

La Rete della Biodiversità in Emilia-Romagna



L'albero del pane e i frutti di alta quota

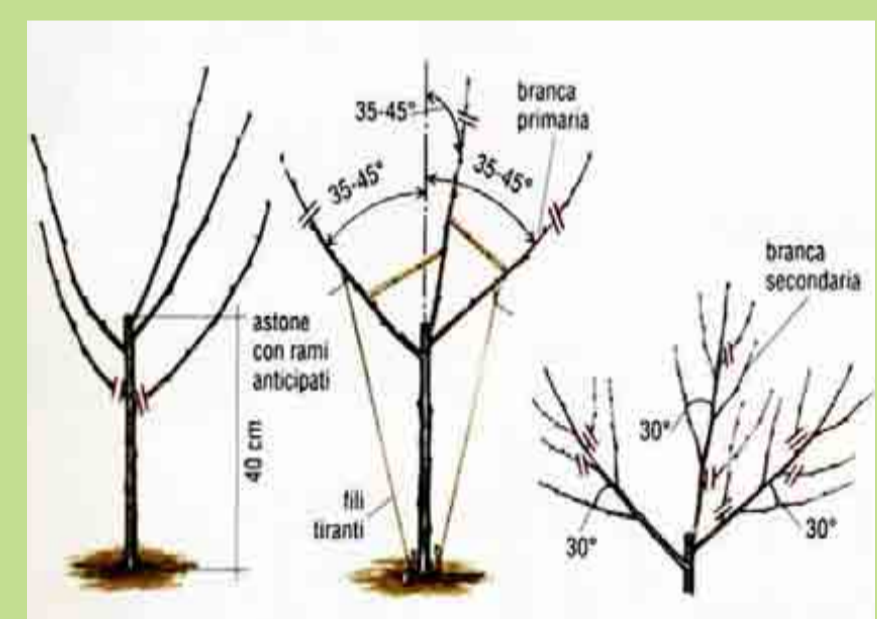
L'azienda agricola in montagna dovendo definire una gerarchia dei valori tra i

diversi settori economici dell'azienda agricola in collina e montagna troviamo: stalla, prato pascolo, vigneto-frutteto, bosco-castagneto, orto. In questa ottica le piante da frutto erano generalmente coltivate al margine dei campi e dei pascoli, magari innestando peri e meli selvatici con varietà rustiche, mentre quelle più "gentili" erano coltivate vicino casa o nell'orto.



I nomi dei frutti antichi non sono legati a esami del DNA che ne certifichino l'autenticità, quindi non è escluso che lo stesso frutto possa essere presente in luoghi diversi con nomi diversi (sinonimia) o viceversa che *cultivar* più o meno diverse possano essere conosciute con lo stesso nome (omonimia).

Il castagno è una pianta antichissima, presente allo stato selvaggio nella zona mediterranea fin dai tempi preistorici, più esattamente dal cenozoico, cioè da quando ebbe inizio la distribuzione delle latifoglie sulla terra, oltre 60 milioni di anni fa. Esso viene definito anche l'albero del pane o pane della montagna in quanto è stato in grado di sfamare intere generazioni di montanari nei periodi di carestia.



Etnobotanica la potatura si propone di modificare la pianta per raggiungere una serie di obiettivi: dare alla pianta una forma idonea all'utilizzazione ottimale della luce, accelerazione dello sviluppo dei giovani alberi per raggiungere al più presto lo scheletro definitivo e l'entrata in produzione, raggiungimento di un equilibrio chioma/radici e fase vegetativa/fase riproduttiva, estendere il ciclo produttivo nelle piante senescenti.

Memoria detti legati al castagno

Par San Zvàn bianc comè un pan per S. Giovanni il castagno è bianc comè un panno.

Par Santa Maria la castagna la s'cria per Santa Maria la castagna si crea.

Par Sant'Albert e ric l'è apert per Sant'Alberto il riccio è apert.



Detti popolari a luna piena si devono piantare patate, zucche, cocomeri, meloni, pomodori, secondo il detto: luna tonda roba tonda.

Il Sentiero dei frutti perduti di Alfero (FC)

Nel comune di Verghereto, caratterizzato dalla presenza del più grande castagneto della Romagna, è stato realizzato il Sentiero dei Frutti Perduti dove sono stati riprodotti i più vecchi e significativi alberi da frutto della montagna. Si tratta soprattutto di peri, meli, ma anche noccioli e noci. Non lontano dal torrente Alferello è possibile percorrere questo sentiero e conoscere i capostipiti della frutticoltura romagnola di alta quota.



Rete delle città della biodiversità: Verghereto (FC), Castel del Rio (BO)



Manifestazioni in Emilia-Romagna : Sagra della Castagna in Altosavio (ottobre) e a Castel del Rio (BO).

Musei del gusto: Museo del Castagno di Castel del Rio (BO). Museo del formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone (FC). Casa Artusi di Forlimpopoli (FC).

Musei rurali : Museo Etnografico Romagnolo B. Pergoli, Forlì.



Gli amici della campagna l'agricoltore tradizionale è il custode dell'azienda e del territorio e sa mantenere spazi vitali per tutte le forme di vita: siepi nei campi per la nidificazione degli uccelli che catturano insetti, boschetti per l'avifauna in genere, laghetti e stagni per i rettili e gli utili anfibi ecc. Inoltre egli sa migliorare la fertilità del suolo favorendo la formazione dell'humus che è la "memoria" del terreno ed è quasi un organo di senso per le piante, avendo funzioni chimiche e fisiche preziose indispensabili per la salute del terreno e dei vegetali.

Biodiversità microbica anche il mondo misterioso dei microbi, dei funghi e batteri fa parte del grande mondo della biodiversità; per produrre ottimi vini e formaggi non basta avere buone uve e buon latte, ma occorrono anche buoni lieviti che permettono la fermentazione.



Educazione alimentare le erbe spontanee della salute contengono microelementi importanti, fibre che puliscono l'intestino, riducono l'uso di sale, inoltre hanno sapori unici: l'acetosa sa di limone, la pimpinella di cetriolo, la borragine di melone, l'alliaria di aglio e il levistico di dado vegetale.



I Frutti Dimenticati

Marrone di Campora è una vecchia varietà locale dell'Appennino parmense e prende il nome dalla località Campora, nel comune di Neviano degli Arduini ed è caratterizzata da frutti grandi e di colore brillante.



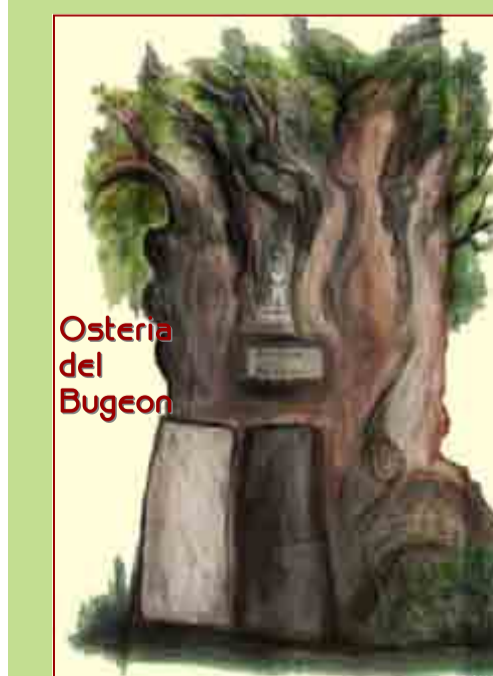
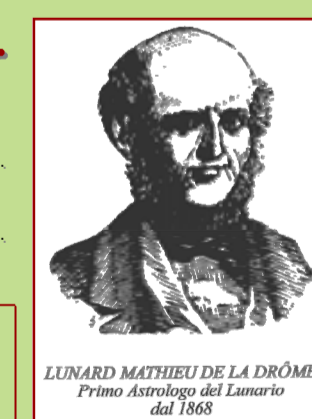
Castagna Pistolese caratteristica dell'Appennino Romagnolo, è di dimensioni ridotte ma di buon sapore e si presta molto bene per l'essiccazione e la produzione di farina che ha sfamato a lungo i nostri contadini.

DECALOGO ALIMENTARE

- 9- Associare cibi diversi ad ogni pasto (cereali, legumi, uova, pesci, verdura, frutta).
- 10- Mangiare poco ed equilibrato (piccoli pasti frequenti, alzarsi da tavola con un pizzico di fame giova alla salute e alla linea).

E lunedì di smembar

Di buona terra prendi la vigna, di buona madre prendi la figlia. Chi ha bella moglie e ottima cantina amici intorno avrà sera e mattina.



L'albero racconta

I boschi che noi formiamo sono polmoni che ispirano anidride carbonica e espirano ossigeno. Per noi il giorno e la notte sono come un respiro, l'autunno e la primavera un prender sonno e un risvegliarsi.