



pro natura   
N° 38, autunno 2013

t i c c i n o

**Tanta frutta**

# Siamo alla frutta



Serena Wiederkehr-Britos con Benicio e Ramiro (foto: Mattias Britos).

Già una volta tutto è iniziato e nel contempo tutto è finito con una mela. Lunghi da fare paragoni improponibili, anche per me una bellissima avventura finisce proprio con una mela e più generalmente con le antiche varietà di frutta. Perché questa è la mia ultima rivista dopodiché passerò dalle mele alle arance, perché coltiveremo anche quelle nella nostra nuova terra d'accoglienza, la Repubblica Oriental del Uruguay. Non porterò con me marze come facevano i nostri avi ma cercherò di portare simbolici semi per piantare nuovi alberi o fiori che crescono in un nuovo suolo e che portano nel loro embrione le preziose informazioni che ho accumulato durante questa avventura con Pro Natura. Qui, con voi, mi sono battuta per proteggere pezzi di terra magnifici, ho imparato ogni giorno qualcosa che ho poi cercato di spiegare anche al di fuori del mondo scientifico per trasmettere l'idea che dobbiamo veramente fare qualcosa per proteggere meglio la diversità della vita

in tutte le sue forme. Riprendo una parte finale del discorso del presidente Uruguayano, Jose' Pepe Mujica, al G20 in Brasile che dopo aver parlato di globalizzazione e reso attenti i «capi del mondo» al fatto che non possiamo più farci governare dai mercati si chiede: «questo è il destino della vita umana? (...) lo sviluppo non può essere contrario alla felicità. Deve essere a favore della felicità umana; dell'amore sulla Terra, delle relazioni umane, dell'attenzione ai figli, dell'aver amici, dell'aver il giusto, l'elementare. Precisamente. Perché è questo il tesoro più importante che abbiamo: la felicità! Quando lottiamo per l'ambiente, dobbiamo ricordare che il primo elemento dell'ambiente si chiama felicità umana!». Nel mio piccolo con voi ho cercato di fare questo, di battermi con felicità per la natura; ora parto per inestare un po' di ciò in una nuova, speriamo fertile, avventura.

Ringraziando di cuore saluto tutti

*Serena*

## Impressum

Bollettino trimestrale della Sezione Ticino di Pro Natura. Viene allegato alla Rivista nazionale di Pro Natura.

### Editrice:

Pro Natura Ticino

Segreteria:

Viale Stazione 10, c.p. 2317,  
6500 Bellinzona

Tel.: 091 835 57 67

Fax: 091 835 57 66

E-mail: pronatura-ti@pronatura.ch

CCP: 65-787107-0

Internet: www.pronatura-ti.ch

### Redattrice responsabile:

Serena Wiederkehr-Britos

### Commissione redazionale:

Christian Bernasconi, Fiorenzo Dadò, Marzia Mattei-Roesli, Andrea Persico, Sara Rossi, Luca Vetterli, Serena Wiederkehr-Britos

### Produzione e stampa:

Schlaefli & Maurer AG, Interlaken

### Tiratura:

3700

### Foto:

Se non indicato altrimenti: Andrea Persico. In copertina: pere William rosse.

## Indice

**Non solo 🍏 Apple**

**3**

**Dove manca natura arte procura**

**4**

**Golosi di frutta**

**6**

**E se non fosse un frutto?**

**7**

**1000 e 1 frutto**

**8**

**Vitamine tutto l'anno**

**10**

**ProSpecieRara: per la diversità agricola**

**13**

**L'agricoltura di Madre Natura**

**14**

**Attività giovanili**

**15**

# Non solo Apple

*Il Signore Dio fece germogliare dal suolo ogni sorta di alberi graditi alla vista e buoni da mangiare, e l'albero della vita in mezzo al giardino e l'albero della conoscenza del bene e del male (...). Il Signore Dio prese l'uomo e lo pose nel giardino di Eden, perché lo coltivasse e lo custodisse. Il Signore Dio diede questo comando all'uomo: «Tu potrai mangiare di tutti gli alberi del giardino, ma dell'albero della conoscenza del bene e del male non devi mangiare, perché, nel giorno in cui tu ne mangerai, certamente dovrai morire» (Gen, 2,9-17).*

Pochi frutti nella storia del pensiero hanno stimolato così tanto l'immaginario umano come la mela. Il passaggio biblico riportato qui sopra, contiene solo una delle sue tante simbologie, forse la più nota a noi occidentali. Quello che nell'antico testamento è chiamato il frutto dell'albero della conoscenza, nella cultura cristiana venne identificato con la mela (in Oriente con il fico) a partire dal X secolo dopo Cristo.

In effetti, in occidente la mela è spesso legata al tema del peccato originale e più in generale della morte, e ciò non solo nella simbologia cristiana. Vi è ad esempio la narrazione sul «pomo della discordia», il quale, secondo il mito, diede origine alla guerra di Troia dopo che la dea Eris, lanciando al centro di un banchetto il frutto con sopra scritto «alla più bella», aveva fatto infuriare Era, Afrodite e Atena.

Ma se da una parte la mela è simbolo di sofferenze e di morte, dall'altra è anche simbolo della conoscenza e della vita. Non solo il pomo mangiato da Adamo ed Eva, ma anche il pomo del Cantico dei Cantici rappresenta un mezzo per acquisire un sapere che trascende la vita naturale. Una funzione analoga hanno i «pomi d'oro delle Esperidi», custoditi da un drago in un giardino ai confini del mondo, e grazie ai quali si acquisisce la condizione d'immortali.

Come spiegare questa particolare attribuzione simbolica? Secondo alcuni, tale significato gli è conferito dal fatto che la mela contiene al centro, formato dagli alveoli che racchiudono i semi, una stella a cinque punte, il pentagramma che rappresenta l'unità dell'uomo-spirito e la conoscenza spirituale.

Anche in altre tradizioni la mela ha un forte significato simbolico. Nelle tradizioni celtiche, il pomo è un frutto di scienza, di magia e di rivelazione profetica. E oltre che frutto meraviglioso, è anche considerato «dell'altro mondo». Basti pensare alle mele mitiche di Avalon, che significa «Isola delle Mele», luogo in cui riposano i re (come il famoso Artù) e gli eroi defunti. Nella letteratura scandinava ritroviamo poi la già accennata simbologia dell'immortalità. Gli dei nordici mangiano i pomi e restano giovani fino al Ragnarok, cioè fino alla fine del ciclo cosmico.

Questo bellissimo e squisito frutto non ha ispirato solo l'immaginario dei popoli antichi. Anche i moderni ne hanno fatto oggetto di racconti, miti e leggende. Come non ricordare la famosa mela sulla testa del povero figlio di Guglielmo Tell, la mela avvelenata offerta dalla matrigna a Biancaneve, o la faticosa mela che illuminò Newton al riguardo della legge di gravità. Per non parlare dell'uso del simbolo a scopi commerciali nella moderna società dei consumi...

Come dimostra questa breve e incompleta lista di significati e simbologie, la mela è un ottimo esempio dell'intrinseco rapporto fra cultura e natura, fra pensiero e materia, fra percezione e riflessione, fra gusto e sentimento. Basta un piccolo sguardo sulla storia per capire che la mela non è stata coltivata solo nella terra, ma anche nella mente. Ecco la lezione di chi ci ha preceduto: impariamo a coltivare i frutti nella loro interezza – come frutti del lavoro sia materiale sia spirituale.

Baldassare Scolari

Adamo ed Eva, opera di Lucas Cranach il Vecchio del 1526.

Immagine da commons.wikimedia.org







Un vecchio ronco con uva americana, bondola e madeira, un vecchio pero, un ciliegio, susini, un noce, castagni e un albicocco. Lumino, estate 2013.

## Dove manca natura arte procura

**C'è quella selvatica che si raccoglie nei boschi e quella che da generazioni uomini e donne selezionano con tanta creatività, savoir-faire, estro o manipolazione: la frutta. Tutto un mondo di diversità naturale e culturale oggi minacciato dalla moderna mania della monotonia.**

### **Frutta innata**

Ciliege, more, pere, melograni, banane, ananas, manghi, datteri, arance, susine, cocco, mirtili, litchi, cachi, pere... la natura è molto generosa e di frutta è pieno il mondo. Ogni clima ed ogni stagione hanno le loro varietà. È il nutrimento base di tantissimi animali e anche parte essenziale nella nostra dieta. A dipendenza delle mode del momento, si dice che bisogna consumarne da una a cinque porzioni al giorno ma indipendentemente dal numero, certo è che i frutti sono una fonte di vitamine indispensabile per tutte le creature. Molti avranno letto della brutta sorte a cui andavano incontro i marinai una volta esaurite le scorte di vitamine sui loro velieri. Una necessità quindi e un piacere che hanno portato l'uomo a servirsi di questa preziosa risorsa, dapprima conoscendone le varietà e i possibili usi per poi passare all'addomesticamento di alcune va-

rietà prescelte. E se nei climi tropicali vicino alle case c'è spesso un albero di papaya, un mango o un avocado e in molte zone mediterranee dominano gli agrumi, nei nostri ronchi troviamo meli, peri e noci.

### **Diversità coltivata**

L'avvicinamento della frutta alle case, a nostra portata di mano, non deriva direttamente da un'evoluzione naturale ma è il risultato del lavoro, della costanza e dell'ingegnosità, a volte fortuita, di generazioni e generazioni di donne e uomini che hanno deciso di «addomesticare» alcune specie per trarne il meglio. L'accurata scelta dei migliori semi, l'innesto su svariati piedi, lo scambio o il regalo di varietà più generose o saporite, portate con sé nelle migrazioni o come pegno matrimoniale hanno prodotto un'incredibile diversità di frutta: un tempo le spose nel loro corredo avevano spesso anche semi e marze.

In molti casi gli animali hanno contribuito alla selezione. È il caso dell'orso che nei boschi spontanei del Kazakistan, terra madre del melo domestico che conosciamo noi oggi, ha contribuito alla diffusione delle varietà più zuccherine, riprese poi dall'uomo per il comune piacere organolettico.

### Frutta nostrana

Le prime tracce scritte della nostra storia sulla frutta provengono dal Medioevo. Le mele, ad esempio, erano ancora poco coltivate mentre venivano raccolte quelle selvatiche; dai vecchi testi di pomologia risulta che i nostri avi prediligessero piuttosto noci e uva e considerassero le mele un frutto abbastanza mediocre anche se ne riconoscevano il valore di alcune varietà di difficile coltivazione. Nel 1929 la situazione era già fortemente mutata e i frutteti svizzeri erano composti da meli e peri (41 e 29%), ciliegi e prugni (11% ciascuno), e solo nella misura del 3% da noci decimati durante la grande guerra per farne calci di fucili.

L'apice del numero di varietà di frutta viene raggiunto nel XIX secolo dove si assiste a un picco demografico con effetti che sorpassano per la prima volta quelli della fine del XII sec. dove tutta la sussistenza dipendeva ancora dall'approvvigionamento alimentare locale. In questo periodo si moltiplicano i tentativi per creare frutta per ogni necessità: da consumare subito, conservare per l'inverno, trasformare in succhi o conserve, seccare, vendere o per completare il cibo degli animali. Soprattutto quello di pecore, mucche e capre che con l'aggiunta di mele e pere producevano più latte.

In seguito le varietà declinano e già nel 1884 un testo vallesano lascia presagire il destino del mondo della frutta: «il faut cultiver en masse les meilleures variétés et en restreindre la multiplicité».

### Non solo cibo

Gli alberi da frutta, presenti ovunque nel territorio, caratterizzavano il nostro paesaggio: sui suoli ben drenati abbondavano ciliegi e prugni, in Vallese già c'erano – ma molto diversifi-

cate – le coltivazioni di albicocche, da noi, oltre alle selve castanili, erano presenti piccoli meleti e pereti, nei ronchi vicino a casa o nei giardini famigliari dei paesi. I frutteti di tutti i tipi costituivano la tipica transizione tra il mondo abitato del paese e il bosco selvatico.

I frutteti furono anche bersagli e vittime di guerre e carestie: La Guerra dei trent'anni (prima metà del XVII secolo), per esempio, rase al suolo tutti i frutteti attorno al Lago di Costanza, mentre nei periodi di carestia corteccia grattugiata e pezzi di frutta venivano impiegati in aggiunta alla farina del pane o nelle minestre. Noci, uva e castagne erano vera e propria merce di speculazione ma anche gli altri frutti assumevano, a seconda delle circostanze, un valore alto. Durante periodi difficili, nei mercati, per evitare l'accaparramento sfrenato, veniva vietata la vendita fino alla nove, pena la confisca di tutta la merce. Durante la Seconda Guerra mondiale a Delémont la polizia limitava la vendita della frutta ad un massimo di 5 kg a persona.

### Cosmofrutta

La maggior minaccia alla diversità della frutta proviene oggi dai trasporti a prezzi stracciati e dall'industrializzazione agricola: così in pieno inverno le fragole del Sudafrica se ne stanno lì belle rosse vicino alle mele del Cile e agli avocado del Costa Rica e gli svariati specifici usi di frutta diversa cedono il passo a varietà monotone ma stabili che si possono produrre ovunque con lo stesso risultato. Il ritorno ad una maggior diversità che non può che far bene alla natura e all'uomo passa quindi da consumatori più attenti verso i vantaggi della frutta di stagione locale: un caco bello maturo non dovrebbe temere nulla da un mango verde!

Serena Wiederkehr-Britos

### Cacciatori di frutta

Segnaliamo il documentario del regista sinocanadese Yung Chang: The fruit hunters.

*In giro per il mondo esistono testardi paladini della biodiversità ortofrutticola, disposti ad attraversare continenti interi per difendere e assaporare rarità come il kura-kura durian del Borneo o il mango bianco di Bali.*

L'imperatore Rodolfo II in veste di Vertumno (dipinto di Giuseppe Arcimboldo, 1591). Immagine da commons.wikimedia.org



Frutto complesso di rosa selvatica: i cinorroidi. Il vero frutto sono gli acheni pelosi contenuti all'interno e che causano irritazioni, da cui il nome volgare «grata cù». Valle di Peccia, 2006.



## Golosi di frutta



**De gustibus non disputandum est: ognuno ha i suoi gusti. C'è chi preferisce mangiare erba e foglie, chi invece ama semi e granaglie. Qualcuno si alimenta esclusivamente di carne mentre altri si deliziano con gli insetti. Infine ci sono i golosi che amano il dolce e che banchettano volentieri con la frutta: i frugivori. Alimentazione vantaggiosa tanto per gli animali quanto per le piante.**

### L'offerta del mercato

Nel mondo un gran numero di vertebrati si nutre di frutta ma solo pochi riescono a reperirla durante tutto l'anno. Tra i più conosciuti troviamo le volpi volanti, grandi pipistrelli del sottordine dei megachiroteri, che popolano le regioni equatoriali e si rimpinzano di papaye, manghi e molte altre specie succose.

Alle nostre latitudini il clima limita l'offerta dei frutti carnosì a pochi mesi l'anno. Non esistono dunque specie esclusivamente frugivore ma piuttosto un gran numero di onnivori che aspettano con fervore l'arrivo della giusta stagione. Volpi, ricci, ghiri, merli e tanti altri fanno parte di questo gruppo di golosoni.

### Un accordo vantaggioso

Per gli onnivori questa sorta di cibo non rappresenta solo un peccato di gola; anzi essa è fondamentale per la loro sopravvivenza poiché disponibile proprio quando altre vengono a mancare. Per molte specie di uccelli le bacche maturano proprio quando gli insetti cominciano a scarseggiare.

In tutto ciò le piante non sono vittime,

anzi, traggono enormi vantaggi da questa relazione. «Serviti, mangia o nascondi i miei frutti ma in cambio disperdi i miei semi il più lontano possibile». Ecco allora il formarsi di molte coppie vincenti come il tordo che diventa un ottimo partner per il vischio o la nocciolaia un'amica fedele per il cembro.

### Menu biodiverso

Ogni specie vegetale ha i suoi ritmi e offre i suoi frutti maturi solo per un breve periodo. In natura la grande diversità assicura un'offerta condita e continua nel tempo, quando finiscono le fragoline di bosco arrivano le ciliegie, poi ci sono i mirtili ed infine le sorbole.

Ecco perché quel simpatico roditore del moscardino e i suoi consimili hanno bisogno di siepi ricche di arbusti indigeni che possano offrire, ognuno a suo turno, more, lamponi, bacche e soprattutto nocchie. Quando piantate una siepe pensateci!

Anche noi esseri umani siamo nati un po' frugivori e siccome la stagione è ancora buona, auguro una buona scorpacciata a tutti!

*Martina Spinelli*



# E se non fosse un frutto?

**Comunemente il frutto è definito, in base alla sua funzione e struttura, come quella parte dei vegetali, spesso colorata, dolce e carnosa, che permette la dispersione dei semi. La botanica è però molto più pignola, declassando a falso frutto niente popò di meno che la mela!**

Una roccia a 2000 metri di quota. Una fessura e una manciata di terreno che la riempie. Poco sopra una cacca blu e bianca con dei granellini. Una pioggia dilava i semi nella crepa e il sole fa il resto. Una nuova piantina crescerà: anche questa volta il compito del frutto è stato portato a termine!

Era un mirtillo. Una delle innumerevoli bacche dolci e nutrienti che si trovano in natura. Un frutto il cui compito è quello di proteggere i semi durante la loro maturazione ed in seguito facilitarne la dispersione.

Secondo questa definizione, fragola, mela e fico sono frutti a tutti gli effetti.

## Botanicamente parlando

Per i botanici però, più metodici e pignoli, il frutto è il risultato della trasformazione dell'ovario del fiore dopo la fecondazione. E nient'altro!

Per questo il frutto della fragola si riduce a quei semini puntiformi che ornano la sua superficie. Quello che mangiamo è il ricettacolo, la superficie

su cui poggiava l'ovario, che cresce e diventa carnoso. La mela, il frutto per antonomasia nella nostra cultura, viene declassato a falso frutto (o frutto complesso): anche qui ne mangiamo soprattutto il ricettacolo mentre il vero frutto è... il torsolo!

## E zucchine, pomodori e fagioli?

Niente verdura! Botanicamente sono più frutti dei precedenti! Scienza e cucina non usano le stesse classificazioni ma quel che conta sono i gusti.

Saper riconoscere un frutto, le sue varie parti e capire come funziona la dispersione dei semi non migliora certo le pietanze ma aiuta ad essere più consapevoli della realtà e a meglio capire la natura (delle cose). Ancora meglio sarebbe se ognuno potesse coltivare un proprio orto e frutteto; un privilegio oggi raro ma che permette di capire da dove vengono i «frutti della terra», per non dimenticare che anche noi siamo parte della natura!

*Maiaradis*

Sezione di un siconio: il frutto del fico. La «pelle» verde e la polpa bianca sono prodotte dal ramo che si trasforma. La parte commestibile (più interna) sono quelle clave carnose all'apice delle quali si trova il vero frutto del fico: un semino (achenio)!

Della blastofaga ne parliamo invece in un'altra occasione per non togliervi il piacere di mangiare questi gustosi frutti composti.



# 1000 e 1 frutto

## Drupa

Il prugnolo (*Prunus spinosa*) è un parente molto stretto del susino. Più ricco di zuccheri dell'uva, è però così aspro da risultare poco ghiotto a meno di cuocerlo. Le drupe hanno un nocciolo duro (pesca, noce, caffè...).

Gli animali, uccelli in primis, ne assicurano la disseminazione.



## Mora

Si tratta di un frutto composto da molte piccole drupe (chiamate drupeole) tipico del genere *Rubus* che comprende le more e, nella foto, i lamponi.



## Frutto complesso o falso frutto

Nella mela il frutto si trova all'interno di un'escrescenza carnosa, confusa abitualmente con il frutto stesso. Come per molte piante coltivate, per mantenere le caratteristiche del frutto è necessario innestare le piante (cloni): dai semi non si ottiene la varietà d'origine.



## Bacca

La bacca è prodotta dall'ovario che diventa carnoso e spesso colorato. Al suo interno vi sono i semi che vengono dispersi in genere dagli animali.

Nel caco e altri frutti invernali, il gelo stimola la produzione di zuccheri e li rende così commestibili e gustosi.

## Peponide

La famiglia delle cucurbitacee produce delle bacche particolari che vengono chiamate peponidi, caratterizzate da una spessa buccia. Il peponide della zucca è uno dei frutti più grossi al mondo. Seccando il frutto di talune specie si possono ottenere dei pratici recipienti.

## Cariosside

Si tratta del frutto delle graminacee, una sorta di semino di grande importanza: riso, mais e grano sono solo alcuni dei massimi esponenti di questo gruppo.

Nella foto la fienarola alpina (*Poa alpina*) il cui cariosside germina già sulla pianta madre.



**Achenio**

Si tratta di un frutto molto frequente e molto polimorfo. Da semplici «semini» a complesse strutture dotate di lunghi e colorati piumini come nell'ambretta strisciante (*Geum reptans*).



**Samara**

Si tratta di un achenio dotato di un'appendice alata che ne facilita la dispersione ad opera del vento. Nella foto due samare di acero di monte ancora saldate (normalmente cadono indipendentemente).

**Siliqua**

Cavolo, colza, verza, moneta del papa, borsa del pastore,... tutte specie della stessa famiglia: le brassicacee il cui principale tratto comune è il tipo di frutto. Si tratta di una capsula composta da due valve e una membrana che divide la cavità interna: la siliqua.



**Capsula**

Nella fusaggine o berretto di prete (*Euonymus europaeus*) il frutto, formato da diverse logge, secca a maturità e si apre lungo più linee, lasciando cadere i semi maturi: è il modello della capsula.

**Follicolo**

Somiglia ad una capsula ma è formata da un'unica loggia o più logge ma indipendenti. Nella foto l'elleboro verde (*Helleborus viridis*), parente della rosa di Natale.



**Baccello**

Detto comunemente legume, il baccello definisce la famiglia delle fabacee che comprende fagioli, lenticchie, glizine, ginestre (come nella foto) e maggociondolo. Somiglia al follicolo ma si apre lungo due linee che separano il frutto in due per liberare i semi.

# Vitamine tutto l'anno



Muriel Hendrichs e Nicola Schoenenberger sono i capisaldi del progetto ProFrutteti che stanno portando avanti dal 2006 assieme ad altri tre specialisti del settore: Fulvio Gianinazzi, Paolo Piattini ed Elia Stampanoni. Nella pagina a lato 3 antiche varietà (da sinistra) la Limoncella del Malcantone, ul Capel de prevet di Bigorio e la Mela di Castaneda.

Foto: Serena Wiederkehr-Britos.

**Una volta le persone avevano la farmacia e la dispensa nel proprio giardino o in quelli condivisi. Molti avevano tipi di meli diversi: quelli precoci e quelli tardivi, quelli che facevano le mele belle da vendere e quelli che davano frutti ottimi da conservare in cantina. Abbiamo già perso tanto, probabilmente troppe antiche varietà di frutta che c'erano una volta in Ticino. Capriasca Ambiente con il suo progetto ProFrutteti sta tentando di salvare il quinto restante, costruendo veri e propri archivi viventi, bellissimi da vedere.**

Muriel e Nicola, l'etnobotanica e il genetista che incontriamo a Manno in un frutteto di conservazione, tra una degustazione di dolcissima Pom rugGINE e una di mela aspra dalla buccia dura, ci raccontano degli alberi che stanno cercando di salvare e del perché lo fanno: «Il concetto di agrobiodiversità – la biodiversità legata alla nostra cultura e alimentazione – include l'aspetto genetico e quello culturale», spiega Nicola Schoenenberger. «Una varietà all'interno di una specie è una composizione di geni differenti, che è oggetto di studio della genetica ma a questa sequenza bisogna poi cercare di

recuperare un'identità, un nome, una storia, delle origini, un uso proprio e delle caratteristiche. Poi si aggiungono

---

**«È bello sentir parlare le persone, rievocare la nonna con la gerla che va al mercato a vendere la frutta, emozionarsi al pensiero di quelle mele così buone come poi non ce ne sono state più.»**

---

anche le descrizioni agronomiche e morfologiche di dettaglio.» E questo lo si fa con la gente ed è il lavoro dell'etnobotanica, la materia di Muriel Hendrichs.

Nel 2006 il progetto ProFrutteti è iniziato inventariando e raccogliendo numerose varietà di meli presenti in Capriasca; ci sono alberi che Nicola, Muriel o i loro colleghi hanno salvato dalle ruspe di un cantiere, dalle motoseghe o da una malattia, ma soprattutto la ricerca si è svolta nelle campagne e nei giardini privati: molte

**«[Alla varietà individuata geneticamente bisogna] cercare di recuperare un'identità, un nome, una storia, delle origini, un uso proprio e delle caratteristiche»**

persone hanno mostrato volentieri le loro piante domestiche o segnalato quelle che il bosco aveva ormai inglobato. Hanno raccontato come vengono chiamati tali alberi e tali frutti, quali ricordi vi sono legati, quali usi se ne faceva; oltre alle descrizioni e ai nomi dialettali, si chiede alle persone di parlare delle pratiche e delle tradizioni legate ai frutti o alle piante, i toponimi, le ricette; di fornire eventuali immagini, attrezzi di frutticoltura, proverbi legati al tema, aneddoti e via dicendo. «È bello», dicono i nostri botanici, «sentir parlare le persone, rievocare la nonna con la gerla che va al mercato a vendere la frutta, emozionarsi al pensiero di quelle mele così buone come poi non ce ne sono state più».

Nicola spiega che è una sorta di lotta contro il tempo... noi stiamo raccogliendo soltanto pochi superstiti: «Io sono cresciuto nel Malcantone, e ri-

cordo che la maggior parte degli alberi da frutta ad alto fusto li hanno tagliati quando io ero un bambino, negli anni Ottanta. Adesso rimane forse un quinto delle antiche varietà che una volta nutrivano le famiglie ticinesi.»

E da dove arrivano tutte queste diverse mele che ancora si trovano?

La coltivazione degli alberi da frutto è spesso legata all'emigrazione stagionale: i nostri avi tornavano a casa portando con sé le marze (rami da innestare) in casse di sabbia. Le lasciavano in cantina fino al momento giusto per l'innesto. Abbiamo così ritrovato varietà di meli francesi, si pensa per esempio alla Valle di Blenio, dove gli uomini partivano tradizionalmente per la Francia. In altri luoghi si vedono invece innesti dalla Polonia, dalla Germania, dall'Olanda o dagli Stati Uniti,

**«...la maggior parte degli alberi da frutta ad alto fusto li hanno tagliati quando io ero un bambino, negli anni Ottanta. Adesso rimane forse un quinto delle antiche varietà...»**

oltre che naturalmente molte varietà da Oltregottardo e dall'Italia; addirittura anche dal Canale di Suez.

I supermercati di oggi puntano alla «mela che va bene per tutti», come la golden, buona, bella, sempre uguale, ottima per le torte. Ma Muriel e Nicola spiegano che «le persone una volta vivevano grazie a un'economia di sussistenza e dai loro orti e frutteti ricava-

### **ProFrutteti**

*Nata in seno all'associazione Capriasca Ambiente allo scopo di salvaguardare e valorizzare le antiche varietà di frutta presenti nella regione, ProFrutteti sta realizzando numerosi progetti a favore del melo. Tra questi risaltano un inventario etnobotanico, frutteti di conservazione ad alto e basso fusto e il sostegno ad un centro per la produzione di succo. Dopo i lavori in Capriasca, l'attività viene ora estesa a tutti i fruttiferi del Ticino creando sinergie tra aspetti ecologici, economici e sociali. Per scoprire nuove varietà degne di conservazione per il nuovo inventario etnobotanico cantonale, ogni testimonianza e segnalazione a ProFrutteti è benvenuta. ProFrutteti, Casella postale, 6500 Tesserete.*

*[www.capriascaambiente.ch](http://www.capriascaambiente.ch) > progetti*







Nicola e Muriel nel frutteto a Manno.

Foto: Serena Wiederkehr-Britos.

Sotto: una mela in sezione trasversale (torsolo a stella) e longitudinale.

Foto: Caterina Bugno.

vano la maggior parte di quello di cui necessitano per vivere: piantavano alberi che potessero garantire una maturazione scalare dei frutti, da luglio fino a ottobre-novembre. Così c'era la precoce Sant'Anna, la poma giazz che resiste al freddo e al gelo, e altre sorte invece da vendere, altre ancora da conservare in cantina e quelle più brutte o meno buone da aggiungere alle castagne dei maiali».

Il progetto a cui lavorano i nostri amici tocca diversi aspetti: salvaguardia della memoria, di una ricchezza culturale che fa parte della nostra storia, e la bellezza del paesaggio. Troviamo infatti che i filari di piante che ProFrutteti ha messo a Tesserete, Manno, con gli uccelli e altri animali che vi abitano, sia una parte di natura importante, bella da ammirare e gradevole per passeggiarvi. Ma non dobbiamo dimenticare uno dei motivi più importanti per cui è necessaria la conservazione della biodiversità: la questione del pool genetico. Le antiche varietà sono infatti un vero e proprio serbatoio di caratteristiche agronomiche e organolettiche, custodite sotto forma di geni utili. Muriel ci racconta di come per esempio si sta lavorando allo sviluppo di nuove varietà fruttifere maggiormente resistenti al famoso fuoco batterico. Ridurre la frutta a poche varietà diverse può essere pericoloso: è quello che sta succedendo con la golden che è ora soggetta a varie malattie. Tutti e due concordano...

è fondamentale disporre di sorte molteplici di frutti per disporre di un patrimonio ricco per poter dare risposte diverse alle diverse pressioni e necessità. Un'altra cosa stupenda è la valorizzazione dei prodotti: per esempio a Vaglio in collaborazione con la fattoria La Fonte si è installato nel 2008 un nuovo torchio. Adesso molti abitanti

---

**«... c'era la poma giazz che resiste al freddo e al gelo, e altre sorte invece da vendere, altre ancora da conservare in cantina e quelle più brutte o meno buone da aggiungere alle castagne dei maiali».**

---

della Capriasca hanno ripreso a occuparsi dei propri meli. Dolce succo per loro e alberi in più per la biodiversità! Dopo tutto questo lavoro di salvataggio e creazione di archivi viventi, adesso comincia una nuova tappa: le persone possono iniziare di nuovo a comprare e mettere a dimora antichi meli salvati nei loro giardini!

Quando lasciamo il meleto-pereto e i suoi studiosi, verso sera, Muriel è l'unica che non va subito a casa: estrae dalla sua borsa uno schema e si perde tra i filari per osservare con metodo scientifico i frutti della sua passione e del suo lavoro.

Sara Rossi  
e Serena Wiederkehr-Britos

### Giornata della mela

Il 19 ottobre 2013 Capriasca Ambiente organizza una giornata all'insegna di questo incredibile frutto. La festa avrà luogo alla fattoria La Fonte a Vaglio a partire dalle 11.00 con possibilità di pranzare sul posto e si potrà assaporare la mela nella sua diversità (dolci, succo, piatto principale, sidro...). Dalle 14.00 vi saranno attività dimostrative, bancarelle, attività per i giovani. Anche Pro Natura Ticino sarà presente con una bancarella informativa e con monitori del gruppo giovani che proporranno alcune attività.



# ProSpecieRara: per la diversità agricola

**Oggi giorno la produzione di alimenti sta subendo enormi pressioni economiche. L'agricoltura «industriale» si concentra su poche varietà di piante coltivate mentre nelle stalle vengono allevate sempre meno razze di animali da reddito.**



Pesche bianche tipiche dei vecchi vigneti. Una delizia per occhi, naso e palato.

I mercati alimentari offrono oggi solo 120 varietà invece delle circa 7000 in passato e così la ricchezza di numerose piante e razze sviluppate per secoli è minacciata. Per porre un freno a questa erosione genetica è nata nel 1982 la fondazione ProSpecieRara. La conservazione della diversità vegetale e animale nel mondo agricolo ha lo scopo di preservare una base genetica sufficientemente ampia; questo per favorire l'adattamento alle condizioni di allevamento, di coltivazione, di gusto o ai cambiamenti climatici, garantendo così una sicurezza alimentare per le prossime generazioni.

Facciamo un esempio: quasi una ventina di anni fa ha cominciato ad espandersi anche in Svizzera la malattia del fuoco batterico che colpisce gli alberi da frutta a granella (mele, pere, cotogno) così come arbusti ornamentali e selvatici. Nei frutteti eterogenei dove convivono diverse varietà si è potuto constatare che il fuoco batterico si diffonde molto meno intensamente che nelle coltivazioni monovarietalì. Le diverse varietà hanno anche reazioni di-

verse nei confronti della malattia con la possibilità che l'una sia più resistente dell'altra, diminuendo così il rischio di contaminazione.

Rimanendo nell'ambito degli alberi da frutta, il pesco della vigna rappresenta un bellissimo esempio di pianta sviluppata nelle passate generazioni. Essa veniva riprodotta da seme e coltivata lungo i filari di vite, addobbando così in primavera il paesaggio con i suoi fiori rosa. La razionalizzazione della viticoltura, la riduzione generale di terreni agricoli e l'introduzione dall'Italia delle pesche «commerciali» ha quasi fatto scomparire il pesco della vigna. Qualcuno però ne ha percepito il valore e ha continuato a lasciare i noccioli nel terreno per assicurarne la riproduzione. Queste persone hanno portato il pesco della vigna fino a ProSpecieRara che ora cerca di ridiffonderlo. Una pesca piccola, profumata e apparentemente più resistente alla bolla che vuole ritornare nei vigneti, nei nostri orti e... nelle nostre marmellate.

*Manuela Ghezzi*  
[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)



Veduta aerea della Fattoria La Colombera con il percorso didattico e le sue 12 postazioni. Disegno di Flavio Del Fante.

## Agricoltura di Madre natura

**A fine settembre è stato inaugurato con successo il percorso didattico «Agricoltura di Madre natura» presso l'azienda agricola La Colomba di Giubiasco.**

Sotto lo sguardo soddisfatto dei realizzatori, degli sponsor e dei media, 10 allievi delle scuole elementari della Lavizzara, guidati da un animatore di Pro Natura, hanno testato per la prima volta il percorso sperimentando, tappa dopo tappa, le meraviglie del mondo agricolo biodiverso. La prima postazione è proprio dedicata ai frutteti ad alto fusto dopodiché i bambini hanno cercato gli animali che si nutrono di bacche indigene, hanno frugato tra le pietre alla ricerca di insetti, si sono tolti le scarpe per sentire con i piedi la natura sotto di sé, hanno pompato acqua dal riale, scoperto la differenza tra api selvatiche e domestiche, scovato lombrichi dal composto... ma la cosa più importante è che si sono divertiti. Lo scopo del progetto, nato dalla volontà dei proprietari dell'azienda agricola *La Colomba*, elaborato dall'ufficio di consulenza am-

bientale Maddalena & associati sagl di Gordevio, e promosso da Pro Natura Ticino è di evidenziare e valorizzare i legami esistenti tra Natura e Agricoltura. *La Colomba* è per tradizione una delle aziende agricole del Cantone Ticino maggiormente attive nella sensibilizzazione delle giovani generazioni verso le tematiche ambientali e agricole. Il sentiero si inserisce in questo contesto privilegiato e offre alle scolaresche di tutto il cantone così come alle famiglie e a tutte le persone che lo desiderano l'opportunità di scoprire il funzionamento e i segreti delle relazioni esistenti tra attività agricole e biodiversità. Facilmente raggiungibile, il sentiero si trova a cinque minuti a piedi dalla stazione ferroviaria di S. Antonino.

Per maggiori informazioni e iscrizioni: [www.pronatura-ti.ch/colombera](http://www.pronatura-ti.ch/colombera)

Serena Wiederkehr-Britos





# Attività giovanili

## Come iscriversi alle uscite?

Visitate il nostro sito: [www.pronatura-ti.ch/giovanili](http://www.pronatura-ti.ch/giovanili) dove potete iscrivervi online, oppure spedite una cartolina postale firmata dai genitori indicando nome, indirizzo, telefono, e-mail, data di nascita e allergie a: Pro Natura Giovani, CP. 2317, 6501 Bellinzona, possibilmente tre settimane prima dell'attività.

Attenzione: l'assicurazione è a carico dei partecipanti. Posti limitati. Agli iscritti sarà data conferma e verranno fornite indicazioni sui luoghi, gli orari e il materiale da prendere.

## Chi porta un amico porta un tesoro

Durante questa giornata di porte aperte dei gruppi giovani + natura potrai venire solo se porti un'amico o un'amica che non ha mai partecipato alle nostre uscite. Contribuirai così a far scoprire ad altri quello che facciamo!

Una giornata all'insegna del divertimento e della scoperta della natura autunnale.

**Data:** sabato 2 novembre 2013.

**Luogo e durata:** Dalpe, tutto il giorno.

**Partecipanti:** da 7 a 14 anni.

**Prezzo:** 10.-

## Dolce natura

Dopo un anno di belle escursioni regaliamoci una giornata ai fornelli! Se ti piace l'idea di impastare farina e altri ingredienti per cuocere biscotti a forma di animali questa attività è per te!

Al termine della giornata sarà offerto un aperitivo a tutti i genitori e i partecipanti alle nostre attività e proietteremo le foto di questa intensa annata.

**Data:** sabato 7 dicembre 2013.

**Luogo e durata:** tutto il giorno, luogo comunicato agli iscritti.

**Partecipanti:** da 7 a 12 anni, massimo 20 partecipanti.

**Maggiori informazioni** saranno inviate agli iscritti.

**Prezzo:** 15.-

## Zac zac: alberelli bio

Combinare una giornata di aiuto alla natura e portarsi a casa un alberello di Natale? Sarebbe geniale! Ebbene è possibile iscrivendosi a questa attività: potrete aiutare la torbiera della Bedrina evitando che il bosco la invada. Come? Tagliando i giovani arbusti e... portandovene uno a casa!

**Data:** domenica 15 dicembre 2013.

**Luogo e durata:** riserva della Bedrina a Dalpe, tutto il giorno.

**Partecipanti:** da 8 a 15 anni.

**Equipaggiamento:** abiti e scarpe caldi e un buon picnic.

**Prezzo:** 10.-

## Fine settimana nella neve

Nella magica atmosfera bianca scopriremo come vivono gli animali e le piante durante l'inverno e naturalmente svolgeremo attività divertenti e affascinanti. In collaborazione con il Centro Natura Valle Maggia.

**Data:** sabato e domenica 25-26 gennaio 2014.

**Luogo e durata:** Cerentino, Valle Maggia, con pernottamento.

**Partecipanti:** da 8 a 11 anni, massimo 25 partecipanti.

**Maggiori informazioni** saranno inviate agli iscritti.

Il vero contatto con la natura.



