



# VOGUE

ITALIA

400 208 24001 6  
11/13/16

*Unexpected*



## Tra frutti antichi e flora spontanea i **conservatori botanici** garantiscono la vita delle biodiversità

Giuggiole, azzeruoli, corbezzoli. E poi pere volpine, fichi fetiferi e il biricocco, singolare incrocio tra il susino mirabolano e l'albicocca. Sono frutti antichi e fino a ieri dimenticati, che oggi vengono riscoperti, censiti e tutelati all'interno dei conservatori botanici: le riserve dove i cru fra i ve-

getali commestibili in via d'estinzione sono innestati e protetti per evitare che vadano perduti per sempre. Da anni impegnato nella crociata per la tutela dei frutti minori attraverso l'associazione Pomona ([www.pomonaonlus.it](http://www.pomonaonlus.it)), Paolo Belloni ha creato a Cisternino, in Puglia, il primo conservatorio botanico italiano con oltre 150 varietà di fichi e non solo: nella Valle d'Itria, grazie alla collaborazione col Dipartimento di scienze e tecnologie biologiche e ambientali dell'Università del Salento e il Centro di ricerca "Basile Caramia" di Locorotondo, ora prosperano anche cachi, mandorle, melagrane, cotogne, pistacchi, noci che stanno trasformando la campagna dei trulli nel primo polo dell'agrobiodiversità dell'Italia del Sud. Chi vuole saperne di più (e desidera scambiare, acqui-

VOGUE

GREEN

stare e coltivare in proprio qualche pianta), può incontrare Paolo Belloni a Orticolario, la manifestazione che dal 2 al 4 ottobre si svolgerà a Villa Erba sul lago di Como, dove si daranno appuntamento centoventi tra i migliori vivaisti e "antiquari" del verde italiani ed europei. Ma l'autunno è anche la stagione migliore per organizzare qualche pellegrinaggio in loco, visto che alcuni conservatori sono dotati di foresteria: è il caso di Isabella Dalla Ragione, che nel 1989 col padre Livio ha fondato a San Lorenzo di Lerchi, vicino a Città di Castello, l'associazione Archeologia Arborea per salvare dall'oblio le vecchie varietà fruttifere, dalle pesche alla vite. È anche possibile diventare soci e adottare a distanza un esem-



plare della collezione; unico obbligo è quello di visitare la pianta almeno una volta l'anno e, dopo la raccolta, lasciare tre frutti: uno per il sole, uno per la terra e uno per l'albero, come vuole la tradizione agricola locale. In Toscana, invece, Ugo e Fabrizia Fiorini dei vivai Belfiore hanno creato a Lastra a Signa una riserva con oltre mille varietà di alberi e arbusti in via d'estinzione: ci sono fichi, ulivi, susine e altre varietà rigorosamente "vintage". Ed è sempre a Firenze che l'agronomo Paolo Galeotti, uno dei massimi esperti mondiali di agrumi, vincitore nel 2008 del prestigioso premio internazionale "Il monito del giardino", ha riprodotto alla villa di Castello decine di agrumi medicei, compresa la preziosa Bizzarria, che racchiude nello stesso frutto limone, arancio amaro e cedro. Più a nord, nei dintorni di Torino (e precisamente a Collegno), i Fratelli Gramaglia coltivano una delle più ricche ► 180

Sopra. Una veduta del Conservatorio botanico della Valle d'Itria di Cisternino, in provincia di Brindisi. Nel riquadro. Un esemplare di flora spontanea. Sotto. Olive nere raccolte nel conservatorio di Cisternino. Foto Martine Balanza, courtesy il Conservatorio; [www.conservatoriobotanico.it](http://www.conservatoriobotanico.it). In basso a destra. Un albero di mele Conservativo dal frutteto di Anna Ferro a Grignasco, in Valsesia (foto courtesy il vecchio melo; inf. 3403719923).

