

TESTO *Nicola Sevola* FOTO *Simona Ghizzoni*

ALLA RICERCA

DEI FRUTTI PERDUTI



DAFT PUNK FEAT. PHARRELL WILLIAMS — *Get Lucky*

In Italia c'è un'agronoma-detective che setaccia le campagne per scovare e salvare antiche varietà di frutti in via d'estinzione.





«**M**i sento addosso una grande responsabilità». Da oltre quarant'anni l'agronoma Isabella Dalla Ragione percorre le campagne italiane in cerca di antiche varietà di alberi da frutta in via d'estinzione. Oltre a campi, boschi e giardini, le sue ricerche la portano a scandagliare gli archivi dei conventi, le biblioteche dei grandi poderi e le pinacoteche nazionali a caccia di tracce della pera zucchella, della ciliegia limona o della mela polsola. Mira a raccogliere documenti, saggi di agronomia, antiche ricette, persino dettagli di quadri di pittori medioevali o rinascimentali per individuare varietà di frutta dimenticate. Quando le scova, le porta nel suo frutteto a San Lorenzo di Lerchi vicino a Perugia, dove ospita circa 600 piante. L'obiettivo è studiare i frutti e possibilmente diffonderli per preservarli. Pur essendo portatrici di un ricco patrimonio genetico, queste varietà sono spesso inadatte alle esigenze delle produzioni intensive, che oggi prediligono caratteristiche come la grandezza, la capacità di conservazione e il colore della frutta. Questo rende gli agricoltori restii a piantarle. Capita allora che Dalla Ragione resti l'unica depositaria di queste preziose reliquie di natura, come nel caso delle pere fiorentine del suo frutteto.

«Fortunatamente il pero è il più longevo fra gli alberi da frutto e può vivere anche 300 anni. Ma sapere che il mio è l'ultimo esemplare rimasto mi preoccupa», sottolinea Dalla Ragione.

L'erosione genetica è un fenomeno che interessa tutta la Terra. Ovunque i processi industriali tendono a favorire la semplificazione in nome della produttività. Ma in Italia il fenomeno è particolarmente sentito, soprattutto nelle specie legate all'agricoltura. «Fino al 1800, ad esempio, in ciascuna regione italiana crescevano 3-400 varietà diverse di pere», spiega l'agronoma umbra.

Pur essendo ancora il primo produttore in Europa e il terzo nel mondo, oggi l'80% delle pere italiane afferiscono a cinque varietà, tutte provenienti dall'estero.

Il rischio non è solo quello legato alla perdita delle radici colturali e culturali. La sicurezza e la sostenibilità di una specie è fortemente legata alla sua complessità: più è diversificata, più è stabile e resistente.

«Se le specie moderne hanno tre parole per rispondere alle avversità, quelle antiche avevano un vocabolario intero. L'erosione del patrimonio genetico le rende più vulnerabili ai cambiamenti».

La banana è un caso scuola. Il 90% delle piantagioni mondiali cresce una sola varietà, la Cavendish, selezionata

per non avere semi e riprodursi tramite clonazione. Questo significa che milioni di ettari sono coltivati con piante fotocopia dotate del medesimo patrimonio genetico. Se arrivasse un virus, un fungo o un insetto nocivo per la Cavendish rischieremmo di ritrovarci senza banane nel giro di poco.

Per scongiurare questo scenario, Dalla Ragione ha creato la Fondazione Archeologia Arborea, che mira a documentare la biodiversità delle piante da frutta e creare un serbatoio delle varietà più rare. Oltre a collaborare con università ed enti di ricerca, Dalla Ragione lavora come un detective della frutta, raccogliendo indizi e informazioni sulle varietà del passato.

Della pera Monteleone, detta anche "bistecca del villano" per l'alto valore nutritivo, ha trovato menzione in alcuni autori del Cinquecento ma mai una descrizione precisa, fino a quando non l'ha individuata in un dipinto di Domenico Alfani, conservato nella Galleria nazionale di Perugia, a testimonianza dell'importanza e della diffusione di questa varietà in epoca rinascimentale. Della pera Fiorentina, prelibatezza invernale un tempo coltivata in Umbria e cucinata nelle grandi occasioni, aveva trovato tracce in diversi documenti riesumati dagli archivi dei marchesi Bufalini di Città di Castello e nelle liste della spesa conservate dai frati del Sacro Convento di Assisi, risalenti al XVIII secolo. Il frutto in sé, però, risultava sparito. Un giorno, chiacchierando con un'anziana contadina, Dalla Ragione viene a sapere di una pera selvatica di cui si sarebbero cibati i partigiani rifugiati nelle montagne al confine fra Umbria e Marche durante la guerra. I ricordi della signora coincidono con l'identikit della pera scomparsa. Dalla Ragione decide quindi di setacciare i sentieri della zona e, dopo diversi tentativi, s'imbatte in un vecchio albero di Fiorentine. Ne stacca un rametto e lo porta nel suo frutteto a San Lorenzo.

«L'albero madre sulle montagne oggi è morto di vecchiaia e la mia talea è l'ultimo esemplare rimasto». ♦

— La Fondazione Archeologia Arborea mira a creare un serbatoio di biodiversità