



Associazione "Patriarchi  
della Natura in Italia"

 Regione Emilia-Romagna

# I Patriarchi da frutto dell'Emilia-Romagna

PROVINCE DI  
BOLOGNA  
FORLÌ-CESENA  
RAVENNA  
RIMINI



*Gli alberi sono  
lo sforzo infinito  
della terra per parlare  
al cielo in ascolto.*

Rabindranath Tagore

## Radici con un lungo passato ma frutti per il futuro.

*Le belle immagini che seguono e che sono uno degli elementi di maggior piacere di questo volume, sembrano provenire da un lontano passato fatto da un'agricoltura di sussistenza e di prima specializzazione, che ha però saputo aprire la strada a quella che è oggi un'attività moderna ed ai primi posti in Europa.*

*Sono immagini che ci ricordano le abitudini e le tradizioni da cui molti di noi discendono e che fanno parte, come un verde DNA, delle storie e dei racconti di ognuno di noi, tramandate nelle favole dei nostri vecchi o capaci di rimandare ad immagini ormai offuscate di un'età lontana.*

*Piante maestose che stanno, e ancor più stavano, presso ogni casa quasi a proteggerla ed a segnare gioie e dolori, ma anche capaci di offrire quel sostentamento in frutti necessario e spesso vitale in molte stagioni.*

*Patriarchi da frutto restati cocciutamente ancorati alla loro terra, con un attaccamento a volte più che secolare, e spesso proprio in quelle zone marginali di collina e montagna dove, ben lo sappiamo, fare agricoltura..... è una gran fatica.*

*Con la riscoperta dei temi ambientalisti queste piante, pochi superstiti di un esercito a suo tempo sterminato, sono monumenti alla natura ed alla capacità dell'uomo in grado di testimoniare, come pochi altri, la diversità e difficoltà dei nostri territori ma, come esempio tangibile di biodiversità, sono anche al centro del dibattito più recente che coinvolge anche la Regione, per la normativa a tutela delle razze e varietà autoctone, di cui i Patriarchi citati nel volume sono ampia testimonianza.*

*Queste piante sono quindi da riscoprire e frequentare per gustare i frutti che ancora sanno darci, frutti preziosi per ritrovare sapori e modi di*

*produrre ed utilizzare alimenti ormai dimenticati, ma questi alberi sono anche fondamentali nel raccontarci quale era l'economia aziendale del passato e come, anche da singole piante fosse possibile ricavare parte del sostentamento della famiglia contadina.*

*Assieme troviamo circa sessanta piante: di montagna, spesso isolate e quasi selvatiche e di pianura, testimoni di una specializzazione colturale agli albori e che vedeva nella bachicoltura più che nella frutticoltura - progenitrice dei moderni impianti - la soluzione economica al reddito aziendale.*

*Particolarmente interessante è poi il buon numero di ulivi, anche pluricentenari, che confermano la lunga tradizione di questa coltura in molte zone della nostra regione e giustificano, se mai ce ne fosse bisogno, l'azione di valorizzazione e promozione realizzata da diversi anni, ed i recenti impianti di nuove varietà in terreni collinari, anche emiliani, che avevano visto gli ulivi ben presenti nei secoli addietro.*

*Una pubblicazione, questo secondo volume della collana dei libri di "Agricoltura", che tiene fede alla volontà di ricercare nei nostri diversi territori radici antiche per discutere e porre attenzione a temi attuali, da risolvere ora e subito; sia che si tratti dei prodotti tradizionali legati alla valorizzazione e certificazione delle eccellenze enogastronomiche regionali, sia, come in questo caso, che si parta da "giganti buoni".*

*Antichi testimoni del passato ma ancora capaci di produrre ed insegnare a noi ed a quanti ci seguiranno: la bontà di un frutto dimenticato, la maestosità di una chioma o, semplicemente, la volontà di un numero sempre maggiore di appassionati capaci di lottare per conservare e far conoscere le bellezze dell'Emilia-Romagna.*

*Tiberio Rabboni  
Assessore all'Agricoltura*

## INDICE

<i>Introduzione: perché un libro sui Patriarchi da frutto?</i>	pag. 6
<i>Patriarchi e biodiversità</i>	pag. 8
<i>Simbologia dei Patriarchi fruttiferi</i>	pag. 12
<i>La frutta di qualità dell'Emilia-Romagna</i>	pag. 16
<i>I Patriarchi da frutto dell'Emilia-Romagna</i>	pag. 22
<i>Provincia di Rimini</i>	pag. 24
<i>Provincia di Forlì-Cesena</i>	pag. 42
<i>Provincia di Ravenna</i>	pag. 98
<i>Provincia di Bologna</i>	pag. 130
<i>Il censimento dei Patriarchi da frutto</i>	pag. 148
<i>Localizzazione dei Patriarchi da frutto</i>	pag. 152
<i>L'Associazione "Patriarchi della Natura in Italia"</i>	pag. 154

## INTRODUZIONE: PERCHÉ UN LIBRO SUI PATRIARCHI DA FRUTTO?

*La regione Emilia-Romagna è una fertile pianura alluvionale, favorita dalla posizione geografica, riparata dalle Alpi e dagli Appennini è fortemente vocata all'agricoltura che qui da sempre è stata praticata con risultati quantitativi e qualitativi molto interessanti.*

*La frutticoltura è sempre stata il fiore all'occhiello di questo territorio, basta ricordare che la prima esposizione frutticola a carattere nazionale si è svolta nel dopoguerra proprio a Massalombarda, in provincia di Ravenna, capitale della frutta e in particolare della pesca, per la presenza in questo ambito di grandi coltivazioni frutticole ma anche di industrie di lavorazione e trasformazione di tali prodotti.*

*Oggi purtroppo, con la globalizzazione, sappiamo che il settore dell'ortofrutta non attraversa un momento favorevole, ma dobbiamo ricordare comunque che è ancora un settore molto importante della nostra economia. L'altro aspetto che ci ha spinto a questo lavoro è stata la*

*considerazione dell'importanza della frutta nell'alimentazione e quanto sia importante l'educazione alimentare, soprattutto rivolta ai giovani, in quanto siamo ormai a livello europeo il popolo con la più alta percentuale di obesità fra gli adolescenti, mentre per assurdo, siamo il paese della dieta mediterranea, e fra i maggiori produttori di frutta e verdura; prodotti riconosciuti dagli esperti di nutrizione come la chiave per la soluzione di gran parte dei problemi alimentari del nostro tempo.*

*La ricerca che sta alla base di questa pubblicazione ha tenuto conto*



*anche dei fruttiferi minori e selvatici, come ad esempio il melograno, il nespolo, il corniolo, il sorbo etc. Nella ricerca sono state raccolte anche informazioni sulle piante definite forestali, ma che producono anch'esse frutti, come il pino domestico, il noce, il castagno.*

*Poiché parliamo di patriarchi, dobbiamo anche precisare che le piante descritte in questo libro sono generalmente vecchie di molti decenni, ancorché non tutte secolari, in quanto le piante da frutto, a parte olivi e castagni, generalmente non sono molto longeve, per cui troverete descritti anche molti fruttiferi che, avendo un ciclo di vita più breve, vengono comunque considerati soprattutto per il loro valore genetico, in quanto spesso si tratta di antiche varietà che hanno anche caratteristiche organolettiche interessanti.*

*Gran parte dei patriarchi fruttiferi da noi censiti, sono presenti in quelle aree marginali della collina e della montagna, dove l'agricoltura è stata per secoli rivolta alla autosufficienza e quindi le piante da frutto, spesso singoli esemplari e di diverse varietà, erano coltivate al margine dei campi o vicino alla corte; questi antichi frutti ritrovati sono importanti come biodiversità ma anche come testimoni di un tipo di agricoltura tradizionale, sostenibile e molto legata alle caratteristiche territoriali che oggi, dopo l'abbandono di vasti territori nelle zone montane, è rimasta relegata a poche zone marginali. In pianura invece troviamo patriarchi fruttiferi diversi, testimoni di un'agricoltura più intensiva o di produzioni collaterali all'azienda agricola, come ad esempio i gelsi legati alla bachicoltura e i mandorli, spesso coltivati come tutori vivi lungo i filari di viti.*

*I grandi patriarchi fruttiferi ancora presenti in regione e in questo libro descritti, sono i veri capostipiti della frutticoltura, il loro corredo genetico ci ricollega al nostro passato e può ricostruire la nostra storia evolutiva. Perdere anche solo uno di questi patriarchi non significa solo perdere una specie da frutto, ma perdere un sapere, un sapore e quindi un pezzo della nostra storia.*

## PATRIARCHI E BIODIVERSITÀ

*Il concetto di biodiversità va oltre l'identificazione di tutte le specie viventi legandosi profondamente anche con le differenze culturali e ambientali dell'uomo. Conoscere e far conoscere il valore della biodiversità diventa strumento indispensabile per garantire la salvaguardia di questo straordinario patrimonio, sia biologico che culturale, che abbiamo in prestito dalla natura e che dobbiamo preservare a godimento anche delle generazioni future.*

*L'Italia è il paese europeo più ricco di biodiversità e ciò è dovuto alla straordinaria e varia geologia, alla conformazione geografica, alle diversità climatiche e alle diverse tipologie ambientali che si trovano e che vanno dagli habitat semi-desertici del sud a quelli alpini del nord. L'Emilia-Romagna è anch'essa ricca di biodiversità legata agli ecosistemi naturali, ma essendo una regione a forte vocazione agricola, possiede uno straordinario patrimonio di biodiversità rurale, legato quindi alle diverse varietà e razze che l'uomo ha selezionato nel tempo.*

*La biodiversità non è statica e si evolve nel tempo, così possiamo definire una **biodiversità storica**, legata quindi al passato, quando il paesaggio era diverso, anche le piante da frutto che sono illustrate in questo libro vengono dal passato, più o meno recente, e sono spesso la testimonianza di tradizioni alimentari legate alla cultura contadina della nostra regione.*

*Sotto questo aspetto la biodiversità può essere vista anche come approccio culturale, infatti ogni regione ha la sua biodiversità e ciò è espresso bene nel concetto di **eco-regioni** o regioni biogeografiche (mediterranea, coste, montagne, pianura padana etc.). Gran parte di questa diversità ecologica oggi è in grave pericolo, proprio a seguito delle profonde trasformazioni che interessano il nostro territorio. La moderna frutticoltura è caratterizzata dall'introduzione di nuove varietà e cultivar che, anche nell'arco di pochi anni, vanno a sostituire le precedenti, mano a mano che queste non sono più richieste dal mercato.*



*La conseguenza di questa pratica colturale fa sì che un frutteto, al giorno d'oggi, ha una vita media assai breve, solitamente non superiore ai 15 o 20 anni, per cui nelle nostre campagne le piante da frutto vecchie sono ormai rarissime. Con un rinnovo così veloce dei frutteti vengono abbandonate molte varietà che con gli anni vanno perdute.*

*Per meglio definire il concetto possiamo classificare la biodiversità in 3 categorie:*

- 1) biodiversità genetica, ovvero la diversità esistente all'interno di ogni singola specie fra individuo ed individuo. (All'interno di ogni singolo essere vivente, la frequenza dei geni eterozigoti e la diversità esistente fra e all'interno delle singole cellule che lo compongono).*
- 2) biodiversità della specie, ovvero la diversità delle varie forme viventi, specie, sottospecie, razze ed ecotipi (riguarda la varietà delle specie entro un determinato ambiente).*
- 3) biodiversità degli ecosistemi, ovvero la diversità fra le diverse tipologie di habitat esistenti (si può esprimere valutando diversi ecosistemi e le specie presenti).*

*La biodiversità animale e vegetale, modellata dalle attività umane e quindi in rapporto con la diversità culturale, può essere definita anche **ecodiversità**. Nel caso dei patriarchi da frutto, essendo queste produzioni strettamente legate all'attività agricola tradizionale, parliamo di **biodiversità rurale** o di **agrobiodiversità**, e cioè del risultato di migliaia di anni di selezione, da parte dell'uomo, di quelle varietà e razze impiegate a scopo produttivo, che raccontano la storia evolutiva dell'uomo stesso e dell'agricoltura praticata fino ad oggi. Anche l'agrobiodiversità è strettamente legata agli habitat, che però in questo caso sono stati modificati dall'azione dell'uomo per renderne possibile la coltivazione e ricavarne infine il cibo. Ai fini della salvaguardia e della valorizzazione delle*

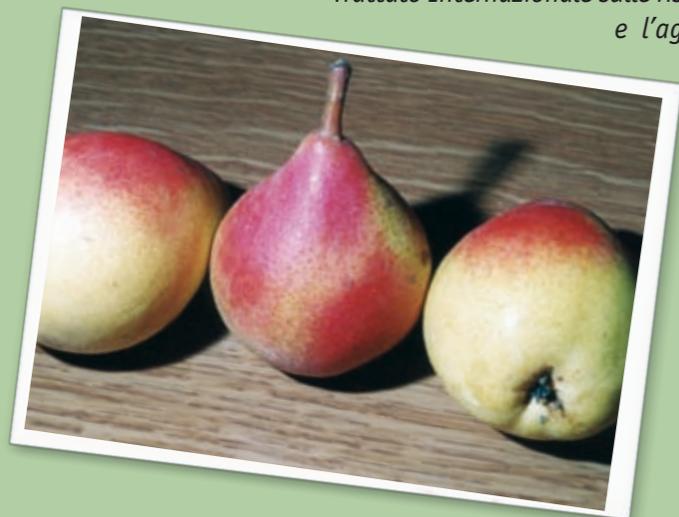


antiche varietà ortofrutticole assume un ruolo strategico **l'educazione del consumatore**. Spesso la conservazione di prodotti agricoli tradizionali è legata all'utilizzo di questi nella cucina regionale. L'avvento dell'agricoltura intensiva con le grandi monoculture, ha fatto sì che si siano perse molte varietà autoctone che non sono più richieste dal mercato semplicemente perché i consumatori non conoscono più quei sapori e quindi non li possono richiedere (l'agricoltore produce ciò che il mercato richiede). Quindi anche i consumatori sono corresponsabili della perdita di biodiversità alimentare, mentre la scelta di prodotti locali sostiene anche l'economia e l'agricoltura locale.

Nei testi antichi, di Columella, Varrone, Plinio, si trovano descritte tantissime varietà di frutta, fino all'inizio del 1900 si trovavano ancora centinaia di varietà fruttifere e ogni regione aveva i suoi frutti; produzioni non elevate ma a forte diversità genetica che permetteva grande adattamento ai vari ambienti, resistenza alle avversità climatiche e alle malattie. Nei prossimi 25 anni si suppone che la produzione alimentare dovrà aumentare del 60% e questo non potrebbe avvenire senza una elevata diversità genetica. Grazie al

Trattato Internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura, già ratificato dall'Italia,

sarà possibile tutelare quelle specie alimentari strategiche e permettere l'accesso a questo patrimonio e la condivisione dei benefici connessi al loro utilizzo. Nei secoli scorsi le piante e i semi erano conservati come la fotografia di un luogo, rappresentavano il legame con il territorio e le spose che cambiavano zona col matrimonio, portavano con se i semi degli ortaggi e le piantine da frutto per mantenere il legame con la loro



terra, attraverso i sapori; era un modo per sentirsi meno lontane dalla casa natale. Quando non esisteva la moderna tecnologia di frigoconservazione, per avere la frutta fresca quasi tutto l'anno occorreva coltivare diverse varietà, precoci e tardive, per averne disponibilità in ogni stagione e che potevano conservarsi in fruttai fino alla primavera inoltrata.

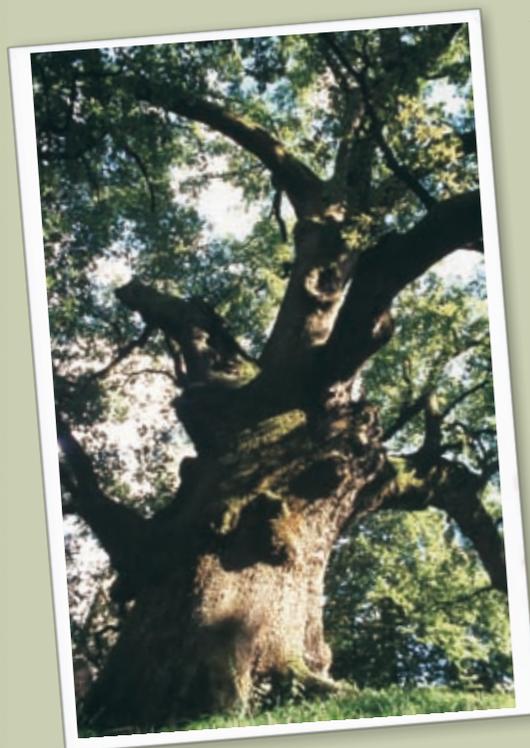
In passato l'uomo coltivava i frutti per diversi usi: consumo fresco, essiccazione, cottura, uso medicinale, marmellate o sidro e, a seconda dell'impiego, disponeva di varietà idonee, mentre oggi si sono ridotte a pochissime cultivar, destinate soprattutto alle celle frigorifere in cui viene controllata la maturazione. La frutticoltura moderna è caratterizzata da una grande uniformità genetica che permette di ottenere alte produzioni per ettaro, rendendo più facile la meccanizzazione, la raccolta e la commercializzazione, ma riducendo la sicurezza del raccolto, mentre nelle coltivazioni di varietà locali, caratterizzate da una più ampia base genetica, si corrono meno rischi e per questo motivo queste ultime vengono dette colture sostenibili. I ricercatori che incrociano varietà per ottenere piante più resistenti alle malattie avranno successo se possono scegliere su una ampia diversità genetica. Se abbiamo perso specie e varietà, questa ricerca diventa impossibile e ciò potrebbe favorire gravi crisi delle fonti alimentari per milioni di persone a livello mondiale, cosa già avvenuta in passato in Irlanda, quando le colture monovarietalì di patate furono colpite da un infestante resistente ai pesticidi; allora il problema fu risolto ricorrendo appunto a varietà resistenti coltivate nella zona di origine, in Sudamerica. A livello locale, essendo l'Emilia-romagna una regione a forte indirizzo agricolo, è da sempre un grande bacino di biodiversità; abbiamo perso qualcosa ma abbiamo ancora molte vecchie varietà fruttifere che ci ricordano l'agricoltura del nostro passato. Poiché la biodiversità è una ricchezza, anche le vecchie varietà sono una importante risorsa che potrebbe permetterci di scegliere fra un numero più vasto di piante dai frutti eterogenei nelle forme e nei sapori. Conservare questa biodiversità ci permetterà in futuro di poter scegliere le varietà che meglio si adattano a un'agricoltura sostenibile e che dovrà tenere conto sempre più dei cambiamenti climatici in corso.

## SIMBOLOGIA DEI PATRIARCHI FRUTTIFERI

*“La terra, con le sue mille diversità di situazione, di spazio, di configurazione del suolo, assegna le vie”.*  
**Friedrich Ratzel**

*Gli alberi sono i protagonisti dei miti e delle cosmogonie: in particolare gli esemplari più grandiosi delle diverse specie, resi possenti dalla somma consistente degli anni, i Patriarchi dunque, suggestionarono i nostri antenati per la stabilità, le dimensioni, la forza, la consistenza del tronco, il doppio ruolo di creature telluriche, con le radici innervate nella terra madre, e nello stesso tempo celesti, con la chioma, aerea nel cielo; furono così simboli dell'universo delle cose inteso come organismo. Silenti dominatori del tempo, quando la vita umana si esauriva nel lampo fugace della giovinezza e della prima maturità, rappresentarono il primato dell'estensione e dell'essere: pertanto furono ora demonizzati ora sacralizzati, a seconda delle condizioni storiche e ideologiche dell'uomo.*

*Nelle culture legate alla terra, all'agricoltura, l'uomo si sente parte di un Tutto impersonato dagli alberi, dai loro frutti, dalle foreste, dai boschi. Egli si avverte al centro di una rete di relazioni, rapporti, collegamenti, di simboli appunto, che gli consentono di interpretare e spiegare, seppure in modo “mitologico” e immaginoso, la realtà. In questa fase storica gli alberi e la foresta possono apparire sia sacri sia demoniaci, sia luogo di magie propizie*



*come di oscure mostruosità. Le realtà geografiche caratterizzate da acque fra terre, per il plurimillenario vantaggio economico dei trasporti via acqua, marittimi in particolare, determinano l'affermarsi dell'uomo manifatturiero, che trasforma la natura in oggetti d'uso e li commercia: uomo che sta sopra (epistème), puro, “immateriale”, sottratto ai vincoli della necessità, libero per “infinite” possibilità di azione. È il soggetto un'invenzione che scompone e riduce; ed emargina l'uomo corporeo parte integrante dell'estensione: il primato del cielo sconfigge la foresta, gli dei celesti mettono in fuga le Grandi Madri terrestri. Si veda il bosco in Dante, Milton, Hawthorne.*

*Infine, quando il dramma del divenire declina nell'oblio e nello svanire del tempo, l'uomo abbandona la crisalide del soggetto e rientra nella corporeità, nella natura, all'insegna dell'appartenenza e dell'immedesimazione. Il ritorno alla terrestrità è segnato dagli amici ritrovati, gli alberi e la vegetazione in genere; l'uomo anzi, col rifiuto delle gerarchie e dell'ordine prospettico (Impressionismo), si fa arboreo, nell'unità panica della vita tutta (D'Annunzio, La pioggia nel pineto).*

*“Lo stomaco è stato il motore occulto dello sviluppo, delle tecniche dell'organizzazione sociale, delle culture”.*  
**Piero Camporesi**

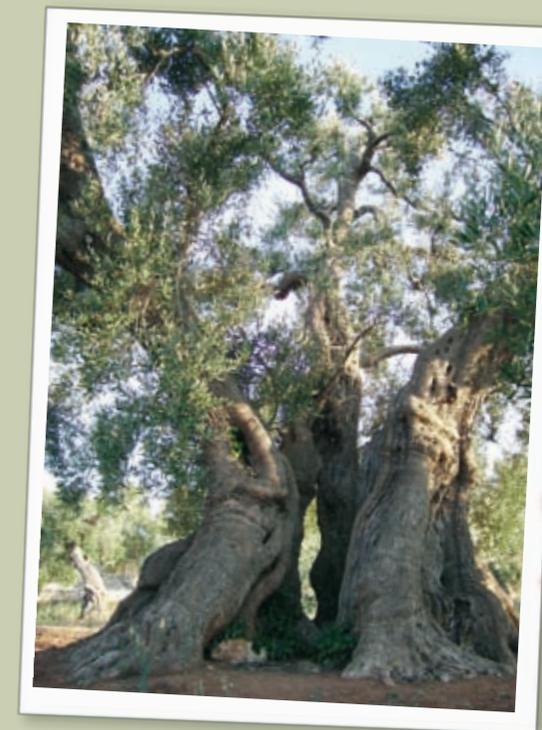
*Quando, grazie ai risultati produttivi dell'azione storica, si rende disponibile l'usufrutto di beni (età terziarie), il cibo assume un ruolo centrale: oggi poi sappiamo che gli alimenti sono in grado di nutrire e regolare al meglio le funzioni, anche neuropsichiche, dell'organismo, confermando così l'appartenenza dell'uomo ai codici e alle forme della natura che lo ha prodotto. Un posto particolare è occupato dai frutti degli alberi, cioè dalla frutta che, unica fra gli alimenti, unisce pregi dietetici indispensabili*

all'eccellenza estetica e al piacere. I Patriarchi arborei non fruttiferi alludono, anche per la loro grandiosità, all'universo originario, primevo, dove giacciono le strutture fondanti dell'uomo: essi incutono un austero, quasi reverente rispetto. Gli alberi e i Patriarchi fruttiferi evocano, per il dolce sapore della frutta, collegato al piacere e all'appagamento sensitivo, la sfera esistenziale, una quotidianità piena e vitale; evocano altresì l'homo faber, la fecondità della civiltà in unità d'azione con la natura. Inoltre, nelle età terziarie, gli alberi fruttiferi in fiore e la frutta, con i loro colori vivi, caldi, intensi, talora quasi carnali, simbolizzano la rivalutazione della corporeità e del cosmo: il cromatismo è costante allegoria della sensazione e dell'estensione. Pertanto anche i Patriarchi fruttiferi sono da considerare alberi cosmici, ontologici: non dell'essere primordiale, ma di un cosmo ritrovato grazie allo sforzo dell'uomo; recuperato, concluso e rasserenato dalla techne, sostanzioso e ricco di forme e colori, i colori intensi, le forme rotonde della frutta.

L'ortolano Lamone offre a Priapo il melograno biondo, i fichi rugosi, la noce, l'anguria, l'oliva nella sua veste dorata: Filippo di Tessalonica celebra così fecondità della natura e capacità produttive dell'uomo; e dedica i frutti a Priapo, dio degli orti, ma anche figlio di Dioniso e Afrodite, divinità cosmiche. Con i frutti, l'uomo rientra nel mare del divino; il canto di Filippo è un sontuoso inno sacro. La frutta in Marino Moretti concerne invece un domestico e intimistico mondo di piaceri sensitivi nella tonalità dell'ironia e del pastello: i frutti di Moretti spendono se stessi per la sensazione dell'uomo e sono il risultato dolce e piacevole della generosità della natura: "Fiori già foste or avete succo e sapore;/or



siete pesca e albicocca,/susina e fico alla mensa,/siete il piacer dolce". Con Pascoli il colore luminoso dei fiori e dei frutti, avvinghiato col vuoto oscuro, sconfigge il nulla: "Un vecchio cimitero/ sempre chiuso; nero/d'alti cipressi./ Fra i loro tronchi si crede/morta la Morte,/anch'essa:/ Eppure sopra quel nero vidi, roseo, fresco,/ vivo, dal muro sporgere un sottile/ramo di pesco". Il cimitero, metafora del nulla, è vinto dal pesco, essenza vitale. Nella poesia di Tonino Guerra l'incontro fra albero fruttifero e uomo sottolinea l'omogeneità e la reciproca appartenenza, ma anche lo stupore davanti al prodigio della natura e delle sue opere: "Davénti a néun i zris in fiòur, allora io e mio fratello ci siamo fermati/ impalèd sòura i'scalòin e senza dói una paróla/a s sémm cavè e' capèl da la tèsta". Nel mito la mandorla, la melagrana, l'arancia, sono metafore dell'essere; e lo è il fico consacrato a Dioniso, cui è connessa altresì la vite: Dioniso non è che l'essenza della natura, la sua primigenia energia e pienezza. La vite ritornerà nella tradizione cristiana: nell'Ultima Cena Cristo dice: "Io sono la vera vite". Come altre piante anche l'olivo ha diversi significati: consacrato ad Atena, simbolizza, oltre alla fecondità, la forza, la vittoria, la pace. Il senso sacrale della pianta risuona nel verso dannunziano: "Laudato sia l'ulivo nel mattino!". Cattabiani in Florario rileva il rapporto tra Grandi Madri e frutta, la melagrana, la mela, il cotogno sacro ad Afrodite, sovente nel ruolo di divinità cosmica.



## LA FRUTTA DI QUALITÀ DELL'EMILIA-ROMAGNA

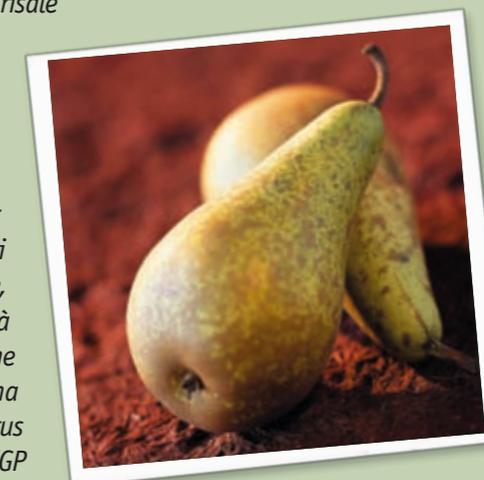
*Tradizione, cultura e capacità di fare, sono da sempre alla base del successo internazionale della produzione enogastronomica della Regione Emilia-Romagna. E' attraverso il mantenimento di quel tessuto, culturale ed umano, capace di esprimersi in autentiche eccellenze dell'agroalimentare che, infatti, si fondano le moderne strategie per mantenere forte e competitivo il settore.*

*Da questi tratti significativi viene anche il successo a livello internazionale di molte delle produzioni emiliano-romagnole, non a caso è questa la regione italiana con il maggior numero di prodotti salvaguardati dall'Unione europea con i marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) finalizzati alla tutela delle tipicità dei prodotti alimentari.*

*I prodotti a **denominazione di origine protetta** sono quei prodotti agricoli e alimentari per cui l'intero processo produttivo alla materia prima, alla produzione, alla trasformazione ed elaborazione avviene in un'area geografica delimitata e precisa. I prodotti DOP, conformemente ad un disciplinare preciso, sono quindi prodotti inimitabili, caratterizzati dall'ambiente geografico, dai fattori naturali e umani. L'**indicazione geografica protetta** è riconosciuta a prodotti originari del territorio, legati ad un luogo definito di origine in cui avviene parte del processo produttivo e che ne determina la qualità. Alcune delle produzioni frutticole regionali, hanno ricevuto il riconoscimento dell'IGP, tra cui: la pera dell'Emilia-Romagna, la pesca e nettarina di Romagna e il marrone di Castel del Rio. E due sono gli oli di oliva extravergine che si possono fregiare della DOP: l'olio di Brisighella e l'olio Colline di Romagna.*

### **Pere dell'Emilia-Romagna IGP**

*La coltivazione della pera in Emilia-Romagna risale a tempi antichissimi, infatti in epoca romana Plinio fa spesso riferimento a questa coltura nei nostri territori, dove ancor oggi è visibile il segno della centuriazione romana. In passato le varietà erano tantissime e costituivano parte della biodiversità rurale; oggi sono rimaste quelle cultivar più produttive e più idonee per un'agricoltura intensiva e meccanizzata che permette di contenere i costi e ottenere produzioni standardizzate, adatte per la grande distribuzione. Alcune varietà antiche però sono state recuperate e fra queste ve ne sono alcune che sembrano risalire all'epoca romana come la pera sementina, citata da Columella come *Pyrus sementinum*. Le varietà che si fregiano del marchio IGP sono: la William, succosa e dal tipico aroma, adatta per consumo fresco ma anche per macedonie e cocktail; la Max Red Barlett dolce e aromatica, con epicarpo liscio; l'Abate Fetel dalla polpa succosa e croccante; la Decana del Comizio dolce e profumata, leggermente acidula; la Conference, soda e succosa dall'aroma delicato; la Kaiser dalla polpa fine, succosa e croccante, ideale per l'impiego in cucina. La zona tipica di coltivazione si estende fra le province di Reggio Emilia, Ferrara, Modena, Bologna e Ravenna.*



### **Pesca e Nettarina di Romagna IGP**

*Originario della Cina, dove è considerato l'albero del bene e del male, il pesco è coltivato da tempi remoti nelle regioni temperate. La storia della frutticoltura italiana ha come punto di riferimento proprio l'Emilia-Romagna dove, tra la fine dell'800 e gli inizi del 900 in provincia*

di Ravenna sorsero i primi pescheti che già nel 1921 arrivarono a sfiorare oltre 2000 ettari, concentrati soprattutto nel territorio di Massalombarda. La pesca è un frutto straordinario, ricco di vitamine e sali minerali importanti per il nostro organismo, ha proprietà medicamentose, dietetiche, diuretiche e dissetanti. Le varietà più significative a polpa gialla sono: le precocissime Rich May, May Crest; le precoci Springcrest, Spring Lady, Springbelle, Royal Gem, Royal Glory; le medie Redhaven, Rich Lady, Maria Marta, Simphonie, Summer Rich; le tardive Diamond Princess e Fayette.

Le pesche a polpa bianca sono: Iris Rosso, Maria Bianca, Rosa del West, Maria Delizia. Le nettarine a polpa gialla sono: le precoci Adriana, Rita Star, Ambra, Super Crimson; le medie Big Top, Maria Laura, Independence, Guerriera, Diamone Ray, Maria Carla, Stark Red Gold; le tardive Venus, Sweet Red, Sweet Lady, mentre le nettarine a polpa bianca sono: Caldesi 2000, Caldesi 2010, Caldesi 2020. La zona tipica di coltivazione si estende nelle province di Bologna, Ferrara, Forlì Cesena, Ravenna e Rimini.

#### **Marrone di Castel del Rio IGP**

Pianta da frutto antichissima, proveniente dall'Iran, il castagno è stato coltivato dall'uomo fin dall'antichità per il suo frutto molto energetico e nutriente. Le castagne erano utilizzate anche in epoca romana, infatti Plinio si chiedeva perché la natura avesse occultato con tanto zelo questi frutti, molto gradevoli, all'interno di cupole irte di spine. Nella media valle del Santerno si trovano ancora antichi boschi di grandi castagni, le



selve castanili, che sono state essenziali in passato per l'alimentazione delle popolazioni collinari e montane che sono vissute in questi luoghi. Il frutto di questi boschi è il marrone di Castel del Rio, ben diverso dalle più comuni castagne; innanzitutto il marrone si distingue per il suo gusto dolce e profumato che ricorda i sapori del bosco, ha una colorazione della buccia molto più scura e una sottile pellicina che viene asportata con grande facilità, cosa molto più difficile con la castagna, inoltre il marrone ha una pezzatura molto maggiore e ogni riccio può racchiudere due o al massimo tre frutti. A tutela di questo di questo frutto, vero patrimonio della gastronomia, i castanicoltori di Castel del Rio si sono riuniti in un consorzio e hanno ottenuto il riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta (IGP) che ne certifica la qualità e la genuinità. La zona geografica di produzione comprende i comuni di Castel del Rio, Fontanelice, Casalfumanese e Borgo Tossignano.

#### **Olio extravergine di oliva Brisighella DOP**

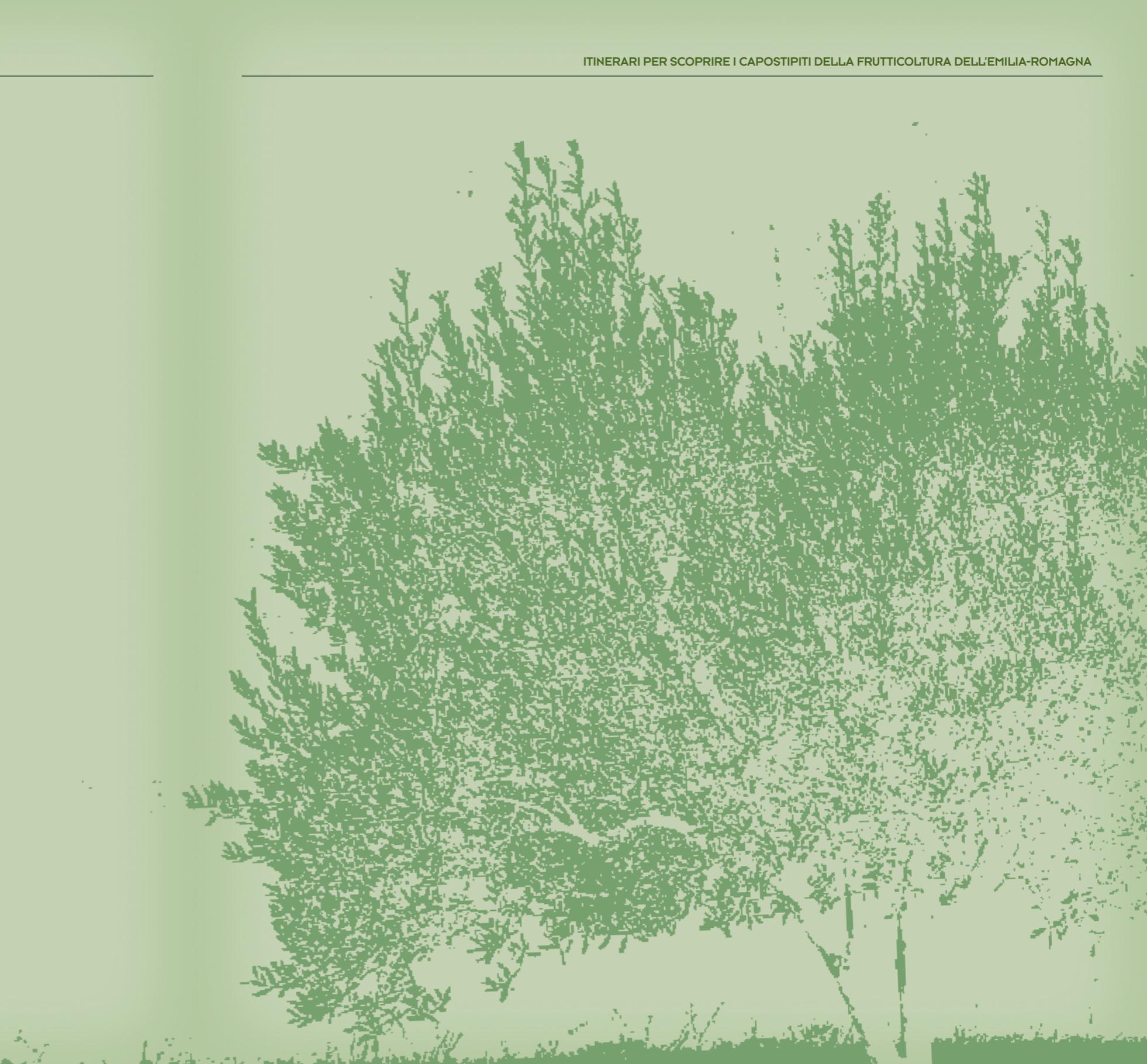
Si tratta di una produzione di grande qualità, legata ad un ambito territoriale particolare, dotato di un microclima che favorisce la coltura dell'olivo anche in zona collinare, dove troviamo la vena del gesso. È un olio ottenuto da olive della varietà "nostrana di Brisighella" raccolte direttamente dall'albero nel periodo che va dal 5 novembre al 20 dicembre. La zona di produzione comprende il territorio dei comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio e Modigliana.





### ***Olio extravergine colline di Romagna DOP***

*Olio extravergine di oliva ottenuto dalla spremitura di olive di varietà Frantoio, Correggiolo, Leccino e altre minori, raccolte sane e al giusto grado di maturazione e oleificate presso i frantoi presenti in zona, esclusivamente con processi meccanici e fisici che garantiscono la conservazione delle caratteristiche qualitative presenti nei frutti. La zona di produzione è il territorio della provincia di Rimini, posto a monte dell'autostrada A14 e il territorio della provincia di Forlì nei comuni di Roncofreddo, Borghi, Mercato Saraceno, Sogliano al Rubicone, Montiano, Meldola, Predappio, Civitella di Romagna, Dovadola, Castrocaro Terme, per la loro intera estensione e dai comuni di Forlì, Forlimpopoli, Bertinoro, Cesena, Gambettola, Longiano, Savignano sul Rubicone, limitatamente al territorio posto a monte della via Emilia.*





# **I PATRIARCHI**

**DA FRUTTO DELL'EMILIA-ROMAGNA**

PROVINCE DI: RIMINI FORLÌ-CESENA RAVENNA BOLOGNA



## **SCHEDE PATRIARCHI FRUTTIFERI PROVINCIA DI RIMINI**

<b>GELSO - SAN GIOVANNI IN MARIGNANO</b>	pag. 26
<b>FICO - SALUDECIO, FRAZ. SAN LEONE</b>	pag. 28
<b>OLIVI - MONTEGRIDOLFO, LOC. SAN CARLINO</b>	pag. 30
<b>CASTAGNI - MONTEFIORE CONCA, MONTE FAGGETO</b>	pag. 32
<b>OLIVI - MONTEFIORE CONCA</b>	pag. 34
<b>CILIEGIO - CORIANO</b>	pag. 36
<b>OLIVO - MONTESCUDO FRAZ. VALLIANO</b>	pag. 38
<b>MANDORLI - SANTARCANGELO DI ROMAGNA</b>	pag. 40

## GELSO DI SAN GIOVANNI

**Specie:** gelso (*Morus alba* L.)

**Circonferenza:** 3,60 mt

**Altezza:** 9 mt

**Età stimata:** oltre 120 anni

**Comune:** SAN GIOVANNI IN MARIGNANO (RN)

**Dov'è:** lungo la via Foscolo, nell'aia di una vecchia casa colonica abbandonata, alla periferia di San Giovanni in Marignano. La via Foscolo si imbecca dalla strada che collega San Giovanni in Marignano a Santa Maria in Pietrafitta.

**Com'è:** pianta isolata che ombreggia l'aia della casa colonica, è caratterizzata da vecchie capitozzature, cioè energiche potature che servivano a provocare l'emissione di nuovi rami e quindi delle foglie per alimentare i bachi da seta. Il gelso, originario del Vicino Oriente, ha un breve tronco dalla corteccia di colore tra l'arancione e il bruno, che si divide in rami slanciati, formando un albero cespuglioso dalla chioma arrotondata, con foglie scure, ruvide, cuoriformi.

**Impiego:** il gelso era coltivato soprattutto per la foglia, alimento base del baco da seta, ma si impiegavano anche i frutti sia per il consumo fresco che per preparare dolci marmellate ricche di vitamine.

**Curiosità:** i pochi gelsi rimasti nelle nostre campagne sono la testimonianza dell'allevamento del baco da seta che rappresentava in passato un importante integrativo per il reddito delle famiglie romagnole. Le donne erano le responsabili di questo settore e facevano schiudere in primavera fra i seni prosperosi le uova di questo piccolo baco. Era un albero molto apprezzato anticamente in quanto gli si attribuivano proprietà terapeutiche e fungeva anche da amuleto.



## FICO DI SAN LEONE

**Specie:** fico (*Ficus carica* L.)

**Circonferenza:** 3,40 mt

**Altezza:** 8 mt circa

**Età stimata:** oltre 100 anni

**Comune:** SALUDECIO (RN)

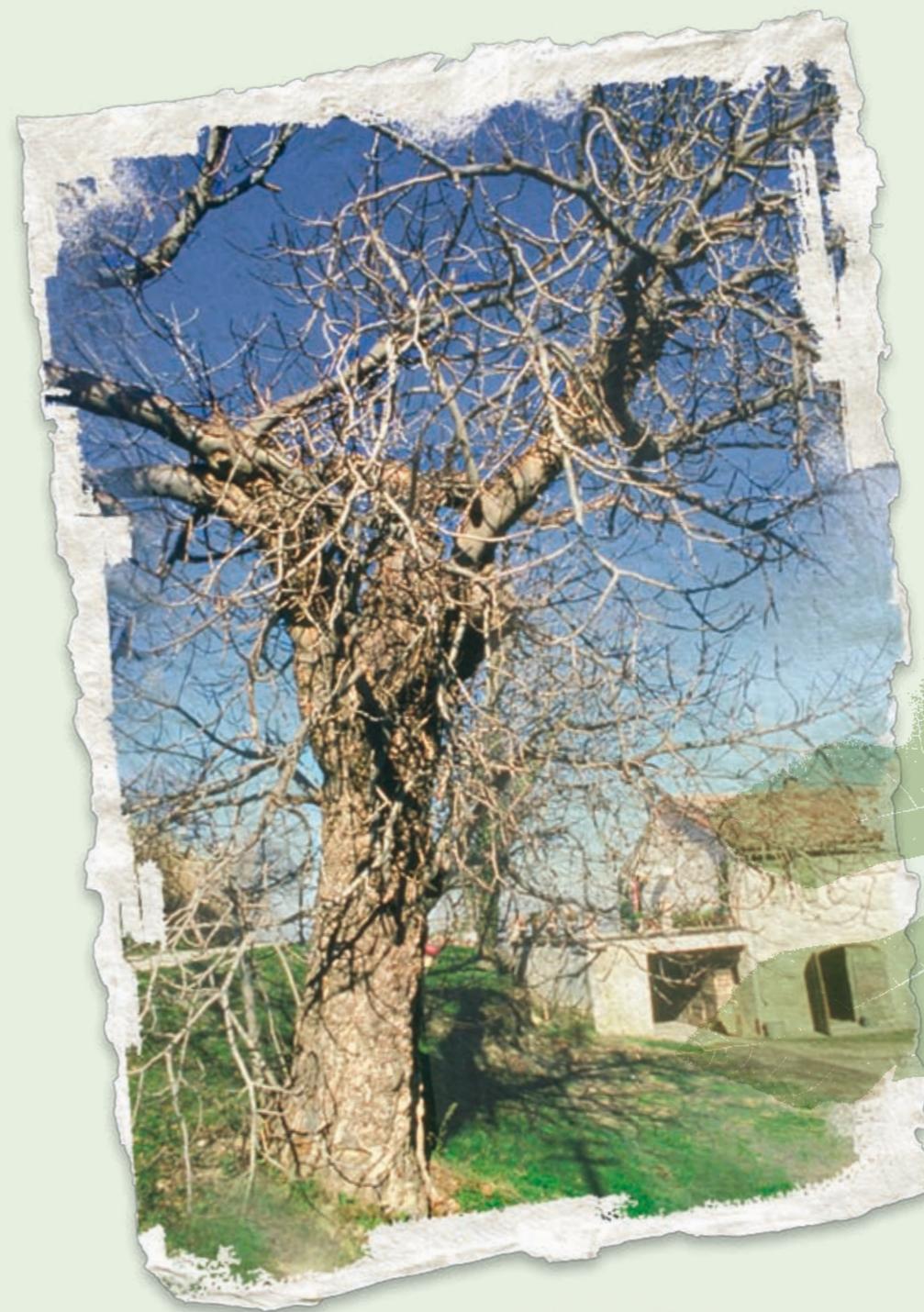
**Dov'è:** lungo la strada che da Morciano porta a Saludecio, oltrepassato il bivio per Meleto, si prosegue fino ad incrociare, dopo alcune curve, il bivio per San Leone dove si svolta a destra. Il fico, o meglio ciò che resta di lui, si trova lungo la via Vallicella n.1540, non lontano dalla chiesa di San Leone, a soli cento metri dall'agriturismo Venerina.



**Com'è:** è un albero di particolare interesse perché non è facile che il fico raggiunga notevoli dimensioni, non essendo una specie particolarmente longeva. Inoltre la conformazione del suo tronco è simile ad una scultura, opera delle sapienti mani della natura. Purtroppo le ingiurie del tempo e l'indifferenza dell'uomo lo hanno portato vicino alla morte, speriamo che questa iniziativa possa servire ad aumentare la sensibilità delle persone verso i patriarchi, affinché possano vivere più a lungo.

**Impiego:** i fichi sono un alimento altamente energetico ed hanno proprietà salutari, per l'alto contenuto energetico sono consigliati per gli sportivi e le persone debilitate. Ottimo è l'abbinamento fra il formaggio pecorino, speciale in queste zone, ed i fichi. In Romagna si preparano ancora ottime marmellate di fichi, con aggiunta di mandorle ed altri aromi segreti di ogni massaia. Al frutto del fico vengono attribuite proprietà dietetiche, digestive, revulsive e lassative. I principi attivi contenuti in questo frutto sono: enzimi, mucillagini, furocumarine e vitamine. Nella medicina popolare si usava in passato il decotto dei frutti, freschi o essiccati, in acqua o latte, come emolliente per la gola e sedativo della tosse.

**Curiosità:** secondo la tradizione Romolo e Remo furono trovati mentre succhiavano il latte da una lupa, proprio sotto ad un fico selvatico che sorgeva nel mezzo del Foro.



## OLIVI DI MONTEGRIDOLFO

**Specie:** olivo (*Olea europaea* L.)

**Ecotipo:** correggiolo

**Circonferenza:** oltre 3 mt

**Altezza:** 9 mt

**Età stimata:** oltre 700 anni

**Comune:** MONTEGRIDOLFO (RN)

**Dov'è:** località San Carlino, nei campi coltivati di proprietà del Sig. Giovanni Renzi, esperto di olivicoltura e grande appassionato di questa coltura.

**Com'è:** vi sono diversi ulivi pluricentenari in questa zona, ma i più vecchi ed interessanti, dalle forme bizzarre, sono quelli situati a fianco della strada che porta verso il centro di Montegridolfo.

**Impiego:** l'olivo è la coltura simbolo del Mediterraneo e delle sue 27 nazioni, in quanto è quasi interamente confinato all'interno di questa regione geografica. L'olio aveva in passato e continua ad avere oggi una molteplicità d'usi: alimento, conservante, farmaco, cosmetico e sostanza sacrale nei riti religiosi, dal battesimo degli ortodossi, all'estrema unzione dei cattolici.

**Simbologia:** l'olivo è il simbolo della pace, creato da Minerva e posto come emblema sull'elmo della dea bellicosa ma anche saggia. Inoltre l'olivo cingeva il capo dei sacerdoti di Giove e degli ambasciatori che portavano notizie di pace. A questa pianta di grande longevità viene attribuito anche il simbolo di vittoria, ricompensa, forza e purificazione.



## CASTAGNO DI MONTE FAGGETO

**Specie:** castagno (*Castanea sativa* Mill.)

**Circonferenza:** 3,70 mt

**Altezza:** 15 mt

**Età stimata:** oltre 300 anni

**Comune:** MONTEFIORE CONCA (RN)

**Dov'è:** da Morciano di Romagna, per la strada Provinciale SP36 in direzione Montefiore Conca fino alla frazione San Felice. Giunti in questa località, ad una rotonda, si svolta in direzione Montefiore Conca, dopo circa 300 mt., sulla destra, si prende una stretta strada in salita (Via Forca) che conduce ad alcune case. Giunti in prossimità del poggio la strada diventa una carrareccia che sale al castagneto, segnalato da alcuni cartelli di "Proprietà privata - Divieto di Accesso"; da qui occorre proseguire a piedi fino ad un rudere, di fronte al quale si trova il sentiero che entra nel piccolo castagneto.

**Com'è:** questo castagno fa parte di un gruppo di piante vetuste che costituiscono l'unico castagneto della valle. Questa specie è molto longeva ed è stata fondamentale in passato per l'economia delle aree di alta collina e per l'alimentazione delle popolazioni montane. Il castagno selvatico produce frutti ma di piccole dimensioni, si ricorre quindi all'innesto e dopo due anni la piantina produce il primo riccio. Solo dopo vent'anni si avrà una certa produzione ma solo a 100 anni si ha la massima resa del castagneto, perché si tratta di una specie molto longeva.

**Impiego:** pianta originaria dell'Iran, il castagno era chiamato da Senofonte l'albero del pane, per i suoi frutti fondamentali nell'alimentazione di intere popolazioni. Oggi non è più chiamato a sfamare i popoli, ma a soddisfare i palati più fini delle persone, attraverso la riscoperta di antiche ricette come la polenta di castagne, il castagnaccio etc.



## OLIVO DI MONTEFIORE

**Specie:** olivo (*Olea europaea* L.)

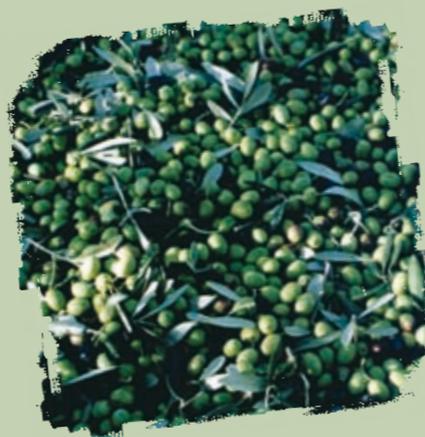
**Circonferenza:** oltre 5 mt

**Altezza:** 8 mt

**Età stimata:** 400 anni

**Comune:** MONTEFIORE CONCA (RN)

**Dov'è:** questo antico olivo vegeta in un oliveto ultracentenario che si trova a fianco della strada che da Gemmano conduce a Montefiore Conca. Per vedere questo antico oliveto occorre lasciare la strada che da Morciano porta a Mercatino Conca e svoltare a sinistra, seguendo le indicazioni per Gemmano. Si oltrepassa il ponte sul fiume Conca e si prosegue in direzione Gemmano, fino a che troviamo sulla sinistra il cartello per Montefiore. Si percorrono ancora alcuni chilometri e ci si trova l'antico oliveto sul lato sinistro della strada.



**Com'è:** la pianta ha un aspetto sofferto, caratteristico degli olivi secolari, il tronco esprime grande forza e longevità. Come tanti altri olivi che vegetano qui, il nostro patriarca ci appare come una scultura vivente, capace di produrre ancora ottimi frutti da cui ricavare il celebre arimolio, l'olio dei colli di Rimini.

**Curiosità:** l'olio non esiste tal quale nel frutto ma è un prodotto che si origina con la rottura dell'equilibrio chimico biologico nelle cellule delle olive, a seguito del processo di spremitura. Attraverso l'azione di enzimi si innescano complesse reazioni chimiche che portano alla formazione di sostanze come l'oleato di glicerina; troviamo anche la clorofilla che conferisce all'olio quel bel colore verdastro. Altro gruppo di composti di grande interesse sono i biofenoli che conferiscono alle olive quel caratteristico sapore amaro e che riescono a sprigionare nell'olio gusti e aromi unici.



## CILIEGIO DEL MARANO

**Specie:** ciliegio (*Prunus avium* L.)

**Circonferenza:** 2,4 mt

**Altezza:** 7 mt

**Età stimata:** 120 anni

**Comune:** CORIANO (RN)

**Dov'è:** si trova nel parco fluviale del Marano, proprio vicino all'argine del fiume, in via Vallecchio, poco distante dalla strada che da Coriano porta a Faetano, nella Repubblica di San Marino. Per raggiungere questa pianta, occorre guardare il torrente Marano e poi svoltare a sinistra, percorrere una strada sterrata e si intravede il ciliegio, sul lato sinistro, vicino a una casa colonica.

**Com'è:** pianta dalla forma armonica e dal tronco possente, questo ciliegio fruttifica abbondantemente, grazie al terreno fertile e fresco che fiancheggia l'argine del fiume Marano.

**Impiego:** il frutto del ciliegio rappresenta la primavera, stagione in cui i frutti maturano e ci forniscono importanti zuccheri e sali minerali, nonché vitamine. Le proprietà attribuite ai frutti del ciliegio sono: diuretiche, antiuriche e antigottose in quanto contengono polifenoli, vitamine e sali minerali, in particolare potassio molto utile all'apparato cardiovascolare. Nella medicina popolare si impiegano anche i peduncoli del ciliegio come potente diuretico e depurativo.

**Curiosità:** la fioritura dei ciliegi è uno degli spettacoli naturali più belli e persino commoventi. Gli insetti pronubi sono fortemente attratti da queste fioriture e ne favoriscono l'impollinazione. In Giappone il fiore del ciliegio rappresenta la purezza ed è impiegato per preparare infusi che favoriscono la felicità.



## OLIVO DI VALLIANO

**Specie:** olivo (*Olea europaea* L.)

**Circonferenza:** 6 mt alla base

**Altezza:** 6 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** MONTESCUDO (RN)

**Dov'è:** lungo la strada che da Coriano porta a Montescudo, occorre svoltare a sinistra in direzione di Valliano, in via Palazzo di Valliano. Dopo poco meno di un chilometro si giunge in mezzo ad un oliveto secolare, dove vegeta questo bel patriarca.



**Com'è:** l'olivo ha spesso le ramificazioni contorte, che assumono forme bizzarre, simili a forme animali o umane, quindi vive. Queste forme sono la testimonianza del tempo vissuto e di come la neve, il vento, agiscano nel plasmare queste fibre legnose. La sua corteccia, di un bel colore chiaro, presenta fessure regolari e di piccole dimensioni.

**Impiego:** l'olio di oliva viene comunemente definito condimento, mentre in realtà è un vero e proprio alimento, dotato di grandi qualità organolettiche e di proprietà benefiche che lo rendono indispensabile nella cucina mediterranea. L'olio non è utile solo per condire o cucinare i cibi, ma ne può esaltare i sapori, apportando al nostro organismo una serie di elementi di grande importanza, come ad esempio gli enzimi e i microelementi, in particolare selenio, zinco, che hanno una fondamentale azione antiossidante.

**Curiosità:** il forte radicamento dell'olivo in questo territorio è testimoniato fin da tempi lontani; fin dall'anno 541 nel fondo Domiziano, presso Coriano, sono enumerati appezzamenti di terreno coltivati a olivo. Altri documenti, dell'anno 907 relativi a terre poste a Casariola, presso il fiume Conca e nel fondo Fabbrica, presso Coriano, fanno riferimento alla presenza di colture di olivo.



## MANDORLO DI SANTARCANGELO

**Specie:** mandorlo (*Prunus dulcis* L.)

**Circonferenza:** 2,8 mt

**Altezza:** 12 mt circa

**Età stimata:** oltre il secolo

**Comune:** SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN)

**Dov'è:** alla prima periferia di Santarcangelo, proprio lungo la via Emilia (provenendo da Rimini si trova sul lato destro). Si tratta di un antico filare in cui una serie di mandorli vetusti costituivano i tutori vivi della pergoletta romagnola.

**Com'è:** l'albero fa parte di un gruppo di 2 mandorli ormai a ridosso delle abitazioni. Speriamo che la sensibilità degli amministratori locali sia tale per cui possano essere salvati.

**Impiego:** il frutto è largamente impiegato in pasticceria per produrre l'ottima pasta di mandorle, base per tantissimi dolci. E' il meno calorico dei frutti oleosi, contiene vitamine A, B, C, E, e PP, oltre all'emulsina, un enzima che aiuta la digestione dei cibi amidacei; inoltre è ricco di sali minerali molto importanti per il nostro organismo e può essere considerato un energetico nervino. Dal seme del mandorlo si ricava un olio pregiato che viene impiegato nella cosmesi, per la sua proprietà di nutrire la pelle e renderla elastica, inoltre è in grado di ridurre le smagliature nelle donne, soprattutto a seguito della gravidanza.





**SCHEDE PATRIARCHI FRUTTIFERI  
PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA**

PINO DOMESTICO - BORGHI	pag. 44
CILIEGIO - SAVIGNANO AL RUBICONE	pag. 46
OLIVI - RONCOFREDDO, FRAZ. CENTO	pag. 48
FICO - CESENA FRAZ. MARTORANO	pag. 50
PESCO - CESENA FRAZ. SAN MAURO IN VALLE	pag. 52
NOCCIOLO DI TURCHIA - SOGLIANO AL RUBICONE, LOC. AIA	pag. 54
CASTAGNI - BAGNO DI ROMAGNA, LOC. LAGO DEI PONTINI.	pag. 56
CORNILOLO - BAGNO DI ROMAGNA, LOC. ALPE DI SERRA	pag. 58
NOCE - BAGNO DI ROMAGNA - LOC. LA LAMA	pag. 60
CASTAGNO DI BRUCIAFERRO - VERGHERETO, FRAZ. ALFERO	pag. 62
PERO - VERGHERETO, LOC. CAPANNE - AZ. AGR. ALTARI	pag. 64
MELO DELLA SELVA - VERGHERETO, LOC. MONTIONE DI MONTECORONARO	pag. 66
MELOGRANO - FORLIMPOPOLI	pag. 68
GELSI - BERTINORO, FRAZ. MADONNA DEL LAGO	pag. 72
CIARDELLO DELLE VOLTRE - CIVITELLA DI ROMAGNA, FRAZ. VOLTRE	pag. 74
MELO - SANTA SOFIA, LOC. NOCINA	pag. 76
PERO - SANTA SOFIA, FRAZ. CORNILOLO LOC. RONCO DEL CIANCO	pag. 78
SORBO DOMESTICO - SANTA SOFIA, FRAZ. CORNILOLO	pag. 80
ALBICOCCO - FORLÌ, FRAZ. DURAZZANINO	pag. 82
GIUGGIOLO - FORLÌ, PARCO URBANO F. AGOSTO	pag. 84
MANDORLO - PREDAPPIO, FRAZ. PREDAPPIO ALTA	pag. 86
SORBO DOMESTICO - PREDAPPIO, FRAZ. PORCENTICO	pag. 88
VITE - PREMILCUORE	pag. 90
OLIVO - CASTROCARO, CASTELLO	pag. 92
GELSI - CASTROCARO, LOC. VIRANO	pag. 94
SUSINO - PORTICO DI ROMAGNA	pag. 96
CILIEGIO DELLE PIANE - TREDOZIO, LOC. LAGO DI PONTE	pag. 98

## PINO DI BORGHI

**Specie:** pino domestico (*Pinus pinea* L.)

**Circonferenza:** 2,5 mt

**Altezza:** 18 mt

**Età stimata:** circa 200 anni

**Comune:** BORGHI (FC)

**Dove si trova:** da Borghi in direzione Medrina per Via Cartiano, dopo circa 500 mt. una stradella a sinistra conduce ad una villa, l'albero cresce a pochi metri dal fabbricato, ma lo possiamo vedere già da lontano, grazie alla sua enorme chioma dal verde cupo, caratteristica per questa specie.

**Com'è:** la pianta cresce isolata nel prato adiacente ad alcuni fabbricati, si presenta nell'aspetto elegante e tipico di questa specie, con il tronco colonnare e l'ampia chioma ad ombrello.

**Impiego:** i pinoli sono molto indicati nella pasticceria, per guarnire dolci e paste. Nella cucina invece sono basilari nella preparazione di condimenti come il pesto alla genovese, ma possono essere utilizzati anche per arricchire insalate di verdure miste, insieme con le scaglie di buon parmigiano.

**Curiosità:** il pino è il simbolo di equilibrio, maestosità e liberalità; in Oriente è "l'albero della vita" che rimane verde e vigoroso anche in tarda età.



## CILIEGIO DI SAVIGNANO

**Specie:** ciliegio (*Prunus avium* L.)

**Ecotipo:** precoce

**Circonferenza:** 2,60 mt

**Altezza:** 10 mt

**Età stimata:** circa 100 anni

**Comune:** SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC)

**Dove si trova:** provenendo lungo la via Emilia da Cesena, appena entrati dentro Savignano sul Rubicone occorre girare a destra alla prima rotonda e giungere nei pressi della seconda rotonda, il ciliegio rimane sul lato sinistro di via della Resistenza.

**Com'è:** il patriarca rappresentato in immagine è il più grande di un filare di ben cinque ciliegi secolari, probabile residuo di un campo coltivato con questa ottima drupacea, diffusa soprattutto nelle colline romagnole. Dal tronco si può ben notare che l'albero è stato innestato con una varietà pregiata, mentre alcuni grossi rami sono stati potati, probabilmente per problemi dovuti alla senescenza.

**Impiego:** il frutto del ciliegio è un potente depurativo del sangue, ma ha anche proprietà sedative, antireumatiche e lassative; è utile contro le malattie del fegato, contro l'obesità e l'arteriosclerosi. Esso contiene vitamina A, B, C e rari microelementi come zinco, rame, manganese. Le ciliegie sono ottime consumate fresche, ma anche per preparare squisite marmellate, oppure possono essere conservate sotto spirito, ma in questo caso occorre impiegare le varietà tardive a polpa croccante.



## OLIVO DI CENTO

**Specie:** olivo (*Olea europaea* L.)

**Circonferenza:** 8,1 mt alla base

**Altezza:** 7 mt

**Età stimata:** plurisecolare

**Comune:** RONCOFREDDO (FC)

**Dov'è:** nel comune di Roncofreddo, nella frazione Cento, lungo la strada che porta a Musano, proprio a fianco dell'antico frantoio Baldisserri (lato sinistro della strada).

**Com'è:** è una vecchia ceppaia da cui partono due grandi tronchi di olivo contorti e screpolati dalle insidie del tempo; infatti l'albero ha un aspetto di grande sofferenza caratteristico di questa specie estremamente longeva. Questa pianta fa parte di un vecchio oliveto dove si trovano altri alberi assai vetusti, dalle forme bizzarre.

**Impiego:** il notevole valore nutritivo dell'olio d'oliva è da attribuirsi principalmente alla presenza di acidi grassi e altri componenti come steroli, vitamine liposolubili e polifenoli. L'insieme di questi componenti conferiscono all'olio extravergine di oliva quel particolare bouquet che contraddistingue questo straordinario prodotto della natura. Ma la presenza di quei composti chimici che rendono speciale un olio è fortemente legata alle caratteristiche agronomiche del terreno, alla qualità delle olive, alla varietà, al grado di maturazione, alle tecniche colturali e di lavorazione del frutto.



## FICO DI MARTORANO



**Specie:** fico (*Ficus carica* L.)

**Circonferenza:** 4,5 mt

**Altezza:** 5 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** CESENA (FC)

**Dov'è:** nell'apezzamento dove vegetano alcuni peschi vecchissimi, a fianco della via Mariani, che poi diventa via Calcinaro, in località Martorano, alla periferia di Cesena.

**Com'è:** pianta dalla grande forza vegetativa, evidenziata dalla notevole ramificazione, questo fico produce ancora in abbondanza ottimi fichi.

**Impiego:** i fichi sono molto apprezzati d'estate, in quanto sono molto ricchi di zuccheri e digeribili. Questa specie si presta bene anche nell'agricoltura biologica in quanto non ha praticamente bisogno di trattamenti antiparassitari. Possono essere consumati freschi, abbinati ad antipasti, oppure bolliti per produrre marmellate e sciroppati. Il decotto dei frutti secchi è un buon emolliente per le pelli infiammate, mentre il lattice dei frutti immaturi è utile per estirpare porri, calli, verruche e per far scomparire le efelidi. In passato, nelle campagne della Romagna le massaie utilizzavano le foglie del fico, che sono leggermente abrasive, per rimuovere meglio lo sporco dai tegami di cucina.

**Curiosità:** il fico è una pianta tipicamente mediterranea, originario forse della Siria, fu conosciuto e coltivato da tutti i popoli antichi. Gli egizi lo coltivavano con grande cura, come dimostrato dagli affreschi rinvenuti nelle loro tombe, ma lo veneravano perché era ritenuto divino e infallibile. Con il legno del sicomoro, specie affine al fico, costruivano i sarcofagi dei faraoni e degli alti dignitari. Secondo i greci il fico è il più sapiente dei frutti e per questo veniva venerata la pianta.



## PESCO DI SAN MAURO IN VALLE

**Specie:** pesco (*Prunus persicae* L.)  
**Ecotipo:** varietà bella di San Tomè  
**Circonferenza:** oltre 1 mt alla base  
**Altezza:** 6 mt (allevato a spalliera)  
**Età stimata:** oltre i 35 anni

**Comune:** CESENA (FC)

**Dov'è:** alla periferia di Cesena, in località San Mauro in Valle, lungo via Zavalloni, proprio vicino al cavalcavia della superstrada E 45 (prop. Rossi Luciano)

**Com'è:** si tratta di un vecchio filare di peschi, allevati a spalliera, costituito da diverse piante ancora in produzione. La varietà "Bella di S. Tomè" produce frutti di pezzatura elevata e di sapore intenso ancora molto apprezzati sul mercato locale. L'età di questi peschi è di circa quarant'anni, quindi assai inferiore a molti altri patriarchi presentati in queste pagine; ciò nonostante è da considerarsi già eccezionale per la specie, poiché la vita media di un moderno frutteto non supera, di norma, i 15-20 anni.

**Impiego:** il frutto del pesco rappresenta l'estate, periodo in cui sudiamo molto e, dovendo reintegrare i sali minerali, non c'è nulla di meglio che mangiare una succosa pesca matura. A questo frutto vengono attribuite proprietà dissetanti, rinfrescanti, dietetiche, regolatrici, diuretiche ed emollienti, grazie alla presenza nella polpa di acidi organici, sostanze pectiche e vitamine. Nel campo della cosmesi la polpa e il succo del frutto sono utilizzati come maschere idratanti, emollienti e vitaminizzanti per pelli secche e delicate.

**Curiosità:** il pesco è la coltura che più contraddistingue la frutticoltura della nostra regione e in particolare della Romagna, dove ha trovato terreni fertili e agricoltori esperti che hanno saputo valorizzare questa coltura, con notevole successo sui mercati europei.



## NOCCIOLO DELL'AIA

**Specie:** nocciolo (*Corylus colurna* L.)

**Circonferenza:** 3,53 mt

**Altezza:** 25 mt

**Età stimata:** plurisecolare

**Comune:** SOGLIANO AL RUBICONE (FC)

**Dov'è:** da Mercato Saraceno si prende la strada del "Barbotto", seguendo poi la Provinciale N° 11 in direzione di Perticara, si giunge in località Savignano di Rigo, in prossimità della chiesa di questa frazione, si svolta a destra seguendo l'indicazione per l'Aia e prima di giungere in questo antico borgo semi abbandonato, si vede una enorme chioma che fa pensare a una grande quercia: siete arrivati.

**Com'è:** questo patriarca, veramente unico e straordinario non solo per il territorio italiano, ma probabilmente anche per quello europeo, ha una conformazione del tronco e della chioma che non è caratteristica per questa specie. Il portamento è simile ai grandi alberi come querce, faggi ed è ben diverso da quello del nocciolo che di solito si presenta in forma arbustiva, con più fusti e tanti polloni alla base. Proprio per questo portamento e per le eccezionali dimensioni questo albero merita non solo di essere tutelato, ma di essere studiato per capire bene la sua storia. Inoltre avrebbe bisogno di cure, avendo la parte alta del tronco danneggiata da un fulmine che lo ha colpito anni fa.

**Impiego:** il frutto del nocciolo appartiene al gruppo dei cosiddetti frutti riserva, in quanto ricchi di oli ed energia e quindi idonei soprattutto nell'alimentazione invernale, quando abbiamo bisogno di molte calorie per combattere meglio il freddo. Il nocciolo ha proprietà astringenti, antinfiammatorie e depurative, in quanto contiene nei frutti enzimi, vitamine e sali minerali molto importanti. Per spremitura è possibile ricavare dal nocciolo un ottimo olio che viene impiegato anche dall'industria cosmetica per le sue proprietà emollienti. Nella medicina popolare si utilizzavano anche le foglie e la corteccia del nocciolo per fare decotti febbrifughi e tonificanti.



## CASTAGNO DEI PONTINI



**Specie:** castagno (*Castanea sativa* Miller)

**Circonferenza:** circa 7 mt

**Altezza:** 14 mt

**Età stimata:** oltre 400 anni

**Comune:** BAGNO DI ROMAGNA (FC)

**Dov'è:** si trova nel comune di Bagno di Romagna, nei pressi del lago dei Pontini, un'area molto frequentata dai turisti e gitanti domenicali che, soprattutto d'estate giungono fin qui per fare un pic-nic o trascorrere alcune ore in relax, al fresco.

**Com'è:** questo vetusto castagno monumentale fa parte in realtà di un antico castagneto, che annovera altre piante secolari simili nell'aspetto e nelle dimensioni. Il tronco si presenta contorto e cavo all'interno, ed anche alcuni rami sono seccaginosi e portano il ricordo di drastiche potature, ciò nonostante il vecchio patriarca fruttifica ancora. Nel periodo autunnale sono molte le comitive e le scolaresche che vengono a raccogliere i frutti dell' "albero del pane".

**Impiego:** in passato il castagneto dava all'uomo tanti prodotti: oltre ai prelibati frutti, venivano raccolti in fascine i rami le cui foglie avevano alimentato le pecore; queste servivano per accendere il fuoco o scaldare il forno per fare il pane. A fine raccolta, i ricci più verdi ancora chiusi, venivano raccolti in ricciaie interrati, da queste si sarebbero estratti castagni freschi a fine inverno. I ricci vuoti erano impiegati come combustibile nella stufa di casa. Le foglie secche del castagno venivano raccolte per ripulire il castagneto, ma erano anche impiegate al posto della paglia per fare letto ai bovini in stalla, come è ricordato anche dal Pascoli nel dialogo col "pio castagno". Queste attività, viste oggi sembrano strane, ma pensiamo a quanto era sostenibile il lavoro del castanicoltore che utilizzava al meglio le risorse naturali.



## CORNILOLO DI NASSETO

**Specie:** corniolo (*Cornus mas* L.)

**Circonferenza:** non misurabile perché costituito da più fusti che partono da antica ceppaia.

**Altezza:** 7 mt

**Età stimata:** 500 anni

**Comune:** BAGNO DI ROMAGNA (FC)

**Dov'è:** in località Nasseto, nei pressi di un antico casale in rovina. Per raggiungere questa località occorre percorrere un sentiero segnalato (CAI) che parte dalla località Molino delle Gualchiere, oggi adibita a struttura recettiva. Questo antico opificio è situato alcuni chilometri a monte di Bagno di Romagna, in prossimità dell'incrocio fra la SP 71 e la strada del Passo dei Mandrioli. Il sentiero si sviluppa su antiche mulattiere e sale al Passo Serra (circa 2 ore di cammino) ripercorrendo un tracciato che nei secoli scorsi era alla base della viabilità di queste zone, sovente percorso dai pellegrini che si recavano in visita alla Santa Sede, tanto da essere conosciuto anche come "Via dei Romei".

**Com'è:** si tratta di una ceppaia antichissima, dalla quale dipartono vari tronchi contorti e cavi, segno dei secoli passati a combattere contro il vento, il freddo e la neve. Questa pianta è solitamente un piccolo alberello a portamento arbustivo, per cui è assai raro trovare esemplari di questa dimensione e di età secolare.

**Impiego:** il corniolo è un frutto selvatico conosciuto ed impiegato soprattutto dagli agricoltori e dai boscaioli, in quanto cresce spontaneo nelle macchie e nei boschi della zona mediterranea, fino a quella montana. Va consumato soltanto quando è a completa maturazione, altrimenti risulta molto tannico e quindi immangiabile. Ad esso vengono attribuite proprietà astringenti, febbrifughe e antidiarroiche in quanto contiene tannini, mucillagini, acidi organici, in particolare malico. In montagna veniva in passato raccolto il frutto del corniolo per produrre marmellate molto gradite ai bambini, oppure impiegato per cucinare la selvaggina.



## NOCE DELLA LAMA



**Specie:** noce (*Juglans regia* L.)

**Circonferenza:** 2,8 mt

**Altezza:** 21 mt

**Età stimata:** 200 anni

**Comune:** BAGNO DI ROMAGNA (FC)

**Dov'è:** nella piana della Lama, nel cuore del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, proprio vicino alla casa forestale.

**Com'è:** l'albero in oggetto fa parte di un filare di antichi noci, molto belli, che vegetano in un ambiente naturale di grande suggestione.

**Impiego:** il frutto del noce contiene molti grassi utilissimi (i famosi omega) e sali minerali come: magnesio, fosforo, ferro e zinco; contiene anche vitamina A, D, E. Secondo esperti di medicina naturale il frutto del noce è un tonico del sistema nervoso, è utile per le persone deboli di stomaco e per le malattie della pelle. Ma le noci non sono tutte uguali, le caratteristiche organolettiche e la composizione chimica dipendono molto dalle caratteristiche del luogo in cui le piante crescono, dalla varietà e da come vengono coltivate: in particolare in Italia abbiamo alcune zone particolarmente vocate per questa coltura, come la Campania e l'Abruzzo, dove si possono produrre noci con un alto contenuto di acido linolenico (omega3) e acido linoleico (omega6).



## CASTAGNO DI BRUCIAFERRO

**Specie:** castagno (*Castanea sativa* Miller)

**Circonferenza:** 6,2 mt

**Altezza:** 7 mt

**Età stimata:** 400 anni

**Comune:** VERGHERETO (FC)

**Dov'è:** in località Alfero, dove i castagni adornano i giardini e i frutti possono essere raccolti dalle finestre, a poche decine di metri dal Forno Bernabini, proprio a fianco di un antico metato, l'essiccatoio delle castagne.

**Com'è:** singolare la sua forma, in quanto praticamente si tratta di un semicerchio, che in passato costituiva il gabinetto dell'azienda agricola proprietaria, probabilmente ciò ha favorito lo sviluppo e la longevità di questo albero del pane.



**Curiosità:** essendo il castagno una pianta molto importante per l'uomo, in Romagna ad esso vengono legati dei versi che ne mettono in evidenza il legame con le stagioni:  
 par San Zvan, bianc comè un pan  
 (per San Giovanni, bianco come un panno, si intende il castagno fiorito).  
 par Santa Maria la castagna la crìa  
 (per Santa Maria la castagna si crea).  
 par San Jacùm e Sant'Ana us liga la castagna  
 (per San Giacomo e Sant'Anna allega la castagna)



## PERO DEGLI ALTARI

**Specie:** pero (*Pyrus communis* L.)

**Ecotipo:** pero giovanazzo

**Circonferenza:** 2,7 mt

**Altezza:** 12 mt

**Età stimata:** oltre 200 anni

**Comune:** VERGHERETO (FC)

**Dov'è:** si trova presso l'azienda agricola Altari, situata proprio alle pendici del monte Aquilone, in località Capanne di Verghereto. Questo patriarca vegeta in un pascolo, al margine del bosco costituito da vetusti faggi e abeti bianchi.

**Com'è:** pianta di grandi dimensioni, è da considerarsi significativa perché il pero ha un accrescimento molto lento, avendo un legno durissimo.

Inoltre si tratta di una varietà molto antica e di buona qualità, infatti si può notare bene il punto d'innesto e, da quanto riferito dal proprietario, questo pero giovanazzo è stato innestato su selvatico, che conferisce alla pianta grande rusticità e resistenza alle avversità.

**Impiego:** in passato i frutti di questa varietà di pero erano consumati freschi e essiccati nel forno, a seguito della cottura del pane. Una volta cotti venivano conservati in sacchetti di carta e utilizzati come dolci per gratificare i bambini che erano stati bravi a scuola, al posto delle caramelle.



## MELO DELLA SELVA

**Specie:** melo (*Malus communis* L.)

**Circonferenza:** 2,2 mt

**Altezza:** 10 mt

**Età stimata:** 100 anni

**Comune:** VERGHERETO (FC)

**Dov'è:** si trova presso l'azienda agricola Selva, in località Montione di Montecoronaro, una frazione del comune di Verghereto. Siamo ai confini con la Toscana, in un ambiente naturale di rara bellezza e l'azienda agricola Selva del sig. Carlo Biserni ricorda un po' i masi dell'Alto Adige.

**Com'è:** è uno dei pochi meli centenari che sono stati censiti negli anni nella nostra regione; qui siamo in un ambiente incontaminato e ciò è testimoniato dalla abbondante presenza di licheni che avvolgono letteralmente tutti i rami del melo. I licheni possono essere impiegati come bioindicatori della qualità ambientale in quanto filtrano l'aria e ne trattengono le particelle inquinanti. Su questo vecchissimo melo sono stati individuati ben otto diverse specie licheniche per cui possiamo sostenere che la qualità ambientale in questo luogo è molto buona.

**Impiego:** il frutto del melo è considerato un vero e proprio toccasana per la nostra salute, come dice il proverbio: una mela al giorno toglie il medico di torno. L'alta digeribilità e la gradevolezza della polpa ne fa un frutto molto adatto per i bambini (spesso è il primo cibo dello svezzamento) e le persone anziane. Sono tante le proprietà medicamentose riconosciute al melo, la sua buccia ricca di pectine e vitamine è molto utile, la polpa ricca di zuccheri e sali minerali è molto gradita. Ma la mela entra anche nel campo della cosmesi, anzi occorre ricordare che il termine pomata, deriva proprio dall'impiego della polpa della mela.



## MELOGRANO DI FORLIMPOPOLI

**Specie:** melograno (*Punica granatum L.*)

**Circonferenza:** 1,70 mt

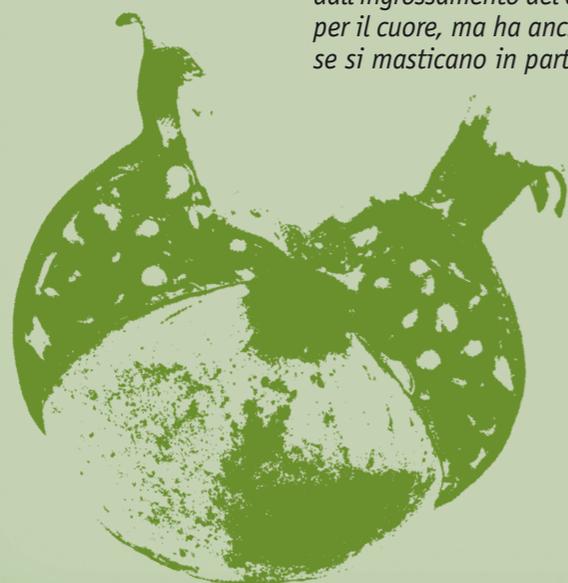
**Età stimata:** secolare

**Comune:** FORLIMPOPOLI (FC)

**Dov'è:** si trova in via Prati n.1863, la strada che da Forlimpopoli conduce a Santa Maria Nuova di Bertinoro, nella frazione di S.Pietro ai Prati.

**Com'è:** la pianta si presenta con un tronco molto breve, che si ramifica appena sopra la ceppaia, i fusti, che sono irregolari e bitorzoluti, conferiscono a questa pianta un aspetto senile; l'età di questa pianta, infatti, è probabilmente attorno al secolo, cosa insolita per esemplari di questa specie. Il melograno di solito non raggiunge dimensioni elevate, in questo caso ci troviamo di fronte a un vero e proprio patriarca.

**Impiego:** il frutto è una falsa bacca chiamata "balausta" e deriva dall'ingrossamento del calice. Esso è ricco di vitamina A, B, C, è un tonificante per il cuore, ma ha anche proprietà vermifughe e antibatteriche, soprattutto se si masticano in parte anche i semi.



## GELSI DI BERTINORO

**Specie:** gelso bianco (*Morus alba* L.)

**Filare di n. 32 piante**

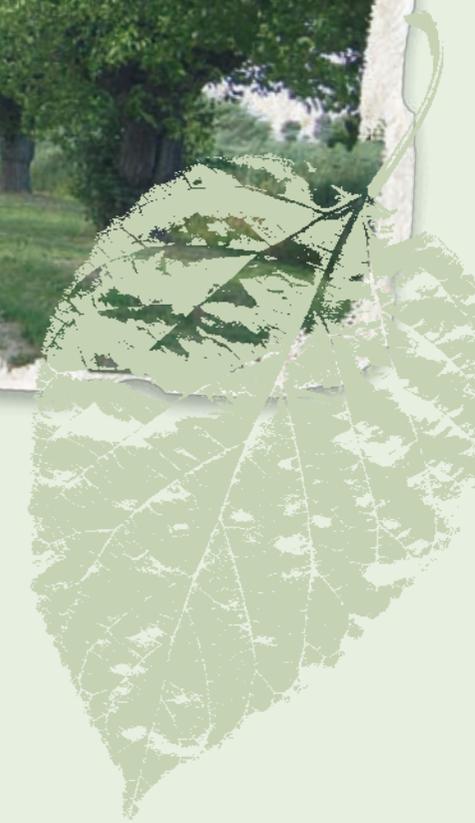
**Età stimata:** 140 anni

**Comune:** BERTINORO (FC)

**Dove sono:** in località Madonna del Lago, raggiungibile dalla via Emilia, appena superato l'abitato di Forlimpopoli in direzione Cesena, occorre raggiungere la via Ponara, una strada parallela alla via Emilia, e percorrerla fino alla casa colonica al N° civico 1762. Questo filare è sottoposto a tutela dalla Legge Regionale n. 2/77

**Come sono:** questi gelsi formano un doppio filare ai lati della strada sterrata che conduce alla casa colonica. Si tratta di gelsi in buono stato vegetativo che in passato venivano capitozzati per favorire una maggior produzione di rami e foglie da destinare all'alimentazione dei bachi da seta.

**Curiosità:** stando a Procopio, furono due monaci che nell'anno 551, dall'Oriente portarono a Costantinopoli i primi bachi da seta; Teofane da Bisanzio dice invece che fu un persiano, al tempo dell'imperatore Giustiniano, a contrabbandare il seme dal paese dei Serii, dentro la cavità di un bastone.



## CIAVARDELLO DELLE VOLTRE

**Specie:** ciavardello (*Sorbus torminalis* Cranz)

**Circonferenza:** 2,4 mt

**Altezza:** 12 mt

**Età stimata:** 160 anni

**Comune:** CIVITELLA DI ROMAGNA (FC)

**Dov'è:** il ciavardello si trova nella frazione Voltre, nei terreni dell'agriturismo Bosco Verde, raggiungibile seguendo la via Bonalda che si trova prima di giungere alla frazione Voltre, per chi proviene dalla strada statale 310.

**Com'è:** si tratta di un esemplare monumentale, circostanza non comune in quanto questa specie ha generalmente un portamento arbustivo.

**Impiego:** questo piccolo albero, nel dialetto romagnolo, è chiamato "per sarbòn", letteralmente pero acerbone, i frutti infatti, a forma di piccola pera, contengono sostanze tanniche che gli conferiscono un sapore astringente che li rende eduli solo ad avanzata maturazione.

**Curiosità:** questa specie produce piccoli frutti simili a sorbe che permangono sulla pianta fino all'inverno e sono particolarmente appetiti da varie specie di uccelli. Per questo motivo il ciavardello veniva spesso piantato presso gli appostamenti di caccia proprio per attirare l'avifauna migratoria.



## MELO DELLA NOCINA

**Specie:** melo (*Malus domestica* L.)

**Ecotipo:** mela rosa

**Circonferenza:** 2,2 mt

**Altezza:** 11 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** SANTA SOFIA (FC)

**Dov'è:** la pianta si trova in località Nocina, lungo la strada che da Santa Sofia conduce a Spinello ed esattamente la prima casa dopo il ristorante Nocina, che si trova lungo una strada sterrata che rimane sul lato destro (a circa 400 metri passato il ristorante).

**Com'è:** pianta di grandi dimensioni, presenta però legno marcescente, nel punto in cui si dipartono le grosse branche. Sarebbe necessario intervenire, ripulendo il legno morto e richiudere la ferita al fine di impedire che l'acqua ristagni. La proprietaria ci ha confermato che la cavità si è sviluppata a seguito di un intervento di potatura sbagliato ed è così profonda da aver ospitato la gatta che qui aveva partorito i suoi piccoli alcuni anni fa.

**Impiego:** al frutto del melo sono attribuite diverse proprietà: è un tonico muscolare, fortifica il sistema nervoso, è diuretico, leggermente lassativo, antisettico intestinale e antiossidante. La mela molto indicata per le persone obese, anziani e sedentari; favorisce l'abbassamento del colesterolo nel sangue e se, masticata a lungo, riduce l'aerofagia. Mordere mele biologiche, con la buccia, rinforza i denti e le gengive.

**Curiosità:** per gli antichi i frutti erano il dono degli dei; i Latini avevano addirittura una dea, Pomona, che presiedeva alla loro maturazione, a lei avevano associato un dio, probabilmente precedente, Vertumno, che significa vertere, cambiare, che presiedeva al cambiamento delle stagioni e vegliava con particolare cura sugli alberi da frutto.



## PERO DI SAN PAOLO

**Specie:** pero (*Pyrus communis* L.)

**Ecotipo:** varietà pero porcinello

**Circonferenza:** 4 mt

**Altezza:** 13 mt

**Età stimata:** circa 300 anni

**Comune:** SANTA SOFIA (FC)

**Dov'è:** questo enorme pero vegeta all'interno del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, nei pressi dei ruderi di Ronco del Cianco, un antico podere che si trova nell'area di San Paolo in Alpe, nella frazione di Corniolo, nel comune di Santa Sofia (FC). Per raggiungere questo enorme pero occorre superare l'abitato di Corniolo e proseguire in direzione Campigna. Oltrepassato l'albergo Leonardo, si prosegue in salita e dopo alcune curve, sulla sinistra si imbecca una piccola strada asfaltata che porta a San Paolo in Alpe, un antico borgo rurale ormai ridotto a ruderi. Occorre percorrere alcuni chilometri di strada che diventa poi sterrata e, giunti nei pressi di alcuni pannelli informativi del Parco Nazionale, si prosegue fino alla curva successiva, a sinistra. Qui potete lasciare la vostra auto e proseguire a piedi lungo un sentiero segnalato da una tabella che indica il podere Ronco del Cianco. Dopo poche centinaia di metri in salita, vedrete sulla sinistra, in mezzo a un vetusto castagneto, il grande pero.

**Com'è:** questo pero è fra i più grossi d'Italia per dimensioni del tronco. Gli anziani di Corniolo conoscevano questa pianta come "il pero porcinello", essendo una varietà di piccole dimensioni e dalla polpa molto dura e astringente, al punto che veniva fatta maturare come le sorbe, in mezzo alla paglia e a volte impiegata anche per alimentare i maiali.

**Impiego:** il pero è un frutto molto apprezzato e digeribile, contiene molti zuccheri, vitamine e microelementi utili all'organismo. Alcune antiche varietà sono molto ricche di fibra e quindi molto indicate nelle diete povere di fibre digeribili che funzionano come vere e proprie "scope" che mantengono pulite le pareti del nostro intestino.



## SORBO DI SAN GIOVANNI



**Specie:** sorbo domestico (*Sorbus domestica* L.)

**Circonferenza:** 2,4 mt

**Altezza:** 15 mt

**Età stimata:** oltre 200 anni

**Comune:** SANTA SOFIA (FC)

**Dov'è:** dalla frazione Lago di Corniolo, nel comune di Santa Sofia, raggiungibile percorrendo la SS 310 in direzione di Campigna, in corrispondenza di una curva si prende una strada forestale che conduce ad un manufatto situato lungo il ramo del fiume Bidente delle Celle. Dopo alcune centinaia di metri si giunge poi nei pressi di una vecchia casa denominata San Giovanni ed è qui che vegeta il nostro patriarca.

**Com'è:** il sorbo di San Giovanni è molto alto e sovrasta ampiamente la casetta abbandonata che si trova poco distante e da cui prende il nome. La sua conformazione della chioma è molto elegante e lo si nota anche da lontano, soprattutto se si ha l'occhio attento. Occorre ricordare che il sorbo è una pianta che produce un legno durissimo e quindi ha un accrescimento lentissimo, per cui questo patriarca merita una attenzione particolare perché non è facile trovare ancora in vita sorbi di queste dimensioni, che hanno sicuramente sulle loro spalle il peso dei secoli.

**Impiego:** anche il sorbo appartiene al gruppo dei frutti dimenticati, che invece andrebbe maggiormente valorizzato per le sue proprietà dietetiche, astringenti, antinfiammatorie e lenitive. Le sostanze utili che questo frutto contiene sono: sostanze pectiche e tanniche, acidi organici e soprattutto acido sorbico, zuccheri e sali minerali. Il frutto può essere consumato fresco, dopo ammezzimento, oppure lavorato per ricavarne ottime marmellate. In campo cosmetico si possono fare ottime maschere detergenti e tonificanti per pelli invecchiate.



## ALBICOCCO DI DURAZZANINO

**Specie:** albicocco (*Prunus armeniaca* L.)  
**Ecotipo:** varietà Reale d'Imola  
**Circonferenza:** 2,25 mt (a 90 cm dal suolo)  
**Età stimata:** oltre 50 anni

**Comune:** FORLÌ (FC)

**Dov'è:** in località Durazzanino, raggiungibile percorrendo la via Ravennana (SS 67) che da Forlì porta a Ravenna. Giunti in questa piccola frazione, occorre imboccare la via Carioli (n. civico 2/A) e l'albicocco è subito visibile dalla strada.

**Com'è:** poiché si tratta di una specie da frutto non molto longeva, questo patriarca assume un valore notevole, anche se la sua salute appare precaria, condizione che si desume anche dalla notevole emissione di gomma che trasuda dalle screpolature del tronco e dei rami.

**Impiego:** i frutti in generale possono essere definiti "le dolci farmacie dell'umanità", in quanto contengono fibre, zuccheri e pectine capaci di abbassare il colesterolo nel sangue e di legarsi ai metalli pesanti, favorendone l'eliminazione con le feci. Inoltre le pectine fagocitano i batteri e gli agenti patogeni, per questo si consiglia frutta come disintossicante intestinale. Le antiche varietà fruttifere sono più ricche di fibre e di pectine, per cui sono molto importanti nella nostra dieta, motivo in più per far conoscere e tutelare questa biodiversità.



## GIUGGIOLO DI FORLÌ'

**Specie:** giuggiolo (*Zizyphus vulgaris* L.)

**Circonferenza:** 1,12 mt

**Altezza:** 12 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** FORLÌ' (FC)

**Dov'è:** all'interno del Parco Urbano Franco Agosto di Forlì, adiacente al muro che fiancheggia il ristorante.

**Com'è:** pianta caratterizzata dal lento accrescimento, per cui queste dimensioni sono di grande rispetto per questa specie, originaria dell'Asia e introdotta in Italia dai romani.

**Impiego:** il giuggiolo è un albero da frutto che viene impiegato anche come specie ornamentale per il bel colore verde brillante delle sue foglie. Il frutto è una drupa di colore marrone che matura in autunno ed ha una polpa giallastra di sapore dolce. In Romagna il giuggiolo era spesso presente vicino alle case coloniche, insieme con il melograno, il fico e la vite a pergola che ombreggiava l'ingresso e la corte. A questo frutto vengono attribuite proprietà tossifughe, diuretiche, antinfiammatorie ed emollienti, grazie alla presenza di zuccheri, mucillagini, acido citrico e tartarico. Per combattere la tosse e la ritenzione urinaria si consiglia un decotto di frutti di giuggiolo, due o tre tazzine al giorno.

**Curiosità:** in passato, quando nelle campagne non c'erano grandi disponibilità economiche, le giuggiole erano impiegate come le caramelle donate ai bambini da succhiare; il termine "andare in brodo di giuggiole" sta ad indicare una ricetta dimenticata che consisteva proprio nel ricavare il prelibato succo dalla spremitura di questi dolci frutti.



## MANDORLO DEL CASSIERE

**Specie:** mandorlo (*Prunus dulcis* L.)

**Ecotipo:** varietà Santa Caterina

**Circonferenza:** circa 3 mt (albero misurato a 3 mt dal suolo in quanto inserito nel muro di cinta della casa)

**Altezza:** 10 mt

**Età stimata:** oltre 100 anni

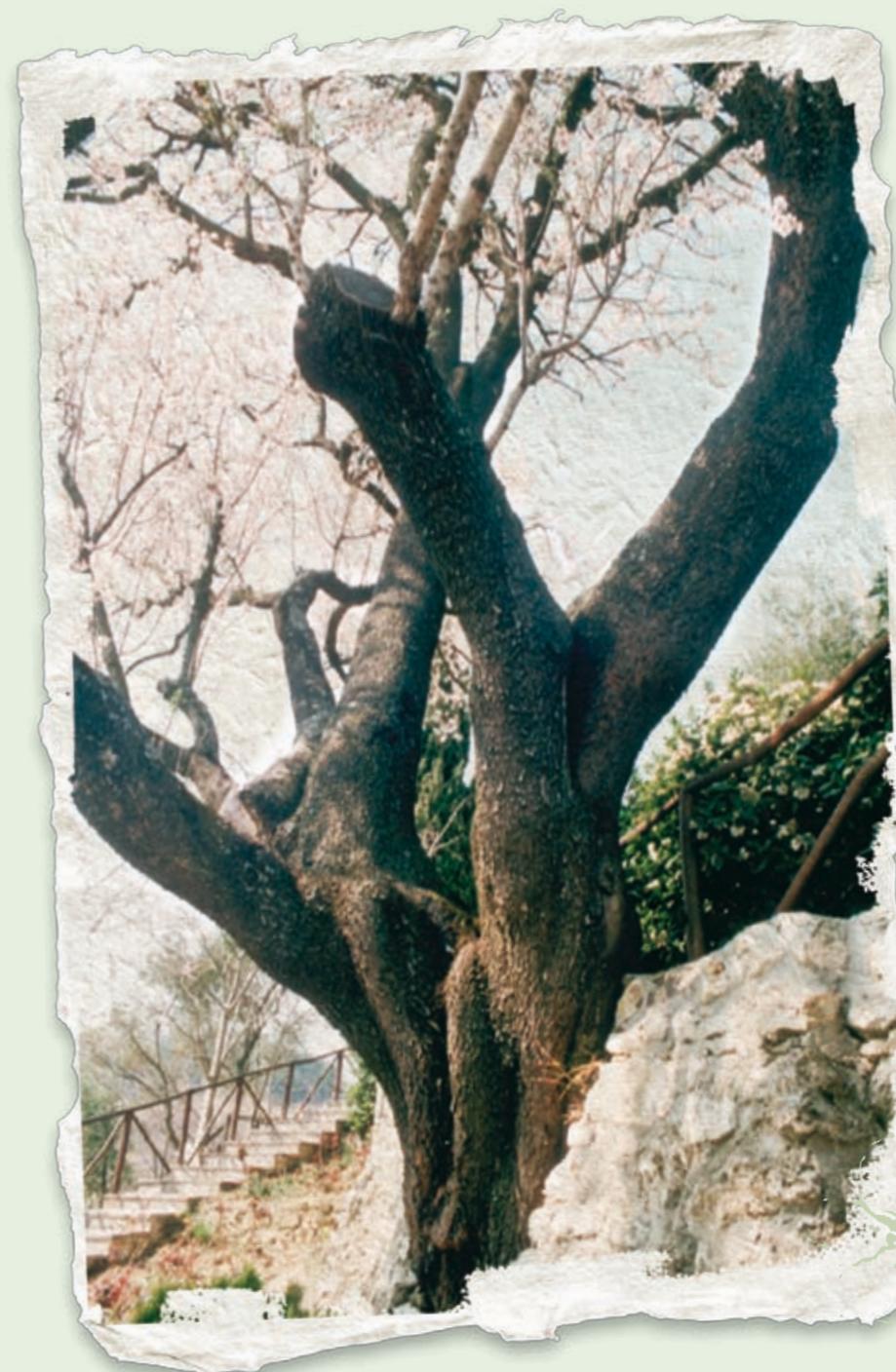
**Comune:** PREDAPPIO (FC)

**Dov'è:** nel paese di Predappio Alta, presso un piccolo podere, denominato "casa del cassiere", che oggi è residenza estiva dei Sig.ri Lina e Vanni Dolcini, l'albero cresce in una posizione insolita e sembra sbucare dal muretto che costeggia l'abitazione.

**Com'è:** si tratta di dimensioni considerevoli per un mandorlo e la sua chioma fiorita offre uno spettacolo molto suggestivo per l'occhio e per l'olfatto. Inoltre si tratta di una vecchia varietà che si chiama Santa Caterina, caratterizzata da frutti di grandi dimensioni e molto saporiti.

**Impiego:** originario dell'Asia, il mandorlo è coltivato da tempi remoti per i frutti ricchi di proprietà, sono regolatori dell'intestino, rinfrescanti, emollienti, in quanto contengono proteine, zuccheri, grassi, sali minerali e vitamine. L'olio che se ne ricava era usato fin dall'antichità, dalle donne e dagli atleti, per mantenere elastica la pelle.

**Curiosità:** in passato, i frutti di questa varietà, che hanno la caratteristica di essere dolci anche prima della maturazione, venivano talvolta raccolti ancora acerbi e verdi, per poi essere consumati interi in pinzimonio, con olio e sale.



## SORBO DEL BECCO

**Specie:** sorbo (*Sorbus domestica* L.)

**Circonferenza:** 2,8 mt

**Altezza:** 8 mt

**Età stimata:** 300 anni

**Comune:** PREDAPPPIO (FC)

**Dov'è:** da Predappio occorre proseguire per la frazione Tontola e seguire la strada per il borgo di Porcentico. Passato il piccolo ponte sul Rabbi, si svolta a sinistra e si sale fino al podere Fusa. Il nostro patriarca si trova in mezzo ai campi del podere Becco, ormai solo un rudere.

**Com'è:** da quanto ci risulta questo sorbo è fra i più grandi d'Italia, essendo una specie dal lento accrescimento e dal legno durissimo. La sua forma elegante ne fa un vero monumento della natura.

**Impiego:** è il frutto dei pastori e contadini, è ricco di acido citrico, tartarico, malico e sorbico. Esso contiene anche tannini, pectine, sorbitolo, gomme emollienti e vitamina C.

**Curiosità:** i Celti, al pari dei Germani, consideravano il frutto del sorbo e del melo, il nutrimento degli dei e un valido amuleto contro fulmini e sortilegi. Secondo la credenza popolare era possibile dominare la corsa di cavalli stregati soltanto con un frustino di legno di sorbo. Nei paesi nordici si usava il legno di sorbo per ricavare il bastone di pastori che aveva anche la funzione di proteggere il bestiame da epidemie.



## VITE DI PREMILCUORE

**Specie:** vite (*Vitis vinifera* L.)

**Circonferenza:** 70 cm (a 50 cm dal suolo)

**Età stimata:** secolare

**Comune:** PREMILCUORE (FC)

**Dov'è:** questa vite costituisce un pergolato che ombreggia una vecchia casa colonica, che si trova sul lato sinistro della strada sterrata, a poche centinaia di metri dalla chiesa della frazione Fantella, nel comune di Premilcuore, in provincia di Forlì Cesena. Qui siamo a pochi chilometri da Premilcuore, un comune che si trova ai margini del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi ed è abbastanza insolito trovare qui una vite secolare, visto che siamo quasi al limite altitudinale della coltivazione del frutto di Bacco.



**Com'è:** non è molto facile poter ammirare viti di queste dimensioni, visto che si tratta di una specie rampicante e non tanto longeva. Questa grande vite è stata messa a dimora presso una casa colonica per ricavarne ottima uva da tavola (probabilmente zibibbo). Il pergolato che ombreggia il cortile di questa casetta produce abbondantemente lunghi grappoli che adornano la casa.

**Curiosità:** la vite è strettamente legata a Bacco, il dio ebbro e orgiastico dei romani e a Dioniso dei greci. Sono tantissime le citazioni legate alla vite, partendo dai testi sacri. Tracce di vinaccioli e di radici fossilizzate compaiono già nell'era quaternaria, per cui si può ritenere che la vite fu preesistente alla comparsa dell'uomo, mentre il vino fu probabilmente ottenuto in Mesopotamia ad opera dei Sumeri.



## OLIVO DI CASTROCARO

**Specie:** olivo (*Olea europaea* L.)

**Circonferenza:** oltre 1 mt

**Età stimata:** 400 anni

**Comune:** CASTROCARO TERME E TERRA DEL SOLE (FC)

**Dov'è:** vegeta all'interno della fortezza medievale di Castrocaro, una delle rocche meglio conservate della nostra regione.

**Com'è:** pianta all'apparenza non molto grande, in realtà ha dovuto combattere con le ingiurie del tempo, riparata dalle possenti mura dell'antica fortezza. Curiosamente non si sa di quale varietà si tratti, per cui sono in corso studi per determinarne il germoplasma e per salvaguardarla. Sicuramente è una varietà resistente al freddo, se è riuscita a superare indenne le grandi gelate che si sono succedute nei secoli, per cui potrebbe essere interessante il suo corredo genetico, per produrre cloni resistenti alle gelate.



**Impiego:** assaggiare un olio di oliva è una tecnica che non è nota a tutti e spesso suscita curiosità da parte di un pubblico sempre più vasto. L'olio d'oliva si degusta come gli altri alimenti, cioè da solo, contenuto in un piccolo bicchiere, scaldandolo semplicemente con le mani, a una temperatura di circa 26-28 gradi, per favorire la liberazione di quelle sostanze odorose caratteristiche, sorseggiandone un piccolo quantitativo e cercando di percepire tutte le sensazioni olfattive che un buon olio è in grado di stimolare.



## GELSO DI VIRANO



**Specie:** gelso nero o moro (*Morus nigra* L.)

**Circonferenza:** 4,2 mt

**Altezza:** 6 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** CASTROCARO TERME E TERRA DEL SOLE (FC)

**Dov'è:** vegeta presso un'azienda agricola abbandonata, in località Virano, posta lungo la strada che da Castrocaro conduce a Dovadola.

**Com'è:** si tratta in realtà di un gruppo di tre gelsi che adornano l'aia di questa azienda agricola, le piante hanno un grosso tronco che però è molto breve, visto che in passato venivano capitozzate energicamente. La potatura aveva il duplice scopo di favorire lo sviluppo di giovani rami e foglie e di contenere lo sviluppo degli alberi in altezza, dal momento che le foglie, destinate ad alimentare i bachi da seta, dovevano poi essere agevolmente raccolte.

**Impiego:** il gelso era da Plinio considerato "albero sapientissimo" perché è l'ultimo a sbocciare e il primo a maturare la frutta; in questo modo evita i dannosi effetti delle gelate tardive e i frutti restano poi a lungo sui rami. Pare anche che le donne romane e greche, con il succo di questi frutti, si tingessero le guance.



## SUSINO DELL'INCISA

**Specie:** susino (*Prunus domestica* L.)

**Circonferenza:** 2,4 mt (si tratta di più branche a livello del terreno)

**Altezza:** 10 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** PORTICO E SAN BENEDETTO (FC)

**Dov'è:** quello che sembra essere uno dei susini più grandi della nostra regione vegeta presso l'azienda agricola Incisa di sopra, nel comune di Portico di Romagna.

**Com'è:** la pianta è molto danneggiata, soprattutto a seguito delle ultime nevicate; alcuni grossi rami si sono spezzati e l'albero non sembra avere un grande futuro, per cui sarebbe necessario intervenire per impedirne la morte.

**Impiego:** Il frutto del susino contiene dall'8 all'11% di zuccheri, un alto tasso di vitamina A e sali minerali molto importanti, per questo è un ottimo corroborante e dissetante, se consideriamo che contiene circa l'84% di acqua. Questo frutto è uno stimolante nervoso e può aiutare a combattere le intossicazioni e il mal di fegato. Oltre al valore nutritivo, tonico e depurativo, occorre considerare anche la nota funzione lassativa che il susino ha.



## CILIEGIO DELLE PIANE

**Specie:** ciliegio (*Prunus avium* L.)

**Circonferenza:** 2,1 mt circa

**Altezza:** 14 mt

**Età stimata:** circa 150 anni

**Comune:** TREDOZIO (FC)

**Dov'è:** da Tredozio si percorre la strada di fondovalle del torrente Tramazzo fino al Lago di Ponte, il ciliegio si trova presso la casa denominata "le Piane", raggiungibile a piedi percorrendo il sentiero CAI n.559 che dal lago di Ponte conduce al Colle di Tramazzo.



**Com'è:** questo ciliegio era in origine parte di un filare che costeggiava la mulattiera che portava al podere Le Piane. Attualmente la fisionomia del luogo è profondamente cambiata e i pascoli sono stati sostituiti da rimboschimenti di conifere e latifoglie, al punto che ora la pianta è sovrastata dalla vegetazione arborea circostante.

**Impiego:** I frutti del ciliegio sono ricchi di zuccheri, polifenoli e sali minerali, in particolare il potassio. Oltre ad essere molto gustosi, hanno anche una funzione antiossidante e aiutano l'organismo umano a combattere i radicali liberi.

**Curiosità:** il ciliegio non è pianta molto longeva, l'albero di questa specie, che probabilmente vantava il primato di più vecchio della nostra regione era situato nel comune di Portico San Benedetto (FC), alle pendici del Monte Gemelli. Purtroppo questo patriarca, che fino a qualche anno fa cresceva ancora rigoglioso, è stato stroncato dal peso della neve ed ora il suo robusto tronco giace al suolo attaccato da funghi e insetti.





## SCHEDE PATRIARCHI FRUTTIFERI PROVINCIA DI RAVENNA

GELSO - CERVIA	pag. 100
PINO DI CERVIA - CERVIA	pag. 102
GELSO DI BONCELLINO - BAGNACAVALLO, FRAZ. BONCELLINO	pag. 104
PINI - FAENZA, FRAZ. ORIOLO	pag. 106
GELSO - FAENZA, FRAZ. SAN BIAGIO	pag. 108
COTOGNO DI SAN BIAGIO - FAENZA, FRAZ. SAN BIAGIO	pag. 110
LOTO DEI CAPPUCCINI - FAENZA, LOC. PERSOLINO	pag. 112
MANDORLO DI FAENZA - FAENZA	pag. 114
ALBICOCCO DI COTIGNOLA	pag. 116
NESPOLO DELLE VIGNE - FAENZA, FRAZ. SAN BIAGIO	pag. 118
SUSINO PIETRAMORA - BRISIGHELLA	pag. 120
OLIVO DI BRISIGHELLA - BRISIGHELLA	pag. 122
CASTAGNO DEL CORNETO - BRISIGHELLA, FRAZ. SAN CASSIANO	pag. 124
CASTAGNO DELLA TOMBA - CASOLA VALSENI, LOC. RIO CESTINA	pag. 126
GELSO DI SAN GIOVANNI - MASSALOMBARDA	pag. 128

## GELSO DI CERVIA

**Specie:** gelso (*Morus alba* L.)

**Circonferenza:** 4,24 mt

**Altezza:** 8 mt.

**Età stimata:** 140 anni

**Comune:** CERVIA (RA)

**Dov'è:** in via Catullo, alla periferia di Cervia in direzione di Pinarella, la pianta è ora inserita in un piccolo parco pubblico a cui dà il nome di "Parco del Gelso".



**Com'è:** pianta secolare, allevata a capitozza, come era consuetudine per questa specie, le cui foglie venivano utilizzate per l'allevamento del baco da seta. La zona dove si trova questo albero, fino a pochi decenni fa, era in aperta campagna ed il gelso vegetava nella corte di un edificio rurale. A seguito dell'urbanizzazione di Cervia, alcuni anni or sono, il gelso si trovò ad essere in una posizione "scomoda" dovendo sorgere, al suo posto, una palazzina, il Comune, sollecitato da alcune associazioni ecologiste, si adoperò per salvare la pianta affidando i lavori ad una ditta specializzata. L'albero venne allora espantato assieme al pane di terra dove affondava le sue radici e trasportato con una gru (il tutto pesava alcune tonnellate!) a circa

50 mt. di distanza dal luogo originale e rimesso a dimora nel punto dove si trova attualmente.

**Curiosità:** nell'antica Cina il gelso è l'albero del levante; è la residenza della Madre dei Soli e l'albero attraverso il quale il sole si alza. Secondo la credenza popolare l'arco di legno di gelso, come quello di pesco, serve a lanciare frecce che eliminano gli influssi malefici.



## PINO DI CERVIA

**Specie:** pino domestico (*Pinus pinea* L.)

**Circonferenza:** 3,1 mt

**Altezza:** 23 mt

**Età stimata:** secolare

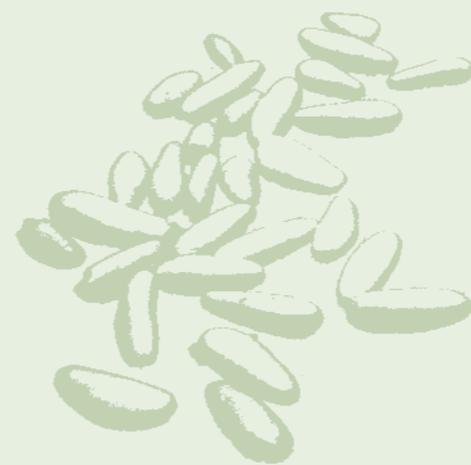
**Comune:** CERVIA (RA)

**Dov'è:** nella pineta di Cervia, lungo la via Stazzone, proprio adiacente al muro di cinta del cimitero cittadino, vegeta uno dei più grossi pini domestici di questa storica pineta. Nelle vicinanze di questa pianta, sempre su via Stazzone, ci sono altri vecchi pini, dei quali almeno quattro presentano un tronco che supera i 2 mt. di circonferenza.

**Com'è:** pianta caratterizzata dalla chioma ad ombrello di un colore verde intenso, questo patriarca ha un enorme sviluppo in altezza ed è dedicato dai cervesi a Todoli, un personaggio locale che ha amato tanto il verde e la pineta.

**Impiego:** il pinolo è ricchissimo di fosforo, potassio, magnesio, nonché vitamina A, B, C, E e PP, ma è anche un ottimo tonico per il sistema nervoso.

**Curiosità:** il pino è generalmente, in Estremo Oriente, un simbolo d'immortalità, il che spiega a un tempo la persistenza del fogliame e l'incorruttibilità della resina. Gli immortali taoisti si nutrono di pinoli, di aghi e di resina. Tale nutrimento li dispensa da ogni altro, rende il loro corpo leggero e capace di volare.



## GELSO DI BONCELLINO

**Specie:** gelso (*Morus alba* L.)

**Circonferenza:** 4,35 mt

**Altezza:** 12 mt

**Età stimata:** oltre 150 anni

**Comune:** BAGNACAVALLO (RA)

**Dov'è:** nella frazione Boncellino, in via Sottofiume 52, nell'aia di una casa colonica oggi ristrutturata e domicilio della famiglia Ricci, proprietari del grande patriarca.

**Com'è:** bellissima pianta, dal tronco assai robusto e dalla folta chioma arrotondata, che però non fruttifica, forse un tempo era allevata per la produzione di foglie per l'alimentazione del baco da seta, attività assai diffusa nelle campagne romagnole.

**Impiego:** il frutto del gelso, la mora, è ricco di zuccheri, pectine, vitamina A e C, sali minerali come calcio, fosforo, acido succinico, tannini e gomme, perciò si consiglia di utilizzare nella dieta anche questi frutti meno noti ma dotati di grandi proprietà.

**Curiosità:** si tratta di uno dei più vecchi gelsi di tutta la regione e per tale motivo è stato tutelato ai sensi della Legge Regionale N° 2/77.



## PINI DI ORIOLO

**Specie:** pino domestico (*Pinus pinea* L.)

**Circonferenza:** da 2,7 a 3,05 mt

**Altezza:** oltre 20 mt

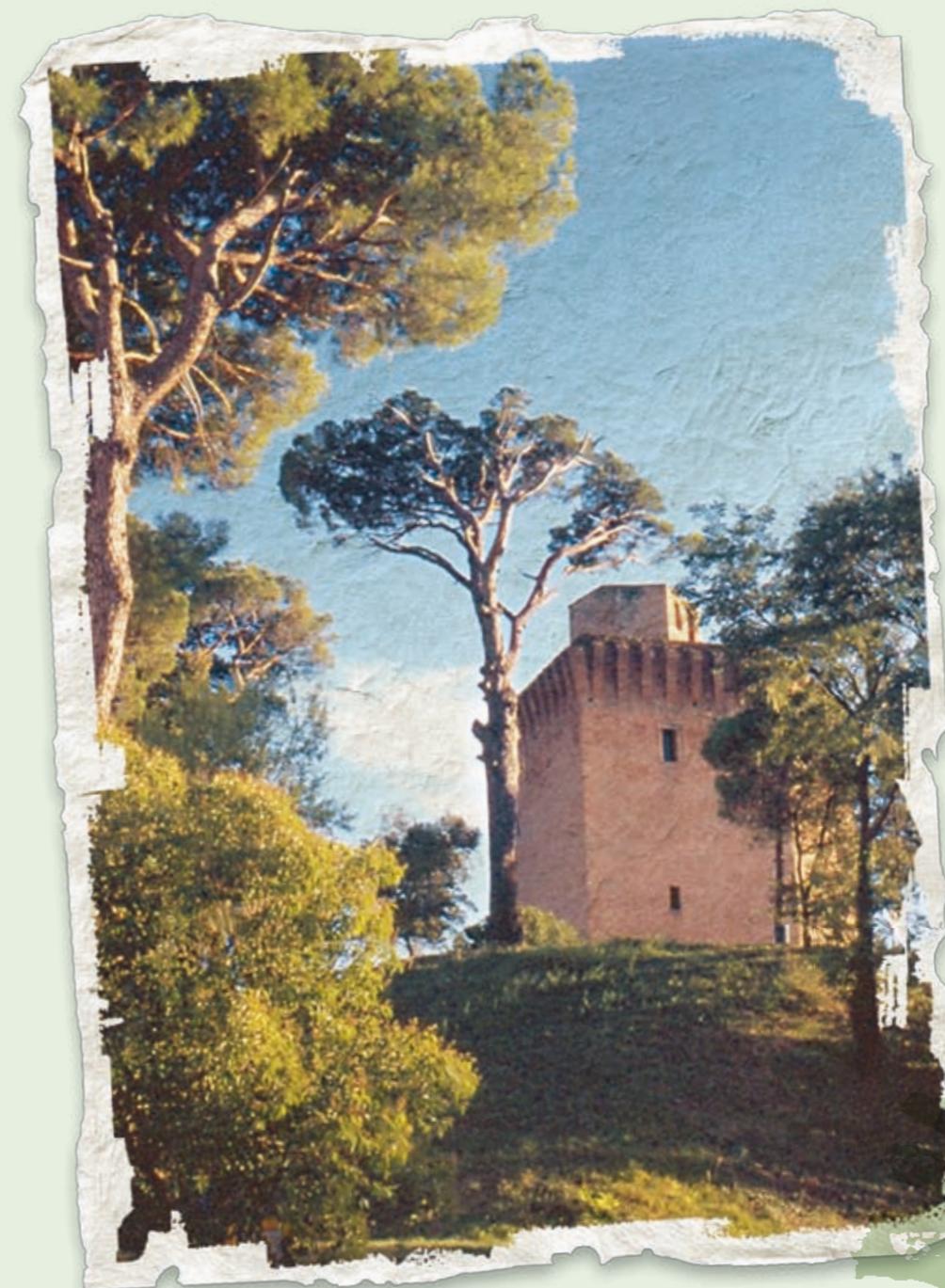
**Età stimata:** secolare

**Comune:** FAENZA (RA)

**Dov'è:** nelle prime propaggini collinari che si trovano a sud della via Emilia, in località Oriolo dei mille fichi ed esattamente vicino all'antichissima torre di Oriolo, vegetano alcuni vetusti pini domestici, tutelati dalla Regione Emilia-Romagna.

**Com'è:** si tratta di un gruppo di tre pini domestici molto eleganti e ben visibili anche dalla via Emilia. Alcuni grossi rami si sono seccati e in particolare uno di questi pini non avrà futuro, un vero peccato perché questi patriarchi sembrano sentinelle poste a difesa dell'antica torre di Oriolo.

**Curiosità:** la pigna rappresenta l'immortalità della vita vegetativa e animale. Il culto di Cibele a Roma onorava il pino, esso veniva abbattuto e trasportato ne tempio del Palatino da una confraternita i cui membri dovevano a questa funzione il nome di dendrofori (portatori di alberi).



## GELSO DI SAN BIAGIO

**Specie:** gelso (*Morus spp L.*)

**Circonferenza:** 3,6 mt

**Età stimata:** oltre i 200 anni

**Comune:** FAENZA (RA)

**Dov'è:** presso l'azienda agricola del sig. Amadio Roberto, in via Ramona a San Biagio di Faenza. In questa azienda è stato realizzato un campo sperimentale di acclimatazione di piante tropicali e ha sede il "Giardino dei Patriarchi", una struttura unica nel suo genere dove il connubio natura, arte, cultura, raggiunge l'apice; si svolgono infatti qui iniziative culturali che richiamano spettatori da ogni parte.

**Com'è:** si tratta di un gelso a frutto rosso, probabilmente incrocio fra il gelso bianco e il nero. Questa pianta può essere definita molto plastica, infatti l'uomo la utilizza da sempre per la produzione delle foglie, alimento principe dei bachi da seta. In questo caso l'albero è utilizzato come scala e quindi come mezzo di comunicazione fra il cortile e la casa.

**Impiego:** questo gelso produce particolari more di grandi dimensioni e di un bel colore rosso chiaro da cui si producono ottime marmellate ideali per una sana colazione.



## COTOGNO DI SAN BIAGIO

**Specie:** pero cotogno (*Cydonia oblonga* Mill.)

**Ecotipo:** cotogno selvatico

**Circonferenza:** 110 cm alla base

**Età stimata:** non definibile

**Comune:** FAENZA (RA)

**Dov'è:** si trova presso l'azienda agricola di Amadio Roberto, in via Ramona, frazione San Biagio di Faenza.

**Com'è:** si tratta di un enorme pollone che proviene dalla ceppaia di un vero patriarca, che purtroppo è stato abbattuto a causa di problemi sanitari. Poiché sono certamente rari i cotogni secolari, riteniamo che questo, pur non essendo imponente, meriti di essere descritto e salvaguardato.

**Impiego:** al frutto del cotogno vengono attribuite proprietà dietetiche, astringenti, sedative, antiinfiammatorie ed emollienti. Questo frutto, ricchissimo di sostanze pectiche, zuccheri, tannini, mucillagini e preziosi sali minerali, trovava in passato largo impiego nella preparazione di squisite marmellate dal retrogusto particolare. Oggi è ormai un frutto dimenticato, ma meritevole di una valorizzazione per le grandi proprietà nutrizionali e medicamentose.

**Curiosità:** Le "azdore" romagnole erano solite utilizzare i frutti del melo e del pero cotogno come soprammobili in cucina e nelle sale, sia per l'aspetto estetico, ma anche per diffondere nell'ambiente il gradevole profumo di questi pomi.



## LOTO DEI CAPPUCINI

**Specie:** loto o diospiro (*Dyospiros kaki* L.)

**Circonferenza:** 1,4 mt alla base

**Altezza:** 7 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** FAENZA (RA)

**Dov'è:** via Canalgrande, lungo la strada che da Faenza porta a Brisighella, nella località conosciuta come "gli orti", un'area molto fertile che veniva utilizzata dai faentini per coltivare gli ortaggi che dovevano rifornire questa cittadina romagnola.

**Com'è:** pianta interessante per le sue dimensioni e per l'armonica chioma espansa, vegeta lungo filari che dovevano essere in passato, i primi impianti di coltivazione di questo frutto di origine orientale. Veniva innestato sul selvatico e infatti è ancora oggi ben visibile il punto d'innesto, a circa settanta centimetri dal suolo.

**Impiego:** il frutto del loto, detto anche diospiro, è ricchissimo di vitamine importanti, zuccheri e sali minerali molto utili al nostro organismo, ma va consumato ben maturo, altrimenti i tannini lo rendono immangiabile.

**Curiosità:** non lontano da dove cresce questo grande loto, si trova l'Istituto Agrario di Persolino, dove è stata allestita da molto tempo una bella collezione di lotti, ricca di ben oltre sessanta varietà e con esemplari di notevoli dimensioni.



## MANDORLO DI FAENZA

**Specie:** mandorlo (*Prunus dulcis* L.)

**Circonferenza:** circa 3 mt

**Altezza:** 9 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** FAENZA (RA)

**Dov'è:** si trova nel giardino di un'abitazione privata, posta in via Filanda Nuova n. 11, nella periferia di Faenza, città famosa nel mondo per le sue ceramiche.

**Com'è:** si tratta di un grande albero, che presenta un tronco assai contorto ed irregolare, probabilmente residuo di antiche colture di pianura; in passato, infatti, attorno al nucleo storico della città di Faenza, dove oggi vi sono nuovi quartieri e aree industriali, vi erano le grandi aziende agricole romagnole, con le loro tradizionali colture di cereali, foraggere, vite e alberi da frutto.

**Impiego:** il mandorlo è una pianta da frutto antichissima, coltivata dai greci e dai romani che ne utilizzavano i frutti come veri e propri integratori energetici, ma anche per la produzione di olio di elevata qualità usato perfino dai gladiatori come unguento, ma anche dalle nobili donne romane per la cura della pelle.



## ALBICOCCO DI COTIGNOLA

**Specie:** albicocco (*Prunus armeniaca* L.)

**Ecotipo:** Reale d'Imola

**Circonferenza:** 2,1 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** COTIGNOLA (RA)

**Dov'è:** questo albicocco vegeta in località Cassanigo, presso una azienda agricola in via Rondinina, a pochi chilometri dal casello autostradale di Faenza.

**Com'è:** si tratta di un filare di piante, di cui ne restano solo due, che vegetano lungo l'argine di un fosso, adiacente la casa colonica del proprietario.

**Curiosità:** pianta da frutto originaria dell'Armenia, l'albicocco è stato alla base della popolazione più longeva del mondo, il popolo degli Hunza, che vivono nell'area del Pamir. In questi luoghi incontaminati, dove gli uomini hanno raggiunto età di oltre 120 anni, gli albicocchi sono alberi che superano i venti metri di altezza e producono frutti di piccola pezzatura ma dal sapore molto intenso. L'alimentazione di questo popolo così longevo è basata su cereali, ortaggi e frutti, mentre i latticini e la carne sono consumati raramente; l'acqua proviene dallo scioglimento dei ghiacciai ed è ricca di microelementi che agiscono come colloidali e mantengono pulito il loro sangue. Le albicocche sono i principali frutti e vengono consumate fresche o essiccate e si utilizzano anche i dolcissimi semi.



## NESPOLO DELLE VIGNE

**Specie:** nespolo (*Mespilus germanica* L.)

**Circonferenza:** 2 mt

**Età stimata:** circa 100 anni

**Comune:** FAENZA (RA)

**Dov'è:** in via delle Vigne, in località San Biagio, nel comune di Faenza.

**Com'è:** pianta ormai senescente, con alcuni rami ormai secchi. Questo nespolo è innestato su biancospino, infatti è ben visibile il punto d'innesto e si nota la differenza di accrescimento fra le due specie, dovuta alla disaffinità. Nel tempo i vasi cribrosi e legnosi tendono a strozzarsi e la pianta giunge alla morte.

**Impiego:** il nespolo fa parte di quel gruppo di frutti cosiddetti "dimenticati" che erano largamente impiegati in passato ma che oggi sono poco conosciuti, nonostante le preziose proprietà diuretiche, astringenti e dietetiche che il nespolo ha, grazie alla presenza di acidi organici, resine e tannini. La tradizione popolare conosceva l'uso di questi frutti come blando astringente intestinale, diuretico e depurativo; nella medicina popolare si utilizzavano in passato anche le foglie del nespolo per produrre infusi utili contro le infiammazioni della bocca, della gola e per rinforzare le gengive.



## SUSINO DI PIETRAMORA

**Specie:** susino (*Prunus domestica* L.)

**Circonferenza:** 2,15 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** BRISIGHELLA (RA)

**Dov'è:** vegeta presso un rudere, a monte della frazione di Pietramora. Da Faenza, occorre dirigersi verso Modigliana per la strada SP16, fino alla località Marzeno, dal centro di questa piccola frazione seguire le indicazioni per Pietramora, dopo alcuni chilometri (poche centinaia di metri prima della vecchia chiesa di Pietramora), sulla destra, si prende una carraia in salita, pavimentata in cemento nel suo tratto iniziale, che conduce verso Ca' Malpezzi; la carraia diviene poi assai accidentata e percorribile solo con un mezzo fuoristrada, ad ogni bivio tenere la sinistra fino al rudere di Ca' S. Michele, ormai quasi sepolto dalla vegetazione, siete arrivati.

**Com'è:** trattasi probabilmente di un susino inselvatichito in quanto la vicina casa colonica è stata abbandonata oltre cinquanta anni fa. La pianta è assai vigorosa e produce ancora molti frutti di colore rosato dal sapore un po' acidulo.

**Impiego:** questa antica varietà produce frutti che sono eduli anche quando sono verdi e immaturi, in passato erano mangiati come "ghiottoneria" dai bambini in campagna, i quali spesso dovevano poi subire il rimprovero dei genitori. Il frutto maturo è ricco di zuccheri, pectine e polifenoli, sostanze antiossidanti molto importanti nella lotta ai radicali liberi che rinforzano anche i capillari e favoriscono il sistema cardiocircolatorio.



## OLIVO DI BRISIGHELLA

**Specie:** olivo (*Olea europaea* L.)

**Ecotipo:** varietà simile alla nostrana di Brisighella

**Circonferenza:** circa 3 mt

**Età stimata:** secolare

**Comune:** BRISIGHELLA (RA)

**Dov'è:** questo olivo vegeta in un oliveto situato a pochi chilometri dal frantoio della Cooperativa Agricola Braccianti di Brisighella. Percorrendo la Strada Provinciale 302 da Faenza in direzione di Firenze, appena superato l'abitato di Brisighella, si raggiunge la località Villaggio Strada; da questo piccolo borgo, quasi in corrispondenza del km. 85,700 della SP302, si prende a destra per Via Valloni e la si percorre per circa 300 metri fino a scorgere, sulla destra, alcune vecchie piante di olivo. Il nostro patriarca vegeta proprio a pochi metri dalla strada, in corrispondenza del vialetto di accesso ad una casa colonica.

**Com'è:** si tratta di una pianta ben conformata, ancora in produzione, che è dotata di grande vigoria ed emette in continuazione numerosi polloni dalla sua base.

**Impiego:** l'olio extravergine d'oliva Brisighello ha raggiunto una notorietà grazie alle sue innegabili caratteristiche organolettiche che ne fanno un prodotto inimitabile, dal gusto assai delicato. Si tratta di un prodotto a denominazione d'origine legato a un preciso territorio e questo è un elemento di grande importanza in quanto il prodotto ha il valore aggiunto del legame con un luogo ben preciso. In questo caso c'è un ulteriore elemento di valore, dato dalla varietà locale, la nostrana di Brisighella appunto, per cui il legame del prodotto con il territorio è ancora più forte in quanto si tratta di una antica varietà che, probabilmente, solo qui esprime al massimo il suo valore produttivo e qualitativo.



## CASTAGNO DEL CORNETO

**Specie:** castagno (*Castanea sativa* Mill.)

**Circonferenza:** 7,1 mt

**Altezza:** 10 mt

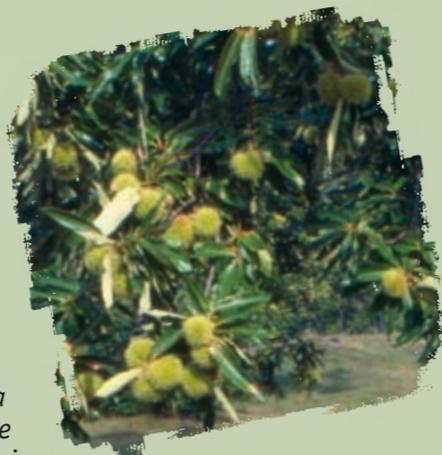
**Età stimata:** 500 anni

**Comune:** BRISIGHELLA (RA)

**Dov'è:** da Brisighella, seguendo la SP 302 in direzione Firenze, si raggiunge la frazione San Cassiano, dal centro del borgo si prende poi una stradella, dapprima asfaltata poi in ghiaia, che sale verso monte fino all'antico borgo di Corneto, ormai ridotto ad un rudere; ad un certo punto la strada si biforca: a destra si giunge a Cà di Malanca, mentre noi dobbiamo seguire la sinistra e giungere fino ai resti del borgo di Corneto. Qui bisogna abbandonare l'auto e salire per circa 15 minuti lungo il sentiero per giungere alla meta. Il castagneto di Corneto, di proprietà demaniale, si estende per circa due ettari ed è costituito da circa 130 castagni, ma quello che rappresentiamo in immagine è sicuramente il più imponente.

**Com'è:** questo patriarca cresce lungo un pendio scosceso da cui si vede un bel paesaggio. La pianta è dotata di grande forza, nonostante l'età e le ferite ai rami dovute alle abbondanti nevicate del passato. I castagni che produce sono molto dolci e particolarmente belli, dal colore rossiccio intenso. Corneto e questo castagneto sono luoghi storici importanti e sono stati citati anche da Dante nella Divina Commedia.

**Impiego:** secondo gli esperti di medicina naturale i frutti del castagno, oltre ad essere molto energetici, tonificano il sistema nervoso. Dalla corteccia e dal legno del castagno si estrae il tannino che può essere impiegato come colorante naturale e per la concia delle pelli. Con le foglie di castagno si possono produrre infusi a proprietà astringente.



## CASTAGNO DELLA TOMBA

**Specie:** castagno (*Castanea sativa* Mill.)

**Circonferenza:** 6,5 mt

**Altezza:** 12 mt

**Età stimata:** 500 anni

**Comune:** CASOLA VALSENIO (RA)

**Dov'è:** questo patriarca si trova nell'antico castagneto della Tomba, che si trova lungo la via Cestina, vicino all'omonimo podere Tomba. Per raggiungere questo luogo occorre superare l'abitato di Casola Valsenio, in direzione Palazuolo sul Senio e giungere alla frazione di Baffadi, proprio in corrispondenza dell'agriturismo Cà Nova, sul lato opposto della strada, si svolta a destra in via Cestina e si prosegue per pochi chilometri, finché sul lato sinistro della strada vedrete troneggiare alcuni grandi patriarchi in mezzo ad un vetusto castagneto.

**Com'è:** l'albero descritto è quello di maggiori dimensioni nel castagneto della Tomba, è caratterizzato da cavità nel tronco che denotano i secoli sopportati.

**Curiosità:** Mario Rigoni Stern, in un suo libro, ricorda che probabilmente i primi a mangiare "i marroni" furono i greci e gli italici che avrebbero appreso da Saturno l'arte di innestare gli alberi per avere frutti migliori e abbondanti.



## GELSO DI SAN GIOVANNI

**Specie:** gelso nero o moro (*Morus nigra* L.)

**Circonferenza:** 5,40 mt

**Altezza:** 10 mt

**Età stimata:** 150 anni circa

**Comune:** MASSALOMBARDA (RA)

**Dov'è:** il gelso si trova lungo la via Selice, non lontano dalla frazione di San Patrizio. Per accedere a questo albero, dalla via Selice, occorre svoltare in via Merlo, in direzione di San Patrizio, dopo circa 100 mt. alla prima curva si parcheggia l'auto e quindi, a piedi si percorrono circa 200 metri lungo il tratto di strada, ormai dismessa, della vecchia Selice, che qui costeggia un canale, il nostro gelso vegeta proprio a margine della strada.

**Com'è:** l'albero ha una altezza modesta, perché era allevato "a capitozza" per la produzione di foglie, quindi veniva periodicamente potato per favorire la crescita di nuovi rami; il tronco è massiccio ed in parte cavo e mostra chiaramente il segno degli anni e delle numerose intemperie che questa pianta ha affrontato in oltre un secolo di vita. La pianta è tutelata ai sensi della Legge Regionale N° 2/77.

**Curiosità:** a qualche centinaio di metri da questo patriarca, presso una casa colonica situata al n.17 di via Merlo, cresce un altro gelso di dimensioni ancora maggiori che però non è tutelato dalla legge regionale, un altro gelso monumentale, purtroppo ormai morente, è situato nella vicina frazione di Borgo Serraglio. Il nome attribuito a questa pianta deriva dal fatto che in questo luogo, nell'antichità, vi era la Parrocchia di San Giovanni in Pentecaso, piccolo centro abitato che costituì il primo nucleo urbano che poi avrebbe dato origine alla cittadina di Massalombarda, oggi fiorente comune agricolo della provincia di Ravenna.





**SCHEDE PATRIARCHI FRUTTIFERI**  
**PROVINCIA DI BOLOGNA**

VITE - IMOLA pag. 132

CASTAGNO - CASTEL DEL RIO, LOC. VALVALIGIA pag. 134

PERO DI SASSALBO - CASTEL DEL RIO, FRAZ. SASSALBO pag. 136

OLIVO DELLA GUARDA - MONTE SAN PIETRO pag. 138

VITE DI PIANORO - PIANORO pag. 140

MELOGRANO DI CARDUCCI - BOLOGNA pag. 142

CASTAGNO OSTERIA DEL BUGEON - CAMUGNANO, LOC. MONTE DI BADI pag. 144

CASTAGNO MONTEACUTO - LIZZANO IN BELVEDERE pag. 146

## VITE DI IMOLA

**Specie:** vite (*Vitis vinifera* L.)

**Circonferenza:** 1,5 mt (alla base del tronco)

**Età stimata:** secolare

**Comune:** IMOLA (BO)

**Dov'è:** si trova all'interno del chiostro della chiesa di Santa Maria in Regola, in via Cosimo Minelli, nel centro storico di Imola.

**Com'è:** è una stupenda vite che con i suoi lunghi tralci ricopre gran parte del cortile interno della chiesa e produce numerosi grappoli dai chicchi dolci e succosi. Purtroppo questo patriarca non gode di ottima salute, minato dal peso degli anni, sarebbe opportuno intervenire con interventi di dendrochirurgia per garantire lunga vita alla vite.

**Impiego:** sono tante le proprietà medicinali di questo straordinario frutto: Plinio il Vecchio considerava il mosto un buon antidoto contro i morsi dei serpenti velenosi. I polifenoli contenuti nelle bucce aumentano il tono, l'elasticità e la permeabilità del calcio dei capillari, favorendo la circolazione sanguigna nell'uomo; il vino contiene molte sostanze utili alla vita come il potassio, il ferro, il magnesio, il manganese, lo zinco, che svolgono un'importante azione alcalinizzante nei confronti del sangue.



## CASTAGNO DI CASTEL DEL RIO

**Specie:** castagno (*Castanea sativa* Mill.)

**Circonferenza:** oltre 5 mt

**Altezza:** 12 mt

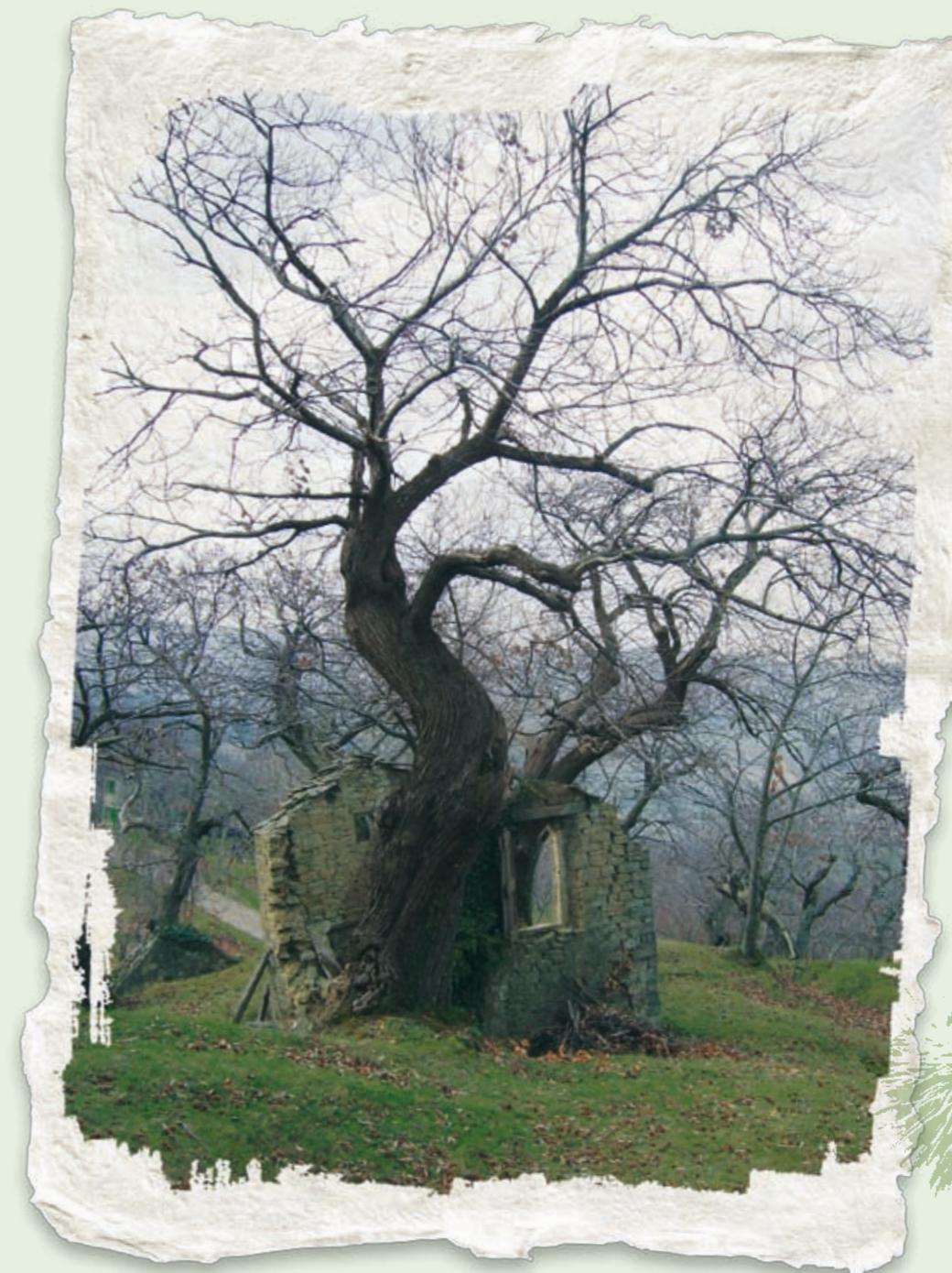
**Età stimata:** plurisecolare

**Comune:** CASTEL DEL RIO (BO)

**Dov'è:** questo castagno è uno dei tanti che costituiscono il castagneto denominato Val Valigia, una zona particolarmente vocata alla castanicoltura che ha reso famoso il comune di Castel del Rio.

**Com'è:** l'albero è cresciuto proprio accanto ad un antico essiccatoio, dove venivano in passato essiccate le castagne più piccole, finalizzate alla produzione di farina di elevata qualità.

**Curiosità:** il castagno produce ottimi frutti per il consumo fresco e vengono consumati sia bolliti che arrostiti, ma i castagni più piccoli venivano essiccati negli appositi locali, i cosiddetti metati, dove il fuoco di legno di castagno bruciava lentamente e favoriva il graduale essiccamento dei frutti. Dopo una lenta macinatura a pietra si poteva così ricavare una farina dolcissima con cui produrre ottimi dolci e polente energetiche.



## PERO DI SASSALBO

**Specie:** pero (*Pyrus communis* L.)

**Ecotipo:** varietà pero moscatello

**Circonferenza:** 2,1 mt

**Età stimata:** 300 anni

**Comune:** CASTEL DEL RIO (BO)

**Dov'è:** per vedere questo pero, da Castel del Rio si percorre la strada per Piancaldoli fino a raggiungere la frazione Giugnola, che si trova proprio in prossimità del confine di Provincia e Regione. La pianta vegeta presso l'azienda agricola Sassalbo.

**Com'è:** pianta dalla chioma bassa e espansa, vegeta all'interno dell'orto familiare dell'azienda agricola Sassalbo e viene seguito con cura dal proprietario, il sig. Luca.

**Impiego:** alcune varietà di pere risultano troppo legnose per essere consumate fresche, per cui è usanza della cucina regionale cuocerle al forno o, come nel caso delle pere volpine, cotte in acqua insieme con i castagni. Questo frutto viene utilizzato anche nella cucina: una preparazione molto delicata e raffinata e il risotto con le pere, che si realizza semplicemente facendo saltare i pezzetti di pera nel burro, per poi condire il risotto che va cotto a parte.



## OLIVO DELLA GUARDA

**Specie:** olivo (*Olea europaea* L.)  
**Circonferenza alla base:** 9,75 mt  
**Età stimata:** 600 anni

**Comune:** MONTE SAN PIETRO (BO)

**Dov'è:** in località S. Chierlo, nel comune di Monte San Pietro, nei pressi del rudere dell'antica torre di guardia, di origine medievale.

**Com'è:** trattasi di tre olivi antichissimi, probabilmente i più vecchi della nostra regione, di cui non si conosce la varietà; sono infatti in corso studi da parte di vivaisti per conoscerne il germoplasma.

**Curiosità:** il rilancio della dieta mediterranea ha messo in evidenza le migliori proprietà nutrizionali e gastronomiche dell'olio d'oliva rispetto ad altri oli e grassi. Acquistando una bottiglia di olio extravergine d'oliva del nostro territorio, non solo favoriremo l'agricoltura locale, ma anche la nostra cultura, il paesaggio, e l'ambiente.



## VITE DI PIANORO

**Specie:** vite (*Vitis vinifera* L.)  
**Ecotipo:** varietà simile al negrettino  
**Circonferenza:** 1,2 mt (alla base)  
**Età stimata:** 340 anni

**Comune:** PIANORO (BO)

**Dov'è:** questa antichissima vite vegeta nel podere Terzanello di Sotto, nel comune di Pianoro, nell'area dove si trova il canile comunale. Nel luogo è conosciuta come "la vite del Fantini" dal nome del geologo, fotografo e ricercatore bolognese che la immortalò nel 1965.

**Com'è:** la vite mostra molto evidente il suo stato di sofferenza ed è caratterizzata da una forma quasi a spirale, ma viene ancora potata e curata dal proprietario. Si tratta di un'antica varietà, simile al negrettino, ma non ancora ben definita. Esclusa la possibilità che si tratti di un vitigno iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, si può supporre che si tratti di qualcosa di veramente molto antico arrivato da chissà dove.

**Impiego:** Fleming diceva che la penicillina cura gli uomini, ma è il vino a renderli felici. Secondo uno studio francese del 1977 il vino bianco sembra prevenire e attenuare il morbo di Alzheimer, in misura dell'80% sui sessantacinquenni, mentre il rasveratrolo sembra potenziare la memoria.



## MELOGRANO DI CARDUCCI

**Specie:** melograno (*Punica granatum L.*)

**Circonferenza:** circa 0,9 mt alla base

**Età stimata:** secolare

**Comune:** BOLOGNA (BO)

**Dov'è:** nel centro storico di Bologna, in via Broccaindosso n. 20, vicino a Porta Santo Stefano, nel cortile interno dove abitò proprio il poeta Giosuè Carducci.

**Com'è:** si tratta di una pianta vetusta che mostra i suoi anni, infatti fu piantato proprio dal Carducci al quale egli dedicò la nota poesia *Pianto Antico*:

*L'albero a cui tendevi la pargoletta mano  
Il verde melograno  
Dai bei vermigli fior  
Nel muto orto solingo  
Rinverdi tutto or ora  
E giugno lo ristora  
Di luce e di calor  
Tu fior de la mia pianta  
Percossa e inaridita  
Tu de l'inutil vita  
Estremo unico fior  
Sei ne la terra fredda  
Sei ne la terra negra  
Ne il sol più ti rallegra  
Ne ti risveglia amor*

**Impiego:** ormai questo melograno è da considerarsi un vero monumento naturale storico, ma produce ancora frutti ricchissimi di vitamine utili.



## OSTERIA DEL BUGEON

**Specie:** castagno (*Castanea sativa* Mill.)

**Circonferenza:** 8,6 mt

**Età stimata:** 800 anni

**Comune:** CAMUGNANO (BO)

**Dov'è:** si trova nell'appennino bolognese, vicino al lago di Suviana, in località Monte di Badi, nei pressi della chiesetta di Sant'Ilario. Per raggiungere questa località da Bologna occorre percorrere la SS 64 fino oltre Porretta Terme, dopo alcuni chilometri si troveranno le indicazioni per Badi.

**Com'è:** patriarca unico per la sua grande dimensione del tronco e per la sua enorme cavità, all'interno della quale è stata ricavata una panca in legno che corre lungo la circonferenza interna e dove possono trovare posto a sedere ben 12 persone.

**Curiosità:** il castagno è da sempre una pianta strettamente legata alla civiltà contadina; non solo offriva in passato un alimento prezioso ed indispensabile, ma l'uomo ne sfruttava anche altre qualità: in molte zone d'Italia con il suo legno, che resiste benissimo all'acqua, si facevano tegole per ricoprire i tetti delle case e delle capanne. Inoltre i vecchi castagni presentano spesso dei tronchi con ampie cavità, all'interno delle quali si allestivano rustici ricoveri o si tenevano gli attrezzi per il lavoro nel bosco, come nel caso del nostro patriarca.



## CASTAGNO MONTEACUTO

**Specie:** castagno (*Castanea sativa* Mill.)

**Ecotipo:** varietà pastanese

**Circonferenza:** oltre 5 mt

**Età stimata:** 600 anni

**Comune:** LIZZANO IN BELVEDERE (BO)

**Dov'è:** il castagno vegeta nel castagneto adiacente la località Montecatuto delle Alpi, un borgo antico molto suggestivo dove il tempo sembra essersi fermato. In questa piccola frazione vegeta anche un enorme frassino, probabilmente il più grande della regione Emilia-Romagna e si trova vicino alla chiesa del paese.

**Com'è:** per la sua forma sofferta e il portamento singolare, viene da noi definito "il grande vecchio" perché ci ricorda proprio un essere umano curvo per il peso degli anni, ma che vuole ancora continuare a vivere. Si tratta di un'antica varietà, la pastanese, di ottima qualità sia come frutto che per la produzione di farina. Il castagneto dove vegeta il grande vecchio, è di antichissima origine e le piante sono coltivate secondo il sesto matildico.

**Impiego:** questa varietà particolarmente adatta per l'essiccazione, veniva disidratata negli appositi essiccatoi, posti quasi sempre vicino al castagneto, e questo processo avveniva con i favori della luna, considerata "buona" nella sua fase calante.



## IL CENSIMENTO DEI PATRIARCHI DA FRUTTO

### Provincia RIMINI

Specie	Comune e località
Gelso ( <i>Morus alba</i> )	San Giovanni in Marignano
Gelso ( <i>Morus nigra</i> ) *	Cattolica
Fico ( <i>Ficus carica</i> )	Saludecio, fraz. San Leone
Olivo ( <i>Olea europea</i> )	Montegridolfo, loc. S. Carlino
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> )	Montefiore Conca, località San Felice

Specie	Comune e località
Olivo ( <i>Olea europea</i> )	Montefiore Conca
Corbezzolo ( <i>Arbutus unedo</i> ) *	Misano Adriatico, fraz. Scacciano
Ciliegio ( <i>Prunus avium</i> )	Coriano
Olivo ( <i>Olea europea</i> )	Montescudo, fraz. Valliano
Mandarlo ( <i>Prunus dulcis</i> )	Santarcangelo di Romagna

### Provincia FORLÌ-CESENA

Specie	Comune e località
Pino domestico ( <i>Pinus pinea</i> )	Borghi
Ciliegio ( <i>Prunus avium</i> )	Savignano al Rubicone
Olivo ( <i>Olea europea</i> )	Roncofreddo, fraz. Cento
Mandarlo ( <i>Prunus dulcis</i> ) *	Cesena, fraz. Calisese
Pino domestico ( <i>Pinus pinea</i> ) *	Cesena, fraz. San Carlo
Mandarlo ( <i>Prunus dulcis</i> ) *	Cesena, fraz. Settecrociari
Gelso ( <i>Morus nigra</i> ) *	Cesena, fraz. Ponte Pietra
Gelso ( <i>Morus nigra</i> ) *	Cesena, fraz. San Mauro in Valle
Pesco ( <i>Prunus persica</i> )	Cesena, fraz. San Mauro in Valle
Gelso ( <i>Morus nigra</i> ) *	Cesena, fraz. Paderno

Specie	Comune e località
Melograno ( <i>Punica granatum</i> )	Forlimpopoli, San Pietro ai Prati
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Forlimpopoli
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Forlimpopoli, fraz. S.Andrea
Gelso ( <i>Morus alba</i> )	Bertinoro, loc. Madonna del Lago
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Bertinoro
Gelso ( <i>Morus nigra</i> ) *	Bertinoro, fraz. Santa Maria Nuova
Fico ( <i>Ficus carica</i> ) *	Bertinoro, fraz. Casticciano
Alloro ( <i>Laurus nobilis</i> ) *	Bertinoro, fraz. Casticciano
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Bertinoro, fraz. Fratta Terme
Sorbo domestico ( <i>Sorbus domestica</i> ) *	Meldola, via Roma 186

Gelso ( <i>Morus alba</i> ) *	Cesena, fraz. S. Giorgio
Ciliegio ( <i>Prunus avium</i> ) *	Cesena, fraz. S.Andrea in Bagnolo
Fico ( <i>Ficus carica</i> )	Cesena, fraz. Martorano
Nocciolo ( <i>Corylus colurna</i> )	Sogliano al Rubicone, fraz. Aia
Pero ( <i>Pyrus communis</i> ) *	Sogliano al Rubicone, fraz. Vernano
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Bagno di Romagna, loc. Acquapartita
Noce ( <i>Juglans regia</i> ) *	Bagno di Romagna, loc. Crocesanta
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> )	Bagno di Romagna, Lago Pontini
Noce ( <i>Juglans regia</i> )	Bagno di Romagna, località La Lama
Corniolo ( <i>Cornus mas</i> )	Bagno di Romagna, Alpe di Serra
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Bagno di Romagna, fraz. Montegranelli
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Bagno di Romagna, fraz. Poggio alla Lastra
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Bagno di Romagna, località La Casellina
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Bagno di Romagna, fraz. Acquapartita
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> )	Verghereto, fraz. Alfero
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Verghereto, fraz. Alfero, Pian Maggio
Ciliegio ( <i>Prunus avium</i> ) *	Verghereto, località Cà Monticino
Ciliegio ( <i>Prunus avium</i> ) *	Verghereto, località Capanne
Pero ( <i>Pyrus communis</i> )	Verghereto, località Capanne
Melo ( <i>Malus communis</i> )	Verghereto, fraz. Montione di Montecoronaro
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Verghereto, fraz. Montione di Montecoronaro
Pero ( <i>Pyrus communis</i> ) *	Verghereto, fraz. Montione di Montecoronaro

Sorbo domestico ( <i>Sorbus domestica</i> ) *	Verghereto, fraz. Balze
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Meldola, località Gualdo
Pero ( <i>Pyrus communis</i> )	Santa Sofia, fraz. Corniolo
Ciavardello ( <i>Sorbus torminalis</i> ) *	Civitella di Romagna, fraz. Cusercoli
Melo ( <i>Malus communis</i> )	Santa Sofia, località La Nocina
Sorbo domestico ( <i>Sorbus domestica</i> )	Santa Sofia, fraz. Lago di Corniolo
Mandarlo ( <i>Prunus dulcis</i> ) *	Santa Sofia, località Cornieta
Giuggiolo ( <i>Zyziphus vulgaris</i> )	Forlì, Parco Urbano
Albicocco ( <i>Prunus armeniaca</i> )	Forlì, fraz. Durazzanino
Ciavardello ( <i>Sorbus torminalis</i> ) *	Forlì, fraz. Villa Selva
Mandarlo ( <i>Prunus dulcis</i> )	Predappio, fraz. Predappio Alta
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Predappio, fraz. Predappio Alta
Sorbo domestico ( <i>Sorbus domestica</i> )	Predappio, fraz. Porcentico
Ciavardello ( <i>Sorbus torminalis</i> )	Civitella di Romagna, fraz. Voltre
Pero ( <i>Pyrus communis</i> ) *	Civitella di Romagna, fraz. Voltre
Vite ( <i>Vitis vinifera</i> )	Premilcuore, località Fantella
Sorbo domestico *	Premilcuore, località Fantella
Olivo ( <i>Olea europea</i> )	Castrocaro, Castello
Gelso ( <i>Morus sp.</i> )	Castrocaro, località Virano
Susino ( <i>Prunus domestica</i> )	Portico - San Benedetto
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Portico - San Benedetto, fraz. Bocconi
Ciliegio ( <i>Prunus avium</i> )	Tredozio, Lago di Ponte

## Provincia RAVENNA

Specie	Comune e località
Gelso ( <i>Morus alba</i> )	Cervia
Pino domestico ( <i>Pinus pinea</i> )	Cervia
Gelso ( <i>Morus alba</i> ) *	Ravenna, fraz. Ammonite
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Ravenna, fraz. Gambellara
Prugnolo ( <i>Prunus spinosa</i> ) *	Bagnacavallo, fraz. Glorie
Noce ( <i>Juglans regia</i> ) *	Bagnacavallo, fraz. Glorie
Pesco ( <i>Prunus persica</i> ) *	Bagnacavallo, fraz. Glorie
Mandorlo ( <i>Prunus dulcis</i> ) *	Bagnacavallo, fraz. Boncellino
Gelso ( <i>Morus alba</i> )	Bagnacavallo, fraz. Boncellino
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Lugo di Romagna, fraz. Bizzuno
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Lugo di Romagna, fraz. Villa San Martino
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Conselice
Gelso ( <i>Morus nigra</i> )	Massalombarda, fraz. San Patrizio
Gelso ( <i>Morus nigra</i> ) *	Massalombarda, fraz. San Patrizio
Gelso ( <i>Morus alba</i> ) *	Massalombarda, fraz. Borgo Serraglio
Albicocco ( <i>Prunus armeniaca</i> )	Cotignola, fraz. Cassanigo
Mandorlo ( <i>Prunus dulcis</i> )	Faenza
Gelso ( <i>Morus nigra</i> )	Faenza, fraz. San Biagio
Mirabolano ( <i>Prunus cerasifera</i> ) *	Faenza, fraz. San Biagio

Specie	Comune e località
Pino domestico ( <i>Pinus pinea</i> )	Faenza, fraz. Oriolo dei Fichi
Vite ( <i>Vitis vinifera</i> ) *	Faenza, fraz. San Biagio
Pero cotogno ( <i>Cydonia oblonga</i> )	Faenza, fraz. San Biagio
Pino domestico ( <i>Pinus pinea</i> ) *	Faenza, località Errano
Pino domestico ( <i>Pinus pinea</i> ) *	Faenza, località Olmatello
Pero ( <i>Pyrus communis</i> ) *	Faenza, località San Mamante
Ciliegio ( <i>Prunus avium</i> ) *	Faenza, località San Mamante
Nespolo ( <i>Mespilus germanica</i> )	Faenza, via Vigne
Loto ( <i>Dyospiros kaki</i> )	Faenza, località Cappuccini
Olivo ( <i>Olea europea</i> )	Brisighella, via Valloni
Pero ( <i>Pyrus communis</i> ) *	Brisighella, fraz. Monteromano
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> )	Brisighella, loc. Cometo - Ca' di Malanca
Susino ( <i>Prunus domestica</i> )	Brisighella, località Pietramora
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Castelbolognese
Gelso ( <i>Morus alba</i> ) *	Castelbolognese, località Serra
Mandorlo ( <i>Prunus dulcis</i> ) *	Riolo Terme, fraz. Borgo Rivola
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> )	Casola Valsenio, loc. Baffadi
Vite ( <i>Vitis vinifera</i> ) *	Casola Valsenio
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Casola Valsenio, loc. S. Ruffillo

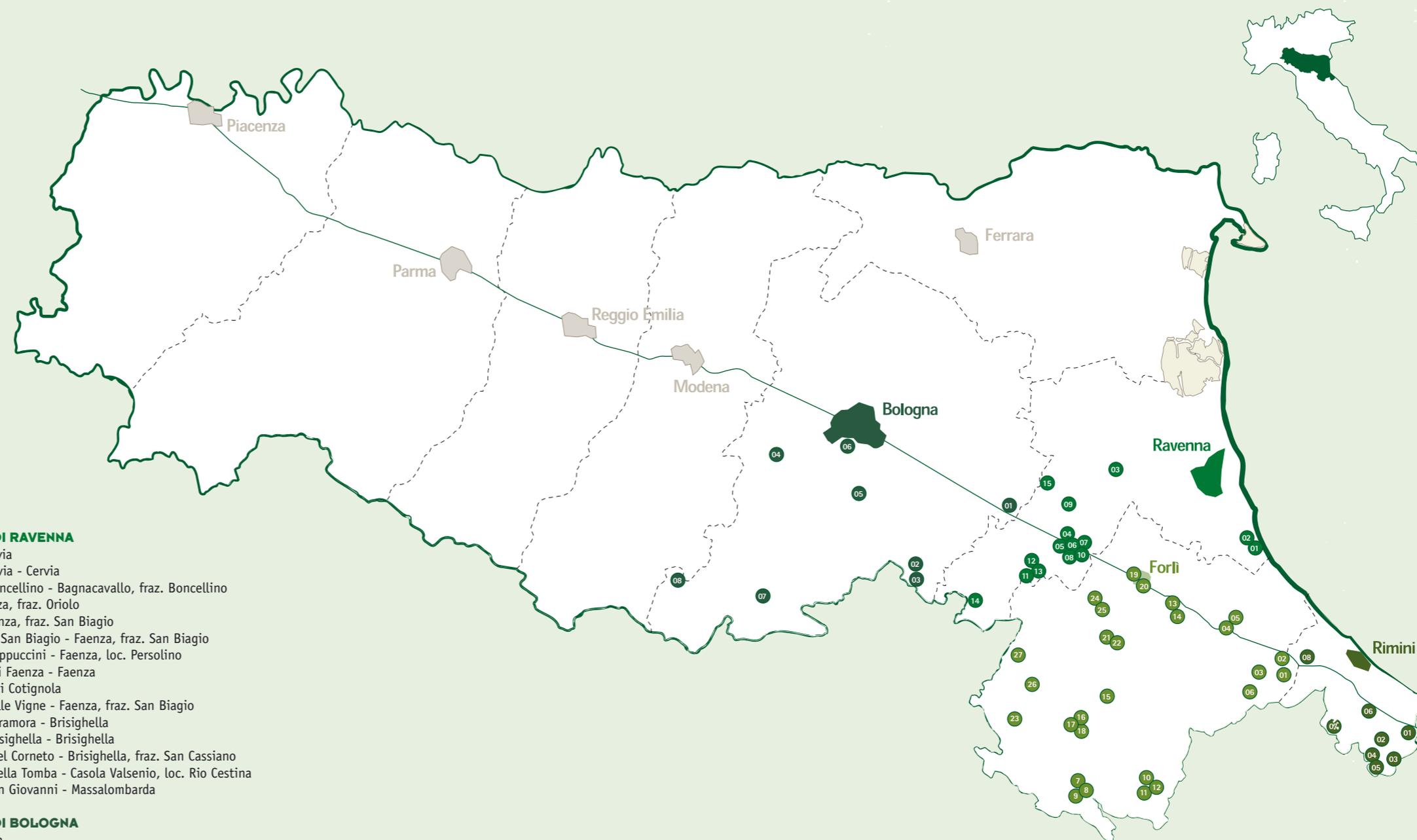
## Provincia BOLOGNA

Specie	Comune e località
Vite ( <i>Vitis vinifera</i> )	Imola
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Borgo Tossignano, loc. Campiuno
Pero ( <i>Pyrus communis</i> )	Castel del Rio, fraz. Sassalbo
Olivo ( <i>Olea europea</i> ) *	Castel del Rio, fraz. Sassalbo
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> )	Castel del Rio, Valvaligia
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Monghidoro, loc. campeggio
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Monterenzio, fraz. Zello
Vite ( <i>Vitis vinifera</i> )	Pianoro, loc. S. Chierlo
Olivo ( <i>Olea europea</i> )	Monte San Pietro, loc. La Guarda
Pino domestico ( <i>Pinus pinea</i> ) *	Sasso Marconi, Batteredizzo

Specie	Comune e località
Melograno ( <i>Punica granatum</i> )	Bologna, via Broccaindosso
Gelso ( <i>Morus alba</i> ) *	Ozzano Emilia, fraz. Varignana
Mandorlo ( <i>Prunus dulcis</i> ) *	Monterenzio, Mercatale
Gelso ( <i>Morus alba</i> ) *	Sala Bolognese, loc. Bonconvento
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Gaggio Montano, fraz. Ronchidoso
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Castel d'Aiano fraz. Rocca di Roffeno
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> ) *	Vergato, fraz. Tolè
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> )	Lizzano in Belvedere, Loc. Monteacuto
Gelso ( <i>Morus sp.</i> ) *	Bologna, via Altura 11
Castagno ( <i>Castanea sativa</i> )	Camugnano, Monte di Badi

\* scheda non presente

## LOCALIZZAZIONE DEI PATRIARCHI DA FRUTTO



### PROVINCIA DI RIMINI

01. Gelso - San Giovanni in Marignano
02. Fico - Saludecio, fraz. San Leone
03. Olivi - Montegridolfo, loc. San Carlino
04. Castagni - Montefiore Conca, Monte Faggeto
05. Olivi - Montefiore Conca
06. Ciliegio - Coriano
07. Olivo - Montescudo fraz. Valliano
08. Mandorli - Santarcangelo di Romagna

### PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA

01. Pino domestico - Borghi
02. Ciliegio - Savignano al Rubicone
03. Olivi - Roncofreddo, fraz. Cento
04. Fico - Cesena, fraz. Martorano
05. Pesco - Cesena, fraz. San Mauro in Valle
06. Nocciolo di Turchia - Sogliano al Rubicone, loc. Aia
07. Castagni - Bagno di Romagna, loc. Lago dei Pontini.
08. Corniolo - Bagno di Romagna, loc. Alpe di Serra
09. Noce - Bagno di Romagna, loc. La Lama
10. Castagno di Bruciaferro - Verghereto, fraz. Alfero
11. Pero - Verghereto, loc. Capanne - az. agr. Altari
12. Melo della Selva - Verghereto, loc. Montione di Montecoronaro
13. Melograno - Forlimpopoli
14. Gelsi - Bertinoro, fraz. Madonna del Lago
15. Ciavardello delle Voltre - Civitella di Romagna, fraz. Voltre
16. Melo - Santa Sofia, loc. Nocina
17. Pero - Santa Sofia, fraz. Corniolo - loc. Ronco del Cianco
18. Sorbo domestico - Santa Sofia, fraz. Corniolo
19. Albicocco - Forlì, fraz. Durazzanino
20. Giuggiolo - Forlì, parco urbano F. Agosto
21. Mandorlo - Predappio, fraz. Predappio Alta
22. Sorbo domestico - Predappio, fraz. Porcentico
23. Vite - Premilcuore
24. Olivo - Castrocaro, castello
25. Gelsi - Castrocaro, loc. Virano
26. Susino - Portico di Romagna
27. Ciliegio delle Piane - Tredozio, loc. Lago di Ponte

### PROVINCIA DI RAVENNA

01. Gelso - Cervia
02. Pino di Cervia - Cervia
03. Gelso di Boncellino - Bagnacavallo, fraz. Boncellino
04. Pini - Faenza, fraz. Oriolo
05. Gelso - Faenza, fraz. San Biagio
06. Cotogno di San Biagio - Faenza, fraz. San Biagio
07. Loto dei Cappuccini - Faenza, loc. Persolino
08. Mandorlo di Faenza - Faenza
09. Albicocco di Cotignola
10. Nespole delle Vigne - Faenza, fraz. San Biagio
11. Susino Pietramora - Brisighella
12. Olivo di Brisighella - Brisighella
13. Castagno del Corneto - Brisighella, fraz. San Cassiano
14. Castagno della Tomba - Casola Valsenio, loc. Rio Cestina
15. Gelso di San Giovanni - Massalombarda

### PROVINCIA DI BOLOGNA

01. Vite - Imola
02. Castagno - Castel del Rio, loc. Valvaligia
03. Pero di Sassalbo - Castel del Rio, fraz. Sassalbo
04. Olivo della Guarda - Monte San Pietro
05. Vite di Pianoro - Pianoro
06. Melograno di Carducci - Bologna
07. Castagno Osteria del Bugeon - Camugnano, loc. Monte di Badi
08. Castagno Monteacuto - Lizzano in Belvedere

## ASSOCIAZIONE "PATRIARCHI DELLA NATURA IN ITALIA"

### CHI SIAMO:

Associazione culturale che ha come finalità la valorizzazione del patrimonio storico, culturale e ambientale, attraverso una chiave di lettura originale, i patriarchi arborei appunto, veri monumenti della natura che racchiudono negli anelli del legno la nostra storia evolutiva e che custodiscono gelosamente il segreto della longevità.

### ORGANIZZAZIONE:

L'Associazione è retta dal Presidente e coordinata dal Segretario che costituiscono il gruppo dirigente. Figurano anche i soci sostenitori e onorari, coloro che si sono distinti per meriti raggiunti nel campo culturale e ambientale.

### LE CREDENZIALI:

L'Associazione si avvale della collaborazione di un gruppo di agronomi e naturalisti di esperienza provata sulle emergenze ambientali e la biodiversità, la vera ricchezza della vita. L'associazione gestisce un sito internet per dare informazioni ai cittadini sull'attività e gli eventi che l'associazione propone.

### ATTIVITÀ:

L'Associazione organizza conferenze, convegni, corsi, dedicati ai temi culturali e ambientali. Progetta e promuove: lo sviluppo turistico del territorio, attraverso la valorizzazione della cultura e dell'ambiente. Ha in animo istituire un premio culturale volto soprattutto ai giovani, che si sono distinti nella tutela dell'ambiente e dei Patriarchi arborei.



**Sergio Guidi**

Ha 52 anni, vive a Forlimpopoli, lavora all'ARPA di Forlì-Cesena dove si occupa di biodiversità. Autore di numerose pubblicazioni sugli alberi monumentali e sulle piante è Presidente della Associazione Patriarchi della Natura in Italia.



**Andrea Gulminelli**

Ha 53 anni, vive a Forlì, lavora presso la Provincia di Ravenna. Appassionato di natura e fotografia, è co-autore con Guidi di varie pubblicazioni ed iniziative. Socio fondatore della Associazione dei Patriarchi della Natura.



**Gabriele Piazzoli**

Ha 43 anni, forlivese, lavora presso la Sezione ARPA di Forlì-Cesena. Si occupa di problemi dell'ambiente, nell'Associazione Patriarchi della Natura, di cui è socio fondatore, cura gli aspetti inerenti la comunicazione e la realizzazione di video e guide.



**Domenico Plauto Battaglia**

Ha 70 anni, vive a Cesena, professore di lettere e di geografia generale ed economica negli ITC; ha collaborato con articoli a giornali e riviste scientifiche e storico-letterarie. Ha pubblicato, tra gli altri, un testo sul rapporto fra luce e vita.



### Associazione "Patriarchi della Natura in Italia"

Via Fossato Vecchio 33

47100 Forlì

e-mail: [patriarchinatura@libero.it](mailto:patriarchinatura@libero.it)

sito internet: [www.patriarchinatura.it](http://www.patriarchinatura.it)

## credits

### *I PATRIARCHI da frutto dell'Emilia-Romagna*

#### *Itinerari per scoprire i capostipiti della frutticoltura dell'Emilia-Romagna*

*Province di Bologna - Forlì-Cesena - Ravenna - Rimini*

pubblicazione a cura del  
*Servizio Valorizzazione delle Produzioni*  
*Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna*

coordinamento e redazione  
*Paolo Pirani*  
*Francesca Ponti*

testi a cura di  
*Sergio Guidi*  
*Andrea Gulminelli*  
*Domenico Plauto Battaglia*

coautori  
*Gabriele Piazzoli*  
*Paola de Marco*

*Hanno collaborato alla realizzazione del libro:*  
*Vanni Dolcini, Lina Pupino, Luigi Melloni, Roberto Amadio, Goffredo Raffini, Gilberto Lucchini,*  
*Pro Loco Castrocaro Terme e Terra del Sole*

*Il capitolo "Simbologia dei Patriarchi fruttiferi" è stato scritto da Domenico Plauto Battaglia*

immagini fotografiche  
*Sergio Guidi, Andrea Gulminelli, Gabriele Piazzoli*

progetto grafico  
*Nouvelle*

stampa  
*La Pieve Poligrafica Editore Villa Verucchio RN*

settembre 2007

**Sapori  
e Valori**

 Regione Emilia-Romagna

LA TERRA DEL BUON VIVERE

**I Patriarchi  
da frutto  
dell'Emilia-Romagna**

I LIBRI DI "AGRICOLTURA" - N. 2

Viale Silvani, 6 - Bologna - [www.ermesagricoltura.it](http://www.ermesagricoltura.it)