Regione Emilia-Romagna

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2007/2013

# Pianeta Biodiversità

**TESTI**
Giuseppe Di Paolo

**FOTO**
Fabrizio Dell'Aquila
Diateca Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

**RINGRAZIAMENTI**
Francesco Perri
Marina Arias
Stefano Tellarini
Alessio Zanon
Marisa Fontana
Luigi Pacchiarini
Luciano Rotteglia
Cristina Piazza
Maurilio Cargioli
Roberto Bertoni
Daniele Ghetti
Laura Castello
Lia Monfroni
Albino Libè
Alberto Palmeri
Fabiana Mazzanti
Cristina Gentilini
Luciano Pizzigatti
Marco Cortini
Edoardo Padovani
Renzo Moroni
Annalisa Rotondi
Franco Stefani
Monica Cervellati
Cristina Vellucci
Stefania Ferriani

Un ringraziamento particolare a tutti i "custodi della biodiversità".
Legge regionale n.1 del 28/01/2008
"Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario
del territorio emiliano-romagnolo"
Responsabile Dott. Giancarlo Cargioli
Servizio Ricerca, Innovazione e Promozione del Sistema Agroalimentare

Raccolta degli articoli pubblicati sulla rivista Agricoltura,
mensile della Regione Emilia-Romagna

*Grafica*
Monica Chili

*Stampa*
Centro Stampa Regione Emilia-Romagna
Ottobre 2013

# Pianeta Biodiversità

# **Nasce dall'ariete Merino** la pecora Corniglіese

***Le orecchie basse e lunghe ricordano i suoi antenati; la sua triplice vocazione, carne, latte e lana, la rende una razza speciale. Rischiava di estinguersi, ma oggi, grazie alla passione di alcuni allevatori, è salva.***

A causa sua, ha dormito perfino sotto i ponti. Sempre per lei ha accettato di stare lontano da casa anche più di sei mesi all'anno, sfidando intemperie e fatiche. Ciò nonostante, non ha mai smesso di apprezzare le sue lunghe gambe, il suo sguardo dolce e le sue carni sode ed oggi, dopo più di quarant'anni, lui può essere ritenuto, a ragione, uno dei suoi salvatori.

Lei è la pecora del Corniglio, una razza autoctona della provincia di Parma, che prende il nome dal paese arroccato sullo sperone roccioso che separa la vallata del fiume Parma da quella del torrente Bràtica. Lui è **Riccardo Bacchieri**, da Rigoso, località in comune di Monchio delle Corti, sull'alto Appennino parmense. Un'aspra zona di montagna vicino alle sorgenti dell'Enza, a 1.130 metri di altezza, proprio di fronte all'Alpe di Succiso in provincia di Reggio Emilia e poco prima del passo di Lagastrello che apre le porte della Lunigiana, in provincia di Massa Carrara.

Della pecora Corniglіese si hanno notizie fin dal 1700. La sua origine viene fatta risalire ad incroci tra pecore locali e arieti di razza Merino importati dai Borboni dalla Spagna per migliorare la produzione di lana, il prodotto allora più ricercato per l'ampio uso che se ne faceva sia nell'industria tessile, sia nelle famiglie che con essa confezionavano materassi, coperte e indumenti. All'inizio del '900 il maggiore interesse per la produzione di carne e di latte aveva portato all'incrocio con arieti soprattutto di razza Padovana (oggi praticamente scomparsa) e Bergamasca. Il risultato è un animale dalla triplice vocazione: carne, lana e latte, con alcune caratteristiche che ricordano i suoi antenati, come orecchie basse e lunghe, simili a quelle della Bergamasca.

In un territorio che conta alcuni dei pesi massimi della tipicità gastronomica italiana, come Parmigiano-Reggiano e prosciutto di Parma, il pensiero va più facilmente ad allevamenti di maiali e vacche. Eppure, qui le pecore in passato erano molto diffuse: il censimento del bestiame del 1930 rilevava 26.000 capi su tutta la provincia, molti dei quali dovevano essere proprio Corniglіesi. Se nel primo dopoguerra, soprattutto nella zona montana, c'erano ancora diversi allevamenti, dagli anni sessanta la razza subisce un vero tracollo: nel 1994 la Fao ha censito meno di 50 capi.

## DALLA TRANSUMANZA AI GIORNI NOSTRI

Qui entra in gioco Riccardo Bacchieri, 65 anni, che da ragazzino ha cominciato a lavorare nell'allevamento paterno. A soli 13 anni accompagna per la prima volta il padre nella transumanza, per portare il gregge di circa 250 animali da Rigoso, dove d'inverno (quelli rigidi di una volta) c'erano anche due metri di neve, fino nella bassa mantovana, in quel

***Sotto, un agnellino di pecora Corniglіese.***

di Viadana. «Si partiva a fine settembre - ricorda - e si arrivava nel Mantovano a dicembre. Il ritorno si svolgeva tra il 31 marzo e i primi di giugno. Due mesi di viaggio in cui si dormiva il più delle volte all'addiaccio, vicino al gregge e ci si fermava sotto i ponti per cercare un po' di riparo per la notte». Bacchieri ricorda di avere "pernottato" anche sotto la neve in più di un'occasione: «Quando nevicava bisognava stare immobili - spiega - per non rompere il manto che pian piano ti copriva: così si evitava la dispersione del calore del corpo». A Viadana avevano una casa in affitto e campi per il pascolo; lungo il tragitto, invece, si fermavano nei poderi di contadini conosciuti, verso i quali si sdebitavano in natura. «La lana - prosegue Bacchieri - è sempre stato il soldo del pastore, perché tutti ne avevano bisogno in casa; noi ne lasciavamo un po' ai nostri ospiti, assieme al formaggio».

*L'allevatore Riccardo Bacchieri con un montone.*

Bacchieri ha accompagnato il padre dai primi anni Cinquanta al 1961, quando fu assunto da un'azienda di trasporti prima come bigliettaio, poi come autista. Questo sarà il suo lavoro fino all'inizio degli anni novanta, quando grazie al riscatto dei contributi versati dal padre, va in pensione e torna a lavorare nell'azienda di cui è titolare la moglie, Giovanna Perdelli. Il suo primo atto è la costruzione di una stalla per pecore a Rigoso, il secondo è tornare alla sua antica passione: l'allevamento delle Cornigliesi. «È un razza che ho sempre tenuto in purezza, perché mi piace la sua stazza, il suo portamento, la sua carne molto più magra e saporita delle altre».

## SODDISFAZIONI E DIFFICOLTÀ DEL LAVORO

Uno dei maggiori esperti della pecora del Corniglio, **Alessio Zanon** dell'Università di Parma, la descrive come un animale di altezza al garrese di 95 centimetri e 100-110 chilogrammi per i maschi, e di 85 centimetri e 75-80 chilogrammi per le femmine. L'aspetto è caratterizzato, oltre che dalle grandi orecchie pendule, anche da macchie nere su muso e zampe.
L'allevamento di Bacchieri, uno dei pochi presenti, è composto da una sessantina di pecore, un montone e una ventina di agnelli, ed entra a pieno titolo nel programma di salvaguardia. Secondo **Luigi Cristini**, veterinario che segue gli allevamenti ovini parmensi per conto dell'Apa (Associazione provinciale allevatori), nel 2007 in provincia c'erano circa 500 capi di Cornigliese, mentre altri si trovano a Reggio Emilia, Modena, Bologna e Ravenna. «Il problema - spiega - è svolgere un monitoraggio costante, per ridurre al minimo i rischi che derivano dalla consanguineità, cercando di aumentare il numero dei capi in purezza».
L'incremento della pecora del Corniglio rientra nei programmi della legge sulla biodiversità della Regione Emilia-Romagna, che ha stanziato appositi finanziamenti e risorse per la tutela e la diffusione di razze e varietà a rischio di estinzione. Il programma vede Bacchieri impegnato in prima persona: la passione personale è stata di fatto messa al servizio della diffusione della Cornigliese, perché ogni anno da Rigoso partono diversi capi destinati ad altri allevamenti.
Le difficoltà comunque non mancano: dalla primavera alle prime nevicate le pecore stanno all'aperto, dove possono nutrirsi della saporita erba di montagna. Rigoso, però, si trova nel territorio del parco dei Cento laghi dove sono stati reimmessi i lupi che, seguendo l'istinto, non si fanno sfuggire l'occasione di braccare qualche bell'esemplare. «Purtroppo i risarcimenti sono sempre un problema, perché i tempi sono lunghi e i finanziamenti insufficienti», commenta Bacchieri. In più l'anno scorso la siccità ha ridotto l'erba e l'acqua disponibili per gli animali. «Alla fine del 2007 ero scoraggiato - conclude - messo a dura prova dalla mancanza d'acqua e da sette pecore divorate dai lupi. Volevo chiudere, ma mia moglie mi ha spinto a rimanere». Intanto sul fronte predatori c'è un primo miglioramento: i responsabili del parco hanno realizzato un recinto anti-lupo, dove mettere al riparo il gregge nei periodi in cui pascola all'aperto. ■

# **Manto rosso e latte super** per la vacca Reggiana

***Negli anni Ottanta si contavano meno di mille capi. A salvare questa antica razza dal caratteristico colore sono state la qualità della materia prima e la scelta coraggiosa di un allevatore.***

È una rossa che viene da lontano: dalle pianure dell'antica Pannonia, portata 1.500 anni fa dalle popolazioni orientali che dilagarono verso occidente dopo la disgregazione dell'Impero romano. Ancora oggi, nelle pianure ungheresi e ucraine, restano alcune sue lontane parenti con il manto dello stesso colore.

La vacca Reggiana, conosciuta anche come "vacca rossa", arriva in Italia con le invasioni barbariche intorno al 500 dopo Cristo, ma si afferma soprattutto dopo l'anno Mille, quando diventa il bovino preferito dei monaci, per la sua triplice attitudine: da lavoro, da carne e da latte. Non a caso, proprio dal latte di questi animali si produssero nella zona a destra del Po i primi formaggi antenati del Parmigiano-Reggiano. La diffusione e la fama del bovino furono tali che diventò il protagonista principale del presepio: il bue delle natività dipinte dai principali pittori rinascimentali ha il mantello rosso, detto anche "fromentino", dal colore simile alla cariosside del frumento.

*Roberto Zanelli con la moglie e una bovina di razza Reggiana.*

È una razza che si afferma soprattutto a Reggio Emilia e Parma, fino a diventare l'animale che ne caratterizza l'allevamento e l'attività agricola. La prima metà del XX° secolo è il momento della sua massima valorizzazione e diffusione: un censimento del 1954 conta in provincia di Reggio Emilia quasi 140mila capi. Nel 1956 viene costituita l'associazione nazionale Allevatori bovini di razza reggiana (Anaborare), riconosciuta ufficialmente nel maggio del 1962. Proprio in questi anni, tuttavia, avvengono profondi cambiamenti nell'agricoltura e nella società.

## LA MINACCIA DI ESTINZIONE

La vacca Reggiana per le sue qualità è ottima per le aziende a mezzadria. Queste, però, all'inizio degli anni Sessanta stanno scomparendo, mentre, con la meccanizzazione, i trattori soppiantano la forza animale. Inoltre, l'attitudine a produrre latte per il Parmigiano-Reggiano, che questa razza ha affinato nei secoli, non basta più. Il latte viene pagato a quantità e nelle stalle dilagano razze straniere, soprattutto la Frisona, che ne produce molto di più ed ha mammelle ideali per le mungitrici meccaniche.

Stando ai numeri, la Rossa Reggiana, non sembrava avere un grande futuro nel 1980, quando l'associazione contava meno di mille capi. Alcuni allevatori avevano mantenuto qualche capo per mera affezione, ma in un mercato sempre più competitivo, con l'azienda che diventava impresa, ciò che contava erano i risultati economici e non la passione o i sentimenti.

Quando vent'anni fa **Roberto Zanelli**, convinto da un amico, mise nella sua stalla di Frisone alcune vacche di Rossa Reggiana, ci fu chi lo prese per pazzo: i quantitativi di latte prodotti dalle Frisone erano inavvicinabili per le altre mucche. Inizialmente, forse, lui stesso non era convintissimo della scelta. Poi, sedici anni fa, si recò all'Istituto agrario intitolato al suo quasi omonimo, Antonio Zanelli, dove in un'apposita stalla allevavano la Rossa Reggiana e in

un moderno laboratorio ne valutavano la vocazione alla produzione di latte destinato a Parmigiano-Reggiano, prodotto nel caseificio aziendale. Fu la svolta decisiva: l'allevatore decise di dedicarsi esclusivamente a quella razza.

## PRODUCE MENO, MA FA GUADAGNARE DI PIÙ

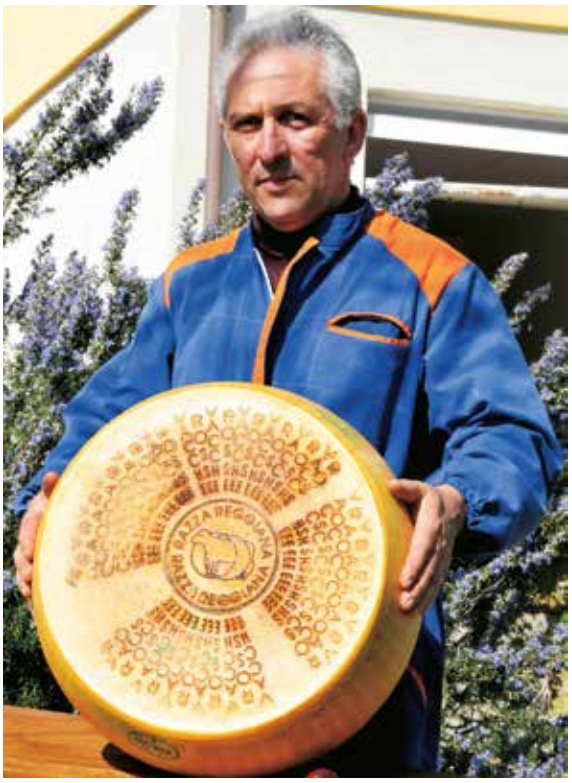
I numeri della Rossa Reggiana li snocciola **Clinio Villa**, veterinario responsabile del libro genealogico dell'associazione nazionale Allevatori bovini di razza reggiana: «Per ogni quintale di latte - afferma - si produce un chilogrammo in più di formaggio rispetto alle altre razze, tipo Frisona. Anche se la media annua è di 54 quintali, contro i 78 della Frisona, c'è un incremento di prezzo che compensa abbondantemente la differenza produttiva: oggi un litro di latte normale viene pagato circa 45 euro al quintale, mentre quello della Reggiana varia dai 78 agli 82. Inoltre, un chilogrammo di Parmigiano-Reggiano di Rossa al caseificio viene venduto a 16,5 euro; quello di altre razze da latte si aggira sui 12».

Villa spiega che la qualità del latte è superiore perché ha una particolare attitudine alla caseificazione: il motivo tecnico, dice, è la k-caseina presente in dosi massicce di variante *kbb*, la più adatta in assoluto per la trasformazione in formaggio. Il risultato è una maggiore produzione di formaggio e un minor scarto. «Il latte di Reggiana - aggiunge **Luigi Pacchiarini** dell'assessorato provinciale all'Agricoltura di Reggio Emilia, che si occupa di biodiversità - è amico dei casari, perché non tradisce mai».

Sedici anni fa Roberto Zanelli decide di passare totalmente all'allevamento di questa razza; non fu semplice, perché i capi non erano certo numerosi e non era facile trovare le vitelle. Nel 2004 arrivò il colpo di fortuna: una stalla di vacche Reggiane chiude perché il titolare decide di ritirarsi dall'attività. Zanelli compera tutti i capi e riconverte il proprio allevamento da Frisone a Reggiane. Oggi ha quaranta animali in lattazione e conferisce il prodotto alla latteria sociale "Matilde di Canossa".

## UN RIPOPOLAMENTO ASSISTITO DALLA TECNOLOGIA

«Non è solo la qualità del latte a rendere economicamente vantaggiosa la scelta - afferma - ma anche la gestione generale della stalla: la vita produttiva di una Reggiana è più lunga e quindi ha bisogno di una minor rimonta rispetto alla Frisona; così posso vendere le vitelle anche a 500 euro al capo, contro i 100-150 dell'altra razza». Oggi l'allevatore è uno dei protagonisti del ripopolamento della Reggiana: dal suo allevamento provengono molte vitelle destinate alle altre stalle ed ha i capi prenotati per i prossimi cinque anni. Poiché la richiesta è alta, nella stalla di Zanelli si effettua l'*embriotransfert* per aumentare il numero dei capi.



***Roberto Zanelli, titolare dell'azienda, con una forma di Parmigiano fatto con latte di vacca Rossa Reggiana.***

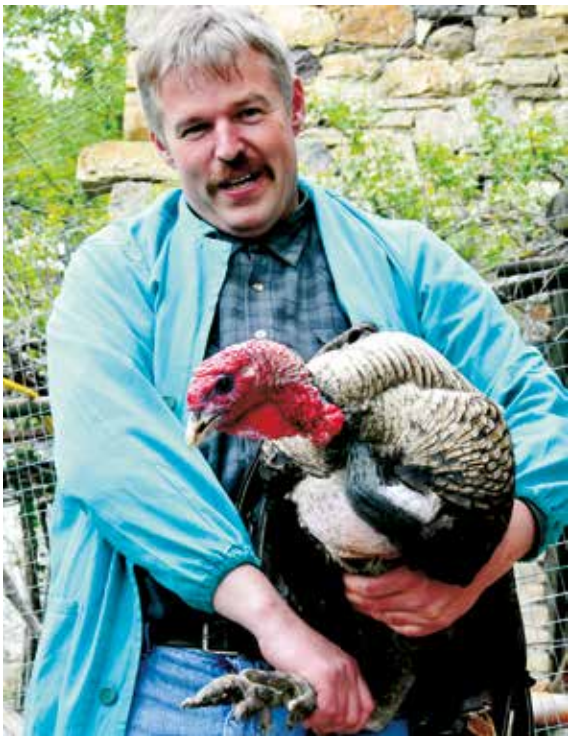
Per fortuna non ci sono problemi di disponibilità di seme: l'associazione della vacche Reggiane ha infatti a disposizione quello di 180 tori, che consente una vasta possibilità di scelte per la riproduzione. È la stessa associazione a programmare ogni anno il piano di accoppiamenti, per ridurre al minimo i problemi di consanguineità.

«Il Parmigiano di Rossa - spiega Pacchiarini - matura più lentamente ed ha bisogno di un minimo di 24 mesi di stagionatura per esprimere tutte le sue qualità organolettiche». Qualità che derivano, oltre che dalle caratteristiche della razza, anche dalla particolare alimentazione dei capi: «Nel disciplinare di produzione del nostro Parmigiano - ricorda Zanelli - è vietato usare mangimi e, in generale, alimenti Ogm; non è ammesso l'*unifeed*, vengono utilizzati per il 90% foraggi del nostro territorio e, in più, d'estate si usa erba fresca». Erba fresca che, nel caso dell'azienda Zanelli, è anche biologica, perché a Calinzano, sulla val d'Enza, in comune di Quattro Castella, l'azienda produce e vende su 42 ettari di terreno foraggi e cereali bio.

Per il Parmigiano-Reggiano di vacca Rossa, i risultati si vedono dal prodotto, dai prezzi che spunta sul mercato e dall'interesse che sta risvegliando negli allevatori: «Oggi - conclude Zanelli - spesso vendo vitelli a coloro che vent'anni fa mi davano del matto». ■

# **Il tacchino saporito** dalla testa rossa e blu

***È la razza di Parma e Piacenza, di cui sopravvivono solo un centinaio di capi. A Bardi c'è uno degli allevamenti principali, sorto grazie a un veterinario con la passione per gli animali in via d'estinzione.***



*Luigi Boccacci tiene in braccio un tacchino del suo allevamento a Bardi, in provincia di Parma.*

No, non è la Cornovaglia. Anche se il castello sullo sfondo, dalle mura possenti, e il viso in primo piano, con baffi e lineamenti caratteristici degli anglosassoni, potrebbero far pensare di essere in terra inglese. In realtà siamo in una delle zone più tipiche dell'Emilia, alle falde del castello di Bardi, in terra parmense.

Qui **Luigi Boccacci**, medico veterinario libero professionista, è riuscito a coltivare la passione per le razze animali in via di estinzione. È sua la faccia anglosassone che ci appare sullo sfondo del poderoso castello; il perfetto dialetto locale con cui sa parlare, stupisce quanto il suo inglese oxfordiano. Boccacci, infatti, è discendente di una famiglia che vive a Bardi sin dal 1700, esattamente sotto il castello; unica eccezione suo padre, che tra gli anni '50 e '60 del secolo scorso ha lasciato l'Italia per trasferirsi, causa lavoro, in Inghilterra. Lì sposa una ragazza del posto: non una qualsiasi, ma la figlia di un contrammiraglio di Louis Francis Mountbatten, viceré inglese delle Indie. È quindi in Inghilterra, a Exeter, in Devonshire, Cornovaglia, che nasce Luigi; vi resta per poco, sei mesi appena, per rientrare in Italia al seguito dei genitori. Pur tornando spesso in Gran Bretagna, il futuro veterinario eredita la passione del nonno e del bisnonno italiani, mulattieri, che trasportavano lungo le montagne parmensi vino, legna e carbone. Si cala nella parte al punto da ristrutturare la casa di famiglia di Bardi, all'incrocio tra Borgo Mandria e Borgo Riolo, dove vive.

Dagli avi paterni nasce la passione per gli animali, soprattutto quelli in via di estinzione, come il mulo e l'asino, compagni fedeli di lavoro dei suoi antenati: Boccacci ha tre femmine e un maschio d'asino di Martina Franca, una delle razze migliori per produrre muli, ma anche quella a maggior rischio di estinzione, e una maschio di razza ragusana. Con loro ha realizzato un centro di monta naturale per la produzione di asini e muli che vengono richiesti persino dall'Abruzzo.

## UN AMORE CHE VIENE DA LONTANO

Mentre svolge l'attività libero-professionale, che lo porta su è giù per la vallata del torrente Ceno a occuparsi di parti cesarei delle vacche o di cani feriti dai cinghiali, stringe rapporti con l'Università di Parma, che sta svolgendo un intenso lavoro per il recupero di specie animali in via di estinzione, tra cui il tacchino di Parma e Piacenza. Sembra un amore a prima vista, in realtà ha una lunga storia alle spalle.

Il primo approccio avviene da ragazzo, nella frazione di Boccolo, sempre nel comune di Bardi, nel vedere gruppi di tacchini al pascolo, guidati da un capobranco con tanto di campanellino d'ottone al collo. È un ricordo che lo segue e si rafforza quando ammira per la prima volta i quadri di Antonio Ligabue, il più grande dei pittori naïf italiani, che ha ritratto l'animale in varie pose, dalla cova alla ruo-

*I colori sgargianti del tacchino di Parma e Piacenza, razza in via di estinzione.*

ta. Non si tratta di tacchini qualsiasi, secondo Boccacci, bensì di quelli di Parma e Piacenza, con gli stupendi colori della testa, che variano dal rosso salmone all'azzurro intenso.
Con questo bagaglio culturale decide di contribuire al progetto di salvaguardia di alcune razze avicole autoctone, finanziato dalla Provincia di Parma e dalla Regione Emilia-Romagna e realizzato da un gruppo di ricerca del Dipartimento di Produzioni animali, biotecnologie veterinarie, qualità e sicurezza degli alimenti dell'Università parmense. Tra questi c'è, appunto, il tacchino di Parma e Piacenza, di cui il veterinario diventa "agricoltore custode".

## COLORI SGARGIANTI E UOVA NUMEROSE

«Si tratta di un animale - ci spiega - di media mole, in genere superiore a quella degli altri esemplari locali. Ma negli anni '60-'70, quando si diffonde il consumo di carne avicola, viene soppiantato da razze estere, soprattutto americane e olandesi, più grandi e pesanti, che hanno una maggiore resa industriale in termini di cosce e di petto». È la solita storia dell'animale autoctono sacrificato sull'altare della produttività: la razza parmense rischia seriamente l'estinzione ed oggi ci sono solo un centinaio di capi, distribuiti tra una decina di allevatori. Boccacci è uno dei principali.

Il suo allevamento sorge sul costone di nord-est del castello di Bardi. Nel recinto, in buona compagnia con faraone, galline e capponi, scorrazzano alcuni esemplari tipici di tacchino: un maschio di due anni, due maschi di un anno e due femmine. Il peso dei maschi può arrivare a 12 chilogrammi, quindi sono più grandi delle femmine, che si fermano a 6,5. La testa e il collo sono nudi, di colore rosso, con sfumature azzurro-bluastre. Sopra il becco dei maschi si trova il "pizzo", un'escrescenza carnosa estendibile secondo l'eccitazione. Alla base del petto, sempre i maschi hanno un altro elemento ornamentale: il "granatello" o "pennello" formato da setole nere. La livrea sul collo è grigio acciaio, sul dorso diventa nero carico, senza riflessi cangianti, fattore questo che evita confusioni con la razza bronzata americana.
Le uova pesano da 75 a 95 grammi ed ogni tacchina ne depone un centinaio all'anno; sono di colore bianco crema, con una punteggiatura marrone. «Più sono pigmentate - sottolinea l'allevatore - più si schiudono bene». La tacchina di Parma e Piacenza è una sorta di incubatrice naturale: può covare fino a 20 uova ed è un'ottima chioccia anche per pulcini di altre specie. «Al momento, però, le uova che produciamo le consegniamo all'Università di Parma che fa l'incubazione e poi ridistribuisce i tacchinotti, perché i piccoli sono animali delicati, soprattutto nel passaggio alla fase adulta, e vanno seguiti con molta attenzione, a maggior ragione quando si cerca di recuperare una razza quasi estinta».

## LE POSSIBILITÀ DI SVILUPPO

Una razza che ha concrete possibilità di recupero, perché ha uno sviluppo medio, di buona struttura e ottime carni: «C'è una certa richiesta da parte di agriturismi, fattorie didattiche e anche ristoranti - prosegue l'allevatore di Bardi - pertanto è ipotizzabile una maggiore diffusione per la gastronomia locale, anche perché le sue carni sono molto saporite arrosto, al forno o ripiene. Alla loro bontà contribuisce l'alimentazione fatta di granaglie, orzo, frumento, mais ed erba. L'ideale per questi animali è infatti quello di pascolare liberi nei campi».
Boccacci si sta attrezzando per migliorare l'attività di "agricoltore custode" e ha due obiettivi vicini: cominciare ad incubare direttamente le uova di tacchino e realizzare sui suoi campi una stazione di monta per asini di Martina Franca e muli. Il primo dovrebbe partire il prossimo anno; il secondo è molto più difficile: «Per costruire un box in legno - conclude - e migliorare un terreno vicino al paese, combatto con una burocrazia incredibile. In Cornovaglia non succederebbe». ■

# La Mora di Vignola, ciliegia da salvare

***Produzione in netto calo per questo frutto dal sapore dolcissimo e delicato. Franco Manzini conserva ancora cinque piante nella sua azienda, ma intanto si spera nel presidio di Slow Food.***

Il vecchio adagio "una ciliegia tira l'altra" forse è nato proprio con questa varietà, morbida, dolcissima e leggerissima. I nostri nonni ne conoscevano la grande digeribilità e la davano volentieri ai bambini, ma oggi la Mora di Vignola non "tira" più come una volta. Infatti è una varietà di ciliegia a rischio di estinzione.

Secondo i dati del Consorzio della ciliegia tipica di Vignola, negli ultimi tre decenni la sua produzione ha registrato una caduta verticale. Il censimento del 1977-78 aveva rilevato una superficie in produzione di 450 ettari. Vent'anni dopo, nel 1997-1998, erano rimasti 55; nel 2005-2006 lo stesso Consorzio parla di una "stima tecnica" di 14 ettari, frutto di una ricerca con il lanternino, perché la Mora di Vignola si potrebbe quasi definire vittima di una pulizia: non etnica, ma varietale. Colpa, forse, di essere piccola e nera, con quella buccia così scura che le ha meritato l'appellativo di "Mora". Le piante rimaste sono pochissime, perse tra migliaia d'altre che affollano gli oltre mille ettari di ciliegeti dell'area vignolese.

«Oggi la gente mangia soprattutto con gli occhi e magari predilige un frutto aspro ma bello, ad uno dolcissimo ma poco attraente». Così sintetizza la quasi scomparsa di questa varietà **Franco Manzini**, 56 anni, produttore di Vignola, che nei suoi otto ettari di ciliegi conserva ancora cinque piante di Mora. «Ci sono alcuni mercati, come quello di Milano, dove non si vende neanche un chilo di questa varietà, mentre in altri mercati, come a Reggio Emilia, dimostrano di apprezzarla».

*Una ramo con alcune ciliegie di Mora di Vignola.*

## PEZZATURA MODESTA E POLPA DELICATA

La quasi scomparsa della produzione di Mora ha però radici ben precise: anzitutto una pezzatura piccola, che le ha valso anche il nome più comune di "Moretta", con un frutto dal peso di 5-7 grammi, contro i 14-15 grammi delle varietà più diffuse; poi una polpa delicata, che si scioglie quasi in bocca, ma che la rende poco adatta al trasporto e alla conservazione e che non sempre incontra il gusto dei consumatori che preferiscono frutti dalla polpa più soda e consistente.

Anche sul piano agronomico le cose non vanno meglio. La pianta di Mora di Vignola è vigorosa e tradizionalmente va oltre i 10 metri di altezza, raggiungendo anche i 13-14 metri. «Mio padre ricordava - dice Manzini - che ai suoi tempi, per abbracciare una pianta di Mora occorrevano tre persone e una decina di raccoglitori potevano impiegare anche due-tre giorni per ripulire un'unica pianta». Oggi sarebbe impensabile: troppo scomodo, troppo costoso, poco remunerativo.

Le piante che Manzini ha ancora nella sua azienda sono alte 7-8 metri e svettano ben al di sopra delle altre che raggiungono al massimo i cinque metri, tutte ben allineate con un impianto a vaso basso, dove la raccolta avviene ormai con un mezzo meccanico all'ultima moda. «È una macchina che ho acquistato con i finanziamenti del Piano di sviluppo

rurale - sottolinea il titolare - ed ho intenzione di acquistarne presto altre. È una scelta fondamentale per un'azienda come la mia, che nei periodi di punta impiega una dozzina di dipendenti stagionali tra la raccolta e il confezionamento».
Manzini, assieme alla moglie Claudia Gazzotti, ha rilevato l'azienda paterna una decina d'anni fa, dopo una lunga esperienza di lavoro in un'azienda meccanica come responsabile della qualità. Nove anni fa è stato il primo a mettere il suo nome sul prodotto, creando un marchio aziendale, abbinato a quello territoriale di Vignola, a dare una confezione al suo prodotto con cestini di vimini, che, dal 2006, anno della vittoria italiana dei mondiali di calcio in Germania, hanno assunto la colorazione bianca, rossa e verde della bandiera nazionale.
Franco Manzini non vende all'estero, ma in un momento di forte pressione delle produzioni straniere, con il marchio e i colori caratterizza subito la provenienza delle sue ciliegie. Le commercializza prevalentemente sui mercati di Milano, Torino, Genova, Brescia e Sardegna, spedendo il prodotto tramite corriere ai suoi rivenditori di fiducia.
Franco, che nel 2006 ha vinto il primo premio al concorso nazionale "Ciliegio d'Italia" a Celleno (Viterbo), sostiene che «con il prodotto di qualità si ottengono sempre buoni risultati. Certamente bisogna essere sostenuti un po' dalla meteorologia». «Quest'anno - prosegue - anche se siamo stati colpiti prima dalle gelate, poi dall'acqua della terza settimana di maggio, il mercato è partito bene». L'acqua è un po' il terrore per un produttore di ciliegie, perché può rendere il prodotto insapore o causare lo "spacco", che abbassa o annulla il valore commerciale delle ciliegie. Per questo, Manzini sta sperimentando la copertura antipioggia, che intende applicare su almeno metà azienda.

## UN NUOVO PORTAINNESTO PER ADATTARLA AL CLIMA

Dal prossimo anno inoltre ha intenzione di dedicarsi interamente alle ciliegie. Dovrà ridurre i costi e migliorare i risultati nei campi, applicando la microirrigazione su tutta la superficie aziendale, ottimizzando la fase di lavorazione del prodotto con una calibratrice. «Potrei dire che è una questione di vita o di morte - afferma - perché siamo arrivati al capolinea e chi riesce a sopravvivere in questo momento di apertura mondiale dei mercati andrà avanti; chi no, soccomberà».
E in tutto questo cosa c'entra la Mora? «Mi piace come frutto e mi piace ricordare e far ricordare a chi viene qui in azienda la qualità di una volta e far toccare con mano la diversità dei sapori. Per questo le piante di Mora di Vignola avranno sempre un posto nella mia azienda». Un posto e un futuro, perché Franco Manzini sta già valutando come far sopravvivere questa varietà, che, oltre a problemi di mercato, comincia a mostrare anche qualche problema agronomico. «Le vecchie piante - spiega - erano su un portainnesto franco, che adesso non sembra adatto a causa del cambiamento delle stagioni. Per questo stiamo sperimentando il portainnesto "Gisella", più adeguato alle recenti tendenze del clima».
Intanto si cercano nuove prospettive commerciali. «Per rivitalizzare la produzione di Moretta - dice il coordinatore del Consorzio della ciliegia di Vignola, **Valter Monari** - bisognerebbe assicurare uno sbocco di mercato e un reddito per i produttori, che giustamente hanno adottato varietà più remunerative. Interessanti prospettive possono venire sia dal programma regionale sulla biodiversità, sia dalla collaborazione tra Consorzio, Provincia di Modena, Comune di Vignola e Slow Food per far diventare la Mora di Vignola un presidio che ne tuteli la qualità e la tradizione, rendendola economicamente appetibile». Un obiettivo che si spera di conseguire presto, assieme al riconoscimento della Denominazione di origine controllata per le ciliegie di Vignola. ■

*Franco Manzini con la moglie Claudia Gazzotti.*

# **Rustica e gustosa:** è la gallina modenese

***Nell'azienda agrituristica di Maria Ludovica Aggazzotti Cavazza, a Formigine, sono allevati circa 130 capi di questa razza spesso sacrificata sull'altare di quelle ibride selezionate per produrre più carne o uova.***

Dice, **Maria Ludovica Aggazzotti Cavazza**, che la professione aiuta. Lei faceva la psichiatra, un ruolo che, per contrasto, l'ha supportata nella sua scelta un po' folle, come la definisce lei stessa. Da laureata in medicina, ha lasciato il suo lavoro in mezzo alla gente non troppo savia per dedicarsi all'agricoltura.
Non è che nella sua famiglia fosse una novità, anzi, nelle sue vene scorre sangue abbondantemente nutrito dalla campagna modenese. Tra i suoi avi annovera, infatti, Francesco Aggazzotti, agricoltore e politico modenese, che pochi ricordano per essere stato un liberale che aveva partecipato ai moti rivoluzionari di Ciro Menotti e molti conoscono per essere l'autore di una delle più dettagliate descrizioni del metodo di produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, conosciuto appunto come "metodo Aggazzotti".
Nonostante le apparenze e i doppi cognomi, qui la nobiltà c'entra poco: Francesco Aggazzotti era un borghese e della borghesia ottocentesca aveva tutti i pregi, in particolare lo spirito imprenditoriale all'argento vivo. Dal padre Luigi aveva ereditato diversi possedimenti terrieri, che aveva ampliato al punto tale che di lui si diceva che poteva partire da Modena in carrozza e arrivare alla sua villa a Colombaro di Formigine senza mai uscire dai suoi possedimenti.
Di quei possedimenti, a Maria Ludovica e a suo fratello, purtroppo deceduto giovane, sono giunti sessanta ettari di terreno tra Formigine e Castelnuovo Rangone; altri sessanta sono stati ereditati dalla madre, nella zona di Bomporto. Insieme ai terreni, Maria Ludovica ha ereditato la villa, con annesso borgo a Colombaro di Formigine. Fino agli anni Novanta del secolo scorso, se ne era occupato il padre, che tra l'altro aveva ampliato l'azienda costruendo una grande stalla. Maria Ludovica aveva scelto il ramo medico e, come succede quando si è giovani, era stata sempre proiettata verso il futuro, da aver poco tempo e anche poca voglia di fermarsi a riflettere sulle proprie radici che, invece, oggi sta riscoprendo appieno.

## DALLA PROFESSIONE MEDICA A QUELLA DI AGRICOLTORE

Nel 1992 il padre muore, l'azienda agricola va ancora avanti per qualche anno con gli affittuari. La villa e, soprattutto, il borgo, che un tempo vivevano di vita propria al punto da essere un piccolo mondo autosufficiente - con il fabbro, il falegname, il mulino, il lavatoio e quant'altro poteva servire ad una piccola comunità - cominciano a mostrare i segni dell'abbandono.
Nel 1995 comincia a seguire l'azienda e nel 1998 la scelta di Maria Ludovica si fa drastica per assumere quei caratteri che lei stessa definisce "di follia positiva che colpisce quelli che vorrebbero cambiare il mondo".
Lascia la professione di psichiatra per dedicarsi

all'agricoltura, in particolare quella biologica, frequentando corsi di agricoltura. «In materia agricola - spiega Maria Ludovica Aggazzotti Cavazza - ero una tabula rasa e dovevo imparare tutto. Era il periodo in cui in questo settore prendevano piede discorsi nuovi. Si dava sempre meno peso agli aiuti pubblici e si puntava di più sulle capacità imprenditoriali; veniva meno il concetto di produrre quantità per accentuare, invece, obiettivi di qualità, di distintività, di legame tra prodotti e territorio».
Nel 1999 frequenta un corso di agriturismo perché le sembra la strada per rivitalizzare l'antico borgo. «In parte ho fatto l'agriturismo pensando al futuro dei miei figli, ma l'ho fatto anche per me». Oggi i figli, Silvia (31 anni) e Alberto (26 anni) sono al suo fianco. La prima in cucina e il secondo in sala, ma soprattutto in campagna, dove vengono coltivati seminativi: grano, orzo, pisello proteico. L'azienda di Formigine e Castelnuovo è anche biologica, con 5 ettari di vigna di Lambrusco Grasparossa, le cui uve vengono vinificate in parte alla cantina di Formigine, in parte (quella destinata all'uso in agriturismo) a quella biologica e biodinamica di Folicello, vicino a Manzolino.
Nel 2004 l'avvio dell'azienda agrituristica. «Ho impiegato non poco tempo ad ottenere tutte le licenze e le autorizzazioni edilizie comunali - afferma - ma alla fine sono riuscita a dare inizio alla ristrutturazione del borgo». Nel frattempo partecipa ad un convegno della Provincia in cui si parla di biodiversità e di agricoltori custodi. Lì scocca un'altra scintilla: lei, allevatrice biologica di conigli e di polli per rifornire la dispensa dell'agriturismo, sente parlare della "gallina modenese", una razza che assomma caratteristiche affascinanti: ha ottime carni (qualità), è la riscoperta di un animale del territorio, è rara (e quindi fornisce un carattere di distintività), è rustica (e quindi robusta e resistente). Ne ordina subito trenta pulcini. «Il sistema di allevamento - ricorda - è simile a quello biologico e in azienda ci sono gli spazi necessari per farla razzolare libera».

## FINISCE IN TAVOLA SOLO IN RARE OCCASIONI

Oggi nell'azienda Aggazzotti ci sono circa 130 capi di questo animale e tutto è organizzato secondo i migliori criteri per favorirne la riproduzione con 7-8 galli, ognuno dei quali con 12 galline. Un gruppo è non distante dall'agriturismo per permettere agli ospiti, in particolare a quelli più giovani e alle scolaresche di ammirarli. Si tratta di animali di taglia medio-grande che denotano la loro rusticità già dall'aspetto, con piume scure sul capo e a volte sulle ali, che accentuano l'immagine di selvatico. È una razza a lento accrescimento che, come tante altre dello stesso tipo, è stata sacrificata sull'altare delle razze ibride selezionate per produrre tanta carne o tante uova. «Ho comprato l'incubatrice e, documentandomi sui libri, ho cominciato la riproduzione che procede lentamente, anche perché le uova non sono tantissime», dice Maria Ludovica, precisando che la gallina modenese finisce sulla tavola dell'agriturismo solo in poche e scelte occasioni. «Anche se, per poter mantenere alta la qualità, abbiamo pochi coperti, prima di introdurre stabilmente nel menù la gallina modenese aspetto di avere un numero di capi sufficienti per dare continuità al rifornimento».
Le degustazioni fanno presagire un successo, sia per l'abilità culinaria di Silvia, che mantiene rigorosamente segreti alcuni suoi metodi di cottura, sia perché le carni bianche e asciutte sono molto gustose. Si tratta comunque di un altro tassello nell'offerta del turismo "Aggazzotti". «Grazie ad Internet vengono molti stranieri, che fanno base da noi per visitare Venezia, Firenze, Mantova, ma anche, su nostro suggerimento, le bellezze della nostra provincia, dalla Ghirlandina all'abbazia di Nonantola, passando magari per le acetaie di balsamico e per i caseifici di Parmigiano-Reggiano». ■

*Maria Ludovica Aggazzotti Cavazza con un esemplare di gallina modenese.*

# **Bella di Cesena, pesca** da trattare con “garbo”

***Non sopporta manipolazioni ed ha subìto la diffusione di varietà più resistenti. Christian Facchini è uno degli agricoltori custodi che ha creduto nelle potenzialità di questo frutto dal sapore dolcissimo.***

Basta assaporarla e la “Bella di Cesena “ si promuove da sé. Per questo, prima di parlare, è meglio assaggiare: la sua pelle pelosa si sbuccia facilmente e la sua polpa ha sapori dolcissimi, che si espandono fino a riempire tutta la bocca, facendo rivivere un gusto che sembrava scomparso. In effetti è una pesca che ha rischiato l’estinzione perché non era adatta alla peschicoltura da lunga gittata, quella capace di girare l’Europa e, magari, di superare gli oceani, restando sempre perfetta allo sguardo e soda all’assaggio.
La Bella di Cesena è esattamente il contrario. La sua storia si intreccia strettamente con l’ortofrutticoltura cesenate, che non sempre è stata quella di oggi, in cui Cesena che è quasi sinonimo di ortofrutta, con il Macfrut, una delle fiere più importanti del settore. Ma la fortuna di questo binomio è nata, come spesso capita, da una crisi. «Alla fine dell’Ottocento - dice il tecnico di biodiversità, **Stefano Tellarini** - a Cesena vanno in crisi la canapa e i cereali che caratterizzavano l’agricoltura locale. Per fortuna dirigenti e imprenditori erano aperti e disponibili a sperimentare nuove strade. In poco tempo si trasformano in una sorta di “giapponesi” dell’ortofrutta, copiando la peschicoltura di Massalombarda, dove Bonvicini stava introducendo i primi sistemi industriali, la coltura della fragola da Bagnacavallo e l’orticoltura dalla Toscana, da dove provengono anche i primi tecnici di campagna».
Il resto viene dalla posizioni geografica: con la trasformazione, a Massalombarda stava iniziando anche l’esportazione delle pesche, ma Cesena aveva il vantaggio di essere sulla linea Rimini-Bologna-Milano, che già a quei tempi si agganciava facilmente alle direttrici europee. Ed è così che tra il 1910 e il 1920 Cesena diventa esportatrice di pesche, ciliegie, fragole, fagiolini. «All’inizio - dice Tellarini - si copiano varietà di pesche francesi, da cui originano altre varietà. In pratica l’agricoltura cesenate diventa un centro di differenziazione secondario; è così che nasce la Bella di Cesena».

## PASTA BIANCA, PROFUMO INTENSO

Le prime notizie di questa pesca risalgono agli inizi degli anni Trenta del secolo scorso. È probabile che sia stata selezionata tra il 1920 e il 1930 nei poderi della Congregazione della Carità, un’opera pia di San Mauro a Valle. Pesca dal gran sapore, di pasta bianca e delicata, il nome Bella di Cesena sembra coniato apposta per quella che fino agli anni Sessanta è stata la regina della peschicoltura cesenate. Poco meno di cinquant’anni fa inizia, infatti, il declino. I motivi sono molteplici: la Bella poco sopporta la manipolazione, mentre in quegli anni, la frigoconservazione, che ha allungato la vita della frutta, i trasporti, che hanno ridotto le distanze, i consumi di frutta mediterranea sempre più diffusi nei Paesi del nord Europa, portano alla richiesta di pesche che durino anche 15-16 giorni e che resistano di più alle manipolazioni. Infatti, pian piano, con le dimensioni aziendali che si ampliano, la

raccolta non si fa più solo al fresco delle prime ore del mattino, ma tutta la giornata; in più, le pesche vengono raccolte in anticipo e sistemate in cassoni, invece che in cassette pronte alla vendita e si portano al frigo da dove vengono prelevate per essere lavorate secondo le richieste dei vari mercati. La pesca inevitabilmente non può più essere delicata, ma deve resistere ai nuovi tipi di lavorazione. C'è qualche tentativo di sviluppare varietà di pesche a pasta bianca più resistenti, ma il risultato sono frutti per lo più insapori.
Si diffondono così sempre di più pesche a pasta gialla e la Bella di Cesena finisce nel dimenticatoio, mentre le piante che la producevano diventano legna da ardere. Non la salva neanche il privilegio di essere una delle pesche ideali per realizzare il famoso aperitivo "Bellini", nato proprio dallo sposalizio tra champagne e pesche bianche romagnole.
A salvarla dall'oblio interviene il programma dell'Osservatorio Agroambientale, che all'inizio del 2000 avvia il recupero dei prodotti a rischio d'estinzione: tra le pesche a pasta bianca, oltre alla Bella di Cesena, che matura a metà luglio, ci sono anche la "Sant'Anna Balducci" di Imola (maturazione a fine luglio) e la "Buco Incavato" ravennate (metà agosto). La Bella cesenate viene recuperata presso un ortolano di San Mauro a Valle, che fa il mercato tutte le mattine e che ha continuato a produrla perché apprezzata dai suoi clienti.

## AMPLIARE OFFERTA E COMMERCIALIZZAZIONE

Comincia la riproduzione con circa 200 piante affidate agli agricoltori custodi. Tra questi, c'è **Christian Facchini,** 35 anni, perito agrario di Savignano sul Rubicone, che a quel tempo frequenta presso l'Osservatorio un corso per fattorie didattiche. Proveniente da San Marino, la sua famiglia coltiva la terra dal 1850, quando i suoi avi erano coloni dei Torlonia. Con suo padre Vittorio, conduce un'azienda di 15 ettari, di cui 3,5 ettari a Bellaria e il resto a Savignano, coltivata prevalentemente a ortofrutta (patate, fagiolini, lattuga, pesche, susine) e vite (Trebbiano e Sangiovese). Christian vende il suo prodotto in parte direttamente in azienda, in parte sui mercati di Rimini, Brescia e Treviso e in parte anche rifornendo alcuni alberghi della Riviera. L'obiettivo è ampliare la quantità dell'offerta e il periodo di commercializzazione, sia trovando nuovi terreni in affitto, sia attraverso nuove varietà di prodotto.
«Per questo - dice Christian - ho aderito con slancio alla proposta dell'Osservatorio di riprodurre la Bella di Cesena. Mi piace l'idea di avere varietà antiche, ma allo stesso tempo mi offre maggiori opportunità economiche. Il profumo e il sapore di questa pesca possono costituire un importante richiamo per i miei clienti e mi danno la possibilità di conquistare gli alberghi che sono costantemente alla ricerca di nuove offerte per i propri ospiti».
Il giovane Facchini crede molto nella collaborazione con alberghi e ristoranti. «Il turismo è una ricchezza per questo territorio, come lo è l'agricoltura - afferma - e un prodotto di qualità è un valore aggiunto per tutti, perché quando si offre di più in termini di qualità, c'è anche chi è disposto a pagare di più». Non è un caso che l'Italia - pur essendo la seconda agricoltura europea in termini di quantità - è la prima per valore, proprio grazie alle tante produzioni di qualità.
«La Bella - dice ancora Christian - si riesce a gustare appieno nelle sue caratteristiche di gusto, sapore e profumo solo a breve distanza dalla raccolta: per questo conto di commercializzarla qui, sul territorio, senza farle percorrere lunghe distanze».
Ha un solo rimpianto Facchini: quello di avere aderito nel 1995 al programma di abbattimento dei peschi, che lo ha vincolato a non reimpiantare per 15 anni. Il periodo scade nel 2010, dopodiché conta di avviare una produzione su scala più vasta sia di Bella di Cesena, sia di Buco Incavato. ■

*Christian Facchini, agricoltore custode di Savignano sul Rubicone.*

# Dolce e succosa Zucchella, susina per marmellate super

***Per la sua caratteristica zuccherina è molto apprezzata dai consumatori e sul mercato spunta anche il 30% in più delle altre varietà. Si coltiva nella zona di Brescello, a Reggio Emilia, ma era a rischio di estinzione.***

Piccola e soda, ma tanto succosa che proprio da questa peculiarità qualcuno fa derivare il suo nome. La susina Zucchella, dalla classica forma a fiaschetto, contrariamente a ciò che si potrebbe pensare, non ha niente a che fare con le zucche, ma più probabilmente il suo appellativo trae origine da "sughella", piena di sugo.
Se dell'etimologia si sa poco, sembra invece sicura la modalità del suo arrivo nella zona di Brescello, in provincia di Reggio Emilia: a importarla sarebbe stata Maria Luigia d'Austria, il cui ducato all'inizio dell'Ottocento si estendeva fino alla zona di Guastalla (la denominazione completa era, infatti, ducato di Parma, Piacenza e Guastalla). «Sembra - ci dice **Enzo Soliani**, produttore di Zucchella - che la duchessa fosse ghiotta di queste susine, portate qui dalla manodopera di origine slava che aveva chiamato nelle sue terre. L'ipotesi è plausibile, perché era anche amante della grappa ricavata dalle susine, una tradizione tipica delle aree slave».
Enzo Soliani, 63 anni, di Lentigione nel comune di Brescello, ha sempre mantenuto la tradizione produttiva di questo frutto e negli ultimi anni ha deciso di ampliarla. Della storia della Zucchella se ne intende, anche perché il suo podere è appartenuto in passato ad un fattore di Maria Luigia: «Tra le terre su cui sperimentò la coltura - afferma - il fattore constatò che l'*habitat* migliore fosse nella nostra zona, perché il terreno è ricco di ferro e di elementi che conferiscono al frutto una maggiore dolcezza».
Proprio lo zucchero è una delle caratteristiche della susina. Ne contiene tanto, al punto che si può fare la marmellata praticamente senza aggiungerne, e il prodotto si conserva 4-5 mesi: «Una ricerca fatta dalla Stazione sperimentale per l'Industria delle Conserve alimentari di Parma - aggiunge Soliani - ha rilevato che basta un etto di zucchero per ogni chilogrammo di polpa di susina per fare un'ottima marmellata, a lunga durata. In pratica c'è solo il 10% di zucchero, una percentuale che non ha paragoni in altre confetture».

## UN TEMPO QUASI ABBANDONATA, OGGI È ANCHE REDDITIZIA

Quella della marmellata, del resto, è una tradizione che si è consolidata negli anni e che continua anche perché la susina, oltre ad essere molto dolce, ha una polpa che perde poco peso nella lavorazione. Sul mercato di Parma c'è una forte richiesta e nel periodo di produzione, tra metà luglio e metà agosto, nessun altro tipo di susina o di prugna riesce a tenerle testa. «A Parma ne invio 6-7 quintali al giorno, per un totale di 150-180 quintali in una stagione» ricorda l'agricoltore, sottolineando che il prodotto dà buone soddisfazioni in termini di reddito.

***Enzo Soliani con un cesto di susine Zucchella che coltiva nella sua azienda agricola a Lentigione (RE).***

*Le susine Zucchella sono piccole, sode e molto dolci.*

Eppure in azienda è sopravvissuta quasi per caso. Qui, come da altre parti della pianura Padana, venivano coltivate le viti "sposate" con alberi: erano le cosiddette "piantate". Nella zona di Brescello a sorreggere le viti erano i susini; così Enzo Soliani, che assieme ai fratelli Marcellino e Remo ha ereditato il podere dal padre, si ritrova in casa i susini delle vecchie piantate. Ha continuato a coltivarli anche quando la produzione si è molto diversificata, spaziando dal vigneto, con Lambrusco e Malvasia, al prato e ai cereali; fino a cinque anni fa, inoltre, allevava vacche e produceva latte destinato al Parmigiano-Reggiano.

La Zucchella, però, ha avuto sempre uno spazio proprio, grazie ai buoni risultati ottenuti sul mercato parmense, dove spunta fino al 30% in più delle altre susine. Era quasi inevitabile, quindi, che Soliani pensasse ad impiantare altri alberi; a spingerlo è stata la possibilità delle nuove normative, che gli consentivano di vendere direttamente il suo prodotto. «Molti che fanno la marmellata in casa - spiega - vengono a comprare in azienda. Con l'acquisto alla produzione, il consumatore risparmia rispetto al prezzo pagato al mercato di Parma - che quest'anno si aggira attorno ai 3,90 euro al chilo - e io guadagno un po' di più: 2,50 euro rispetto ai 2 pagati dai commercianti. Il vantaggio è reciproco».

*Un cesto di susine Zucchella*

## UN'ASSOCIAZIONE NATA PER VALORIZZARE IL PRODOTTO

Contemporaneamente a Soliani, qualcun altro si è accorto dell'importanza che la Zucchella può assumere per la zona di Lentigione e non solo: l'amministrazione comunale di Brescello, guidata dal sindaco Giuseppe Vezzani, un paio d'anni fa decide di ridare impulso alla produzione. Nasce l'associazione "Prugna di Brescello" e viene sottoscritta, in collaborazione con la Provincia di Reggio Emilia, una convenzione con il dipartimento di Colture arboree dell'Università di Bologna diretto dal professor Silviero Sansavini. «Lo scopo - dice **Luigi Pacchiarini**, dell'assessorato provinciale all'Agricoltura di Reggio Emilia - è la ricerca genomica per decodificare il tipo di prugna e individuare i sistemi migliori per promuovere lo sviluppo sostenibile di questo frutto, attraverso la razionalizzazione dei processi produttivi, compresa la trasformazione.

La prima parte della ricerca ha rilevato che si tratta di una varietà originale, affine ad alcune varietà di susine piemontesi e bolzanine». L'obiettivo è arrivare al riconoscimento della tipicità del prodotto coltivato nel comune di Brescello, soprattutto nella frazione di Lentigione, per ottenere l'eventuale registrazione di un marchio, che possa promuoverne il consumo. Secondo le stime dell'assessorato, sono una decina gli ettari coltivati con questa susina, ubicati sui terreni un tempo bagnati dal Po, che qui si divideva in tre-quattro rami che spesso straripavano lasciando un *humus* fertile.

L'associazione è composta da una ventina di produttori professionali e da una cinquantina di soci sostenitori, i quali a loro volta coltivano piante di Zucchella, seguite sul fronte delle patologie dal Consorzio fitosanitario di Reggio Emilia. L'orientamento principale è avviare una buona produzione di marmellate; già quest'anno si pensa a seimila vasetti. «La nostra idea - conclude il vicepresidente dell'associazione, **Andrea Artoni** - è arrivare a commercializzare prodotto fresco e marmellate attraverso gli esercizi commerciali della zona, i negozi, gli agriturismi, in modo da creare un mercato di nicchia, che però sia lo specchio del nostro territorio».

L'intenzione dell'amministrazione comunale e dei promotori dell'associazione è di collegare la susina con il turismo. Un primo passo è già stato fatto, portando i vasetti di Zucchella, per l'esposizione e la vendita, al museo delle due più note glorie letterarie e cinematografiche locali, Peppone e don Camillo, visitato ogni anno da migliaia di turisti italiani e stranieri. ■

# **Vuole uscire dal mito** la “bella uva Fogarina”

***Fu una celebre canzone degli anni ‘30 a rendere famoso il vitigno. Da Gualtieri, nel Reggiano, gli sforzi del produttore Fabio Simonazzi per rilanciare un’uva antica ma di qualità.***

È probabilmente famosa in tutto il mondo più come canzone che come uva. Digitate il suo nome su Google e otterrete tra le prime risposte “canzone popolare italiana” o anche “italian song”. Viene quasi il dubbio che l’uva Fogarina non sia mai esistita, ma che sia stata l’invenzione di un qualche autore popolare, per di più anonimo, che abbia scritto la canzone interpretata, poi, da cantanti più o meno famosi, da Nanni Svampa a Gigliola Cinguetti, da Renato Rascel a Orietta Berti.

In realtà l’uva Fogarina è ben reale e, per di più, alquanto importante per l’economia della bassa Reggiana, soprattutto del territorio del comune di Gualtieri, dove all’inizio del secolo scorso c’era una cantina che ne portava addirittura il nome. A metà degli anni Venti la cantina della Fogarina ne produceva oltre 50 mila quintali e la terza domenica d’ottobre a Gualtieri si svolgeva una sagra che richiamava commercianti da tutta Italia. Venivano ad acquistare il vino che per le sue particolari caratteristiche era ideale come taglio per dare forza e colore ad altri vini, soprattutto piemontesi e siciliani. Le potenzialità della Fogarina erano state notate anche dal compianto Luigi Veronelli: il grande esperto di vini diceva che vinificato in maniera adeguata poteva dare risultati pari a quelli dei grandi vini toscani.

La storia di questo vitigno si perde probabilmente nella notte dei tempi: secondo gli esperti si tratta, infatti, di un vitigno del ceppo dei lambruschi, appartenente, cioè, a quello italico. Infatti, mentre quasi tutti i vini derivano dalla *vitis vinifera*, che ha la sua origine negli altipiani mesopotamici e nel Caucaso, il lambrusco sembra discenda dalla *vitis silvestris*, una vite selvatica presente in Italia sin dall’antichità. I Romani, Virgilio per primo, la chiamavano anche *vitis labrusca*.

La prova che la vite “labrusca” abbia rappresentato la prima esperienza enologica delle popolazioni italiche, viene da ritrovamenti di semi di vite silvestre risalenti all’età del bronzo, proprio nelle zone di produzione attuale, tra Modena e Reggio Emilia.

## LE ORIGINI FRA STORIA E LEGGENDA

Paradossalmente la storia moderna della Fogarina inizia con quella che in realtà è una leggenda. A scoprire il vitigno all’inizio del 1800 sarebbe stato un certo Carlo Simonazzi in un’area golenale della Crostolina, ramo del fiume Crostolo in territorio di Gualtieri. La produzione derivata da quel primo vitigno aumenta fino a raggiungere l’apice negli anni Venti e Trenta del Novecento. È in quel periodo che viene composta la canzone «oh com’è bella l’uva Fogarina / oh com’è bello andarla a vendemmiar!», in riferimento forse al fatto che la raccolta della Fogarina chiudeva le fatiche della vendemmia. Come ricorda Luigi Pacchiarini del servizio provinciale Agricoltura di Reggio Emilia, la Fogarina è una delle prime viti a germogliare, ma l’ultima ad essere vendemmiata, spesso anche dopo Ognissanti.

Dopo i fasti degli anni Trenta, nel Dopoguerra inizia la caduta. Non ne è chiaro il motivo. Nonostante fosse iscritto al registro nazionale delle varietà di viti e che attorno al 1960 l’Istituto di Co-

***Fabio Simonazzi e la vite fogarina.***

*La vite fogarina a Gualtieri (RE).*

negliano Veneto ne avesse descritto dettagliatamente le caratteristiche ampelografiche, il vitigno di Fogarina all'inizio degli anni '70 del secolo scorso fu ritenuto addirittura scomparso e cancellato dal registro nazionale.
A salvarlo alla fine degli anni '90 fu la Cantina Sociale di Gualtieri, diretta discendente dell'originaria cantina della Fogarina, che con un gruppo di viticoltori si impegnò a salvare il vitigno con la collaborazione dell'assessorato provinciale all'Agricoltura, il supporto tecnico del Crpv e l'intervento della Regione Emilia-Romagna che finanziò il progetto di recupero. Parte così la sperimentazione in atto ancora oggi, che si concluderà nel 2011 e che ha già portato alla reiscrizione del vitigno nel Registro nazionale.
Tra i produttori che hanno recuperato l'antico vitigno, c'è **Fabio Simonazzi,** omonimo del produttore al quale la leggenda fa risalire la prima scoperta del vitigno. Con lui ha in comune, oltre al nome, anche la zona di produzione. I terreni della sua azienda sono, infatti, in una zona golenale, dove sembra che il vitigno si trovi più a suo agio, sviluppando una gradazione maggiore e riducendo l'alta acidità. Anche il recupero della vite da parte dell'attuale Simonazzi ha un che di leggendario. È stata riesumata da un'antica vite trovata a Pieve di Gualtieri, presso la casa di un vecchio agricoltore. Cosa quasi incredibile, la vite era su piede "franco", segno che si trattava di un ceppo che aveva resistito alla Fillossera. Con 6.200 metri di vigna piantati nel 2001, Fabio Simonazzi è oggi uno dei maggiori produttori di Fogarina.

«La mia passione – dice Fabio – nasce in parte dall'intento di coltivare un'uva scoperta dal mio omonimo, in parte dall'interesse per le doti naturali di questo vitigno. Infatti ha un alto contenuto di zucchero e, contemporaneamente, un'alta acidità. Condizioni che ritengo ideale per utilizzarla nella produzione di aceto balsamico».
Simonazzi produce aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e altri condimenti ricavati da quattro ettari di vigneto. «Aspetto che venga iscritta tra le uve ammesse per l'aceto balsamico tradizionale e intanto partecipo alla sperimentazione della cantina sociale per far crescere la coltivazione di questo vitigno».

## DUE VARIETÀ, A GRASPO VERDE E ROSSO

In azienda Simonazzi ha due varietà di Fogarina: quella a graspo verde che in alcune annate è migliore, ma molto discontinuo in qualità, e quella a graspo rosso, di qualità più stabile. «E' un vitigno che impiega tre anni ad entrare in produzione, ma poi diventa altamente produttiva. Bisogna effettuare forti diradamenti per tenere alta la qualità. Oggi cerco di non superare i 70 quintali per ettaro, anche se si potrebbe ottenere molto di più». Simonazzi è un patito della qualità, che applica dalla vigna fino alla bottiglia, lungo tutta la lavorazione del suo aceto balsamico, curato fin nei minimi particolari nella sua acetaia, spesso méta di scolaresche (l'azienda è anche fattoria didattica).
Dall'azienda Simonazzi alla Cantina Sociale di Gualtieri. «I produttori di Fogarina – dice il presidente, **Franco Artoni** – sono tutti nostri soci. Ciò che ci ha fatto riflettere è che l'uva, grazie alla canzone, è un prodotto largamente conosciuto, ma di fatto non esiste, mentre potrebbe avere le porte del mercato già spalancate. Per questo stiamo cercando la strada per ottenere da un'uva antica un prodotto adatto ai gusti di oggi».
Il compito è affidato a **Maurizio Barigazzi**, enologo della cantina. Nel 2007 sono stati raccolti 27 quintali di Fogarina. «Dalle prove di microvinificazione effettuate, abbiamo constatato che è un prodotto interessante per ottenere passiti. Abbiano fatto appassire l'uva, pigiata poi alla fine di febbraio-inizio di marzo – dice Barigazzi – e abbiamo ricavato circa 650 litri. Si tratta di un vino a 16 gradi di alcool e 6 gradi di zucchero, che ora è in maturazione». È un prodotto sperimentale, che non può essere messo in vendita, ma che verrà dato come omaggio natalizio ai soci e ai clienti del punto vendita. Sono le prime 1.200 bottiglie di un'uva che sta per uscire dalla canzone e rientrare nella realtà. ■

# **Un museo della frutta** con la pera Volpina

***Piccola e dura, si mangia rigorosamente cotta. Le antiche varietà spesso dimenticate e riscoperte da Domenico Ghetti sono un centinaio, innestate nel terreno della sua azienda in Romagna.***

Eravamo venuti nella valle del Marzeno, lungo la strada che da Faenza porta a Modigliana, per vedere da vicino la pera Volpina e ci siamo trovati davanti ad un vero e proprio museo di biodiversità vegetale. **Domenico Ghetti**, classe 1947, ha l'hobby delle antiche varietà di frutta: «C'è chi ama andare in bici, chi va a pescare o a caccia, a me invece piace passare il tempo alla ricerca di antiche varietà da riscoprire, innestare e allevare». La prima dimostrazione la troviamo all'ingresso dell'azienda, dove Domenico, in un leggero declivio, ha realizzato una piantata di vigna, come quelle che un tempo riempivano le campagne. È un concentrato di antichi vitigni "sposati" con gli alberi classici di questi impianti: gelsi, olmi, aceri… Sono solo un assaggio del suo hobby, che vanta un centinaio di varietà di alberi da frutta, tra meli, peri, peschi, susini, albicocchi e fichi.

Sono alberi che il titolare pianta in prevalenza nei "ritagli" aziendali, dove non conviene tenere gli impianti produttivi principali. Oggi viti e frutti antichi occupano circa tre ettari dei cento che costituiscono l'azienda Ghetti. «Ho venti ettari di bosco, una parte di seminativi e il resto è coltivato a frutta, il prodotto più diffuso di questa terra». Domenico, che vive qui dal 1956, ha ben vivo il ricordo dei sapori della frutta coltivata da suo padre e suo nonno e per questo ha deciso di evitare che vadano persi.

Ha cominciato la sua attività di agricoltore custode nel 1980. «Mentre tutti abbandonavano le vecchie varietà, soprattutto in pianura, e nelle nostre zone si piantavano kiwi, io qui in collina ho cercato di conservare le varietà che già mio nonno aveva in azienda e ne ho ricercate di nuove». Un'attività che ha svolto anche in collaborazione con il centro di Tebano - prima Esave ed oggi Crpv - ma soprattutto con una ricerca personale su e giù per colline della Romagna. Da oltre dieci anni, nel periodo primaverile va di vedetta sui cocuzzoli da dove lo sguardo può spaziare su valli e vallate. «Dall'alto - spiega Domenico - in primavera si vedono gli alberi in fiore ed è possibile individuare quelli isolati o i gruppi di pochi esemplari, che poi vado ad osservare da vicino. A volte ho la fortuna di trovare qualche pianta antica e recuperare gemme e innesti».

## SCOPRIRE IL TERRITORIO E LA SUA GENTE

È un modo per andare alla scoperta del territorio e per conoscerne la gente, e questo ha reso Domenico anche un attento osservatore delle persone, oltre che degli alberi. «In alcune case trovo ancora gli anziani che ricordano il nome di un antico albero» ci dice. «Altre volte ci sono i figli o i nipoti dei vecchi proprietari. Difficilmente abitano sul posto: in genere si sono trasferiti nelle città, chi più vicino, chi più lontano e tornano nella vecchia abitazione dei genitori per il fine settimana o anche solo per le vacanze. Le nuove generazioni non sempre ricordano la varietà

*Domenico Ghetti mostra un grappolo di pere Volpina.*

*Pere Volpina.*

degli alberi da frutto che hanno nell'aia. Altre volte le case sono state acquistate da gente estranea, che si è fatta così una dimora in campagna, e quasi mai conoscono le varietà di un tempo».
Pian piano Domenico Ghetti ha messo insieme un vero museo di biodiversità. Delle vecchie varietà usa per lo più il nome dialettale: ha i fichi "Verde della goccia" e il "Bianco"; le mele "Verdeccia", "Musona" o "Musa bò" (che traduce con "Muso di bue" per la sua forma particolare), "da Rosa" (Rosa Romana), "Glazza" (gelata); "Fuiona"; le pere "Volpina", "Volpona", "Broccolina", "Scipiona", "Mora di Faenza", "Covata" (perché matura "covata" nella paglia). E poi tutta una sfilza di mele e pere cotogne. «Sono frutti ognuno con le proprie caratteristiche e le proprie epoche di maturazione e non hanno valore commerciale, almeno per come lo intendiamo oggi. Il mercato vuole prodotti duri, resistenti e omogenei, in grado di resistere a lungo sullo scaffale, anche se il sapore non è granché». Le antiche varietà - ci spiega - maturavano tutte in epoche diverse, in modo che il contadino aveva frutta quasi tutto l'anno. «La pera Volpina attraversava l'inverno e, insieme alle castagne, ha sfamato intere famiglie durante la cattiva stagione».

## MELI E PERI E LA REGOLA DEL "TRE"

Mentre parla, siamo arrivati nella parte di azienda dove si trova la maggioranza delle varietà coltivate. È uno stupendo anfiteatro di peri e meli con un laghetto quasi a secco. La siccità quest'anno è diventata un grosso problema e il laghetto collinare ha aiutato Ghetti a salvare la sua produzione, grazie anche al sistema di irrigazione a goccia di cui ha dotato tutti gli impianti. «Non è stato facile ottenere le autorizzazioni per il laghetto e, in più, adesso avrei bisogno di ampliarlo per poter far fronte alle stagioni più siccitose. Ritengo che un bacino d'acqua faccia bene anche all'ambiente, alla flora e alla fauna e comunque è meglio che scavare pozzi artesiani».
Per le antiche piante, Domenico Ghetti segue la regola del "tre": pianta tre alberi di ogni varietà e per ognuno fa personalmente gli innesti. «Fare gli innesti è la mia passione e collaboro anche con alcuni vivaisti per studiarne di nuovi».
Domenico ha usato molto i portainnesti selvatici (franco). «È un lavoro più impegnativo e brigoso - dice - perché gli alberi entrano in produzione più tardi. E impiegano fino a sei-sette anni a mettere i primi frutti; ma si tratta di piante più rustiche, che resistono maggiormente alle avversità, hanno bisogno di meno trattamenti fitosanitari e consumazioni e possono durare secoli, mentre gli innesti su piante più "domestiche" entrano in produzione prima, ma durano anche meno. Voler far produrre una pianta nel giro di due-tre anni - conclude - è come voler far portare un peso da un quintale ad un bambino». Domenico ricorda che un tempo la pera Scipiona s'innestava sul biancospino, ma è una pratica oggi sconsigliabile - aggiunge subito dopo - a causa del rischio di "colpo di fuoco" batterico.
Nella zona delle pere, ci sono i grappoli di Volpina in prima fila: sono piccole e dure, da mangiare solo cotte. Come dice il nome, più grande della Volpina è la "Volpona", ma è fatta della stessa pasta e va consumata allo stesso modo, così come la "Broccolina". Crude si mangiano, invece, la "Mora" di Faenza e la "Scipiona". Quest'ultima viene confezionata in trecce e appesa per consumarla in inverno, man mano che prende il colore giallo. Non meno fornito è l'angolo delle mele, dove, oltre a quelle già citate, ci sono la mela "Limoncella", dal piacevole sapore asprigno che ricorda, appunto, il limone o la varietà "Abbondanza rossa", dalla polpa simile a quella di un cocomero.
Domenico Ghetti ama rendere pubblici i frutti della sua attività: per questo organizza incontri in azienda e partecipa a tutte le sagre e le mostre sul territorio romagnolo. In più ha cominciato a ricevere richieste dei suoi frutti da agriturismi e da alcuni ristoranti dei dintorni. «Tuttavia - precisa ancora - quella per i frutti antichi è prima di tutto una passione che va al di là del reddito che ne posso ricavare, anche perché la mia vera l'attività economica è quella che svolgo nel resto dell'azienda». ■

# **L'ulivo certificato** ritrova le sue radici

***A Montiano, nel Cesenate, Egisto Bocchini ha messo a disposizione del Cnr il terreno aziendale per una sperimentazione volta al recupero di una coltura che in Emilia-Romagna produce due Dop.***

Hanno nomi suggestivi, che sanno di antico, come Grappuda, Carbunciòn, Rossina, Correggiolo, Selvatico, Moraiolo. E in effetti vengono da tempi remoti, in quanto diretti discendenti delle varietà autoctone di ulivo dell'Emilia-Romagna. A certificarlo non c'è solo la tradizione orale, culturale e colturale, ma nientemeno che il Cnr, il Consiglio nazionale delle Ricerche, che all'interno dell'Ibimet (Istituto di biometeorologia) ha un gruppo di ricerca che si occupa di olivicoltura con l'obiettivo di preservare la biodiversità di una coltura che nella nostra regione produce eccellenze, con ben due oli Dop (Brisighella e Colline di Romagna).

Il Cnr in Emilia-Romagna è impegnato nella salvaguardia di antiche varietà da circa 25 anni, con un lavoro che va dall'individuazione e recupero delle piante all'analisi del Dna, fino alla certificazione genetico-sanitaria e alla distribuzione del materiale per la riproduzione in campo. «Anche se la certificazione genetico-sanitaria per l'ulivo non è obbligatoria - dice **Annalisa Rotondi**, coordinatrice del gruppo di ricerca - abbiamo avviato un progetto in collaborazione con il Servizio fitosanitario della Regione per offrire più garanzie, oltre che sul piano sanitario, anche sull'origine genetica delle cultivar utilizzate e sull'olio che ne deriva. La filiera certificata dà maggiori garanzie ai produttori nell'attività di recupero e diffusione delle antiche cultivar».

***Olive di varietà* Carbunciòn.**

La presenza dell'istituto del Cnr abilitato alla certificazione in Emilia-Romagna è segno di attenzione per una produzione piccola, ma di qualità, visto che in Italia soltanto altre due regioni (Abruzzo e Puglia) - con livelli produttivi di tutt'altra entità - hanno dato avvio alla filiera della certificazione genetica e sanitaria delle piante di olivo.

«Recuperare varietà autoctone dell'Emilia-Romagna - dice ancora la Rotondi - significa anche utilizzare piante tipiche del paesaggio regionale, evitando il controsenso di piantare sul nostro territorio materiale proveniente da altre regioni». Ma non di sola questione ambientale si tratta. L'Ibimet studia anche la produzione finale dell'olio, in termini di quantità e qualità organolettiche e chimiche.

«L'obiettivo finale - aggiunge **Enrico Licausi**, collaboratore della Rotondi - è anche rivalutare la qualità del nostro olio. Un tempo eravamo i primi produttori al mondo, oggi siamo stati superati dalla Spagna, mentre avanzano Turchia e Grecia. Si tratta, però, di Paesi che basano la loro produzione su poche varietà con sistemi di allevamento molto fitti: noi, invece, vogliamo puntare sulla qualità. Per questo la biodiversità è un fattore importante: nelle varietà di ulivo dell'Emilia-Romagna c'è una tradizione di grande eccellenza».

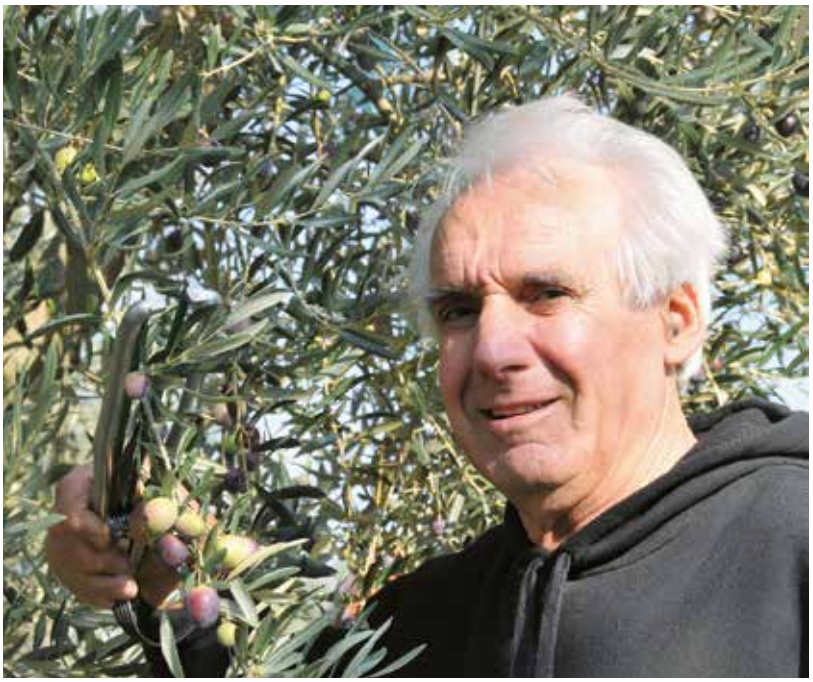
## TRE GLI IMPIANTI SPERIMENTALI DEL CNR

Le cultivar che il Cnr sta recuperando, precisa Licausi, producono oli che tendono all'amaro, leggermente piccanti e fruttati, tipo quello che si ottiene dalla "Nostrana di Brisighella", regina dell'olivicoltura emiliano-romagnola. Per verificare il "compor-

tamento" di questi ulivi nei diversi territori regionali, il Cnr dal 2001 ha realizzato tre impianti sperimentali, uno a Imola (Bologna), presso l'Istituto Scarabelli, un altro nell'entroterra riminese e un terzo a Montiano, sulla prima collina cesenate.
In quest'ultima località incontriamo **Egisto Bocchini**, coltivatore di lungo corso (classe 1942), con due figli, ma senza eredi in azienda, che ha deciso di andare in pensione, cedendo l'azienda dove produceva vino e frutta, ma riservandosi ancora il piacere di coltivare un pezzo di terra insieme con la moglie Franca.
«Mio figlio - dice - ha preferito non seguire le orme paterne. Forse è meglio così, qui in zona non sono molti i giovani che hanno deciso di restare in agricoltura. Io ho venduto la mia vecchia azienda, ma volevo mantenere un po' di attività per non lasciare in abbandono il terreno che ho tenuto».
Così Egisto dal 2001 ha messo la terra a disposizione del Cnr per la sperimentazione olivicola. Ci accoglie in azienda con in mano un mappa del terreno, su cui è segnata la disposizione delle varie cultivar di ulivo. Sono 14 varietà, per un totale di 160 piante distribuite su un ettaro e mezzo. È un appezzamento ordinatissimo ed ogni varietà è contraddistinta da un cartellino con il nome della cultivar e la quantità di olive prodotte negli ultimi quattro anni. È sorprendente come esistano varietà che si differenziano semplicemente per la località d'origine: così della "Frantoio" si trova la varietà di Montegridolfo e quella di Villa Verrucchio, della "Carbunciòn" - oltre alla varietà tipica del Lazio (Carboncella) - c'è anche quella di Carpineta, un paese proprio sotto Montiano. Egisto apprezza molto la varietà "Ghiacciolo" che - precisa - «secondo la Rotondi dà un olio dotato di peculiarità sensoriali» ed ha una vera ammirazione per la "Grappuda" perché «è, tra tutte, la pianta più bella e più armoniosa».

## IMPIANTO GIOVANE E SENZA PRODOTTI CHIMICI

In azienda mantiene un piccolo allevamento di pollastre, un vitello per la casa, un pony con sella e calesse per i nipoti; ma sono gli ulivi il vero legame con l'attività agricola e al suo uliveto si dedica con lo spirito di sperimentatore. «Non amo usare prodotti chimici - dice - perciò sto applicando tutti i mezzi per la lotta alla mosca dell'olivo senza ricorrere a trattamenti. Mi servo della consulenza di due tecnici, uno del Consorzio agrario, e un altro di una ditta che fornisce mezzi di lotta integrata, di cui utilizzo trappole ecologiche». L'impianto è ancora giovane, ma dopo i primi tre-quattro anni di produzione limitata, quest'anno c'è stato un buon aumento ed Egisto Bocchini ha pensato di sperimentare anche la raccolta meccanica. «La maggioranza del raccolto la faccio a mano, ma quest'anno su alcune piante ho provato uno scuotitore. È andata abbastanza bene, ma solo al momento della potatura verificherò quali sono gli effetti concreti sulle piante».



*Egisto Bocchini davanti a un ulivo della sua terra, messa a disposizione del Cnr per la sperimentazione.*

Il 2008 è stato un anno siccitoso, ma l'ulivo è una pianta rustica ed ha resistito bene, anche se Bocchini ha cercato di attenuare i problemi della mancanza di pioggia irrorando le piante con acqua nelle ore più calde. «I risultati si sono visti», commenta soddisfatto. «Lo hanno verificato anche i ricercatori del Cnr, che peraltro tengono le piante sotto strettissimo controllo, soprattutto dal punto di vista agrometeorologico». Egisto Bocchini ci mostra un piccolo apparecchio tra i rami di un ulivo: «Serve a rilevare la temperatura minima e massima ogni quindici minuti nell'arco di tutto l'anno. Collegando l'apparecchio ad un computer, il Cnr è in grado di sapere qual è stato l'andamento delle temperature per tutti i 365 giorni dell'anno».
«L'attività - spiega Licausi - rientra in un recente progetto per lo studio dell'influenza dell'ambiente sullo sviluppo di queste varietà». Quelle messe tra gli ulivi sono vere e proprie mini-stazioni meteorologiche che rilevano temperatura e piovosità, cui si accompagnano rilievi fenologici e valutazioni sulla quantità di olive prodotte e sulla qualità finale dell'olio. L'obiettivo è riportare, magari con la complicità dei cambiamenti climatici, gli ulivi appartenenti a ecotipi o cultivar autoctone come "Grappuda, "Colombina", "Ghiacciolo", "Carbunciòn", "Correggiolo", "Frantoio di Villa Verucchio", "Moraiolo", "Rossina", "Selvatico", "Orfana", "Capolga" e "Leccino", sulle colline dove sono nati. ■

# **Nero di Parma, suino** pregiato e salvato

***A Fornovo Taro sorge l'azienda agricola della famiglia Brianti, dove si alleva questa antica razza dalla carne particolarmente saporita, che rischiava l'estinzione. Oggi esiste anche un Consorzio di tutela.***

Non ha la corona, ma se potesse riceverla per volontà popolare verrebbe messo sul trono per acclamazione. Il prosciutto del suino Nero di Parma ha ancora attaccato lo zampetto con l'unghia, come si usa per i prosciutti delle razze locali di antica tradizione (ad esempio, quello di Mora romagnola o il Patanegra spagnolo) e anche se non possiede il marchio coronato del più noto Prosciutto di Parma, si colloca ai vertici dell'aristocrazia enogastronomica.

L'allevamento del Nero di Parma da noi visitato può essere considerato un paradigma delle vicende che hanno portato alla riscoperta di questo animale. La sua storia inizia proprio là dove il maiale finisce: la macelleria. Per la precisione, la macelleria Brianti, aperta a Fornovo Taro nel 1953 dal padre dell'attuale conduttore, **Aldo Brianti**. «Io e, ancor prima, mio padre - ci spiega - abbiamo sempre lavorato animali delle nostre zone. In passato c'era un'ampia scelta e si spaziava lungo le vallate del Taro e del Ceno. Col tempo, però, la disponibilità di animali su questo territorio è diminuita sempre più e già una decina d'anni fa era diventato quasi impossibile trovare capi allevati *in loco*». Le cause - spiega - vanno dall'abbandono degli allevamenti nelle zone montane, alla loro riconversione in stalle da latte, alla scomparsa di quelli piccoli, condotti da pensionati che avevano tre-quattro capi a testa.

## LA SCELTA DEL BIOLOGICO

«Per i nostri salumi - prosegue Aldo - non usiamo né nitrati, né salnitri; questo si può fare solo con carne genuina. Per me, quindi, era diventato indispensabile trovare animali alimentati come una volta; così ho accarezzato il sogno di creare un allevamento mio». Sogno che si è concretizzato con il figlio Luca, che decide di iscriversi all'Istituto agrario e durante le vacanze va a lavorare in un'impresa agricola di amici. Nel 2002, al momento del diploma, la sua passione per la campagna e il bestiame, abbinata al desiderio del padre di produrre in proprio la carne, diventano la combinazione vincente che li porta a rilevare l'azienda dove il ragazzo andava a dare una mano in estate.

***Luca Brianti, titolare dell'azienda agricola "San Paolo", con un lattonzolo di suino Nero di Parma appena nato.***

«Inizialmente - commenta Luca - abbiamo puntato sui bovini da carne di razza romagnola, con contorno di avicoli (polli, anatre e oche), poi abbiamo abbinato i maiali, in particolare il Nero di Parma, che alleviamo con metodo biologico. Una scelta fatta anche per onorare la tradizione di questa terra ». Fornovo e Medesano, dove sorge la proprietà, si trovano infatti sulle prime colline che dalla pianura Padana si alzano verso l'Appennino, una zona in cui si allevano maiali fin dal Medioevo.

## IL PROGETTO DI RECUPERO ED ESTENSIONE DEGLI ALLEVAMENTI

Forse non è un caso che questa decisione sia stata presa proprio nel periodo in cui si stava costituendo il Consorzio di tutela del Suino Nero di Parma, che da un lato è momento di arrivo di un percorso avviato nel 1991, quando si realizzano i primi progetti di recupero della razza, dall'altro rappresenta l'i-

*Nell'azienda agricola della famiglia Brianti si allevano un centinaio di suini Neri allo stato brado.*

nizio di un cammino che dovrebbe portare alla moltiplicazione degli allevamenti e all'impiego delle carni nei tradizionali prodotti derivati dal maiale, che nella città emiliana hanno raggiunto vette difficilmente eguagliabili.

Grazie all'attività del dipartimento di Produzioni animali della facoltà di Veterinaria dell'Università di Parma, all'interessamento dell'amministrazione provinciale, della Camera di commercio e dell'Associazione allevatori, nei primi anni Novanta inizia il recupero dell'antica razza, che in questa zona è stata allevata fino agli inizi degli anni Cinquanta, quando cedette il passo a quelle più redditizie e produttive di provenienza estera, come l'onnipresente *Large White*.

Il progetto di recupero viene elaborato con l'impegno della Soprip, il Gruppo di azione locale (Gal) di Parma e Piacenza. Tra alti e bassi, nel 2005 l'Anas, Associazione nazionale allevatori suini, istituisce un registro del "Nero di Parma" e, sul finire del 2006, nasce il Consorzio. In questo processo si innesta la decisione di **Luca Brianti** che, assistito dalla società di servizi Agri-Eco, oggi ha un allevamento di un centinaio di capi, uno dei maggiori tra i 38 esistenti. Per iniziare, ha usufruito del premio giovani, dei contributi Pac, di quelli per il biologico (l'allevamento è certificato) e delle sovvenzioni della Comunità montana per la costruzione dei recinti.

*Un esemplare di suino Nero di Parma, razza che rischiava l'estinzione.*

## DAL MANGIME ALLA MACELLERIA, SI FA TUTTO IN AZIENDA

La "San Paolo" (questo il nome dell'azienda) ha 55 ettari di terreno - di cui una quindicina di bosco - tre dei quali completamente recintati. «Abbiamo scelto lo stato brado - spiega il giovane titolare - perché è la loro condizione naturale e le carni vengono più saporite. È un suino che matura più lentamente rispetto a quelli in voga oggi, soprattutto se allevato all'aperto: occorrono 16-17 mesi per portarlo al peso di 170-180 chilogrammi, ottimali per la marezzatura ideale. Il giusto equilibrio tra carne e grasso contribuisce a rendere più saporiti tutti i derivati del maiale, dal lardo al prosciutto, dalla pancetta al salame».

Il sapore delle carni deriva anche dalla scelta di alimentare gli animali principalmente con prodotti aziendali: Luca, infatti, produce in proprio foraggio, cereali e leguminose, inoltre ha un mulino dove macina e realizza le miscele alimentari, ricorrendo, quando è necessario, a prodotti biologici di aziende vicine.

Con azienda agricola e macelleria i Brianti sono riusciti a chiudere la filiera, gestendo tutto in famiglia, con la partecipazione delle mogli di Aldo e Luca, Sabrina ed Erika, e del fratello minore, Mirko. In attesa del prossimo passo (realizzare il macello aziendale con una sala di lavorazione delle carni) con il maiale Nero fanno salumi, prosciutti e spalle crude e cotte, lavorate come da tradizione senza polifosfati, glutine e lattosio da un artigiano di Felino; pancetta, coppa e guanciale vengono prodotti direttamente in macelleria.

## PAROLA D'ORDINE: GENUINITÀ

Anche nella lavorazione la parola d'ordine è genuinità e riscoperta delle tradizioni. Il lardo viene condito solo con sale e pepe nero, «perché da noi - spiega Luca - non c'era la tradizione di utilizzare salamoie ed erbe aromatiche come a Colonnata», e viene impiegato, con aggiunta di prezzemolo, carota, cipolla e aglio, anche per produrre la "pistada", una vera leccornia della gastronomia parmigiana utilizzata in varie ricette, come condimento della cacciagione, nei minestroni, con le uova al tegamino.

Oggi le carni fresche e lavorate di suino Nero trovano spazio nei ristoranti e negli agriturismi del territorio, che basano la loro cucina su prodotti tipici. «A livello locale - conclude Aldo Brianti - non sempre riusciamo a veder riconosciuto il giusto valore dei nostri prodotti. La domanda spesso giunge da lontano, da clienti di Parma, ma anche di Milano, Bergamo, Brescia, che conoscono o vogliono scoprire la bontà delle carni del Nero». ■

# È partita da Ferrara la riscossa del cavallo Tpr

*La famiglia Farioli conduce a Poggio Renatico un allevamento con dodici esemplari di questa razza possente e al tempo stesso elegante che nel Dopoguerra è stata sul punto di scomparire.*

*La pluricampionessa Iria in posa.*

L'occhio del padrone ingrassa il cavallo. E lo fa anche più bello secondo Giuseppe Farioli, da 40 anni allevatore di cavalli in quel di Poggio Renatico, in provincia di Ferrara. La definizione di allevatore non rende sufficiente testimonianza della sua attività di miglioramento genetico dei cavalli, che significa una costante ricerca per migliorare la loro morfologia e le loro caratteristiche, affinché siano sempre più rispondenti alle loro attitudini. Un'attività in cui, secondo Farioli, conta molto proprio l'occhio dell'allevatore, che deve saper scegliere lo stallone più adatto ad una determinata fattrice, perché la prole ne erediti le caratteristiche migliori.
Non stiamo parlando di purosangue arabi o di cavalli da sella inglesi, ma molto più semplicemente del Cavallo agricolo italiano da tiro pesante rapido (in sigla Caitpr), definizione che fa pensare subito ad imponenti masse muscolari e ad un aspetto tozzo. È sicuramente un animale possente il cavallo Tpr, perché selezionato per lavori pesanti, ma in termini di armonia e di eleganza non ha niente da invidiare a razze equine più blasonate.
Giuseppe Farioli iniziò il suo allevamento insieme allo zio nel 1968, acquistando per passione "Virgola", una cavalla capostipite dell'allevamento, da cui discendono i dodici esemplari attualmente allevati in azienda. Tutti animali che fanno onore alla loro antenata, mietendo successi nelle varie rassegne morfologiche nazionali. Oggi lo zio non c'è più, ma Giuseppe ha trasmesso la passione al figlio Massimiliano, 36 anni, che non solo lo affianca nell'allevamento, ma lavora anche al Centro regionale di incremento ippico di Ferrara, perno della salvaguardia di questa razza e del suo miglioramento genetico a livello nazionale.

## LE ORIGINI DOPO L'UNITÀ D'ITALIA

Non è un caso che il Centro si trovi a Ferrara: il Cavallo agricolo italiano da tiro pesante rapido ha infatti i suoi albori proprio in queste zone, nella pianura Padana orientale, tra il ferrarese, le aree venete e il Friuli, dove dopo l'Unità d'Italia, nel 1860, an-

tiche razze di cavalli da tiro furono incrociati con stalloni da tiro pesante di razze diverse, soprattutto nord europee, del tipo "Norfolk-Bretone", ma anche "Percheron" e "Belghe/Ardennesi".
L'obiettivo era rispondere alle esigenze simili di due settori tra loro opposti: l'agricoltura e la guerra. La necessità di rendere l'agricoltura sempre più imprenditoriale, con cavalli adatti a tirare carri e aratri, e l'esigenza del neo-costituito regio esercito italiano di avere forza animale per trainare i pezzi di artiglieria, portarono alla formazione di questa nuova tipologia di cavallo che inizialmente fu chiamato "derivato bretone" e poi "agricolo/artigliere". Una denominazione, quest'ultima, che arrivò fino all'inizio degli anni Cinquanta del secolo scorso, quando prese l'attuale denominazione.
Il motore primo della selezione della nuova razza fu il "Deposito degli stalloni" di Ferrara (diretta emanazione dell'allora ministero della Guerra), che aveva giurisdizione sull'area padana orientale. Nel 1927 nella città estense nacque la prima generazione ufficialmente controllata e prese avvio la costituzione delle famiglie italiane di Tpr. Il venir meno prima degli interessi militari e poi di quelli agricoli, tra gli anni Cinquanta e Sessanta, avrebbe potuto portare alla scomparsa del Tpr, che in effetti entrò in un periodo di crisi che si protrasse fino alla fine degli anni Settanta. Non c'era più nessuna motivazione pratica ed economica per allevarli. Furono allora l'attività del Centro di incremento ippico di Ferrara e quella di allevatori come i Farioli a salvaguardarne la "sopravvivenza", proseguendo contemporaneamente l'attività di miglioramento genetico.
Oggi, secondo i dati dell'Associazione nazionale allevatori del Cavallo agricolo italiano da tiro pesante rapido (Anacaitpr), che cura la tenuta dei libri genealogici, in Italia ci sono 6.500 capi iscritti, di cui 3.000 fattrici, sparsi in 900 allevamenti distribuiti in sedici regioni, tra le quali prevalgono il Veneto, l'Emilia-Romagna, l'Umbria, il Lazio, l'Abruzzo e la Puglia.

*Giuseppe Farioli (a sinistra) e il figlio Massimiliano mostrano orgogliosi la pluricampionessa Iria.*

## UN CAMPIONE DI FORZA ED ELEGANZA

A ridare spinta economica agli allevamenti sono intervenuti una serie di fattori che consentono di valorizzare le caratteristiche di questo animale. «La sua docilità e attitudine al tiro - dice Massimiliano - ne sta facendo riscoprire l'uso negli attacchi, sia per attività sportiva, sia per trainare carrozze e carri, ad esempio nelle aziende agrituristiche e nei parchi per il trasporto dei visitatori. In alcune aree del centro e sud Italia e del Trentino, all'interno di parchi e aree protette vengono usati per lavori nel bosco, dove possono sostituire mezzi meccanici, rispettando l'equilibrio ambientale. Infine diverse aziende biologiche o biodinamiche hanno ripreso ad usarli per i lavori agricoli, mentre sta riprendendo piede anche l'allevamento per la produzione di carne».
Casa Farioli è piena di coppe vinte dal loro allevamento soprattutto a FieraCavalli di Verona, una delle maggiori rassegne europee del settore. Il *mix* tra l'"occhio" di Giuseppe, l'esperienza di Massimiliano, che da dieci anni è nel gruppo degli "esperti di razza" dell'Associazione nazionale di settore, e il seme del Centro di incremento ippico, ha consentito di allevare capi capaci di distinguersi ad ogni rassegna cui hanno partecipato. A FieraCavalli 2008 Massimiliano e Giuseppe sono saliti ben tre volte sul podio delle gare morfologiche: "Zoran" ha conquistato il primo posto tra gli stalloni di trenta mesi, mentre "Zabor" nella stessa categoria si classificato sul terzo gradino del podio; "Zara", futura fattrice, ha conquistato il secondo posto tra le femmine di trenta mesi. I due stalloni, grazie al loro successo, hanno subito trovato due acquirenti.
Ma non sempre i campioni vengono venduti. Ad esempio è ancora nell'allevamento la pluricampionessa "Iria", una fattrice che a Verona non ha mai sbagliato una passerella: è risultata prima per quattro anni di seguito nelle varie categorie, di sei, diciotto, trenta mesi e poi in quella dai tre a cinque anni. Ma può la passione per i cavalli tramutarsi in un'attività economica? Sembra proprio di sì: quest'anno i risultati economici dell'attività di campagna (15 ettari coltivati a barbabietola, cereali, avena e foraggio) hanno scricchiolato forte. «A salvare la situazione - dice Giuseppe - è stata proprio la vendita dei due stalloni». ■

# **Bianca Modenese, la vacca** longeva dal latte speciale

***Quasi abbandonata perché poco produttiva, questa razza, che si distingue per il colore del mantello, è stata salvata dall'estinzione. Oggi si alleva per fare un Parmigiano-Reggiano pregiato, ma non solo.***

È l'unica bianca a vocazione da latte. Ma c'è il trucco. La vacca Bianca Modenese, infatti, originariamente aveva un mantello fromentino, cioè biondo chiaro, simile alla confinante cugina Rossa Reggiana. Se ne riconoscono ancora le tracce nel ciuffo frontale, che in alcuni capi assume sfumature rossastre. Il suo mantello bianco-latte (con sfumature grigie) deriva dall'incrocio con razze podaliche, probabilmente fondamentali nel darle il mix di caratteristiche che l'hanno resa famosa. In origine è una vacca a triplice attitudine: carne, lavoro e latte; oggi verrebbe definito un animale multifunzionale, al servizio delle varie esigenze dell'azienda agricola. All'inizio del Novecento i Consorzi zootecnici comunali contavano oltre 50 mila capi iscritti, diffusi principalmente in provincia di Modena, ma anche a Mantova, Reggio Emilia, Bologna e Ferrara. Probabilmente proprio a questa razza si deve la diffusione nel modenese del Parmigiano-Reggiano. A metà degli anni Cinquanta i capi iscritti negli alberi genealogici di Bianca Modenese (il cui nome era stato cambiato in Bianca Valpadana) erano 230 mila, ma era già iniziato il declino accelerato dalla concorrenza specializzata di trattori e vacche Frisone. I primi la sostituirono nel lavoro dei campi, le seconde la spodestarono da regina della stalla per la loro produzione di latte incomparabilmente più elevata. E poco importa se non avevano le elevate caratteristiche qualitative della Modenese: in pieno boom economico il verbo era produrre-produrre-produrre.

## DALL'ABBANDONO ALLA VALORIZZAZIONE

«Mio nonno ha tenuto la Bianca Modenese fino agli anni Settanta, un tempo un po' più lungo della media, ma anche lui è poi passato alle Frisone»: chi parla è **Alessandro Marchi**, 44 anni, allevatore di Rosola di Zocca, nel modenese, titolare dell'azienda Ca' Marmocchia. Siamo in montagna, a 760 metri, e produrre è più difficile che in altre aree; negli anni in cui il nonno passava alle Frisone, in molti la montagna l'abbandonavano per scendere in città.
Per l'azienda dei Marchi, attiva sin dall'Ottocento,

*Nella foto a sinistra Alessandro Marchi, titolare dell'azienda agricola Ca' Marmocchia, dove ha una stalla di sole vacche Bianche.*

all'inizio del terzo millennio la strada si fa ancor più in salita. «Mungevamo 100 vacche al giorno, producendo 7.000 quintali annui di latte - ricorda Alessandro - ma non si riusciva a fare reddito. La crisi del Parmigiano-Reggiano iniziata nel 2003 era pesante». In quel periodo la Provincia di Modena, in collaborazione con Slow Food, lancia il programma "Salviamo la Modenese", razza di cui ormai si contano complessivamente non più di 800 capi. Nel 2005 Marchi decide che, per far sopravvivere l'allevamento, deve tornare ad allevare la Bianca. «L'unica speranza - continua - era trovare un modo di distinguersi per fare reddito». La famiglia unita - con il fratello, che lavora fuori azienda, la moglie Daniela e la madre Alberta - decide di rischiare. Ci sono ancora aziende che allevano capi di questa razza, per migliorare con il suo latte quello di Frisona. Alessandro, veterinario libero professionista, batte il territorio, dal Cimone fino a Mantova, per costituire un stalla di sole modenesi.

«È una razza rustica, che non ha bisogno di un'alimentazione spinta - ci spiega -. Noi la alimentiamo con il foraggio di prati polifiti, poca medica, e con l'integrazione di altri prodotti aziendali, come orzo e favino. Alla fine è una discreta produttrice di latte in termini quantitativi (circa 42 quintali l'anno, contro i 90 di una Frisona), ma ottima sul piano qualitativo per il basso tenore di grasso, l'elevato contenuto in proteine e l'alta qualità della caseina. In più, è molto longeva: può rimanere in azienda anche quindici anni, mentre la Frisona si ferma a cinque o sei». L'alimentazione viene quasi tutta dai sessanta ettari (tra proprietà ed affitto) dell'azienda agricola, certificata biologica da quindici anni, mentre il mais è comprato nel modenese, con la certificazione no-Ogm. «Il prossimo obiettivo - prosegue - è la realizzazione della stabulazione libera per rendere bio anche l'allevamento».

## DALL'AZIENDA CA' MARMOCCHIA IL "RE DEI FORMAGGI" FA IL GIRO DEL MONDO

Contemporaneamente alla trasformazione di Ca' Marmocchia, il caseificio cooperativo di Rosola, attivo sin dal 1966, comincia a produrre Parmigiano di solo latte di Bianca Modenese. Si tratta di una struttura forse troppo piccola per gli standard dell'economia produttivistica, perché ha solo sette soci; con Marchi, che è il presidente, ce ne sono altri tre che allevano la Bianca Modenese. Nel 2005 il caseificio decide di dedicare una linea di produzione al Parmigiano-Reggiano realizzato solo con il latte di questa vacca; oggi producono giornalmente cinque forme di Parmigiano di Frisona e due di Bianca.

Il giovane casaro, Paolo Redeghieri, ci spiega che ci sono alcune differenze di lavorazione perché la qualità della caseina della Bianca consente di utilizzare meno siero-innesto, producendo un formaggio più dolce, dal sapore più pieno. «Abbiamo deciso di tenere le linee completamente separate, dalla raccolta fino alla trasformazione - afferma Marchi - con tutto ciò che questa scelta comporta in termini di costi. La sfida è farci riconoscere come artigiani ed essere capaci di distinguerci sul mercato finale». Attualmente è comparso qualche buon segnale: una forma intera di Bianca viene venduta a 16,50 euro, mentre quella normale si attesta sui 9 euro.

Tra la partecipazione al salone del Gusto di Torino e la presenza a Bra al "Cheese" di Slow Food, il Parmigiano di Bianca Modenese ha cominciato a farsi conoscere e le vendite, seguite dalla moglie di Marchi, si stanno estendendo in Francia, Stati Uniti, Canada, Giappone, Francia e Svizzera. «Abbiamo scelto la filiera corta - conclude Alessandro - per massimizzare il reddito: vendiamo nello spaccio aziendale, nelle gastronomie, nei ristoranti e partecipiamo ad iniziative come il "Mercato della terra" di Slow Food a Bologna. Il nostro obiettivo, dall'Italia alla Florida, è riuscire a trasmettere al consumatore il plusvalore di questo formaggio e per farlo abbiamo bisogno di partner convinti ed entusiasti».

*Nel caseificio cooperativo di Rosola di Zocca (MO) si produce un Parmigiano-Reggiano di solo latte di Bianca Modenese.*

Intanto, c'è chi non ha dimenticato la vocazione di produttrice di carne di questa vacca: un macello di Zocca ne ha cominciato la lavorazione per proporre un abbinamento gastronomico tra carne e formaggio. È appena l'inizio di una strada, che gli allevatori sperano possa condurre lontano. ■

# **Fama ingrata, ma animo** buono: è l'asino romagnolo

***Sono un centinaio gli esemplari di questa specie a rischio di estinzione nelle province di Forlì-Cesena e Rimini, buona parte dei quali nell'agriturismo "La Cerreta" di Rocca San Casciano.***

Una volta finivano in castigo dietro la lavagna, oggi finiscono sui francobolli. La fama degli asini non è mai stata molto lusinghiera, ma il rischio di una loro scomparsa a seguito della meccanizzazione agricola ne ha fatto una specie da tutelare. Per questo le Poste Italiane nel 2007 hanno deciso di celebrare l'asino autoctono italiano, composto da sette razze principali, tra cui quello romagnolo, un animale che ha avuto come centro della sua diffusione la provincia di Forlì-Cesena, ma con numeri significativi anche a Ravenna, Bologna e altre zone dell'Emilia-Romagna e delle Marche.
La sua origine risalirebbe, come per quasi tutte le razze asinine nazionali, all'asino pugliese. E' facilmente riconoscibile per il mantello a pelo corto e liscio, di colore sorcino (ma alcuni esemplari hanno anche colore baio e morello), su cui è ben visibile una croce scapolare di colore marcatamente più scuro.

*Il titolare dell'azienda Stefano Calli con l'ultimo puledro nato il giorno di Pasquetta.*

## DOCILI E MANSUETI, RICHIAMANO I TURISTI

Nelle province di Forlì-Cesena e Rimini - secondo Matteo Sarti, tecnico dell'Associazione Provinciale Allevatori che segue questi animali - allo stato attuale ci sono 28 maschi, tra puledri e stalloni, e 77 femmine. Un buon numero di questi si trova all'azienda agrituristica "La Cerreta", in quel di Rocca San Casciano (FC), lungo la vallata del fiume Montone, dove il titolare **Stefano Calli**, classe 1962, ha deciso di dedicarsi all'allevamento dell'asino romagnolo. «Costituiscono un richiamo per i turisti - dice Stefano - e sono particolarmente adatti all'agriturismo perché docili e mansueti».
La storia di Stefano sembra quasi una favola e lui stesso parla di «sogno che si sta avverando». Bolognese di nascita (la sua casa era in pieno centro, in via don Minzoni), a due anni faceva disperare i genitori perché non voleva mangiare. Il dottore (chiaramente uno di quelli di una volta, oggi nessuno suggerirebbe questo rimedio), dopo vari tentativi, ordinò come cura la vita in campagna. La fortuna di Stefano fu probabilmente il nonno, direttore di una raffineria a Ravenna, anche lui appassionato della terra e innamorato della balze e dei boschi lungo la vallata del Montone. Forse Giuseppe Calli non aspettava altro che la scusa del nipote per comprare Villa Canovetti, un piccolissimo borghetto sopra Rocca San Casciano, insieme a quattro poderi per un totale di 52 ettari. Questo diventò allora il rifugio delle vacanze di Stefano e di tutta la famiglia Calli. Nell'azienda si faceva, però, anche attività produttiva perché, attraverso alcuni dipendenti, qui venivano allevati bovini, maiali e perfino cavalli da sella (fino alla fine degli anni Settanta del secolo scorso).
È il 1985 quando il ventitreenne Stefano rompe gli indugi e decide di lasciare l'attività nell'impresa del padre Francesco, agente di commercio, e di dedicarsi all'agricoltura. L'azienda cresce e raggiunge circa i 200 ettari, tra affitto e proprietà. Dopo aver meditato a lungo di aprire un agriturismo, il sogno comincia a prendere forma nel 1999, quando il giovane Calli frequenta gli appositi corsi di formazione e diventa realtà nel 2001, quando il padre va in pensione lasciando la sua attività agli altri due figli e, insieme con la moglie Valeria Bussolari, si trasferisce a Rocca San Casciano.

«Mia madre - dice Stefano - è sempre stata casalinga ed ha sempre amato cucinare. Oggi è il motore nella cucina dell'agriturismo, mentre io sto in sala con una nostra collaboratrice e, a volte, anche con mio padre».
L'agriturismo è stato realizzato nella vecchia stalla e nel fienile dell'azienda comprata da suo nonno, situata in una stupenda posizione panoramica su un terrazzo naturale sopra la vallata del Montone. La ristrutturazione ha mantenuto praticamente intatte le vecchie travi e le pietre della costruzione originale. Nella parte più "nuova", su un sasso si legge ancora l'incisione della data: 1888.
Con 5 miniappartamenti dove è possibile ospitare fino a 25 persone e una sala con una trentina di coperti (tavoli apparecchiati rigorosamente con tovaglie dal classico disegno ruggine romagnolo), i Calli ricevono ospiti italiani, ma anche stranieri (tedeschi e svizzeri in particolare, richiamati forse anche da un bel bagno turco), offrendo una cucina locale con qualche lodevole eccezione. «Da buona bolognese mia madre ha introdotto in un menù quasi tutto romagnolo anche i tortellini», dice Stefano, che a Rocca San Casciano viene ancora chiamato "il Bolognese".

## NEL 2002 L'ACQUISTO DEI PRIMI TRE CAPI

A dispetto della sua origine, Calli decide di fare qualcosa per tutelare una specie animale tipicamente locale, come è appunto l'asino romagnolo. Nell'ottobre del 2002 compra nell'allevamento d'asini più grande d'Europa, a Montebaducco di Quattro Castella (RE), i primi tre capi: Aulo, Tina e Dolly. Questi sono diventati i capostipiti del suo allevamento che oggi annovera 28 capi, compreso l'ultimo puledro nato il giorno di Pasquetta.
«Per evitare la consanguineità - dice Stefano - ho acquistato altri capi in Romagna, grazie anche all'aiuto degli allevatori storici che hanno recuperato questa razza, come Pier Paolo Paganelli, Luciano Bernabini, i fratelli Bigiarini». Proprio mentre siamo in azienda assistiamo all'inserimento di un nuovo capo nel registro anagrafico nazionale dell'asino romagnolo: si tratta di Dora, un'asina che Matteo Sarti misura accuratamente. Ha un'altezza di 138 centimetri, un torace di 165 e una circonferenza allo stinco di 18 centimetri. Rientra perfettamente negli standard di razza.

*Aulo, capostipite dell'allevamento dell'azienda "La Cerreta" di Rocca San Casciano.*

Alla "Cerreta" le coltivazioni aziendali sono tutte al servizio dell'agriturismo. Stefano coltiva con metodo biologico erba medica, grano duro, farro, orzo, favino e pisello proteico che forniscono l'alimentazione per gli asini e per un nugolo di caprette. «La carne degli asini che non riesco a vendere ad altri allevatori, e quella delle capre, finisce sui fornelli. Molto gradito è lo stracotto d'asina, la ricetta più gustosa per questo tipo di carne», sottolinea il titolare.
Dalla parte boschiva dell'azienda deriva la legna per riscaldare l'agriturismo, mentre sette ettari di vigneto forniscono il vino, Sangiovese sopra tutti, ma anche Merlot, Cabernet-Sauvignon e un bianco, frutto dell'uvaggio tra Malvasia e Moscato.
«Tra i progetti futuri - conclude Stefano - c'è quello di passare all'imbottigliamento del vino e, soprattutto, di arrivare ad un numero di asine sufficienti per iniziare la mungitura e la vendita di latte». ■

# **Dolce ma pieno di spini,** è il Moretto di Brisighella

***Questo carciofo, che porta il soprannome di uno dei suoi salvatori, rischiava l'estinzione. Vive bene nei calanchi del paese romagnolo, dove è usato come ingrediente speciale per le gustose ricette del territorio.***

È l'argomento più spinoso che ci sia capitato di affrontare fino ad oggi nel pianeta della biodiversità. Ha spini dappertutto, come nessuno dei suoi simili più diffusi, e porta anche un nome di cui non esiste documentazione in botanica e nella tradizione gastronomica, come se gli spini l'avessero difeso anche nella storia. Il carciofo "Moretto" di Brisighella, paese in provincia di Ravenna, è uno degli ortaggi più famosi tra i buongustai romagnoli, anche se, fino ad una decina d'anni fa, rischiava di scomparire. Il fatto curioso, come sostiene **Stefano Tellarini**, tecnico della biodiversità e pertinace ricercatore di antiche varietà vegetali, è che non esistono documenti di un carciofo con quel nome nella storia della Romagna. Da dove nasce, dunque, l'appellativo Moretto?

«Fino all'inizio degli anni Novanta c'era solo la famiglia Farolfi di Brisighella che produceva il Moretto e non erano neppure agricoltori», ricorda **Nerio Raccagni**, ex ristoratore oggi in pensione e vero e proprio mentore del gustoso ortaggio, al punto di avergli dato il nome. I capelli per Nerio oggi sono un ricordo, ma con questo carciofo ha eretto un monumento alla loro caduta: «Mia madre - racconta - diceva sempre che, così selvatico e difficile da pulire perché ti forava le mani, era brutto, spinoso e cattivo proprio come me. Siccome il mio soprannome era Moretto, lo diventò anche il carciofo».

*Il carciofo Moretto di Brisighella si caratterizza perchè ha il fiore e il gambo pieni di spini.*

## PERFETTO SE CONDITO CON L'OLIO BRISIGHELLO

La ripresa della coltivazione parte dai primi anni Novanta, quando i ristoranti, in particolare quello di Nerio, cominciano a valorizzarlo. «Chiesi al cuoco - ci spiega - di elaborare ricette con questo ingrediente e cominciammo così a preparare, ad esempio, le tagliatelle al Moretto; il modo migliore di degustarlo, però, è pulirlo, metterlo in acqua leggermente acidula, passarlo al vapore e poi condirlo con olio extravergine d'oliva Brisighello».

L'abbinamento con l'olio locale, secondo **Paolo Babini**, tecnico di lotta biologica ma a sua volta uno dei cinque-sei maggiori coltivatori del carciofo brisighellese, «è quasi d'obbligo per valorizzare la tipicità dei due prodotti, perché l'olio ha un leggero gusto di carciofo, a riprova che la zona è sempre stata "imbevuta" di questo ortaggio». Babini e Tellarini concordano sul fatto che possa trattarsi dell'antico carciofo selvatico di Romagna, che tra fine Ottocento e inizio Novecento fu probabilmente soppiantato dal Violetto "gentile" di Toscana, precursore di quello che è oggi il Violetto di Romagna.

## BISOGNA DIFENDERLO DAI TOPI, CHE NE SONO GHIOTTI

La rusticità del Moretto, la presenza degli spini duri che caratterizzano il fiore e il gambo, la serbevolezza limitata (bisogna consumarlo fresco e velocemente perché in pochi giorni "fa il pelo" e diventa immangiabile), il gambo molto amaro e, *dulcis in fundo*, il fatto che cresca quasi unicamente nelle zone calanchive, sono tutti elementi che hanno favo-

rito il più accomodante Violetto di Romagna.
Quanto sia difficile coltivarlo lo abbiamo constatato sui terreni di **Alberto Albonetti**, dieci ettari di azienda che dalla vallata del Lamone si alza sulle balze che circondano Brisighella. Se nella parte bassa della tenuta le coltivazioni principali sono frutteti (in particolare kiwi e albicocche), in quelle alte si trovano la vite e il foraggio, dove la pendenza del terreno è più agevole, e nelle aree calanchive regna il carciofo.
«È quasi impossibile che cresca fuori da queste aree, perché non sopravvive a causa dei topi» spiega Babini. Le dure argille dei calanchi, infatti, costituiscono un deterrente formidabile per i roditori, ghiottissimi di carciofo. «Un solo topo - afferma Raccagni - può in un'unica notte far fuori due-trecento piante. Senza il terreno duro dell'argilla è difficile che una carciofaia sopravviva». Le argille nelle radici, gli spini sul gambo e il fiore rendono il Moretto quasi inattaccabile. «Nel mio campo - prosegue - ho visto caprioli dormire tra le carciofaie, ma non hanno mai toccato nemmeno una pianta». La durezza della buccia, che rallenta l'evaporazione dei liquidi, completa la rusticità del Moretto, che si accontenta dell'acqua piovana e fa anche a meno della difesa anticrittogamica.

## DIFFICILE DA LAVORARE, MA IN CUCINA DÀ GRANDI SODDISFAZIONI

Al momento della raccolta (dalla fine di aprile e per tutto il mese di maggio) i raccoglitori si devono bardare bene per difendersi dai pungenti spini. «Molti - spiega Babini - per non farsi bucherellare indossano pantaloni di cuoio e, ovviamente, guanti». Solo Alberto Albonetti sembra essere insensibile alle punture e si inoltra tra i filari in pantaloncini corti, assieme alla moglie Anna e a **Katia Alpi**, moglie di Babini e una delle principali produttrici di Moretto in vasetti sott'olio.
«Uso esclusivamente olio extravergine d'oliva di Brisighella, per rendere il prodotto veramente tipico. È un lavoro che richiede tempo e anche spirito di sacrificio» afferma Katia, quasi ridendo, in riferimento agli spini contro cui deve combattere per arrivare a ricavare il cuore del carciofo. Vanno eliminate tutte le foglie esterne, stando bene attenti a non pungersi, e poi va ritagliata soltanto la parte più tenera. Fresco, a crudo, ha un sapore dolce e rotondo, che acquista ancor più gusto con l'aggiunta dell'olio extravergine che ha reso Brisighella famosa nel mondo della gastronomia. Data la breve durata del prodotto, conservarlo in vasi è un modo per degustarlo in altri periodi dell'anno che non siano solo quelli della maturazione.

*Vasetti di carciofo Moretto in olio extravergine di Brisighella.*

«I vasetti - aggiunge Katia - vengono prodotti alla Copaf, cooperativa per la valorizzazione dei prodotti tipici dell'Appennino faentino, che ha un laboratorio a norma dove vengono lavorati sia in proprio, sia per conto terzi». Sui banconi del negozio della Cab (Cooperativa agricola brisighellese), appena fuori dal paese, i vasetti di carciofo affiancano i "mostri sacri" dei prodotti tipici regionali, come l'Aceto Balsamico tradizionale e il Parmigiano-Reggiano, con cui aspira a misurarsi. «Dobbiamo fare ancora molto - conclude Nerio - per farlo conoscere nel mondo della gastronomia. Stiamo pensando ad un appello ai cuochi più famosi, affinché ne facciano un ingrediente distintivo in ricette importanti». ■

*Alberto ed Anna Albonetti mostrano un cesto di carciofi di Brisighella; assieme a loro, Paolo Babini con la moglie Katia.*

# Corniola, un piccolo "cuore" dolce e croccante

***Matura a fine giugno questa varietà di ciliegia, regina della produzione delle colline cesenati, salvata dalla continua innovazione degli impianti e dall'azione di valorizzazione dell'Aproccc.***

Da sempre i prodotti tipici italiani si distinguono per il loro stretto legame con il territorio. Legame che per alcuni prodotti è più forte di altri. Il Parmigiano-Reggiano, ad esempio, nonostante le tante imitazioni, può essere ottenuto solo tra la sinistra Po e la destra Reno. Ma forse non è l'unico ad avere il proprio territorio d'elezione tra due fiumi. Anche la Corniola, ciliegia coltivata nel Cesenate sin dal Rinascimento e conosciuta dai Romani con il nome di "Cornum", cresce solo tra il Savio e il Rubicone.

«Hanno provato a coltivarla anche in altri areali, ma senza successo», dice **Adelmo Campana**, presidente dell'Aproccc, Associazione dei produttori di ciliegie delle colline cesenati, sorta cinque anni fa per valorizzare uno dei prodotti frutticoli più diffusi in quelle zone e sicuramente anche uno di quelli a maggior reddito nell'agricoltura di questa provincia.

La Corniola è tra la varietà principali, ben riconoscibile dalla sua forma inconfondibile, simile a un piccolo cuore allungato, piacevole da mangiare per il suo dolce sapore e la sua croccantezza. Non è, però, l'unica ciliegia originaria di questa zona. Qui infatti, ricorda Adelmo, in periodi diversi, tra il 25 maggio e la metà di luglio maturano varietà come la Gemella, il cui nome rivela la predisposizione a produrre a grappoli; la Durona di Cesena, dura e croccante, adatta da fare sotto spirito; la Morona, dalla bacca molto grossa, oggi quasi scomparsa; il Duroncino di Cesena, conosciuto come "Marcianina" e infine il Durone 3, noto anche come "Sangiovanna", perché matura il 24 giugno, giorno di San Giovanni. Quest'ultima varietà - sottolinea ancora Adelmo - sembra risalga addirittura al tempo di Lorenzo De' Medici.

## NEGLI ANNI TRENTA IL PERIODO D'ORO

La ciliegicoltura in queste zone ha una tradizione antica, anche se il maggiore sviluppo lo ha avuto attorno agli anni Trenta del secolo scorso, quando qui erano attive industrie come l'Arrigoni che producevano confetture e sciroppi. Negli anni Sessanta, però, era già iniziato il declino. «In quei tempi gli impianti erano costituiti da alberi alti venti metri, circa un centinaio per ettaro ad una distanza di dieci metri l'uno dall'altro - continua Adelmo - e raccogliere le ciliegie era diventato un costo insostenibile. Al mercato non si ricavavano neanche le spese della raccolta. Quando i miei comprarono questo podere nel 1964, c'erano solo due alberi di Corniola».

Adelmo è titolare dell'azienda Montelorenzone, 100 ettari di cui 40 a vigneto, 12 a ciliegio e il resto a bosco e seminativi. La Corniola rappresenta circa il 40% della superficie a ciliegio. Lo abbiamo incontrato nel suo podere sulle colline sopra Cesena, insieme con il vice-presidente dell'Aproccc, Loris Babbini, il consigliere Andrea Ceci e un produttore, Alessandro Pedrini. Appena entrati nel podere, la differenza con gli impianti degli anni Sessanta appare subito evidente: le piante sono basse e vicine tra loro e le ciliegie si possono raccogliere quasi tutte da terra.

«L'innovazione degli impianti è ciò che ha salvato questa coltura sulle colline di Cesena. È un sistema in continua evoluzione. Oggi le piante sono a tre

*Un grappolo di Corniola di Cesena.*

metri di distanza, con un'altezza adeguata per agevolare la raccolta. Arriviamo a 4-500 piante per ettaro, con una resa media di 50-60 quintali e punte che vanno fino a 100 nelle annate favorevoli per crollare a 30 quintali nel caso di stagioni particolarmente negative. Stiamo comunque sperimentando nuovi sistemi, con la possibilità di scendere anche sotto i tre metri nelle distanze tra gli alberi».
Il miglioramento degli impianti è uno degli obiettivi dell'associazione, che conta una trentina di soci, con complessivi 500 ettari di terreno, di cui un centinaio a ciliegio, per una produzione totale di cinquemila quintali. Per i soci dell'Aproccc la coltivazione del ciliegio è una vera passione e tutti sono impegnati nel miglioramento colturale e nella valorizzazione sul mercato. Un mercato che va da Bologna a Rimini, ma che straborda anche nelle regioni confinanti, dalle Marche all'Umbria ed in Toscana. «La più richiesta - sottolinea **Babbini** - è proprio la Corniola. Quando arrivano le prime ciliegie in maggio, cominciano subito a richiederci la regina della nostra produzione, che matura attorno al 25 di giugno».

## UN MARCHIO CONTRO L'IMPORTAZIONE SELVAGGIA

L'attività promozionale dell'associazione si è già concretizzata nella creazione di un'immagine coordinata delle ciliegie dei soci, con un marchio unico che sulle cassette affianca il nominativo del singolo socio. «L'obiettivo - sottolinea Adelmo - è tutelare il nostro prodotto da quello di importazione selvaggia, che spesso rischia di passare per frutto locale. Il marchio dell'associazione garantisce l'origine delle nostre ciliegie».
Il confezionamento del prodotto avviene direttamente sul campo. «La lavorazione fatta subito dopo lo stacco garantisce un frutto più bello - dice Adelmo - mentre se si manipola la ciliegia dopo qualche ora dalla raccolta, si creano ammaccature e si perde la brillantezza». A raccogliere viene chiamata prevalentemente manodopera locale, che ha l'esperienza per riconoscere il giusto grado di maturazione e la manualità per gestire correttamente i frutti, anche se negli ultimi tempi è necessario ricorrere anche a lavoratori extracomunitari.
I buoni risultati di queste ciliegie sono testimoniati dai nuovi impianti, che però oggi hanno un nemico in più rispetto ad una ventina di anni fa. «Fino alla fine degli anni Ottanta - dice il presidente dell'Aproccc - non conoscevamo quasi caprioli e cinghiali. Oggi sono un vero flagello. Si avvicinano ai frutteti anche mentre stiamo raccogliendo, dimostrando di non aver più timore neanche della presenza dell'uomo». Adelmo ci porta a vedere un impianto giovane, dove i caprioli hanno mangiato le cime di quasi tutte le nuove piantine. Per salvare un altro impianto ha installato una recinzione provvisoria. «In futuro - dice - penso di recintare tutto il campo, perché così non si può andare avanti. Su tre ettari di vigna nuova i caprioli quest'anno mi hanno lasciato solo venti viti. Bisogna che ente pubblico, agricoltori e cacciatori trovino un'intesa per evitare questi disastri. Non ci interessa essere risarciti dei danni, bisogna fare un'opera concreta di prevenzione». ■

*Da sinistra a destra: Loris Babbini, Andrea Ceci, Adelmo Campana, Alessandro Pedrini.*

# **Brutto ma buono: i pregi** del melone Rospo bio

***A Villanova di Bagnacavallo (RA) Eugenio Mingozzi sta recuperando antiche varietà di orticole quasi del tutto scomparse e le vende direttamente ai consumatori.***

A intravederlo tra le foglie lascia qualche dubbio: vegetale o animale? La sua buccia bugnosa ha l'aspetto della pelle dell'anfibio da cui ha mutuato il nome: rospo. Il melone "Zatta", detto anche "Rospo di Bologna" (o di Modena), ha la buccia tutta piena di bugni, una caratteristica che, accompagnata al colore verde smeraldo, quando non è ancora maturo, o giallo verdognolo, a maturità raggiunta, lo rende simile all'omonimo animale.

La sua storia si perde nei secoli e la sua fama è confermata dalla presenza nei dipinti dell'Arcimboldi, il pittore che nel Cinquecento realizzava figure umane allegoriche composte di ortaggi e frutta. Il tecnico di biodiversità Stefano Tellarini ne ha rintracciato immagini anche nei quadri del pittore della corte fiorentina dei Medici, Bartolomeo Bimbi (1648-1730). Gli esperti classificano il melone Rospo nella varietà dei "Cantalupo", caratterizzata dalla buccia spessa e piena di protuberanze. Anticamente il suo areale di produzione era tutta l'area padana. Oggi, invece, rischia di scomparire.

Il motivo, secondo Tellarini, è quello comune a molte antiche varietà, che hanno dovuto cedere il passo a varietà più facili da conservare, anche se meno buone. In pratica l'esigenza della grande distribuzione di avere prodotti adatti alla frigoconservazione ha fatto diventare la conservabilità una delle caratteristiche più importanti per prodotti come la frutta e gli ortaggi, al di là della loro bontà e del loro sapore.

## IL RITORNO AL LAVORO IN CAMPAGNA

Così non è, invece, per chi vende direttamente al consumatore. È il caso di Eugenio Mingozzi, "ortolano" di Villanova di Bagnacavallo (RA), dove siamo andati a conoscere da vicino il melone Rospo. La sua azienda si trova sulla riva destra del fiume Lamone, appena sotto l'argine, su un terreno prevalentemente sciolto. «Questa - dice Mingozzi - è da sempre zona di frutteti, vigneti e cereali. Io sono l'unico che produce ortaggi. È una scelta che ho fatto nel 2004, quando ho deciso di lasciare il lavoro dipendente».

Mingozzi, 52 anni, non è un estraneo all'agricoltura, fulminato sulla via della riscoperta delle origine contadine, anzi. Prima lavorava in una importante ditta sementiera ed era continuamente in viaggio tra l'Italia e l'estero. «Un giorno mi sono stancato di viaggiare ed ho deciso di mettere a frutto un po' della mia esperienza». È così che ha rilevato l'azienda "Radisa" da un'amica: 3,5 ettari di terreno ad ortaggi in gran parte certificati biologici già dal 1986. Per irrigare utilizza l'acqua del vicino fiume e per concimare prende il letame di allevamenti di cavalli, in prevalenza amatoriali, con tanto di certificazione di assenza di antibiotici. Oggi produce un po' tutti i tipi di ortaggi, in prevalenza quelli a foglia larga, come insalate e radicchi, ma anche zucchine, melanzane, peperoni, carciofi, cocomeri, meloni, fagiolini. Tutti prodotti che vende direttamente in azienda o ad alcuni negozi specializzati tra Bagnacavallo, Faenza, Lugo, Ravenna e ai negozi biologici a marchio "Natura Sì".

***Un melone Rospo maturo.***

## PRODOTTI GUSTOSI, AL GIUSTO PREZZO

La vendita diretta si sta rivelando una scelta azzeccata. «Ci sono molti giovani con bambini che scelgono il biologico e preferiscono venire a comprare in azienda invece che in centri commerciali dove non conoscono l'origine di ciò che acquistano. In più i miei clienti hanno la possibilità di toccare con mano la superiore qualità del mio prodotto, a prezzi sostanzialmente non dissimili da quelli dei supermercati».

Ogni dieci giorni Mingozzi mette a dimora duemila piante di insalata. «In genere - dice - ne raccolgo attorno al 50%, perché nella produzione biologica

*Eugenio Mingozzi all'interno della serra dove coltiva il melone Rospo.*

non si sa mai quanto sarà il raccolto finale. Comunque gli ortaggi a foglia mi danno meno problemi di conservazione e sono un po' il perno della produzione aziendale». Con l'aiuto di tre operai avventizi, Mingozzi coltiva i suoi ortaggi parte in campo aperto e parte su settemila metri quadrati di serre. «Sono strutture di recupero, che mi sono costate più che comprarle nuove, ma non mi piace buttar via le cose. È anche per questo che invito i miei clienti a portarsi le buste da casa. Quando posso, fornisco loro una cassetta invitandoli a tenerla sempre in macchina».

La sua passione per il recupero non si ferma solo alle strutture. Forse anche per il suo passato nel settore sementiero, Eugenio Mingozzi è un *seed saver*, un salvatore di semi. È così che a fianco del melone Rospo, alla Radisa si trovano il cetriolo "Spuredda Nera", il "Cocomero di Romagna", il pomodoro a pera, il "Melone d'inverno", il peperone "Corno abruzzese", la melanzana "Violetta di Sicilia", il fagiolino "Burro di Rotencourt". «I semi del melone Rospo - prosegue Mingozzi - li ho recuperati da un amico genetista. Sto cercando di ricostruire la tecnica di coltivazione. Il segreto è solo uno: provare, provare, provare».

## ALLA RISCOPERTA DEI SAPORI DI UNA VOLTA

Il melone Rospo - spiega ancora - è un prodotto tardivo, che matura anche con venti giorni di ritardo rispetto alle varietà oggi più diffuse. Quando è pronto, arriva a maturazione nel giro di poche ore e il risultato finale non è sempre uniforme. In linea di massima il 70% della produzione è ottimo, ma un 30% non sempre risponde alle aspettative. I clienti - aggiunge il titolare della Radisa - lo comprano per curiosità, ma una volta che ne hanno gustato il sapore, tornano ad acquistarlo. Con questi prodotti la gente ritrova il buon sapore di una volta».

I clienti, Eugenio Mingozzi se li cura con particolare attenzione. Soprattutto d'estate, la Radisa diventa un punto d'incontro, con serate in cui si parla di alimentazione oppure si ascolta della buona musica popolare.

Per chi non ha il tempo di recarsi sul punto vendita aziendale, Mingozzi ha adottato il sistema della vendita in abbonamento settimanale: una cassetta di verdure consegnate a domicilio o in un punto di raccolta collettivo quale può essere un negozio, un condominio, un magazzino. È un sistema di vendita piuttosto diffuso nel Nord Europa, ma con applicazioni piuttosto sporadiche nel nostro Paese, anche se potrebbe essere una nuova frontiera della vendita diretta. ■

*La bella polpa del melone Rospo.*

# La salsa è più dolce con il pomodoro Riccio

***Ottimo nelle insalate per la sua buccia sottile e il sapore più gradevole rispetto alle varietà in commercio. Lo ha recuperato l'azienda "Stuard" di Parma, impegnata ad aumentare la disponibilità di seme.***

Non è facile immaginare una cucina italiana senza pomodoro: decine di piatti, dalla caprese alle tagliatelle al ragù, dalle lasagne alla pizza, cambierebbero completamente fisionomia e sapore. Eppure l'introduzione del pomodoro sulle nostre tavole è stata relativamente recente. Arrivato dall'America del Sud alla metà del Cinquecento, per lungo tempo è stato considerato poco più che una pianta ornamentale. Il suo aspetto era caratterizzato da un colore giallo-arancione, da cui ha mutuato il nome di "pomi d'oro".
Bisogna attendere la fine del Settecento per cominciare a vedere la sua diffusione in cucina. Diffusione che dilaga nel secolo successivo, fino ad arrivare alla nascita dell'industria conserviera, che a fine Ottocento inizia ad applicare i sistemi di produzione industriali alle tecniche di conservazione artigianali che si erano via via sviluppati per conservare il prodotto anche fuori stagione.
La culla dell'industria di conservazione sembra sia stata Parma, dove la coltivazione di pomodoro era largamente conosciuta e dove si registrava la presenza di un alto numero delle tante varietà in cui si era moltiplicato sin dal suo arrivo dal Sud America. All'inizio del secolo scorso, tra quelle utilizzate dall'industria conserviera parmense, c'era il "Riccio di Parma", una cultivar derivata dai pomodori costoluti. Forma tondeggiante appiattita e sapore dolce, aveva un colore rosso vivo, che da sempre costituisce un pregio perché dà colore alla salsa.

## MATURAZIONE SCALARE

Sostituito, dopo la seconda guerra mondiale, da varietà più adeguate all'industria, il Riccio è andato molto vicino a sparizione. Un'evenienza che oggi sembra possa essere scongiurata. Infatti, come tante altre varietà a rischio, è entrato nel programma dell'azienda agraria sperimentale "Stuard" di Parma, che, tra le tante attività, è anche impegnata nel recupero degli antichi prodotti locali.
«Questa varietà - spiega **Cristina Piazza**, sperimentatrice della "Stuard" - ha un periodo di maturazione scalare, che va da luglio a settembre inoltrato. Quando è maturo va raccolto e trasformato nel giro di poco tempo, altrimenti marcisce. Per questo è stato sostituito da varietà da industria più produttive, a maturazione più concentrata e con una maggiore conservabilità».
Cristina fa parte dei tecnici della "Stuard", dove si occupa di colture foraggere, di agricoltura biologica e di progetti sulla biodiversità vegetale e animale. Da circa quattro anni l'azienda è impegnata nel recupero delle orticole, ma la sua attività nel settore della ricerca, sperimentazione e divulgazione a supporto dell'agricoltura parmense risale al 1983.
All'inizio degli anni Ottanta, infatti, la "Stuard" ereditò un'azienda sperimentale voluta addirittura da Maria Luigia a sostegno dell'Università e degli istituti ad indirizzo agrario. Un ruolo che prosegue ancora oggi, con risorse messe a disposizione dalla Provincia di Parma e da enti pubblici - in primo luogo la Regione Emilia-Romagna - e privati.

*Cristina Piazza, sperimentatrice dell'azienda agricola "Stuard" di Parma, con alcuni pomodori della varietà Riccio.*

*L'azienda "Stuard" sta operando per aumentare la disponibilità di seme del pomodoro Riccio.*

L'attività di recupero ha riguardato inizialmente il settore dei cereali e delle piante da frutto. Di queste ultime si occupa principalmente l'istituto tecnico agrario "Bocchialini", una scuola superiore che ha l'azienda agricola presso la sede della "Stuard", nella quale cura un campo-catalogo con centinaia di varietà di frutta antica.
«Dopo i cereali e la frutta - continua Cristina - ci siamo dedicati alle orticole, recuperando cultivar di pomodori, meloni, zucche, patate, fagioli, peperoni e cipolle. Si tratta prevalentemente di varietà locali a rischio di estinzione o poco coltivate. Abbiamo recuperato parte delle sementi da banche del seme.

Alcune varietà, soprattutto di pomodoro, sono state conservate da appassionati o da piccole aziende agricole, che ci hanno dato il seme più che volentieri». È questo il caso del pomodoro Riccio di Parma, che ora viene valorizzato seguendo una linea nuova rispetto all'utilizzo originario.
«Ha una buccia molto sottile - spiega Cristina - ed è più dolce rispetto ai prodotti normalmente in commercio. Mangiato in insalata è ottimo, decisamente migliore per il gusto e per le qualità organolettiche rispetto ai pomodori destinati a questo consumo». Ma il Riccio non ha dimenticato del tutto la sua provenienza: c'è chi lo utilizza ancora per la trasformazione, non industriale, bensì per fare la salsa in casa.

## UN PRODOTTO PER LA FILIERA CORTA

«Vista la dolcezza e la bassa conservabilità - puntualizza la sperimentatrice - riteniamo possa essere un prodotto da utilizzare nella filiera corta, interessante per le aziende agricole che fanno vendita diretta o che fanno trasformazione in azienda». La stessa "Stuard" lo commercializza direttamente presso l'azienda agricola San Pancrazio, dove ha i suoi campi sperimentali. I destinatari finali, oltre a privati cittadini, sono agriturismi e ristoranti locali. «È presto per fare bilanci - dice Cristina - ma i clienti che hanno utilizzato il Riccio sono rimasti soddisfatti».
Si tratta ovviamente di una piccola produzione, come per tutte le altre varietà di orticole che l'azienda Stuard sta cercando di salvare.
Su 50 ettari di superficie, circa un ettaro viene destinato a parcelle delle varietà a rischio. «Non facciamo produzione - precisa Cristina - perché i nostri compiti sono di ricerca finalizzata alla didattica. Di queste varietà c'è poco seme a disposizione e stiamo cercando di farne crescere i quantitativi. Appena possiamo distribuiamo piantine e semi alle aziende agricole interessate, in modo da allargare la disponibilità di seme e la produzione».
Contrariamente a quanto potrebbe far pensare ciò che abbiamo raccontato fino adesso, l'azienda "Stuard" è tutt'altro che rivolta solo alle produzioni agricole del passato. Anzi, sta guardando con attenzione e analizzando con efficacia settori che potrebbero costituire la frontiera dell'agricoltura di domani.
Nel mirino in particolare ci sono le biomasse e le energie alternative. Sono già attivi impianti fotovoltaici per la produzione di energia elettrica e una caldaia a cippato, di tipo sperimentale, ma pienamente funzionante, che fornisce energia sia agli uffici, sia alle serre dove si salvaguarda la biodiversità.
In sintesi: il passato salvato dal futuro. ■

# I gradi alcolici salgono se l'uva è Bursôn

***Di colore rosso, possiede una quantità di zuccheri sorprendente per un territorio di pianura. Circa 80 mila le bottiglie prodotte all'anno e valorizzate dal consorzio romagnolo "Il Bagnacavallo".***

Nell'agricoltura romagnola è quasi una leggenda, al pari della Mora: spesso si accompagna ai suoi salumi, spodestando vini ben più blasonati. Il Bursôn è un vitigno tosto e resistente, che ha attraversato tutto il secolo scorso prima di uscire dall'anonimato e arrivare ad essere iscritto nel registro nazionale dei vitigni.
La sua storia inizia prima della grande guerra, nel 1913, quando tale Antonio Longanesi, soprannominato Bursôn, compra un podere a Bagnacavallo in via Boncellino. Lì, ai margini del podere, in un roccolo (boschetto di alberi che nasconde un capanno da caccia) abbarbicata ad una quercia c'è una vite, la cui uva serve da richiamo per gli uccelli. Si tratta di uva rossa, un'anomalia in una zona dove si beve di preferenza vino bianco. Prima Antonio e, poi, suo figlio Aldo conservano quella vite particolare, dotata di grande resistenza alle avversità.
Attraversa così due guerre e arriva alla metà degli anni Cinquanta, quando a fianco di Aldo nel podere lavora la terza generazione dei Bursôn, Pietro e Antonio. Sono loro che decidono di rinnovare l'impianto delle viti, passando dalle piantate, in cui le viti si sposavano con gli alberi, ai filari con pali di cemento. Antonio, colpito da quella vite che aveva resistito alle intemperie e agli attacchi di parassiti e funghi, chiese al fratello, esperto innestatore, di impiantarne alcuni filari. Dall'intuizione di Antonio e dall'abilità di Pietro comincia a prendere quota la fama del vitigno che intanto era stato ribattezzato con i nomi della famiglia che l'aveva scoperta: uva Longanesi o Bursôna.

## DÀ "FORZA" A CANINA E TREBBIANO

Alla prima vinificazione Antonio non crede ai suoi occhi quando il contenuto di alcool del Bursôn raggiunge i 14 gradi. Quell'uva si rivela una macchina per produrre zuccheri e gradi alcolici, per di più in una zona di pianura dove la gradazione degli altri vini, quando va bene, si aggira sui 7-8 gradi. Le quo-

*Da destra: Daniele Longanesi con il figlio Lorenzo; poi la mamma Anna Maria e lo zio Antonio.*

tazioni del Bursôn salgono perché viene usato per dare forza a Trebbiano, Uva d'Oro e Canina. Poiché i Longanesi non sono gelosi del loro vitigno, ne distribuiscono volentieri le talee ad altri viticoltori. Così dagli anni Sessanta in avanti diversi viticoltori, e anche qualche vivaista, lo impiantano nelle loro vigne.

Bisognerà però attendere la metà degli anni Novanta per vedere l'uva Longanesi prendere la strada che, dopo quasi un secolo dalla sua scoperta nel roccolo di via Boncellino, porta fino al registro nazionale dei vitigni. È un percorso coronato dal successo grazie all'impegno dell'Esave, oggi confluito nel Crpv, e di ricercatori come Antonio Venturi e Marisa Fontana, di docenti come il professor Bruno Maran-

goni dell'Università di Bologna, dell'enologo Sergio Ragazzini e di tanti altri conquistati dalla passione per questo vino.

Oggi la bandiera del Bursôn viene tenuta alta, tra gli altri, dal consorzio "Il Bagnacavallo", fondato negli anni Novanta per valorizzare i prodotti locali (aceto, miele, dolce di san Michele, vino, distillati, saba e carne). Il presidente è **Daniele Longanesi**, figlio di Pietro, quarta generazione dei Bursôn. È lui che nel '95 ha raccolto l'eredità dell'azienda di via Boncellino, affiancato dalla zio Antonio, che nonostante i suoi 88 anni è ancora tra i filari a vendemmiare.

Scherzosamente, Daniele dice che il suo compito è allevare la quinta generazione di Bursôn. Non si riferisce al vitigno, ma al piccolo Lorenzo, cinque anni, che pedala vivace tra le viti. Daniele coltiva 4,5 ettari di vigna, il 90% con l'uva della sua famiglia. La vitivinicoltura è la sua passione. «Qui tutto viene fatto a mano», dice con orgoglio, intendendo che dalla vigna alla cantina la vendemmia avviene secondo tradizione.

Daniele conferma l'intuizione di suo zio sulla forza di questo vitigno. «Quando poto, lascio una, al massimo due gemme e dirado pesantemente per contenere la produzione. Il terreno è molto fertile e il vitigno ha una grande potenza: potrebbe arrivare facilmente a 3-400 quintali ad ettaro, mentre oggi chi produce il Bursôn lo mantiene sotto i cento quintali». Un'uva rossa di questa forza in pianura per gli esperti è quasi una bestemmia, eppure di Bursôn è stata avviata una produzione di 70-80 mila bottiglie l'anno (di cui circa 15 mila solo di Daniele Longanesi) che stanno ricevendo riconoscimenti in tutta Italia, dalla guida *Veronelli* al *Gambero Rosso*, da *Duemilavini* dell'Ais alla *Romagna da bere*.

## DUE TIPOLOGIE: ETICHETTA BLU E NERA

Due sono le tipologie di Bursôn prodotte: etichetta Blu ed etichetta Nera. «La prima - ci spiega Daniele - è prodotta con almeno il 40% delle uve sottoposte a macerazione carbonica, invecchiata 10-12 mesi in botte di rovere da 500 litri, imbottigliata e commercializzata dopo almeno sei mesi. La seconda etichetta deriva da almeno il 50% delle uve passite per circa un mese in un capannone ventilato e passato 12 mesi in botti di rovere da 500 litri e altrettanti in una botte da 30 quintali. Viene imbottigliata e commercializzata dopo minimo 6 mesi». Il passaggio nel legno - ci tiene a precisare Daniele - viene fatto non per aumentare la robustezza e la forza, ma per cercare morbidezza. Entrambi i vini si abbinano a piatti saporiti, carni, formaggi. L'etichetta Nera, in particolare, è ottimo con la selvaggina. «Per fare il brasato - dice orgoglioso Daniele - fa concorrenza al Barolo».

Per un prodotto di qualità e di nicchia, la via commerciale non poteva che essere la più breve possibile. «Vendiamo ad enoteche, ristoranti, negozi specializzati - continua il penultimo dei Longanesi - e abbiamo cominciato ad esportare: io invio vino in Giappone, Germania, Repubblica Ceca; altri produttori lo commercializzano in Usa e Gran Bretagna».

Nella sua azienda Daniele ha attrezzato anche una sala per la vendita diretta frequentata dagli intenditori che vogliono risalire alla fonte del Bursôn. In distribuzione, oltre al vino principale, c'è anche l'Anemo (nome antico del vicino fiume Lamone), un rosso passito con l'80% di uve Longanesi e altre uve aromatiche locali; il Decimello (nome di una fortificazione del XII secolo in via Boncellino), vino passito di Trebbiano e Albana; il Tiberiacum, spumante *demi-sec* e la grappa di Bursôn, questi ultimi entrambi prodotti con le uve e le vinacce dei soci del consorzio "Il Bagnacavallo". ■

# Uno spumante nel futuro dell'antica uva Fantini

*Vitigno ultracentenario, si presta per un consumo giovane. Alessandro Galletti del podere Riosto, a Pianoro (BO), ha messo a dimora 2.000 viti. Ad aprile sarà pronto un rosé, in uvaggio con Merlot e Barbera.*

Forse ci voleva proprio un ingegnere per mettere in moto una tale macchina di salvataggio per quella che in viticoltura può essere considerata una specie che risale al tempo dei dinosauri. Quando è stata individuata per la prima volta, questa vite aveva dimensioni quasi impensabili: una circonferenza di oltre un metro e venti e una lunghezza di una ventina di metri.

Il primo a scoprire la pianta e a rendere pubblica la notizia fu nel 1964 Luigi Fantini, che ne rilevò la presenza sulle colline di Pianoro, alle porte di Bologna, mentre stava lavorando ad un volume di fotografie sugli antichi edifici della montagna bolognese. Da allora si chiama la "vite del Fantini", anche se per il suo recupero dovranno passare più di trent'anni, fino a quando un giovane informatico, Stefano Galli, comincia a prendersi cura di quella immensa pianta che qualcuno del posto chiamava "vitone del Seicento".

*L'uva Fantini è profumata e senza tannini.*

## UNA PIANTA SCAMPATA ALLA FILLOSSERA

In effetti la pianta è ultracentenaria e fa capo a quel ristretto gruppo di viti che non solo in Italia, ma in tutta Europa, appartiene a quei rari vitigni scampati al tremendo attacco di fillossera che tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento ha devastato le vigne del Vecchio Continente.

Alcuni anni fa, Galli decide di portare una grappolo dell'antica vite ad **Alessandro Galletti**, vitivinicoltore per necessità e passione. Galletti è titolare del podere Riosto, un'azienda sopra Pianoro, verso la Toscana. E' un ingegnere, ex dirigente industriale, che si è ritrovato a gestire l'azienda ereditata dal suocero, dopo un incidente che ha fermato per un certo periodo la figlia Cristiana, che ha sua volta l'aveva rilevata dalla gestione della madre, Alessandra Franceschini. Galletti, che oggi ha 70 anni, dell'azienda si è sempre interessato, anche quando lavorava nel settore industriale, ma è negli ultimi anni che se ne occupa a tempo pieno.

Il grappolo di uva rossa sconosciuta lo incuriosisce e decide di rispondere all'appello di Galli e insieme con il suo consulente agronomico, Fedrico Curtaz, si reca a vedere questa pianta, che Galletti chiamerà "una vite madre".

«Prima di qualsiasi intervento - racconta Galletti - con l'agronomo decidemmo di verificare che non avesse virosi letali». Viene così messa in moto una macchina impegnativa. Marze della vite vengono inviate per analisi fino all'università di Montpellier, in Francia. Intanto in azienda vengono preparati 30 innesti, che producono 50 chilogrammi di uva per trenta litri di vino. «Ci è sembrato un buon prodotto - dice Galletti - e abbiamo deciso di andare avanti». Dalla pianta madre viene prelevato materiale che consente di fare innesti su piede franco e su altri piedi (tra cui Kober 5bb e 420a). Altri materiali arrivano da Montpellier. Il podere Riosto può così contare su oltre 700 viti per cominciare a valutare il vitigno.

«Nella riscoperta di questo vitigno - afferma Gallet-

*A sinistra l'enologo Matteo Vingione, con il produttore e presidente della cantina di Puianello Vittorio Corradi.*

ri hanno deciso di reimpiantare il vitigno; tra questi c'è **Vittorio Corradi**, presidente della cantina di Puianello, che ha i suoi terreni sui primi rilievi delle colline reggiane, sotto Quattro Castella, nel territorio di quello che un tempo fu il feudo della contessa Matilde di Canossa.

## PROFESSIONALIZZARE LA VITICOLTURA

Corradi ha un'azienda di 140 ettari, di cui 13,5 coltivati a vigneto. «Presto diventeranno 16,5 ettari, perché questa è la dimensione adeguata per ottimizzare la vendemmia meccanica», annuncia Corradi, che al vitigno di lambrusco Montericco ha dedicato 1,8 ettari. Corradi si dice convinto che la viticoltura debba professionalizzarsi. «Nella nostra zona - afferma - siamo in un momento di grandi cambiamenti, con vigneti coltivati da persone anziane, impianti non adeguati e non meccanizzabili. Le aziende che vogliono sopravvivere devono farsi spazio razionalizzando e modernizzando la produzione. Per questo ho impiantato vigneti predisposti per la raccolta meccanica. Ho iniziato 15 anni fa, inizialmente con macchine a noleggio e poi con macchine acquistate insieme con altri produttori».

*Il lambrusco rosè della cantina di Puianello.*

Per il presidente della cantina di Puianello i risultati economici sono stati «più che soddisfacenti»; per questo è intenzionato ad impiantare altri tre ettari per arrivare ad ottimizzare l'uso della macchina per la vendemmia meccanica. «Per il momento - dice - si tratta di valutazioni, perché poi bisognerà verificarne l'efficienza economica sul campo. Certo, chi fa l'imprenditore non può solo basarsi sulle cose certe, perché non si crescerebbe mai». Al di là dei conti economici, Corradi è un sostenitore della vendemmia meccanizzata. «È un sistema che consente di raccogliere solo acini maturi, perché quelli acerbi o rinsecchiti non si staccano dalla pianta: in alcuni casi la macchina può fare anche meglio della raccolta a mano. Infatti, visto che non è facile trovare manodopera, spesso per portare a termine la vendemmia, capita di dover iniziare in anticipo, quando le uve non sono ancora mature, e di finire tardi, quando i grappoli hanno già passato il giusto grado di maturazione».

Corradi, che nel resto della sua azienda coltiva prodotti estensivi, come grano da seme, soia, sorgo, foraggi, ha deciso di impiantare il Montericco per valorizzare un vitigno autoctono anche in un'ottica di differenziazione commerciale delle produzioni e superare i problemi di concorrenza. «Dobbiamo esaltare la ricchezza dei vitigni del nostro Paese e promuovere il loro forte legame con il territorio. Il Montericco è un vitigno che si difende molto bene e io sono contento dei risultati ottenuti».

«L'uva di Montericco nella nostra cantina - aggiunge Matteo Vingione - è quella più remunerata tra i lambruschi. Ha un grappolo di dimensioni superiori alla media, pesante, con bacca grossa. Ne ricaviamo un lambrusco rosso al quale da tre anni abbiamo affiancato una versione rosata. È con quest'ultimo che abbiamo vinto il premio nazionale della *Duja d'or* di Asti».

La cantina di Puianello conta circa quattrocento soci e produce un milione di bottiglie (80% lambruschi), di cui 40 mila di Montericco. L'85% viene commercializzato in Italia, il resto all'estero: la maggior parte si vende direttamente nello spaccio aziendale della cantina. ■

# Tenero e senza spine il cardo di Bologna

*Era un piatto tipico della vigilia di Natale. Il rito dello sbiancamento nel racconto di Angelo Rimondi, che lo coltiva con passione sui 4.000 metri della sua azienda a San Giorgio di Piano.*

Figlio di contadini in quel di San Giorgio di Piano (BO), **Angelo Rimondi** a 18 anni decise di passare dal campo e dalla produzione alla trasformazione in piatti da portare a tavola. Così scelse di fare il cuoco e fino a 35 anni ha calcato le cucine, scoprendo dietro ai fornelli l'importanza della materia prima agricola. Poi, i casi della vita lo hanno riportato alle origini ed è tornato a coltivare quei prodotti che prima usava in cucina, dedicandosi, tra gli altri, anche alla cura di un simbolo tipico della Bassa bolognese a rischio di scomparsa, come il cardo di Bologna.

Prima di tornare a calpestare i campi della sua infanzia, si è però fatto valere come cuoco. E non solo in Italia. A 22 anni, nel 1969 è andato in Inghilterra con l'idea di starci un anno per imparare la lingua e fare un po' di esperienza. Ha cucinato in uno dei ristoranti più belli e famosi di Londra, frequentato anche dai reali inglesi. La permanenza nel Paese di Sua Maestà è andata oltre le intenzioni iniziali, perché nella capitale inglese si è fermato cinque anni e quando è tornato non era da solo. Lì infatti aveva conosciuto e sposato una bella portoghese, Maria Albertina De Matos, e in Italia sono tornati in tre, perché nel frattempo era nato Mario Gonzalo.

Da quel momento ha continuato a gestire ristoranti fino alla scomparsa del padre Mario, nel 1980. «Per non perdere la terra e l'azienda dove sono nato - racconta **Angelo Rimondi** - ho fatto una follia: ho deciso di vendere il ristorante e tornare in campagna». Angelo parla di follia con una certa leggerezza perché, in realtà, si vede che ama il suo lavoro. L'agricoltura per lui è diventata un ritorno all'origine della materia prima che utilizzava in cucina ed oggi tratta le colture con la stessa cura e attenzione per i particolari che utilizzava nei suoi piatti.

## VELOCE E PRECISO IL TAGLIO DEI GAMBI

Mentre lavora alla raccolta del cardo, usa perfino lo stesso lungo coltellaccio che impiegava in cucina. Rapido e preciso, taglia alla base il fascio di cardi e, liberandoli dal telo nero che li avvolge, ne scarta velocemente le coste più esterne, lasciando quelle più chiare e tenere che costituiscono il cuore della pianta.

Il cardo di Bologna si distingue da altre specie per l'assenza delle spine e per la "finezza" dei gambi, tanto teneri da potere esser consumati crudi in pinzimonio. «Era una coltura tipica della pianura bolognese», dice Angelo che, onorando il suo passato di cuoco, ricorda anche che la "morte" del cardo in cucina è a pezzi in padella con salsiccia o spuntature di maiale. «Inoltre - prosegue - il cardo nelle nostre campagne era un piatto tipico della vigilia di Natale. Passate le feste era raro trovarlo ancora».

Nell'azienda Rimondi i cardi occupano circa quattromila metri di terreno sui quattordici ettari totali. «Oltre che per tradizione - spiega - li coltivo anche perché consentono di chiudere la campagna produttiva». Angelo infatti ha scelto di coltivare soprattutto ortaggi perché in generale «richiedono un investimento contenuto e a un rientro praticamente immediato». La coltura principale è il melone, af-

*Angelo Rimondi con una cassetta di cardi pronti per la vendita.*

*I cardi avvolti dai teli neri per lo sbiancamento.*

fiancato da fragole («è l'unica coltura in azienda che necessita di forti investimenti annuali»); ha anche un ettaro di frutteto e, in rotazione con gli ortaggi, i cereali. Non manca qualche puntata in colture estemporanee come le zucche di Halloween. «Stanno diventando un *business* - nota Angelo - perché spuntano ottimi prezzi».

Nell'azienda Rimondi la manodopera è prevalentemente familiare, anche se d'estate si arriva fino a quattro dipendenti stagionali. La cura dei particolari si nota anche nella coltura dei cardi, che sul terreno ovattato dalla classica bruma della Bassa sono disposti in file geometriche, con i verdi ciuffi che spuntano dai teli neri che servono per lo sbiancamento.

«Una volta - spiega Angelo - la pianta veniva interrata perfettamente perpendicolare, per ripararla dal freddo e dalla luce, con un complesso lavoro fatto con la vanga o, in tempi più recenti, con lo scavatore. Siccome tendenzialmente il cardo è verde e amaro, togliendogli la luce per un periodo variabile da 12 a 20 giorni, secondo la temperatura, si ottiene lo sbiancamento del germoglio che lo rende più tenero e meno amaro. Oggi questo risultato si ottiene avvolgendo la pianta con teli neri, una tecnica che consente anche di anticiparne o ritardarne la maturazione».

Da produttore che cura i particolari, Angelo Rimondi ama vendere direttamente il prodotto. Lo fa sia in azienda, sia al Caab, il Centro agroalimentare di Bologna, presso la struttura di Agribologna, la cooperativa di cui è socio. «Agribologna - dice - offre ai soci una doppia opportunità: mette a disposizione i posteggi per chi vuole vendere direttamente e dà la disponibilità anche dei propri rivenditori per chi invece preferisce consegnare il prodotto, affidando alla cooperativa il compito della vendita».

## UNA PRODUZIONE DI SOLI SEI ETTARI

Proprio il libro soci di Agribologna può offrire la cartina di tornasole della diffusione del cardo. Secondo i dati forniti da Maurizio Poletti, tecnico consulente della cooperativa, che segue tra le altre anche l'azienda Rimondi, Agribologna ha 160 soci per una produzione complessiva di 280 mila quintali di prodotto coltivato su 2.500 ettari di terreno. Si tratta in prevalenza di ortaggi (84%) destinati a rifornire la grande distribuzione organizzata, il mercato ortofrutticolo di Bologna e il *catering* (asili, scuole, mense e ospedali). Tra tutti questi soci e in tutto questo mare di prodotto, il cardo di Bologna viene coltivato da non più di 5-6 produttori, per un totale di circa 6 ettari.

È un prodotto talmente di nicchia che non esiste nemmeno un vero e proprio produttore di seme. «Ci sono alcuni coltivatori - dice Angelo Rimondi - che selezionano le piante più belle per produrre il seme, per poi distribuirlo agli altri. Come ogni altro settore dell'agricoltura, anche qui ci vuole passione - conclude - perché senza passione si smette presto».

Che ci voglia passione è certo; basti pensare la vita che Angelo Rimondi fa quando è in piena campagna di raccolta: alla sera carica il camioncino, poi cena alle 20 e dopo un'ora è a letto. Tre ore di sonno e quindi partenza per il mercato, dove arriva a mezzanotte e mezzo. All'una di notte è già pronto per le contrattazioni che vanno avanti fino alle 6,30 circa. Orari difficili da sopportare senza una passione e, perché no, anche senza una vocazione. ■

# Cavolo **piacentino**: tanta **passione** e molta **acqua**

*Sono in pochi a coltivarlo, ma Diego Zaffignani nel comune di Caorso ha creduto in questa varietà, che in parte viene venduta direttamente in azienda. Da settembre a dicembre il periodo della raccolta.*

Nel suo mestiere **Diego Zaffignani** è stato un talento precoce. A otto anni coltivava l'orto di famiglia, anche se in casa nessuno lavorava la terra. Suo padre, infatti, è muratore, con una piccola impresa edile, mentre la madre, oggi in pensione, era infermiera.

Se gli chiedete da chi ha ereditato la passione per la terra, vi risponderà che a trasmettergliela è stato il nonno Giuseppe, agricoltore, dal quale ha appreso i primi rudimenti, anche se poi ha fatto la sua strada in modo indipendente, partendo dai due ettari di terreno di proprietà dei suoi, nella Bassa piacentina, nel comune di Caorso.

Nonostante la propensione a coltivare la terra, c'è stato un momento in cui ha rischiato di tradire la sua vocazione a causa degli amici. Non di cattivi amici, intendiamoci, anzi si trattava di compagni di scuola ai quali era legato da una così forte amicizia da decidere - dopo le scuole medie e per mantenere il gruppo unito - di iscriversi tutti insieme all'istituto meccanico.

Qui entra in ballo la madre **Romana Agnelliti**, che in quel figlio aveva intuito la passione per la campagna e per i suoi prodotti, che lei stessa aveva in parte contribuito a formare e far crescere, portandolo fin da bambino a cercare frutta e verdura direttamente dai contadini. Romana voleva evitare che quel ragazzo, che già da piccolo si prendeva cura con successo dell'orto, sprecasse il suo talento. Così lo portò a Piacenza ad un colloquio con il preside dell'Istituto Agrario. «Alla fine ha vinto la passione - dice Romana - ed ha fatto i cinque anni delle superiori al galoppo, con soddisfazione sua e dei professori, molti dei quali vengono a trovarlo ancora oggi».

## DA 2 A 60 ETTARI IN OTTO ANNI

Dopo le superiori Diego parte militare. Al ritorno, nel 2001, si lancia nell'attività produttiva. A disposizione ha mille metri quadrati di serra e due ettari di terreno e su quelli comincia a coltivare un po' di ortaggi. Nel 2002 ottiene 10 mila euro per il primo insediamento. Pian piano comincia a crescere, allargando i propri orizzonti imprenditoriali e la propria azienda.

*Diego Zaffignani (a destra) con il fratello Michele.*

A fine 2009 Diego Zaffignani conduce un'azienda di 60 ettari a prevalente indirizzo orticolo, parte in proprietà, molto in affitto. E non è più solo. Con lui c'è il fratello Michele, che nel 2008 ha lasciato l'azienda meccanica dove lavorava per venire a dar man forte al fratello con il quale ha formato una società che ha in gestione l'azienda agricola Zaffignani. Anche Michele ha fatto domanda di primo insediamento, ottenendo 20 mila euro.

Rispetto al 2001, il lavoro è cresciuto quasi tumultuosamente. Dai primi pochi ettari che davano alcuni quintali di ortaggi portati direttamente al mercato, nell'azienda Zaffignani oggi si coltivano 12 ettari di aglio (qui siamo nella zona di Monticelli, fresca dell'assegnazione dell'Igp, indicazione geografica protetta); 13 ettari di cipolle (con varietà che vanno dalla Borettana alla Rossa, dalla Dorata alla Bianca) e scalogno; 10-12 ettari di zucche (dalla Bertina, o Berretta, di Piacenza, alla Moscata di Provenza) e poi

cavoli verza, broccoli, radicchi, fagioli, asparagi, pomodoro da consumo fresco e, *dulcis in fundo*, il cavolo piacentino, una varietà inserita nell'elenco delle specie a rischio scomparsa. A Piacenza, oltre agli Zaffignani, sono rimaste quattro-cinque aziende a produrlo.

## FONDAMENTALE IL TIPO DI TERRENO

«Le orticole - dice Diego - sono colture annuali che consentono di programmare meglio la produzione. In più, si lavora praticamente tutto l'anno. Si inizia a febbraio e si arriva quasi a Natale. Il cavolo piacentino si semina nella prima decade di giugno e si trapianta verso il dieci di luglio. La raccolta parte da settembre e, grazie ad una maturazione che va a scalare, arriva fino a metà dicembre. Per la qualità di questo prodotto, come per altri ortaggi, è fondamentale il tipo di terreno e la disponibilità di tanta acqua». A meno di 600 metri di distanza dal fiume Po, il terreno è limoso e fresco. Durante il periodo estivo i pozzi aziendali assicurano il rifornimento d'acqua, che poi gli Zaffignani distribuiscono con un impianto goccia a goccia.

Diego e Michele raccolgono il cavolo piacentino e lo portano al centro aziendale, dove lo selezionano (il peso ideale è attorno a 1,5 chilogrammi) e lo confezionano in cassette. A fine novembre sono da soli, o al massimo con un dipendente, ma nel pieno della stagione estiva assumono sette-otto dipendenti stagionali. «Si tratta - aggiunge Diego - per lo più di indiani che d'inverno trovano lavoro nelle stalle e d'estate vengono a fare la stagione. A volte si aggiunge qualche studente, in genere per una settimana, giusto il tempo necessario per mettere insieme un po' di soldi per andare in vacanza».

La maggioranza dei prodotti orticoli viene commercializzata direttamente al mercato ortofrutticolo di Piacenza, appoggiandosi ad una ditta banconiera. Aglio e cipolla, che costituiscono le produzioni maggiori dell'azienda, vanno ad un grossista che le rivende ad un grande marchio della distribuzione organizzata. Pomodoro e zucca, invece, vengono conferite ad un'azienda che li confeziona in vaschetta.

Una parte del prodotto viene anche venduto direttamente in azienda. «In futuro - dice **Michele Zaffignani** - il nostro obiettivo è accorciare la filiera e arrivare direttamente sul mercato per poter meglio valorizzare la qualità dei nostri prodotti e ricavarne maggior reddito per noi rispetto a quanto sia possibile fare con più intermediari. Ci sono anche segnali positivi in questa direzione - commenta ancora Diego - perché il comune di Caorso ha ottenuto che il nuovo supermercato riservi un bancone proprio ai prodotti locali».

Il fermento progettuale degli Zaffignani si nota subito all'arrivo nel centro aziendale. A fianco della vecchia costruzione di servizio, ci sono già le fondamenta del nuovo capannone per lo stoccaggio dei prodotti, dove i due fratelli contano di impiantare anche una linea di confezionamento e un locale per la vendita diretta. Poco più in là, pali e tubi rivelano i lavori per l'impianto di due nuove serre. Nei progetti futuri si inserisce anche mamma Romana che sta meditando di lavorare gli ortaggi per fare vasetti di giardiniere da inserire nei prodotti della vendita diretta. Per il momento più che un progetto è un'idea, che nella progettualità tumultuosa degli Zaffignani potrebbe presto diventare realtà. ■

# Forte e versatile, è il cavallo Bardigiano

*La possente muscolatura lo rende adatto in collina e in montagna. Il libro genealogico ha favorito il recupero di questa razza. Sono 42 gli esemplari alle "Carovane" di Luca Marcora, nell'Appennino parmense.*

Può farti innamorare più per l'intelligenza del suo sguardo che per l'armonia della sue forme, che pure sono affascinanti. Gli occhi del cavallo Bardigiano hanno il sapore antico di chi è abituato alla vita rustica e deve guardarsi attorno per sopravvivere. Le stesse forme di questo animale denotano una lontana discendenza dai cavalli che colonizzarono il centro Europa in tempi antichissimi. Piccolo e compatto, con le masse muscolari possenti, accompagnate da robuste articolazioni, il baricentro basso e il dorso brevilineo: sono elementi che ricordano i cavalli utilizzati in battaglia dai guerrieri germanici, descritti dai generali romani. Proprio la loro struttura li rende adatti alle zone disagiate, in particolare di collina e montagna.

«Non è un caso che lontani cugini del Bardigiano si trovino sui Pirenei e sul Massiccio Centrale francese», dice **Luca Marcora**, imprenditore agricolo, già senatore della Repubblica, presidente dell'associazione "Cavallo Bardigiano", sorta presso l'Associazione provinciale allevatori di Parma nel 1977, quando ministro dell'Agricoltura era il padre di Luca, Giovanni Marcora.

*Un primo piano di Zeto, splendido esemplare di Bardigiano.*

«In Francia - ricorda Marcora - anche oggi ci sono cavalli di montagna bradiformi, quindi non molto alti, dalla struttura raccolta e compatta. Un tempo, in natura, l'animale si presentava così. Il Bardigiano probabilmente è arrivato sul nostro Appennino proprio con i barbari della Gallia belgica e si è ben ambientato sul nostro Appennino». La fortuna di questo cavallo è stata l'istituzione del libro genealogico, che ne ha definito le caratteristiche, dando il via al recupero della razza e alla sua salvaguardia. Oggi l'associazione "Cavallo Bardigiano" conta in Italia circa 800 allevatori, con quasi 3.500 capi. «È una razza versatile - dice Luca Marcora - che possiamo definire, come l'agricoltura oggi, multifunzionale perché ha l'attitudine al lavoro, per il trasporto di cose e di persone, ma anche per l'equitazione e le passeggiate». Nel 1983, alla scomparsa del padre, Luca Marcora si ritrovò alla guida dell'azienda familiare. L'attività era concentrata soprattutto sulla parte eminentemente agricola. Ancora oggi la parte imprenditoriale costituisce l'impegno più rilevante in un'impresa agricola con 350 ettari in proprietà e 200 in affitto, coltivati prevalentemente a seminativi. Forniscono foraggi e alimentazione per una stalla di 300 capi bovini, che danno carne e latte destinato a Parmigiano-Reggiano.

## DALLE PASSEGGIATE ALL'AGRITURISMO

Ma nell'azienda paterna c'erano anche alcuni capi di Bardigiani, con cui il giovane Luca amava fare le passeggiate nei boschi della collina parmense insieme agli amici. Da lì è nata la passione per questo cavallo, poi trasformatasi in attività imprenditoriale. All'inizio degli anni '90, infatti, Marcora apre un agriturismo, con tre camere e cinque cavalli Bardigiani. Proprio da questi scaturirà il nome dell'agriturismo: "Carovane". «Il Bardigiano - spiega ancora Marcora - è abituato ad andare in fila indiana, ognuno segue il cavallo che lo precede senza mai partire al galoppo. Sono abituati ad avanzare in carovana, appunto».

Oggi alle "Carovane" ci sono 17 stanze, un ristoran-

*Luca Marcora con lo stallone Bardigiano Zeto.*

te e 42 cavalli. La piana del Rio Bertoli, nel comune di Compiano, è un'oasi di tranquillità all'ombra del castello e costituisce un'integrazione al reddito dell'azienda agricola, utilizzando tutti prodotti che da questa provengono: latte, carne, farina. Tutta materia prima, certificata biologica, che viene utilizzata per produrre pane, pasta, formaggi. La cucina è quella tipica tradizionale della *food valley* parmense, utilizzando anche razze che appartengono al recupero della biodiversità, come, ad esempio, la carne di suino nero di Parma.

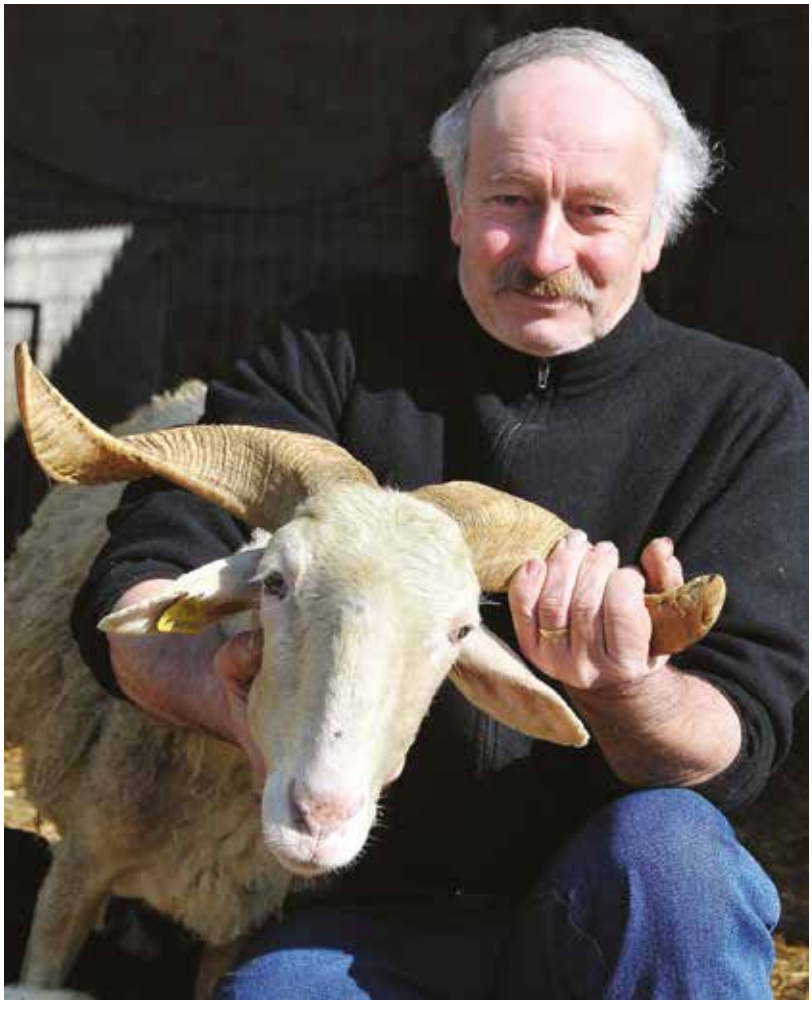
## PICCOLO COME UN PONY, ROBUSTO PER UN TREKKING

Accanto alla buona cucina, c'è la parte del maneggio. Tecnicamente il Bardigiano è un pony, cioè un cavallo che non supera l'altezza di un metro e cinquanta al garrese. Questo lo rende adatto a fare scuola d'equitazione per bambini e ragazzi. La sua robustezza ne fa un cavallo adeguato anche agli adulti, per cui le passeggiate a cavallo sono una delle offerte più apprezzate delle "Carovane". Per i cavalieri già esperti vengono organizzate giornate di trekking anche fino alle Cinque Terre, in Liguria.
Nel maneggio, i ragazzi possono imparare a cavalcare e a cimentarsi nelle prime gare. «Per la sua versatilità - dice Marcora - il Bardigiano è adatto alla monta di lavoro e di attacchi leggeri. Qualche animale è adatto anche a gare di completo (salto ostacoli, *dressage*, campagna). Nel 2009 abbiamo vinto anche diverse concorsi a livello italiano. Inoltre, per la tranquillità nel rapporto con le persone, è un animale ideale per l'ippoterapia».
Per verificare la possibilità di migliorare la sua attitudine in gare di salto, nell'allevamento di Marcora sono stati sperimentati incroci anche con i cavalli arabi, creando quelli che vengono definiti i Bardarab. «Si tratta di esperimenti su un numero limitato di capi - commenta Marcora - che ci hanno dato risultati che si possono ottenere anche con una buona selezione dei capi in purezza». E' il caso di "Zeto", stallone bardigiano dell'allevamento Marcora, che si fa apprezzare per l'andatura decisa ed elegante anche in mezzo alla neve.
Alle "Carovane" viene sfruttata la rusticità di questa razza: gli animali sono, infatti, tenuti allo stato brado. «È un modo economico di gestione - spiega il proprietario - perché richiede meno manodopera e nello stesso tempo consente ai cavalli di vivere come in natura, stabilendo le gerarchie all'interno del branco. Solo in caso di freddo eccessivo, li mettiamo al riparo del maneggio coperto».
Anche se il nome "Bardigiano" è legato al paese di Bardi, sull'Appennino parmense, il territorio principale di diffusione è l'Appennino centro-settentrionale: in particolare, oltre a Parma, le province di Genova, La Spezia, Piacenza e Massa Carrara. «La nostra razza - dice il presidente dell'associazione "Cavallo Bardigiano" - detiene anche un primato: è l'unico cavallo italiano allevato ufficialmente all'estero: circa 100 capi in Germania, a St. Johann, e una sessantina in Ungheria, a Nagymizdó, dove ogni anno i nostri tecnici si recano a fare verifiche per aggiornare il libro genealogico». ■

# Arriva dall'Est Europa la pecora Cornella

*Latte, carne e lana: sono le "virtù" di questa razza che sopravvive negli allevamenti poco evoluti. Costantino Pasquesi ne alleva 200 esemplari nella sua azienda a Finale Emilia (MO).*

Anche le femmine hanno le corna. E' una caratteristica ancestrale di questa razza che ci riporta ad un periodo pre-addomesticamento, prima che uomini, cani e stazzi la difendessero dai predatori. Allora le corna erano l'unico, più o meno efficace, strumento di difesa di questi erbivori dai carnivori. La pecora Cornella condivide le sue caratteristiche con alcune delle razze ovine più antiche dell'Appennino centro-settentrionale, derivate probabilmente da uno stesso ceppo.



*Una pecora Cornella con Costantino Pasquesi.*

Secondo **Alessio Zanon**, veterinario, esperto di razze animali autoctone e consulente della Regione Emilia-Romagna per la biodiversità, si tratta di una razza originaria dei Paesi dell'est Europa, arrivata con le migrazioni dei popoli dalle terre ai confini con l'Asia, che si stanziarono nelle aree del nostro Appennino, nel sud della Francia e nella penisola iberica. «Anche se ha lineamenti fini, tipici delle razze da latte - spiega Zanon - la Cornella dà ottimi agnelli e veniva usata sull'Appennino come animale da triplice attitudine: latte, carne e lana».
A partire dagli anni Ottanta, quando erano rimasti solo due-tremila capi, la Cornella ha avuto una forte contrazione. «Il motivo - sottolinea Zanon - è sempre lo stesso: sostituire le vecchie razze autoctone con quelle più produttive. Da allora c'è stato un calo generalizzato degli allevamenti ovini per difficoltà di gestione e, soprattutto, per insufficienza di reddito». Reddito che si è assottigliato sempre di più, anche perché i pastori sul mercato, soprattutto per gli agnelli, si affidavano prevalentemente ai commercianti, che "tiravano" continuamente sul prezzo, per ampliare i loro margini, con la conseguenza di abbattere i redditi degli allevatori a livello tale che si trovavano costretti a chiudere i loro allevamenti.

## SI RIPARTE DAI CAPI SUPERSTITI

Il punto più basso della Cornella viene toccato cinque-sei anni fa, quando il libro genealogico è desolatamente vuoto. E' anche il momento della ripartenza, perché un pugno di appassionati si impegna per l'iscrizione dei capi superstiti, primo passo anche per ottenere i contributi comunitari. Tra questi c'è **Maurilio Cargioli,** tecnico dell'ufficio Produzioni Animali (servizio Agroambientale dell'assessorato provinciale all'Agricoltura di Modena). La sua trentennale esperienza di rapporto e collaborazione con gli allevatori ne ha fatto un protagonista nel recupero di razze come la Vacca Bianca modenese e la Gallina modenese.
«Per la Cornella abbiamo presentato progetti con-

giunti con il Parco del Frignano - dice Cargioli - con il Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano, in collaborazione anche con i veterinari dell'Ausl di Reggio Emilia e la comunità montana dell'Appennino Reggiano. Abbiamo fatto un bando sulla Cornella per l'acquisto di riproduttori e la costituzione di gruppi di monta».

C'è stato un impegno che ha portato alla ricerca costante e sistematica dei capi di Cornella su tutto il territorio. «Ogni volta che un allevamento chiude - dice Cargioli - è un problema immane, perché quei capi vengono venduti chissà dove e si rischia di perdere un patrimonio importantissimo». Paradossalmente, la Cornella è rimasta negli allevamenti meno evoluti, perché non in grado di aggiornarsi e, quindi, senza possibilità di accedere ai finanziamenti comunitari. «Questa circostanza - commenta Zanon - è stata da un lato un male perché non ha consentito a questi allevamenti di innovare, dall'altro è stato un bene perché ha permesso di salvare la razza».

Oggi nel libro genealogico della Cornella, tenuto presso l'Associazione provinciale allevatori di Reggio Emilia, ci sono circa 500 capi, distribuiti tra una decina di allevamenti: quello di **Costantino Pasquesi**, da solo ne ha 200. Siamo andati a trovarlo, insieme con Zanon e Cargioli, e ci siamo trovati davanti ad una sorpresa. Dopo aver parlato tanto di Appennino e di montagna, ci troviamo nel territorio di Finale Emilia (MO), nella più piatta pianura, dove il rilievo più alto è l'argine del Panaro e gli Appennini non si scorgono neanche all'orizzonte.

Allevatore di pecore di quarta generazione, Costantino, 57 anni, fin da piccolo in queste zone veniva con i nonni e i genitori per la transumanza: qui portavano le pecore a svernare e sempre qui ha preso moglie («Si chiama Cinzia Bighinati ed è una ferrarese, nata in città», specifica). Ha stabilito la sua azienda prima in affitto nel Comune di Vigarano Mainarda (FE) e poi in quel di Finale dove ha acquistato il terreno. Ma c'è un particolare: è ancora residente a Pievepelago, sull'Appennino modenese, da dove è venuto via trent'anni fa e dove ha ancora un'azienda agricola con prati e boschi.

## RAZZA RUSTICA E OTTIMI PRODOTTI

La sua stalla ha proprio il sapore antico, che poco si sposa con le caratteristiche di quelle più moderne («Eppure gli animali stanno benissimo», afferma Zanon). «Sono innamorato della Cornella - dice Costantino - e anche se c'è chi sostiene che ce ne sono di migliori, io ho sempre continuato con questa razza perché per me è pari alla Massese o alla Sarda. La Cornella è una razza rustica, che resiste bene anche all'aperto e fornisce ottimi prodotti».

Fino a poco tempo fa Pasquesi produceva anche formaggio. Oggi che è in pensione («Ho cominciato a lavorare a 13 anni») si limita alla carne. Vende gli agnelli ai commercianti. «Mi piacerebbe fare vendita diretta - dice - ma il problema della macellazione è un freno. Molte piccole strutture hanno chiuso e non si riesce a macellare in proprio. Con tutte le intermediazioni il prezzo per noi allevatori resta uguale a quello di trent'anni fa». La vendita diretta per Alessio Zanon è la strada più adeguata per salvare le razze autoctone. «La filiera corta - dice - è fondamentale per salvaguardare i prodotti della Cornella, soprattutto per il latte, le cui analisi presso l'Università di Parma hanno evidenziato un'alta qualità, adatta alla caseificazione. Ma per ricavarne reddito, occorre che l'allevatore possa fare il ciclo completo».

Nel frattempo si cercano nuovi sbocchi di mercato: allevamenti come quelli di Pasquesi sono un punto fermo per la salvaguardia della razza, anche perché i figli, Carlo e Simone, sembrano non disdegnare l'idea di seguirne le orme, visto che entrambi si sono dedicati a studi di agraria. ■

# La razza Ottonese dà un latte di alta qualità

*Nell'alta Val Nure (PC) la famiglia Delmolino alleva otto capi di questo bovino rustico che si ritiene sia entrato in Italia al seguito degli antichi Longobardi.*

*Giacomo Delmolino con una delle sue vacche di razza Ottonese.*

Le indicazioni sono chiare: qua "Porcile", là "Pastori", più in là "Centopecore". Sembra di essere nella corte di una sterminata azienda agricola, dove i cartelli aiutano l'ignaro visitatore a orientarsi tra le strutture aziendali. In realtà siamo nell'alta Val Nure, sui sentieri dell'affluente rio Lavaiana. Farini, il capoluogo comunale, è molto più in basso. Qui, nascosti tra i tanti boschi interrotti di tanto in tanto da prati e pascoli, fanno occhiolino i tetti e i camini di casolari sparsi sul territorio. Tutte località dai nomi evocativi. Gruppi di non più di quattro-cinque case in ogni frazione, su cui domina nel punto più alto, sopra i mille metri, il campanile della solida chiesa di Groppallo.

Più sotto, attorno agli 850 metri si trova Centopecore, un agglomerato di case in sasso, alcune delle quali di età antica, con tetto d'ardesia che richiamano il paesaggio alpino. Ironia del nome: di pecore non c'è neanche l'ombra. In compenso ci sono otto capi di "Ottonese", esemplari di una antichissima razza bovina autoctona, sopravvissuti grazie alla passione della famiglia Delmolino. Pierina, Maria, Giacomo e Giorgio, con i genitori e due zii, sono gli unici rimasti nella piccola località, dove un tempo abitavano cinque famiglie: «Queste zone - dice Giacomo, 40 anni - nel tempo si sono spopolate. Fino a quando c'erano i nonni, tornavano figli e nipoti; dopo la scomparsa degli anziani, nessuno torna più».

## UN'AREA AL CONFINE DI QUATTRO REGIONI

Posto al centro di un'area al confine tra quattro regioni (Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte e Liguria), questo territorio ha mantenuto l'aspetto selvaggio e isolato che neanche le tante bretelle d'asfalto sono riuscite a modificare. Sono forse proprio queste caratteristiche che hanno consentito di salvaguardare la razza Ottonese, un bovino che si ritiene giunto qui nel VI secolo d.C. al seguito dei Longobardi. Fino agli anni Sessanta erano presenti nelle quattro regioni circa cinquantamila capi, oggi ridotti a meno di un centinaio di capi complessivi.

Una precisazione è d'obbligo: al di fuori dell'Emilia-Romagna, se parlate di razza Ottonese (dal paese di Ottone, nell'alta Val Trebbia, sempre in provincia di Piacenza, che si incunea verso la Liguria) difficilmente sarete compresi. I nomi variano da regione a regione e da provincia a provincia: in Lombardia si chiama "Varzese", in Piemonte "Tortonese" e "Cabellotta" in val Borbera (provincia di Alessandria).

Le loro caratteristiche morfologiche principali sono riassumibili in una stazza piuttosto contenuta e nel colore del mantello variabile dal fromentino al rossiccio. «Dalle nostre parti - dice Giacomo Delmolino - veniva chiamata semplicemente "nostrana", perché era il bovino più diffuso. Era apprezzato per la sua versatilità e la sua rusticità; poteva essere allevato all'aperto, dove bastava l'alimentazione del pascolo ed era in grado di difendersi da solo dagli attacchi dei lupi perché sapeva fare gruppo. La mandria si metteva in cerchio, attorno ai vitelli, e così riusciva ad opporsi con successo ai predatori».

## UN ANIMALE A TRIPLICE ATTITUDINE

L'Ottonese era considerata una razza a triplice attitudine: carne, latte e lavoro. Come tanti bovini autoctoni ha pagato il suo tributo alle nuove razze dell'economia globalizzata, specializzate nel produrre più latte, come la Frisona, o più carne, come la Limousine. Nella stalla dei Delmolino oggi ci sono otto capi di Ottonese. Fino a pochi anni fa erano solo tre: «Abbiamo incrementato il numero - dice Giacomo - attingendo al seme di cinque tori ottonesi preservato presso l'Associazione provinciale allevatori di Piacenza. Questo ci consente di evitare i rischi della consanguineità e di salvaguardare una razza importante per la nostra zona, come facevano già i nostri genitori e i nostri nonni. Prossimamente contiamo di prendere anche un torello in azienda».

Mantenere questo bovino "nostrano" è stato un impegno che è partito proprio dal nonno, appassionato di razze autoctone al punto che negli anni Settanta è stato tra i promotori della salvaguardia del cavallo Bardigiano (di questo cavallo ancora oggi i Delmolino allevano una ventina di capi allo stato brado), passando per il padre, che nel 1968 ha costruito l'attuale stalla, in grado di ospitare una ottantina di capi: «Un numero che allora sembrava spropositato», commenta Giacomo.

Le ottonesi nella stalla dei Delmolino danno buona carne e, soprattutto, ottimo latte: «È un prodotto di elevata qualità - aggiunge l'altro fratello Giorgio - perché ha un alta percentuale di grassi e un elevato contenuto di proteine e di lattosio». Ovviamente non bastano otto capi di Ottonese - che produce quantità di latte inferiori alle vacche "specializzate" - per fare reddito. Per questo nell'allevamento si trovano anche una sessantina tra Pezzate Rosse e Brune Alpine: «L'obiettivo - dice ancora Giorgio - è produrre qualità, perché non possiamo certo competere sulla quantità».

## UN'ALIMENTAZIONE SENZA INSILATI

Grazie ad un lavoro estremamente curato nella produzione di fieno (che spesso viene danneggiato dalle scorribande dei cinghiali che "arano" i pascoli, rovinandoli per anni) e all'assenza di insilati nell'alimentazione delle vacche, i Delmolino riescono a fare latte per la produzione di un Grana Padano che non ha bisogno di antifermentativi: «Bisognerebbe sfruttare questa caratteristica - interviene di nuovo Giacomo - per valorizzare il latte di montagna, che oggi non ha nessun riconoscimento». L'azienda agricola ha la certificazione biologica dal 1995, ma non così la stalla, dove vengono utilizzati mais e orzo acquistati sul mercato: «Però contiamo di arrivare presto a produrre mais e orzo sui nostri terreni per certificare anche l'allevamento».

Per fare reddito con quaranta ettari i Delmolino, oltre al foraggio, producono legna, allevano cavalli bardigiani e altri capi bovini da carne, che vengono venduti ai macellai. Intanto da pochi mesi è partita la vendita diretta del latte alimentare. I Delmolino infatti hanno aperto un bancolat a Ponte Dell'Olio: «È un modo per accorciare la filiera e cercare di valorizzare la qualità», sottolinea Giacomo. La vendita di latte raggiunge in media i cento litri giornalieri: è un passo importante per cercare di mantenere l'allevamento a queste altitudini, dove la presenza dell'uomo tende a sparire e dove invece è sempre più indispensabile per salvaguardare il territorio e l'ambiente. E anche una razza di bovini che rischia di scomparire. ■

*Sopra e sotto: altri due capi di razza Ottonese dell'allevamento della famiglia Delmolino.*

# Con l'orzo antico un amore a prima vista nato in solaio

*Riordinando la soffitta della casa di famiglia, Claudio Grossi scoprì un sacco di chicchi. Oggi, sulle colline parmensi, ha un'azienda dove, accanto a questo orzo quasi dimenticato, coltiva varietà rare di cereali.*

Questa storia ha inizio una ventina d'anni fa in una polverosa soffitta di Santa Maria del Piano, frazione di Lesignano de' Bagni, sulle prime colline parmensi, lungo la vallata del torrente Parma. **Claudio Grossi**, oggi cinquantaduenne, stava liberando il solaio della casa di famiglia; ciò che trovò non fu proprio un antico forziere o una mappa del tesoro, ma qualcosa che per certi aspetti ci si avvicina.

«Riordinando trovai un sacco con chicchi di quello che sembrava frumento; li buttai via nella concimaia - ci spiega -. Qui germogliarono piantine che all'inizio parevano di normale frumento, ma che arrivate a maturazione si rivelarono di una varietà a me sconosciuta». Sarà anche che il letame può dare grande forza alle piante, ma l'altezza di quel frumento era veramente esagerata. «Sembrava grano duro - ricorda ancora - perché aveva il chicco grosso, quasi vitreo e "svestito", ma c'era qualcosa di diverso». A sciogliere l'enigma fu il nonno, Pellegrino, che tornò indietro fino agli anni Venti del secolo scorso. «Proprio lui mi ricordò che a quei tempi non avevano il caffè e allora piantavano orzo; quel sacco era rimasto nel solaio probabilmente dalla fine della guerra».

*Claudio Grossi in un campo di "grano del miracolo", una delle varietà rare che coltiva.*

## LA PASSIONE PER GLI ANTICHI FRUMENTI PRENDE IL POSTO DELL'ALLEVAMENTO

Claudio rimase affascinato dalla bellezza della pianta, dalla sua altezza, dall'eleganza della spiga e dalla ricchezza dei chicchi. Quello che può essere definito un amore a prima vista sui bordi di una concimaia sbocciava, però, in un periodo di travaglio dell'azienda, dove allora allevava bovini.

Riseminò una manciata di orzo e, una volta raccolto, cominciò a tostarlo con il vecchio tostino della nonna Bice. «Non c'era paragone per il sapore e il gusto rispetto al prodotto che si trovava in commercio», sottolinea, spiegando che il piacere della scoperta gli diede la spinta per modificare radicalmente l'azienda. Un po' perché l'allevamento non dava più i frutti sperati, un po' grazie alla passione per i prodotti di un tempo, andò alla ricerca di un'alternativa: così, una quindicina d'anni fa, decise di chiudere l'allevamento e di dedicarsi ai frumenti antichi. In casa riusciva a tostare un etto di orzo per volta, troppo poco. Perciò si affida ad un amico casaro, che aveva impiantato una piccola torrefazione per tostare l'orzo, facendolo apprezzare anche nei mercati, rispolverando le ricette della nonna.

Nel frattempo conosce il professor Michele Stanca, dell'Istituto agrario di Fiorenzuola d'Arda; è uno specialista di orzi, che analizza il Dna del cereale ritrovato nella vecchia soffitta. Risulta simile alla Leonessa, varietà selezionata negli anni Venti

dall'agronomo Nicola Strambelli, che nel periodo della campagna del grano del regime fascista aveva il compito di selezionare nuovi cereali più produttivi e gli orzi autarchici, che avrebbero dovuto sostituire l'esotico caffè.

## È MENO PRODUTTIVO, MA PIÙ SAPORITO

Grazie anche a Stanca, Grossi comincia ad affinare le tecniche di coltivazione e riscopre altri cereali del tempo che fu: il Gentil Rosso, il Mentana, il Marzaiolo, il Virgilio, l'Ardito, il Damiano Chiesa, il Poulard di Ciano. «Sono molto diversi dagli attuali - spiega - con la spiga che non ha paragoni con quelle di oggi e, soprattutto, con il gambo che può arrivare anche a due metri. La loro capacità produttiva è inferiore: l'orzo antico produce circa cinque quintali per biolca, contro i quindici delle varietà odierne. I cereali si attestano dai sette ai dodici quintali, rispetto a quindici, a volte venti e perfino trenta di quelli comuni». Anche la superficie dei terreni viene misurata da Grossi come un tempo: a Parma si usava, ma ancora oggi è utilizzata da molti, la biolca, pari a circa 3.070 metri quadrati.

L'orzo è lavorato nella torrefazione Picos di Quattro Castella, dove viene confezionato in sacchetti con il nome del produttore, o utilizzato per fare biscotti secondo le ricette di nonna Bice. I prodotti sono distribuiti in negozi specializzati o venduti direttamente in azienda e nei mercati biologici. Intanto Grossi avvia un'attività di selezione dei cereali antichi, scegliendo le spighe più alte, che più si avvicinano alle varietà di un tempo. «Mio nonno era del 1898 e conosceva questi frumenti. Oggi neanche i più anziani li ricordano, perché si tratta di cereali abbandonati dal dopoguerra, quando hanno lasciato spazio a quelli più produttivi, con il gambo più corto, che riduce la produzione di paglia e il rischio di allettamento. Abbiamo meno paglia e più grano, ma abbiamo perso i sapori».

## DALLA FARINA DI UN TEMPO SI OTTIENE UN PANE SPECIALE

Oggi porta i suoi grani al forno Lusignani, a Pellegrino Parmense, dove si produce il pane come un tempo. «Senza di loro la mia ricerca non avrebbe avuto uno sbocco» riconosce Grossi, che porta avanti la selezione di nuove varietà e di sistemi di coltivazione più adatti. Spesso va a macinare il frutto dei suoi esperimenti nel mulino a pietra di un amico di Currada, vicino a Ciano D'Enza, che ha anche il forno a legna dove fanno confronti tra prodotti di farine diverse. «Il nostro pane ha un sapore ormai dimenticato: si tratta di pagnotte che durano una settimana, senza perdere consistenza e gusto», commenta.

Claudio coltiva anche lo Scalogno antico di Napoleone, di colore grigio, portato dalla Francia da Maria Luigia. «È aromatico e profumatissimo, ottimo per fare il ragù. Una volta veniva usato anche per la "pistada", il pesto fatto con guanciale di maiale, aglio e rosmarino». Per condividere questa passione con gli amici, ha costituito persino un'associazione per il recupero di antiche produzioni e la salvaguardia della biodiversità. In soffitta non avrà trovato un forziere, ma qualcosa comunque di molto prezioso. ■

*Sopra: spighe di "grano del miracolo", di cui Grossi è agricoltore custode. In alto: l'orzo antico coltivato viene venduto anche in azienda.*

# Dolce, pregiata e Reale: è l'albicocca di Imola

*Questa varietà ha caratteristiche straordinarie, ma è stata soppiantata da altre più commerciali. Alberto Rensi, che ne produce 30 quintali all'anno, lancia l'allarme estinzione.*

Il nome scientifico è fascinoso: *Prunus armeniaca*. Un tempo si riteneva, infatti, che questo frutto venisse dal Medio Oriente, in particolare dall'Armenia. In realtà la sua origine è molto più lontana: la Cina, probabilmente, dove era conosciuta già quattromila anni fa.

In Italia si è adattata in epoca antecedente ai Romani, dando vita ad una vasta gamma di varietà. Tra queste molte hanno preso il nome dal territorio imolese, per la precisione la vallata del Santerno; una è l'albicocca Reale di Imola, che nonostante abbia attraversato mezzo globo terrestre per arrivare in Emilia-Romagna, oggi potrebbe essere un monumento al *no-global* o alla frutta a chilometri zero, refrattaria ai frigoriferi e ai trasporti su lunghe distanze.

Ce lo conferma **Alberto Rensi**, uno dei pochi coltivatori del comprensorio imolese che ha mantenuto una produzione di una certa entità di Reale di Imola. «Soffre la manipolazione, tende ad ammorbidirsi in punta, è facilmente deperibile e poco resistente al trasporto; sul fronte commerciale ciò rappresenta un problema, perché oggi l'albicocca, come la stragrande maggioranza della frutta, viene consumata generalmente lontano dal luogo di raccolta».

*Alberto Rensi è uno dei pochi produttori rimasti di albicocca Reale di Imola.*

La conseguenza è che questa varietà, medio-tardiva, che matura verso i primi di luglio, rischia di sparire dal territorio che le dà il nome. «Nella nostra azienda - spiega ancora Renzi - fino ad una ventina di anni fa producevamo 300 quintali di Reale di Imola: insieme alla "Cremonini" si trattava della principale varietà di albicocca. Oggi, invece, la nostra produzione si ferma a 30 quintali».

## POCO REDDITIZIA, IL SUO FUTURO È A RISCHIO

Alberto, 57 anni, gestisce assieme ai fratelli Paolo ed Aurelio e alle rispettive mogli (Rosanna Agide, Deanna Berti e Antonella Girelli) il podere "Montericco della Laguna", undici ettari e mezzo in comune di Imola, acquistati nel 1969, quando da mezzadri diventarono coltivatori diretti. La frutta, in particolare pesche, nettarine e albicocche, è sempre stata la produzione principale dell'azienda, affiancata da tre ettari e mezzo di vite.

La Reale di Imola, però, ha ceduto lentamente il passo a varietà più adeguate alla manipolazione e al confezionamento. Di albicocco Reale restano alcuni filari impiantati nel 1973; gli alberi dimostrano tutta la vigoria di questa varietà: hanno tronchi simili a quelli di giovani querce e i rami svettano possenti verso l'alto. Per salvaguardare le caratteristiche del frutto, la raccolta viene fatta a mano, utilizzando le scale al posto del carro, e i frutti vengono sistemati in cassette invece che in *bins*.

«In annate come il 2009 - dice Alberto - si lavora praticamente in perdita, a causa dei prezzi bassi pagati ai produttori, anche se poi nessuno ha visto scendere quelli al consumo. La nostra azienda si è salvata perché non assumiamo manodopera e facciamo

tutto in famiglia. In questa situazione, però, antiche varietà come la Reale rischiano di sparire definitivamente perché spuntano un prezzo inferiore a causa del maggiore scarto di produzione. Inoltre in impianti come questo c'è ancora la tendenza ad avere l'anno di 'scarica', per cui la produzione piena si verifica una volta ogni due anni. In futuro, se non si inverte la tendenza, al massimo rimarranno alcune piante nei cortili di qualche contadino cui piace fare le confetture in casa».

## OTTIMA PER LE MARMELLATE, HA SAPORE PIENO E AROMATICO

A salvare l'impianto a Montericco della Laguna è stata proprio questa caratteristica, che incontra i favori femminili. Alla domanda sul perché ha salvato l'albicocca, l'agricoltore, infatti, risponde deciso: «Le nostre donne non ci perdonerebbero mai di non produrre più Reale, che è la migliore per fare confetture e marmellate».
Tra i tanti aspetti che la rendono poco commerciabile nei mercati attuali, ha sicuramente un pregio: è un frutto dolcissimo, ma a basso contenuto calorico, dal gusto delicato, che è tale anche se raccolto leggermente in anticipo. In più, è l'unica albicocca ad avere la mandorla all'interno del nocciolo dal sapore dolce e non amaro.
Cosa si dovrebbe fare per salvaguardarla? «Bisogna avviare un'attività di divulgazione e promozione analoga a quella realizzata per la pera Volpina - suggerisce Rensi -. Farla diventare un prodotto di nicchia riconosciuto per le sue caratteristiche uniche. Con la mandorla, ad esempio, si può ottenere il croccante: è una caratteristica assente in altre albicocche, che va fatta conoscere. Come va dato risalto al suo sapore pieno ed aromatico».

## UN PROGETTO PER VALORIZZARLA, A PARTIRE DAL NOCCIOLO

Qualcosa si sta muovendo: il Comune sta sviluppando un progetto per la valorizzazione della Reale. «Abbiamo censito una ventina di aziende con un buona produzione di albicocche Reali di Imola - spiega **Davide Montanari**, dell'ufficio Agricoltura del Comune - e vogliamo avviare un percorso di valorizzazione del frutto che porta il nome della nostra città. Riteniamo che promuovere un prodotto locale abbia molta importanza per salvaguardare la biodiversità e per rispondere alle esigenze di mercato. Ad esempio, abbiamo rilevato che a Imola e Bologna c'è una domanda che non sempre viene soddisfatta, per mancanza di un'offerta adeguata. In più vorremmo cercare di incentivare il prodotto trasformato, sia come confetture, sia per la mandorla del nocciolo, che potrebbe essere usata in pasticceria e che, tritata, può diventare un sostituto dell'amaretto».

Della Reale di Imola si sta interessando anche la locale Condotta Slow Food che, in collaborazione con l'Osteria del Piolo, all'inizio di luglio ha deciso di celebrare l'albicocca con una cena a base di un menù che ne prevede l'utilizzo in ogni portata, abbinandola ad altri prodotti della Romagna: i salumi di Mora Romagnola, la piadina, il raviggiolo e altre specialità locali, fino a riscoprire il croccante fatto con la mandorla del nocciolo.
Potrebbe essere un buon inizio per quello che una volta era il frutto dell'estate imolese e che, in onore al suo nome, è stato per anni anche un po' la regina dell'agricoltura di queste vallate. ■

*L'albicocca Reale di Imola, soppiantata da altre varietà più redditizie, è a rischio di estinzione.*

# Pecora Balestra: una razza antica salvata per passione

*Se oggi se ne conta ancora qualche esemplare lo si deve alla dedizione di Rino Ricci, allevatore di Granarolo, custode dell'unico gruppo esistente. Particolare per le belle corna, la sua sorte è appesa a un filo.*

Era solo un bambino quando dovette lasciare la sua casa di Vergato e attraversare il fronte diretto a Firenze per sfuggire a rastrellamenti, bombardamenti e distruzioni, che la guerra aveva portato sull'Appennino tosco-emiliano tra il '44 e il '45. Già allora **Rino Ricci**, classe 1939, nato a Montese ma residente a Vergato, in provincia di Bologna, era appassionato di pecore e in particolare di agnelli, più adatti a un bimbo di pochi anni. Fu per questa passione che nell'epica traversata del fronte volle tirarsi dietro il suo agnello preferito.

L'amore per le pecore non lo ha mai abbandonato, neanche quando ha lasciato la montagna per scendere in pianura, nel comune di Granarolo, dove nel 1958, a soli 19 anni, ha costituito la sua prima impresa agricola, con otto ettari di terra. L'attività principale era l'allevamento di vacche da latte, ma nell'azienda non sono mai mancate le pecore. Ricci ne ha sempre tenuto un piccolo nucleo per latte, carne e formaggi destinati al consumo familiare.

Così è stato logico e quasi naturale passare all'allevamento ovino quando decise di chiudere, tra il 2005 e il 2006, quello di vacche, che allora contava 30 capi in lattazione. Per la verità, all'inizio del 2000 le vacche da latte avevano già sostituito quelle da carne: «Avevo deciso di allevare capi di razza Romagnola - spiega - perché mi piaceva l'idea dei bovini autoctoni: li ho avuti dal 2001 al 2005-2006. La Romagnola, però, se tenuta in stalla, legata, non garantisce una produzione soddisfacente, mentre dà il meglio di sé in un allevamento libero in montagna. Per questo motivo, oltre che per problemi di salute e perché in azienda eravamo solo mia moglie ed io, ho preferito chiudere con i bovini».

Ricci ha tre figli, tutti impiegati fuori; non avere eredi in azienda, però, non lo ha dissuaso dal perseguire la sua antica passione. Così, smesse le vacche, è passato ad allevare pecore: il suo gregge principale è costituito da capi di razza Bergamasca. «Produco un po' di formaggio per uso domestico - dice - per il resto vendo i capi a privati, molti dei quali extracomunitari».

Nonostante le molte primavere, non si limita ad allevarle, ma partecipa ad un programma di selezione di animali resistenti alla scrapie, versione ovina della Bse, che contrariamente alla cosiddetta "vacca pazza", è conosciuta sin dal '700, non fa salti transpecie e quindi non è pericolosa per l'uomo. «Con l'Azienda sanitaria di San Giorgio di Piano e l'associazione provinciale allevatori di Bologna - aggiunge Rino - lavoriamo per selezionare gli animali resistenti a questa malattia. Nonostante i problemi per l'assenza di fondi, si tratta di un'attività soddisfacente e molto interessante, perché potrebbe portare a selezionare capi immuni dalla scrapie».

## È ARRIVATA SULL'APPENNINO, MA LA SUA ORIGINE È MISTERIOSA

Oltre alle Bergamasche, nel gregge ci sono anche pecore sarde, capre e, in un angolo dell'antica stalla, un gruppo di nove pecore, tutte con le corna. Un

*Montone di razza Balestra.*

*Pecore Balestra al pascolo nell'allevamento di Rino Ricci, a Granarolo (BO).*

solo animale ha dimensioni tali da ricordare un montone. Il primo pensiero corre alla pecora Cornella (di cui abbiamo parlato sul numero di maggio di *Agricoltura*), una delle rarissime razze in cui anche le femmine hanno le corna. Ad un esame più attento, però, non è così. «La sostanziale differenza sta nel profilo della fronte - precisa **Alessio Zanon**, veterinario esperto di razze animali autoctone e consulente della Regione Emilia-Romagna per la biodiversità - che è molto convessa nella Balestra rispetto alla Cornella. Inoltre la torsione delle corna nella Balestra fa più giri sul proprio asse, contro il giro singolo della Cornella».

*Questa razza si distingue per le sue corna.*

Per Zanon siamo di fronte alla più antica razza ovina non solo dell'Appennino, ma anche d'Italia. Non si sa neppure come siano arrivate fin qui e da dove vengano. Non ce ne sono di simili neanche in altri Paesi d'Europa, a parte forse in Ungheria, dove c'è una razza che ha corna simili. La Balestra è precedente alla Cornella e alla Cornigliese che, essendo più produttive, l'hanno poi scalzata dagli allevamenti. «Si tratta di quella che la Fao chiama "razza reliquia" - precisa Zanon -. È stata considerata estinta per due volte. L'allevamento di Ricci è l'unico gruppo di pecore Balestra esistenti, per quanto ne sappiamo».

«Circa quattro anni fa - ricorda Ricci - ho preso i primi due capi da un anziano allevatore di Cinquanta, frazione di San Giorgio di Piano. Ero rimasto affascinato dalle loro bellissime corna. Poi ho rilevato tutto il piccolo gregge». Strano che di una razza così antica dell'Appennino si trovi qualche capo solo in pianura; forse perché l'attività pastorale si estendeva con la transumanza fino alle zone pianeggianti, del ferrarese in particolare, ma anche del rodigino. Con la progressiva scomparsa nell'Appennino degli allevamenti ovini a favore di quelli bovini, gli unici rimasti sono quelli stanziali di pianura, mantenuti da qualche appassionato.

## PER I PROBLEMI DI CONSANGUINEITÀ RISCHIA L'ESTINZIONE

Ricci racconta di un vecchio pastore che chiamava questa razza Pastora o Rastella; gli studiosi la chiamano anche Pavullese o Modenese. Sopravvissuta due volte a se stessa, la Balestra, proprio adesso che è stata identificata e localizzata, rischia di nuovo l'estinzione. «C'è un grosso problema di consanguineità - spiega ancora Rino - perché non trovo arieti da incrociare con le mie pecore o pecore per il mio ariete. Se non si individua una soluzione sarò costretto, mio malgrado, a smettere. Mi piace allevare pecore, fare attività sperimentale come quella per l'eliminazione della scrapie, ma non posso svolgere un lavoro che non si regga economicamente». Quando fa queste affermazioni Ricci non è certo contento, lui che ha amato le pecore sin da piccolo e che le ha sempre allevate con cura, al punto da vincere anche concorsi nelle mostre ovicaprine.

«Cambiare le sorti di questa razza - conclude Zanon - è una scommessa: oltre alla buona volontà ci vuole la disponibilità economica per realizzare gli interventi più opportuni. La Regione Emilia-Romagna ha già inserito la Balestra tra le razze da salvaguardare, adesso occorre trovare gli strumenti e i metodi adatti». ■

# Uno spumante nel futuro dell'antica uva Fantini

*Vitigno ultracentenario, si presta per un consumo giovane. Alessandro Galletti del podere Riosto, a Pianoro (BO), ha messo a dimora 2.000 viti. Ad aprile sarà pronto un rosé, in uvaggio con Merlot e Barbera.*

Forse ci voleva proprio un ingegnere per mettere in moto una tale macchina di salvataggio per quella che in viticoltura può essere considerata una specie che risale al tempo dei dinosauri. Quando è stata individuata per la prima volta, questa vite aveva dimensioni quasi impensabili: una circonferenza di oltre un metro e venti e una lunghezza di una ventina di metri.

Il primo a scoprire la pianta e a rendere pubblica la notizia fu nel 1964 Luigi Fantini, che ne rilevò la presenza sulle colline di Pianoro, alle porte di Bologna, mentre stava lavorando ad un volume di fotografie sugli antichi edifici della montagna bolognese. Da allora si chiama la "vite del Fantini", anche se per il suo recupero dovranno passare più di trent'anni, fino a quando un giovane informatico, Stefano Galli, comincia a prendersi cura di quella immensa pianta che qualcuno del posto chiamava "vitone del Seicento".

*L'uva Fantini è profumata e senza tannini.*

## UNA PIANTA SCAMPATA ALLA FILLOSSERA

In effetti la pianta è ultracentenaria e fa capo a quel ristretto gruppo di viti che non solo in Italia, ma in tutta Europa, appartiene a quei rari vitigni scampati al tremendo attacco di fillossera che tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento ha devastato le vigne del Vecchio Continente.

Alcuni anni fa, Galli decide di portare una grappolo dell'antica vite ad **Alessandro Galletti**, vitivinicoltore per necessità e passione. Galletti è titolare del podere Riosto, un'azienda sopra Pianoro, verso la Toscana. E' un ingegnere, ex dirigente industriale, che si è ritrovato a gestire l'azienda ereditata dal suocero, dopo un incidente che ha fermato per un certo periodo la figlia Cristiana, che ha sua volta l'aveva rilevata dalla gestione della madre, Alessandra Franceschini. Galletti, che oggi ha 70 anni, dell'azienda si è sempre interessato, anche quando lavorava nel settore industriale, ma è negli ultimi anni che se ne occupa a tempo pieno.

Il grappolo di uva rossa sconosciuta lo incuriosisce e decide di rispondere all'appello di Galli e insieme con il suo consulente agronomico, Fedrico Curtaz, si reca a vedere questa pianta, che Galletti chiamerà "una vite madre".

«Prima di qualsiasi intervento - racconta Galletti - con l'agronomo decidemmo di verificare che non avesse virosi letali». Viene così messa in moto una macchina impegnativa. Marze della vite vengono inviate per analisi fino all'università di Montpellier, in Francia. Intanto in azienda vengono preparati 30 innesti, che producono 50 chilogrammi di uva per trenta litri di vino. «Ci è sembrato un buon prodotto - dice Galletti - e abbiamo deciso di andare avanti». Dalla pianta madre viene prelevato materiale che consente di fare innesti su piede franco e su altri piedi (tra cui Kober 5bb e 420a). Altri materiali arrivano da Montpellier. Il podere Riosto può così contare su oltre 700 viti per cominciare a valutare il vitigno.

«Nella riscoperta di questo vitigno - afferma Gallet-

ti - ci hanno dato un aiuto importante l'enologa Marisa Fontana e il Crpv (Centro ricerche produzioni vegetali) di Tebano. Marisa Fontana ne ha studiato l'ampelografia e ha promosso un progetto con il Gal per sviluppare il vitigno e avviare i passi necessari per l'iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite». Nel 2007 ne è stato fatto un vino presentato al Vinitaly di Verona; nel marzo del 2009 l'uva Fantini viene finalmente iscritta al registro nazionale.
«Abbiamo avuto dalla Regione il permesso di mettere a dimora 2.000 viti, per una superficie di 6.000 metri quadrati - ci informa Galletti - e dopo l'impianto fatto in aprile abbiamo ottenuto quattro quintali d'uva. Le viti hanno una grande vigoria e il prossimo anno contiamo di farne una grande quantità». Per quest'anno Galletti ha deciso di farne uno spumante rosé, in uvaggio con Merlot e Barbera.
«L'uva Fantini - commenta il proprietario di podere Riosto - non ha tannini e non è un rosso da lunga durata, però ha ottimi profumi. Non ha neanche una grande acidità, per cui ha bisogno di supporti che le diano corpo (Merlot) e acidità (Barbera). Ho detto in giro che stavo preparando questo spumante e c'è già chi ha telefonato per sapere se è pronto. Credo che lo sarà ad aprile 2011».

## ADATTA ANCHE PER VINI ROSSI

Galletti non si è limitato solo alla spumantizzazione, ma in questi anni di studio dell'uva Fantini l'ha anche utilizzata per vini fermi. «Ne derivano vini rossi abbastanza leggeri, senza la forza del tannino, che non a tutti piace. È un vino da 10,5 gradi. Comodo da avere in azienda per il taglio dei vari Cabernet, Merlot, Barbera». In realtà la storia della centenaria uva Fantini è tutta da creare. «Non è un vino che tiene la *barrique* - riflette Galletti - è da consumare giovane, da compagnia. Lo spumante potrebbe essere l'ideale e non escludo un utilizzo in purezza».
Il podere Riosto e il suo proprietario sembrano offrire l'ambiente ideale per il futuro cammino del vitigno Fantini. Dopo avere girato 64 Paesi nel mondo, Alessandro Galletti, che dalla morte del suocero nel 1981 ha sempre un po' seguito l'azienda agricola (70 ettari, di cui 16 a vite) a fianco della moglie Alessandra, insieme ai figli Cristiana e Lorenzo, ha deciso che vale la pena fermarsi per seguire la vigna. «Negli ultimi dieci anni - ricorda - me ne sono occupato sul piano delle tecnologie per migliorare la qualità. Oggi i costi per fare vino sono alti e per ripagarli occorre vendere il vino ad un prezzo elevato. Questo è possibile solo se si fa alta qualità. E specie per le piccole aziende o si fa qualità o si muore». Il podere Riosto produce 80 mila bottiglie ed ha le potenzialità per arrivare a 120 mila. Circa il 5-6% della produzione va all'estero. «Nell'export siamo intenzionati a crescere: negli ultimi cinque anni abbiamo vinto sempre una medaglia all'*International Wine Challenge* di Vienna. In più siamo riusciti ad esportare in Giappone dove per entrare ci hanno chiesto perfino le analisi del *fallout* nucleare sul terreno. Prossimamente contiamo di vendere vino anche in Cina, dove in questo momento lavora mio figlio Lorenzo per conto di un'azienda di impianti».
Per il vitigno Fantini, quindi, si potrebbe presentare un futuro anche sulla scena internazionale, anche se per il momento sarebbe già un successo affermarsi tra i clienti dell'agriturismo del podere Riosto: con il loro passaparola sono il primo motore della diffusione dei vini dell'azienda. ■

***Alessandro Galletti.***

***Le viti messe a dimora nel podere Riosto hanno mostrato una grande vigoria.***

# Salviamo l'oca romagnola, il "maiale dei poveri"

*La bontà delle carni, anche trasformate in salami, e l'eccellente resa produttiva (fino a 120 uova all'anno) caratterizzano questa antica razza che Otello Bartolotti alleva ad Alfonsine (RA).*

Fin dalla sua presentazione pubblica, c'è chi si è chiesto se avesse o no salvato Roma. Parliamo del 1924, anno in cui alla Seconda Esposizione Mondiale di Avicoltura, svoltasi in Spagna, a Barcellona, l'Italia presentò ufficialmente come razza pura l'oca di Romagna (o romagnola), che per patriottismo fu ribattezzata in quell'occasione "Oca di Roma". Allora fu giocoforza per la stragrande maggioranza dei visitatori chiedersi se fosse la razza che nel 390 a.C. aveva salvato con i suoi starnazzamenti il Campidoglio dalle truppe galliche di Brenno.
L'interrogativo restò allora e resta ancora oggi senza risposta. Se è infatti vero che l'oca romagnola emette versi acuti e striduli che risveglierebbero chiunque dal sonno più profondo, è anche vero che due grandi scrittori latini sono in disaccordo: Lucrezio sostiene che le oche erano bianche (come la nostra), mentre Virgilio le descrive con il manto argentato. Data l'impossibilità oggettiva di dirimere tale questione, il dubbio resta mentre l'oca romagnola rischia di sparire.

*Mantello bianco e becco largo arancione: le caratteristiche dell'oca romagnola.*

## UNA LENTA SCOMPARSA DALLE NOSTRE TAVOLE

Infatti, l'esordio scoppiettante all'esposizione di Barcellona non l'ha preservata dal rischio di estinzione. Dal secondo dopoguerra è cominciata una lenta contrazione dei capi, probabilmente a causa della sua progressiva scomparsa dalla dieta alimentare. C'è, infatti, da sottolineare che contrariamente a razze di altri animali, spesso in via di sparizione perché sostituite da altre più produttive (si pensi al caso dei maiali dal mantello scuro, come la mora romagnola o il nero di Parma), l'oca romagnola ha un resa produttiva di tutto rispetto.
Allevata in passato principalmente tra Ravenna e Forlì, con presenze anche a Bologna e Ferrara, questo palmipede era sempre presente nelle corti dei contadini romagnoli che ritenevano fosse la migliore oca da reddito per la bontà delle carni, la facilità d'ingrasso e l'ottima attitudine ovaiola (100-120 uova l'anno). Il tutto arricchito dal piumaggio abbondante e pieno di piumino.

## GOFFA SULLA TERRAFERMA, ELEGANTE IN ACQUA

Le sue caratteristiche sono il mantello bianco, il becco largo dal colore arancione come le zampe. Sono elementi visivi che spesso la fanno confondere con altre razze dallo stesso piumaggio. L'oca romagnola, in verità, è una delle più antiche tra quelle odierne e si è sviluppata nel Ravennate, dove un tempo c'erano vaste lagune. Forse proprio per questo, rispetto ai suoi simili, l'oca romagnola è tanto lenta, pesante e goffa sulla terraferma quanto elegante e leggera in acqua.
Le sue carni, ottime per gli arrosti, si prestano anche alla trasformazione in salami o carni stagionate, al punto che in passato veniva anche considerata il "maiale dei poveri". Per la sua rusticità si adattava ai diversi ambienti di allevamento e i contadini l'alimentavano con gli scarti della cucina e

con l'erba che cresceva lungo fossi e canali.
La rusticità è stata una delle caratteristiche che ha spinto **Otello Bartolotti** a riprodurre e allevare questa razza in quel di Alfonsine (RA). «L'allevamento di anatre e di oche - dice - è una tradizione di famiglia. Avevo solo sei anni quando mio padre portò a casa la prima incubatrice, una "scatola" di un metro per un metro». I genitori di Otello, Angelo e Domenica Antonellini, iniziarono l'attività di incubazione a livello amatoriale nel 1963. «Allora - racconta ancora Otello - si raccoglievano le uova a casa dei contadini con una Fiat Seicento. Io le andavo a raccogliere da studente. Ci siamo fatti l'esperienza con piccole incubatrici e poi piano piano ci siamo evoluti. Siccome poi l'incubazione di uova di galline e di tacchini fu rilevata dall'industria, i miei genitori ebbero l'idea di incubare anatre e oche. In questo furono i pionieri in Italia».
Negli anni Settanta, in azienda collaborano Otello e il fratello Andrea. I due proseguono anche i loro studi: Otello, diventato perito industriale, lavora anche all'estero, mentre il fratello, laureatosi nel 1983 in Medicina veterinaria, entra nell'Asl. Dal 1986 Otello assume la gestione dell'azienda, affiancato sempre dai genitori. «Sono nato e cresciuto in campagna, dove amo vivere. Ho però portato all'interno della nostra impresa la formazione scolastica del settore tecnico-industriale e l'esperienza che mi ero fatto all'estero - sottolinea Otello - applicando in un'attività agricola sistemi innovativi di gestione del personale, investendo in particolare nella formazione e preparazione delle risorse umane, che sono fondamentali in un'impresa».

## PRODUZIONE ANTICIPATA A DOPO L'EPIFANIA

L'azienda Bartolotti svolge attività di studio e di ricerca sui palmipedi con un intenso lavoro di selezione per arrivare ad anticipare le deposizioni di uova. «Anticipare le produzioni - spiega il titolare - significa arrivare prima sul mercato con i pulcini di oca e, quindi, acquisire clienti». Un tempo i nuovi nati erano pronti all'inizio del mese di marzo, mentre l'azienda Bartolotti è arrivata a produrre pulcini subito dopo l'Epifania. Contemporaneamente sono stati selezionati animali con un'alta produzione di uova e un'ottima fecondità. «Soprattutto nel periodo primaverile - continua Otello - produciamo migliaia di uova alla settimana, con cui riforniamo aziende del nord e centro Italia».
L'azienda oggi alleva, oltre all'oca romagnola, anche la grigia e la bianca tipo pesante, la cignoide grigia e la Tolosa industriale. Parlando invece di anatre, Bartolotti produce la muta grigia e la muta bianca tipo medio, la Pechino e il germano reale. Infine, per quanto concerne le Mulards (anatre ibridi sterili), alleva un'anatra muta con anatra Pechino.
Dal 2005, su richiesta di un'azienda leader nel settore della fabbricazione di prodotti farmaceutici veterinari, Bartolotti ha iniziato a produrre uova di anatra muta grigia e bianca destinate alla produzione di vaccini per il settore avicolo. È un'attività che ha richiesto strutture ed attrezzature specifiche, personale preparato e la rigorosa applicazione dei disciplinari di produzione, incubazione e sanitari richiesti dalle aziende farmaceutiche. Anche questo settore si è sviluppato grazie alla grande attenzione posta al rinnovamento tecnologico, che dalle piccole incubatrici utilizzate all'inizio da papà Angelo e mamma Domenica ha portato alle grandi e sofisticate incubatrici odierne.■

***Otello Bartolotti.***