



Giglio: antiche sementi rinascono

di Pietro Pacciardi

Le isole dell'Arcipelago toscano nascono come comunità agricole, è nella terra che si affondano le radici prima del grande avvento turistico dopoguerra. Dopo la bulimia da turismo però, questi scogli sferzati dai venti hanno compreso l'importanza di quelle radici recise e hanno ripreso a valorizzare il territorio partendo proprio dalle vecchie tradizioni, quelle superate e che invece possono tornare a raccontare un territorio e anche a sfamarlo. È successo anche al Giglio, una terra a vocazione agricola che negli anni sta riscoprendo sé stessa, i suoi colori, i suoi odori e i suoi sapori. Al Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, grazie a un

progetto finanziato con il supporto dell'Università di Pisa e con il contributo del Circolo Culturale Gigliese presieduto dal dottor Armando Schiaffino, va il merito di aver recuperato due antiche varietà agricole: il Cavolo Torso e il Pomodoro di Scasso, piante che stavano andando perdute. L'idea è nata grazie alla segnalazione di alcuni abitanti e coltivatori amatoriali dell'Isola del Giglio, i quali hanno segnalato una particolare varietà di pomodoro nota come "pomodoro da scasso" e un'antica varietà di rapa denominata "cavolo torso". Queste varietà venivano tradizionalmente coltivate su modesti appezzamenti agricoli, spesso situati



in aree montuose caratterizzate da una limitata disponibilità di risorse idriche e da suoli fortemente declivi, soggetti a fenomeni di degrado fisico, chimico e biologico. Questa adattabilità ha permesso loro di essere coltivate per generazioni nei piccoli orti ricavati nei terrazzamenti, che sono una caratteristica distintiva del paesaggio agricolo dell'isola.

Il "pomodoro di scasso" ha una storia affascinante; nel 1700, un sacerdote dell'Isola del Giglio, appassionato di salatura delle acciughe, durante i suoi incontri annuali a Firenze con dei frati, scambiava le sue acciughe con altri prodotti. In una di queste occasioni, ricevette in dono

dei semi di pomodoro che si adattavano perfettamente ai terreni siccitosi dell'isola, necessitando di irrigazione solo al momento della semina. Questi pomodori, noti per non richiedere annaffiature successive, venivano piantati nelle vigne, particolarmente nei terreni profondamente zappati (localmente detti "scassati", da cui deriva la denominazione). I frutti di questa varietà sono grossi, polilobati e di un intenso colore rosso, ideali per la preparazione di conserve.

Il Cavolo Torso, invece, veniva coltivato sull'isola "ab immemorabile" per fini gastronomici, è presente nei piccoli orti familiari dell'Isola del Giglio. Gli agricoltori locali coltivano questa varietà da oltre quattro generazioni. Tuttavia, il rischio di estinzione è elevato a causa del numero ridotto di coltivatori e della loro età avanzata, oltre alla limitata dimensione delle superfici coltivate e l'assenza di un sistema di conservazione. L'iscrizione al Repertorio regionale della LR 64/04 ("Rete di conservazione e sicurezza delle risorse genetiche" della Regione Toscana) rappresenta un primo passo verso la valorizzazione del prodotto.

Giglio's Heirloom Seeds

Research into the agricultural roots of the islands of Tuscany, has led to the rediscovery of two ancient varieties from Giglio: the Torso Cabbage and the Scasso Tomato, both at risk of extinction. The initiative came about as a result of reports from some residents and amateur gardeners. The history of the Scasso Tomato is a particularly fascinating one. In the 1700s, a Giglio priest

exchanged salted anchovies for other products with friars in Florence. That was how he got tomato seeds that did not require watering after planting, making them ideal for Giglio's drought-prone soils. These tomatoes were planted in the vineyard in deeply dug soil (called "scassati"). The fruits were perfect for preserving. Torso cabbage, cultivated since time immemorial for culinary purposes, is still found in small family gardens on the island and has been for four generations. However, its existence is under threat because of the small number of gardeners, their advanced age and limited cultivated areas. Inclusion in the Regional directory is a first step towards the enhancement and preservation of this precious variety.

