nella terza decade di settembre.

Uso nella tradizione

E' utilizzata per la preparazione di prodotti dolciari per le buone caratteristiche organolettiche.

Luogo di conservazione

Varietà presente nel campo di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta.

Natura e livello di conoscenza

Vecchia cultivar campana sostituita da altre con maggiore produttività e resa allo sgusciato.

Referente

Milena Petriccione, Giovanni Cangiano
CREA-OFA-Caserta.



Frutti in cesto di Tonda Rossa (CREA-OFA)

NOCE CERVINARA

Juglans regia L.



Vecchio albero di Cervinara (CREA - OFA)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di calibro medio con forma ellittica-oblunga, con gheriglio di colore giallo paglierino con bassa resa allo sgusciato.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà coltivata in passato nella zona di Cervinara (AV) attualmente presente come alberi sparsi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero a portamento eretto con basso vigore, media produttività e fruttificazione all'apice dei rami. La raccolta avviene nella seconda decade di settembre.

Uso nella tradizione

Utilizzata per il consumo fresco, commercializzata sui mercati locali.

Il noce in Campania è legato alla leggenda delle streghe.

Luogo di conservazione

Varietà presente nel campo di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta.

Natura e livello di conoscenza

Varietà apprezzata per il buon sapore del gheriglio.

Referente

Milena Petriccione, Angelina Nunziata
CREA-OFA-Caserta.



Frutti di Cervinara (CREA - OFA)

OLIVO PAMPAGLIOSA

Olea europaea L.



Pianta di Pampagliosa (C. Di Vaio)

Caratteri di riconoscimento

Pianta di vigoria media-bassa, con portamento semipendolo. Autoincompatibile. Invaiaitura media, dall'apice, graduale. Produce costantemente ed alterna di rado. Produttività e resa elevata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Diffusa nella provincia di Benevento, principalmente nei comuni di Casalduni e San Lupo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Drupe di dimensione media, di forma asimmetrica e con apice appuntito. Sensibile agli attacchi di mosca, mentre è resistente alla rogna e all'occhio di pavone.

Uso nella tradizione

E' utilizzata per la produzione di olio di elevata qualità.

Luogo di conservazione

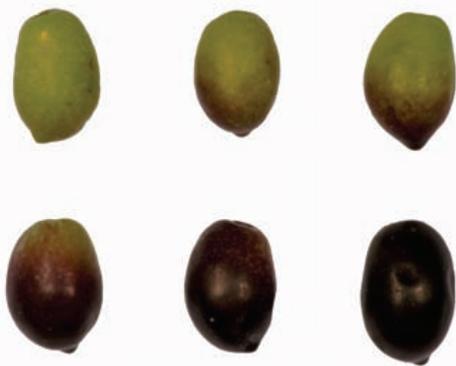
La varietà è custodita nel "Campo di conservazione del germoplasma olivicolo Campano", presso l'Azienda Agricola Sperimentale "Improsta" della Regione Campania, ubicata nel comune di Eboli. (SA).

Natura e livello di conoscenza

Nulla di particolare da segnalare.

Referente

Claudio Di Vaio - Università di Napoli.



Drupe di Pampagliosa (C. Di Vaio)

PERO À L'ACQUA

Pyrus communis L.



Il frutto del pero A' l'acqua (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di colore verde cupo con macchie irregolari marrone di forma conica simmetrica, di dimensione media, con peduncolo lungo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente solo nei territori di due Comuni del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano ed Alburni: Sassano e Monte San Giacomo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le caratteristiche agronomiche di questa varietà sono certamente la rusticità, la vigoria e la resistenza a tutte le malattie del pero. Il frutto ha una buona resistenza alle manipolazioni. Il frutto, acerbo, ha una polpa legnosa, di colore bianco ma a maturazione diventa di colore marrone intenso, succosa, dolcissima mentre la buccia diventa anch'essa verde marcio/marrone.

Uso nella tradizione

Varietà antica, conservata in cantina. È destinata al consumo invernale ma secondo le regole che tramandano le due popolazioni interessate, man mano che le pere maturano vengono messe in un'anfora di terracotta in cui c'è acqua prebollita. Vengono mangiate durante tutto l'anno fatte in insalata insieme ad olive verdi, peperoni sottaceto ed acciughe salate. La prima insalata viene fatta durante la cena della vigilia del Natale.

Luogo di conservazione

Presso il campo catalogo Vivaio Taverna del Duca a Sala Consilina (SA) e presso la collezione privata dell'Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano (SA).

Natura e livello di conoscenza

È una varietà locale molto antica e a rischio di estinzione.



Insieme di frutti del pero A' l'acqua (S. Guidi)

Referente

Riccardo Di Novella - Sassano (SA).
Michele Calicchio - Sala Consilina (SA).

PERO CAFE'

Pyrus communis L.



Il frutto del pero Cafè (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di colore marrone cupo di forma conica simmetrica, di dimensione media, con peduncolo lungo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è presente solo nei territori del Vallo di Diano.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le caratteristiche agronomiche di questa varietà sono la vigoria ed è resistente a molte malattie del pero. Il frutto ha una buona resistenza alle manipolazioni, ha una polpa bianca, succosa, a tessitura fine.

Uso nella tradizione

Varietà antica, destinata al consumo fresco. A maturazione completa la polpa si annerisce e non può essere conservata.

Luogo di conservazione

Presso il campo catalogo Vivaio Taverna del Duca a Sala Consilina (SA) e presso la collezione privata dell'Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano.

Natura e livello di conoscenza

Il processo con cui la polpa annerisce è l'ammezzimento che rende questo frutto salutare.



Frutto del pero Cafè sezionati (S. Guidi)

Referente

Riccardo Di Novella - Sassano (SA).
Michele Calicchio Sala - Consilina (SA).

PERO CARMOSINA

Pyrus communis L.



Frutti in pianta di pero Carmosina (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Perla (Ischia)
Frutto di pezzatura piccola, forma variabile da piriforme a piriforme troncata, buccia di colore giallo citrino a completa maturazione e con sfumature rosso arancio nelle parti più esposte al sole. La polpa è bianca, granulosa, fondente, dolce e profumata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

E' una antica varietà un tempo coltivata nelle provincie di Napoli e Salerno, quasi scomparsa; se ne riscontra la sporadica presenza come piante sparse.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero a portamento eretto di scarsa vigoria; l'epoca di fioritura è a inizio aprile, i frutti maturano nella seconda decade di luglio; produttività media.

Uso nella tradizione

Il frutto viene utilizzato per il consumo fresco o trasformato in confetture.

Luogo di conservazione

Presente come piante sparse (spesso trattasi di piante molto vecchie) nelle provincie di Napoli e Salerno. E' presente nella collezione di germoplasma pero del CREA-OFA Sede di Caserta ed è iscritta nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) ai sensi del D. M. 350/99.

Natura e livello di conoscenza

La pera Carmosina coltivata per molto tempo in Campania, è stata soppiantata da varietà più rispondenti alle esigenze del consumatore.

Referente

Angelina Nunziata, Pietro Rega
CREA-OFA-Caserta.



Particolari dei frutti di pero Carmosina (CREA-OFA)

PERO MASTANTUONO

Pyrus communis L.



Pianta di pero Mastantuono (CREA-OFA)

come piante sparse nelle aree interne lungo la dorsale appenninica.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di vigoria medio-elevata a portamento eretto, fioritura ad inizio aprile, produttività elevata ma alternante; matura da metà agosto fino ai primi di settembre.

Uso nella tradizione

Il frutto può essere consumato fresco già alla raccolta o trasformato in confetture particolarmente profumate. Queste ultime possono essere utilizzate per la preparazione di crostate, da spalmare sul pane tostato, da abbinare a formaggi stagionati dal gusto deciso (formaggio e pere) oppure consumate a fine pasto con ricotta fresca. I frutti sono alla base di un dolce tipico: pere Mastantuono mbuttunate (imbottite) e ricoperte di cioccolato.

Luogo di conservazione

Presente come piante sparse in aree non più coltivate o in piccoli frutteti familiari e nella collezione di germoplasma pero del CREA-OFA Sede di Caserta. E' iscritta nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) ai sensi del D. M. 350/99.

Natura e livello di conoscenza

Può essere ben conservata in frigo se raccolta al giusto grado di maturazione, quando la polpa è ancora abbastanza soda perché soggetta all'ammazzamento.

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Mastroantonio, Mastrontuone, Mastrantuono, Pera Reale.

Frutto di pezzatura piccola, forma sferoidale, buccia di colore giallo dorato con la presenza talvolta di leggere sfumature rosa nelle parti maggiormente esposte al sole. Polpa bianco giallastra a completa maturazione, granulosa, soggetta all'ammazzamento, sapore dolce con gusto moscato. Il frutto può essere consumato fresco già alla raccolta.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Antica cultivar individuata tra la Campania e il Molise (dove è presente la Mastrantuone Rosata), un tempo veniva coltivata soprattutto nella Valle Caudina (Avellino), oggi è presente



Frutti in pianta di pero Mastantuono (CREA-OFA)

Referente

Angelina Nunziata, Pietro Rega.
CREA-OFA-Caserta.

PERO PENNATA

Pyrus communis L.



Frutti in pianta di pero Pennata (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Pennino

Frutto di pezzatura media, forma rotondeggiante, maliforme; buccia di colore verde che vira al giallo a maturazione e con leggera rugginosità sia al peduncolo che alla cavità calicina.

La polpa è di colore bianco, leggermente granulosa, dolce, aromatica e di ottimo sapore; soggetta ad ammezzimento.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

E' una antica varietà diffusa e fortemente localizzata sui Monti Lattari e lungo la Costiera Amalfitana e Sorrentina dove rientra nella costituzione degli orto-frutteti familiari.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero a portamento eretto di elevata vigoria; l'epoca di fioritura è a inizio aprile, i frutti maturano nella terza decade di agosto; produttività media.

Uso nella tradizione

Il frutto viene utilizzato per il consumo fresco, essiccato al sole su appositi graticci, per la preparazione di confettue e composta, sciropata, per la produzione di acquavite di Pera Pennata e utilizzata per la torta di ricotta e pera.

Luogo di conservazione

Presente come piante sparse, fortemente localizzata sui Monti Lattari, in diversi comuni della Costiera Amalfitana e Sorrentina. E' iscritta nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) ai sensi del D. M. 350/99.

Natura e livello di conoscenza

Il nome Pennata deriverebbe da Pennatone che erano delle tettoie costruite in prossimità delle stalle e adibite a fienili o al ricovero degli attrezzi, qui le pere migliori venivano poste a maturare mentre lo scarto veniva utilizzato come alimento per i maiali per la produzione di carni prelibate da destinare alla produzione di salumi tipici locali.



Frutti di pero Pennata (CREA-OFA)

Referente

Angelina Nunziata, Pietro Rega
CREA-OFA-Caserta.

PERO PERICINA

Pyrus communis L.



Vecchio albero di pero Pericina (CREA-OFA)

Albero a portamento eretto di media vigoria; l'epoca di fioritura è a inizio aprile, i frutti maturano tra la terza decade di agosto e la prima di settembre; produttività media.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero a portamento eretto di media vigoria; l'epoca di fioritura è a inizio aprile, i frutti maturano tra la terza decade di agosto e la prima di settembre; produttività media.

Uso nella tradizione

Il frutto viene utilizzato per il consumo fresco, essiccato al sole su appositi graticci e poi passato al forno, trasformato in confettura che viene utilizzata per la preparazione dei "cazuncelli" un dolce tipico fritto fatto di pasta sfoglia ripiena di confettura, castagne lesse e cioccolato.

Luogo di conservazione

Presente come piante sparse (spesso trattasi di piante molto vecchie) alle falde dei Monti Picentini in provincia di Salerno nei comuni di Montecorvino Rovella e Giffoni Sei Casali, in particolare nella frazione Sieti. E' presente nella collezione CREA-OFA Sede di Caserta.

Natura e livello di conoscenza

Le Pere Picentine, così venivano chiamate in passato, erano frutti prelibati già conosciuti all'epoca dei Greci e dei Romani, come scriveva Omero nelle sue citazioni e Galeno medico naturalista romano nel I secolo D.C. le utilizzava nelle sue ricette medicamentose. La Pera Pericina è diventata un presidio Slow Food nel 2006.

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Picentina

Frutto di pezzatura medio-piccola, forma piriforme, buccia di colore verde alla raccolta che vira verso il giallo a maturazione e successivamente diventa marrone a maturazione avanzata. La polpa è di colore bianco, compatta, consistente, fine, dolce e aromatica con aroma persistente. Il frutto può essere consumato alla raccolta se staccato al giusto grado di maturazione o dopo un periodo di permanenza in fruttajo per fargli raggiungere il giusto grado di maturazione e acquisire il tipico aroma.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

E' una antica varietà già conosciuta all'epoca dei Greci e dei Romani presente come piante

sparse alle falde dei Monti Picentini (da cui Picentina) in provincia di Salerno nei comuni di Montecorvino Rovella e Giffoni Sei Casali in particolare nella frazione Sieti.



Frutti di pero Pericina in pianta (CREA-OFA)

Referente

Angelina Nunziata, Pietro Rega
CREA-OFA-Caserta.

PERO SAN VITO

Pyrus communis L.



Il frutto del pero di San Vito (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di colore giallo intenso con lieve velatura rosa alla maturazione, di forma piriforme simmetrica, di dimensione molto piccola, con peduncolo lungo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre è rara ma per evitare l'estinzione è stata riprodotta nel Vivaio Taverna.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le caratteristiche agronomiche di questa varietà sono la fruttificazione copiosa, che avviene ogni anno agli inizi di giugno, cosa rarissima per i peri, e le piccole dimensioni della pianta. Il frutto ha polpa bianca, succosa, di tessitura fine e dal sapore delicato.

Uso nella tradizione

Varietà antica, destinata al consumo fresco va consumata intera con buccia e semi.

Luogo di conservazione

Presso il campo catalogo Vivaio Taverna del Duca a Sala Consilina (SA) e presso la collezione privata dell'Ecomuseo della Valle delle Orchidee e delle Antiche Coltivazioni di Sassano.

Natura e livello di conoscenza

Per consumare il frutto bisogna aspettare che cada dall'albero. La caduta non procura danni al frutto.



I frutti di piccole dimensioni (S. Guidi)

Referente

Riccardo Di Novella - Sassano (SA).
Michele Calicchio - Sala Consilina (SA).

PERO SIDRO

Pyrus communis L.



Pianta del pero Sidro (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Pero da Sidro

Frutto di pezzatura piccola con peduncolo lungo e sottile, forma sferoidale, buccia di colore prima verde chiaro, poi giallo con sfumature rosso arancio alla raccolta e successivamente marrone a completa maturazione. La polpa è di colore bianco-giallo, compatta, consistente, granulosa, astringente ma aromatica. Il frutto può essere consumato solo dopo un periodo di permanenza in fruttajo per l'ammazzamento.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

E' una antica varietà presente come piante sparse alle falde del Massiccio del Matese nei comuni di Prata Sannita e Pratella in Provincia di Caserta.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di elevata vigoria a portamento semieretto; l'epoca di fioritura è a inizio aprile, i frutti si raccolgono nella terza decade di novembre; produttività elevata.

Uso nella tradizione

Il frutto veniva utilizzato nella tradizione locale per la preparazione di un particolare sidro oppure consumato fresco dopo l'ammazzamento in fruttajo.

Luogo di conservazione

Presente come piante sparse alle falde del Massiccio del Matese, alcuni alberi molto vecchi sono stati rinvenuti nei comuni di Prata Sannita e Pratella in Provincia di Caserta.

Natura e livello di conoscenza

La Pera Sidro, a giudicare dalla vetustà delle piante individuate è sicuramente presente in questo areale dell'Alto Casertano da tempo immemorabile. Negli ultimi tempi la rivalutazione dell'enogastronomia "contadina" sta creando un certo interesse per la produzione di sidro di pera utilizzando proprio questa varietà.



Frutti del pero Sidro (CREA-OFA)

Referente

Angelina Nunziata, Pietro Rega
CREA-OFA-Caserta.

PESCO BELLELLA DI MELITO

Prunus persica (L.) Batsch



Albero di Bellella di Melito (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Bellella

Frutto di grossa pezzatura con forma rotonda, buccia con colore di fondo bianco-verde e sovraccolore rosso chiaro, polpa soda di colore bianco con scarsa presenza di rosso.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Tuttora coltivata su limitate superfici nelle province di Napoli e Caserta per la buona pezzatura dei frutti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha vigore elevato con elevata produttività, si raccoglie nella terza decade di luglio.

Uso nella tradizione

Utilizzata per il consumo fresco, commercializzata sui mercati locali in quanto poco resistente alle manipolazioni.

Luogo di conservazione

Varietà presente nel campo di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta. E' iscritta nel Repertorio regionale delle risorse genetiche vegetali a rischio di estinzione in base alla L.R. n. 1/2007 e nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) ai sensi del D. M. 350/99.

Natura e livello di conoscenza

Probabilmente originatasi da una mutazione gemmaria individuata nel 1938 nel comune di Melito, presso l'azienda del sig. Marrone Luigi detto "O Bellillo" da cui il nome.



Frutti in cesto di Bellella di Melito (CREA-OFA)

Referente

Milena Petriccione, Giuseppe Capriolo
CREA-OFA-Caserta.

PESCO CICCIO 'E PETRINO

Prunus persica (L.) Batsch.



Pianta di pesco Ciccio 'e Petrino (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Ciccio Petrillo, Ciccio Petrino
Frutto di media pezzatura con forma rotonda, buccia con colore di fondo verde e sovraccolore rosso chiaro, polpa di colore bianco con una scarsa presenza di rosso sia al suo interno che al nocciolo, mediamente soda e di ottimo sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Coltivata in alcuni comuni delle province di Napoli e Caserta.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero di elevato vigore ed elevata produttività, si raccoglie nella seconda decade di luglio.

Uso nella tradizione

Utilizzata per il consumo fresco, commercializzata sui mercati locali in quanto sensibile alle manipolazioni.

Luogo di conservazione

Varietà presente nel campo di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta ed iscritta nel Repertorio regionale delle risorse genetiche vegetali a rischio di estinzione in base alla L.R. n. 1/2007.

Natura e livello di conoscenza

Semenzale di origine sconosciuta individuato presso l'azienda di Giaccio nel comune di Carinola in provincia di Caserta.



Frutti in pianta di Ciccio 'e Petrino (CREA-OFA)

Referente

Milena Petriccione, Giuseppe Capriolo
CREA-OFA-Caserta.

PESCO ZINGARA NERA

Prunus persica (L.) Batsch



Piante di Zingara Nera (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimo: Zengara Nera

Frutto di grossa pezzatura con forma rotonda e simmetrica, buccia con colore di fondo verde e sovraccolore rosso marezzato-sfumato, polpa di colore bianco con una scarsa presenza di rosso al nocciolo e nella polpa. Polpa soda con media tessitura di buon sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Coltivata in alcuni comuni delle province di Napoli e Caserta.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di vigore elevato e buona produttività. La raccolta avviene nella prima decade di luglio.

Uso nella tradizione

Utilizzata per il consumo fresco, commercializzata sui mercati locali in quanto sensibile alle manipolazioni.

Luogo di conservazione

Varietà presente nel campo di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta ed iscritta nel Repertorio regionale delle risorse genetiche vegetali a rischio di estinzione in base alla L.R. n. 1/2007.

Natura e livello di conoscenza

E' stata ottenuta da un semenzale di origine sconosciuta presso l'azienda L. Marotta di Nocelleto (Caserta).

Referente

Milena Petriccione, Giuseppe Capriolo
CREA-OFA-Caserta.



Frutti in cesto di Zingara Nera (CREA-OFA)

SUSINO SAN FRANCESCO

Prunus domestica L.



Frutti di susino San Francesco (G. Fittipaldi)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: prugna di San Francesco.
Frutti ovali di colore giallo-oro, pezzatura grande, peduncolo corto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Piana campana ed aree agricole dell' Appennino campano. Piante rare anche in giardini privati. Localmente e' ancora coltivata ma in forte stato di abbandono.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Frutto di buona pezzatura, bella colorazione giallo carico, polpa dolce, succosa, e croccante ad inizio maturazione. Diventa piu' morbida e piu' dolce in piena maturazione. Pianta vigorosa, resistente alle malattie, portamento assurgente. I frutti maturano ad agosto. I fiori sono bianchi.

Uso nella tradizione

Vendita nei mercati locali. Ancora si trova occasionalmente nella provincia di Napoli presso qualche fruttivendolo ben fornito.

Luogo di conservazione

Rare piante in terreni privati e rarissimi i frutteti con questa varieta'. Ultimamente si trovano giovani piante in commercio, presso i rivenditori piu' importanti.

Natura e livello di conoscenza

Era un frutto molto importante per la bella presenza e la resa commerciale, inoltre matura in un periodo in cui non c'erano altre prugne in commercio.



Frutti maturi in cesto (G. Fittipaldi)

Referente

Giulio Fittipaldi.
Giardino Botanico della Certosa di San Nicola a Francavilla in Sinni (PZ).

SUSINA SAN RAFFAELE

Prunus domestica L.



Frutti in pianta di San Raffaele (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Sinomini: San Rafele.

Frutto di pezzatura media con forma ovata, buccia di colore giallo, polpa giallo-verde di media consistenza, mediamente succosa e aromatica con sapore dolce.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà coltivata in passato nella zona di Marano (NA) attualmente presente su limitate superfici in alcuni areali della regione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero a portamento assurgente con media vigoria, produttività elevata e costante. La raccolta avviene nella seconda decade di luglio.

Uso nella tradizione

Utilizzata per il consumo fresco, commercializzata sui mercati locali.

Luogo di conservazione

Varietà presente nei campi di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta e del CRAA-Azienda Agricola Sperimentale Regionale Improsta-Eboli (SA).

Natura e livello di conoscenza

Varietà apprezzata in Campania per il buon sapore dei frutti.

Referente

Antonio De Luca, Giuseppe Capriolo
CREA-OFA-Caserta.



Frutti in cesto di San Raffaele (CREA-OFA)

SUSINO ZUCCARINA

Prunus domestica L.



Frutti in pianta di Zuccarina (CREA-OFA)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura media con forma allungata, buccia di colore giallo; polpa gialla con media consistenza e buon sapore.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Presente come piante sparse in alcuni comuni delle province di Benevento ed Avellino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero a portamento intermedio con elevata vigoria e produttività. La raccolta avviene nella prima decade di agosto.

Uso nella tradizione

Conosciuta ed apprezzata sui mercati locali per le pregevoli caratteristiche organolettiche, viene utilizzata per il consumo fresco.

Luogo di conservazione

Varietà presente nei campi di conservazione del germoplasma del CREA-OFA di Caserta e del CRAA- Azienda Agricola Sperimentale Regionale Improsta-Eboli (SA).

Natura e livello di conoscenza

La varietà è molto conosciuta, ma attualmente, in molti areali, è stata sostituita da altre cultivar di più recente introduzione.

Referente

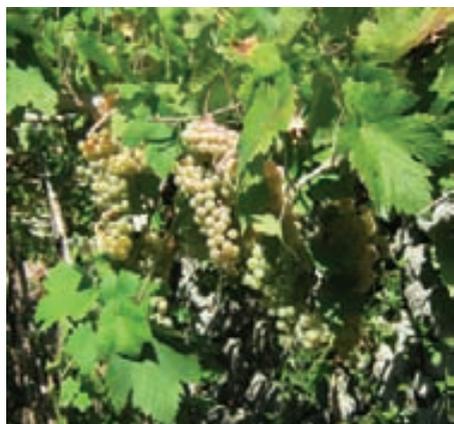
Antonio De Luca, Giuseppe Capriolo
CREA-OFA-Caserta.



Particolari dei frutti di Zuccarina (CREA-OFA)

VITE DON LUNARDO

Vitis vinifera L.



La vite Don Lunardo (A. D'Abundo)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: San Lunardo

Vite a bacca bianca (giallo paglierino) di medie dimensioni, maturazione scalare (settembre\ottobre), molto produttiva.

Da due gemme contigue germogliano due tralci gemelli.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La pianta madre era presente presso un vecchio parroco da cui sono stati presi i tralci, riprodotta e messa a dimora in un vigneto a Panza, una frazione di Forì o d'Ischia, Napoli.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Le caratteristiche agronomiche di questa varietà sono certamente la rusticità e la vigoria, la resistenza a malattie. Dalla pianta germogliano polloni basali che possono generare una nuova vite. Questo vitigno generalmente viene allevato a spalliera o pergola. L'uva matura dà origine a un vino dal bel colore paglierino (occhio di serpente) e dal gusto eccezionale ricco di tante sensorialità.

Uso nella tradizione

Uva destinata alla produzione di un ottimo vino bianco che era molto apprezzato non solo nell'isola di Ischia ma a Genova e Marsiglia.

Luogo di conservazione

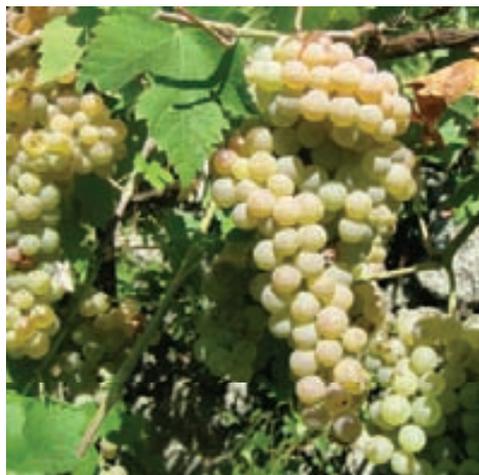
Presso la vigna dell'Encadde a Panza d'Ischia comune di Forio.

Natura e livello di conoscenza

Questo vitigno si racconta sia nato a seguito della deposizione del seme da parte di un toro vicino all'uscio del prete "Don Lunardo". Nel tempo si è trasformato in una grande vite coprendo un grosso pergolato che, ricco di grappoli, destava meraviglia e molti si affrettarono a piantare le talee di Don Lunardo.

Referente

D'Abundo Antonio, Panza d' Ischia, Forio (NA).



Particolare del grappolo di Don Lunardo (A. D'Abundo).

2. Caso di studio: Veneto

PRESENTAZIONE

La salvaguardia e la tutela della biodiversità agraria è tra le specifiche funzioni assegnate all'Agenzia veneta per l'innovazione nel settore primario – Veneto Agricoltura dalla Legge istitutiva 37/2014, a conferma di un pluridecennale impegno in questo campo svolto già dall'Ente di Sviluppo Agricolo del Veneto e poi da Veneto Agricoltura.

Numerosi gli studi pubblicati in questi anni, anche nello specifico campo della frutticoltura e della viticoltura, la realizzazione di campi catalogo per la conservazione e di prove sperimentali per l'approfondimento delle caratteristiche morfologiche e la verifica delle tecniche colturali; ma anche azioni di promozione e valorizzazione come l'organizzazione di mostre pomologiche.

Ma per un lavoro così complesso e articolato non è sufficiente il lavoro di un unico soggetto, pubblico o privato che sia. È importante lavorare in rete, creare relazioni e attivare una molteplicità di attori: produttori agricoli, appassionati cultori, ricercatori, tecnici, associazioni, enti locali, istituti didattici, strutture di ricerca, istituzioni pubbliche e organizzazioni private. È per questo che la Regione del Veneto ha dato vita dal 2012 al Progetto BIONET, supportato prima dal PSR 2007-2014 e ora proseguito e potenziato con il PSR 2014-2020 e coordinato proprio da Veneto Agricoltura.

Non solo, la Regione del Veneto ha affidato a Veneto Agricoltura anche il Progetto BIODI.VE che intende promuovere tra l'altro le Comunità del Cibo e organizzare la Giornata nazionale della Biodiversità in attuazione della L. 194/2015.

Un impegno, quindi, quello di Veneto Agricoltura per la biodiversità agraria che non poteva che trovare riscontro anche nel contributo a questa collana editoriale promossa da ISPRA a cui siamo stati lieti di partecipare stimolando l'apporto da parte di appassionati studiosi del settore che hanno collaborato con la loro competenza ed esperienza.

Veneto Agricoltura
Il Direttore
- Ing. Alberto Negro -

2.1 Brevi cenni di Storia delle popolazioni contadine in Veneto

Oscar Padovani

Parlare oggi di agrobiodiversità recuperata non può voler dire una semplice classificazione tassonomica di piante non più coltivate, così come recupero non può voler dire mero salvataggio di tipo archivistico circoscritto in "campi catalogo" o in musei della memoria.

Biodiversità è storia di coltivazioni, storia di uomini e popoli, usi, costumi, strategie di sopravvivenza nelle campagne, mentre recupero oggi non può che significare, quindi, reintroduzione nel territorio stesso di quelle piante, riacquisizione di quei modi di coltivazione e di quelle tecniche dimenticate.

Un tempo, neanche tanto lontano, le popolazioni padane erano note come "polentoni", ma oggigiorno non si coltiva praticamente più il mais da polenta al punto che sono oggetto di recupero varietà storiche di granturco per alimentazione umana quali il Marano, il Bianco Perla, o lo Sponcio.

Come è potuto accadere? Quando e perché abbiamo cambiato le coltivazioni e le nostre abitudini alimentari?

Abbiamo tentato quindi con questi brevi cenni di inserire in un contesto storico questi accadimenti senza dover risalire alla preistoria, ma semplicemente considerando la vita nelle campagne venete dall'Unità d'Italia ai tempi attuali.

Polentoni

Il mais importato "dalle Americhe", e introdotto in Veneto nella seconda metà del 1500, divenne ben presto il cereale più diffuso, sostituendo quelli minori come avena e segale.

Carestie ed epidemie (tifo petecchiale, vaiolo, colera) continuarono ciclicamente sino agli ultimi anni del settecento, ma non più nelle terribili proporzioni della peste del 1630-31 descritta nelle ultime pagine dei "I Promessi sposi".

Il granturco, cereale ad alta resa che non ha bisogno di particolari trattamenti, garantiva una diffusa disponibilità alimentare alla popolazione al punto di ritenerlo una delle cause della crescita demografica (nonostante le epidemie), verificatasi nelle zone rurali venete nel corso del Settecento.

La polenta divenne il principale alimento quotidiano e spesso l'unico, per la quasi totalità della popolazione veneta e le conseguenze di questa assoluta povertà alimentare furono catastrofiche.

La pellagra

Le prime segnalazioni di questa malattia in Veneto risalgono agli inizi del Settecento con notevoli difficoltà ad individuarne la presenza in quanto i contadini raramente ricorrevano alle cure mediche.

I suoi sintomi progressivamente devastanti con iniziali arrossamenti della pelle su mani, collo e viso che evolvevano in eruzioni cutanee di color rosso scuro, quindi desquamazioni, dimagrimento e nella sua ultima ed irreversibile fase in squilibri mentali e pazzia, non vennero collegati alla malattia.

Le congetture andavano dall'idea che fossero in qualche modo collegati all'esposizione al sole (la malattia si manifestava soprattutto d'estate) o che fossero causati, teoria avvalorata dal Lombroso, dalla cattiva conservazione dei cereali con la formazione al loro interno di muffe e funghi.

Nei primi anni dell'Ottocento in Veneto si consumavano 2-3 Kg di polenta al giorno e nel 1878 il 30% dei contadini veneti era afflitto in modo endemico da pellagra, ma il legame tra consumo esclusivo di polenta nella dieta quotidiana ed insorgenza della malattia non fu compreso.

Nel frattempo si costruirono nuovi manicomi, destinando a tal scopo gli ormai inutilizzati lebbrosari come quello dell'isola di San Servolo nella Laguna Veneziana, come i lebbrosi infatti, anche la moltitudine degli insensati e dei folli che vagavano per le campagne, doveva essere tenuta invisibile e lontana.

Fu l'introduzione della patata e del fagiolo nella dieta della popolazione a riequilibrarne il regime alimentare, questo passaggio è stato ben descritto nel romanzo storiografico di Sebastiano Vassalli: "Marco e Mattio" edito da Einaudi, spaccato di vita vissuta tra la Valle di Zoldo nel Bellunese alla fine del Settecento e la Venezia dei primi anni dell'Ottocento.

Comizi agrari e cattedre ambulanti nell'Italia unificata

Con la nascita nel 1860 del Ministero d'Agricoltura e Industria e Commercio (MAIC) fu subito chiara la necessità di sostenere il mondo produttivo con iniziative che ne favorissero lo sviluppo. Lo stesso Cavour, pur contrario all'ingerenza di un Governo sulle attività private, si mostrò convinto dell'utilità di coadiuvarne l'iniziativa: "*... sono d'avviso che il Governo possa e debba, nell'interesse dell'agricoltura, fare degli esperimenti che riuscirebbero troppo gravosi ai privati. Ritengo che il Governo, senza ingerirsi direttamente in certe operazioni, sia in grado di facilitarle, sia col diffondere l'istruzione, sia col facilitare a certi individui i mezzi di dirigerle*" (discorso del 15 giugno 1860 *cit.*).

Con R.D. 28 novembre 1861 furono affidati allo stesso Ministero (MAIC) le Scuole Tecniche d'Agricoltura, le Scuole di Operai, gli Istituti Tecnici e gli Istituti di Agraria presso le Università di Pisa e Parma. (*cit.*)

L'istituzione nel 1866 dei Comizi Agrari fece fare un ulteriore passo in avanti al mondo agricolo "*...nella fase iniziale del nuovo Stato quando tutto è da fare persino gli organi che il potere deve crearsi...*" (Commissione 4 ottobre 1866) l'obiettivo dei Comizi Agrari era una diffusione a livello locale delle rappresentative in tutti i Capoluoghi di Circondario (Direzione Generale dell'Agricoltura Inventario 1860-1914 Archivio Centrale dello Stato a cura di Nella Eramo).

Fu attraverso queste strutture che si intendeva promuovere un'istruzione agraria, la conoscenza delle nuove tecniche (prime solforazioni con zolfo e solfati di rame), la diffusione della bachicoltura, il miglioramento delle razze bovine ed equine, con fiere, esposizioni, mercati, stimolando la formazione di vivai per la produzione di barbatelle. Compito dei Comizi Agrari diffusi nel territorio fu quindi l'analisi delle condizioni in cui versava il mondo agricolo, fornendo all'Amministrazione Centrale del MAIC

suggerimenti e proposte migliorative, ciò rese possibile la realizzazione della prima "Rilevazione Generale dello stato dell'Agricoltura Italiana" del 1868.

Erano evidenti fin dall'inizio i limiti stessi dei Comizi Agrari, composti com'erano solamente da notabili locali: notaio, sindaco, farmacista, parroco del paese, ecc., ma non dai soggetti propri del mondo agricolo.

Intorno alla metà del 1800 si abbatteva sull'Europa la prima delle tremende catastrofi del mondo agricolo:

L'oidio, sconosciuto fino a quel tempo nel nostro continente, subito seguito dalla peronospora che azzerò le produzioni viticole.

Si imparò a combattere queste due malattie fungine con le prime applicazioni di zolfo per l'oidio e solfati di rame per la peronospora.

Ultima e peggiore di tutte arrivò nel 1868 Francia, proveniente dall'America, e nel 1879 in Italia: la FILOSSERA, insetto della famiglia degli afidi, che nel giro di pochi anni distrusse un quarto dell'intera superficie vitivinicola italiana minacciando di estinzione tutto il patrimonio viticolo europeo.

La strategia per risolvere questa piaga fu semplice, se vista col senno di poi, ma estremamente combattuta negli ambienti scientifici e governativi del tempo:

innestare su piede di vite americana (resistente alla fillossera) le viti europee (il nostro patrimonio). Non fu semplice.

Con lungimiranza il R.D. del 22 giugno 1870 prefigurò che i "Comizi potessero costituirsi in consorzio per una provincia o per gruppo qualunque di Circondari".

Il primo Consorzio Agrario Veneto nacque a Venezia nell'agosto del 1879 ad esso aderivano i comizi di Chioggia, Mestre, Portogruaro, San Donà, Mirano e Dolo; successivamente nel 1886 quello della Provincia di Treviso.

Erano queste essenzialmente "Istituzioni Agrarie di Acquisto" finalizzate a "...servire ai suoi membri da intermediario per l'acquisto di concimi, sementi, piante, strumenti e macchine agricole, animali, sanse, zolfi,

In modo da far profittare ai soci delle riduzioni ottenute dai commercianti ... per la vigilanza sulle consegne delle merci e derrate onde assicurare ai soci la lealtà delle contrattazioni " (Statuto del Sindacato Agricolo di Torino, 1889).

Parallela alla costituzione dei Consorzi fu la creazione delle Cattedre Ambulanti di Agricoltura (la prima in Italia, nata Rovigo nel 1870), le quali attraverso l'azione di agronomi diplomatisi presso i neo-nati Istituti Agrari, dovevano istruire proprietari terrieri, piccoli possidenti, mezzadri ecc. attraverso sopralluoghi presso le aziende e con conferenze in luoghi pubblici sulle nuove tecniche agronomiche che via via stavano migliorando la produttività dei terreni, secondo il concetto che se i contadini non andavano ai Comizi Agrari, le Cattedre Ambulanti sarebbero andate dai contadini. Inoltre un po' in ogni Circondario le Cattedre Ambulanti si fecero carico di produrre opere divulgative di facile consultazione.

La mezzadria

Il primo censimento d'Italia nel 1861 indicava che gli occupati in agricoltura erano il 70 % su un totale di 26 milioni di abitanti.

Eravamo un popolo di contadini analfabeti che viveva quasi esclusivamente dei prodotti della propria terra, mal vestiti e mal nutriti, non c'erano strade, ci si spostava a

piedi, nelle campagne non esistevano reti fognarie, né acqua corrente.

I coltivatori proprietari ancorché di piccoli fondi erano una esigua minoranza rispetto a coloni, mezzadri, fittavoli e braccianti salariati a giornata.

La piccola proprietà di terre era un po' più diffusa nelle aree collinari del Veneto, in quelle montane del Bellunese e del Friuli avvenendo tramite l'acquisizione delle terre attraverso frazionamenti di beni demaniali come quello del 1892 sul Montello o attraverso spezzettamenti di proprietà in lotti minori, mentre nelle campagne della sinistra Piave: San Polo, Oderzo, Motta di Livenza (detta "la bassa") le colonie di ricchi possidenti erano di dimensioni maggiori.

Il primo Contratto di Mezzadria è dell'anno 821 con esso il concedente feudatario conferiva: *"casa, metà delle sementi, metà del concime e i bovini da lavoro"* ad una famiglia di contadini in cambio della metà dei prodotti, ma la vera diffusione della mezzadria si ebbe solo dopo il XIV secolo nel Nord Italia con l'affermarsi dei Comuni e delle Repubbliche.

Ricchi nobili, e mercanti che vivevano nelle città dove curavano i propri affari e commerci, solo d'estate o sporadicamente abitavano le residenze di campagna, questi nobili affidavano quindi i loro poderi a mezzadria, affidando il controllo a fidati fattori e "gastaldi" di pochi scrupoli, che sfruttavano e spesso angariavano i contadini salariati e i mezzadri.

La mezzadria nelle campagne subentrò così al sistema feudale che legava i contadini alla terra del feudatario, ma per i contadini poco cambiava nel loro rapporto servile col possidente [*"el Sior Paron"*] estremamente esplicito a questo riguardo nella commedia goldoniana, è il modo con cui l'astuto Arlecchino si rivolge sempre al ricco mercante Pantalone:

"servo Voostro Sior Paron...", ma se sotto la sua maschera Arlecchino poteva sogghignare sapendo che si sarebbe sempre rifatto, nei territori della Serenissima Repubblica suddivisi in "Dogado" (luogo del comando, corrispondente alla laguna tra Grado e Chioggia) e "Dominio" (l'entroterra), fittavoli e mezzadri non ridevano affatto. Frequentemente il costo delle sementi era a carico del mezzadro che, nelle annate magre, continuava ad indebitarsi col proprio padrone o fattore il quale poi lo costringeva a fornire sempre maggiori prestazioni d'opera gratuite, regalie e servitù a vario titolo.

***"Parché produsemo vin ma bevemo acqua?
Parché semenemo frumento ma magnemo sol che polenta?"***

Per cinque secoli i contadini veneti si sono posti questa angosciante domanda mentre ricchissimi mercanti e nobili veneziani erigevano quelle stupende ville, almeno una per paese, che così mirabilmente caratterizzano il paesaggio agrario veneto, luoghi di rara suggestione, ville padronali con stupendi viali d'accesso, maestosi giardini di piante rare ed esotiche, grandi "brolì" (percursori dei frutteti, vedi testi seguenti nel capitolo) saggiamente coltivati, "barchesse" e ricche cantine.

Non molto è stato scritto sulla vita delle popolazioni contadine padane di quegli anni, eppure erano i nonni dei nostri nonni a condurre quelle magre esistenze.

Emergono limpide e fuori dal coro nel panorama culturale italiano le pellicole “Novecento” di Bertolucci e “L’albero degli zoccoli” di Olmi.

Nella Provincia di Treviso (censimento del 1911) la media degli addetti all’agricoltura era altissima: 70xKm², dieci ettari di terra davano lavoro e vita a sette persone e se poteva bastare a vivere nelle annate buone, diventava insostenibile in quelle magre, metà del raccolto doveva comunque andare al padrone ed il resto doveva bastare per tutto l’anno. Inoltre ogni anno era incombente lo sfratto nel giorno di San Martino, l’11 novembre, quando “*el Paron*” poteva cacciare la famiglia del mezzadro senza dover dare giustificazione alcuna.

Moti contadini e leghe bianche in Veneto

Il crollo del prezzo del grano negli ultimi decenni dell’Ottocento assieme alla “tassa sui macinati” furono il colpo di grazia che mise in ginocchio la traballante economia del mezzadro veneto.

Molto più che quella di matrice socialista, radicata in altre zone d’Italia, la rete delle parrocchie venete ed i diversi ruoli che queste ricoprivano rappresentarono l’unica solida struttura comunitaria esistente.

Lo scoppio dei primi tumulti di “contadini a opera” per poche lire e di famiglie di mezzadri sul lastrico, fu compreso e sostenuto dall’azione mediatrice del parroco di paese. Dopo giornate di tumulti a Treville (TV) nel 1905 il giornale di ispirazione cattolica “La vita del popolo” suggerì agli scioperanti di organizzarsi con l’aiuto del parroco in società di mutuo soccorso. cit.

Mons. Brugnoli dichiarò: “*...se son vittime di ingiustizie è bel giusto che i cattolici vengano in loro in soccorso*”. cit.

Nel 1910 rappresentanti delle diocesi di Padova, Vicenza e Treviso fondarono il “Sindacato Veneto tra i Lavoratori della Terra” dipendente dall’autorità diocesana nella persona del Vescovo di Treviso Mons. Andrea Giacinto Longhin. cit.

Nel 1911 si costituirono Leghe Contadine a Paese, Ponzano, Villorba, Volpago; nel 1912 le Leghe Contadine del Veneto Centrale erano 61 e nel 1920 in Veneto gli iscritti alle Leghe Bianche erano 200 mila, alle Socialiste 7 mila e alle Repubblicane 100 mila [cit. *Pasqualini e Vestidello villa Rubbi-Serena*].



Sospirolo, braccianti e mezzadri alla trebbiatrice. Primi anni del '900 (Foto archivio Zasso).

I ruoli sociali nelle campagne venete allo scoppio del conflitto del 1915 -18 erano ormai profondamente mutati e dopo la sua fine molti proprietari terrieri logorati dalle agitazioni contadine del 1920 - 1921 iniziarono a vendere le terre a coloni che avevano accumulato qualche risparmio con patti di fitto un po' più vantaggiosi strappati loro, con i risarcimenti di guerra o con le rimesse di famigliari emigrati dall'estero.

La vita nelle campagne cambiava in fretta.



Raccolta mele fine ottocento (G. Boni)

L'industria chimica bellica incentrata sulla produzione di nitrati per polveri da scoppio riconvertì le produzioni su fertilizzanti chimici a buon prezzo, di facile utilizzo, venduti nei Consorzi Agrari e disponibili in ogni stagione, mentre quella metalmeccanica utilizzava le linee di produzione delle macchine da guerra per costruire i primi trattori e le prime enormi trebbiatrici. Buoi e cavalli abbandonavano lentamente i campi sostituiti dalle prime sferraglianti macchine agricole

Esposizioni - Attività vivaistiche

L'economia delle campagne venete all'indomani del plebiscito del 1866 per l'annessione del Veneto al Regno d'Italia, era grossomodo suddivisa tra le zone della "bassa" e le zone collinare e pedemontane. Nella "bassa" la presenza di latifondi abbastanza estesi consentiva una redditizia produzione cerealicola col criterio del "doppio campo" alternando il frumento al granturco, mentre nelle zone collinari e della pedemontana lo spezzettamento dei fondi e la conseguente contrazione delle superfici coltivate obbligava ad un utilizzo dei campi secondo criteri del "sotto e sopra" ovvero consociando colture erbacee ed arboree.

Ecco quindi viti maritate a gelsi ad integrare viticoltura e bachicoltura, ecco campi in rotazione tra granturco, legumi, patate e foraggiere ad inframezzare filari di viti od alberi da frutto di grandi dimensioni.

Le piante da frutto coltivate in queste zone dovevano per forza essere poco esigenti e con caratteri di rusticità, inoltre servivano soprattutto all'autoconsumo del nucleo familiare: le mele precoci ("temporive"), di scarsa conservabilità servivano alla produzione di sidro ("el vin de pon"), o per integrare l'alimentazione dei maiali; mentre quelle più "tardive" (in assenza di celle frigorifere) dovevano avere caratteristiche di conservabilità e resistenza tali da poter durare fino a primavera inoltrata, molto spesso a scapito delle loro stesse qualità organolettiche.

L'economia dell'azienda tipo nella pedemontana veneta fino agli anni del *boom* economico, era pertanto sostanzialmente di autosufficienza: una piccola stalla con poche mucche forniva oltre al latte, il letame per concimare campi, orti e vigne e

frutteti, mentre i prodotti in *surplus* alimentavano al massimo un mercato di prossimità nella città più vicina. Tutto era in sostanziale equilibrio: superficie a prato stabile per il foraggio, mucche in numero adeguato alla superficie foraggera, in più uno o due maiali per non buttar via nulla.

Oggi noi chiameremmo questa economia “diversificazione”, ma a quel tempo invece era considerata arretratezza.

Il divario con le vicine zone frutticole del Trentino e del Sud Tirolo (annesse all'Italia solo dopo il 1919) era di una evidenza sconcertante.

Paolo Botteselle nel 1914 scriveva nella rivista “La frutticoltura campagnuola” organo della locale Cattedra Ambulante:

*“Nel Veneto la frutticoltura ha la sua sede naturale nelle vallate, negli altopiani, sui colli delle Province di Udine, Belluno, Treviso, Vicenza, Verona, Padova [...]
...nelle zone montane, pedemontane e collinari vi è una mescolanza di specie e varietà, vi sono alberi piantati senz'ordine e senza criterio, abbondano piante di qualità scadente il cui prodotto [...] resta avvilto, invenduto [...]”*

Gli faceva eco nel 1916 in un parallelo opuscolo della Cattedra di Conegliano, il Dott. E. Jelmoni che scriveva:

“Tempo indietro le piante da frutto, nella zona che si considera, furono piantate a migliaia senza curarsi di scegliere le varietà, moltiplicando quelle vecchie di casa o del vicino, prestando fede ai dilettanti, senza tener conto delle speciali condizioni del clima e del terreno, delle speciali esigenze di ogni singola varietà, [...] Ecco perché ora si vedono diffuse piante scadenti che hanno ben poco valore, quando non ne hanno nessuno [...]”

Dello stesso tono le pagine che il bellunese Cav. Carlo Zasso pubblicava nel 1907 nel periodico “Agricoltura Bellunese” organo della locale Cattedra Ambulante.

Risulta evidente lo sforzo che le Istituzioni, le Scuole Superiori di Agraria assieme alle Cattedre Ambulanti profusero nel tentativo di trasformare questa economia di puro sostentamento in agricoltura di reddito ed esportazione.

Sin dal tardo Medioevo la vallata dominata da Castel Thun in Val di Non (Trentino) era coperta di meli.

Nel 1400 allorché i Conti del Tirolo trasferirono la loro residenza da Merano ad Innsbruck iniziò nel Sud Tirolo una produzione di mele e pere mirata all'esportazione a cui la ferrovia del Brennero (1866) diede un ulteriore forte impulso verso i mercati del Centro Europa finanche in Russia.

Con l'istituzione a Bolzano nel 1851 della prima Camera di Commercio, la produzione di mele e pere fu incentivata con apposite sovvenzioni.

Il governo austroungarico diede nella seconda metà dell'Ottocento un forte impulso alla nascita di cooperative, secondo il modello “Raiffeisen” dal nome del borgomastro renano che aveva lanciato in Germania la cooperazione rurale.

*Nel 1893 fu fondata la prima cooperativa di produttori di frutta a Merano.
(Cit. M. Tagliavini: “il melo nelle valli alpine”)*

Parallela a questa azione innovatrice istituzionale si inserì l'iniziativa privata, non meno importante, di vivai commerciali operanti in Italia dai primi anni dell'Ottocento.

Nell' Ottocento in tutti gli Stati Europei il grande fermento innovativo e l'industrializzazione si esprimevano con gigantesche esposizioni internazionali, ciò avvenne anche in ambito frutticolo con il proliferare di Vivai, Orti Botanici, Società Pomologiche, mostre ed esposizioni internazionali di frutta, quali quelle di:

Amburgo 1867, Bruxelles 1880, Treviso 1888, Vienna 1889, Breslau 1893, Trento 1924, solo per citarne alcune.

La famiglia Sgaravatti, originaria di Maserà di Padova si sarebbe trasferita a Santa Maria di Sala attorno al 1790; qui Benedetto venne assunto dai Farsetti con il compito di curare gli orti e i giardini della villa fatta colà costruire dall'abate Filippo Farsetti. Da lì la famiglia sarebbe poi giunta a Saonara nel 1810 alle dipendenze dei nobili Morosini presso la tenuta degli stessi.

Il figlio Angelo (1798-1865) proseguì la professione paterna lavorando alle dipendenze dei Morosini, affinando le proprie competenze fino ad avviare un vera e propria attività vivaistica.

Oltre a curare il giardino dei nobili veneziani, racconta il nipote Benedetto (1908 - 1990) in una intervista del 1975 al periodico 'Oggi' : "- aveva anche il compito di recarsi all'estero per acquistare le essenze nuove che non venivano coltivate nel nostro paese -", acquisendo in tal modo approfondite conoscenze a livello botanico e di mercato che permisero al giardiniere di arricchirsi ed acquistare parte della proprietà dei Morosini.

Alla sua morte, il 26 aprile 1865, Angelo Sgaravatti lasciava agli eredi un cospicuo patrimonio e, soprattutto, una ditta ben avviata che iniziava a travalicare l'ambito strettamente locale. Nel 1890 i beni comprendevano lo stabilimento agro-orticolo e 50 ettari a vivaio, nel 1910 vennero acquisiti ulteriori 48 ettari ancora in possesso dei Morosini e nel decennio successivo le proprietà si ampliarono fino a raggiungere i 250 ettari.

Nel 1888 il vivaio comprendeva 500.000 alberi da frutto (meli, peri, peschi, albicocchi ecc.). Dodici anni dopo nel 1900 si producevano 5 milioni di barbatelle di vite e 600.000 di alberi da frutto, più decine di migliaia di rosai."

*Cit.da "Vivai Sgaravatti" di David Celetti
ed. Il Poligrafo Padova 2013*

La coltivazione del pesco in Veneto

I primi pescheti specializzati compaiono nel territorio di Pescantina (VR) nel 1700, dove furono realizzate le prime importanti opere irrigue costituite da grosse ruote idrauliche per il sollevamento delle acque dell'Adige.

Il Palladio ne cita quattro varietà: Duracina, Precoqua, Persica ed Armenia.

Nel 1904 il Conte L. Sormani Moretti (1834-1908) descrisse tra le varietà di pesche coltivate a Verona le Duracine e le Giallo-rosse, di carne compatta saldamente attaccata all'osso e le Tenere di pelle di colore rosso cupo e carne più succosa ed infine la Dolce Spiccagnola.

La gamma di varietà consentiva di avere frutti che maturavano da luglio ad ottobre-novembre, si cominciò a distinguerle in Perseghi Primesi detti anche Bonorii, ma anche San Pietrini o Pierini (SS. Pietro e Paolo 29 giugno), Toscanini (S. Tosca 14 luglio), Da la Maddalena (S. Maddalena 22 luglio), Lorenzini (S. Lorenzo 10 agosto) ed infine Ultimizi.

La peschicoltura veronese ebbe come pioniere e maestro Achille Cogo, esperto frutticoltore che aveva maturato la sua esperienza nei frutteti dell'Astico (VI) presso Breganze, a lui va attribuito il merito di aver intravisto le grandi possibilità che la peschicoltura offriva. I sistemi colturali del Cogo (impianti, potature e trattamenti) realizzati nei terreni alluvionali dell'Agro costituirono il modello a cui si uniformarono rapidamente tutti i frutticoltori veronesi.

Nel 1921 in provincia di Verona erano coltivati a pescheto 550 ettari con una produzione di 22.000 quintali, negli anni 50 la superficie passava a 5400 ettari con una produzione di 490.000 quintali in gran parte destinati all'esportazione.

Giorgio Baroni

La coltivazione del ciliegio nelle province di Verona e Vicenza

La presenza del ciliegio in Veneto risale a tempi antichi, favorita dal buon adattamento della specie e dal favorevole ambiente collinare.

Cenni sulla sua coltivazione sono riportati da D'Aumiller nel 1882 (Bassi 2003), ma le prime informazioni dettagliate risalgono al 1904 nella "Monografia su la Provincia di Verona" del Conte L. Sormani Moretti [cit.] che ci riferisce sulle "... varietà più conosciute distinguonsi giusta l'origine di loro maturazione qui in:

- primiere, che maturano alla prima metà di maggio;*
- ballottone, che seguono le prime una settimana più tardi e sono assai grosse;*
- more piccole o pegolotte;*
- more o pertegaizzi;*
- marostegane, di colore pallido e saporite ..."[cit].*

Le prime piantagioni di ciliegio sono realizzate nel primo dopoguerra favorite dalla ricostituzione viticola effettuata a seguito dei danni causati dalla fillossera.

Il ciliegio si diffonde maritato alla vite come sostegno in alternativa a frassini, aceri campestri o gelsi.

Il Candioli nel 1940 cita tra quelle precoci: Antieste, Este, Caccianese, Moretta, Durone precoce di Verona e tra quelle medie: Mora di Cazzano, Durona di Modena e Vicentina.

Giorgio Baroni

In occasione di queste grandi Esposizioni associazioni, istituti, o singoli produttori esponevano le loro migliori selezioni, che se menzionate o vincenti premi, venivano cedute a vivai che successivamente ne curavano moltiplicazione e commercializzazione anche in ambito sovranazionale.



Catalogo Sgaravatti 1898

In Veneto fondamentale fu il contributo di numerose aziende vivaistiche. Tra le più importanti fu la: "F.lli Sgaravatti Vivai" Saonara in provincia di Padova.

Notevole e geniale fu la diffusione a mezzo posta dei loro cataloghi con periodicità annuale, redatti con grande cura, ricorrendo a grafici, rappresentazioni dei frutti, consigli pratici e cure. Essi rappresentarono una delle migliori forme di pubblicità del tempo. Inviati in tutt'Italia ed all'estero costituirono il fulcro del processo commerciale della ditta Sgaravatti e contribuirono di fatto al miglioramento varietale di tutto il panorama frutticolo italiano.

Nei decenni a cavallo tra Ottocento e Novecento vediamo ovunque all'opera Cattedre Ambulanti, grandi Esposizioni Pomologiche e Vivai uniti nello sforzo di trasformazione e miglioramento qualitativo delle produzioni frutticole.

Collaborarono anche, con impegno costante molte figure di studiosi, appassionati frutticoltori, ed amministratori locali.

Tra questi possono citare il vicentino Prof. Girolamo Molon, l'amministratore bellunese Cav. Carlo Zasso (seguono due schede con alcune note biografiche) oltre che del citato Conte L. Sormani Moretti nominato nel 1888 Prefetto di Verona.

Girolamo Molon (1860 - 1937)

Laureatosi nel 1882 in scienze agrarie presso l'Università di Milano fu segretario dei Comizi Agrari di Crema e Cremona, Assistente per un breve periodo presso la Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano (TV), e nel 1890 divenne Docente della Cattedra di Viticoltura, Pomologia e Orticoltura presso la Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Milano.

Fondamentale fu, nel confronto post fillosserico che contrappose il mondo scientifico italiano ed europeo del tempo, il suo impegno a favore della ricostituzione del patrimonio vitivinicolo italiano attraverso l'innesto della vite europea su piede americano.

Egli incoraggiò inoltre con grande forza la costituzione di un'industria vivaistica nazionale. Pubblicò nel 1901 "Pomologia - descrizioni delle migliori varietà -" *"un libro popolare, pratico, senza astruserie scientifiche, senza noiose descrizioni; insomma un lavoro modesto, ma che possa tornare utile a quanti amano la frutticoltura."* cit.

Questo, che egli considerava "un lavoro modesto", fu invece di fondamentale importanza e pietra miliare dello sviluppo frutticolo veneto ed italiano per svariate decine di anni a seguire.

Carlo Zasso (1836 -1912)

Fu presidente della Provincia di Belluno, Sindaco di Agordo e di Sospirolo, Presidente negli anni '80 del Comizio Agrario di Agordo, Presidente poi della prima Cattedra Ambulante di Belluno che a partire dal 1902 iniziò a pubblicare il suo periodico "L'Agricoltura Bellunese", nello stesso anno fu fautore della costituzione del primo "laboratorio chimico per l'analisi delle materie prime e dei prodotti agricoli ed alimentari, dei concimi, terreni, foraggi, farine, vino, latte, sementi, ecc." (cit. F. Vendramini ISBREC).

Promotore nel 1878 della mostra pomologica di Belluno nei locali del Casino Minerva, settecentesco palazzo della Società degli Anistamici.

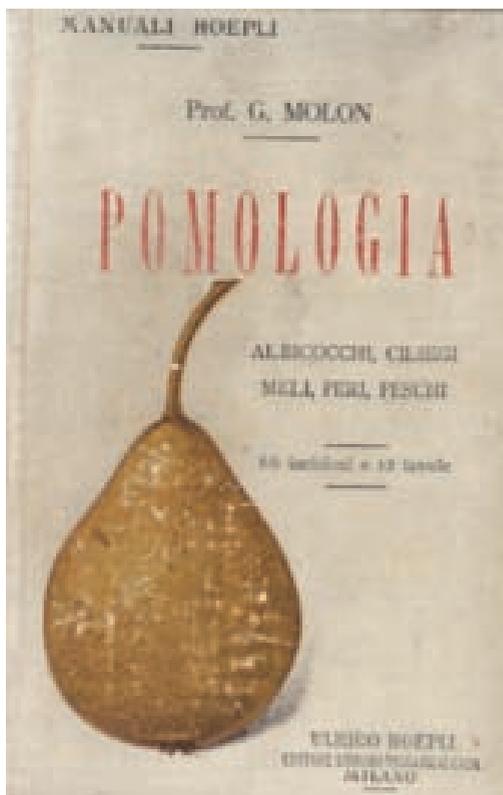
Promotore del primo congresso delle latterie sociali ad Agordo nel 1877 che all'epoca contavano 1300 soci che con 1836 vacche producendo 36.540 kg di burro, 100.000 kg di formaggio e 44.000 Kg di ricotta.

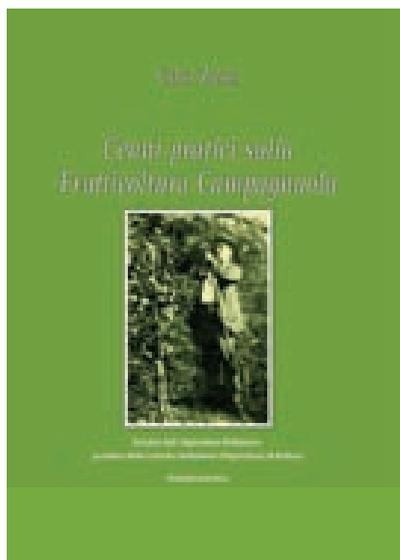
Concorse in modo determinante assieme a don Antonio della Lucia, arciprete di Canale d'Agordo, alla fondazione nel 1888 della Società Cooperativa delle Latterie Agordine che nel 1937 produceva 111.824 kg di burro.

Esperto pomologo, costituì un vivaio di circa 8.000 astoni novelli "prodotte da seminazioni eseguite con tutta cura" mettendo a disposizione "una grande quantità di calmelles di pomi e peri svariatissime".

Pubblicò numerosi scritti tra cui il citato "Cenni pratici di frutticoltura campagnola" e "La capra".

Introdusse, per primo in Italia, la coltivazione della Renetta Ananas e della pera William ricevendo nel 1874 il materiale vivaistico direttamente dall'Istituto Pomologico di Reutlingen (Wurttemberg).





Le Cattedre Ambulanti cesseranno di operare, e con la legge 1220 del 13 giugno 1935 furono trasformate in Ispettorati Provinciali dell'Agricoltura, confluendo praticamente nei fasci delle corporazioni, mentre la politica agraria del regime si focalizzava sulle grandi bonifiche e sullo sviluppo della cerealicoltura (battaglia del grano).

Fine della mezzadria – Fenomeni migratori – Boom economico

I contratti di mezzadria continuarono a sussistere sino agli anni '70 del secolo scorso, ma progressivamente marginalizzati e svuotati di importanza nel loro ruolo produttivo nelle campagne italiane del dopoguerra.

In quegli anni fenomeni migratori massicci soprattutto nelle Provincie di Belluno e Rovigo determinarono un progressivo svuotamento delle campagne ed un abbandono dei fondi agricoli della montagna veneta.

L'economia del piccolo fondo non era in grado di reggere le spinte legate all'industrializzazione del dopoguerra.

Il bisogno di un maggior benessere, di una vita meno stentata, di qualche soldo in tasca per migliorare il tenore di vita della propria famiglia, ... il bagno in casa, un riscaldamento nelle stanze, la "cinquecento", il frigorifero, ... furono le sacrosante esigenze di un mondo che fino ad allora era vissuto di rinunce e stenti.

Abbandonati a se stessi, i prati stabili tornarono bosco, mentre i vecchi alberi da frutto piantati dai nonni perdevano il proprio nome, dimenticato da figli e sconosciuto ai nipoti che preferivano la bella frutta del supermercato.

Frutticoltura intensiva e vecchi

Antonio Maresio Bazzolle (1868 – 1890) nel testo "Il possidente Bellunese" scriveva: *"Le qualità preferite di poma erano quelle dall'acqua, dalla rosa, dal corlo, della Madonna, le poma appi, ruzzeni e calimani ... poi le poma dall'olio, le poma musoni, le poma squarzegn, ed altre diversa qualità di poma piccole, dure o dolci"*.

Il Terzo Congresso Nazionale di Frutticoltura tenutosi a Ferrara nel 1949, dopo 150 anni dagli scritti del Bazzolle, forniva un quadro varietale pressochè identico. Nella relazione del Prof. Breviglieri erano così elencate le varietà coltivate in Veneto.

- Provincia di Belluno: Renetta del Canada 15%, Rosetta bellunese 15%, Ferro di Cesio 10%.
- Provincia di Treviso: Rosa Mantovana 25%, Rosa Bellunese 25%, Durello 5%, Calimano 5%.
- Provincia di Vicenza: Attalino 15%, Decio 20%, Durello 15%, Della Rosa 25%, Canada 15%.
- Provincia di Verona: Decio, Durello, Belfort (Abbondanza).
- Provincia di Padova: Decio, Canada, Durello, Ferro.
- Provincia di Rovigo: Campanino, Decio, Canada.

Fino ad allora le piante erano di grandi dimensioni perché innestate su “franco nato da seme”, disseminate a “pieno vento”, distanti le une dalle altre, erano lente ad entrare in produzione, ma molto longeve (sono quei patriarchi che ancor’oggi segnalano la loro antica presenza), ogni singola pianta produceva quintali di frutti, ma le operazioni di potatura e raccolta erano difficoltose e spesso anche pericolose. La vera grande novità in campo frutticolo avverrà sul finire degli anni '60 quando dalla Stazione Sperimentale di Frutticoltura di East Malling (Inghilterra) furono licenziati i primi portainnesti nanizzanti per melo denominati EM9.

La rivoluzione indotta dagli EM9 fu quella di ridurre le dimensioni dello sviluppo arboreo al fine di ottenere piante di piccole dimensioni facilmente e velocemente governabili e piantumabili in sestri d'impianto di oltre 3000 unità per ettaro.

Una rivoluzione che vedrà impegnate soprattutto le zone già a vocazione frutticola, Trentino Alto Adige e Romagna in testa.

In queste zone le antiche varietà di frutti, che per secoli avevano caratterizzato l'ambiente rurale sono state progressivamente abbandonate in favore di varietà più produttive e più adatte al ciclo di conservazione in celle frigorifere, tutto questo ha inevitabilmente portato ad una progressiva omologazione, appiattita su un ristretto numero di varietà uguali ovunque, belle da vedere certamente, ma poco resistenti alle normali fitopatologie.

Ecco che proprio quelle zone marginali della Pedemontana Veneta “dimenticate” dalla frutticoltura intensiva sono **oggi una vera e propria cassaforte della agro biodiversità**: in questi luoghi i “vecchi meli” sopravvissuti all'incuria o salvati da mani sapienti sono un enorme patrimonio di varietà, ognuna con caratteristiche proprie, resistenti perché selezionate naturalmente nei secoli.

La grande opportunità che questo enorme patrimonio offre va colta e valorizzata. Il mercato è sempre più attento alle esigenze legate ai prodotti biologici ed al basso impatto ambientale, alle filiere corte ed alle tradizioni del territorio.

Le antiche varietà di alberi da frutto così ricche di storia, con le loro radici affondate nel passato e testimoni di esso, sanno certamente rispondere a queste nuove esigenze.

Mele antiche di Monfumo

Oscar Padovani

Fino agli anni '60 dello scorso secolo in tutto il territorio della Pedemontana Veneta era molto diffusa la coltivazione del melo con piante sparse in posizioni ben soleggiate su terreni collinari ad inframezzare prati a sfalcio o campi in rotazione culturale. Nel territorio a sud del Monte Grappa tra Asolo e Pederobba si stima che la produzione di mele potesse aggirarsi su alcune migliaia di quintali, le mele migliori venivano



Festa della Mela 2014

cedute a commercianti dei paesi limitrofi le altre erano accantonate in enormi mucchi per essere poi destinate alla trasformazione in confetture ed alcolati presso le distillerie di Bassano e Pederobba. Per la raccolta erano utilizzate lunghe scale di legno ed i raccoglitori arrampicati fino ad un'altezza di 8-10 metri indossavano dei camicioni chiusi in vita a formare un sacco ove riporre fino a 30-40 Kg di frutti. Le varietà coltivate erano: Sanbaril, Canadà, San Piero rosso, Rosetta, Pom dea Madonna e dea Fragola, Caimani, Papadopoli e soprattutto il Rossat, detto anche Pom de Pederobba, oltre alle pere Gardegnol e Zucheron.

Negli anni '80 grazie alla personale passione e prezioso lavoro del tecnico ESAV (Ente Per lo Sviluppo Agricolo Veneto) Tiberio Arias, è stata avviata una attività di catalogazione, accurato censimento e studio di queste antiche mele, realizzando una importantissima banca dati contenente le schede tecniche di ogni singola varietà ed un frutteto sperimentale curato dal Prof. Conterno presso l'Istituto Agrario Parolini di Bassano.

Nel 1984 su iniziativa della Proloco di Monfumo è stata organizzata la prima festa delle mele antiche di Monfumo allo scopo di promuovere la coltivazione delle varietà tipiche del territorio, giunta oggi felicemente alla sua 34° edizione.

Nel 1999 il Comune di Monfumo in collaborazione con la Comunità Montana del Grappa ha avviato un primo progetto di reintroduzione nel territorio delle antiche varietà e nel marzo del 2011 sono state assegnate circa 1200 piante ad un gruppo di

Coltivatori Custodi costituitisi in una associazione denominata: Comunità dei Produttori delle Mele Antiche di Monfumo con proprio statuto ed organi sociali. L'obiettivo dell'Associazione è riprendere in maniera organizzata la coltivazione delle varietà storiche del territorio allo scopo di giungere ad una produzione ottimale tale da soddisfare la sempre crescente richiesta di prodotti tipici con coltivazioni eco-sostenibili rispettose dell'ambiente, sviluppando così il territorio e l'offerta turistica agro-gastronomica.



2.2 Alberi da frutto e paesaggio agrario del Veneto

Pier Giovanni Zanetti

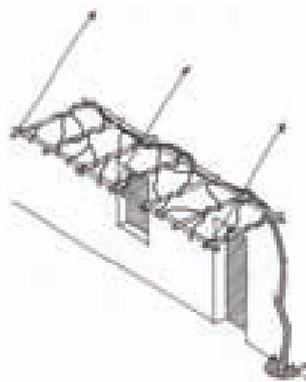
Sino al primo Novecento, nelle campagne venete di pianura gli alberi da frutto, se si esclude la vite, erano scarsamente diffusi. Sui colli veneti gli alberi da frutto, a parte l'olivo, erano più frequenti, ma non tanto per la fruttificazione, quanto invece a fungere da sostegno vivo delle viti. Dal punto di vista alimentare, i loro frutti generalmente costituivano una sorta di complemento, quasi beni voluttuari, nell'ambito della magra dieta del contadino.

Piuttosto interessate alla coltivazione e produzioni di frutti erano anche alcune famiglie benestanti.

I primi frutteti, ossia specifiche aree destinate alla coltivazione di alberi da frutto, erano rappresentati dai "brolì", aree attigue ad insediamenti religiosi, ad abitazioni padronali o a ville poste al centro di un'agricoltura che fosse utile e dilettevole.

In tutte le altre circostanze si trattava di esemplari isolati di piante non aventi come principale scopo la produzione di frutti. In molti casi si trattava di alberi cresciuti più o meno spontaneamente in piccole superfici residuali, come nelle cosiddette "vele" (terreni spesso triangolari, aspetto da cui deriva il nome), non facilmente coltivabili a causa della loro forma irregolare. Alberi da frutto erano piantati anche nei pressi dell'aia e dell'abitazione colonica, come i fichi ai margini dei letamai o i giuggioli a ridosso delle facciate degli edifici rurali.

Un caso del tutto particolare riguardava la pergola di vite, che quasi mai mancava



Pergole pensili addossate a muro, 'tende da sole naturali' oggi sorrette da fili di ferro, in passato poggianti su pali conficcati a terra. Per far ombra veniva fatta rampicare su di esse una particolare varietà di vite molto precoce, denominata Uva della Madonna (Lugliatica).

di ornare il portico o la parte abitativa dei fabbricati rurali rivolta a mezzogiorno. Essa era costituita da una maglia più o meno fitta di bastoni lignei che si estendeva orizzontalmente, appoggiata da un lato al muro e dall'altra a paletti, sempre di legno, posti verticalmente e piantati a terra (nel tempo, questi ultimi sono stati sostituiti da tiranti di filo di ferro zincato, rendendo la struttura a sbalzo).

La pergola in ogni caso costituiva il sostegno per le piante che si arrampicavano su di essa. Essendo la vite, com'è noto, una pianta sarmentosa a foglia caduca, fungeva da tenda da sole naturale. Dalle pergole, perciò, si ricavava un duplice vantaggio, l'ombreggiamento e l'uva, anche se non particolarmente pregiata e commerciabile. Del tutto diverso era l'approccio dei possessori di ville e palazzi padronali, che non avevano tanto la necessità di ottenere frutto, ma piuttosto l'interesse a curare l'aspetto estetico e ludico. È proprio per questa ragione che nei cospicui insediamenti (corti, ville e palazzi) le pergole, anziché dalla vite, erano composte da specie arboree rampicanti ornamentali, come il glicine, la vite del Canada, il falso gelsomino, la passiflora, o la madreselva.

Le viti delle pergole

Pier Giovanni Zanetti

Nelle pergole accostate al fronte meridionale degli edifici la tradizione voleva l'impiego di vitigni particolari, come *l'Uva dela Madòna* (del Carmine), altrimenti chiamata, Lugliatica o Uva di Sant'Anna, *cultivar* conosciuta in Europa sin dal XIV secolo e tipica dei climi meno caldi, produttrice di acini giallo-ambra, da mensa e persino da vino.

Questa *cultivar*, vigorosa e molto precoce, maturava a fine luglio (da qui il suo nome, Lugliatica) anche grazie alla protezione del muro a cui era addossata, e forniva uva a basso grado zuccherino, dalla quale si ricavava un vinello leggermente acidulo, chiamato *asprin o graspin* (crespino), poco alcolico e adatto a dissetare durante l'estate, alla stessa stregua de *vin piccolo* (annacquato), in luogo dell'acqua dei pozzi, spesso inquinata.

Nel Dizionario di Agricoltura di fine Ottocento, si legge: *"È un'uva notissima fra le migliori da tavola, ...; è la varietà più antica d'Italia, ... È però poco serbevole. Esige taglio lungo, non meno di 6 a 8 gemme; è improduttiva con taglio corto; il miglior sistema di coltivarla è a pergolato. Soffre i geli invernali, perciò va coltivata ad esposizione calda, a solatio"* [Dizionario, vol. VI].

L'espandersi delle malattie americane, in particolare della fillossera, impose, com'è noto, l'innesto della vite europea su piede americano o la sua sostituzione con ibridi produttori diretti, come l'uva Fragola o Clinton. Le viti dei pergolati, viceversa, proprio perché lontane da quelle sparse per i campi, sovente non si ammalavano.

Così ancora oggi, seppure sempre più rari, si osservano esemplari centenari di queste viti, la cui longevità è dovuta anche al fatto che non hanno dovuto subire l'innesto.

Se da un canto però tali piante isolate sono sfuggite all'assalto del *peòcio dela vida*, che si propaga prevalentemente attraverso il suolo, dall'altro non si sono dimostrate del tutto immuni nei confronti delle malattie fungine.

Per cui molto spesso, sui muri attorno alla pergola, si notano tuttora tracce di colore azzurrognolo dovute ai trattamenti a base di verderame, efficace presidio fitosanitario nella lotta contro la peronospora, altra 'calamità' di origine americana.

I “broli” precursori dei frutteti

A parte il castagno, confinato nei boschi collinari, e ovviamente la vite, pianta da frutto del tutto particolare se non altro a motivo della sua natura lianosa e del suo prodotto quasi totalmente trasformato in vino, la maggior parte degli altri alberi da frutto erano generalmente segregati all'interno di un appezzamento di terreno appositamente destinato, chiamato brolo, l'antico *pomarium*, traduzione moderna del medievale *hortus conclusus*.

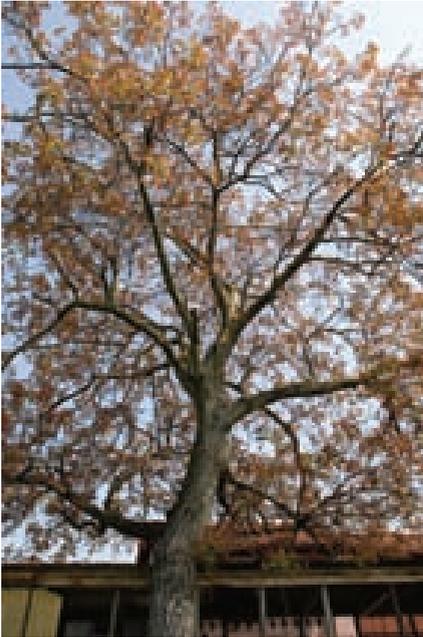
I broli, *bruoli*, *brogli*, *pomari*, *verzieri* ... (*chiesure* nel Bellunese), situati nelle vicinanze delle agiate abitazioni rurali, e talora anche urbane, comprendevano superfici che variavano da meno di un migliaio di metri quadrati a 2-3 campi (8.000-15.000 mq). Si distinguevano dagli orti, pure questi sistemati nei pressi delle case, sia per la più estesa area che per il tipo di piante in essi coltivate: nei broli prevalevano le piante arboree, negli orti quelle erbacee, anche se a volte poteva verificarsi una meno netta caratterizzazione. Anche tra orto contadino, giardino padronale e brolo la distinzione fu quasi sempre sfumata, al punto di poterle considerare quasi delle metonimie.



Brolo alberato dei monaci benedettini, posto tra la strada postale Padova-Monselice e il canale Biancolino a Carrara S. Giorgio [Due Carrare] in una mappa di fine Seicento [ASPd, Notarile, b. 2266, c. 409].

A parte ciò, la principale peculiarità dei broli era costituita dagli alberi da frutto. Il bellunese Antonio Maresio Bazolle nel XIX secolo scrisse: *“i possidenti predilegevano nelle impiantazioni quelle qualità che più corrispondevano al loro gusto particolare, ed alle loro idee personali... erano contenti di provvedere al consumo della loro famiglia, e non si occupavano di procurare frutta pel commercio, perché già di questo commercio non ve n'era”* [Bazolle, vol. II, p. 124].

Una dettagliata descrizione dei broli proviene dalle memorie del fattore trevigiano Giacomo Agostinetti del 1679. Egli affermò che *"la più bella cosa che possi haver una gastaldia ... è un bellissimo bruolo copioso di fruttari d'ogni sorte e qualità ... armelini [albicocchi], alberghesi [peschi duracini], àmoli [susini rustici], baricòcoli [varietà di albicocco a frutto rotondo], cornole [cornioli], fighi [fichi], lazarioli [azzereruole], marinelle [ciliegio acido], marasche [varietà di ciliegio per frutti da conserva], mandole [mandorli], moràri [gelsi], nespole [Mespilus germanica], nose [noci], noselle [noccioni], peri, pomi, persegghi [peschi], sosini [susini], sorbole verle [ciliegi con frutti amabilmente asprigni], vissole [ciliegi pregiati], ulivi, vide [viti] et zizole [giuggioli]... alcuni di questi fruttari stanno meglio nell'orto che nel bruolo, ricercando coltivazione buona, diligente e frequente, come a dire: alberghesi, mandole e persegghi; et altri appresso le case et muraglie come fighi, granati [melograni] et olivi; se bene anco questi si puonno metter nelli bruoli quando le fossero fatte quelle diligenze straordinarie che ricercano. Di tutti questi fruttari alcuni se ne hanno col piantar gli ossi [semi], come li alberghesi, persici, cornole, mandole, sorbole, nespole et olivi; altri col piantar il loro frutto, come castagne, nose, noselle; altri con loro barbati [barbatelle] cavati dal piede, come li figari, marinelle, verle, susini, amoli, marasche, zizole, cornole, granati, noselle e pomi da S. Pietro; altri non si puono havere se non col mezo de' calmi, come armelini, baricoccoli, peri, pomi, lazarioli, nespole, vissole, ceriese di qualità, susini ottimi, cioè marobolani, massimigliani, verdazzi, muschiadi, damaschini e boteselle;*



Albero di noce al risveglio vegetativo di primavera. Nei pressi dell'aia e dell'abitazione non mancava quasi mai un esemplare isolato di questa specie arborea che, oltre per il frutto, veniva chiamata talvolta a svolgere anche il ruolo di sostegno vivo della vite.

altri pigliano schiantati dall'arbore senza radice, come li ulivi, castagni, codogni, li fighi e li granati. Di tutti questi fruttari è bene havere d'ogni qualità, ma più copia di quelli da quali si cava più beneficio, come de fighi, peri, pomi, vissole, marene, che per esser de' primi vagliono e viè buon esito. De semi et ossi nasce ogn'altro fruttaro, perché cadauno ha frutto nel seme, overo nell'osso atto a nascere ..." [Agostinetti, p. 158-159]. Si trattava in buona parte di piante che per produrre al meglio comportavano l'innesto e il ricorso a *cultivar* selezionate, acquistabili presso i vivaisti. Tali pratiche, attualmente molto comuni, almeno sino all'alba del Novecento, richiedevano una specifica professionalità che, a differenza dei ricchi proprietari, il povero contadino non possedeva. Conviene inoltre rammentare che, ai tempi di Bazolle, erano rari i coltivatori che erano in grado di *incalmare*, pochissimi i vivaisti pubblici e privati e comunque assai carenti le conoscenze pomologiche. Soltanto alla fine del XVII secolo iniziò la stampa di veri e propri manuali di frutticoltura e nella seconda metà del secolo successivo un'accurata trattazione

relativa alle specie frutticola, quest'ultima ad opera di Henri Louis Duhamel du Monceau [Molon, p. 107]. Nella pianura veneta, se si esclude il *moràro* (gelso), considerato più da foglia per il baco da seta che da frutto o da legno, il più comune albero da frutto era il noce che, unitamente all'acero, salice, olmo, fungeva da tutore vivo della vite.

Dallo spianto delle *nogàre* (noci) si otteneva legno pregiato da opera particolarmente richiesto dal mercato, dalla cui vendita si ottenevano buoni ricavi.

C'è però da ricordare che ai fittavoli, come pure ai mezzadri, era fatto assoluto divieto di abbattere qualsiasi pianta legnosa, anche se malata o vecchia, senza il consenso del proprietario del fondo, come ben rappresentato nel famoso film *"L'albero degli zoccoli"* di Ermanno Olmi.

Questi alberi erano spesso piantati nei pressi del cortile ma non proprio dell'aia, al fine di non far ombra alla stessa e così rendere difficile l'essiccazione dei cereali che qui venivano stesi al sole.

In collina, al di fuori dei broli, invece, risultavano frequenti i "cilegi acidi". Tali piante, come s'è detto, assolvevano spesso la funzione di sostegno della vite, e venivano poste in capo ai filari per garantirne maggiore solidità e in colle per ridurre il più possibile il ricorso ai pali secchi, meno robusti e duraturi nel tempo, più costosi, bassi e facilmente oggetto di furto. Nei versanti meridionali dei terreni inclinati si diffuse anche l'olivo sia "all'uso fiorentino", cioè in coltura promiscua, che in coltura specializzata. Normalmente il brolo era cintato con alti muri coronati nella parte superiore da una cresta talora a forma elaborata (merli, archetti, ecc.).

Tale muro precludeva la vista e ogni altro rapporto con ciò che stava attorno (giardino, corte, campi, ecc.). L'ingresso a questa sorta di Giardino dell'Eden, riservato a colture arboree da frutto ed erbacee speciali, era segnato da *cormèli*, pilastri arricchiti da varie modanature realizzate sia in mattoni che in pietra. Cancelli e finestre interrompevano la recinzione per guardare dall'interno verso l'esterno; con inferriate, portali e timpani, essi diventavano un elemento importante dell'arredo, come sfondo di una prospettiva o per segnare il passaggio dal giardino al brolo.

Sui lati meridionali del muro erano sovente appoggiate pergole di vite, *zizole* a spalliera, perecotogne, melograni, ... attornati da serre basse a *letorin* (leggio) come semenzaio delle piante orticole, o vere e proprie *fedràre* (limonaie), talvolta riscaldate d'inverno, ove poter ricoverare piante grasse, agrumi e altre esotiche delle quali molti proprietari di villa erano diventati collezionisti.

Le eventuali viti presenti nel brolo erano rappresentate da varietà che richiedevano maggior calore e particolari forme di allevamento per giungere a un'ottimale maturazione, come quelle produttrici di uve da tavola [Enciclopedia agraria, vol. III, parte V, p. 282]. In alternativa ad alti muri di mattoni o di pietrame, il brolo veniva *serado di spinàda*, ossia cinto da una siepe o *siéfa*, e conveniva che questa fosse "spinosa, acciò li mal viventi ne stessero lontani", osservava il fattore Agostinetti che a tal scopo indicava gli *spini* bianchi, ossia il biancospino (*Crataegus monogyna*), e i neri, pruni selvatici (*Prunus spinosa*). In sostituzione si potevano impiegare i *pomi granati*, o melograni (*Punica granatum*), anche questi dotati di grandi aculei e facili da allevare. Dovendo rimpiazzare piante spinose si ricorreva agli *opji*, aceri campestri, ma in tal caso, per assicurare l'impenetrabilità, occorreva intrecciare i rami "a mo di gelosia". L'altezza consigliata era di quattro piedi, sopra la quale "non più



Tradizionale filare (postija) di viti 'maritate' ad aceri campestri. Al piede di ogni tutore sono piantati due o più piè di vigna. I lunghi tralci autoreggenti a mo' di festone, tipici delle tirelle, sono stati sostituiti da tralci sostenuti da fili di ferro zincato.

si pieghi ma sempre si cimi, et aggiustarla sempre dalle parti che verrà folta che appena passeranno li uccelli e sarà sicura più che un muro". In genere le piante coltivate nei broli, cintate da queste invalicabili recinzioni, erano difese dal morso, dal grugno e dalle zampe degli animali lasciati liberi e dalle frequenti incursioni furtive. Rappresentavano anche una sorta di *status symbol* dei proprietari agiati, come gli oratori e le torri *colombàre*, che poche famiglie potevano permettersi. Erano luoghi sottratti agli occhi indiscreti, dove s'intrecciava l'utile con il dilettevole, l'antico con il moderno, la città con la campagna, adatti alla sperimentazione di nuove colture e, per i religiosi, alla meditazione, contemplazione e preghiera, visto che erano considerati dei piccoli paradisi terrestri. Scriveva il geografo veronese Eugenio Turri: *"nella sua espressione socio-economica il brolo è la concretizzazione nel paesaggio dell'idea di proprietà, come possesso inviolabile e privilegio sociale; è proprio di una società di base precapitalistica, nel senso che perpetua un certo uso feudale del territorio attraverso le mura, gli accessi guardati da garitte e da robusti cancelli"* [Turri, p. 199].

La coltura promiscua e il paesaggio della piantata

Al di fuori dei broli, la campagna veneta era spessissimo scandita dalla coltura promiscua, come in uno spartito musicale. I vari catasti napoleonico, austro-italiano e italiano testimoniano che, specie in pianura, prevaleva di gran lunga la qualità di coltura *aratorio arborato vitato*.

Con l'espressione "coltura promiscua" s'intende, com'è noto, una sistemazione agraria che prevede l'associazione, sullo stesso campo, di colture che richiedono cure agronomiche differenti perché appartenenti a specie eterogenee, addirittura piante legnose assieme ad erbaggi. Differisce dalla consociazione, che pure mette insieme

piante diverse ma che vengono trattate come se fossero uguali, in quanto il ciclo produttivo poliennale della vite è ben diverso da quello delle colture erbacee che venivano seminate tra un filare e l'altro. Esistevano diversi tipi di colture promiscue, il più noto però era certamente la vite che veniva 'maritata' ad alberi disposti in filari (*postije* o *filàgne*) su una striscia di terra inerbita, larga 3,5÷4,5 metri, alternata ai campi arati e seminati a cereali, a prato o ad altre colture erbacee.

La distanza tra filare a filare, in caso di terreno in piano, variava da 25 a oltre 40 metri, su suolo inclinato invece si riduceva a 7÷25 metri. Prima dell'avvento del filo di ferro, le viti erano sostenute esclusivamente da pali tutori (prevalentemente di castagno), più presenti in collina, oppure maritate ad aceri campestri, noci, gelsi, olmi, salici, *àlbare* (pioppi), *moràri*, orni, ciliegi.... Le specie di tutore vivo che davano anche frutto, tutto sommato erano un'esigua minoranza. Ciò risulta apparentemente contraddittorio in quanto il contadino era poco e malamente nutrito a causa della sua magra dieta fondata essenzialmente sulla polenta (monofagismo maidico) e su pochi altri cibi e bevande autoprodotti, come il vino o meglio il vinello con l'aggiunta di acqua. L'indirizzo produttivo del fondo coltivato dal contadino, di norma tenuto in affitto o raramente a mezzadria, non ammetteva interesse verso la frutticoltura perché impegnato a produrre beni di facile commercio, come il grano e il vino o mosto, in modo tale che gli consentissero di pagare il canone d'affitto al padrone.



La classica tirèla (tirella), vecchia forma di allevamento delle viti sopravvissute sino a qualche decennio fa. Si basava sul sostegno di tutori vivi (nella foto aceri e noci nella veste estiva) e su lunghissimi tralci legati gli uni con gli altri tramite legami vegetali (stròpe), in assenza di filo metallico.

La scelta di una specie di tutore della vite piuttosto che un'altra dipendeva da molti fattori: in *primis* le esigenze ambientali del sostegno e la sintonia che doveva instaurarsi tra la vite e il suo 'marito'. In un'associazione così stretta, infatti, il buon accordo del ciclo vitale dei due elementi era fondamentale per la riproduzione e per la conservazione dell'insieme [Ferrario, p. 370].

Scriva la geografa Viviana Ferrario che non è certo la qualità dell'uva a dar ragione dell'incondizionata preferenza accordata dagli agricoltori veneti alla coltura promiscua, e in particolare al *palo vivo*. La forza della tradizione e il carattere conservativo dei patti agrari spiegano solo in parte un'opzione così radicata da trascinarsi fino al secondo dopoguerra. Lo spiega meglio, forse, il ruolo multifunzionale del sistema della piantata. Oltre ad uva, cereali e altri prodotti delle colture erbacee del seminativo, infatti, la coltura promiscua garantiva una serie di vantaggi: in primo luogo la striscia di prato sotto la piantata, esclusa dall'aratura, costituiva una vitale riserva di nutrimento per gli animali e contribuiva a ridurre gli effetti dell'annosa carenza di foraggio che ha sempre caratterizzato la media e bassa pianura padana. La stessa funzione avevano le foglie dei tutori che venivano date agli animali come pastura integrativa, dopo essere stati oggetti di una specifica raccolta, necessaria anche al fine di evitare l'eccessivo ombreggiamento della vite e del seminativo. Il legname che si ricavava dalla periodica potatura e dall'abbattimento per sostituzione, comprendeva non soltanto le fascine, che concorrevano al pagamento dell'affitto, ma pure la materia prima per realizzare attrezzi nonché il combustibile per accendere il camino.

Tale forma di allevamento intensiva nell'ambito della piantata ha attirato l'attenzione dei ricchi turisti impegnati nel *grand tour* in Italia, in particolare del francese Charles De Brosses che nel Settecento scrisse: *"La terra che si estende tra Vicenza e Padova vale forse da sola tutto il viaggio in Italia; soprattutto per la bellezza delle vigne che si arrampicano tutte su alberi, di cui ricoprono tutti i rami, dopo di che ricadendo, incontrano altri tralci delle viti che scendono dall'albero vicino, e con questo vengono legate in modo da formare, da un albero all'altro, festoni carichi di foglie e di frutta. Ogni albero, coperto di foglie di vite, forma una cupola dalla quale scendono quattro festoni collegati con gli alberi vicini"* [Esame pratiche, p. 138; De Brosses, p. 105].

Differente era la situazione quando si ricorreva al tutore morto costituito solitamente da pali di castagno o di essenze dolci, come il salice. In questo caso le viti non potevano svilupparsi liberamente, come con il sostegno vivo. La potatura doveva essere annuale e non più lunga e ricca di gemme. Lo sviluppo vegetativo contenuto si rivelava più conforme alla natura magra del suolo inclinato e assicurava una migliore qualità dell'uva e quindi del vino, grazie proprio al maggiore irraggiamento del sole.

A ciò si aggiungeva la facilità della vendemmia, trattandosi di forme decisamente più basse. A bilanciare questi indubitabili vantaggi delle forme basse del tutore morto, provvedevano altrettanti svantaggi: costi elevati d'impianto e di manutenzione, rilevante rischio di furti, nessun riparo dalla grandine, strutture di sostegno poco resistenti a venti forti a causa di un complesso di pali tenuto insieme con le sole *stròpe* (ramoscelli di salice giallo). Comunque questi filari arborati, alternati al seminativo, possibilmente orientati sulla direttrice nord-sud per assicurare una equilibrata esposizione solare, caratterizzavano il tipo di paesaggio padano a piantata e comportavano un indirizzo produttivo misto cerealicolo-viticolo funzionale a fondi medio-piccoli, richiedenti l'investimento di pochi capitali e l'impiego di mano d'opera stabile.

Le vecchie forme di allevamento della vite

Sino all'alba del Novecento, in assenza del filo di ferro, le vecchie forme di allevamento della vite, variamente declinate in loco, furono fortemente condizionate dal tipo di sostegno. Le più frequenti erano le *tirèle*, basate su tutori vivi e lunghi tralci dispiegati da sostegno a sostegno a mo' di pittoresche ghirlande o festoni che rappresentavano la principale caratteristica del paesaggio della pianura. I capi dei tralci delle viti di un tutore erano legati alle estremità di quelle del sostegno vicino con legami vegetali. Spesso questi tralci a frutto venivano avvolti due a due (o anche tre) per formare cordoni più robusti. Talora i cordoni che costituivano le catene erano due e si tenevano distanziati per mezzo di asticelle di legno, mentre altri tralci si lasciavano liberi di arrampicarsi sui rami del tutore.

Nella fase d'impianto, quando ancora la lunghezza risultava insufficiente, dovendo legare gli estremi dei tralci di un tutore con quelli del sostegno vicino (distante sulla fila da 4 a 6 m), si utilizzavano delle specie di prolunghe, chiamate *zante* (aggiunte) costituite da vecchi rami secchi provenienti da potature precedenti.

Le tirelle costituivano il sistema tipico della vite Corbinella la quale, essendo molto vigorosa e a grande crescita legnosa, sviluppava sempre dei rami annuali lunghissimi, aventi sino a 50-60 gemme. Questa forma era preferita anche nel Veronese, zona del locale Raboso e soprattutto della Corvina che si dimostra oggi una dei vitigni base per la produzione di vino Valpolicella, Amarone e Bardolino DOC [Zanetti 2014, p. 89].

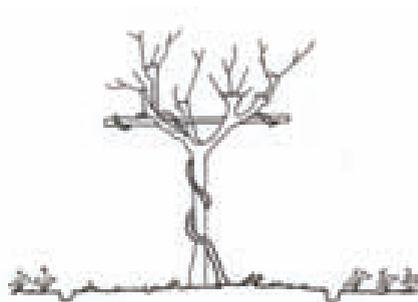
Normalmente il filare era semplice. Nel Padovano, invece, si diffuse una speciale *piantà*, detta *a tràme* o *bine*, con filare doppio e tralci tesi, non solo nel senso del singolo filare, ma pure tra gli alberi dei filari paralleli. Nel centro Veneto, inoltre, al suolo veniva dato un profilo ondeggiante (baulatura "alla padovana") del tutto particolare perché presenta la linea di colmo perpendicolare al lato più lungo del campo. Nel Vicentino era adottata una variante alla classica tirella. Per tenere distanziati i due cordoni di rami sin dal punto di stacco dai sostegni, si mettevano di traverso alle branche del tutore dei paletti di legno, chiamati *balàanse* o *sciòpi*.



Doppio filare di vite, detto trame, in passato molto diffuso soprattutto nella Bassa padovana. I tralci non soltanto venivano dispiegati lungo i filari, ma anche verso quelli accanto, in modo da formare un intricato intreccio che assicurava un'alta produzione di uva, spesso necessaria a soddisfare le clausole del contratto d'affitto.



Campi baulati "alla padovana" (a sinistra) e spianati (a destra) a confronto ad Abano Terme. La quota mediamente più bassa di questi ultimi deriva dall'estrazione di terra argillosa del sottosuolo, praticata diffusamente da molte fornaci che sino all'ultimo dopoguerra, si approvvigionavano della materia prima per la produzione di laterizi.



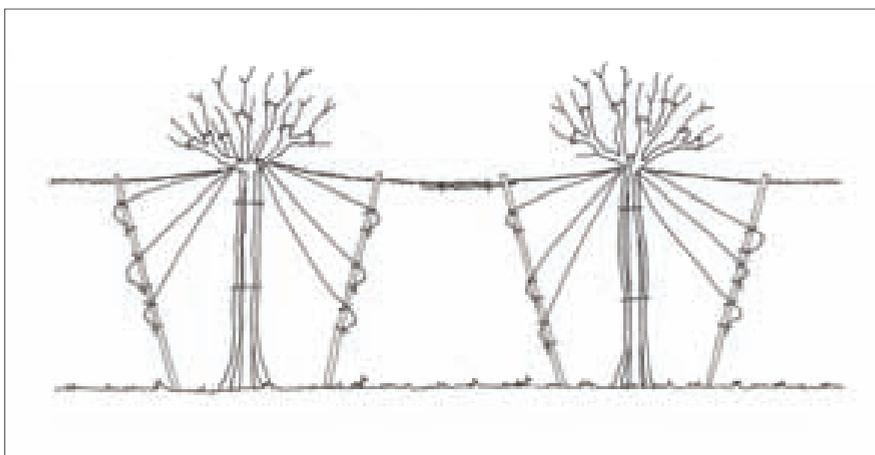
Bell'esempio di piantata e sullo sfondo la splendida Rotonda, capolavoro di Andrea Palladio. Nella fascia inerbita, framezzata a campi coltivati a frumento, si situano i sostegni vivi di òpio (acero campestre), le cui branche sostengono traversi di legno che reggono a loro volta i fili di ferro, allo scopo di assicurare maggiore irraggiamento solare alle viti.

Un diverso gruppo di forme di allevamento era costituito da sostegni vivi alla cui base venivano piantate da 4 a 6 viti, i cui tralci venivano dispiegati tutto intorno e sostenuti da paletti di salice che si rinnovavano ogni 2 o 3 anni, in occasione della potatura. Si trattava della spalliera raggiata diffusa nella Bassa padovana (zona del vitigno Friularo) e del *gabiòlo* o *gabbio* nel Veronese, forme oggi del tutto scomparse.

In ogni caso si effettuavano potature a tralci lunghissimi e ricchi di gemme che davano abbondante produzione di uva ma spesso di mediocre qualità.

Se queste scelte colturali presentavano da un lato il vantaggio di assicurare grandi produzioni, dall'altro, oltre alla scadente qualità dell'uva, le forme di allevamento alte come quelle a 'palo' vivo, comportavano l'utilizzo di lunghe, scomode e pericolose scale. Il già citato Agostinetti testimoniò che nel Conselvano i coltivatori usavano "*piantar nei campi tutti talponi [pioppi], chiamati da loro albere, e li lasciano andar quanto alte possono e poi le facevano rampicar sopra le povere vide e le bruscarono una sol volta*

ogni tre anni, e si può immaginar in che maniera, dovendo così nel bruscicar come nel vendemmiar adoperar scale lunghissime, che anco alle volte giù cascando se ne coppa qualche d'uno, né però vogliono emendarsi col lasciar quella loro bella usanza".

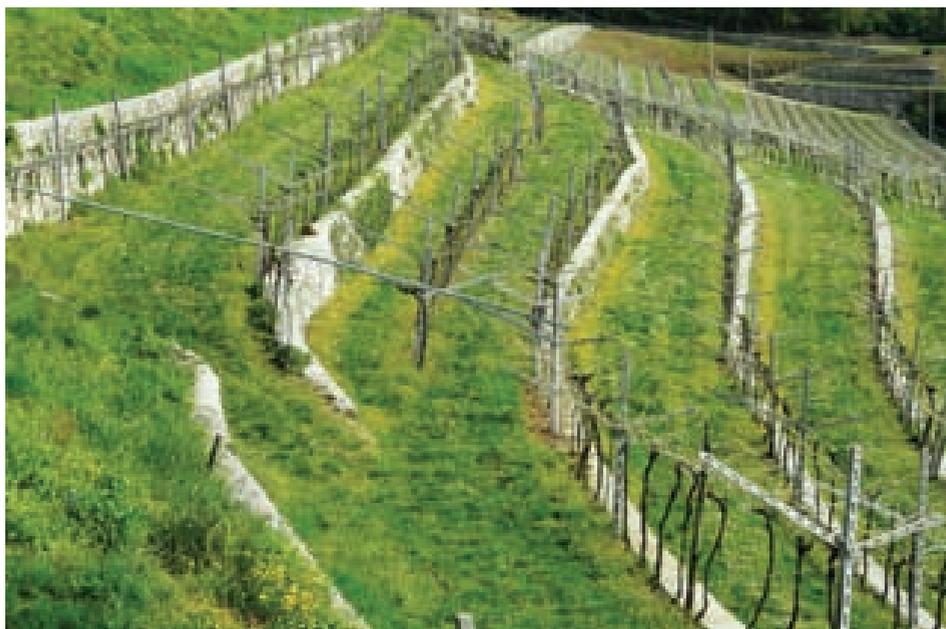


Spalliera raggata a Cartura (PD), forma di allevamento della vite maritata a tutore vivo, un tempo diffusa nel Conselvano, zona tipica del vitigno Friularo, da tempo scomparsa, unitamente a quella analoga del gabbione veronese. In questo sistema, funzionale alla quantità piuttosto che alla qualità di uva prodotta, i tralci delle viti erano tesi tutto intorno al sostegno che nella foto è rappresentato dal pioppo.

Le viti, tuttavia, non si presentavano tutte allo stesso modo. Il loro governo, in particolare la *bruscadùra* (potatura), cambiava da zona a zona. Agostinetti rilevò, ad esempio, che nel Veronese, invece di portare i tralci sopra le branche del tutore vivo, i contadini le legavano con le *stròpe* al di sotto. L'autore, peraltro, si lasciò andare in una forte critica rivolta agli agricoltori padovani che a suo dire erano: *"i più diligenti uomini della Marca Trevisana nel governar e ben trattar le terre, che certo sono degni*

d'ogni maggior lode”, ma non poteva far a meno di biasimare il loro modo di potare. Diversa di solito si presentava la coltura della vite in pendio, a causa soprattutto della minore presenza d'acqua e di sostanze nutritive nel suolo, che riducono in maniera sensibile lo sviluppo vegetativo della pianta. Il versante della collina su cui impiantare le viti era preferibilmente quello meridionale, al fine di assicurare la miglior illuminazione solare e difesa dai geli invernali. Al contrario dei suoli pianeggianti, per i quali era necessario allontanare l'acqua piovana in eccesso mediante lo scavo di affossature e la formazione di campi a profilo convesso (baulato), in colle occorreva trattenere l'acqua quanto più possibile. Per far ciò il coltivatore spesso arava di traverso il pendio o modellava il profilo del colle creando delle strisce di terreno quasi pianeggianti, *banchéte* o *nòre*, sostenute da ciglioni di terra o *ripa* erbosa, nel caso di poca pendenza, e da muri a secco, *majfiére*, se di notevole inclinazione (terrazzamento), primi manufatti realizzati nella storia del paesaggio collinare.

Le viti impiantate su questi versanti vennero qualificate nei catasti ottocenteschi come “ronco”, termine che deriva da “roncare”, tagliare con la ronca, e che nell'uso toscano significa terreno boschivo, dove gli alberi venivano abbattuti per impiantare una coltura, quindi superfici sottratte alla silvicoltura e destinate all'agricoltura.

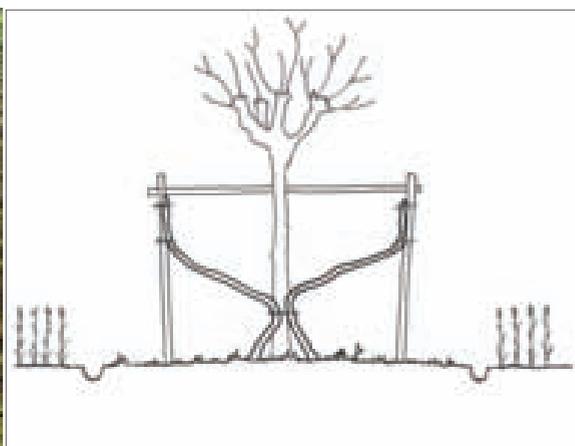
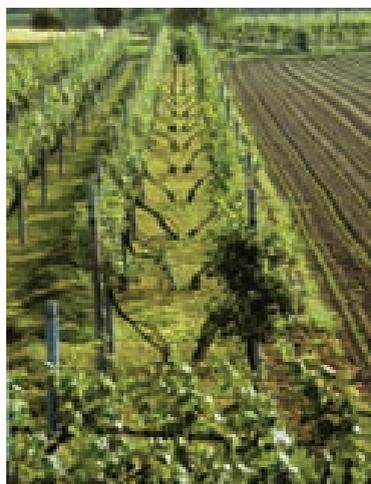


Terrazzamento a Fumane, nel veronese, con viti allevate a pergola trentina e sostegni morti costituiti da pali in calcestruzzo tralicciati al posto di quelli in legno.

Si trattava di una sorta di vigneto a palo secco, il cui prodotto secondario (cereali, foraggi e ortaggi) era poco rilevante. Il suolo delle banchine o scaglioni solitamente non veniva lavorato, tutt'al più smosso con lo zappone, non potendo essere eseguita la lavorazione con l'aratro. La lavorazione risultava molto utile in estate per ridurre le perdite d'acqua del suolo attraverso l'evapotraspirazione, tant'è che lo scrittore polesano Gianmaria Bonardo, sin dal 1584, ricordava il proverbio: “*chi zappa d'agosto ha molto mosto*”.

Il *ronco vitato* o *vigna a ronco* si rivelava il più comune vigneto e si poteva considerare come un tipo di vigneto a potatura corta e povera di *òci* (gemme). In alcuni comuni collinari euganei raggiungeva il 25% della superficie totale comunale. Era formato da vigne basse (circa un metro) e piuttosto fitte, come l'aratorio vitato, ma con spazio interfilare più ridotto, inerbito o zappato. La distanza tra fila e fila variava da fondo a fondo e pure all'interno dello stesso appezzamento, in ogni caso oscillava da un minimo di due pertiche a un massimo di quattro (3,5÷7,5 m), a seconda dell'inclinazione del terreno e della natura dello stesso, più o meno atta alla coltivazione. Le viti erano piantate singolarmente oppure a due a due, con sviluppo trasversale al filare, come in una specie di pergola rivolta verso mezzodi. Un sistema di pali di legno dolce, rinnovati ogni anno o due, costituiva la struttura portante simile a quella di pianura: i *frasconi* o *cavazzi*, messi in opera a fianco dei gambi di vite, i *tiratori* o pertichette orizzontali posti di traverso, e i *tenditori*, infissi nel terreno leggermente obliqui a una certa distanza dal filare al fine di sostenere i tralci di tre o più piante.

Oltre ai ronchi vitati, in colle si potevano reperire i *ronchi arborati* dove le viti, anziché appoggiarsi a pali secchi, erano sorrette da tutori vivi in gran parte costituiti da alberi da frutto come il ciliegio acido o il pruno, talora il castagno. In alternativa era possibile scegliere a tale scopo pure il frassino orno che sviluppa chiome piuttosto ridotte e perciò più idoneo a svolgere la funzione di sostegno vivo.



Filari di viti a cassone, frutto della trasformazione della classica tirella. In questo caso, ripreso sui Colli Euganei, i 'mariti' vivi sono del tutto scomparsi e sostituiti da pali di cemento.

I vitigni adottati mutavano, come al giorno d'oggi, in base alle caratteristiche del suolo e inoltre dalla tradizione locale: *corbinella* e *friulara* nel Padovano; *marzemina*, *corbina*, *negrara* e *pignola* nel Vicentino; *garganega*, *corvina* e *groppello* nel Veronese; *rabosa* nel Trevigiano, solo per citare alcuni esempi.

Per quanto concerne le altre piante da frutto, spesso la forma di allevamento adottata [a pieno vento] era pochissimo regolata dalla potatura, per cui la produzione risultava altalenante, con un anno di carica e uno di scarica.

Tuttavia già a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, gli agronomi cominciarono a sperimentare nuove forme soprattutto per meli, peri e in genere le pomacee. Infatti, nella famosa *Enciclopedia agraria italiana* del 1880 si descrivono, oltre quelle a vaso e a piramide, anche forme più obbligate, dette a spalliera, vedi la palmetta, che richiedevano l'innesto su piedi poco vigorosi.

Frutteti e vigneti *s-cèti*

Tra la fine dell'Ottocento e il primo Novecento la viticoltura e in genere la frutticoltura registrarono un'epocale svolta. La principale spinta che determinò questo profondo cambiamento facendo uscire le piante da frutto dai broli, mutare le forme di allevamento, adottare la coltura specializzata sia pure gradualmente, ebbe varia origine: l'avvento del filo di ferro che rivoluzionò la struttura portante dei tradizionali sostegni; la diffusione delle malattie americane della vite (la peronospora, l'oidio e soprattutto la fillossera) che hanno spesso imposto la ricostituzione (reimpianto); le migliori conoscenze, che cominciarono a cambiare i rapporti contrattuali tra coltivatore e proprietario, andando così a modificare il mercato e i bisogni alimentari. A ciò si aggiunse la scoperta del freddo artificiale (macchine frigorifere), ossia dei frigoriferi, celle frigorifere, vagoni ferroviari refrigerati e, per ultimi, i camion dotati di climatizzatore e congelatori, che ha consentito il trasporto di frutta anche su lunghe distanze e per conseguenza il consistente aumento del raggio di commerciabilità. La carenza di sistemi di conservazione e le difficoltà dei trasporti, infatti, obbligavano a produrre la frutta nelle vicinanze dei luoghi di consumo, costringendo il produttore (e questo valeva anche per le produzioni dedicate all'autoconsumo) a coltivare un gran numero di specie e varietà *bonarive* (precoci) e *ultime* (tardive), al fine di garantire un approvvigionamento continuo di frutta fresca durante l'anno. La coltivazione per proprio soddisfacimento, poi, favoriva le *cultivar* i cui frutti a polpa tenera non richiedevano lunghe conservazioni, come succede oggi.

Nonostante l'importante ruolo come mezzo efficace di conservazione senza alterazione delle caratteristiche dei prodotti, tra tutte le cause del mutamento della frutticoltura, la diffusione delle macchine frigorifere però è quella che gli storici di agricoltura hanno messo meno in risalto [Piante coltivate, p. 210].

La frutticoltura industriale, nata nel primo Novecento in limitati distretti come quello di Pescantina e in diverse altre aree veronesi, si è potuta espandere anche in distretti agrari di quasi tutta l'alta pianura, notoriamente caratterizzata da suoli permeabili e quindi carenti d'acqua, così come in altri ambiti di pianura, si veda ad esempio nella Bassa padovana, grazie a impianti irrigui. Con l'incremento del numero delle ruote idrovore sull'Adige, a Pescantina, fu possibile organizzare razionalmente la coltivazione del pesco, pianta che spesso era presente nei broli, ma che, oltre alla difficile acclimatazione, non era stata ancora sfruttata in maniera intensiva.

Un ulteriore fattore che, come già detto, consentì il successo delle colture specializzate, va ricercato nella diffusione delle macchine del freddo artificiale. A questo punto il mercato frutticolo cominciò a richiedere sempre più frutta idonea a compiere anche lunghi viaggi dal luogo di produzione verso quello di consumo.

Di conseguenza le numerosissime specie e varietà, necessarie per offrire frutta fresca più a lungo possibile, cominciarono a calare. L'apice del numero dei diversi tipi

venne raggiunto proprio all'inizio del Novecento. Ad esempio, nei campi sperimentali della Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Milano, nel 1901 il pomologo veneto Girolamo Molon coltivava ben 1207 varietà di 17 specie diverse: 37 di albicocco, 42 di ciliegio, 190 di melo, 309 di pero, 104 di pesco, 49 di susino e 461 di vite [Piante coltivate, p. 221].

Nel 1949, in occasione del III Congresso Nazionale di Frutticoltura tenuto a Ferrara, a distanza di vent'anni dai primi svoltisi a Trento e a Lugo-Massalombarda, pur mettendo in luce un'evoluzione notevolissima, specialmente in alcuni centri frutticoli più avanzati, i relatori fotografavano una situazione ancora in piena evoluzione, almeno dal punto di vista varietale. E ciò nonostante negli anni Venti fossero stati dedicati non pochi sforzi per migliorare il ciliegio, presente soprattutto nelle pendici meridionali dei Colli Euganei, il pesco, che trovava a Monselice e Pernumia importanti centri produttivi, o l'olivo diffuso nel Gardesano. Nell'ultimo dopoguerra quasi nessuna delle *cultivar* presenti negli anni Trenta era più coltivata e assai poche di quelle in produzione in quegli anni sono ancora attuali negli impianti, laddove accanto alle intramontabili *Golden delicious* e *Deliciosus* rosse, nel campo della melicoltura si sono oggi inserite e affermate nuove varietà d'importazione come la *Gala* e la *Fuji*.



Pescheto specializzato allevato a vaso e dotato di impianto irriguo con canalette in cemento. Questo tipo di frutteto ha avuto diffusione soprattutto nel Veronese (Pescantina e ora anche nella Bassa), nel momento in cui si è potuto usufruire di acqua irrigua, assolutamente necessaria in special modo nei terreni permeabili, tipici dell'alta pianura veneta.

Il passaggio ai moderni sistemi di viticoltura fu graduale e dovette passare attraverso forme intermedie di adattamento al fine di produrre minore quantità di prodotto ma di migliore qualità. Nel primo dopoguerra, in occasione della ricostituzione antifillosserica, nel Padovano si espanse la modifica delle tirelle e della spalliera raggiata in *cassone* o *rotaia* che gradatamente abbandonò il palo vivo per sostituirlo con quello morto, introducendo il filo di ferro.

Nel Trevigiano, e in genere nel Veneto orientale, ebbe largo successo il sistema inventato dai fratelli Bellussi, viticoltori di Tezze di Piave, chiamato appunto *belussèra* [Zanetti 2010, p. 54]; nel Veronese si abbandonò il *gabiòlo* per adottare il tendone e in collina il pergolato trentino.

Nel campo dei vitigni fecero irruzione gli ibridi produttori diretti come il Clinton, Isabella, ecc. che resistono discretamente agli attacchi delle malattie americane, ma se da un lato fanno risparmiare nei trattamenti, dall'altro forniscono uve di poco pregio per la vinificazione.



Belussèra, forma di allevamento inventata a fine Ottocento dai fratelli viticoltori Bellussi di Tezze di Piave, fondata su un complesso intreccio di fili di ferro. Registrò larghissimo successo nel Coneglianese e in genere nel Veneto orientale e tuttora, nonostante le difficoltà di meccanizzazione dei trattamenti anticrittogamici, si trova frequentemente presente nel territorio.

Nell'ultimo dopoguerra anche queste forme, in particolare il cassone, che peraltro impone l'utilizzo di mezzi manuali per i trattamenti fitosanitari all'interno della rotaia, vennero dismesse per adottare il sistema Charles Sylvoz in piano e il Jules Guyot in colle. Parallelamente vennero introdotte forme completamente compatibili con la meccanizzazione, come nel caso del GDC (*Geneva Double Curtain*).

In contemporanea anche i vecchi vitigni autoctoni furono abbandonati e sostituiti da *cultivar* dall'accento francese e ungherese, Cabernet, Merlot, Pinot, Tokai ed altri meno noti e al pari anche i frutteti, assumendo le forme a filari a spalliera, sono diventati nel tempo sempre più simili ai vigneti. Se escludiamo gli olivi a globo, e altri alberi da frutto a vaso o comunque a chioma tridimensionale, le forme di allevamento sono passate a quelle a palmetta o a spalliera e ad impianti sempre più fitti, come appunto per le viti. Ciò si è potuto verificare grazie anche all'adozione generalizzata dell'*incalmo* (innesto) su portainnesti che possono ridurre la vigoria vegetativa delle piante. Se a ciò aggiungiamo la forte limitazione delle *cultivar*, si sono venute a delineare delle immagini dei frutteti, e quindi delle campagne, del tutto diverse da quelle che caratterizzavano le colture promiscue di poco più di una cinquantina d'anni prima. Così anche l'impatto visivo mutò sensibilmente. Nella coltura promiscua appunto i fiori degli esemplari di albero da frutto sparsi qua e là nei campi e nei pressi dell'aia si presentavano di varie tinte e in primavera con determinata successione, secondo la specie e varietà: il nocciolo per primo già in gennaio-febbraio con i noti amenti incolori, poi il mandorlo a fiori bianchi, quindi l'albicocco e il pesco rosa, i susini e il pero bianchi, il ciliegio rosato, il melo ancora bianco, la vite con fiori quasi invisibili in quanto privi di petali... Nei frutteti specializzati invece le tonalità cromatiche delle corolle si mostrano uniformi. La meccanizzazione e motorizzazione di molte operazioni colturali impone piante tutte uguali e conformi alle esigenze delle macchine.



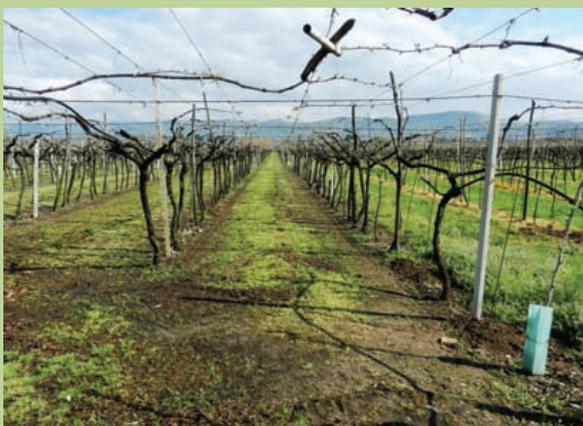
Meleto situato nella Bassa veronese, allevato a palmetta, trattato con moderni atomizzatori per l'effettuazione dei trattamenti antiparassitari [foto M. Danesin].

Il filo di ferro

Pier Giovanni Zanetti

Questo umile ma utile materiale, oggi presente in ogni vigneto, sia pure a volte sostituito dall'acciaio inossidabile, ha segnato una svolta rivoluzionaria della viticoltura, consentendo il passaggio da forme di allevamento arcaiche basate sul palo vivente, come quelle con tralci congiunti a festone della tirella e con rami pendenti dalle branche del sostegno dell'alberata, a sistemi totalmente ancorati a tutori morti, molto più consoni alle necessità ambientali e qualitative della vite.

L'origine del semplice filo di ferro si perde nella notte dei tempi, da quando cioè i fabbri ferrai impararono a produrlo artigianalmente mediante l'uso della trafila. Il suo impiego, si sa, è molto vario e va dalla produzione di reti e gabbie per animali a molteplici oggetti per la casa. Propriamente in viticoltura è conosciuto sin dai primi decenni dell'Ottocento. In una relazione del professor Luigi Configliachi del 1834, si ha notizia della sua applicazione nelle spalliere di vite "alla svizzera", "all'ungherese" e "alla piemontese" presso l'Orto agrario collegato alla cattedra di agricoltura dell'Università di Padova. Tuttavia, sino quasi alla fine dello stesso secolo, si è trattato di un prodotto costoso e facilmente soggetto alla ruggine. Nel primo Novecento, a seguito della produzione industrializzata, dei progressi della siderurgia e della tecnica di protezione galvanica o zincatura, poté avere un largo utilizzo. Nel campo militare venne impiegato, sulla base di esperienze americane, per produrre il filo spinato che tanta parte ebbe nella prima Guerra mondiale. In viticoltura la sua applicazione come sostegno consentì l'adozione di nuove forme di allevamento, segnatamente quelle a spalliera. In commercio il filo di ferro può essere disponibile in vari diametri (calibro francese) ai quali viene dato un numero che va dall'11 al 24. I fili maggiormente adoperati per le viti partono dal n. 14, corrispondente a \varnothing 2,2 mm, al n. 18, di \varnothing 3,4 mm. Quelli più grossi solitamente sostengono il cordone permanente orizzontale della forma di allevamento Sylvoz o *belussèra* oppure il capo a frutto del sistema Guyot. In ogni caso, i fili messi in opera devono essere ben tesi per dare solidità alla struttura di sostegno. Ciò si ottiene facilmente con l'uso di appositi tendifilo che in passato erano costituiti dagli arcaici *malinèli*, ossia due corti paletti di legno incrociati ancora visibili in vecchi vigneti e frutteti.



Vigneto a tendone, forma di allevamento della vite tipica del Veronese (nella foto a Soave), attualmente sostituita spesso da un nuovo sistema denominato pergoletta veronese, più compatibile con le esigenze della meccanizzazione.

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

Michele Giannini, Simone Serra, Anna Gardellin

A differenza di altre regioni italiane, il Veneto non ha una specifica legge regionale relativa alla salvaguardia, raccolta, conservazione e valorizzazione della biodiversità agraria. Sulla spinta di una tendenza del mercato espressa da una parte sempre più importante dei consumatori e rivolta alla continua riscoperta di un'agricoltura non globalizzata ma in grado di esprimere le innumerevoli unicità che sorgono dal binomio fra i fattori storico-culturali e le caratteristiche di un territorio, anche la Regione Veneto ha però emanato una serie di norme di interesse regionale che, seppur non specificamente ed esclusivamente dedicate all'argomento, si sono comunque occupate di questo interessante settore. A tal proposito si può citare la LR n. 32/1999 sui Servizi di Sviluppo Agricolo che prevede il finanziamento di progetti di conservazione, valorizzazione e ricerca nel campo delle risorse biogenetiche animali e vegetali regionali. Un ulteriore provvedimento legislativo è quello della LR n. 40/2003, "Nuove norme per gli interventi in agricoltura", che all'art. 69 prevede finanziamenti diretti alla conservazione e protezione delle specie che possono essere interessate da erosione genetica.

Più recentemente vi sono da citare i PSR 2007-2013 e 2014-2020 che, attraverso misure specifiche, hanno promosso la costituzione di BIONET. BIONET è il nome del Programma riguardante la Rete regionale per la biodiversità di interesse agrario e alimentare del Veneto.

Le priorità del Programma sono la conservazione delle risorse genetiche locali di interesse agrario e alimentare a rischio di estinzione e/o di erosione genetica. Nel corso della sua storia il Programma BIONET ha visto coinvolte 12 istituzioni pubbliche che, distribuite in tutte le sette province regionali, hanno collaborato suddividendosi il lavoro riguardante una buona parte delle risorse genetiche agrarie regionali di cereali, orticole, frutticole, vite, bovini, ovini, avicoli.

Il giardino della memoria Fruttale

Gruppo Densilòc di Fregona (TV)

Il "Giardino della Memoria Fruttale" ha lo scopo di preservare le meravigliose specie autoctone di meli e peri ancora presenti nella pedemontana trevigiana da una inesorabile estinzione.

L'iniziativa fu avviata nel 2008 da un gruppo di amici appassionati del loro territorio che decisero, con il supporto tecnico di Veneto Agricoltura, di allestire un piccolo vivaio catalogo costituito da antiche varietà recuperate da vecchie piante sanitariamente fragili e in stato di semi abbandono.

Per supportare il progetto è stata lanciata la campagna "adotta un albero", grazie alla quale donando tre euro si poteva adottare una piantina che veniva innestata con un melo o un pero locale, le donazioni sono andate a costituire un fondo che servirà per l'incremento e la cura del vivaio.

I meli e i peri innestati attualmente sono oltre un centinaio, si va dal Pòn Conastrel al Per Canalon, dal Pòn del Fer al Per del Diaoul, dal Pòn Ruden al Per de la Vendema....nel tentativo di mantenere viva la memoria fra le nuove generazioni sia dei sapori, che dei profumi, sia delle forme che dei colori dei frutti locali recuperati



Pon Limonèl o Limon



Per de la Vendema

L'attività di conservazione delle antiche varietà di fruttiferi coinvolge ora quattro partner della Rete BIONET che con i propri campi catalogo hanno il compito di conservare *ex situ e in vivo* il materiale genetico raccolto nel corso degli anni. In particolare nell'attività sono coinvolti:

- Veneto Agricoltura (con i campi catalogo dell'Azienda pilota e dimostrativa Sasse Rami di Ceregnano (RO), del centro Pradon di Porto Tolle (RO) e dell'Azienda pilota e dimostrativa Villiagio di Sedico (BL);
- I.I.S. "Stefani - Bentegodi" di Buttapietra (VR);
- I.I.S. "Parolini" di Bassano del Grappa (VI);
- I.S.I.S.S. "Della Lucia" di Feltre (BL).

Nei 7 campi di conservazione vengono coltivati 3-5 individui di circa 250 accessioni varietali di melo, pero, pesco, ciliegio, noce ascrivibili come autoctone del Veneto o almeno presunte tali.

Il Programma BIONET, tuttora in corso, prevede che i vari centri regionali di conservazione assicurino, in primo luogo, la reciproca trasmissione delle informazioni sulle risorse genetiche locali sia per quelle già presenti che per quelle che si continuano a reperire e raccogliere. Il lavoro prevede che per la fine dell'anno 2022 siano caratterizzate dal punto di vista "genetico" almeno la totalità delle varietà disponibili di melo attraverso l'individuazione di un numero di marcatori molecolari in grado di discriminare tutte le accessioni varietali raccolte.

Verrà inoltre eseguito un confronto con le accessioni presenti in altre strutture di conservazione extraregionale ed extranazionale. Altra parte altrettanto importante è quella della ricerca di riferimenti storico-bibliografici. BIONET, attraverso una intensa collaborazione con la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, sta accedendo e vagliando diverse fonti bibliografiche riguardanti l'agricoltura che caratterizzava gli attuali territori regionali.

Lo scopo è quello di ritrovare le varietà che costituivano la "base genetica" della frutticoltura passata e che possono, proprio per questo, definirsi autoctone.

Nei campi di conservazione sono possibili visite accompagnate. Il *target* esplicito è quello di studenti, coltivatori e tecnici interessati. Sono poi già disponibili una serie di pubblicazioni sull'argomento, in formato .pdf, direttamente scaricabili dal sito www.venetoagricoltura.org e ne sono previste altre che andranno ad aggiungersi a quelle già ora presenti.

Lo scopo di questa attività di divulgazione è soprattutto quella di trasmettere le conoscenze acquisite sulle modalità di coltivazione e conservazione adottate e le caratteristiche tipiche delle accessioni che, nel tempo, si sono raccolte nel territorio del Veneto. In tal senso, un vero e proprio lavoro organico a livello regionale è iniziato solamente intorno all'inizio degli anni '90.

L'allora Ente di Sviluppo Agricolo del Veneto, che ha visto poi demandare queste competenze a Veneto Agricoltura, ha attuato un programma di recupero tutela e conservazione di varietà di melo, pero e pesco autoctone del Veneto, voluto promosso e finanziato dalla stessa Regione Veneto. Inizialmente si è proceduto all'acquisizione delle prime accessioni utilizzando materiale di propagazione derivante dalla collezione dell'Istituto IPSIA "G. Parolini" di Bassano del Grappa (VI). Successivamente ci si è avvalsi dell'aiuto dei tecnici delle strutture di sostegno regionali e di gruppi locali spesso

organizzati in modo volontaristico e guidati dalla passione di riscoprire e valorizzare le produzioni frutticole ottenute da antiche varietà provenienti dal loro territorio. Il lavoro, così impostato, ha consentito di recuperare un elevato numero di "vecchie varietà", in gran parte provenienti da aree del territorio regionale solitamente pedemontane e collinari. Vi è un motivo che spiega la presenza delle piante più antiche soprattutto in particolari aree geografiche, ma per una discussione più approfondita sull'argomento si rimanda alla parte di questo volume che riguarda la storia della agricoltura e frutticoltura regionale veneta.

Il giuggiolo

Sergio Guidi

Ad Arquà Petrarca, in provincia di Padova, comune veneto adagiato sui pendii dei Colli Euganei, è diffusa la presenza del giuggiolo, sia come pianta ornamentale ma soprattutto per la produzione dei suoi dolci frutti che sono diventati il simbolo del territorio. A questi viene inoltre dedicata una grande manifestazione annuale che si svolge nel periodo di raccolta delle giuggiole, cioè tra la fine di settembre e gli inizi di ottobre.

Il turista che giunge nell'antico borgo di Arquà Petrarca resta affascinato dall'eleganza e bellezza architettonica di questa pianta che spesso viene usata a scopo decorativo nei vari giardini, qui presso ogni casa vi sono giuggioli, a volte secolari, che abbelliscono le aree verdi. Anche nel grazioso giardino della casa abitata da Francesco Petrarca, alla fine del '300, sono presenti alcuni vecchi giuggioli e forse anche il grande Poeta si è deliziato con i frutti e il loro goloso succo durante gli ultimi anni della sua vita trascorsi proprio ad Arquà. La pianta del giuggiolo è caratterizzata dai rami contorti e spinosi che da inizio estate a fine autunno si ricoprono di deliziosi frutti di un bel colore prima verde brillante, mentre a maturazione diventano brunastri. Si tratta di un piccolo albero, molto elegante, che raggiunge i 4-5 m di altezza, cresce lentamente e fruttifica ogni anno da gemme nuove. Non teme alcun parassita, per cui non necessita di alcun trattamento e non soffre più di tanto neppure il gelo. Questa specie è stata nel tempo trascurata in quanto i frutti ritenuti troppo semplici, oggi invece fa parte dei cosiddetti frutti dimenticati che meritano di essere riscoperti e proprio qui sta il loro fascino, derivante da un sapore indefinibile, che riassume la rusticità e la spontaneità della campagna. In occasione della sagra delle giuggiole, ma anche tutto l'anno, è possibile degustare ad Arquà molti prodotti artigianali e casalinghi: dalle confetture, alle caramelle, alle torte, agli sciroppi e liquori, fino al famoso brodo di giuggiole la cui ricetta artigianale è un'esclusiva del piccolo borgo.



Brodo di giuggiole



Giuggiole sciroppate

Una delle attività di divulgazione che hanno sempre avuto successo sono state le mostre pomologiche itineranti di frutta "antica". Attraverso la partecipazione e la organizzazione di queste mostre pomologiche e di altre attività divulgative ad esse collegate, con il passare degli anni, molti "appassionati di frutta antica" sono venuti a conoscenza dell'attività di recupero del germoplasma frutticolo veneto svolto da parte della Regione e di Veneto Agricoltura.

Numerose persone hanno proposto spontaneamente "nuovi recuperi" da inserire in conservazione presso il Frutteto sperimentale dell'Azienda pilota e dimostrativa di Veneto Agricoltura "Sasse Rami", situata Ceregnano (RO), costituendo quella che ad alcuni di noi piace confidenzialmente definire "arca di Noè".

Per questo lavoro Veneto Agricoltura si è avvalsa dell'aiuto di persone disponibili e competenti come Antonio Cantele, conoscitore profondo di moltissime varietà di melo e di pero diffuse nel Vicentino. È stato così possibile sapere che il "Pero del Vin" si chiama così perché una volta era destinato alla trasformazione in sidro o che la Renetta Rivabella è ideale per torte di mele e strudel grazie alla sua polpa asciutta, dolce-acidula e aromatica, che dal forno di cottura è in grado di profumare deliziosamente tutta la casa. Antonio Cantele ed il Comune di Lusiana (VI) hanno costituito e sostengono l'associazione "Opfel on Pira" che svolge una azione di valorizzazione di varietà autoctone di melo e pero della pedemontana vicentina anche attraverso un'apposita mostra mercato che ha cadenza annuale e la realizzazione in loco di un "Campo catalogo dimostrativo".

L'Associazione Opfel on Pira (in cimbrio opfel=melo, pira= pero)

L'Associazione si occupa da oltre 15 anni della tutela e valorizzazione della biodiversità nel territorio dell'Altopiano dei 7 Comuni e della Pedemontana Vicentina.

Si prende cura principalmente di antiche varietà di mele e pere di Lusiana (VI) e delle erbe di montagna officinali e spontanee.

L'Associazione, in collaborazione con Veneto Agricoltura ha realizzato un campo catalogo composto da più di 60 antiche varietà di melo e pero.



Foto ass. Opfel on Pira



Passeggiata antichi pomari

Oltre alla produzione di piantine da distribuire agli agricoltori della zona, l'Associazione organizza corsi di agricoltura biologica, eventi a tema con mostre espositive e convegni. In particolare nel II e III fine settimana di ottobre di ogni anno realizza la manifestazione "Pomo Pero" con la mostra pomologica di antiche varietà di mele e pere del territorio.



Manifestazione Pomo Pera



Pomo pero luisiana

Nella valle dell'Agno Chiampo, nel territorio di Recoaro Terme (VI), nel 2001, la Comunità Montana, in collaborazione con il comune di Recoaro Terme, con la Coldiretti, con l'allora Istituto Sperimentale di Frutticoltura della Provincia di Verona e I.R.I.P.A. Quadrifoglio, ha promosso, dapprima un censimento con catalogazione e descrizione dei vecchi meli ancora esistenti nel territorio e successivamente la costituzione di un "Campo catalogo" in località Prenaro sempre nel territorio di Recoaro Terme (VI). A seguito di questa attività è stato redatto un manualetto sulle varietà oggetto dell'intervento avente per titolo "Antichi sapori riscoperti - Le mele delle alte valli vicentine".

La stessa Provincia di Vicenza ha favorito la costituzione di un piccolo frutteto di 200 piante di mela Rosa Gentile a Caltrano (VI); negli anni più recenti, poi, sempre a cura della medesima Provincia, si sono distribuite piante di Mela Rosa agli agriturismi vicentini con il duplice dichiarato obiettivo di riportare fra la gente veneta un frutto che fa parte della loro storia e di dare un'opportunità alle aziende agrituristiche del territorio di differenziare la propria produzione.

Non può poi essere dimenticato Lino Chies che ha collaborato con Veneto Agricoltura per il recupero di antiche varietà di melo e pero dal territorio della pedemontana di Vittorio Veneto (TV). La sua spontanea e disinteressata disponibilità ha permesso il recupero di una notevole quantità di accessioni varietali promuovendo la costituzione del Gruppo Densiloc e del Giardino della memoria fruttale a Fregona (TV).

Fra le iniziative nate sempre in provincia di Treviso vi è anche quella sorta nel comune di Monfumo. Anche in questo caso, affiancata alle istituzioni locali e regionali, una associazione di coltivatori denominata "Comunità dei produttori delle mele antiche di Monfumo" si è costituita ufficialmente nel 2011 per continuare il lavoro, iniziato nel 1999, per recuperare, reintrodurre e coltivare antiche varietà di mela fra cui: Pom dea fragola, Dal ferro rosso, San Piero rosso, Modenese, Pom dea Madona, Rossa di montagna, Morgenduft, Renetta di Champagne, Canada giallo, Canada rosso, Corlo, Florina, Pom dea rosetta, Bella del bosco, Sambaril rosso, Pom de l'oio, Rosa di Monfumo e Fior d'arancio.

Ancora in provincia di Treviso, l'Associazione Terre Venete e il Comune di Mogliano Veneto si sono attivati per promuovere la coltivazione di antiche varietà di pesco a pasta bianca coltivate nel passato nel loro territorio, individuando dapprima le piante madri delle varietà Brancia, Carrari, Lorenzini, Settembrine, e Lavaroni, dalle quali è stato prelevato il materiale di moltiplicazione per produrre piante destinate a nuovi impianti.

In provincia di Belluno è poi attivo, ormai da qualche anno, il Consorzio del Pom Prussiano che incentiva la coltivazione in loco di questa mela antica e la sua valorizzazione soprattutto durante una manifestazione annuale che si tiene a Sovramonte (BL) e nella quale avviene la vendita di prodotto fresco e di trasformati (sidro, aceto, succhi, gelati, marmellate, ecc.).

Altra realtà bellunese è l'Associazione "Mele a Mel" (nell'omonimo comune di Mel) che opera per valorizzare le mele e le pere autoctone del territorio quali le mele Rosetta Bellunese, Renetta del Canada e Renetta Ruden e le pere Spada, Gnoc, Impeatore Alessandro, Del Diaoule e Per Budel, e che ogni anno, durante la seconda settimana di ottobre, promuove incontri tecnici, convegni e mostre mercato sul tema.

Il noce feltrino

Prof. Serena Turrin - I.P.S.A. di Feltre

Sig. Valerio Giusti Presidente "Consorzio di tutela del Noce Feltrino"

La coltivazione del noce feltrino si inserisce in un progetto di salvaguardia e di valorizzazione paesaggistica nel territorio pedemontano bellunese attraverso la promozione e la tutela della biodiversità.

Coltivato fra Feltre e Belluno, il noce feltrino è rinomato per le ottime qualità organolettiche del frutto e per la caratteristica della "premicità" del mallo, in quanto si rompe molto facilmente, solo schiacciandolo fra le dita.

Il noce feltrino è sempre stato un frutto molto utilizzato in Veneto; un tempo gli alberi venivano piantati per la nascita di ogni femmina come augurio di fortuna e prosperità. Negli anni '50 la coltivazione era particolarmente diffusa e rappresentava circa il 35% dell'intera produzione veneta.

Nel 2005, con il supporto dell'amministrazione comunale di Feltre e dell'I.P.S.A. di Vellai, si è costituito il "Consorzio di tutela del Noce Feltrino".

La noce feltrina è inserita nell'albo nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali con la denominazione di "noce feltrina".



Città di Feltre



Pianta di noce feltrino



La noce feltrina

L'albero del noce feltrino ha un vigore elevato, può raggiungere i 20-25 metri di altezza, con tronco diritto e vigoroso, La corteccia è liscia e bianco argentea su piante giovani, su piante adulte si fessura assumendo una colorazione grigio nerastra.

Il frutto è una drupa, avente dimensioni di cm 3-5 x 3, con mallo carnoso di colore verde ed endocarpo facilmente divisibile in due, che protegge il gheriglio, suddiviso in quattro lobi, oleoso e commestibile.

La forma è ovoidale con base arrotondata e apice appena appuntito. Il margine delle suture delle due valve non presenta espansioni alari. Il colore del guscio è chiaro, molto sottile, poco spesso (tra 1 e 1,5 mm). Il peso medio varia da 6 a 10 grammi.

La noce feltrina viene utilizzata per preparare antipasti, dolci, liquori, primi piatti, caramellati o gelati.

CARATTERISTICHE POMOLOGICHE NOCE FELTRINA			
GUSCIO		FRUTTO COMPLETO	GHERIGLIO
Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Peso (gr./30 frutti)	Peso (gr./30 frutti)
33,5	27,5	282,5	138
ANALISI CHIMICA NOCE FELTRINA			
ACIDI GRASSI			
PALMITICO%			4,40
STEARICO%			1,10
OLEICO%			11,56
LINOLEICO%			38,31
LINOLENICO%			7,35
UMIDITÀ % m/m			1,97
VALORE ENERGETICO IN Kcal/100 gr.			701
VALORE ENERGETICO IN KJ/100 gr.			2898



È importante precisare che per molte “vecchie varietà” non si conosce esattamente la zona di provenienza, e il termine “antica area di diffusione” viene generalmente utilizzato per indicare il luogo ove le piante madri (a volte l’unica pianta) sono state individuate e reperite. L’attribuzione dell’esatta zona in cui la varietà veniva in passato coltivata risulta infatti molto difficoltosa a causa della scarsità delle fonti storico bibliografiche. Inoltre, è quasi impossibile conoscere l’entità delle superfici coltivate di ogni singola varietà essendo queste relegate a produzioni di nicchia, molto spesso destinate al consumo familiare o poco più. Spesso sono poi presenti sinonimie e omonimie che rendono ancor più difficile il lavoro.

La gran parte del germoplasma finora recuperato è presente presso il Frutteto sperimentale dell’Azienda pilota e dimostrativa “Sasse-Rami” di Ceregnano (RO) così come presso gli altri campi di conservazione afferenti al Programma BIONET. Per quanto riguarda “Sasse Rami”, tutte le varietà di melo conservate ex situ in campo sono state inizialmente innestate sul portainnesto MM111 e, successivamente, sul portainnesto M9, mentre le varietà di pero sono state innestate dapprima sul portainnesto franco e poi sul cotogno BA29, utilizzando l’intermedio Butirra Hardy. Dalla fine degli anni ‘90 le piante del frutteto dell’Azienda “Sasse Rami” sono oggetto di valutazione comparativa delle caratteristiche pomologiche, organolettiche e vegetative per la compilazione di schede pomologiche.

Al di là della conservazione del germoplasma e della sua caratterizzazione, è molto importante individuare, fra le numerose varietà esistenti, quelle che, per le loro intrinseche caratteristiche, possono fornire prodotti apprezzati sia per il consumo fresco che trasformato. È per questo che vengono spesso organizzati degli “esperimenti” di caratterizzazione organolettica comparativa delle “varietà antiche” e dei loro trasformati.

Biodiversità e Educazione alla sostenibilità

La ricchezza della natura veneta appartiene a uno scrigno di biodiversità che pone il territorio italiano tra i paesi europei che ospitano il maggior numero di *habitat* e di specie animali e vegetali grazie alla varietà di condizioni bio-geografiche, geomorfologiche e climatiche che lo caratterizza. La nostra regione non fa eccezione e questo lavoro sui frutti dimenticati ne è testimonianza: raccoglie infatti numerosi esempi del ricco patrimonio di frutti locali selezionati nei secoli, di generazione in generazione, attraverso cultura conta-

dina, conoscenza e paziente lavoro manuale. Il nostro patrimonio naturale è però sottoposto a forti pressioni e a causa dell'incuria e della scarsa conoscenza del suo valore rischia di disperdersi per effetto del continuo consumo di suolo e dell'inquinamento di aria, acqua e terreno determinati dalle attività umane e dall'uso delle risorse naturali, ritenute inesauribili e sempre a disposizione. L'attività umana incide sulla biodiversità sin dai tempi della diffusione dell'agricoltura e dell'allevamento di animali, da migliaia di anni. Le rivoluzioni agricole e industriali hanno determinato cambiamenti drastici e sempre più rapidi nello sfruttamento del suolo con l'intensificazione dell'agricoltura, l'urbanizzazione e l'abbandono delle campagne. Ciò a sua volta ha avuto come conseguenza l'estinguersi di molte pratiche come i metodi agricoli tradizionali, che aiutavano a mantenere i paesaggi ricchi di biodiversità. Anche la tendenza a coltivare sempre meno specie e sempre più selezionate riduce notevolmente la diversità degli ambienti agricoli e delle aree limitrofe.



Progetto Una scuola a cielo aperto - Scuola primaria di Cinto Euganeo (PD) - foto archivio Arpav.

Le rivoluzioni agricole e industriali hanno determinato cambiamenti drastici e sempre più rapidi nello sfruttamento del suolo con l'intensificazione dell'agricoltura, l'urbanizzazione e l'abbandono delle campagne. Ciò a sua volta ha avuto come conseguenza l'estinguersi di molte pratiche come i metodi agricoli tradizionali, che aiutavano a mantenere i paesaggi ricchi di biodiversità. Anche la tendenza a coltivare sempre meno specie e sempre più selezionate riduce notevolmente la diversità degli ambienti agricoli e delle aree limitrofe.

Conseguentemente, la riduzione delle specie vegetali è causa della limitazione e dell'estinzione di molte specie animali, dipendenti dagli ecosistemi per la disponibilità di spazio vitale, acqua e cibo. Oltre a questa c'è la diversità etica, culturale, linguistica nella quale assumono valore le diversità tra i popoli, la diversità nelle tradizioni, negli usi e nei costumi. Gli uomini condividono questo pianeta con almeno 8 milioni di altre specie e ognuna di esse svolge un ruolo importante nel costruire e conservare gli ecosistemi che sono alla base di tutte le forme di vita.

E' nel conservare la molteplicità di specie di un ecosistema che si garantisce la stabilità dell'intero ecosistema Terra, è nel riconoscersi gli uni diversi dagli altri e allo stesso tempo accettare, rispettare e conservare l'identità di ciascuno che può crescere una società in grado di convivere in pace. La diversità è una risorsa preziosa che va rispettata e conservata.

Questi rischi e queste sfide sono affrontati nel documento Agenda per lo Sviluppo 2030 delle Nazioni Unite che individua 17 obiettivi da raggiungere entro il 2030 per il benessere del pianeta e delle sue popolazioni. Tra questi l'obiettivo 15, La vita sulla terra, esprime la necessità di "proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire in modo sostenibile le foreste, combattere la desertificazione, fermare e invertire il degrado del suolo e la perdita di biodiversità". Le problematiche della sostenibilità ambientale, sociale ed economica necessitano dunque di una trasformazione degli stili di consumo e di produzione a livello globale per poter ristabilire un equilibrio negli

ecosistemi terrestri e l'educazione rappresenta il primo motore per il cambiamento. La qualità dei sistemi educativi può essere orientata in modo che tutti gli studenti possano acquisire le conoscenze e le competenze necessarie per promuovere lo sviluppo e stili di vita sostenibili, i diritti umani, l'uguaglianza di genere, la promozione di una cultura di pace e di non violenza, la cittadinanza globale e la valorizzazione della diversità culturale.

Gli strumenti che l'educazione alla sostenibilità ci fornisce sono molti e diversificati e partono dalla consapevolezza che per proteggere la biodiversità non basta conoscerla ma è necessario agire. Le nostre scelte e le azioni di tutti i giorni possono proteggere la ricchezza della vita sulla terra e permettere la tutela della flora, della fauna e degli ecosistemi naturali. In questa direzione il presente lavoro è uno strumento per sensibilizzare studenti e cittadini a una maggior cura e attenzione al patrimonio locale e culturale veneto legato alla vita in campagna e ai frutti antichi dimenticati. Come promuovere la biodiversità a scuola? Come far crescere competenze di cittadinanza attiva nei ragazzi e nei bambini?

Proporre attività interdisciplinari eco-progettate con gli studenti, dare ai ragazzi la responsabilità delle loro scelte in un progetto che unisca conoscenze apprese in aula e competenze apprese dal fare, promuovere ad esempio progetti di realizzazione di orti e frutteti scolastici con vecchie varietà locali: i ragazzi apprendono così con il lavoro manuale il legame esistente tra aria, suolo, cibo, abitudini alimentari e pratiche agricole sostenibili. Le sfide per il futuro sono molte e hanno bisogno di politiche integrate, innovazione, ricerca e reti educative con il territorio e i testimoni della cultura e dell'agricoltura locale.



Semina del Mais sponcio - Orto didattico della Scuola secondaria di primo grado Dante Alighieri IC di Cesiomaggiore (BL) – foto archivio Arpav.

Arpav - Ufficio educazione alla sostenibilità

Anna Gardellin



Il Consorzio di Tutela 'Morone' e castagno del Feltrino

Andrea Rusalem - Presidente del Consorzio

In provincia di Belluno la coltura del castagno è diffusa nella parte più meridionale, il territorio del Feltrino, che, con i comuni di Feltre e Pedavena ai piedi del parco delle Dolomiti, per il tramite del comune di Seren spazia sul massiccio del monte Grappa, fino ai comuni di Vas, Quero e Alano di Piave, nel versante meridionale. Dalla fine del Settecento nelle zone sovrastanti i paesi, la fascia collinare tra 300 e 700 metri, il castagno, liberato dal bosco ceduo e inserito in una coltura prativa, è diventato l'elemento paesaggisticamente dominante. I castagni selvatici, addomesticati tramite l'innesto, si sono trasformati nei maestosi moronèr, pianta 'gentile', che ha permesso di aggiungere alle risorse della pianta forestale, legname da costruzione, da lavoro, da ardere ed anche carbone, i frutti in quanto pianta agraria, con l'umile castagna potenziata nel nobile marrone.

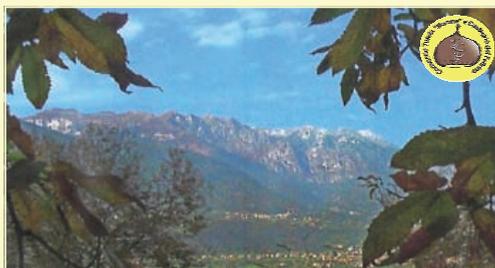
A differenza di altre aree castanicole, la coltivazione della castagna non ha dato vita ad una sua trasformazione in farina, e ad un conseguente uso alimentare sotto forma di farinacci: all'umile castagna, raccolta in una morégna (collana) poteva capitare di essere seccata tramite affumicatura e contribuire con una semplice cottura alla variazione stagionale dell'alimentazione nelle famiglie più miserabili, mentre il più nobile marrone poteva costituire un complemento piacevole del pasto, quasi un dolce, un capriccio alimentare nella sobrietà dell'alimentazione contadina, favorito anche dal rito richiesto dalla cottura nella *rostidóra*. La funzione principale era però quella di merce di scambio preziosa, in grado di convertirsi in farina da polenta, al prezzo di laboriosi giri nella pianura trevigiana. Canone alimentare era infatti la polenta, ed il frutto del castagno fu piegato a questa logica. Per ovviare alla concomitanza tra vendemmia e raccolta dei *moroni*, questi ultimi venivano conservati nella *rizèra*, un accumulo di ricci in una parte non solatia del cortile, nel quale finivano di maturare e soprattutto si conservavano a lungo.

La coltura si sviluppò per tutto l'Ottocento subentrando alla coltivazione del gelso, e si intensificò dal primo dopoguerra, raggiungendo secondo il catasto agrario forestale del 1941 una superficie di 1221 ettari, dei quali 582 di castagneto e 639 a ceduo.

A riprova della centralità dell'area di Seren e di Alano di Piave va precisato che dei 582 ha di castagneto ben 362 erano distribuiti tra Alano di Piave e Seren del Grappa, che da soli producevano 2.800 quintali, ben più della metà di tutti i frutti della provincia, stimati in 4.500 quintali. La produzione media per ettaro era di 7,7 quintali. Vari elementi concorsero al declino della coltura: all'indirizzo forestale della politica nazionale, che dagli anni trenta fu orientata a promuovere il ceduo castanile come risorsa autarchica, si affiancò la sollecitazione a conferire all'industria chimica nazionale il castagno per l'estrazione del tannino; inoltre, a livello provinciale, la assoluta prevalenza agronomica assegnata alla zootecnia relegò le altre colture ad un ruolo marginale.

Morone Feltrino

Caratteri distintivi forma ovoidale, apice con pelosità vellutata, torcia evidente e a volte inginocchiata, una faccia laterale generalmente piatta, l'altra convessa, cicatrice ilare rettangolare ben delineata. Il pericarpo è sottile, di colore marrone con evidenti striature in senso meridiano di colore più scuro, mentre il frutto è ricoperto da una pellicina di colore nocciola chiaro che si stacca facilmente in fase di spellatura. La polpa è di colore bianco latte e la pasta è compatta e dolce.



La ricetta - Minestra di marroni.

Ingredienti: 400 grammi di marroni, 400 grammi di patate, 200 grammi di verza, 80 grammi di sedano, 100 grammi di fagioli borlotti secchi, 150 grammi di carote, 200 grammi di cipolla bianca, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 4-5 foglie di salvia, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Dopo aver lasciato riposare i fagioli in acqua fredda per 8-10 ore e aver lessato i marroni con tutta la buccia, averli fatti freddare e averli sbucciati lasciandoli interi, occorre tagliare sedano, carote e cipolle ed aggiungerle nell'olio in cui sono stati soffritti e poi rimossi, l'aglio e il rosmarino. Cuocere il trito a fuoco medio ed aggiungervi la verza affettata, le patate tagliate a cubetti e i fagioli scolati. Fate tostare il tutto, aggiustare di sale e pepe ed aggiungere 2,5 litri di acqua abbassando la fiamma. Lasciate sobbollire per circa due ore ed aggiungere la metà dei marroni, per poi passare il tutto nel passaverdure, ottenendo una crema di consistenza densa.

Scaldare per qualche minuto aggiungendo il resto dei marroni e servire in tavola guarnendo con un filo di olio crudo e un rametto di rosmarino. Se si desidera seguire la ricetta tradizionale, per dare più sapore al piatto, aggiungere anche dei pezzetti di crosta di formaggio Grana.

Finché resse la coltura del fieno, i castagneti continuarono ad essere curati, ma quando, alla fine degli anni Settanta, comparve all'orizzonte l'insilato di mais, per la fascia del castagno cominciò un lento ed inesorabile declino. Nel 1962 la coltivazione si era ristretta a soli 440 ettari (più 67 a ceduo semplice), e la produzione non raggiungeva neppure i 1.000 quintali.

Il castagno sarebbe stato nuovamente, come secoli prima, inglobato nel bosco se non si fosse sviluppata, accanto a una residua coltura contadina, una più vasta coscienza ambientale, che con un nuovo associazionismo ha promosso il recupero della coltivazione del castagno unitamente a quello di altri prodotti in via di estinzione.

Il neonato Consorzio di Tutela 'Morone' e Castagno del Feltrino si è proposto fin dalla sua costituzione nel 1996 innanzitutto la salvaguardia delle piante superstiti e in secondo luogo il mantenimento e lo sviluppo della coltura attraverso una rinnovata passione dei soci - attualmente oltre il centinaio - sostenuta da interventi di carattere culturale e tecnico, con sostegno a pulizie boschive del castagneto, indicazioni di potatura, dimostrazioni di tecniche di innesto, costituzione di castagneti sperimentali e, ovviamente, valorizzazione del prodotto locale. In poco più di vent'anni di operatività, il Consorzio ha già una sua piccola storia: risale al 2002 il primo intervento previsto nel Piano di sviluppo regionale per il recupero di castagneti da frutto degradati, tramite interventi culturali di potatura e ripulitura sottochioma. Nel complesso gli interventi selvicolturali hanno riguardato il recupero di 509 piante, l'eliminazione del sottobosco invadente nei confronti di polloni e giovani piante per oltre 8 ettari ed un esbosco con accatastamento del materiale legnoso e abbruciatura delle ramaglie per altri 9 ettari.

La fotografia aggiornata dell'attuale situazione castanicola del Feltrino contempla un patrimonio di 460 piante adulte cui si devono aggiungere 282 piante giovani, la 'potenza' produttiva si esprime in circa 70 quintali, dei quali 43,5 conferiti al Consorzio. La produzione media per pianta è di 15 kg. Se paragonata ai dati del 1941 tale potenza appare assai limitata, appena 1/100. Il dato, anziché sconfortare, deve essere di sprone, ed è per questo che nell'indirizzo del Consorzio si è deciso di recuperare, accanto ai moroni, anche l'umile castagna, per ricavarne la farina, di avviare rapporti collaborativi con la Cooperativa agricola La Fiorita e per la vendita del prodotto e soprattutto per avviare la trasformazione del frutto in prodotti vari, recuperando quegli aspetti gastronomici che rappresentano nuovi elementi di valorizzazione del prodotto, da affiancare a quelli tradizionali, come la vendita dei moroni in occasione di alcune feste e fiere, quali la Fiera delle Anime ad Arsìe, la Fiera di San Matteo a Feltre, la Festa dei Moroni a Rasai di Seren del Grappa, la Festa di Santa Filomena a Faller di Sovramonte, occasioni tutte nelle quali si può acquistare il prodotto fresco oppure assaggiarlo nella forma tradizionale dei moroni rostiti.

Accanto al ripristino di un'antica coltura del Feltrino e al recupero economico di aree marginali a vocazione castanicola, il Consorzio di tutela si propone di favorire una diversificazione dei redditi delle proprietà agricole, incentivandone investimenti produttivi, sull'esempio di altre realtà produttive, con la promozione di cultivar locali ottenute dal miglioramento genetico capaci di reagire e sopportare i nuovi fenomeni climatici e ambientali che si presentano sul territorio.

2.4 Alcuni frutti antichi rappresentativi del Veneto

Per il Veneto vengono di seguito descritte alcune varietà scelte fra le più tradizionali dell'area esaminata, con maggiore attenzione per quelle a maggior rischio di estinzione. In alcuni casi, si tratta di poche piante superstiti, sovente in fase di senescenza. Le schede di seguito descritte riportano in modo sintetico le informazioni che permettono di identificare la cultivar, come riconoscerla, dove è diffusa, 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 dato le informazioni.

Il Veneto è ricchissimo di biodiversità per cui non è stato facile scegliere le poche schede sotto riportate, ma abbiamo dovuto limitare il numero per motivi di spazio; molte altre varietà avrebbero meritato di essere descritte.

Ciliegio Olive	Per Gardegnol
Ciliegio Marascone Moro	Per Gnoc
Mora dell'Alpone	Per Pazh
Fico Segalino	Per Zhimes
Melo Brut e Bon	Per Zucarón
Melo Calimana	Pero Barca
Melo Canada Rosso	Pero del vin bianco
Melo Fero Dolce	Pero dell'Acqua
Melo Ferrocchio	Pero Madonna dea neve
Melo Madonna de Luisana	Pero Misso
Melo San Piero di Nanto	Pero Rossai
Pom dal'Oio	Pesco Brancia
Pom della Rosetta	Pesco Carrari
Pom Prussian	Pesco Lavaroni
Pomo Mussolini	Pesco Lorenzini
Pon Conastrel	Pesco Settembrina
Pon Zhigot	Susina Succhetta
Per Budel	Vite Turchetta
Per de la Vendema	

CILIEGIO OLIVE

Prunus avium L.



Fruttificazione ciliegio Olive (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto di piccola pezzatura (3,8gr), presenta forma cuoriforme, leggermente rastremata, peduncolo lungo e sottile, cavità pedunculare mediamente profonda.

Raccolta agevole, uniformità di maturazione elevata. Colore di fondo rosso scuro, sovracoloro nerastro uniforme. Spessore della buccia medio, dimensioni nocciolo medio piccolo. Resistenza allo spacco discreta.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta una volta presente nella zona dei Colli Euganei in provincia di Padova, attualmente non si conosce se è ancora coltivato qualche esemplare.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore elevato, con portamento globoso, fioritura medio precoce, fruttifica prevalentemente su dardi a mazzetto. I frutti hanno una polpa rosso scuro, aderente, di scarsa consistenza ed elevata succosità, Sapore dolce acido equilibrato, zuccherino, non astringente. Ideale per la trasformazione in marmellate e confetture. Si raccoglie alla 3^a decade di maggio.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco o trasformato.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregno (RO).

Natura e livello di conoscenza

Non si conoscono aspetti particolari di questa varietà.

Referente

Veneto Agricoltura.



Ciliegio Olive particolare dei frutti (L. Schiavon)

CILIEGIO MARASCONE MORO

Prunus cerasus L.



Albero di Marascone Moro (M. Omezzolli)

Caratteri di riconoscimento

Buccia scura e pezzatura grande piccolo corto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Individuato in Valpolicella nella contrada Antolini comune di Negrar (VR). Sono presenti esemplari di 70-80 anni. Una volta largamente coltivato ora il suo spazio di coltivazione è stato occupato dalla coltura della vite.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore medio, portamento aperto, produttività costante, pianta rustica.

Frutto: pezzatura relativamente grande trattandosi di un ciliegio acido. Buccia rossa scura, polpa mediamente consistente succosa aromatica dotata di un buon equilibrio acido, dolce, amaro, e di aromi intensi. Presenta un buon rapporto polpa nocciolo che ben stacca da esso. Il succo è scuro come la polpa. Ha piccolo abbastanza corto. Matura la prima metà di giugno.

Uso nella tradizione

Adatto al consumo fresco, ma particolarmente adatto per sciroppati, confetture, conserve sotto spirito. Si hanno notizie di un prodotto ottenuto fermentando i frutti detto "vin maraschin".

Luogo di conservazione

On farm presso un coltivatore locale.

Natura e livello di conoscenza

Tipica e tradizionale è la presenza del ciliegio acido in Valpolicella, con varie tipologie di frutti. Nella zona di Negrar era diffuso il pregiato Marascone. Nella parte più alta rimangono ampiamente diffuse le comuni marasche dal frutto più piccolo e acido.

La coltivazione di queste ultime è estensiva, le piante sono posizionate con larghi sestri d'impianto all'interno di pascoli tuttora sfalcati.



I frutti maturi (M. Omezzolli)

Referente

Omezzolli Mattia - Associazione la Pimpinella.

CILIEGIO MORA DELL'ALPONE

Prunus avium L.



L'albero di Mora dell'Alpone (M. Omezzolli).

Caratteri di riconoscimento

Ciliegia durone di eccezionale croccantezza con fresca e intensa aromaticità.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Questa cultivar prende il nome della valle omonima dove è diffusa "Valle dell'Alpone" (Verona). Innestata su ciliegio selvatico dà esemplari che sovrastano i filari di vite.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma cordiforme, con epidermide rosso molto brillante, peduncolo allungato.

Matura la prima metà di giugno. Il frutto, dolce con acidità spiccata ma ben bilanciata che lo rende molto piacevole, ha polpa di colore rosa/rosso, croccante e succosa.

Interessante è la scarsa sensibilità al cracking (spaccatura della buccia successiva alle piogge) tipica di alcune varietà moderne.

Uso nella tradizione

Varietà adatta al consumo fresco.

Luogo di conservazione

Alcune piante presenti nel comune di Roncà (VR) tuttora coltivate per la commercializzazione di frutta.

Natura e livello di conoscenza

Entra come elemento caratteristico del paesaggio dove le piante di ciliegio sono coltivate sopra le pergole di vite da vino bianco Garganega, principale coltivazione nella vallata.

Referente

Omezzolli Mattia - Associazione la Pimpinella.



Frutti di Mora dell'Alpone (M. Omezzolli).

FICO SEGALINO

Ficus carica L.



Pianta del fico Segalino (M. Omezzoli)

Caratteri di riconoscimento

Fico verde di piccola pezzatura. Con buccia verde e forma tozza, breve, poco allungata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Conosciuto dalla popolazione della pianura e colli veneti resta prevalentemente diffuso con esemplari sparsi nei frutteti e ai bordi di orti e case. Il principale areale di diffusione corrisponde ai Colli Euganei.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La polpa è rosso intenso, la buccia verde scuro e il frutto, se lasciato sulla pianta nella stagione favorevole, secca diventando marrone chiaro con una polpa dotata di una buona dolcezza. La varietà è generalmente unifera, cioè produce solo forniti, con una scalarità di maturazione da fine agosto a metà ottobre. La pianta è dotata di medio vigore.

Uso nella tradizione

Tipico del Veneto può essere coltivato nelle zone di pianura ricche di umidità questo date le sue peculiarità: piccolo e abbastanza asciutto difficilmente tende ad acidire.

Luogo di conservazione

Lo si trova presente nei frutteti e orti famigliari e nelle bordure di campi data la facile coltivazione e rusticità.

Natura e livello di conoscenza

La pianta ha diversi sinonimi il nome può essere declinato : Segalin, Seccalino, Figaino.



Fruttificazione fico Segalino (M. Omezzoli)

Referente

Omezzoli Mattia (Associazione La Pimpinella)

MELO BRUT E BON

Malus domestica Borkh.



Fruttificazione Brut e Bon (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di calibro medio piccolo, con forma appiattita, irregolare, asimmetrica, eterogenea, buccia rugosa, con colore di fondo verde e sovracoloro rosa a faccetta distribuito con percentuali che vanno dallo 0 al 20%, peduncolo corto di medio spessore con inserimento regolare. Rugginosità di tipo fine diffusa, in percentuale che va dal 30 al 50%.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente in pochi esemplari nelle zone pedemontane e montane bellunesi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore elevato, con portamento delle branche assurgente, la fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa bianco-verdastra, di tessitura fine, fondente e succosa, il sapore è buono, tendenzialmente dolce. Si raccoglie dalla 1^a decade di settembre, si conserva bene fino alla primavera successiva all'anno di raccolta.

Uso nella tradizione

Si può consumare fresca, ma si utilizza prevalentemente in cucina.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregno (RO).

Natura e livello di conoscenza

Varietà a rischio di estinzione in quanto si conoscono pochi esemplari.

Referente

Veneto Agricoltura.



Brut e Bon particolare dei frutti (L. Schiavon).

MELO CALIMANA

Malus domestica Borkh.



Il frutto maturo di melo Calimana (O. Padovani)

Caratteri di riconoscimento

Epoca di raccolta fine ottobre, primi novembre.
Frutto di media pezzatura e forma regolare.
Ha buccia giallo dorato con bella pomellatura rossa sulla guancia e leggera rugginosità al peduncolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Diffusa un tempo in tutto il territorio Bellunese e nell'alto Trevigiano.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Mela citata da Girolamo Molon in "Pomologia" (ED. Hoepli Milano 1901) come ottima varietà da tavola ben nota nei mercati della parte orientale del Veneto dove un tempo godeva di un discreto commercio in virtù anche della sua notevole resistenza alle manipolazioni ed agli urti.

Uso nella tradizione

Buona appena raccolta si conserva bene sino a primavera.

Luogo di conservazione

La pianta madre da cui è stato prelevato il materiale riproduttivo è sita in località Rolle, nel Comune di Cison di Valmarino.

Natura e livello di conoscenza

Nulla da segnalare.

Referente

Azienda Agricola Vecio Pomer.



Melo Calimana immagine tratta dal testo "POMOLOGIA" (G. Molon, 1901)

MELO CANADÀ ROSSO

Malus domestica Borkh.



Fruttificazione Canadà Rosso (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di medio calibro, forma da appiattita a largo conica globosa, costoluta, asimmetrica, omogenea, buccia liscia, con colore di fondo giallo verde e sovracoloro dal 15 al 45% rosso brillante striato sfumato, peduncolo breve di medio spessore. Leggera rugginosità di tipo fine alla cavità pedunculare.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente per recenti introduzioni in diversi areali della zona pedemontana veneta.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio, con portamento semi eretto, la fioritura è tardiva. I frutti hanno una polpa bianco-crema, di media tessitura, fondente, discretamente succosa, il sapore è buono, dolce acidulo equilibrato e aromatico. Si raccoglie dalla 3^a decade di agosto alla 2^a decade di settembre (maturazione lunga e molto scalare, si conserva bene fino a gennaio febbraio anche se tende col tempo di perdere succosità).

Uso nella tradizione

Gradevole al consumo fresco, si utilizza in cucina principalmente per la preparazione di dolci.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Nulla in particolare da segnalare.

Referente

Veneto Agricoltura.



Canadà rosso particolare dei frutti (L. Schiavon)

MELO FERRO DOLCE

Malus domestica Borkh.



Fruttificazione Fero Dolce (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto ha un peso medio di 162gr., forma appiattita circolare, asimmetrica ed eterogenea, buccia liscia, con colore di fondo verde chiaro e sovracolori da rosso slavato a rosso sfumato, distribuito sul 15 - 30% della superficie totale.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà presente nella zona pedemontana veneta (Prov. di Belluno, Treviso e Vicenza).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio-scarso, con portamento semi eretto, la fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa bianca con venature verdi, succosa, compatta, di tessitura fine, buon sapore, dolce-acidulo e aromatico. Si raccoglie alla 2ª decade di ottobre. La compattezza della polpa permette la conservazione dei frutti fino alla primavera successiva alla raccolta.

Uso nella tradizione

Gradevole al consumo fresco, si utilizza in cucina principalmente per la preparazione di dolci.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO) e presso il campo catalogo dell'associazione Opfel on Pira.

Natura e livello di conoscenza

L'associazione Opfel on Pira ha proprio l'obiettivo di recuperare le antiche varietà locali a rischio di estinzione.

Referente

Veneto Agricoltura.



Particolare dei frutti Fero Dolce (L. Schiavon)

MELO FERROCESIO

Malus domestica Borkh.



Il frutto sul ramo (O. Padovani)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di medio-piccola pezzatura e forma sferica. Con bella guancia sfumata di rosso su fondo giallo, con presenza di numerose lenticelle bianche e leggera rugginosità nella cavità peduncolare.

Polpa bianco-candida, fine, compatta, morbida a piena maturazione, aromatica e dolce.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta caratteristica di tutto il territorio Bellunese, ancora presente con piante di grandi dimensioni soprattutto nel comune di Cesio Maggiore.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di vigore medio, fruttifica anche su rami del terzo anno. Epoca di raccolta fine ottobre. Nella tradizione rurale della Conca Bellunese col nome di "pom dal fer" erano indicati diversi tipi di mele la cui caratteristica comune è essenzialmente la compattezza della polpa, la resistenza alle fitopatologie e la notevole conservabilità.

Uso nella tradizione

Ottima da mangiare appena raccolta e di gran conservabilità, garantiva alle famiglie contadine un utilizzo per tutto l'inverno.

Luogo di conservazione

Azienda agricola Vecio Pomer.

Natura e livello di conoscenza

Frutto molto serbevole, si conserva in ambiente freddo e ventilato fino a primavera.

Referente

Azienda agricola Vecio Pomer.



Frutti maturi di melo Ferrociesio (O. Padovani)

MELO MADONA DE LUSIANA

Malus domestica Borkh.



Fruttificazione Madonna de Lusiana (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto medio piccolo, forma tronco conica breve, costoluto, asimmetrica omogenea, buccia liscia, con colore di fondo verde chiaro e sovracoloro arancione-rosa, distribuito dall'8 al 20% della superficie totale.

Il peduncolo è breve e sottile con inserimento regolare. La rugginosità è distribuita dal 5 al 15%, di tipo fine alla cavità peduncolare ed alla cavità calicina.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nella zona pedemontana veneta a Lusiana e altopiano dei 7 Comuni (Prov. di Vicenza).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio-scarso, con portamento tendenzialmente eretto, la fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa bianca con venature verdi, succosa e fondente, di tessitura fine, poco croccante, buon sapore, tendenzialmente dolce, poco acido. Si raccoglie alla 2ª decade di settembre. I frutti si conservano fino a dicembre-gennaio.

Uso nella tradizione

Buona al consumo fresco, si utilizza in cucina per la preparazione di succhi, frittelle, torte e marmellate.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO) e presso il campo catalogo dell'Associazione Opfel on Pira.

Natura e livello di conoscenza

Nulla da segnalare.

Referente

Associazione Opfel on Pira Lusiana (VI).



Particolare dei frutti Madonna de Lusiana (L. Schiavon)

MELO SAN PIERO DI NANTO

Malus domestica Borkh.



Fruttificazione San Piero di Nanto (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di calibro medio-piccolo, con forma tronco conica, irregolare, asimmetrica, con colore di fondo giallo-verde e sovracoloro rosso brillante striato che ricopre l'80-90% della superficie del frutto, peduncolo di spessore e lunghezza medi, con inserimento regolare. Rugginosità di tipo fine al peduncolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente in una azienda privata a Nanto (VI) sui Colli Berici.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio, con portamento semi-eretto delle branche, la fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa bianca con venature verdi, di tessitura fine, fondente e succosa, prevale il sapore acidulo. La raccolta è precocissima e avviene dalla 2^a alla 3^a decade di giugno. Si conserva pochissimo, si spicca e si mangia.

Uso nella tradizione

Si utilizza prevalentemente fresca appena raccolta.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Probabilmente il suo nome è legato alla festa di San Pietro e Paolo che cade a fine giugno.

Referente

Veneto Agricoltura.



Particolare dei frutti San Piero di Nanto (L. Schiavon)

POM DAL'OIO

Malus domestica Borkh.



Frutti sul ramo di pom dal'Oio (O. Padovani)

Caratteri di riconoscimento

Epoca di raccolta primi di settembre.
Frutto di notevole pezzatura, può pesare anche più di 300 grammi, presenta spesso forma irregolare ed asimmetrica.
Buccia di colore verde-giallino un po' coriacea.
Polpa cremosa con all'interno ampie zone trasparenti simili ad untuosità da cui deriva il nome dal'oio (olio).
Sapore dolce, ricorda la frutta esotica, soprattutto l'ananas.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Mela tipica del Bellunese, un tempo coltivata in tutto il medio Bacino del Piave era molto apprezzata per la particolarità della polpa nonostante la sua limitata conservabilità.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La presenza nella polpa di queste zone vitrescenti simili ad untuosità visibili anche all'esterno del frutto è considerata dagli agronomi un difetto dovuto alla scarsa capacità della pianta di assorbire elementi nutritivi quali ad esempio il Calcio, in realtà è proprio questo "difetto" che conferisce al frutto un sapore particolare.

Uso nella tradizione

Questa mela consumata cruda ed appena raccolta è molto saporita e sostanziosa: riempie bene la pancia, per questo era presente ed apprezzata nella tradizione rurale veneta.

Luogo di conservazione

Azienda agricola Vecio Pomer.

Natura e livello di conoscenza

Il frutto ha un sapore dolce, ricorda la frutta esotica, soprattutto l'ananas.

Referente

Azienda agricola Vecio Pomer.



Frutto pom dal'Oio maturo (O. Padovani)

POM DELLA ROSETTA

Malus domestica Borkh.



Il frutto sul ramo di pom Rosetta [D. Padovani]

Caratteri di riconoscimento

Epoca di raccolta fine ottobre.

Frutto di piccola pezzatura, fortemente schiacciato ai poli, in corrispondenza delle logge forma degli accrescimenti che determinano una sezione stellata a cinque punte.

Di colore rosso vivo marmorizzato sulla guancia esposta al sole, su di un fondo giallo verdino nella restante buccia.

Ha polpa bianco-candida, finissima, molto compatta, croccante e profumata, dal sapore dolce che richiama gli agrumi.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Mela tipica del Bellunese per eccellenza, presente ancora con piante monumentali disseminate nel territorio tra Alpago e Feltrino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Deve il nome alla colorazione viva delle sue guance rosse che donano all'albero guardato da lontano l'aspetto di una fioritura di piccole rose.

Frutto povero e poco considerato nelle pomologie dell'ottocento, ma che ha contribuito a sfamare generazioni di contadini senza ricevere i riconoscimenti che invece merita per la sua minuta bellezza, la bontà della polpa e la grande conservabilità.

Uso nella tradizione

Mangiata in tutti i modi: cruda o cotta, essiccata a fettine è nota come: le "codinze", cotta a formare una purea e poi essiccata diviene il tipico "codinzon della Val Belluna", alimento altamente energetico e facilmente conservabile.

Luogo di conservazione

Azienda agricola Vecio Pomer.

Natura e livello di conoscenza

Serbevole, si conserva in ambiente freddo e ventilato tutto l'inverno.

Referente

Azienda agricola Vecio Pomer.



Il frutto maturo di pom della Rosetta [D. Padovani]

POM PRUSSIAN ROSSO

Malus domestica Borkh.



Pom Prussian rosso con la rugiada (D. Padovani)

Mela tipica dell'altopiano di Faller nel Comune di Sovramonte (BL) dove sono presenti numerosi esemplari di notevoli dimensioni ancora in perfetto stato produttivo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

La tradizione orale racconta che un emigrante in Prussia tornato al paese natale di Faller (BL) avesse portato con sé alcune marze di questa splendida mela saporita e sostanziosa. Le piante da egli riprodotte si dimostrarono adatte al clima rigido dell'altopiano in virtù della loro fioritura tardiva e della successiva rapida maturazione, queste loro caratteristiche fecero sì che la coltivazione si diffondesse rapidamente in tutta la zona, divenendo fonte di sostentamento ed oggetto di commercio ad integrazione dei bilanci famigliari della popolazione locale. Epoca di raccolta primi di ottobre.

Uso nella tradizione

Consumato sia fresco che cotto.

Luogo di conservazione

Località Faller, azienda agricola Moretton .

Natura e livello di conoscenza

Il frutto deve il suo nome al paese di origine.

Referente

Azienda agricola Vecio Pomer.

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grossa pezzatura e forma asimmetrica irregolare.

Buccia lucida, leggermente cerosa, su di un fondo giallo dorato ha estese striature rosso vivo che a completa maturazione coprono quasi interamente il frutto.

Polpa bianco-crema profumata, compatta alla raccolta, poi fondente e cremosa a completa maturazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione



Il frutto maturo di pom Prussian (D. Padovani)

POMO MUSSOLINI

Malus domestica Borkh.



Fruttificazione pomo Mussolini (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto di medie dimensioni, con forma da appiattita a largo conica globosa, irregolare, eterogenea, buccia liscia, con colore di fondo giallo verde e sovracoloro rosso striato sfumato, distribuito dal 40 al 70% della superficie totale. Il peduncolo è di media lunghezza, sottile con inserimento regolare.

Presenta rugginosità grossolana al peduncolo. In fase di maturazione spesso presenta cracking alla cavità pedunculare.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nella zona pedemontana veneta in Provincia di Verona.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore elevato, con portamento tendenzialmente semi-eretto, la fioritura è medio-tardiva. I frutti hanno una polpa bianca con venature verdi, poco succosa e fondente, di tessitura grossolana e sapore tendenzialmente acidulo e aromatico. Si raccoglie alla 3^a decade di settembre (ha una maturazione molto scalare e soffre di cascola in fase di pre-raccolta). I frutti si conservano fino a dicembre.

Uso nella tradizione

Si utilizza in cucina cotta o per trasformati (marmellate).

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Il suo nome potrebbe essere collegato a Benito Mussolini ma non vi è certezza.

Referente

Veneto Agricoltura.



Particolare dei frutti pomo Mussolini (L. Schiavon)

PON CONASTREL

Malus domestica Borkh.



Fruttificazione di pon Conastrel (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di medio calibro, forma globosa conica, asimmetrica, buccia liscia, con colore di fondo verde chiaro e sovracoloro rosso striato sfumato, piccolo di media lunghezza con inserimento regolare. Leggera rugginosità in prossimità della cavità pedunculare.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta caratteristica della zona pedemontana trevigiana, diffusa maggiormente nella zona di Vittorio Veneto e Fregona.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio, con portamento aperto, la fioritura è medio precoce. I frutti hanno una polpa bianca, croccante e consistente, discretamente succosa e di tessitura media; il sapore è tendenzialmente acidulo. Si raccoglie a ottobre e si conserva bene fino a febbraio-marzo.

Uso nella tradizione

Si può utilizzare cruda o cotta, ma il principale impiego nella zona di origine era ed è la preparazione del "vin brulè".

Luogo di conservazione

La pianta madre a Vignal di Vandecol (Ciser), moltiplicazioni presso il Giardino della Memoria Fruttale di Fregona (TV) e presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Il Giardino della Memoria Fruttale è stato realizzato proprio per recuperare il germoplasma e i sapori di antiche varietà locali.

Referente

Associazione Densiloc (densiloc@libero.it).



Pon Conastrel particolare frutti (L. Schiavon)

PON ROSSAT

Malus domestica Borkh.



I frutti maturi "Assoc. mele antiche di Monfumo"

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura e forma regolare. Ha buccia liscia quasi interamente striata di rosso carminio su di un fondo verdino.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta caratteristica della zona pedemontana a sud del massiccio del Monte Grappa lungo la dorsale dei Colli Asolani.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Mela storicamente diffusa nell'areale tra Alano di Piave (BL) ed i Colli Asolani (TV), nota anche col sinonimo di "Pon de Pederobba".

Pianta molto forte e resistente era tipica delle terreni meno soleggiate dove riusciva comunque a fruttificare in abbondanza e qualità. Epoca di raccolta fine ottobre.

Uso nella tradizione

Buona cruda appena raccolta si conserva bene per alcuni mesi.

Luogo di conservazione

Nel territorio di Monfumo, Castelcuoco, Cavaso sono presenti numerose piante di notevole dimensione in ottimo stato produttivo.

Natura e livello di conoscenza

Varietà che in passato era usata per distillati.

Referente

Azienda agricola Vecio Pomer.



Particolare dei frutti di pon Rossat (L.. Schiavon)

PON ZHIGOT

Malus domestica Borkh.



Fruttificazione pon Zhigot (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto ha un peso medio di 100 grammi, forma da tronco conica a globosa conica, irregolare, asimmetrica, peduncolo lungo e sottile, buccia rugosa, con colore di fondo verde chiaro e sovracoloro rosso brillante striato sfumato. Rugginosità di tipo fine al peduncolo ed al calice.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta caratteristica della zona pedemontana trevigiana, diffusa maggiormente nella zona di Vittorio Veneto, Fregona, Cison di Valmarino, Revine.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore elevato, con portamento delle branche eretto, l'epoca di fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa bianca percorsa da venature verdi, poco succosa e fondente, di tessitura fine, sapore dolce accentuato dalla sua bassa acidità.

Uso nella tradizione

Si può utilizzare sia cruda che cotta.

Luogo di conservazione

La pianta madre centenaria a Revine (TV), moltiplicazioni presso il "Giardino della Memoria Fruttale di Fregona (TV) e presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Si raccoglie a ottobre e si conserva bene fino a febbraio.

Referente

Associazione Densiloc (densiloc@libero.it).



Particolare frutti di pon Zhigot (L. Schiavon)

PER BUDEL

Pyrus communis L.



Fruttificazione per Budel (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di pezzatura piccola, con forma di tipo doliforme breve.

La buccia è liscia e di medio spessore, con colore di fondo da verde chiaro a giallo e sovracoloro rosso a faccetta.

Il peduncolo è corto, di medio spessore, dritto e obliquo.

Presenta una rugginosità di tipo fine, diffusa in percentuale variabile dal 5 al 10%.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nella zona pedemontana veneta in provincia di Belluno.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio, con portamento delle branche aperto, la fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa color crema, di tessitura grossolana, con granulosità al torsolo, consistente, mediamente succosa, sapore molto dolce e aromatico, leggermente astringente. Si raccoglie nella 2^a-3^a decade di settembre. Ha una limitata conservabilità.

Uso nella tradizione

Si inizia a consumare cruda quando la buccia vira dal verde al giallo.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Nel processo di maturazione del frutto la polpa sprigiona un aroma gradevole.

Referente

Veneto Agricoltura.



Particolare frutti di per Budel (L. Schiavon)

PER DE LA VENDEMA

Pyrus communis L.



Fruttificazione per de la Vendema (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di pezzatura piccola, con forma di tipo doliforme breve.

La buccia è spessa e rugosa, con colore di fondo verde chiaro e sovracoloro rosso vinoso distribuito in percentuale che va dal 30 al 50%.

Il peduncolo è lungo, sottile, ricurvo e verticale. Presenta una leggera rugginosità in zona peduncolare e calicina.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nella zona pedemontana veneta in provincia di Treviso.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore elevato, con portamento delle branche aperto, la fioritura è tardiva. I frutti hanno una polpa prima che inizi ad ammezzire color bianco-crema, croccante, molto soda, succosa, di tessitura grossolana, con granulosità al torsolo, sapore dolce disturbato da una elevata astringenza. Si raccoglie nella 3^a decade di settembre, 1^a decade di ottobre. Ha una limitata conservabilità.

Uso nella tradizione

Quando i frutti iniziano ad ammezzire e perdono l'astringenza presente al momento della raccolta, possono essere utilizzati sia crudi che cotti.

Luogo di conservazione

La pianta madre a Ciser (TV), altre piante presso "Giardino della Memoria Fruttale di Fregona (TV) e Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Probabilmente il suo nome deriva da periodo di raccolta che coincide con la vendemmia.

Referente

Associazione Densiloc (densiloc@libero.it).



Particolare frutti di per de la Vendema (L. Schiavon)

PER GARDEGNOL

Pyrus communis L.



I frutti maturi di per Gardegnol (O. Padovani)

Caratteri di riconoscimento

Frutto turbinato di piccola pezzatura.
Buccia sottile, liscia di un giallo intenso con bella guancia rosa a piena maturazione.
Di lunga conservabilità, non perde la fragranza fino a primavera.
Polpa bianca, croccante, molto saporita e dolce.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta tipica della Pedemontana a Sud del Monte Grappa tra Asolo e Monfumo (TV).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta molto produttiva, il "Per Gardegnol" è attualmente oggetto di recupero ad opera dell'Associazione "Mele antiche di monfumo". Epoca di raccolta fine ottobre.

Uso nella tradizione

Veniva utilizzata sia cruda che cotta al forno, oppure tagliate a pezzi nella preparazione del "vin brulé".

Luogo di conservazione

Azienda agricola Vecio Pomer.

Natura e livello di conoscenza

Nel territorio collinare a sud del massiccio del Monte Grappa sono ancora presenti numerose piante di notevoli dimensioni.

Referente

Azienda agricola Vecio Pomer.



Particolare dei frutti di per Gardegnol (O. Padovani)

PER GNOC

Pyrus communis L.



Fruttificazione per Gnoc (*L. Schiavon*)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di pezzatura medio piccola, con forma turbinato troncata.

La buccia è liscia e sottile con colore di fondo da verde chiaro a giallo e sovracoloro rosso diffuso da 0 a 30%.

Il peduncolo è lungo, sottile, ricurvo e verticale. Presenta una rugginosità estesa dal 2 al 5%.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nella zona pedemontana veneta (Prov. di Belluno).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio, con portamento delle branche semi aperto, la fioritura è medio tardiva. I frutti hanno una polpa color crema, soda, croccante, con granulosità estesa, di tessitura grossolana, sapore dolce, aromatico, leggermente astringente. Si raccoglie nella 1°, 2° decade di agosto. La conservabilità è breve perché tende ad ammezzire rapidamente.

Uso nella tradizione

Si utilizza principalmente per consumo fresco.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Probabilmente il nome di questa varietà è dato dalla forma tozza del frutto.

Referente

Veneto Agricoltura.



Particolare dei frutti per Gnoc (*L. Schiavon*)

PER PAZH

Pyrus communis L.



Frutti appena raccolti (O. Padovani)

Caratteri di riconoscimento

Frutto cidoniforme-sferoidale di piccola pezzatura. Buccia grossolana, rugginosa, di color verdastro-nocciola con ampie zone di maculature scure. Polpa giallognola, granulosa, molto dura alla raccolta, si consuma solo dopo ammezzimento nella paglia.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta tipica del Comune di Lamon (BL) famoso per il fagiolo, dove sono ancora presenti numerosi imponenti esemplari.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero dal portamento molto vigoroso che fruttifica abbondantemente. Epoca di raccolta fine settembre.

Uso nella tradizione

Nella lingua parlata della pedemontana bellunese e trevigiana la parola "pazh"- "Path" con l'unione delle consonanti zh-th sibilate come in inglese significa: sporco, esattamente così infatti appare questa pera veramente particolare che si può consumare solo dopo ammezzimento, quando la polpa diventa morbida e marrone e talmente dolce da sembrare zucchero.

Luogo di conservazione

Azienda agricola Vecio Pomer.

Natura e livello di conoscenza

Se ne produce una confettura squisita, dal sapore di nespola.



Frutti pronti per il consumo (O. Padovani)

Referente

Azienda agricola Vecio Pomer.

PER ZHIMES

Pyrus communis L.



Fruttificazione per Zhimes (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di pezzatura piccola con forma turbinata troncata.

La buccia è spessa e rugosa, con colore di fondo verde e sovracoloro assente.

Il peduncolo è lungo, sottile, ricurvo e verticale. Presenta una rugginosità estesa dal 95% al 98%.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta caratteristica della zona pedemontana trevigiana, diffusa maggiormente nella zona di Vittorio Veneto e Fregona.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore elevato, con portamento delle branche eretto, la fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa bianca, di tessitura grossolana, poco succosa, molto consistente, croccante, sapore dolce e aromatico, poco astringente, presenta granulosità al torsolo. Si raccoglie la 3^a decade di settembre. La conservabilità è limitata.

Uso nella tradizione

Si può utilizzare dopo alcuni giorni dalla raccolta ad inizio imbrunimento della polpa sia cruda che cotta.

Luogo di conservazione

La pianta madre a Col Moliner (Ciser), moltiplicazioni presso il "Giardino della Memoria Fruttale di Fregona (TV) e presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregno (RO).

Natura e livello di conoscenza

Nulla da segnalare.

Referente

Associazione Densiloc [densiloc@libero.it].



Particolare dei frutti per Zhimes (L. Schiavon)

PER ZUCARON

Pyrus communis L.



Il frutto sulla pianta per Zucarón (O. Padovani)

Caratteri di riconoscimento

Frutto turbinato di piccola pezzatura. Buccia sottile, liscia di un verde scarico e poi giallo intenso a piena maturazione. Di pronto consumo e limitata conservabilità. Polpa molto dolce con gradevole granulosità.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta tipica della Pedemontana a Sud del Monte Grappa tra Asolo e Monfumo (TV).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di raccolta fine luglio. Pianta molto produttiva, il per Zucarón è attualmente oggetto di trasformazione in confetture ad opera dell'Associazione Mele antiche di Monfumo che ne cura la vendita in occasione della tradizionale festa della mela di Monfumo ogni primo weekend di settembre.

Uso nella tradizione

Veniva utilizzata prevalentemente cruda, appena raccolta, ma se ne ottengono eccellenti confetture.

Luogo di conservazione

La pianta madre di cui si è curata la moltiplicazione è situata in località Le mandre frazione Castelli nel Comune di Monfumo (TV).

Natura e livello di conoscenza

Il frutto deve il suo nome proprio alla polpa zuccherina.

Referente

Azienda agricola Vecio Pomer.



*Vaso marmellata di per Zucarón
(Archivio Ass. Mele Antiche di Monfumo)*

PERO BARCA

Pyrus communis L.



Fruttificazione pero Barca (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di pezzatura medio grossa, con forma di tipo maliforme.

La buccia è liscia e spessa con colore di fondo verde chiaro e sovracoloro rosso a faccetta.

Il peduncolo è lungo, spesso, ricurvo e obliquo. Presenta una leggera rugginosità nella zona peduncolare.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nella zona pedemontana veneta a Lusiana, provincia di Vicenza.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L' albero ha un vigore medio, con portamento semi aperto, la fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa bianca, di tessitura grossolana, con granulosità al torsolo, croccante e succosa, sapore di fondo dolce-acido equilibrato, discretamente astringente. Si raccoglie nella 2^a decade di settembre. Si conserva discretamente fino a gennaio.

Uso nella tradizione

Viene utilizzata cotta in acqua, in tal modo perde la sua astringenza, la polpa assume un colore salmone attraente ed un sapore molto dolce e aromatico.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregno (RO) e presso il campo catalogo dell'Associazione Opfel on Pira.

Natura e livello di conoscenza

Le pere a maturazione tardiva di solito vanno cotte, in questo modo la polpa diventa tenera e libera profumi intensi.

Referente

Associazione Opfel on Pira Lusiana (VI).



Particolare dei frutti pero Barca (L. Schiavon)

PERO DEL VIN BIANCO

Pyrus communis L.



Fruttificazione pero del Vin Bianco (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di pezzatura piccola, con forma di tipo ovoidale.

La buccia è rugosa e spessa con colore di fondo giallo e sovracoloro assente.

Il peduncolo è lungo, sottile, diritto e verticale.

Presenta una rugginosità diffusa dal 25% al 35%.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nella zona pedemontana veneta a Lusiana e altopiano dei 7 Comuni (Prov. di Vicenza).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore elevato, con portamento delle branche semi eretto, la fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa bianca, soda, di tessitura grossolana, con granulosità al torsolo, croccante, molto succosa, retrogusto dolce-acido gradevole, disturbato da una elevata astringenza. Si raccoglie nella 1^a decade di ottobre. Si conserva fino a gennaio-febbraio.

Uso nella tradizione

Nei tempi passati veniva coltivato principalmente per la produzione di sidro, il vino dei poveri, oggi si utilizza principalmente cotto.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO) e presso il campo catalogo dell'Associazione Opfel on Pira.

Natura e livello di conoscenza

Le per da sidro un tempo diffuse nelle regioni del nord Italia, oggi restano solo con poche varietà.

Referente

Associazione Opfel on Pira Lusiana (VI).



Particolare dei frutti pero del Vin Bianco (L. Schiavon)

PERO DELL'ACQUA

Pyrus communis L.



Fruttificazione pero dell'Acqua (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Frutto è di pezzatura media, con forma di tipo ovoidale.

La buccia è sottile e liscia, con colore di fondo da verde chiaro a giallo e sovracoloro rosso arancio a faccetta.

Il peduncolo è corto, spesso, dritto e obliquo. Presenta una rugginosità fine, diffusa in bassa percentuale variabile dal 2 al 5%.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nella zona pedemontana veneta in Provincia di Belluno e Treviso.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio, con portamento delle branche semi eretto, la fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa bianca, di tessitura fine, molto succosa, fondente e burrosa, sapore dolce e aromatico molto gradevole. Si raccoglie nella 1^a decade di agosto. Ha una limitata conservabilità.

Uso nella tradizione

Si utilizza da consumo fresco.

Luogo di conservazione

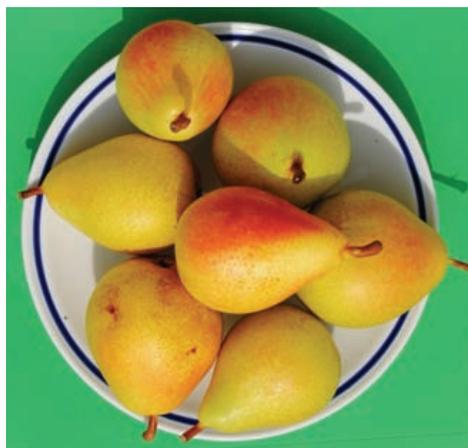
Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO), e Azienda agricola Vecio Pomer.

Natura e livello di conoscenza

Originario delle zona di Fregona, Ciser.

Referente

Veneto Agricoltura.



Particolare dei frutti pero dell'Acqua (L. Schiavon)

PERO MADONA DEA NEVE

Pyrus communis L.



Frutti pero Madonna Dea Neve (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di pezzatura media con forma doliforme breve.

La buccia è liscia e sottile con colore di fondo da verde chiaro a giallo e sovracoloro rosso-arancio diffuso da 0 a 30%.

Il peduncolo è mediamente lungo, medio sottile, ricurvo e obliquo. Presenta una rugosità a chiazze da 0 a 35%.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nei Colli Euganei (Provincia di Padova).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore scarso, con portamento delle branche semi aperto, la fioritura è medio precoce. I frutti hanno una polpa bianca, di tessitura medio fine, consistente, croccante e succosa, il sapore è dolce e aromatico. Si raccoglie la 3^a decade di agosto. La conservabilità è limitata.

Uso nella tradizione

Pera buona da consumo fresco.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Nulla da segnalare.

Referente

Veneto Agricoltura.



Particolare dei frutti pero Madonna Dea Neve L. Schiavon)

PERO MISSO

Pyrus communis L.



Fruttificazione pero Misso (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di pezzatura piccola con forma ovoidale.

La buccia è rugosa e spessa, con colore di fondo verde chiaro e sovracoloro rosa arancio a faccetta diffuso da 0 a 15%.

Il peduncolo è lungo, sottile, ricurvo e verticale. Presenta una rugginosità di tipo fine diffusa dal 2 al 10%.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nella pedemontana veneta (Prov. di Verona).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore elevato, con portamento delle branche aperto, la fioritura è precoce. I frutti hanno una polpa color crema, di tessitura grossolana, con presenza di granulosità estesa, alla raccolta il sapore è dolce dominato da una elevata astringenza. Si raccoglie dalla 3^a decade di settembre, alla 1^a decade di ottobre. La conservabilità è limitata.

Uso nella tradizione

I frutti vanno consumati solo dopo che la loro polpa inizia ad imbrunire all'avvio del naturale ammezzimento.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Probabilmente il nome del frutto è legato dal processo di ammezzimento della polpa.

Referente

Veneto Agricoltura.



Particolare dei frutti pero Misso (L. Schiavon)

PERO ROSSAI

Pyrus communis L.



Fruttificazione pero Rossai (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di pezzatura medio piccola, con forma di tipo piriforme.

La buccia è rugosa e spessa, con colore di fondo da verde a giallo e sovracoloro rosso brillante.

Il peduncolo è lungo, sottile, dritto e obliquo.

Presenta una rugginosità fine, diffusa sulla superficie dei frutti in percentuale che varia dal 10 al 15%.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente nella zona pedemontana veneta a Lusiana (Prov. di Vicenza).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore elevato, con portamento delle branche semi aperto, la fioritura è intermedia. I frutti hanno una polpa color crema, soda, succosa, croccante, di tessitura grossolana, presenta granulosità al torsolo, alla raccolta presenta un sapore poco aromatico, predomina l'elevata astringenza. Si raccoglie nella 3^a decade di settembre.

Si conserva in fruttaiolo per un breve periodo dalla raccolta, fino a quando inizia ad ammezzire. In passato dopo questa fase i produttori continuavano a conservarla fino a marzo immergendo e lasciando i frutti in un barile pieno d'acqua.

Uso nella tradizione

Pera da utilizzare cruda dopo inizio ammezzimento o per trasformati (il sidro che si va ad ottenere assume un colore rosa molto caratteristico).

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Nel processo di ammezzimento nel frutto si formano composti chimici molto utili alla nostra salute.

Referente

Veneto Agricoltura.



Particolare dei frutti pero Rossai (L. Schiavon)

PESCO BRANCIA

Prunus persica (L.) B.



Fruttificazione pesco Brancia (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto di buona pezzatura (223gr.), presenta forma longitudinale oblata e trasversale triangolare, apice incavato e umbone assente, sutura ventrale superficiale, simmetria valve molto scarsa, tomentosità media.

Colore di fondo da verde chiaro a biancastro, sovracoloro rosso vivo marezzato sfumato. Intensità sovracoloro media.

Nocciolo globoso, marrone molto scuro, di media dimensione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente con pochi esemplari nella zona di Mogliano Veneto (Prov. di Treviso).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio, con portamento delle branche aperto, fiore campanulaceo e fioritura medio tardiva. I frutti hanno una polpa bianca, spicca, con buccia asportabile, leggera presenza di rosso al nocciolo, consistenza scarsa, di tessitura media, sapore molto buono, dolce acido equilibrato, molto aromatico. Si raccoglie alla 3^a decade di agosto.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Varietà molto diffusa prima delle grandi guerre, oggi è molto ridotta.

Referente

Associazione Terrevenete di Mogliano (TV).



Particolare dei frutti pesco Brancia (L. Schiavon)

PESCO CARRARI

Prunus persica (L.) B.



Fruttificazione pesco Carrari (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto di pezzatura medio piccola (160gr), presenta forma longitudinale oblata-rotonda e trasversale triangolare, apice incavato e umbone assente, sutura ventrale da superficiale a sporgente, simmetria valve molto scarsa, tomentosità media.

Colore di fondo bianco-verde, sovracoloro rosso chiaro uniforme.

Intensità sovracoloro medio scarsa.

Nocciolo subgloboso, marrone molto scuro, di media dimensione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente con pochi esemplari nella zona di Mogliano Veneto (TV).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio elevato, con portamento delle branche eretto, fiore rosaceo e fioritura medio tardiva. I frutti hanno una polpa bianca, semi spicca, con buccia asportabile, leggera presenza di rosso sotto l'epidermide e in prossimità del nocciolo, consistenza molto scarsa, di tessitura fine, sapore dolce acido equilibrato, molto aromatico. Si raccoglie dalla 3^a decade di luglio, alla 1^a decade di agosto.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Si tratta di una varietà a pasta bianca e polpa deliquescente ma molto aromatica.

Referente

Associazione Terrevenete di Mogliano V.to (TV).



Particolare dei frutti pesco Carrari (L. Schiavon)

PESCO LAVARONI

Prunus persica (L.) B.



Fruttificazione pesco Lavaroni (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto è di media pezzatura (247gr), presenta forma longitudinale rotonda e trasversale rotonda, apice incavato e umbone, sutura ventrale superficiale, simmetria valve scarsa, tomentosità media.

Colore di fondo bianco-verde, sovracoloro da rosso chiaro a rosso vivo, marezzato.

Intensità sovracoloro media.

Nocciolo subgloboso, marrone, di media dimensione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente con pochi esemplari nella zona di Mogliano Veneto (TV).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio, con portamento delle branche semi aperto, fiore rosaceo e fioritura medio tardiva. I frutti hanno una polpa bianca, spicca, con buccia asportabile, presenza di rosso al nocciolo, consistenza scarsa, di tessitura fine che diventa fibrosa se raccolta troppo matura, sapore molto buono, dolce e aromatico. Si raccoglie alla 3^a decade di luglio.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco.

Luogo di conservazione

Presso l'Az.Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Questa pesca ha la polpa bianca e aromatica ma è poco serbevole.

Referente

Associazione Terrevenete di Mogliano Veneto (TV).



Particolare dei frutti pesco Lavaroni (L. Schiavon)

PESCO LORENZINI

Prunus persica (L.) B.



Fruttificazione pesco Lorenzini (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto di pezzatura media (190 gr), presenta forma longitudinale rotonda e trasversale triangolare, apice incavato e umbone presente, sutura ventrale medio profonda, simmetria valve molto scarsa, tomentosità medio elevata. Colore di fondo, sovracoloro rosso vivo uniforme. Intensità sovracoloro medio scarsa. Nocciolo subgloboso, marrone molto scuro, di media dimensione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente con pochi esemplari nella zona di Mogliano Veneto (TV).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio, con portamento delle branche semi aperto, fiore campanulaceo e fioritura medio tardiva. I frutti hanno una polpa bianca, spicca, con buccia asportabile, presenza di rosso al nocciolo, consistenza molto scarsa, di tessitura fine, sapore buono, dolce e aromatico. Si raccoglie alla 1^a- 2^a decade di agosto.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregno (RO).

Natura e livello di conoscenza

Frutto di buona qualità ma delicato, per questo è stato abbandonato dal mercato.

Referente

Associazione Terrevenete di Mogliano (TV).



Particolare dei frutti pesco Lorenzini (L. Schiavon)

PESCO SETTEMBRINA

Prunus persica (L.) B.



Fruttificazione pesco Settembrina (L. Schiavon)

Caratteri di riconoscimento

Il frutto di ottima pezzatura (265 gr), presenta forma longitudinale rotonda e trasversale rotonda, apice incavato e umbone presente, sutura ventrale medio profonda, simmetria valve scarsa, tomentosità media.

Colore di fondo biancastro, sovracoloro rosso vivo marezzato. Intensità sovracoloro media.

Nocciolo allungato, marrone molto scuro, di dimensione medio piccola.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianta presente con pochi esemplari nella zona di Mogliano Veneto (TV).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

L'albero ha un vigore medio, con portamento delle branche semi aperto, fiore rosaceo e fioritura medio precoce. I frutti hanno una polpa bianca, spicca, con buccia asportabile, con elevata presenza di rosso al nocciolo, consistenza media, di tessitura media, sapore elevato, molto dolce e aromatico. Si raccoglie dalla 3^a decade di agosto alla 1^a decade di settembre.

Uso nella tradizione

Da consumo fresco.

Luogo di conservazione

Presso l'Azienda agricola Sasse Rami di Veneto Agricoltura a Ceregnano (RO).

Natura e livello di conoscenza

Questa varietà deve il suo nome al periodo di maturazione.

Referente

Associazione Terrevenete di Mogliano (TV).



Particolare dei frutti pesco Settembrina (L. Schiavon)

SUSINA SUCCHETTA

Prunus domestica L.



Fruttificazione susina Succhetta (M. Omezzolli)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di colore giallo brillante con diffusa pruina sulla buccia. La pezzatura è media la forma elissoidale allungata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Alcune piante sono presenti nei frutteti famigliari nella zona di Lio Piccolo (VE). Pianta ora conservata solo da pochi amatori coltivatori custodi.

L'ambiente di diffusione è quello tipico lagunare con terreni di poco rialzati rispetto il livello del mare.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore medio, rustico produttività elevata.

Frutto: la polpa è succosa, spica non aderente al nocciolo, con la maturazione tende ad ammorbidire. Sapore dolce mediamente acidulo e aromatico. Peso medio di un frutto 26g lunghezza 4,8 cm. Matura verso metà luglio.

Uso nella tradizione

Adatta al consumo fresco. Il frutto dalle apprezzabili caratteristiche organolettiche è stato penalizzato dalla scarsa resistenza alle manipolazioni e dalla conservazione limitata, data la buccia di colore chiaro e non troppo spessa.

Luogo di conservazione

In situ presso alcuni coltivatori locali nella zona di Lio Piccolo.

Natura e livello di conoscenza

È la famosa susina di Venezia conosciuta e apprezzata dai locali la si può trovare sui banchetti del mercato della frutta ad esempio quello di Rialto. Fino a prima dell'alluvione del 1966 faceva parte della frutta coltivata nella zona di Cavallino Treporti Lio Piccolo. In seguito all'alluvione le coltivazioni arboree di frutta sono state abbandonate.



I frutti maturi di susina Succhetta (M. Omezzolli)

Referente

Matia Omezzolli - Associazione la Pampinella.

VITE TURCHETTA

Vitis vinifera L.



Grappolo di vite Turchetta

Caratteri di riconoscimento

Germoglio: apice di colore biancastro, con orli carminati, cotonoso; le prime foglioline aperte sono cotonose, di colore verde bronzato.

Foglia adulta: media, pentagonale, pentalobata, mediamente bollosa, spessa; seno peziolare poco aperto con base a V; denti rettilinei, corti; pagina inferiore lanuginosa; lembo con profilo piano. Grappolo: medio o piccolo, piramidale, alato, mediamente compatto; peduncolo corto, rossastro. Acino: medio, sferoidale di grandezza uniforme buccia sottile, di colore blu-nero, pruinosa.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Nel 2005 era coltivato in modo limitato nella provincia di Rovigo. In passato era presente anche nelle province di Verona e Padova.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Germogliamento: medio. Fioritura: media. Invaiaura: media. Raccolta: medio-tardiva. Vitigno mediamente vigoroso. Si adatta bene ai terreni argillosi di pianura, purché ben drenati. Produzione costante, ma non elevata. La fertilità delle gemme, anche basali, è buona perciò si adatta anche a forme di potatura corta. Vitigno molto rustico, poco sensibile alla peronospora ed alle altre crittogame, non soggetto a marciume.

Uso nella tradizione

Nel 1847 l'agronomo Grigolato scriveva "Né si creda che nel Polesine sianvi delle uve deboli per far solo del vino leggero o del vinello... Qui tra le scelte annoveransi le seguenti: Refosco, Calma (...) Curbin, Uetto, Turchetta (...)". Nel Bollettino ampelografico 1884-87, viene segnalata la presenza di "Turchetta" e "Calma Turchetta" rispettivamente in 23 e 17 comuni della Provincia di Rovigo. Cosmo nel 1964 riferisce che rappresenta il 5% delle uve coltivate nella provincia di Rovigo e la inserisce fra le "varietà che meritano di essere diffuse ed incoraggiate".

Luogo di conservazione

Azienda CREA-Centro di Ricerca Viticoltura e Enologia Susegana (TV) e Centro "Pradon" Veneto Agricoltura (RO).

Natura e livello di conoscenza

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite [G.U. 253 del 30.10.2007].

Referente

Michele Giannini Veneto Agricoltura.
Massimo Gardiman CREA (TV).



Dettaglio acino vite Turchetta

GLOSSARIO

Accessione: termine usato genericamente per indicare ciò che viene acquisito e si aggiunge ad una raccolta. Nel caso delle risorse genetiche si tratta di un'entità individuata, reperita e/o collezionata, identificata in modo univoco da un nome, un numero o un codice. Un'accessione può essere una pianta selvatica oppure una pianta appartenente ad una cultivar o ad un ecotipo locale.

Agrobiodiversità: è l'insieme della diversità delle forme viventi (varietà, razze, ecotipi, genotipi, ecc.) relative ad un agro-ecosistema, ovvero ad un habitat finalizzato alla produzione agricola.

Apireno: detto di un frutto senza semi o con semi rudimentali; esempi di frutti apireni si hanno in agrumi, banana, vite e kaki.

Assurgente: rivolto verso l'alto.

Biodiversità: è la variabilità fra gli organismi viventi d'ogni tipo nonché fra i complessi ecologici di cui fanno parte. Include diversità entro specie, fra specie e fra ecosistemi.

Brolo: orto, frutteto, frequente nella toponomastica e tuttora vivo in alcune zone del Veneto; di solito è a ridosso dell'abitazione.

Caprifico: fico selvatico (*Ficus carica caprificus*), pianta arborea appartenente alle Moraceae con frutti non commestibili, comune nell'area Mediterranea. E' utile per l'impollinazione entomofila del fico coltivato (caprificazione).

Clone: gruppo di individui originati da un singolo individuo e ottenuti mediante propagazione vegetativa (innesto, talea, margotta, stolone, pollone radicale, coltura in vitro di tessuti somatici). Tutti gli individui di un clone sono geneticamente identici tra loro e all'originale, salvo il verificarsi di mutazioni durante i ripetuti cicli di propagazione.

Conservazione *in situ*. conservazione nel luogo originale di reperimento e/o selezione.

Conservazione *on farm*. mantenimento e coltivazione (generalmente di cultivar ed ecotipi locali), da parte degli agricoltori.

Conservazione *ex situ*. conservazione al di fuori degli ambiti e dei luoghi di reperimento e/o selezione. Nel caso dei fruttiferi la conservazione *ex situ* riguarda generalmente campi collezione ove le accessioni sono trasferite dopo propagazione vegetativa, oppure collezioni *in vitro*, banche di germoplasma, ecc..

Cultivar: col termine cultivar, ovvero *cultivated variety* (abbreviato in cv), si intende una varietà vegetale selezionata per un attributo o un insieme di attributi distinta, uniforme e stabile per le sue caratteristiche che mantiene invariate quando propagata in modo appropriato.

Dardo: corto rametto presente nelle drupacee (pesco, susino, ciliegio, mandorlo, albicocco) che presenta in posizione terminale una gemma a legno (d. vegetativo) o una gemma a legno circondata da gemme a fiore (d. fiorifero; es. i "mazzetti di maggio" del ciliegio).

Denti fogliari: sono le sporgenze più meno appuntite del lembo fogliare situate lungo il margine della foglia.

Dioica: specie con piante recanti fiori o solo maschili o solo femminili.

Ecotipo: è una popolazione spontanea adattata a un determinato ambiente (di solito geograficamente limitato) indipendentemente dall'intervento umano.

Erosione genetica: perdita di variabilità genetica all'interno di un ecosistema, di una specie o di una popolazione. Può essere dovuta a fattori naturali (es.: cambiamenti climatici, avvento di parassiti) o all'azione dell'uomo (es.: sostituzione delle varietà locali con cultivar selezionate più produttive). L'esperazione dell'erosione genetica può portare alla scomparsa di interi ecosistemi, di specie o di genotipi, con conseguenti perdite di geni e di forme geniche (alleli) e quindi di risorse genetiche ed adattative.

Fico fiorone: frutto del fico coltivato che matura a tarda primavera-inizio estate ed è portato dal ramo di un anno; è solitamente un fico di dimensioni maggiori rispetto al fornito.

Fico fornito: frutto di tarda estate che matura sul ramo nuovo, è detto anche fico vero.

Foglia incisa: una foglia che ha lembo fogliare con seni fogliari (vedi) profondi.

Fruttajo: luogo attrezzato per la conservazione della frutta.

Gene: sequenza di DNA che rappresenta l'unità fisica funzionale recante l'informazione genetica. Questa viene trascritta in una molecola intermedia, l'RNA messaggero, a sua volta tradotto in proteina.

Genotipo: l'insieme delle informazioni genetiche di un individuo, da cui dipendono le caratteristiche ereditabili.

Fenotipo: l'insieme dei caratteri osservabili in un organismo. Il fenotipo dipende dal genotipo ma anche dall'interazione di questo con l'ambiente.

Invaiatura: fase fenologica della maturazione dei frutti in corrispondenza della quale avviene il viraggio di colore dell'epicarpo (buccia).

Lamburda: tipica del melo e del pero è costituita da un corto rametto derivato dallo sviluppo vegetativo degli anni precedenti, recante una gemma terminale a legno (lamburda vegetativa) o mista (lamburda fiorifera).

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

Mutazione genetica: variazione ereditaria, spontanea o indotta, del materiale genetico di un organismo.

Parente selvatico: una specie selvatica (diversa dal progenitore selvatico) affine a quella coltivata.

Patrimonio genetico: l'insieme delle informazioni genetiche di un individuo che si trasmettono tra generazioni.

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

Progenitore selvatico: specie selvatica da cui è derivata una specie coltivata attraverso un processo di domesticazione.

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

Selezione: processo naturale o artificiale (es. scelta operata dall'uomo) che favorisce l'affermarsi di certi genotipi o gruppi di genotipi a discapito di altri.

Seni fogliari: sono le rientranze del margine fogliare tra i lobi della foglia. Possono essere più o meno pronunciati, ovvero più o meno profondi.

Seno peziolare: è la rientranza del margine fogliare in corrispondenza dell'inserzione del picciolo.

Serbevole: detto di prodotto che si conserva a lungo.

Spargolo: riferito alla vite, si tratta di un grappolo con acini dotati di lunghi pedicelli e pertanto ben staccati gli uni dagli altri.

Specie: categoria sistematica caratterizzata da un insieme di individui che incrociandosi tra loro danno origine ad una progenie illimitatamente fertile.

Specie spontanee: [*wild species*] specie che non hanno subito un processo di domesticazione e messa in coltura (ad esempio molte piante medicinali, forestali e foraggere).

Talea: porzione di organo (ramo, radice, foglia) asportata da una pianta ed utilizzata nella propagazione per radicazione diretta. La talea produce piante che sono cloni della pianta di origine (pianta-madre).

Varietà: termine generalmente utilizzato (anche se un po' impropriamente) per indicare la cultivar (=varietà coltivata). Per *varietas* botanica, invece, si intende una popolazione che differisce per qualche carattere da quelle che sono le caratteristiche tipiche di una determinata specie.

BIBLIOGRAFIA

- AA. VV., 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. INEA, Roma.
- Aliotta G., Petriccione P., 2009. Biodiversità e Agri-cultura. Ed. Aracne, Roma.
- Agostinetti G., 1998. Cento e dieci ricordi che formano il buon fattore di villa. A cura di: Bernardi U., Dematté E.. Fondazione Giorgio Cini, Regione del Veneto. Neri Pozza Editore, Vicenza.
- Ambrosino O., Monti L., Rao R. 2002. Marcatori AFLP per l'Identificazione di cultivar di olivo e per la stima della variabilità genetica intra- ed inter-varietale. *Italus Hortus S.O.I.*, vol. 9, n. 22, pp. 36-40.
- Archivio di Stato Venezia. Nozioni agrarie di dettaglio. In: Atti preparatori del Catasto Austriaco, vari Comuni censuari.
- Bazolle Maresio A., 1986. Il possidente bellunese (a cura di: Perco D.). Pilotto Ed., Feltre, vol. II.
- Bellini E., Giordani E., 1998. Persimmon. In: Italian Contribution to Plant Genetics and Breeding. Ed. Scarascia Mugnozza G.T., Pagnotta M.A., University of Tuscia, Viterbo, 675 - 684
- Berengo M., 1963. La società veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità. Banca Commerciale, Milano.
- Camera M., 1876. Memorie storico-diplomatiche dell'antica città e ducato di Amalfi. Stabilimento Tipografico Nazionale, Salerno.
- De Broses C., 1992. Viaggio in Italia. Ed. Laterza, Bari.
- Delibera della Giunta Regionale n. 126 del 27/05/2013. Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 32 del 10 Giugno 2013.
- Di Vaio C., 2005. Moderne tecniche di coltivazione della mela Annurca in Campania. *Frutticoltura* 12, pp. 67-70.
- Di Vaio C., Cirillo C., Lauro P., Ritieni A., 2004. Evoluzione delle caratteristiche qualitative di albicocche vesuviane nel corso della maturazione. *Italus Hortus* vol. II (1), pp. 26-29.
- Di Vaio C., Graziani G., Ritieni A., Ferracane R., Grosso G., 2008. Annurca, piace per le qualità gustative, fa bene per l'elevata capacità antiossidante. *Frutticoltura* 7- 8, pp. 44 - 46.
- Di Vaio C., Marra L., Pasquarella C., 2005. Valutazione agronomica e qualitativa di vecchie cultivar di pesco campane. Atti del V Convegno Nazionale sulla Peschicoltura Meridionale (Locorotondo, 29-30 settembre 2005), pp. 409-416.
- Di Vaio C., Nocerino S. Graziani G., Gaspari A., Marallo N., Ritieni A., 2010. Scelta varietale del limone in Campania: produzioni, qualità e bio-attività. *Frutticoltura* 9, pp. 58-63.
- Di Vaio C., Nocerino S., Paduano A., Sacchi R., 2013. Characterization and evaluation of olive germplasm in Southern Italy. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 10, pp. 2458-2462.

- Di Vaio C., Pasquarella C., Cirillo C., 1999. Studio delle caratteristiche biometriche ed analitiche di 18 cultivar campane di susino. Atti del V Convegno nazionale Biodiversità e sistemi ecocompatibili [Caserta, 9-10 settembre 1999], pp. 191-198.
- Di Vaio C., Villano C., Marallo N., 2015. Molecular analysis of native cultivars of sweet cherry in Southern Italy. *Horticultural Science* vol. 42(3), pp. 114-118.
- Failla O., Magliaretta L. (a cura di), 1998. Molon G. (1860-1937), l'ampelografia e la pomologia. Atti del convegno "Girolamo Molon (1860-1937): evoluzione ed aspetti innovativi della pomologia e ampelografia" [Milano, 8 ottobre 1997]. Ed. Centro di Cultura e Civiltà Contadina Biblioteca Internazionale La Vigna, Vicenza.
- Failla O., Forni G. (a cura di), 2001. Le piante coltivate e la loro storia, dalle origini al transgenico in Lombardia nel centenario della riscoperta della genetica di Mendel. Ed. Franco Angeli, Milano.
- Feniello A., 2007. Aspetti e problemi dell'agricoltura napoletana nel tardo Medioevo. *Bollettino dell'Istituto Storico italiano per il Medio Evo* n. 109 (2), pp. 85-115.
- Ferrario V., 2012. Aratorio arborato vitato. Il paesaggio agrario della coltura promiscua tra fonti catastali e fonti archivistiche. In: Mengotti C., Bortolami S. (a cura di), 2012. Antico e sempre nuovo. L'agro centuriato a nord-est di Padova dalle origini all'età contemporanea. Cierre Ed., Sommacampagna (VR).
- Fideghelli C., Agabbio M., Arcuti P., Barbra G., Bellini C., Bignami C., Bounous G., Caruso T., Di Vaio C., Eccher T., Godini A., Guerrirro R., Mezzetti B., Pasini F., Ponchia G., Roselli G., Roversi A., Sansavini S., Stainer R., Testolin R., 2004. Recupero di vecchie varietà di fruttiferi conservate ex situ; programma per la conservazione e gestione del germoplasma: banca genica, coltivazione amatoriale e di nicchia. Le varietà più interessanti. MacFrut, Cesena.
- Food and Agriculture Organization, 2001. International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, Italy. <http://www.fao.org/3/a-i0510e.pdf>.
- Gallo D., Zanetti P.G., 2014. Paesaggi agrari della pianura veneta. Parte II (Elementi costitutivi del paesaggio). Veneto Agricoltura, Regione del Veneto (Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale). Stampa Centro Offset S.r.l., Mestrino (PD).
- Insero O., Rega P., 2008. Peschicoltura campana: cinquant'anni di evoluzione varietale. In: Atti del VI Convegno Nazionale sulla Peschicoltura Meridionale [Caserta, 6-7 marzo 2008]. Stampa Regione Campania (Assessorato all'Agricoltura). Pp. 43-50.
- Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 2007. Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della regione Campania - Legge finanziaria regionale 2007. *Bollettino Ufficiale della Regione Campania* n. 7 del 22 Gennaio 2007.
- Limongelli F., 1993. A new walnut cultivar: "Malizia". *Acta Horticulturae* 311 (International Walnut Meeting), pp. 46-48.
- Livadie C.A., 2011. Nola, une Pompéi du Bronze ancien 1800-1700 environ avant J.C. In: Garcia D., 2011. L'âge du bronze en Méditerranée. *Recherches récentes*. Ed. Errance, Paris. Pp. 65-82.
- Marchese G. (a cura di), 1892-1898. Dizionario di agricoltura. 1892-98. Enciclopedia agricola completa ad uso degli italiani compilata sulle orme del «Dictionnaire d'agriculture» di Jean Augustin Barral e Henry Sagnier. Società Editrice Libreria Vallardi, Milano.

- Mennone C., Gioia P., Colombo R., Berra L., Caggiano P., 2008. Indirizzi nella scelta varietale per la peschicoltura meridionale. In: Atti del VI Convegno Nazionale sulla Peschicoltura Meridionale (Caserta 6-7 marzo 2008). Stampa Regione Campania (Assessorato all'Agricoltura). Pp. 36-42.
- Monti G.M., 1940. La spedizione in Puglia di Giorgio Castriota Scanderbeg e i feudi pugliesi suoi, della vedova e del figlio. *Japigia* 10 (1939), pp. 275-320.
- Niccoli V., 1923. Miglioramenti fondiari e lavori agrari del terreno. Vol. monografico della nuova Enciclopedia Agraria Italiana. Ed. UTET, Torino.
- Petriccione M., Migliozi T., Pasquariello M.S., Capuano L.R., Di Cecco I., Di Patre D., Scognamiglio G., Rega P., Capriolo G., Scortichini M., 2013. Caratterizzazione bio-agronomica e molecolare del germoplasma frutticolo campano. Atti del IX Convegno Nazionale Biodiversità, Vol 2, Biodiversità, Alimenti e Salute (a cura di: Calabrese G., Pacucci C., Occhialini W., Russo G.). Pp 17-24.
- Pugliano G. 2000. La risorsa genetica dell'olivo in Campania, a cura della Regione Campania.
- Regione Campania, 2009, Carta regionale dell'uso del suolo agricolo e forestale dei suoli.
- Regolamento 3 luglio 2012 n. 6. Regolamento di attuazione dell'articolo n. 33 della legge regionale 19 gennaio 2007, n. 1 (Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania-Legge Finanziaria regionale 2007), per la salvaguardia delle risorse genetiche agrarie a rischio di estinzione. Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 42 del 9 Luglio 2012.
- Roda M., Roda G., Rosa G., 1882. Frutticoltura, breve storia della vite e del vino. In: Cantoni G. (a cura di), 1882. Enciclopedia agraria italiana redatta da agronomi delle diverse provincie e diretta dal commendatore Gaetano Cantoni. Ed. Utet, Torino (1880-1882).
- Sacchi R., Ambrosino M.L., Della Medaglia D., Paduano A., Spagna Musso S. 1999. Gli Oli della Campania, a cura della Regione Campania.
- Sanson L., 2002. La vite in collina: Valdobbiadene fra tradizione e innovazione, Ed. Cierre, Collana Etnografia veneta 3, Verona.
- Scarpa G., 1963. L'agricoltura nel Veneto nella prima metà del XIX secolo. L'utilizzo del suolo. ILTE, Torino.
- Scarpa G., 1981. Proprietà e impresa nella campagna trevigiana all'inizio dell'ottocento. Regione del Veneto (Giunta Regionale), Collana di studi storici, sociali ed economici sul Veneto 2, Venezia.
- Sereni E., 1987. Storia dei Paesaggio agrario italiano. Ed. Laterza, Bari.
- Società d'incoraggiamento della Provincia di Padova, 1859. Esame delle pratiche e consuetudini agrarie usitate in una gran parte delle Colonie o Masserie della Provincia di Padova. Il Raccoglitore (pubblicazione annuale della Società d'Incoraggiamento della Provincia di Padova), vol. VII.
- Sormani Moretti L., 1881. La Provincia di Venezia. Monografia, statistica economica, amministrativa (1880-81), Venezia.
- Sormani Moretti L., 1904. La Provincia di Verona. Monografia, statistica economica, amministrativa. Firenze.
- Tosco D. (a cura di), 2010. Il nocciolo in Campania. Aspetti organizzativi, tecnici ed economici. Centro per la formazione in Economia e Sviluppo Rurale, (Portici), Assessorato Agricoltura Regione Campania. Stampa Imago Media, Dragoni (CE).

- Turri E., 2002. Villa veneta. Agonia di una civiltà. Cierre Ed., Sommacampagna (VR).
- Vitolo G., 1988. Produzione e commercio del vino nel Mezzogiorno medievale, *Rassegna Storica Salernitana* vol. 10, pp. 65-75.
- Vitolo G., 1989. Il castagno nell'economia della Campania medievale., in *Rassegna Storica Salernitana* vol. 11, pp. 21-34.
- Zanetti P.G., 1996. L'Orto agrario di Padova e l'agricoltura nuova. *Rivista di storia dell'agricoltura (Semestrale dell'Accademia dei Georgofili)* vol. 36(1), pp. 5-67.
- Zanetti P.G., 2005. Tra coltivi e boschi negli ultimi due secoli. In: Selmin F. (a cura di), 2005. *I Colli Euganei*. Cierre Ed., Sommacampagna (VR).
- Zanetti P.G., 2010. *Paesaggi veneziani, forme della terra e case rurali*. Cierre Ed., Sommacampagna (VR).

