'ARCHEOLOGIA ARBOREA' LA MISSIONE DI CHI SALVA I FRUTTI DEL QUATTROCENTO

Isabella Dalla Ragione racconta il recupero di 600 esemplari di varietà antiche «Giro il mondo, l'Italia è più avanti in tema di biodiversità»

di **Francesca Cutolo**

Scava nei ricordi dei nostri vecchi, tra la polvere degli archivi storici, per poi riportare alla vita le piante e i sapori della frutta dei secoli scorsi: Isabella Dalla Ragione, nella continuità dell'attività paterna, ne ha fatta una vera e propria missione, unendo la passione per l'agronomia alla curiosità dell'archeologia. Attraverso il recupero di varietà antiche, lo studio delle tecniche agricole del passato e la valorizzazione dei frutti dimenticati, Isabella non solo conserva la memoria botanica, ma offre anche un'esperienza sensoriale unica, dove storia, natura e gusto s'incontrano.

Come nasce questa passione della ricerca della frutta antica?

L'idea nasce da mio padre, Livio, che negli Anni '70 ha cominciato a salvare i segni della civiltà contadina destinati a scomparire. Non si trattava solo di oggetti, strumenti o mobili, ma anche delle piante. Mio padre iniziò a ricercare alberi da frutto legati a doppio filo alla vita quotidiana delle persone. A San Lorenzo di Lerchi, Città di Castello (PG), dove aveva deciso di tornare a vivere, ha cominciato a coltivare queste piante. Da subito, abbiamo iniziato quella che oggi è un'attività di conservatorio della biodiversità.

Come e dove si trovano questi alberi?

Si trovano sempre meno e sempre più isolati e sperduti. Negli Anni '70 gli anziani agricoltori raccontavano storie legate a queste piante. Personalmente ho cominciato a studiarle andando negli archivi, nei conventi, nei giardini nobiliari, magari abbandonati. Un'attività paziente e difficile perché la cultura rurale è una cultura prettamente orale. Mi sono rivolta anche all'arte, trovando riproduzioni di piante antiche risalenti al '400 e '500.

Qual è stato finora il ritrovamento più interessante e sorprendente?

Due sono le storie che mi stanno a cuore: una da cui è cominciato tutto, scoperta dal mio babbo. La "Mela del castagno": un melo nato in un tronco cavo di castagno. Risale a metà '800, quando il bisnonno di un agricoltore voleva innestarla. Questo innesto non funzionò, allora la fece crescere così come veniva. Questa pianta ora fa delle mele straordinarie, croccanti e gustose, che si conservano fino a maggio nel fruttaio, non nel frigorifero! Un'altra varietà a cui sono molto legata è la "Pera fiorentina", che avevo ritrovato spesso citata nelle mie ricerche d'archivio tra i documenti del Quattrocento e del Cinquecento. L'avevo però data ormai per introvabile. Un giorno, invece, mentre ero in campagna, ai confini tra Umbria e Marche, un'anziana contadina - coetanea di mio padre - mi dice: «Ah,

Isabella Dalla Ragione

quest'anno ci sono le pere fiorentine», e mi indica una pianta. Sorpresa, le rispondo: «Ma non me l'avevi mai detto!», e lei, ridendo: «Cara, non me l'avevi mai chiesto!». È una pera dalla forma ovale, non la classica forma; ho scoperto due piante gigantesche. È stato emozionante ritrovarla.

E da qui, ritrovamento dopo ritrovamento, arriva 'Archeologia Arborea'.

Sì, il nostro frutteto oggi conta circa 600 esemplari: tra le specie più coltivate ci sono meli, peri, susini e ciliegi, per un totale di circa 150 varietà diverse. Di ogni varietà cerco di avere almeno tre piante, per essere sicura che sopravvivano nel tempo. È un grande impegno: ci lavoro praticamente da sola e mi occupo personalmente della potatura di ogni albero, perché ciascuno ha le proprie esigenze. Per me è una sorta di dialogo. Le piante non sono esseri inanimati o tutti uguali: bisogna conoscerle davvero, una per una. Solo per la raccolta mi faccio aiutare dai ragazzi, dagli amici. Fin dall'inizio della nostra attività abbiamo cercato di coinvolgere le persone e, infatti, chi vuole può adottare una pianta con una donazione e può venire a raccogliere i propri frutti, ma ne deve lasciare tre, secondo una vecchia tradizione locale. La frutta raccolta viene utilizzata in occasione di mostre per divulgare la biodiversità. Talvolta con i frutti piccoli produco aceto di mele o di pere.

Da una decina di anni avete trasformato la piccola associazione familiare in una Fondazione. Come vede il futuro di questa attività?

Sono ottimista per il futuro. Da tempo sto coinvolgendo anche il territorio, cercando di sensibilizzare soprattutto i giovani e i giovanissimi. Mi dà molta soddisfazione vedere i bambini che, accompagnati dalle maestre, vengono a visitare il frutteto. Sono attenti, molto curiosi e si lasciano coinvolgere con entusiasmo. Lavoro molto all'estero in progetti di cooperazione e devo dire che, in questo campo, l'Italia è più avanti rispetto ad altri paesi. Abbiamo un buon piano nazionale per la biodiversità e leggi regionali a tutela dell'agro biodiversità. Non a caso, siamo il Paese europeo con la maggiore ricchezza di biodiversità agricola. Soprattutto nel Centro-Sud Italia si sono conservate molte varietà antiche, perché l'agricoltura è meno intensiva. Dove l'agricoltura è più avanzata, invece, si è perso molto; fa eccezione la Puglia, dove l'agricoltura è straordinaria e esiste un movimento di salvaguardia delle varietà antiche altrettanto eccezionale.