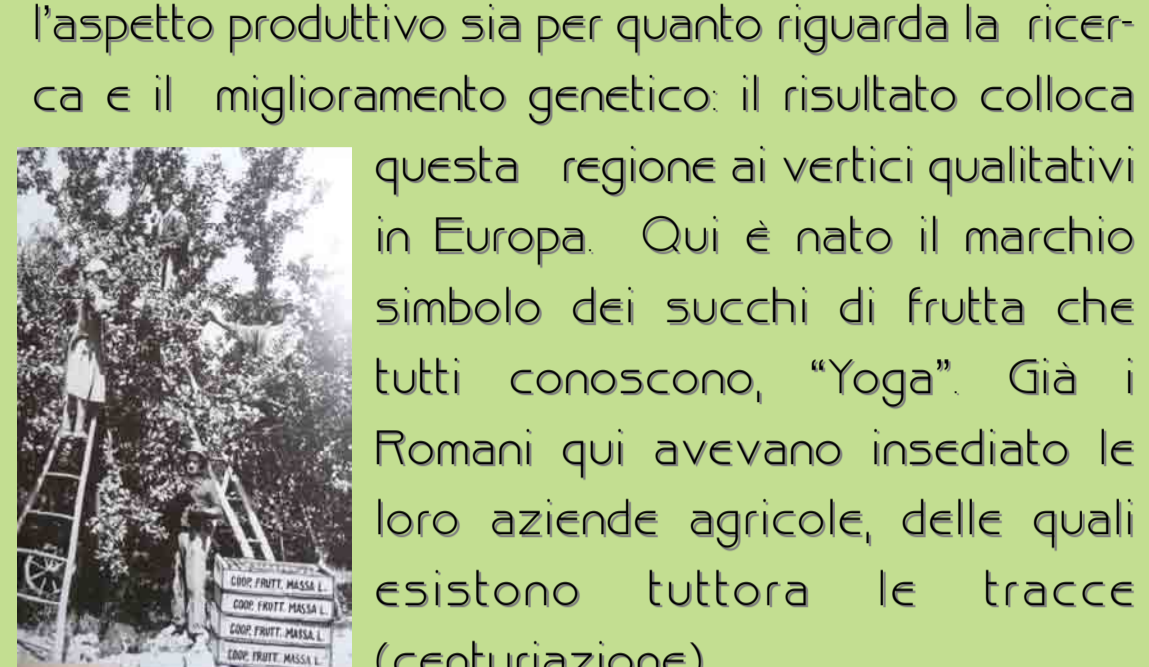


La Rete della Biodiversità in Emilia-Romagna



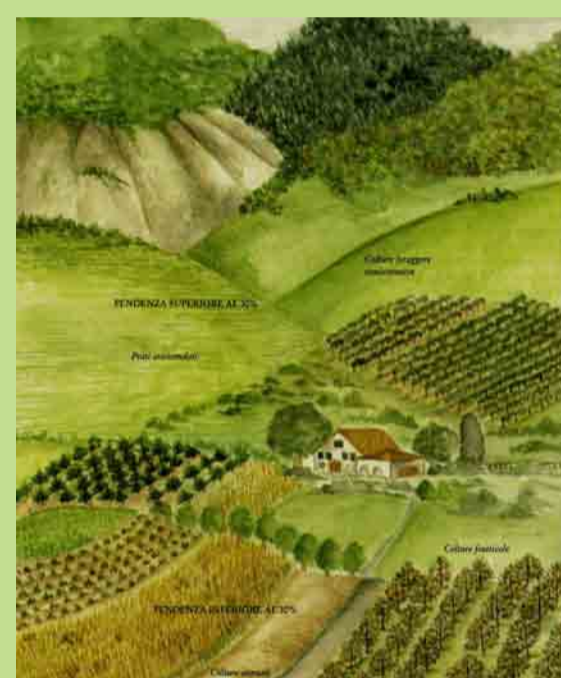
La frutticoltura in Emilia-Romagna

Emilia-Romagna, regione frutticola d'eccellenza la grande tradizione agricola dell'Emilia-Romagna si manifesta soprattutto nel settore ortofrutticolo sia sotto l'aspetto produttivo sia per quanto riguarda la ricerca e il miglioramento genetico: il risultato colloca questa regione ai vertici qualitativi in Europa. Qui è nato il marchio simbolo dei succhi di frutta che tutti conoscono, "Yoga". Già i Romani qui avevano insediato le loro aziende agricole, delle quali esistono tuttora le tracce (centuriazione).



La convivenza fra l'agricoltura intensiva e quella sostenibile sarebbe auspicabile

mentre l'agricoltura industriale ci fa arrivare il cibo ogni giorno nei supermercati, già pronto e lavato (solo da cuocere, i cosiddetti prodotti di IV gamma), quella tradizionale dovrebbe contare su una maggior sensibilità del consumatore che può rivolgersi direttamente ai farmer market oppure all'acquisto diretto in azienda. L'agricoltura tradizionale è meno competitiva sul piano del profitto rispetto a quella industriale, ma il suo ruolo di tutela dell'ambiente, che diventa anche tutela del paesaggio, è un grande valore aggiunto.



I nomi dei frutti antichi con riferimenti ai luoghi: pera dell'Fia, mela dell'Orto, melo della Selva. Riferimenti alle forme: pesca Buco Incavato, pero dalla Coda Torta, pum Salam (mela lunga a forma di salame).



Olivo sono innumerevoli le raffigurazioni plastiche e pittoriche che pongono al centro l'albero di olivo e le pratiche connesse con l'estrazione dell'olio e con la sua utilizzazione come medicina, come alimento, come cosmetico, come fornitore di energia e luce. Con l'affermarsi dell'Impero romano, l'olio d'oliva assunse una funzione strategica nel campo del commercio e delle attività di scambio tra i diversi popoli. Illustri uomini di cultura, quali Plinio il Vecchio, Catone, Columella, offrono un notevole contributo di conoscenze sulla coltivazione degli olivi.

Etnobotanica

nell'innesto la parte inferiore si chiama portainnesto (il tratto di tronco ospitante), mentre la parte superiore si chiama nesto e sarà la nuova pianta, quella che crescendo porterà nuovi fiori e/o frutti. A seconda della tecnica impiegata l'innesto può essere eseguito utilizzando una semplice gemma oppure un rametto (marza) dotato di una o più gemme; l'innesto a gemma di primavera è a gemma vegetante, se praticato in agosto sarà a gemma dormiente. L'innesto a marza di solito è a triangolo, a spacco o a corona.



Memoria le esperienze e la conoscenza che sono fissate nella mente degli agricoltori custodi della diversità genetica è forse la più preziosa risorsa che rischiamo di perdere per sempre; infatti si dice che quando muore un anziano si perde una biblioteca.

I detti popolari chi pianta grano pensa al domani, chi pianta frutti pensa al futuro. La raccolta di ortaggi e patate, come pure la potatura delle viti e degli alberi, non deve mai avvenire a luna piena.

I Frutti delle Mura di Piacenza

La vicinanza alle mura della città dà il nome a questo piccolo frutteto le cui piante derivano dai fruttiferi più antichi del piacentino. Poiché in passato gli orti e i frutteti erano a ridosso delle mura, con questa operazione le piante antiche ritornano alle origini.

Alcune di queste piante, come in tutti i giardini della rete, saranno oggetto di studio in relazione ai cambiamenti climatici, attraverso l'analisi delle fasi fenologiche (apertura gemme, fioritura ecc.).



I Frutti delle Mura - Piacenza (Sezione Arpae)

Rete delle città della biodiversità: Piacenza e Pontenure (PC)



Manifestazioni in Emilia-Romagna: Frutti Antichi presso il castello di Paderna (PC).

Musei del gusto: Museo del Parmigiano, Pomodoro, arte olearia di Parma. Museo cantina dei colli di Parma.

Musei rurali: Museo della civiltà contadina ITAS Ranieri (PC). Casa della Memoria di Fiorenzuola (PC).

Museo Uomo Ambiente di Bazzano, Neviano degli Arduini (PR).

I patriarchi da frutto i vecchi alberi da frutto sono i capostipiti della frutticoltura, testimonianza di un'agricoltura di antica tradizione: piante di grande valore alimentare e storico perché conservano la preziosa biodiversità delle nostre campagne e sono capaci di offrirci ancora frutti gustosi e naturali. Cibo dei nostri nonni, varietà antiche e frugali, salubri per il loro alto valore organoleptico, ci permettono di riscoprire sapori ormai dimenticati e antiche ricette della tradizione rurale.



La biodiversità marina i mari e gli oceani sono ricchissimi di forme di vita in parte ancora sconosciute, ad oggi sono state descritte circa 250000 specie marine, che rappresentano circa il 15% della biodiversità totale del nostro pianeta. Di grande importanza sono gli organismi di dimensioni microscopiche che sono i principali produttori primari e che costituiscono il primo livello della catena alimentare negli oceani. Diversi fattori minacciano oggi la biodiversità marina come i cambiamenti climatici con le variazioni del livello di anidride carbonica nell'atmosfera, e l'acidificazione delle acque.

Educazione alimentare

l'uomo è un essere vivente che dovrebbe essere in equilibrio con la natura e nutrirsi di ciò che offre la stagione: in primavera la natura ci dà erbe depurative come il tarassaco (questa stagione corrisponde al gusto amaro). D'estate troviamo frutti ricchi di sali per recuperare le perdite col sudore, (gusto acido). In autunno abbiamo cibi energetici per avere la carica (salato). In inverno frutti riserva calorici per combattere il freddo (dolce).



I Frutti Dimenticati

Olivo Nostrana di Brisighella varietà autoctona dalla quale si produce un ottimo olio che è apprezzato dai grandi chef per la sua bassa acidità e i profumi delicati.



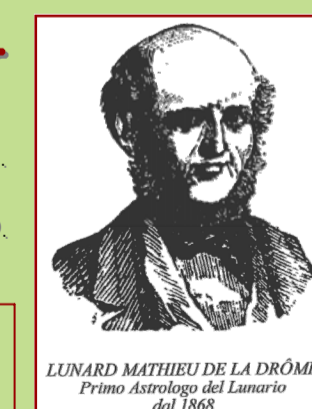
Olivo Capolga cultivar che è ancora presente nel territorio riminese, si caratterizza per l'elevata qualità dell'olio che si ricava dalle sue drupe che maturano a novembre.

DECALOGO ALIMENTARE

- 7- Bere poco durante i pasti, masticare ogni boccone almeno 20 volte.
- 8-Variare spesso pietanze e menù ma non gli orari dei 2-3 pasti quotidiani (a tavola la monotonia uccide l'appetito e la salute).

E lunedì di smembar

Se in novembre tuona l'annata sarà buona.
Se Natale fu caldo e sereno di covoni ne conti assai di meno.



LEONARDO MATTIOLI DE LA DRÒMS
Primo Anabate del Lamerio dal 1600



L'albero racconta

Noi alberi facciamo pulsare l'acqua tra il terreno e l'aria, regolando l'umidità, la temperatura e quindi il clima del nostro pianeta.