

E' vicina a quota mille la nuova culla dei frutti antichi

Con un'immagine sportiva si potrebbe dire che sono i frutti di serie B che hanno riconquistato la A e che oggi richiamano più interesse di "colleghi" più famosi.

In tempi in cui si recuperano le radici e le pagine minori della nostra storia, la collezione di Enzo Maioli è tra le più significative: più di 900 varietà di alberi da frutto che comprendono tipologie antiche, cadute nell'oblio nel corso dell'ultimo secolo e, in qualche caso, a rischio di estinzione. Maioli era la settimana scorsa a Flormart, la rassegna internazionale dell'orto-florovivaismo ospitata ogni anno dalla Fiera di Padova. Guardando lo stand, il colpo d'occhio è immediato: un bancone zeppo di decine e decine di frutti, soprattutto mele, ben disposti, ciascuno con cartellino che ne indica il nome.

Mele d'ogni tipo. E l'uva del metro... Mele golden e fuji? No, quelle restano al supermercato. In mostra ci sono mele Renetta Orleans, Zambone, Tessa, Rosso di Vignale... Per non parlare dell'"uva del metro", il cui nome dipende proprio dal fatto che i grappoli arrivano a misurare fino ad un metro, e la cui novecentesca sfortuna sta probabilmente nel fatto che gli acini sono piccoli, non grandi e perfetti come quelli delle uve più in voga oggi.

La singolarità è questa: la collezione di Maioli è uno scrigno di biodiversità, in cui si preserva e si diffonde nuovamente la grande ricchezza delle varietà vegetali.

Quella ricchezza che per molti anni, però, si è ritenuta superflua. Già, perché coltivare meli che danno frutti piccoli, irregolari, "rugginosi", quando si può coltivare piante che danno frutti grandi, lisci, facilmente commerciabili e graditi al consumatore finale?

Comprensibile per parecchio tempo, la semplificazione sta mostrando in questi anni Duemila i suoi lati deboli (perdita di biodiversità e di conoscenze, di sapori e tradizioni...). Al contempo ci si accorge che parecchie piante da frutto trascurate hanno invece dei punti di forza non comuni, a partire dalla maggiore resistenza alle malattie e ai parassiti.

In realtà Enzo Maioli non ha inventato di recente il recupero delle piante antiche: a coltivare questa passione, in tempi non sospetti, è stato suo padre Mario, che già nel 1928 avviava, a Salvaterra, a pochi chilometri da Reggio Emilia, il primo tassello della collezione.

La scoperta di nuove piante? Si fa in vacanza. Ma oggi, a più di 80 anni da quell'esordio, le piante antiche sono diventate un'importante porzione dell'attività d'azienda e, tra l'altro, quella più al riparo della crisi di questo periodo. Sia collezionisti, infatti, che persone con la nostalgia della mela "che mangiavo da piccolo" o che "mio nonno aveva nel giardino dietro casa" si approvvigionano volentieri di questo tipo di alberelli.

E la collezione, intanto, cresce. Alle più di 900 varietà - tra cui 330 di meli, ma ci sono anche albicocchi, peri, susini, peschi, e poi piante di nicchia come mirabolani, giuggioli, cotogni, azzeruoli, sorbi - se ne aggiungono ogni anno di nuove: «Papà - spiega la figlia Elisa - ha ereditato dal nonno questa passione e continua la ricerca. Clienti e conoscenti ci segnalano piante da valutare, ma capita spesso anche che, mentre siamo in vacanza in famiglia, mentre una parte di noi dà un'occhiata ai negozi, lui vada in giro per orti e giardini a cercare. E capita di frequente che, in qualche villa signorile antica o in qualche convento, faccia scoperte interessanti».

Le scoperte interessanti sono quelle di piante vecchie, perlopiù abbandonate e a volte inselvaticite, ma ancora capaci di fruttificare. Maioli si informa dal proprietario e dai vicini di casa sulle caratteristiche di albero e frutti, poi ne raccoglie una marza, cioè un rametto giovane, e appena a casa lo innesta.

Quattro anni prima di mettere in commercio le piante. Il processo per arrivare a moltiplicare l'antica pianta non è breve: «Prima di metterla in commercio - spiega Elisa - facciamo tre o quattro anni di osservazione. Perché rispetto ad una pianta moderna, di cui conosciamo tutte le

caratteristiche, queste sono varietà particolari, che nessuno conosce. Per cui bisogna fare un po' di prove e capire se il portainnesto è adatto: si fa una prova e magari non va bene; allora bisogna riprovare con un altro portainnesto; poi a due anni mette l'alberello in vaso e occorre attendere un altro anno perché fruttifichi. A quel punto lo si fotografa, lo si descrive (colore, sapore, resistenza a malattie e parassiti, consumabilità a fresco o cotto...), lo si aggiunge al catalogo, lo si propaga e viene messo in commercio».

E ora? Ora si continua ad accrescere la collezione: «Quest'anno abbiamo aggiunto al catalogo una ventina di varietà del Vicentino». Quota mille non è distante...

Giorgio Malavasi

Tratto da GENTE VENETA, n.37/2011

Articolo pubblicato su GVOnline

<http://www.gvonline.it/public/articolo.php?id=6686>

Copyright 2012 © CID SRL P.Iva 02341300271