



Lo scrigno delle preziose antiche varietà

Biagio negli orti a Schiopparello

Agostino Stefani,
Scuola Superiore S. Anna
di Studi Universitari e
di Perfezionamento di Pisa

Legate al territorio, al paesaggio, alle pratiche etnobotaniche si trovano a pieno titolo le vecchie cultivar d'interesse agrario. L'elevata diversificazione varietale sia dei fruttiferi, che delle ortive operata nel tempo dagli agricoltori, rispondeva ad esigenze "alimentari" ed "economiche" della vita quotidiana, alla necessità di selezionare cultivar in grado di adattarsi a specifici ambienti, resistenti alle condizioni avverse del clima e agli agenti patogeni, per ridurre al minimo i rischi di mancato raccolto, e ancora, per ottenere la destagionalizzazione dei consumi tramite varietà a maturazione e

raccolta scalare sull'arco dell'anno. Ad esempio la Pesca Sanguigna che matura a fine ottobre, il Fico di San Martino che può produrre fichi a novembre

La ricchezza varietale descritta nei testi del Gallesio (1817-1839) di P.A. Micheli o attraverso i dipinti di Bartolomeo Bimbi (AA.VV., 1982) deve far riflettere: per guidarci verso strategie operative di recupero e di valorizzazione di questo patrimonio genetico che fortunatamente, in parte, è ancora accessibile,

La salvaguardia delle tradizioni popolari e la conservazione delle varietà agrarie tipiche di un comprensorio va

recuperata con l'adozione di metodologie che abbiano rigore scientifico: *ricerca bibliografica; individuazione dei luoghi da visitare reperire informazioni da agricoltori od ex agricoltori; compilare schede pomologiche; prelievo materiale vegetale per la loro propagazione-conservazione in situ ed ex situ; caratterizzazione molecolare; sviluppare strategie operative di valorizzazione delle varietà censite; Infine divulgazione dei risultati.*

Le indagini sull'isola d'Elba condotte dai Laboratori Biolabs della Scuola Superiore San'Anna di Pisa sono state svolte in un ventennio finanziate dalla

Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, dalla Regione Toscana con partner territoriali: *Comune di Rio nell'Elba; Provincia di Livorno; Associazione Amici dell'Eremo di Santa Caterina (Rio nell'Elba); Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano; APT (Agenzia per il Turismo dell'Arcipelago Toscano); Aziende Agricole La Lecciola (Rio nell'Elba); L'Amandolo (Cavo, Rio nell'Elba) e Casa Marisa (Schiopparello, Portoferraio).*

L'obiettivo primario è stato quello di verificare cosa ancor oggi rimaneva dell'agro-biodiversità che caratterizzava l'economia rurale del passato. Inoltre è stata posta attenzione all'individuazione delle possibili strategie per ridiffondere le antiche varietà sul territorio di origine e di valorizzare le loro potenziali ricadute applicative in termini culturali, sociali ed economici.

Il patrimonio varietale dell'Arcipelago Toscano recuperato, ad oggi, risulta di 73 varietà di fruttiferi (peri, susini, meli, agrumi) di cui 6 iscritte nel repertorio della Regione Toscana (Pero 'Angelica dell'Elba'; Fico 'Neruccio'; Fico 'Popone dell'Elba'; Pesco 'Sanguigno settembrino dell'Elba'; Pesco 'Sanguigno ottobrebrino dell'Elba'; Pesco 'Spicciaiolo dell'Elba') e 13 varietà ortive di cui 11 iscritte nel repertorio Regionale toscano (Cavolo nero di Patresi, Cipolla Ciatta Elba, Cipolla di Patresi Elba, Cipolla della Zanca, Fagiolino Jolly Campesi Elba, Fagiolo del miracolo non scritto bianco Elba, Fagiolo del miracolo scritto Elba, Pomodorino d'Appiccà a grappolo giallo tondo dell'Elba, Pomodorino d'Appiccà a grappolo rosso allungato dell'Elba, Pomodorino d'Appiccà a grappolo rosso tondo dell'Elba, Pomodoro a grappolo rosso dell'Elba) e affidate per la loro conservazione a 4 Agricoltori Custodi nominati dalla Regione Toscana.

Alto l'interesse della popolazione elbana per il progetto, dai privati agli agricoltori, dalle associazioni alle imprese, dalle istituzioni alle scuole e al mondo turistico. Importanti alcune collaborazioni: Antonello Marchese per i contatti con gli Agricoltori; Giulia Spada, agronoma, che ha seguito nel tempo i rilievi sulle varietà; l'Accademia Italiana della

Cucina, delegazione dell'Elba, che ha favorito il contatto con il mondo alberghiero e della ristorazione, operando in sinergia con altri attori del settore enogastronomico: fra tutti Alvaro Claudi, perché oltre a recuperare è fondamentale utilizzare queste risorse della natura. Infine, non bisogna mai perdere di vista il valore della ricerca, recuperando una ricca storia orale, delle tradizioni del recente passato agricolo delle Isole dell'Arcipelago e una narrazione che ne esalti il valore in termini culturali ma anche sociali ed economici. Una opportunità per quei giovani, per quelle persone, e alcuni lo stanno già facendo, che vogliono fondare il loro futuro sulle solide radici della tradizione contadina dell'Arcipelago.

A TREASURE OF ANCIENT VARIETIES

The old cultivars are linked to the territory and the landscape, now forgotten but of great cultural and economic value as precious exclusive products. In the past, the many varieties responded to specific needs, to adapt to difficult soils, to withstand adverse climate conditions and pathogens, to minimize the risk of failed harvests, and again to have seasonal adjustments in consumption. The "fruits" were intended for fresh consumption, cooking, drying, the production of fermented beverages as well as fodder for livestock. Fortunately, this genetic heritage is still partly accessible, protected by those attentive farmers linked to the rural and agricultural traditions of the past, thanks to the work of the Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa with the backing of the Tuscany Region and the National Park of the Tuscan Archipelago. On Elba, five "caretaker farmers" have been identified and some Elban companies have adhered both to the production and to the marketing of native varieties. Today, 73 fruit varieties, 13 vegetable varieties and 1 cereal variety have been recovered. Research is fundamental, through the recovery of a rich oral history, the traditions of the recent agricultural past of the Islands of the Archipelago and a narrative that enhances the cultural, social and economic values.

