

Gli antichi frutti di «Archeologia arborea», una passione che nasce da lontano

A Lerchi, a due passi da Città di Castello (Perugia), in un frutteto-collezione visitabile, sono state raccolte in circa trent'anni di ricerche 150 varietà di frutti antichi, come la mela Fiorentina, la mela Roggia, la pera Marzola, ecc., varietà poco sensibili a malattie e parassiti i cui frutti si conservano in magazzino per diversi mesi. Vi presentiamo quindici varietà da coltivare nel frutteto familiare

A San Lorenzo di Lerchi, nel comune di Città di Castello (Perugia), Isabella Dalla Ragione (vedi foto qui sotto) del vivaio-collezione «Archeologia arborea» continua l'appassionante lavoro di ricerca, conservazione e moltiplicazione di antiche varietà locali di frutta al quale suo padre Livio dedicò circa trent'anni di vita. Attorno al 19..... Livio Dalla Ragione iniziò infatti un'importante «missione botanica», che aveva come obiettivi la ricerca, la moltiplicazione e la diffusione delle antiche varietà di piante da frutto ancora presenti nei poderi abbandonati di antichi nuclei abitati, nei giardini parrocchiali, nelle ville padronali e negli orti dei monasteri, soprattutto quelli di clausura, dall'Alta Valle del Tevere, antico crocevia di persone, merci e piante, al



Fin dall'inizio Livio Dalla Ragione si preoccupò di salvare tutti quei vecchi esemplari che trovava via via lungo il suo cammino e, un po' per nostalgia, ma anche per lungimiranza, la sua attenzione si rivolse pure verso le tecniche di coltivazione, gli usi gastronomici nonché alle tradizioni legate a questa o a quella varietà, che gli permisero di scoprire l'importanza che queste piante avevano avuto in passato nella vita sociale, economica ed anche religiosa di quei luoghi. Queste informazioni vennero

raccolte presso gli ultimi anziani agricoltori che ancora vivevano in borghi dispersi e pressoché sconosciuti, che erano i soli a poter ancora fornire, oltre alle piante stesse, anche tutte quelle conoscenze popolari nate attorno a quelle preziose presenze vegetali.



La visuale, ripresa dall'alto, di San Lorenzo di Lerchi, nel comune di Città di Castello (Perugia), sede di «Archeologia arborea». Nella foto qui sotto, sul tavolo realizzato con vecchie assi, alcune varietà di frutti presenti in vivaio

LE ANTICHE VARIETÀ LOCALI DI FRUTTA NON SONO SOLO UN GRANDE PATRIMONIO VEGETALE, MA ANCHE SOCIALE ED ECONOMICO

Le antiche varietà locali di frutta non sono solo risorse genetiche alle quali attingere per la costituzione di nuove va-



rietà, ma sono soprattutto il risultato dell'adattamento alle condizioni ambientali e anche della cultura e del lavoro dell'uomo che per secoli ha selezionato e scelto in base a criteri diversi: qualità alimentari, resistenza a malattie e parassiti, produttività, facilità di conservazione, ecc.

Erano dote per le donne che andavano in sposa, o eredità tramandata di padre in figlio, stavano nelle valigie degli emigranti o nelle sacche dei pellegrini, fino ad essere un vero e proprio documento di identità per le comunità che le avevano selezionate e coltivate per secoli.

In questo articolo vi presentiamo, per ragioni di spazio, solo una piccola parte della grande collezione di frutti antichi presenti ad «Archeologia arborea». Abbiamo selezionato per voi quindici interessanti varietà tra melo, pero, ciliegio e pesco, che potrete coltivare nel frutteto familiare.

Come raggiungere «Archeologia arborea». Percorrete l'autostrada E45, uscite al casello di Città di Castello, quindi immettetevi sulla strada statale 221 e percorretela sino a Lerchi. Appena finito il paese, sulla sinistra, si trova la strada per «Archeologia arborea».

Indirizzo: «Archeologia arborea» - San Lorenzo di Lerchi - 39012 Città di Castello (Perugia) - Tel. 335 6128439.

Visite guidate gratuite: dal al dalle ore alle ore, previo appuntamento.

Per acquisti: presso «Archeologia arborea» potete acquistare esemplari delle antiche varietà di piante da frutto che vi presentiamo in questo articolo, nonché di tutte le varietà presenti nel vivaio-collezione. Sconto «Carta Verde»% sino al





1-Mela Ciucca o Muso di bue

SEI VARIETÀ DI MELO POCO SENSIBILI A TICCHIALATURA E CARPOCAPSA

Iniziamo col prendere in esame sei varietà di melo, che mostrano, tra le caratteristiche positive che ne rendono interessante la coltivazione, una scarsa sensibilità alle più comuni malattie che colpiscono questa specie da frutto, cioè ticchialatura e carpoapsa (verme della mela).

1-MELA CIUCCA O MUSO DI BUE

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina e di montagna, rustica e vigorosa. Produce ad anni alterni ed ha una fioritura medio tardiva (.....).

Epoca di raccolta. Ottobre

Caratteristiche del frutto... È di media-grande pezzatura (160-180 grammi), di forma allungata e «strozzata» nella parte centrale (vedi foto). La buccia è spessa, liscia, di colore verde giallo con striature rosso vivo. La polpa è bianca, acidula, aromatica e croccante, non molto succosa, di buona qualità. Adatto anche alla cottura.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino sino a primavera (.....).

2-MELA DI SAN GIOVANNI

Varietà, molto rustica e mediamente vigorosa. Produce in modo costante e ha una fioritura medio precoce (.....).

Epoca di raccolta. Fine giugno (San Giovanni).

Caratteristiche del frutto... È di media pezzatura (140-165 grammi), di forma rotondeggiante, leggermente schiacciata. La buccia è liscia e lucida, di colore verde con sfumature rosate, a maturazione vira al giallo. La polpa è bianca, leggermente farinosa, molto aromatica, di eccellente qualità. Varietà adatta all'essiccazione. Per la loro dolcezza e il loro buon profumo si prestano ad essere utilizzate per preparare conserve insieme a



2-Mela di San Giovanni



3-Mela Fiorentina

uva sultanina e cannella.

... e sua conservazione.

3-MELA FIORENTINA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina e di montagna, molto rustica e vigorosa. Produce ad anni alterni e fiorisce medio tardivamente (.....).

Epoca di raccolta. Ottobre.

Caratteristiche del frutto... È di media pezzatura (140-165 grammi), di forma rotondeggiante, schiacciata. La buccia è spessa, cerosa, di colore giallo paglierino, con una macchia rossa ben definita nella parte esposta al sole. La polpa è bianca, acidula, aromatica e croc-



4-Mela Panaia

cante, succosa, di ottima qualità. Adatto anche alla cottura.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino sino a primavera (.....).

4-MELA PANAIÀ

Il suo nome è presumibilmente collegato alla forma del frutto, simile ad una pagnotta di pane. Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina e di montagna, molto rustica e mediamente vigorosa. Produce ad anni alterni e fiorisce tardivamente (.....).

Epoca di raccolta. Ottobre.

Caratteristiche del frutto... È di grande pezzatura (180-200 grammi), di forma rotondeggiante e molto schiacciata. La buccia è lucida, con fondo giallo-verde, con sovracoloro rosso brillante diffuso. La polpa è bianca, leggermente acidula, aromatica, di buona qualità. Adatto anche per cottura al forno.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino sino a primavera (.....).

5-MELA ROGGIA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina e di montagna, rustica e mediamente vigorosa. Produce in modo costante e fiorisce tardivamente (.....).

Epoca di raccolta. Ottobre.

Caratteristiche del frutto... È di media pezzatura (140-160 grammi), di forma rotondeggiante, leggermente schiacciata. La buccia è di colore verde-giallo, completamente ricoperta da ruggine (vedi foto). La polpa è bianca, leggermente acidula, molto aromatica e croccante, di eccellente qualità. Adatto anche all'essiccazione.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino sino a primavera (.....).

6-MELA ROSA IN PIETRA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina e di montagna, rustica e mediamente vigorosa. Produce in modo costante e fiorisce tar-



5-Mela Roggia



6-Mela Rosa in pietra

divamente (.....).

Epoca di raccolta. Novembre, dopo San Martino.

Caratteristiche del frutto... È di media-grande pezzatura (140-165 grammi), di forma rotondeggiante, schiacciata ai poli. La buccia, molto spessa, è verde con macchie diffuse di colore rosso vinoso. La polpa è bianca, acidula, soda, aromatica, non molto succosa, di buona qualità. Si consuma fresco, ma è ottimo da degustare anche dopo cottura o per realizzare composte.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino sino a primavera (.....).

SETTE VARIETÀ DI PERO IDEALI DA DEGUSTARE COTTE E PER REALIZZARE CONFETTURE

Le varietà di pero che abbiamo scelto per voi sono ideali da degustare dopo cottura e per realizzare squisite confetture.

7-PERA BRIACA O COCOMERINA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina, rustica e mediamente vigorosa. Produce e fiorisce tardivamente (.....).

Epoca di raccolta. Seconda metà di agosto.

Caratteristiche del frutto... È di medio-piccola pezzatura (110-130 grammi), di forma ovoidale. La buccia è mediamente spessa, di colore verde con piccole lenticelle (.....) rugginose. La polpa ha un caratteristico colore rosa, succosa e molto dolce, di ottimo sapore. Si presta anche alla preparazione di confetture.

... e sua conservazione. Non è adatto alla conservazione, si consuma entro settimane dalla raccolta.

8-PERA DI MONTELEONE O PAPERA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di collina, rustica e molto vigorosa. Produce abbondantemente e fiorisce Viene chiamata anche pe-

ra Papera, probabilmente per il modo in cui è inserito il peduncolo sul frutto, che ricorda il becco di un'oca, o forse per il colore giallo intenso del frutto stesso.

Epoca di raccolta. Prima decade di ottobre.

Caratteristiche del frutto... È di media pezzatura (140-160 grammi), di forma conica. La buccia è di colore giallo intenso, liscia, piuttosto spessa. La polpa è bianca, compatta, non troppo granulosa, saporita e aromatica. È ottimo se cotto in forno e per realizzare zuppe dolci insieme alle castagne.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino sino a primavera (.....).

9-PERA FIORENTINA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina, rustica e molto vigorosa. Produce abbondantemente e ha una fioritura tardiva (.....).

Epoca di raccolta. Novembre, dopo i primi giorni di brina.

Caratteristiche del frutto... È di medio-piccola pezzatura (100-120 grammi), di forma sferoidale. La buccia è molto spessa, con colore base verde brillante e lievemente rosso dove il frutto è esposto al sole. La polpa è bianca e poco succosa, mediamente granulosa. Frutto adatto soprattutto alla cottura e per la preparazione di confetture. Si può man-

giare crudo solo dopo un periodo di maturazione in magazzino.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino sino a primavera (.....). Durante il periodo di conservazione il colore della buccia vira verso il giallo e il frutto aumenta in succosità.

10-PERA MARZOLA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina e di montagna, molto rustica e poco vigorosa. Produce in modo abbondante e ha una fioritura tardiva (.....). Deve il suo nome al fatto che si può mangiare fino a marzo.

Epoca di raccolta. A inizio dicembre, dopo i primi giorni di brina.

Caratteristiche del frutto... È di medio-piccola pezzatura (100-120 grammi), di forma appiattita molto accentuata. La buccia è spessa, di colore verde omogeneo e completamente coperta di ruggine. La polpa è poco succosa e di colore bianco crema, mediamente granulosa. Frutto adatto anche alla cottura.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino sino a primavera (.....).

11-PERA SOMENTINA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina, molto rustica e mediamente vigorosa. Produce ..



7-Pera Briaca o Cocomerina



8-Pera di Monteleone o Papera



9-Pera Fiorentina



10-Pera Marzola



11-Pera Somentina

..... e ha una fioritura tardiva (.....).

Epoca di raccolta. Fine estate.

Caratteristiche del frutto... È di piccola pezzatura (80-100 grammi), con buccia sottile di colore giallo che presenta lieve e diffusa rugginosità. La polpa è succosa, molto dolce, non granulosa, di eccellente sapore. Si consuma fresco, ma è ottimo anche per realizzare confetture e per essere conservato intero sottaceto.

... e sua conservazione.

12-PERA VERNIA O TONDA ROGGIA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina, rustica e mediamente vigorosa. Produce e fiorisce tardivamente (.....).

Epoca di raccolta. Fine ottobre, dopo i primi giorni di brina.

Caratteristiche del frutto... È di medio-grande pezzatura (150-170 grammi), di forma ovoidale. La buccia è molto spessa, di colore verde con diffusa rugginosità. La polpa è bianca, poco succosa, molto granulosa, di ottimo sapore, specialmente dopo cottura sotto la brace. Il frutto è adatto per realizzare confetture e per essere conservato sottaceto, degustato come contorno per arrostiti o lessi.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino sino a primavera (.....).

13-PERA VOLPINA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di alta collina, rustica e molto vigorosa. Produce e fiorisce tardivamente (.....). Il nome deriva dal fatto che le volpi ne sono molto ghiotte.

Epoca di raccolta. Novembre, dopo i primi giorni di brina.

Caratteristiche del frutto... È di pic-



12-Pera Vernia o Tonda roggia

cola pezzatura (80-100 grammi), di forma rotondeggiante, appiattita. La buccia è molto spessa, ruvida al tatto, presenta colore base verde e rugginosità diffusa su tutta la superficie. La polpa è bianca, poco succosa, mediamente granulosa. Adatto soprattutto alla cottura e per realizzare confetture. Si mangia crudo solo se viene fatto ammezzire, cioè posto su strati di paglia dello spessore di circa cm.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino sino a primavera (.....).

UNA CILIEGIA A BUCCIA GIALLA E UNA PESCA A MATURAZIONE AUTUNNALE

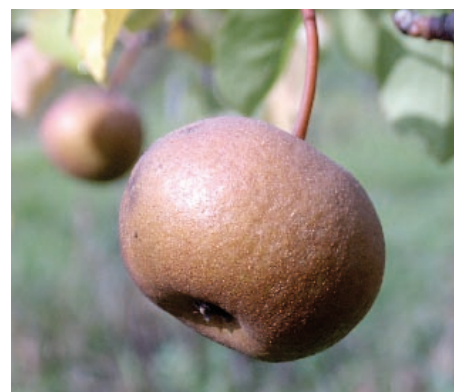
Vi presentiamo infine una varietà di ciliegio a buccia gialla, ideale da conserva-



14-Ciliegia Gialla o Limona



15-Pesca Sanguinella



13-Pera Volpina

re sotto alcol o cotta nel vino, e un'insolita varietà di pesco che matura in ottobre.

14-CILIEGIA BIANCA O LIMONA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di, e vigorosa. Produce e fiorisce tardivamente (seconda decade di aprile).

Epoca di raccolta. Fine giugno.

Caratteristiche del frutto... È di media pezzatura (.....-..... grammi), di forma sferoidale leggermente allungata. Il colore della buccia è giallo, così come quello della polpa, che è piuttosto consistente. Di sapore dolce, questa ciliegia è molto adatta alla conservazione sotto alcol o cotta nel vino. I frutti di questa varietà si possono anche conservare «al naturale», ponendoli, puliti e senza peduncolo, in vasi di vetro a chiusura ermetica ricoperti da due-tre cucchiari di zucchero. Si fanno bollire a bagnomaria per 30 minuti.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino per giorni e resiste al trasporto.

15-PESCA SANGUINELLA

Varietà molto adatta ad essere coltivata nelle zone di, molto rustica e poco vigorosa. Produce e fiorisce

Epoca di raccolta. Ottobre.

Caratteristiche del frutto... È di piccola pezzatura (.....-..... grammi), di forma rotonda, leggermente appuntita. La buccia è di colore grigio rosso-viola-ceo, ricoperta di fitta peluria. La polpa è succosa e molto profumata, leggermente amarognola. Si presta all'essiccazione e alla conservazione sotto alcol.

... e sua conservazione. Si conserva in magazzino per giorni.

Alberto Locatelli

