



La fertilizzazione della cultura (culture e colture)

Convegno organizzato dal Gruppo di Studi "Progetto 10 righe"

a cura di Cinzia Cavallari - foto di Paolo Michellini

Sabato 1 novembre 2008 si è svolto presso la Sala del Consiglio del Municipio di Sasso Marconi il convegno *"La fertilizzazione della cultura (culture e colture)"*. All'incontro, ideato dal Gruppo di Studi "Progetto 10 Righe" per promuovere la conoscenza del territorio, hanno partecipato, oltre al Sindaco Marilena Fabbri e all'Assessore Silverio Ventura, diversi ricercatori, impegnati nello studio delle "culture e delle colture del passato" (Giancar-



Municipio di Sasso Marconi, Sala del Consiglio – un momento del Convegno: (da destra) Giancarlo Dalle Donne, Silverio Ventura, Marilena Fabbri, Andrea Barni, Gianni Pellegrini, Marco Capitani, Luigi Ropa Esposti

lo Dalle Donne, Silvio Fronzoni, Alfeo Giacomelli, Gianni Pellegrini e Luigi Ropa Esposti).

Il Prof. Enzo Melegari dell'Istituto Tecnico Bocchialini di Parma (il quale ha mostrato al numeroso pubblico presente in sala una straordinaria varietà di "frutti dimenticati") e Marco Capitani (Istituto Tecnico Agrario "Serpieri" e Istituto "B. Ferrarini" di Sasso Marconi) hanno esposto le loro incoraggianti esperienze di recupero di antiche varietà colturali di cui oggi abbiamo perso il sapore e addirittura il nome (vi dice qualcosa l'azzeruolo o l'eleagno?).

Per provare l'incredibile impoverimento delle biodiversità basta entrare in un negozio di frutta: oggi 4 varietà di mele (paradossalmente di origine americana, neozelandese e giapponese!) costituiscono il 90% della produzione in Italia. E pensare che solo un secolo fa le varietà disponi-

bili erano migliaia e il loro profumo riempiva le case, senza bisogno di altre essenze sintetiche di cui sono piene oggi le nostre abitazioni. Oggi rischiamo di perdere il gusto croccante e complesso di tanti tipi di frutta e ortaggi penalizzati dalle dimensioni e dalla forma meno bella e invitante, e soprattutto poco adatti alle esigenze della grande distribuzione. Fortunatamente nelle aree marginali e grazie all'intervento di esperti, quali il Prof. Melegari e Marco Capitani possiamo ancora apprezzare il loro straordinario sapore (quanti ricordi evoca il carciofo "violetto di San Luca"!). Le parole incoraggianti del Sindaco Marilena Fabbri inducono a sperare che questo convegno sia stato non un evento episodico ma l'inizio di una costante fertilizzazione di culture e culture: l'annunciata pubblicazione "*Terra e Uomini*" a cura di Giancarlo Dalle Donne e una serie di iniziative volte alla valorizzazione delle tipicità del territorio di Sasso e dintorni.



Fig. 5. In basso: frutti di "azzeruolo rosso", di sapore dolce acidulo, usato in passato per produrre marmellate. In alto: frutti di pomodoro "perino giallo"; il "pomo d'oro" venne in origine così chiamato perché i frutti erano di colore giallo oro



Un frutto anche questo da tempo dimenticato: una varietà di gustosissime "giuggiole"



In basso: frutti di "amelanchier", dal sapore dolce e succoso, hanno le dimensioni dei mirtilli. A destra: il frutto della "maclura" (Maclura pomifera) non commestibile. Questa pianta fu introdotta dall'America Settentrionale in Europa nel secolo scorso come alimento del baco da seta, in sostituzione del gelso decimato dai parassiti



Durante il Convegno l'intervento di Alfeo Giacomelli; alla sua sinistra: Silvio Fronzoni e il Sindaco Marilena Fabbri



Una varietà di "melograno": il frutto contiene numerosi loculi nei quali sono posti i semi avvolti da una polpa dolce e succosa; un tempo al frutto del "melograno" si associava un'immagine di fertilità, bellezza e abbondanza

Fra le varietà di frutti purtroppo dimenticati: l'«azzeruolo giallo». Ha frutti simili a piccole mele, di sapore gradevole, dolcemente acidulo

AZZERUOLI

Una varietà di "eleagno" che produce frutti a grappoli, simili al ribes, dal sapore acidulo gradito al palato



azzeruolo in piena



Foto 2
lamin
legn

AZZ

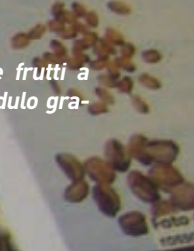
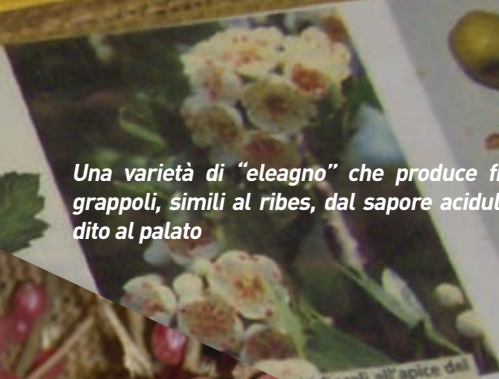


Foto 3
ribes

