

natural1[®]

Fitoterapia, Cosmetica, Nutraceutica - Mensile di informazione scientifica € 6,50

SPECIALE CORSI

*Un dossier dedicato
ai corsi universitari*

ALIMENTAZIONE

Uno studio europeo
sull'obesità nell'infanzia

ATTUALITÀ

Impiego etico delle risorse
e farmaci del futuro

TAGUINA SANITATIS

- L'aloe
- La cannella

BIODIVERSITÀ

- Biodiversità vegetale
al centro della vita
- Il conservatorio botanico
"I Giardini di Pomona"

RUBRICHE

Le tisane
Tisana contro
la diarrea

www.natural1.it

edizioni
GV[®]

Luglio - agosto 2011 ANNO XI - N° 104

IL CONSERVATORIO BOTANICO I GIARDINI DI POMONA



Cotogno in fiore

* Paolo Belloni

Pomona è il nome della dea latina a cui era affidata la protezione di giardini e frutteti. Questo nome è stato scelto dall'associazione fondata nel 1993 da un gruppo di studiosi, ricercatori e appassionati per favorire la tutela e la valorizzazione della biodiversità delle piante domestiche e delle razze animali italiane. Le attività principali di Pomona sono l'organizzazione di attività didattiche presso le scuole di ogni ordine e grado, il lavoro d'informazione sulle qualità alimentari delle piante da frutto e degli ortaggi in relazione alla salute dell'uomo; la progettazione e la realizzazione di mostre pomologiche, ossia di eventi espositivi che presentano i frutti di varietà di piante coltivate, spesso dimenticate e sempre più rare. Inoltre, l'associazione si interessa alla conservazione delle varietà vegetali

con specifici progetti di impianti di fruttifere arboree tradizionali in luoghi di particolare interesse architettonico e paesaggistico, con interventi a difesa del paesaggio agricolo storico italiano.

Nel 2004 Pomona ha trasferito la propria sede operativa da Milano in Puglia, con l'obiettivo di costruire un conservatorio botanico sulla biodiversità delle varietà di fruttifere arboree.

Il progetto del Conservatorio botanico "I giardini di Pomona" vuole abbinare la conservazione della natura e della biodiversità vegetale, domestica e selvatica, all'accoglienza turistica a basso impatto, in un contesto paesaggistico di grande fascino, nel centro della Puglia, nel punto di incontro delle tre province di Bari, Brindisi e Taranto. I dieci ettari del conservatorio botanico, condotti con metodo biologico, si trovano a Cisternino, nel cuore della Valle d'Itria, anche conosciuta come "la valle dei trulli". Sulle terre del conservatorio sono già

state messe a dimora circa 800 cultivar, seguendo il sistema tradizionale usato dai contadini di tutto il mondo: l'impianto per file, e in questo modo è stata attuata una perfetta integrazione con il paesaggio circostante.

LE COLLEZIONI DEL CONSERVATORIO

La collezione principale riguarda la specie *Ficus carica*, il fico, con oltre 220 accessioni. L'impianto parte dai caprifichi, prosegue con le varietà storiche italiane dipinte da Bartolomeo Bimbi per il granduca Cosimo III di Toscana a cavallo tra il '600 e il '700, quelle fatte ritrarre da Giorgio Gallesio nelle magnifiche tavole della sua *Pomona Italiana* (1817-1839), le cultivar largamente diffuse su tutto il territorio nazionale, le varietà locali di varie regioni italiane, le varietà pugliesi e dell'Italia del sud, le varietà internazionali (tra cui una trentina di varietà francesi di buon pregio).



Campo con papaveri



La caratteristica struttura del trullo

L'altra collezione rilevante riguarda *Punica granatum*, che comprende una trentina di accessioni di melograno sia ornamentali (a fiore doppio bianco, screziato e vermiglio), a frutto nero e a frutto viola a lunga persistenza sulla pianta; varietà nane a fiore semplice e a fiore doppio, varietà tradizionali con frutto di dimensioni e colori diversi e una serie di varietà a seme molto tenero ed edule, provenienti da diverse aree euroasiatiche, di grande interesse per la lavorazione industriale per l'estrazione di succhi ricchi di antiossidanti. È presente anche una collezione di melo e pero di una trentina di varietà raccolta con la collaborazione di Pomona tra il 1999 e il 2001 nel Parco Nazionale del Cilento - Vallo di Diano (SA) e altre fruttifere rare tra cui la mela *api etoilé*, reintrodotta in Italia dall'associazione e proveniente dal conservatorio botanico di Gap, in Francia. Ci sono inoltre una quindicina di varietà di peri

locali recuperati nell'ultimo periodo e una trentina di mandorli.

Una discreta collezione di agrumi storici italiani non protetti in inverno permette la valutazione della loro resistenza al freddo. Tra le tante "chicche" tre varietà ritratte nelle tavole della *Pomona Italiana* del Gallesio recuperate dai soci dell'associazione nella sua storia: il *fico fetifero* o *dall'osso*, il *biricoccolo* e la *ciliegia progressiflora* che si pensavano ormai estinti. Oltre a fichi e melagrane, sono numerosi i frutti che iniziano a essere prodotti dalle giovani piante messe a dimora a partire dal 2004: mandorle, uve da tavola, ciliegie dolci e acide, susine, albicocche, mele, pere, limoni, arance, pompelmi, mandarini, chinotti, cotogne, gelsi, giuggiole, sorbe e corniole, cachi, noci, pistacchi e noccioline dalle forme e dimensioni più varie.

In appezzamenti o filari dedicati sono coltivati anche frutti

minori e piccoli frutti, mentre negli interspazi lungo i filari delle fruttifere sono state messe a dimora in pieno campo erbe aromatiche, sempre nell'ottica della biodiversità delle specie. Si possono così ammirare rosmarini, timi, salvie, mente, issopi, artemisie, santoregge, o vedere piante note ma che non si trovano comunemente come liquirizia, citronella, rafano, rabarbaro, elicriso, lemongrass, ruta, melissa, canfora ecc.

Anche la flora spontanea del conservatorio è oggetto di catalogazione, lavoro eseguito in collaborazione con l'Orto Botanico dell'Università del Salento.

Percorsi per il riconoscimento della flora spontanea, tra cui le erbe eduli, si snodano sotto i grandi esemplari di *Quercus troiana*, altri permettono di raggiungere le collezioni in pieno campo di erbe aromatiche e i campi dove sono state seminate le varietà tradizionali di grano, *Gentilrosso* e



Un paniere di fichi



Tasso barbasso



Un particolare di un trullo

Senatore Cappelli, e di farro, *Triticum spelta* e *diçoccum*.

Altri percorsi attrezzati sono in via di realizzazione per rendere accessibili la maggior parte delle collezioni anche ai diversamente abili.

Nel conservatorio l'attenzione è stata posta sull'uso parsimonioso delle risorse: l'acqua piovana viene recuperata per l'irrigazione delle piante attraverso il sistema capillare delle cisterne praticamente presenti in ogni campo. Le cisterne vengono man mano ripulite dai sedimenti accumulati in decenni di abbandono e ristagnate per riprendere la loro funzione di raccolta originaria. Le acque reflue sono trattate mediante fitodepurazione e riutilizzate per l'irrigazione.

I rifiuti umidi servono a produrre il *compost* per la concimazione del terreno, le arnie di api, poste a ridosso del frutteto, ne favoriscono l'impollinazione.

STORIE DI PIANTE RARE

Tra le varietà di maggior rarità e pregio presenti nelle collezioni del Conservatorio, ci sono alcune fruttifere "storiche" descritte nella *Pomona Italiana* di Giorgio Gallesio, opera che contiene la raccolta delle tavole e delle descrizioni dei frutti che l'Autore riteneva migliori a livello nazionale. *Pomona Italiana* comprende centocinquantesi "articoli" (cioè capitoli) e centosessanta tavole in folio a colori pubblicata in 41 dispense con una tiratura di circa 200 copie tra il 1817 e il 1839; queste tavole sono considerate le più belle tavole botaniche italiane.

Ciliegia progressiflora

Questa varietà di visciole ha la

caratteristica, normalmente propria degli agrumi, di avere i fiori presenti contemporaneamente ai frutti maturi. Quindi sulla pianta è visibile tutta la scalarità nella maturazione. La progressiflora è stata disegnata nel luglio 1820 in Genova da Domenico Del Pino, pittore realista, per la *Pomona Italiana*. La *progressiflora*, relativamente tardiva, continua a fiorire, a seconda dell'altitudine, a partire da fine aprile fino ad agosto. Gli ultimi frutti si mangiano a settembre inoltrato. Per questo suo sfasamento temporale rispetto alle altre ciliegie è esente dagli attacchi della mosca del ciliegio. Si pensava che la cultivar fosse estinta, ma ne è stato ritrovato un esemplare sulle rive del fiume Pesio (CN) dal vivaista Raffaele Bassi nei primi anni novanta del secolo scorso. La pianta rinvenuta era conservata da pescatori che ne usavano i frutti come esca e pastura per la pesca dei cavedani.

Biricoccolo (o susincocco o albicocca susina)

È un antico incrocio tra albicocco e mirabolano. Alcune fonti dicono che la sua ibridazione avvenne a opera dei monaci agostiniani attorno al 1600. Questo frutto è comunque già citato nel 1755 dai monaci Nolin e Blavet, vivaisti nella certosa di Parigi, che lo denominarono *Apricot violet*. Dal 1768 il Duhamel lo definì *apricot noir* o *apricot du pape*. Il biricoccolo secondo il Duhamel ha un sapore squisito, che ricorda l'albicocca e la fragranza di una susina cino-giapponese (ma Giorgio Gallesio è di diverso avviso, ritenendo il suo gusto "mediocre"). Il colore della polpa è rosso aranciato



Fioritura degli agrumi



Essiccazione dei fichi



Olive Cerasola



Ciliegio in fiore



La Lama - Martina Franca



La pervinca

e il nocciolo non è spiccio, bensì attaccato alla polpa; la buccia è di colore arancio-violetto, sottile e delicata. Il sapore è dolce, subacido, con profumo di albicocca. Un esemplare fu ritrovato nei pressi di una pieve del bolognese alla fine degli anni '80 del secolo scorso.

Fico Fetifero (o dall'osso)

Questo fico bicolore, originario del basso Piemonte-alta Liguria, ha la caratteristica di portare un feto all'interno del siconio, da cui il nome fetifero o *dall'osso*.

La seconda denominazione deriva dal fatto che l'ingrossamento del "feto" comprime gli acheni contenuti nella polpa in prossimità dell'ostiolo condensandoli in una specie di agglomerato che, durante la degustazione, può dare la sensazione della presenza di un ossicino.

La cultivar si pensava scomparsa quando incredibilmente, nell'autunno 1995, mostrando la riproduzione della tavola della Pomona Italiana in cui il frutto era rappresentato, durante una mostra pomologica organizzata da Pomona onlus per il FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano) nel Castello della Manta (CN), un barbiere di un paese vicino segnalò una pianta della suddetta varietà, recuperata dall'associazione la primavera seguente. Il fico *Fetifero*, nel Conservatorio, si trova in compagnia di altre varietà storiche descritte dal Gallesio, come il fico *Albo*, il *Brogiotto*, il *Gentile*, il *Monaco*, il *Paradiso*, il *Pissalutto*, il *Portoghese*, il *Troiano*, il *Regina bianco* e il *Regina nero*, il *Verdone* e infine il *dottato* (l'antico *optatus* dei romani: il fico "scelto" tra tutti) che a tutt'oggi è la cultivar più coltivata sia per il frutto

fresco sia per l'essiccazione.

Pummelo

È un agrume antichissimo coltivato in Cina già nel 2000 a.C., l'enorme e insolito progenitore del pompelmo, (normalmente i progenitori hanno dimensioni più piccole dei propri discendenti, mentre in questo caso è il contrario) anche lui dipinto per un'altra opera di Gallesio, il *Traité du citrus*.

Tra le fruttifere presenti nel conservatorio ci sono diverse altre varietà che non sono rappresentate nella *Pomona Italiana* del Gallesio.

Tra gli agrumi si trovano pregevoli esemplari a foglia variegata simili a quelli già dipinti da Bartolomeo Bimbi, pittore mediceo che operò a cavallo tra il '600 e il '700, nelle quattro tele in cui rappresenta le 108 varietà di agrumi presenti nel Granducato di Toscana al tempo di Cosimo III De Medici, suo mecenate. Si può osservare così *Citrus digitata*, anche conosciuto come Mano di Budda, un limone storico italiano che non contiene vescicole e che ha la forma di una mano con molte lunghe dita, l'**arancio amaro Canaliculata** o arancio scannellato, la **muffariella napoletana**, varietà di limone napoletana molto antica a maturazione precoce (settembre-dicembre) e un **limone rosso** con scorza rosso scura di particolare bellezza estetica.

Il **Fico Lupo** (Lupo) è la pianta più rara del conservatorio e a massimo rischio di estinzione. Antica varietà unifera di fico nero piacentino (nero come il lupo nelle favole dei bambini), donato all'Autore da Agnes Roberti che, dopo trent'anni di ricerche, aveva assicurato di



Uno sciame d'api



Calendula arvensis

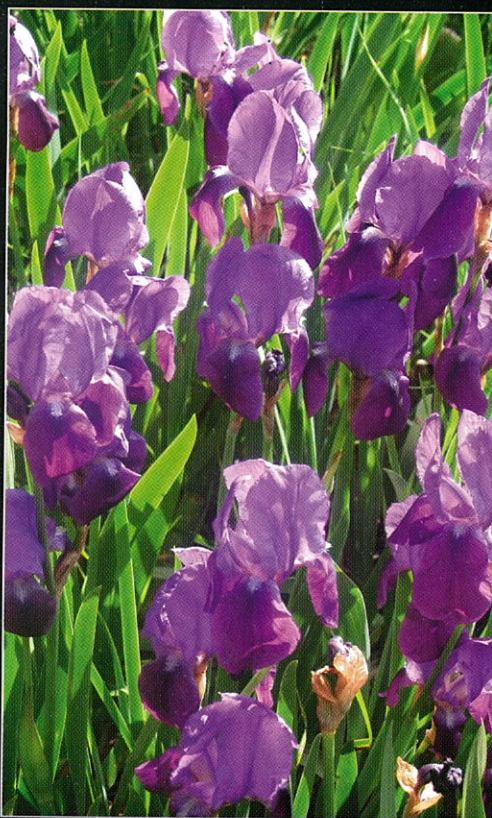


Albicocchi

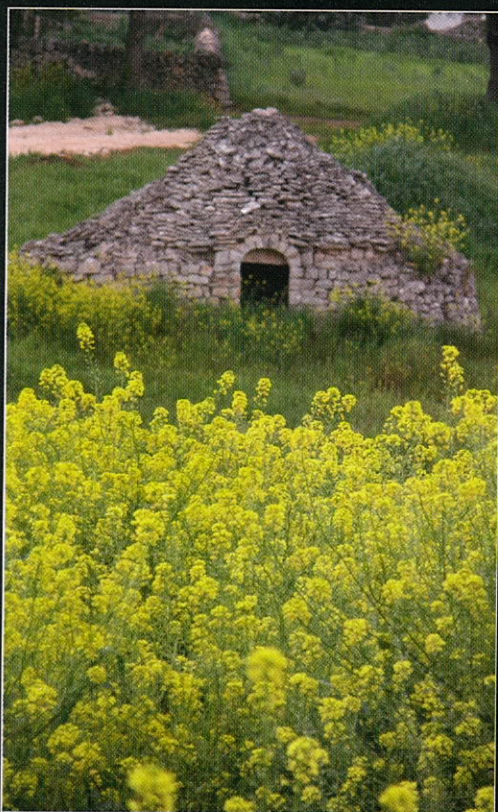




Orchidea



Iris



Un trullo inserito nel paesaggio agreste



L'albero del kaki

essere il proprietario dell'ultimo esemplare di *Luz* rimasto in tutta la provincia di Piacenza e quindi in Italia. Ora gli esemplari sono in aumento, in quanto al conservatorio è iniziata la moltiplicazione vivaistica.

Il **Fico Tauro**. In provincia di Bari è presente una varietà particolare di fiorone, il cosiddetto fiorone "Tauro", sinonimi "Menghtaur", che fu selezionato alla fine del '700 dal sindaco Domenico Tauro.

La leggenda, del tutto insostenibile scientificamente per via della impossibilità di controllare a tutt'oggi il processo di caprifizzazione (pratica che consiste nel mettere dei caprifichi fra i rami del fico coltivato in modo che i sicconi di quest'ultimo possano essere fecondati dal polline del caprifico), racconta che questi ebbe l'intuizione di sposare il fiorone "Suàr", (dal nome della nobile casata spagnola Suarez de Figuereroa) con una pregiata e delicata specie locale, ottenendo una nuova specie di fiorone senza semi che fu denominato "Menghtaur" in onore del suo "creatore" ("menghtaur" è in effetti la dialettizzazione di Domenico Tauro). Comunque siano andate le cose, al sindaco Tauro fu dedicata questa cultivar, che produce fioroni di ottima pezzatura e di grande effetto estetico. È una varietà non eccezionale dal punto di vista del gusto, ma particolare per la buccia spessa che può essere maneggiata e consente al fiorone di viaggiare e conservarsi al meglio. L'**Api étoilé**, mela antichissima che, si dice, risalga alla famiglia romana degli Appi (da cui deriverebbe il nome Api) esteticamente meravigliosa, con la sua buccia, a piena maturazione, di colore giallo intenso e faccetta rosso-fuoco nella parte esposta al sole;

il frutto ha la caratteristica forma a stella, data dalle cinque costole molto prominenti e dalla forma decisamente appiattita. In Francia veniva regalata ai bambini per addobbare l'albero di Natale.

Pomona l'ha reintrodotta in Italia dal conservatorio botanico di Gap, in Francia, nazione in cui è attestata già dal '500. La varietà era presente anche in Italia, a fine '800, come testimoniato dal modello carpologico in resina realizzato in quel periodo da Garnier Valletti nel suo laboratorio di Torino.

L'Oliva *Leucocarpa*, con la sua storia suggestiva: durante l'esposizione universale di Parigi del 1889 (il cui simbolo fu la costruzione della Tour Eiffel) un agricoltore greco benestante portò, per la vendita, la varietà *Leucocarpa*, un'oliva greca con la drupa dal singolare colore bianco.

A Parigi il greco fece amicizia con molti personaggi famosi tra cui il pittore Henri de Toulouse-Lautrec e il Marchese di San Severino. Si divertì e condusse vita spensierata. La notte frequentava i cabaret dei *café chantantes* trascurando la vendita delle sue piante di olivo durante la manifestazione.

Quando rimase senza denaro e l'allegria compagni si sciolse, si imbarcò, con le piante invendute, alla volta della Grecia. Visto che non aveva abbastanza soldi per ultimare il suo viaggio di rientro in Grecia, e che era un passeggero scomodo, il comandante della nave, spazientito dal suo comportamento, giunto a Crotone, lo fece sbarcare.

Il greco, disperato, non sapeva cosa fare, ma poi si ricordò che nelle vicinanze abitava il marchese di San Severino e si recò da lui chiedendogli ospitalità. Il

marchese, non solo gliela accordò, ma gli fornì anche il denaro necessario per terminare il viaggio. In segno di riconoscenza, il greco gli lasciò gli alberi di oliva bianca, la *leucocarpa*, che è a tutt'oggi diffusa in piante sparse su tutta la costa ionica calabrese.

Tutte le immagini dell'articolo sono di Martine Balansa.

*** Presidente di Pomona**
Associazione nazionale per la valorizzazione della biodiversità
Website: www.pomonaonlus.it
www.conservatoriobotanico.it



Quercus trojana

biokyma

LE ERBE
DI QUALITÀ



Laboratori Biokyma s.r.l. - Anghiari (AR) - (39) 0575 749989 - www.biokyma.com