

REGIONE BASILICATA



Assessorat de l'Agriculture
et des Ressources Forestières
Assessorat Agricoltura
e Risorse Naturali



FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo
delle agricolture tradizionali italiane.
Casi studio: Basilicata e Valle d'Aosta



REGIONE BASILICATA



Région Autonome
Vallée d'Aoste
Regione Autonoma
Valle d'Aosta

Association de Fabrication
et de Ressources Naturelles
Associacion Amalfiana
& Bierra Natural



FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo
delle agricolture tradizionali italiane.
Casi studio: Basilicata e Valle d'Aosta

Informazioni legali

L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ispra), insieme alle 21 Agenzie Regionali (ARPA) e Provinciali (APPA) per la protezione dell'ambiente, a partire dal 14 gennaio 2017 fa parte del Sistema Nazionale a rete per la Protezione dell'Ambiente (SNPA), istituito con la Legge 28 giugno 2016, n.132. Le persone che agiscono per conto dell'Istituto non sono responsabili per l'uso che può essere fatto delle informazioni contenute in questo quaderno.

ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale
Via Vitaliano Brancati, 48 - 00144 Roma
www.isprambiente.it

ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità n. 10/2018

ISBN : 978-88-448-0893-8

Riproduzione autorizzata citando la fonte

Elaborazione grafica

Grafica di copertina: Franco Iozzoli

ISPRA – Area Comunicazione

Foto di copertina: Patrik Barrel, Domenico Cerbino

Coordinamento tipografico:

Daria Mazzella

ISPRA – Area Comunicazione

Amministrazione:

Olimpia Girolamo

ISPRA – Area Comunicazione

Distribuzione:

Michelina Porcarelli

ISPRA – Area Comunicazione

Impaginazione :

Gabriele Piazzoli ARPAE (FC)

Stampa:

CHLORA SAS

Via Spirito Santo, 33

87037 - San Fili (CS)

Stampato con il contributo del Parco Nazionale del Pollino

Finito di stampare nel mese di maggio 2018

A cura di: Sergio GUIDI (ARPAE Emilia Romagna), Valeria GIACANELLI (ISPRA), Vanna FORCONI (EX ISPRA).

Autori:

Vincenzo AVERSA (Ente Parco Nazionale Pollino), Michele BALDANTONI (ALSIA), Ivan BARREL (Institut Agricole Régional Aosta), Luca BERTIGNONO (Institut Agricole Régional Aosta), Antonio BUCCOLIERO (ALSIA), Domenico CERBINO (ALSIA), Morgan DIEMOZ (Institut Agricole Régional Aosta), Giulio FITTIPALDI (Associazione Vavilov), Sergio GALLO (ALSIA), Nicola LIUZZI (ALSIA), Maria Assunta LOMBARDI (ALSIA), Carmelo MENNONE (ALSIA), Francesco PISANI (ALSIA), Pietro SERRONI (Parco Nazionale del Pollino), Pietro ZIENNA (ALSIA).

Con la collaborazione di:

per la Basilicata Matteo CIRIGLIANO (ALSIA), Giuseppe DI GIANO (ALSIA), Antonio DI NAPOLI (ALSIA), Giovanni FIGLIUOLO (UNIBAS), Vincenzo LAURIA (ALSIA), Nicola SASSONE (ALSIA) ed il compianto Franco SASSONE (ALSIA).

per la Valle d'Aosta Corrado ADAMO (RAVA - Aosta), Angèle BARREL (Dr. Agronomo), Patrick BARREL (Dr. Forestale), Edoardo CREMONESE (Arpa - Aosta), Michel CREST (Associazione "Micòoula" - Hône), Giorgio CUAZ (RAVA - Aosta), Corrado Letey (RAVA - Aosta), Luca MAGRI (RAVA - Aosta), Paolo OREILLER (RAVA - Aosta), Ubaldo PETITJACQUES (IAR - Aosta), Marco REINOTTI (Dr. Agronomo), Remo ROSSET (RAVA - Aosta), Luca TAMONE (RAVA - Aosta), Gianluca TELLOLI (azienda MALEY - Brissogne), Sabina VALENTINI (IAR - Aosta).

Tutta la nostra gratitudine va agli agricoltori che hanno conservato le vecchie varietà della Basilicata: Costantino ABITANTE (San Costantino Albanese), Giovannino ARCOMANO (Chiaromonte), Oreste ARCOMANO (Chiaromonte), Rossella ARCOMANO (Chiaromonte), Antonio ARLEO (Castronuovo di S.Andrea), Giuseppe ARLEO (Senise), Leonardo ARRUS (Teana), Teresa BERNARDO (Colobraro), Luigina BONAFINE (Viggianello), Vincenzo CAPORLE (Viggianello), Giuseppe CARLOMAGNO (Castelluccio Superiore), Angelo CATALDO (Castelluccio Inferiore), Domenico CIANCIA (Chiaromonte), Leo CIMINELLI (Chiaromonte), Biase CONTINANZA (Carbone), Antonio CRESCENTE (Viggianello), Francesco D'ARINO (Calvera), Antonietta DE CRISTOFARO (Rotonda), Giuseppina DE FILPO (Viggianello), Fortunato DI CONSOLI (Rotonda), Carmine DONADIO (Episcopia), Egidio DONADIO (Viggianello), Domenico FILOMENO (San Paolo Albanese), Giovanni FIORE (Viggianello), Giulio FITTIPALDI (Francavilla in Sinni), Rosario FORMILIO (Rotonda), Caterina FORTE (Viggianello), Maria FORTE (Viggianello), Pasquale GALLICCHIO (Viggianello), Domenico GIORDANO (Chiaromonte), Paolo IELPO (Latronico), Concetta LA ROCCA (Colobraro), Vincenzo LA RUINA (San Severino Lucano), Pasqualina LA SALA (Cersosimo), Caterina LAURIA (Viggianello), Domenico LAURIA (Viggianello), Mario LAURIA (Fardella), Angelina LUFRANO (Terranova di Pollino), Antonio LUFRANO (Terranova del Pollino), Donato MASTROPIERRO (San Severino Lucano), Catia MELE (Chiaromonte), Egidio MITIDIERI

(San Severino Lucano), Vincenzo PELUSO (Viggianello), Gennaro RONDINELLI (Teana), Silvestro RONDINELLI (Calvera), Giuseppe SANTOIANNI (Viggianello), Vincenzo SANTOIANNI (Viggianello), Francesco SASSONE (Rotonda), Francesco SASSONE (Viggianello), Pietro SASSONE Francesco (Viggianello), Santino SASSONE (Viggianello), Vincenzo SASSONE (Castelluccio Inferiore), Francesco SENISE (Rotonda), Giovanni TEDESCO (Rotonda), Anna Maria TRUPO (Noepoli), Isabella TUFARO (Terranova del Pollino), Luca TUFARO (Terranova di Pollino), Ermenegilda VOZZI (Chiaromonte).

e della Valle d'Aosta:

Renato AGAZZINI, Sisto BADERY, Bruno BETEMPS, Frédéric BLANC, Frédéric BONDAZ, Mirko CHALLANCIN, Michel CHRISTILLE, Ennio CLERIN, Irene DALBARD, Giovanni DEMOZ, Aldo DESAYMONET, Elda DOVEIL, Attilio DUCLY, Francesco DUNOYER, Giuliano GASPARD, Luigi GERARD, Sergio GUGLIELMIN, Germana HENRIET, Claudio JUGLAIR, Lorenza MARQUIS, Matilde NICCO, Alessandro NOUCHY, Romano NOUCHY, Michel PELLICIONI, Danilo PERRUQUET, Liliana REAN, Renzo ROLLIN, Rosetta SAVOYE, Germano TURILLE, Laura ZENTI.

Si ringrazia inoltre l'archivio Brel (Bureau Régional Ethnologie et Linguistique) per le foto fornite.

INDICE

Presentazione	6
Introduzione	7
1. Caso studio: Basilicata	8
1.1 Storia della frutticoltura in Basilicata	9
1.2 Il paesaggio degli alberi da frutto	16
1.3 Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola	33
1.4 Iniziative per la valorizzazione della biodiversità domesticata	41
1.5 La normativa regionale sulla biodiversità	47
1.6 Alcuni frutti antichi rappresentativi della Basilicata con schede descrittive	53
2. Caso studio: Valle d'Aosta	84
2.1 Cenni storici sulla frutticoltura valdostana	85
2.2 Il paesaggio agrario della Valle d'Aosta e le tecniche colturali tradizionali	91
2.3 Lo stato dell'arte e le iniziative per il recupero, la conservazione e la valorizzazione delle risorse genetiche frutticole	98
2.4 Verso una normativa regionale per la tutela delle risorse genetiche frutticole	115
2.5 Alcuni frutti antichi rappresentativi della Valle d'Aosta con schede descrittive	116
Bibliografia di riferimento	152

PRESENTAZIONE

La collana dei quaderni ISPRA dedicati al tema “Frutti dimenticati e biodiversità recuperata” prosegue con questo settimo volume, che presenta le esperienze regionali di Basilicata e Valle d’Aosta.

Il progetto, nato nel 2010 in occasione dell’Anno internazionale della biodiversità, dalla collaborazione tra ISPRA e ARPA Emilia Romagna, ha la finalità di contribuire al recupero della biodiversità agricola del nostro territorio, attraverso la raccolta delle esperienze regionali incentrate sulla riscoperta e la valorizzazione delle *cultivar* selezionate per secoli dai contadini locali.

Più volte in questo contesto abbiamo ricordato gli importanti impegni a livello nazionale e internazionale che sanciscono la necessità di conservare non solo la diversità genetica delle tante *cultivar* tipiche dei diversi territori, ma anche quel patrimonio di conoscenze tradizionali a cui il loro utilizzo e la loro conservazione sono imprescindibilmente legati.

Politiche agricole che incoraggino la realizzazione e il mantenimento di sistemi agricoli diversificati, una maggiore utilizzazione delle piante coltivate, delle varietà e delle specie sottoutilizzate locali o adatte alle coltivazioni locali sono solo alcune delle misure previste dal *Trattato Internazionale sulle risorse fitogenetiche vegetali per l'alimentazione e l'agricoltura* della FAO (2004).

Da qui parte la Strategia Nazionale per la Biodiversità che, nell’area di lavoro dedicata all’Agricoltura, riprende tali misure, citando, come principali criticità del settore agricolo, l’abbandono di pratiche agricole tradizionali e l’utilizzo di tecniche agricole non sostenibili. Fra le priorità d’azione per la conservazione e l’uso sostenibile della biodiversità agricola, vengono individuate la diversificazione delle produzioni, la diffusione degli avvicendamenti e delle rotazioni, il sostegno alla diversità degli agroecosistemi e la salvaguardia delle risorse soggette ad erosione genetica.

Con la ricerca e la selezione delle realtà regionali più significative, incentrate sulla riscoperta e valorizzazione dei cosiddetti frutti antichi, ISPRA intende contribuire, appunto, al recupero di una biodiversità troppo spesso “dimenticata”, patrimonio unico del nostro Paese e risorsa fondamentale per affrontare le sfide dettate dai cambiamenti ambientali e dalle crescenti richieste in tema di sicurezza alimentare.

L’attenzione ai Frutti dimenticati e la diffusione delle conoscenze in materia vuole essere di stimolo alla promozione di un più generale ed incisivo impegno nell’azione di tutela della biodiversità.

*Dr.ssa EMI Morroni Direttore
del Dipartimento per il Monitoraggio
e la Tutela dell’Ambiente e la Conservazione
della Biodiversità, ISPRA*

INTRODUZIONE

Nell'ambito del progetto sui frutti dimenticati e la biodiversità recuperata, l'ISPRA ha già pubblicato sei quaderni, in ciascuno dei quali sono stati affrontati due casi studio regionali: Puglia ed Emilia Romagna, Calabria e Trentino Alto Adige, Lombardia e Sicilia, Molise e Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Sardegna, Abruzzo e Lazio. Con la presente pubblicazione la nostra attenzione si rivolge ad altre due regioni italiane: Basilicata e Valle d'Aosta.

Proprio in considerazione del lungo processo evolutivo che ha portato alla ricchezza genetica, di cui le varietà di frutti antichi sono portatrici, e quindi all'attuale patrimonio di agrobiodiversità del nostro territorio, riteniamo fondamentale promuoverne la conoscenza e la conservazione. Il rischio di perdere una tale risorsa è in effetti molto elevato, essendo essa in gran parte collegata alle aziende e alle pratiche agricole di tipo tradizionale, sulle quali pesa un futuro davvero incerto.

Il tema dei frutti antichi e dimenticati è vasto e complesso. La loro individuazione e definizione sono processi lunghi e difficili, soprattutto in un paese come l'Italia, dove il patrimonio varietale di interesse agrario è decisamente ricco, grazie all'eterogeneità geologica, pedo-climatica, ecologica e agroambientale.

Appare quindi urgente procedere con la raccolta delle conoscenze e la conservazione del germoplasma individuato, poiché, a causa principalmente dei più moderni metodi utilizzati in agricoltura, in particolare nelle pratiche intensive, negli ultimi decenni molte cultivar sono già andate perdute.

Il depauperamento di questa insostituibile risorsa, sia in termini culturali che genetici, potrebbe determinare una minore capacità di sviluppare processi agroalimentari sostenibili e di fronteggiare i cambiamenti ambientali in corso.

Non possiamo infine non ricordare che il tema dell'agrobiodiversità ha importanti connessioni anche con la conservazione dei paesaggi agrari tradizionali, oggetto di tutela a livello internazionale, e con la ricchissima tradizione gastronomica che caratterizza il nostro paese, con differenze da luogo a luogo anche all'interno di una stessa regione.

*Sergio Guidi ARPA Emilia Romagna
Valeria Giacanelli ISPRA
Vanna Forconi ex ISPRA*

1. CASO STUDIO: BASILICATA

PRESENTAZIONE

La "Comunità del Cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'area sud della Basilicata", nata sulla scia della Legge 194 del dicembre 2015, è stata la prima in Italia e per ora l'unica. Essa abbraccia il comprensorio del Pollino-Lagonegrese, in due Parchi nazionali adiacenti, del Pollino e dell'Appennino Lucano, che insieme interessano una superficie destinata a salvaguardia tra le più ampie ed interessanti d'Europa.

La Basilicata è in prima linea in tema di tutela e valorizzazione della biodiversità ed è una delle poche regioni ad avere una legislazione specifica di settore.

Nell'ultimo quindicennio la Regione insieme all'Alsia sono state promotrici di un processo di sensibilizzazione in tema di agrobiodiversità, ulteriormente rafforzato dall'intesa sottoscritta tra Ente Parco Nazionale del Pollino, Regione-Alsia e Azienda Regionale di Sviluppo Agricolo della Calabria (Arsac).

Nove razze animali e duecentottantaquattro varietà di specie di fruttiferi, olivo, vite, ortive e cereali, sono iscritte nel Repertorio delle risorse genetiche autoctone di interesse agricolo e su altre centinaia - sempre tra quelle vegetali di interesse agrario - si stanno effettuando ulteriori accertamenti; quaranta centri di conservazione *in situ* e cinque *ex situ*, sono già iscritti nell'Elenco dei siti regionali ed altri quattordici sono in corso di accreditamento; una banca del germoplasma ed una fittissima rete di agricoltori-custodi sono uniti da specifici itinerari. Sono questi i numeri ed il quadro d'insieme restituito dall'attività di caratterizzazione bioagronomica e genetica, svolta da Alsia e da altri enti di ricerca, che mette in luce un patrimonio importante e rivela una cultura della biodiversità partecipata a cui concorrono i cittadini lucani ed il territorio tutto.

Custodire l'agrobiodiversità è una sfida di sostenibilità, in chiave ambientale ed economica, ed una scommessa per il futuro quando la qualità dell'offerta avrà un peso determinante. Così come è sfida importante la divulgazione scientifica, quale strumento di conoscenza e di sensibilizzazione ad una indispensabile cultura di tutela, spirito ben incardinato in questi Quaderni.

Marcello Pittella
Presidente Regione Basilicata

1.1 Storia della frutticoltura in Basilicata

Maria Assunta Lombardi, Carmelo Mennone, Pietro Zienna

Caratteristiche ambientali

La Basilicata si presenta come una Regione dai forti contrasti orografici. La superficie occupata dal territorio regionale è di 9.992,24 Km², di cui il 46,8% è montano, il 45,2% collinare e solo l'8% ha morfologia pianeggiante.



Cartina geografica della Basilicata

Dal punto di vista orografico, a sud dell'area vulcanica del Vulture, inizia la zona Appenninica, al cui interno ricadono alcuni dei massicci più elevati di tutto l'Appennino meridionale, che si divide in cinque gruppi distinti.

Il primo è costituito dalla dorsale dei Monti di Muro Lucano, Bella e Avigliano con la cima del monte Santa Croce (1425 m s.m.), a sud del quale inizia il gruppo minore dei Monti Li Foj di Picerno. Ad ovest di questi si erge la catena montuosa della Maddalena che interessa solo marginalmente il territorio Lucano.

La Valle del Melandro e l'alta Valle dell'Agri separano la catena della Maddalena dal complesso montuoso del Volturino (1836 m). Più a sud, la dorsale appenninica si eleva a formare i Monti del lagonegrese con le due cime "Monte del Papa" (2005 m) e "Madonna di Sirino" (1906 m) e, ai confini con la Calabria, quelli del Pollino.

Tutto il versante orientale è occupato dall'area collinare che, a causa della litologia del substrato, subisce continue modificazioni dovute a fenomeni erosivi, tanto da dar luogo, in bassa Val d'Agri e nel materano, ad aree calanchive prive o quasi di vegetazione.



Calanchi che delimitano il fondovalle del fiume Basento (MT)

La zona pianeggiante è costituita prevalentemente dalla pianura Metapontina, che si estende per circa 40 km lungo la fascia jonica tra Puglia e Calabria, originatasi dal continuo accumulo di materiale eroso trasportato a valle dai numerosi fiumi lucani.

La complessa variabilità orografica della Basilicata ha generato una rete idrografica molto ricca. Dei corsi d'acqua che nascono in territorio lucano, alcuni scorrono totalmente nel territorio regionale (Agri, Basento, Bradano, Cavone, Sinni) sfociando nel Mar Jonio, altri invece, come il Noce, l'Ofanto ed alcuni affluenti del Sele, attraversano solo in parte il territorio lucano.

I venti prevalenti soffiano dai quadranti occidentali e meridionali. Durante i mesi invernali i venti di Scirocco e Libeccio accompagnano il transito delle perturbazioni atlantiche con abbondanti precipitazioni, specie sui versanti occidentali. Le masse di aria umida, infatti, penetrano all'interno della Regione dallo Jonio risalendo i bacini idrografici mentre quelle che provengono dal Tirreno si infrangono sui massicci montuosi del lagonegrese e del Pollino e, interagendo con la particolare ed aspra orografia del territorio, generano una vastissima gamma di microclimi, a cui corrisponde un'ampia varietà di formazioni vegetali. Rilevanti sono anche gli effetti dell'ingresso di aria di matrice continentale, che interessa maggiormente i versanti orientali esposti alle correnti di Grecale, e di provenienza artica, che interessa invece i versanti Ovest o Nord-Ovest, coinvolgendo in modo più marcato il versante tirrenico.

Pur con differenze non di rado rilevanti da zona a zona, si può parlare in generale di clima mediterraneo con caratteri di continentalità, che via via si accentuano procedendo verso l'interno. Le estati sono ovunque calde con temperature medie che superano diffusamente i 30°C, con massime che raggiungono e superano i 35°C. Gli inverni, di contro, possono essere anche molto rigidi con minime che in montagna possono arrivare a -13°C, e persino a -15°C.

Le precipitazioni sono molto irregolari ma nel complesso non scarse; si accrescono in generale procedendo da nord a sud e da est verso ovest, dove gli elevati massicci esercitano una più rilevante azione di cattura dei venti. Dalla media di 500 mm annui della pianura metapontina, si giunge ai 900 della Basilicata centrale e agli oltre 1.000 di quella occidentale, con punte anche di 1.200-1.300 nella zona del lagonegrese; non infrequenti sono le precipitazioni nevose nell'area appenninica più elevata.

L'origine della frutticoltura

Tra l'età del Bronzo Recente (1.200 a.C.) e l'età Ellenistica (IV-V secolo a.C.) popoli e culture diverse (Choni, Enotri, Greci), con diversi gradi di conoscenza delle pratiche agronomiche tramandate prima oralmente e poi in forma scritta in occasione delle prime fondazioni coloniali greche, si avvicendano, si incontrano, si scambiano piante e semi. Tra queste piante, grande importanza riveste la vite, rispetto alla quale si affinano le capacità di coltivarla, selezionarla e produrre vino. Nella *Geographia* di Tolomeo, V-IV secolo a.C., le campagne ed i monti dell'odierna Basilicata, dal Vulture alla Daunia ed all'Irpinia, della Campania, dal Vesuvio al Cilento, e del massiccio del Pollino corrispondono all'Enotria, la "terra della vite coltivata con il sostegno del palo". In questi territori, dalle coste del Cilento alle vallate fluviali della Lucania antica, si coltiva la vite e si produce vino, per il consumo locale ma anche per il commercio verso altri territori.

Nella metà del V secolo a.C. le popolazioni osco-sannite stabilitesi lungo la costa tirrenica continuano la coltivazione della vite senza apportare sostanziali innovazioni varietali. Anche l'introduzione della coltivazione dell'olivo in Basilicata ha origini antiche, risalenti alla terza fase di espansione. Numerosi reperti archeologici del VI secolo a.C. (resti di legno, frutti, foglie e noccioli) rinvenuti in località Pantanello di Meta-ponto, testimoniano la coltivazione dell'olivo sulla costa ionica lucana ai tempi della Magna Grecia. Con la penetrazione romana, avviata con la fondazione di *Venusia*, oggi Venosa, (219 a.C.) e di *Grumentum*, oggi Grumento Nova, non cambia la presenza della vite sul territorio con le varietà sino ad allora coltivate (*Aminae*, *Eugeneae*, *Helvolae*, *Murgentinae*, *Apiciae*, *Lucanae*), quasi tutte di origine dell'Italia meridionale. Nel II secolo a.C. la coltivazione della vite si affianca ad altre due colture chiave, il grano e l'olivo, su cui si fonda l'agricoltura dei territori meridionali, Lucania compresa. Le unità produttive e la proprietà fondiaria evolvono da pochi *iugera* a sistemi produttivi di più ampia portata: la *villa* della media e tarda Repubblica. Migliora di conseguenza la distinzione delle superfici coltivabili, *ager* (terreno arabile destinato alla coltivazione del grano e di altri cereali) e *hortus* (orti-frutteti), da quelle riservate ad altro genere di sfruttamento, *saltus* e *silva* (pascolo e bosco). Si sviluppano le colture da destinare soprattutto al commercio, dando così impulso allo sviluppo della frutticoltura.

Tra la fine dell'età repubblicana e gli inizi dell'Impero, cominciò ad affermarsi ovunque, ma soprattutto nell'area costiera, il latifondo. Moltissime aree furono destinate al pascolo e alla monocoltura, mentre al centro dei latifondi sorgevano le grandi ville di tradizione romana. Il taglio indiscriminato dei boschi e lo sfruttamento insensato dei campi provocarono una generale decadenza delle terre con fenomeni di erosione e dilavamento dei versanti.

In età imperiale, infine, *Metaponto* ed *Heraclea* erano ridotti a piccoli centri privi di importanza. Le aree interne erano spopolate, con ampi spazi incolti utilizzati a pascolo. All'inizio del Medio Evo si consuma l'abbandono definitivo della costa ionica lucana e dei suoi centri urbani, mentre le incursioni sempre più frequenti dei Saraceni costringono le popolazioni ad abbandonare gli insediamenti fertili di fondovalle per rifugiarsi in piccoli centri arroccati su alture più facilmente difendibili.

Nell'XI secolo si instaurò la dominazione normanno-sveva. Anche in questo periodo il territorio lucano fu caratterizzato dalla presenza di ampi spazi incolti o boscosi. Tra l'XI ed il XII secolo le aree coltivate furono ampliate in direzione della monocoltura cerealicola, in genere nei pressi dei borghi rurali e dei numerosi casali. Nelle aree collinari, in prossimità dei centri abitati, le coltivazioni della vite e dell'olivo erano ben praticate. In particolare le vigne erano abbastanza diffuse nella valle del Mèrcure, nel potentino e nei pressi del Vulture.

Con il dominio degli Angioini a Napoli (XIII secolo) si venne ad accentuare il particolarismo feudale, che i Normanni prima e Federico II dopo, erano riusciti in qualche modo a mitigare. La Basilicata si inselvaticò persino nel suo paesaggio: le valli ed i centri costieri furono ulteriormente abbandonati dall'uomo che si rifugiò sulle alture rocciose e tra i boschi. Il mare e i corsi d'acqua ebbero campo libero nella lunga ed inarrestabile azione di erosione e di degrado ambientale; si estesero le paludi e in molte località si instaurò la malaria. La grande pastorizia e gli allevamenti, insieme alla caccia, ebbero il sopravvento sulle coltivazioni.

Tra il XIII ed il XV secolo la situazione peggiorò ancora, epidemie, carestia e cicli economici negativi si intrecciarono tra di loro; la regione si spopolò ulteriormente e gli stessi centri abitati si contrassero di numero. In questa situazione di grande confusione ed incertezza, emersero i grandi feudatari che riuscirono ad impadronirsi di vastissimi territori, che rimasero per lungo tempo isolati ed interdetti dai commerci e dagli scambi.

Con l'avvento della dinastia degli Aragonesi a Napoli, nella seconda metà del XV secolo, i grandi feudatari, i Baroni, furono ridimensionati e l'organizzazione civile ed economica del Regno subì una certa modernizzazione. La popolazione riprese a crescere sino a raddoppiare alla fine del XVI secolo. Ma questo ciclo espansivo sembrò esaurirsi già all'inizio del XVII secolo, tanto da invertire la tendenza della crescita demografica. Iniziò una nuova fase di aggravamento delle condizioni economiche, anche nelle campagne lucane, sino a culminare con la famosa rivolta di Masianello a Napoli.

Tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo la regione fu interessata da un periodo più piovoso e freddo della norma, tanto da provocare un accentuarsi dei fenomeni erosivi, in genere sempre presenti, anche nella piana costiera ionica. Ad esempio, il casale di Torre a Mare, presso l'attuale borgo di Metaponto, si spopolò completamente, mentre l'antico feudo di San Basilio, che si estendeva lungo la costa ionica fra il Basento ed il Cavone, fu lasciato al pascolo ed occupato da bacini acquitrinosi e da paludi. Dappertutto la produzione agraria diminuì sensibilmente ed il seminativo cedette il passo al pascolo, con una riduzione dei terreni precedentemente coltivati a meno della metà.

Lo sviluppo della frutticoltura in Basilicata, quindi, è stato fortemente condizionato dal clima e dalle caratteristiche del territorio, come riporta V. Corrado nel *"Notiziario delle particolari produzioni delle province del Regno di Napoli, seconda edizione. Migliorata ed accresciuta da un discorso a difesa dell'Agricoltura, e Pastorizia"*, Napoli, Stamperia del Giornale delle Due Sicilie, che nel 1816 vedeva la coltivazione di cereali, legumi, frutta, ulivo, vite, e degli agrumi nelle aree più vicino ai mari. Questa affermazione inquadra perfettamente la Basilicata, la cui eterogeneità ambientale ha consentito la diffusione e lo sviluppo nei diversi ambienti di quasi tutte le specie frutticole. Nel corso della storia la frutticoltura è stata presente, ma, a differenza di altre colture, non come sistema intensivo, come riporta Petagna nel 1827 in *Viaggio in alcuni luoghi della Basilicata e della Calabria citeriore effettuato nel 1826, Napoli, Tipografia francese*.

Ad influenzare lo sviluppo dei territori con clima più mite, nel corso dei secoli ha giocato un ruolo fondamentale la presenza della malaria, che limitava fortemente lo sviluppo di importanti aree di territorio localizzate lungo la fascia ionica. Questo problema, unitamente alla strutturazione produttiva basata sul latifondo, determinava l'arroccamento delle popolazioni sulle colline, dove sorgevano paesi anche di grandi dimensioni, ma non potevano essere coltivate tutte le specie frutticole a causa delle condizioni climatiche rigide delle aree interne. Di conseguenza, lo sviluppo agricolo delle zone a clima più mite adatte ad una frutticoltura di qualità è iniziato dopo le operazioni di bonifica delle aree paludose e malariche. È chiaro quindi il motivo

per cui lo sviluppo della frutticoltura in Basilicata è storia abbastanza recente, che prende il suo avvio nel secondo dopoguerra, pur esistendo nel lungo periodo precedente qualche timida presenza in grado di soddisfare sia l'autoconsumo familiare di una società prettamente agricola, sia il mercato urbano e intercomunale.

A pesare sul ritardo con cui la frutticoltura si sviluppa in Basilicata, ci sono anche fattori di carattere generale quali l'assenza di una valida e comoda rete di comunicazione e di porti e le problematiche idrogeologiche che hanno interessato maggiormente le aree fluviali.

Solo dopo l'Unità d'Italia e con la costruzione della linea ferroviaria prese corpo l'idea di poter utilizzare il moderno sistema di comunicazione per raggiungere ipotetici mercati del nord Italia e della stessa Europa

Nei primi anni del '900 come riportava Spera, *"si verificò un inizio delle coltivazioni di frutta e agrumi, ma che non venivano condotti in maniera intensiva, che fu attuata grazie alle prime cattedre ambulanti, grazie alle quali si introdusse la gestione più razionale delle colture con l'applicazione di tecniche come la potatura e le altre pratiche agricole. Ed anche qui è necessario rilevare che la frutticoltura lasciata a sé stessa non basta; bisogna associarsi, creare stabilimenti per la conservazione della frutta, per la manipolazione e, se occorre, per la loro trasformazione in conserve, marmellate, frutta secca, ecc. La coltura della frutta porta con sé la creazione di industrie per gli imballaggi, così per i grandi trasporti come per i pacchi, con tutta quella cura che questa parte importantissima del commercio esige, traendo profitto dalle produzioni del luogo, come legno, vimini, ecc."*



Viaggio in Basilicata del presidente del Consiglio Giuseppe Zanardelli settembre 1902



L'inchiesta Nitti del 1907 evidenziava la presenza di commercianti campani, organizzati sul territorio lucano con l'apertura di magazzini (a Chiaromonte e Rotondella) utilizzati per "incettare" pere e fichi secchi dall'intera area del Basso Sinni.

A questo proposito il prof. Paolo De Grazia (1926) scrive: "*Prodotti minori sono i legumi e frutta di ogni specie, tra cui pere e fichi secchi che si esportano nei mercati delle province vicine. A Tursi, e Montalbano e lungo le rive joniche si coltivano gli agrumi, che quegli ortolani vanno a vendere nei dintorni*".

Questa situazione resterà pressoché immutata, salvo leggere miglierie varietali e aumenti delle superfici investite ad agrumi, sino all'immediato dopoguerra, quando la situazione della frutticoltura lucana sarà quella descritta da Vincenzo Valicenti nelle sue *Note sull'agricoltura lucana*.

Nella pianura metapontina i primi impianti frutticoli razionali furono realizzati agli inizi degli anni '50 del secolo scorso. Infatti, la vera svolta nella frutticoltura lucana si ebbe con la Riforma fondiaria, che strappò migliaia di ettari al latifondo improduttivo dando vita con la quotizzazione a nuovi poderi che, grazie all'irrigazione, divennero sede di ordinamenti colturali intensivi. Tra gli anni '50 e '60 si ebbe dunque un notevole cambiamento.



*Riforma agraria in Basilicata - Fonte "Viata contadina" n. 30 anno il settembre 1954
Archivio Alsia*

Il mancato sviluppo frutticolo era da attribuire tanto alla mancanza di attrezzature atte alla conservazione e commercializzazione, quanto alla difficoltà nei trasporti, che rendeva poco competitive le produzioni frutticole lucane e meridionali in generale. Esaminando le superfici nel decennio '56-'66, risulta evidente una forte contrazione della coltura promiscua, ancora legata ad una politica di auto-approvigionamento, a vantaggio di una coltivazione specializzata, dato che si afferma in tutte le regioni meridionali. Ad incentivare questa trasformazione fu la creazione di grandi infrastrutture per l'irrigazione, che divenne così disponibile per decine di migliaia di ettari.

Nell'ambito delle specie attualmente coltivate prevalgono le drupacee, in particolare pesco, albicocco e susino.

La coltivazione del melo è appannaggio delle aree interne come la Val d'Agri, dove le favorevoli condizioni climatiche consentono una produzione a basso impatto ambientale. Per il pero il discorso è leggermente diverso in quanto esso è presente anche nei campi assolti della Basilicata, grazie a portinnesti di perastro innestati con varietà locali. Alle varietà locali estive si affiancano nuove varietà come *Coscia*, *Wilder* e *Santa Maria*, sempre a maturazione precoce. I primi campi di pero e melo furono

impiantati intorno al 1910 con le varietà *Spadona* e *Passa Crassana* per le pere, *Annurca*, *Renetta* e *Stark Delicious* per le mele.

Se un vero sviluppo si ebbe negli anni '50-'60, fu solo negli anni '80 che vennero impiantati i primi meleti specializzati in Val d'Agri su una superficie di circa 150 ha con varietà come *Red Delicious* e *Golden Delicious* (cloni standard e spur).

Per le drupacee le prospettive di sviluppo furono migliori, soprattutto per il pesco, in quanto esse beneficiarono dell'avvento dell'irrigazione, fattore chiave per la loro coltivazione. Seguendo le linee della peschicoltura dell'Italia settentrionale, si cercò di coltivare varietà precocissime e precoci, idonee all'ambiente meridionale.

Le cultivar più diffuse furono *Springtime*, *Cardinal*, *Dixired* e *Coronet*, quest'ultima insieme a *Vesuvio* destinata all'industria di trasformazione. Tale diffusione si verificò principalmente nel Metapontino e nella Valle dell'Ofanto interessata da insediamenti agroindustriali.

Un certo interesse lo suscita la coltivazione dell'albicocco, che nel decennio '56-'66 ha visto un aumento delle superfici con l'introduzione di cultivar di origini campane come la *Cafona*, la *Canino* e quelle romagnole come la *Precoce* e la *Reale di Imola*.

A partire dagli anni '70 la frutticoltura ha subito forti cambiamenti, ma tutti nella direzione della produzione per la destinazione al mercato del fresco.

Dati ISTAT del 2010 riportano che in Basilicata la frutta fresca è coltivata su 11.000 ettari mentre gli agrumi su 8.000 .

Attualmente le produzioni frutticole vengono commercializzate sia sui mercati italiani che esteri. La distribuzione è effettuata attraverso strutture cooperativistiche e commercianti privati, grazie alla presenza sul territorio dei maggiori gruppi commerciali italiani. Questi, all'obiettivo originario di ampliare il calendario di commercializzazione coprendo con le produzioni meridionali la fase precoce delle primizie, hanno aggiunto quello dello sviluppo di produzioni anche in altri periodi di raccolta (medi e tardivi), in quanto il territorio è vocato alla coltivazione di fruttiferi. Gli investimenti sono stati accompagnati dalle politiche di sviluppo regionale e dai Programmi Operativi messi in atto dalle Organizzazioni di Produttori.

La frutticoltura e l'agrumicoltura del metapontino, per i risvolti economici e sociali, rappresentano settori fondamentali dell'intera economia agricola regionale. Attualmente, produzioni come la fragola e l'albicocco hanno un ruolo di primo piano non solo nel meta pontino, ma anche a livello nazionale.

1.2 Il paesaggio degli alberi da frutto

Il Paesaggio frutticolo

Carmelo Mennone

Nel paesaggio frutticolo regionale spicca sicuramente il Metapontino, esteso lungo l'intera fascia jonica lucana, una delle aree frutticole nazionali più dinamiche, attore principale della forte meridionalizzazione della frutticoltura avvenuta nell'ultimo ventennio. Oltre alla fascia jonica, le aree di maggiore sviluppo della frutticoltura sono i fondovalle ed i pianori, dove il settore primario svolge un ruolo fondamentale sia per l'economia dell'area che dell'intera Basilicata.

Il paesaggio metapontino si distingue da quello delle altre aree regionali per essere costituito da campi regolari intensivi, irrigui, con presenza di strutture di forzatura per la coltivazione delle drupacee, della fragola e di altre ortive.

Una situazione simile per tipologia si può trovare in Val d'Agri per il melo, anche se negli ultimi anni questa coltura ha visto un forte ridimensionamento, e nella Valle dell'Ofanto, dove in passato era presente una frutticoltura legata alla trasformazione agroindustriale basata sulle percoche. Attualmente sono coltivate anche altre specie destinate al mercato del fresco.

Nelle aree interne non vi è una presenza di frutticoltura di tipo intensivo ma i fruttiferi sono presenti in maniera sporadica, più come piante che rivengono dal passato atte ad ornare il paesaggio, che per una valenza produttiva vera e propria.

Secondo le rilevazioni dell'ultimo Censimento dell'agricoltura ISTAT del 2010, in Basilicata sono coltivati 15.474 ettari di fruttiferi, di cui arancio, clementine, albicocco, pesco e nettarine sono le specie largamente predominanti in quanto coprono l'85% della superficie ad alberi da frutto della regione. Delle altre specie, l'uva da tavola è presente per il 3,6%, kiwi, melo e pero occupano ciascuna circa il 3%, il ciliegio l'1,2%.

Il Paesaggio olivicolo

Antonio Buccoliero, Nicola Liuzzi

L'olivicoltura in Basilicata ha origini antiche è presente praticamente su tutto il territorio regionale, a diversi gradi di concentrazione, in ambienti molto differenti per morfologia e clima, che vanno dalla pianura metapontina fino agli ambienti più estremi dell'alta collina e montagna interna, fin dove i limiti climatici della specie lo consentono.

Nella pianura metapontina l'olivo insiste in un contesto fortemente caratterizzato da una frutticoltura intensiva. Non si riscontrano impianti su grandi superfici o di particolare valore paesaggistico e la coltura viene spesso utilizzata per costituire frangivento produttivi.

Nelle aree interne collinari e montane, la coltivazione è condotta in asciutto su terreni con pendenze molto variabili, soggetti ad erosione, in condizioni di clima caldo-arido estivo e precipitazioni concentrate in inverno. In tali ambienti, notoriamente fragili, l'olivo rappresenta l'unica coltura arborea praticabile, svolgendo una importantissima ed insostituibile funzione produttiva, ambientale e paesaggistica. In passato, tradizionalmente, in queste aree di coltivazione, all'olivo sono stati dedicati i terreni più difficili (forti pendenze, superficiali, pietrosi, ecc.) che difficilmente potevano essere valorizzati con altre colture. La straordinaria capacità di adattamento dell'olivo che gli permette di vivere e produrre in condizioni proibitive per altre specie coltivate, fa di questa pianta un simbolo universalmente riconosciuto e carico di fascino. C'è da dire, tuttavia, che, nonostante questo indiscusso valore riconosciuto all'olivo, non è raro vedere nelle

aree più interne oliveti abbandonati o prossimi all'abbandono. In questo fenomeno, oltre ai motivi degli alti costi di produzione e della bassa redditività, entrano in gioco anche dinamiche sociali legate all'emigrazione ed allo spopolamento che interessano la Basilicata, soprattutto a carico delle zone rurali più interne.

Oliveti ricadenti nelle aree marginali, molto spesso secolari, sono da considerare un patrimonio culturale, sociale, paesaggistico e ambientale di utilità collettiva, e pertanto meritevole di tutela con azioni di recupero e conservazione che prevedano anche l'impiego mirato di risorse pubbliche. È importante che di questo concetto, affermato da anni ed entrato ormai anche nella filosofia di intervento della Politica Agricola Comunitaria, si tenga conto nella programmazione di interventi di medio-lungo periodo a vantaggio del territorio e delle comunità locali.

Il dati dell'olivo in Basilicata

L'olivo è la coltura arborea più diffusa in Basilicata. Occupa infatti il 54% della SAU investita a coltivazioni arboree e il 5,4% del totale della SAU regionale.

Secondo le rilevazioni dell'ultimo Censimento dell'agricoltura ISTAT del 2010, in Basilicata sono coltivati 28.002 ettari di olivo, ripartiti tra un numero totale di 32.830 aziende e quindi con una superficie media aziendale di 0,85 ettari, in leggera ma costante crescita negli ultimi decenni.

Circa la distribuzione altimetrica della coltura, il 19% delle superfici è in montagna, il 63% si trova in collina, mentre il 18% interessa la pianura.

La coltivazione è condotta per la gran parte in forma specializzata. Le consociazioni con altre legnose agrarie interessano appena il 3,9% della superficie coltivata, mentre quelle con coltivazioni erbacee il 3,2%; ne sono esempi i filari frangivento nelle aree frutticole della pianura, i vecchi impianti secolari con sestri ampi e irregolari nelle aree cerealicole e le piante sparse nei seminativi che in alcuni casi arricchiscono il paesaggio della collina interna.

La densità media di impianto negli oliveti lucani risulta più bassa del corrispondente valore nazionale: in Basilicata si contano mediamente 200 piante per ettaro, in Italia 233. Negli impianti più recenti si contano più di 300 piante per ettaro mentre negli impianti di almeno 25 anni, che coprono l'80% della superficie regionale a olivo, la densità media è di 180.



Oliveti sparsi nei seminativi

Il panorama varietale

Il patrimonio olivicolo della regione è contraddistinto da numerose varietà autoctone. Studi condotti dall'Università degli Studi della Basilicata (Rotundo, Marone 2002, 2013) hanno individuato e descritto 29 varietà locali.

Nell'ambito del territorio regionale si identificano cinque aree ben distinte di maggiore interesse olivicolo [cfr. box]. Ognuna di queste si caratterizza per la presenza dominante di una o più varietà locali [tabella 1.1].

Il legame tra varietà e territorio permette anche l'espressione di prodotti tipici. Nell'area del Vulture la stretta connessione tra varietà locali e l'olio ottenuto in quel territorio è stata utilizzata per ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta "Vulture". Nell'area del Medio Agri-Basento, territorio in cui si concentra la varietà *Maiatica* (a duplice attitudine), le "Olive infornate di Ferrandina" (già presidio Slow Food) costituiscono un prodotto tipico molto apprezzato e degno di ulteriore valorizzazione attraverso il riconoscimento di un marchio territoriale.

Tab. 1.1 - Varietà autoctone presenti nei principali areali olivicoli della Basilicata
Fonte: Rotundo A., Marone E., Università degli Studi della Basilicata - Regione Basilicata, 2002, 2013

Aree	Varietà autoctone presenti
COLLINE MATERANE	Dipoppi, Ghiannara, Nociara, Ogliarola del Bradano
MEDIO AGRI-BASENTO	Augellina, Justa, Maiatica di Ferrandina
POLLINO	Carpinegna, Faresana, Sammartinegna, Spinoso
VULTURE	Acerenza, Cannellina, Cima di Melfi, Fasolina, Fasolona, Lardaia, Ogliarola del Vulture, Olivo da mensa, Orazio, Palmarola, Provenzale, Racioppa, Roma, Rotondella, Russulella, Scarpetta
MARMO MELANDRO	Cornacchiola, Romanella

L'*Ogliarola del Bradano*, la *Maiatica di Ferrandina*, la *Faresana*, l'*Ogliarola* e l'*Ogliarola del Vulture* insieme insistono sul 43% della superficie olivicola regionale.

Per quanto riguarda invece le varietà non autoctone, quelle maggiormente presenti in Basilicata sono, in ordine decrescente di superficie, *Coratina*, *Leccino* e *Frantoio*. Queste tre varietà nel complesso occupano un altro 34% della superficie olivicola regionale e sono equamente distribuite negli areali olivicoli.



Oliveti secolari di Maiatica a Ferrandina (MT) - Area Medio Agri Basento.

La *Maiatica di Ferrandina* è la più rappresentata tra le varietà autoctone (4.268 ha), mentre la *Coratina* è la varietà non autoctona maggiormente diffusa con 4.193 ha. L'indagine statistica di dettaglio svolta da ISTAT e dal Dipartimento agricoltura della Regione Basilicata, sulla base del Censimento Agricoltura 2010, ha rilevato in totale 69 varietà di olivo coltivate nelle aziende agricole lucane. Da notare tuttavia che di queste, solo 7 coprono il 78% della superficie olivicola regionale, mentre le altre, pur rappresentando il 22%, sono presenti su superfici ridottissime, a volte inferiori all'ettaro (figura 1.2).

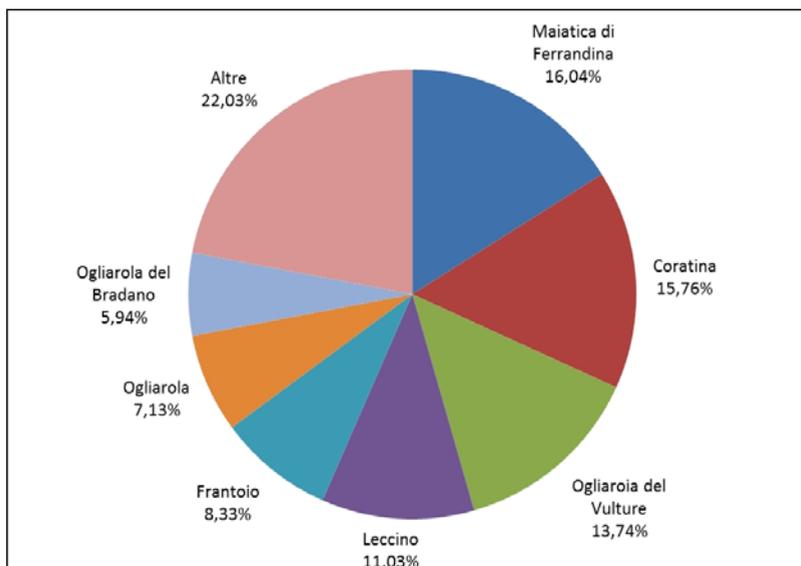


Figura 1.2 - Incidenza % delle principali varietà di olivo in Basilicata

Le aree di coltivazione dell'olivo in Basilicata

Antonio Buccoliero, Nicola Liuzzi

Colline materane



Quest'area occupa un'ampia superficie della provincia di Matera, in parte confinante con la Puglia, attraversata per la maggior parte dal fiume Bradano. Nell'area insiste la diga di San Giuliano (Matera). Il fiume Basento a sud la separa dall'areale del Medio Agri-Basento.

Il territorio è soprattutto collinare, con poche aree pianeggianti e irrigue nei fondovalle.

I versanti collinari sono costituiti prevalentemente da argille plioceniche, facilmente destrutturabili e soggette ad erosione. I terreni sono principalmente argilloso-sabbiosi. La varietà più rappresentativa di questa area è l'*Ogliaioira del Bradano*.

Medio Agri-Basento

L'area occupa la parte centro-meridionale della Basilicata, fino alla parte più alta della montagna interna della provincia di Matera. È attraversata dai fiumi Basento e Agri. Il comune di Ferrandina è il centro di maggiore interesse per presenza di superfici a olivo e impianti di trasformazione.

L'assetto geomorfologico di quest'area risulta particolarmente instabile. I versanti sono costituiti prevalentemente da argille plioceniche che, a causa dell'erosione dovuta all'azione degli agenti atmosferici, hanno dato origine a fenomeni calanchivi molto estesi. I terreni, tendenzialmente argilloso-sabbiosi, presentano pH tendenzialmente alcalino.

La varietà principale in tutto questo areale è la *Maiatica di Ferrandina*.



Oliveto di "Maiatica di Ferrandina" nel paesaggio calanchivo di Aliano (MT)

Pollino

Quest'area ricade per la sua totalità nel Parco Nazionale del Pollino. L'olivo è più diffuso nella parte mediana del Bacino idrografico del fiume Sinni e per la restante parte in quella del torrente Serrapotamo e del fiume Sarmento, ma non manca nei comuni interni più vicini al massiccio montuoso. La diga di Monte Cotugno (Senise), una delle più grandi dighe in terra battuta in Europa, caratterizza il paesaggio della parte bassa dell'area.

I terreni coltivati sono prevalentemente in zona collinare e montana, essendo i fondovalle occupati prevalentemente dall'invaso. Di particolare interesse è quella collinare, che comprende la maggior parte dei terreni destinati alla coltura dell'olivo. Non meno importanti rimangono gli altopiani e i pianori prospicienti il lago artificiale di Monte Cotugno, ove accanto ai terreni destinati alle coltivazioni ortive (per la maggior parte di "*Peperone di Senise*") sono sorti nuovi impianti di olivo. I suoli sono generalmente neutri, argilloso-sabbiosi, con discreta fertilità. La varietà locale più rappresentativa è la *Faresana*.

Vulture

È uno dei maggiori areali olivicoli lucani, sia per produzione sia per presenza di cultivar autoctone. Occupa i territori più settentrionali della provincia di Potenza. È delimitato a nord-ovest dall'Appennino meridionale e a sud-est dalle pianure pugliesi. Qui l'olivo condivide il territorio con la vite, essendo questa anche la zona di produzione della DOC "*Aglianico del Vulture*". Il paesaggio è collinare, con ampi pianori, dominato dalla presenza del Monte Vulture. La coltivazione dell'olivo in consociazione con la vite caratterizzava fortemente il paesaggio nel passato, mentre oggi le due colture sono sempre più specializzate. Il terreno è prevalentemente di origine vulcanica. Il sottosuolo è ricco di acque minerali. I suoli sono fertili, di medio impasto, con pH neutro, tendenti al sub-acido solo in aree molto dilavate. La varietà principale è l'*Dgliarola del Vulture*.

Il paesaggio viticolo

Michele Baldantoni, Maria Assunta Lombardi, Francesco Pisani

La viticoltura ha caratterizzato il paesaggio della Basilicata fin dai tempi più remoti, ne sono testimonianza le grotte adibite a cantine in molti paesi, tra cui Barile, Pietragalla, Roccanova.

Nel nord della Basilicata, alle pendici del monte Vulture, nella zona esposta a nord-est del paese di Barile, si possono ammirare le cantine dello Scéscio, miriadi di grotte scavate nel tufo lavico, realizzate dai primi immigrati albanesi. In queste grotte avveniva la trasformazione delle uve e la conservazione dell'ottimo vino Aglianico del Vulture. Grazie al loro aspetto suggestivo, nel 1964 Pier Paolo Pasolini vi girò alcune scene del film *Il Vangelo secondo Matteo*.



Cantine dello Scéscio a Barile (PZ)

Un po' più a sud si incontra Pietragalla, conosciuta come il paese dei palmenti, piccoli locali ricavati nella roccia tufacea. Il palmento è generalmente costituito da un piccolo spazio d'ingresso con una vasca per la pigiatura dell'uva (che avveniva a piedi nudi), in comunicazione con una vasca più grande e più profonda per la fermentazione del mosto. Decine di palmenti, raggruppati uno a ridosso dell'altro al di fuori dal centro abitato, rappresentano un singolare esempio di architettura rurale, unica in Basilicata e forse in Europa.

Terminata la fermentazione del mosto, il vino veniva riposto in botti in legno, quest'ultime sistemate nelle altrettanto caratteristiche grotte (in dialetto "rutt") site nel centro storico, ricavate sotto le abitazioni, generalmente quelle esposte a nord. I palmenti sono stati utilizzati fino agli anni 60.



Palmenti di Pietragalla (PZ)

Ancora più a sud, ai piedi del massiccio del Pollino, lungo la periferia dell'abitato di Roccanova, sono distribuite circa 350 grotte, alcune delle quali risalirebbero al 1700. Si tratta di veri e propri cunicoli scavati nella roccia (arenaria) e chiusi con portali in legno, ideali per la conservazione dei vini poiché in essi si mantengono costanti nel tempo i livelli di temperatura e umidità.



Cantine di Roccanova (PZ)

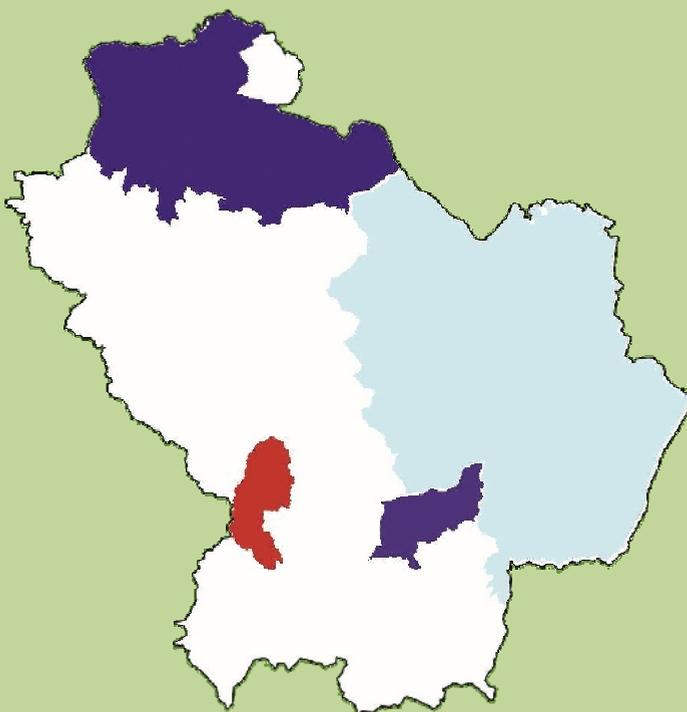
La vite è presente un po' ovunque nell'intera regione. Ogni comune, per quanto piccolo o sperduto tra le cime dell'Appennino, conserva le sue vigne, tramandate da padre in figlio come qualcosa di sacro, indispensabili per ricavarne, *in primis*, vino per l'autoconsumo. Per incontrare vasti vigneti, che talvolta si estendono a perdita d'occhio sui fianchi delle colline, bisogna spostarsi nelle zone di produzione dei vini rinomati: l'Aglianico del Vulture DOC e DOCG, Terre dell'Alta Val d'Agri DOC, Grottino di Roccanova DOP, Matera DOP.

La vite oggi in Basilicata. Alcuni dati

La vite occupa circa l'11% della SAU investita a coltivazioni arboree e l'1% del totale della SAU regionale.

Secondo le rilevazioni dell'ultimo Censimento dell'agricoltura ISTAT del 2010, in Basilicata sono coltivati 5.567 ettari di vite, ripartiti tra un numero totale di 9.792 aziende e quindi con una superficie media aziendale di 0,57 ettari.

Circa la distribuzione altimetrica della coltura, il 20% delle superfici è in montagna, il 57% si trova in collina, mentre il 23% interessa la pianura.



L'immagine rappresenta la Basilicata con le aree viticole collegate alla produzione dei vini a marchio. La zona colorata in alto rappresenta quella dell'Aglianico del Vulture, a destra quella del Matera [che coincide con l'intero territorio della provincia omonima], in basso a sinistra quella di Terre dell'Alta Val d'Agri, in basso a destra quella del Grottino di Roccanova.

Nel 1910 (inchiesta Nitti sulle condizioni dei contadini in Basilicata e Calabria) la Basilicata veniva inquadrata in 3 grandi zone:

1. **la parte pianeggiante ad oriente**, al confine con le Puglia e lungo la costa Ionica (che corrisponde all'intera provincia di Matera);
2. **la parte collinare e centrale** che trova la sua espressione più caratteristica ed interessante nelle contrade intorno al Vulture e particolarmente nel Melfese;
3. **la zona montuosa e dell'alta montagna** che copre la maggior superficie della provincia di Potenza estendendosi verso occidente fino al Lagonegrese a lambire la costa tirrenica.

In quel periodo, inizio novecento, si poteva osservare nell'area pianeggiante la presenza del latifondismo, con vaste zone di seminativo utilizzato per la coltivazione di colture erbacee e cereali, nonché la presenza di numerose greggi che avevano la funzione di concimare il suolo; la presenza di malaria condizionava gli insediamenti umani che, pertanto, qui risultavano essere esigui.

Nella zona collinare predominavano le colture arboree con vite, olivo e fico che davano origine a prodotti eccellenti ma non sempre raffinati, a causa di processi di lavorazione poco razionali. Il clima più favorevole e la ridotta presenza di malaria furono gli elementi principali che contribuirono alla formazione di numerosi nuclei abitativi, dovuti però anche alla richiesta di manodopera per le operazioni di vendemmia, raccolta delle olive ed essiccazione dei fichi, che poteva portare un relativo benessere.

Nella zona montana, caratterizzata dall'assenza di malaria ma anche da suolo poco fertile, destinato per lo più a bosco, pascolo ed incolto, si sviluppò un'economia basata su piccoli appezzamenti condotti in proprietà e coltivati con manodopera familiare, dove la presenza di vite e olivo era un elemento fondamentale per l'autoconsumo. La popolazione, fatta di piccoli nuclei abitativi, presidiava il territorio e prestava il proprio lavoro nelle confinanti zone di collina e pianura.

Nel corso degli anni, i massicci interventi del governo atti a realizzare opere di bonifica agraria nel Meridione d'Italia, Basilicata compresa, diedero lo slancio ad operare modifiche nell'ordinamento agronomico. Gli interventi realizzati tramite i Consorzi di Bonifica e l'Ente per lo Sviluppo dell'Irrigazione e la Trasformazione Fondiaria in Puglia, Lucania ed Irpinia, portarono ad avere maggiore disponibilità di terre, di risorsa idrica e soprattutto fu debellata la malaria.

In questo contesto, le colture arboree, vite compresa, che si erano abbarbicate sulle zone scoscese delle aree interne di collina e montagna, iniziarono a prendere piede in pianura con nuove tecniche di coltivazione ed impianti razionali.

Dal 1952 in poi entrano in funzione gli impianti di lavorazione collettiva delle uve, gli enopoli di Maschito (PZ) e di Irsina (MT) gestiti rispettivamente dai Consorzi Agrari di Potenza e Matera, seguiti poco dopo da quelli di Acerenza (PZ), Matera e Rionero in Vulture (PZ), e ancora le cantine Cooperative di Venosa (PZ) e Tricarico (MT) ad opera della Riforma Agraria; la creazione di questi centri di lavorazione iniziò ad abbozzare la geografia delle future zone viticole della Basilicata.

Tra la fine degli anni '50 e l'inizio degli anni '60 la viticoltura in Basilicata inizia una nuova fase. Vengono fatti investimenti per migliorare le tecniche di vinificazione e dare identità alle uve di Aglianico, fino ad allora utilizzate quasi esclusivamente per tagli nella vinificazione di altri vini nobili del Nord Italia.

La forma di allevamento predominante dei vigneti risultava essere quella ad alberello con tutori di canne mentre le lavorazioni venivano effettuate a zappa. Per ritrovare i primi vigneti allevati a filari bisognava scendere nelle aree di nuova bonifica, dove l'introduzione di nuove forme di allevamento a guyot e a tendone per le uve da tavola rendevano la viticoltura molto più redditizia.



Vigneto a spalliera, Villa d'Agri - Viggiano (PZ)

Attualmente, la viticoltura in Basilicata è diffusa su tutto il territorio e conserva in generale la funzione primaria di autoconsumo, mentre nelle zone maggiormente vocate sono stati ottenuti riconoscimenti a Denominazioni di Origine. La prima Denominazione di Origine Controllata (DOC) della Basilicata è stata concessa all'Aglianico del Vulture nel 1971, al quale si aggiunge la DOCG nel 2010. I comuni che rientrano nel disciplinare di produzione ricadono tutti nell'area nord della regione e nella provincia di Potenza.

Il paesaggio viticolo di questa area rappresenta il più consistente della regione in termini di superficie coltivata. I vigneti, ormai tutti ristrutturati ed allevati a guyot e cordone speronato, rappresentano una coltura che si estende dalle pendici del Vulture (antico vulcano attualmente spento) alla fossa del fiume Bradano.

In questo paesaggio, il vitigno predominante è l'Aglianico del Vulture a bacca rossa, a cui si affiancano i bianchi Moscato e Malvasia ed altri vitigni in proporzioni inferiori. Attualmente la commercializzazione di Aglianico del Vulture tra DOC e DOCG si aggira sui 2,5 milioni di bottiglie annue.

A sud del Vulture, si incontra un'altra area particolarmente vocata per la viticoltura: l'Alta Valle del fiume Agri. Il paesaggio è contrassegnato dalla presenza di colture antichissime quali la vite e l'olivo, segno tangibile dell'antica presenza della civiltà romana nel luogo, diffuse un po' ovunque sul territorio seppur con superfici non particolarmente rilevanti. La vite (uva da vino) è ubicata in maniera prevalente sulle pendici collinari degradanti verso la pianura, dove occupa superfici più ampie e trova la sua maggiore specializzazione produttiva.

Le uve coltivate prevalentemente, in quanto rappresentano la base ampelografica della DOC *Terre dell'Alta Val d'Agri*, sono il *Merlot* e il *Cabernet S.*, a queste si affiancano altre uve a bacca nera come l'*Aglianico*, la *Malvasia nera di Basilicata* e il *Sangiovese*, oltre a queste si coltivano altre uve a bacca bianca come il *Fiano*,

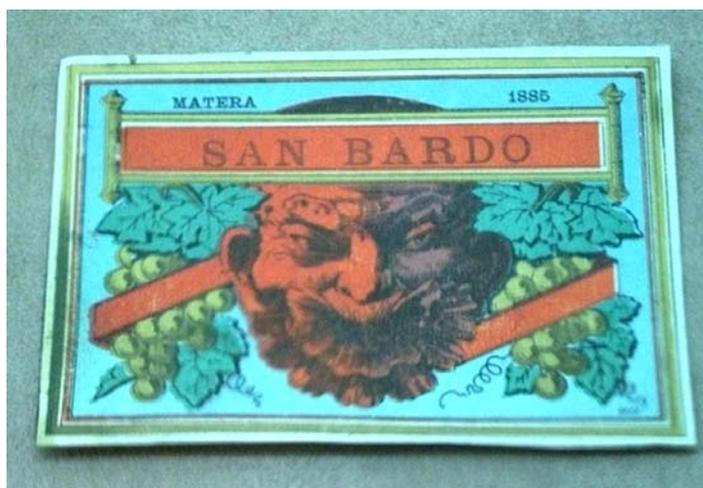
lo *Chardonnay*, la *Malvasia di Basilicata*, il *Cortese* e il *Manzoni Bianco*.

Più a sud, vigneti insieme a oliveti, e nelle fasce fluviali anche aranceti, caratterizzano il paesaggio dell'area settentrionale del Parco Nazionale del Pollino, dove si produce il più giovane tra i vini DOP lucani, il Grottino di Roccanova.

Il territorio della provincia di Matera si presenta con una morfologia abbastanza uniforme che, partendo dalla linea di costa ionica, il metapontino, procede verso le aree più interne della collina materana tra una serie di medie e basse alture alternate alle valli dei maggiori fiumi lucani (Bradano, Basento, Cavone, Agri e Sinni). Le varietà più diffuse sono vitigni a bacca nera, per il 73% della superficie coltivata, mentre il restante 27% è dedicato ai vitigni a bacca bianca.

Nell'ambito dei primi, il *Primitivo* (documentato dal 1884) copre circa il 9% della superficie ed è stato in passato il vitigno più diffuso della zona, man mano abbandonato per l'arrivo, negli anni '50-'60, di varietà più produttive che meglio si adattavano a forme di allevamento più espanse come la pergoleta.

La più antica etichetta di *Primitivo* di cui si ha memoria è del 1885 ed è custodita presso il Museo Archeologico Nazionale "D. Ridola" di Matera (vedi foto). Il vitigno coltivato in contrada S. Pardo a Matera dall'archeologo Domenico Ridola produsse un ottimo vino, che fu chiamato S. Bardo, come si legge sull'etichetta, e fu premiato nella I mostra enologica lucana del 1886.



Etichetta di vino "Primitivo" del 1885

Nel Materano i sinonimi del *Primitivo* sono il *Primaticcio*, *Primativo*, *Uva di Gioia*, *Uva di Corato*, *Morellone*, *Uva della pergola*, *Zagarese*. Attualmente, il vitigno più diffuso tra quelli a bacca nera risulta essere il *Sangiovese* che copre una superficie pari al 58% di detti vitigni, presente in provincia di Matera già dalla seconda metà dell'ottocento.

Tra i vitigni a bacca bianca il *Greco bianco*, pur rappresentando solo il 7,6% delle superfici ad uva bianca, è tra i vitigni più antichi ed è quello più utilizzato nei nuovi impianti per la qualità del vino ottenuto dalle sue uve. Michele Lacava, organizzatore della prima mostra enologica della Basilicata, nel 1886 scrive che il Greco in provincia di Matera "dà vino generoso e grato al palato, adattissimo a fornire vino da pasto"

Il paesaggio del Castagno

Pietro Zienna, Domenico Cerbino

Fra le essenze forestali, il castagno in Basilicata è diffuso su 8.387 ettari, pari al 0,84% della superficie territoriale lucana ed al 2,4% di quella boscata. La quasi totalità dei castagneti sono presenti nella provincia di Potenza. I principali boschi di castagno vegetano sui suoli vulcanici del Vulture (Lopinto, 1988), dove sono governati sia a ceduo che ad alto fusto. Altri nuclei sono presenti nel Marmo Platano, in Val d'Agri, nel lagonegrese (Valle del Noce), nella Valle del Sinni. In generale, lembi di castagneti tuttora in coltivazione si conservano soprattutto vicino ai centri abitati. Oltre alla tradizionale funzione produttiva, ai boschi di castagno va oggi riconosciuta anche una rilevante valenza paesaggistica e storico-culturale. Il ceduo puro è la forma di governo quasi prevalente con 8.160 ettari, pari al 97,3% di tutti i boschi di castagno, mentre le fustaie sono presenti solo per 59 ettari ed i popolamenti transitori, verso l'alto fusto, occupano 168 ettari. Le fasce altimetriche occupate dai castagneti lucani sono tra i 400 ed i 1.200 metri s.l.m., mentre rispetto alle zone fitoclimatiche del Pavari i castagneti occupano il Lauretum freddo, il Castanetum ed il Fagetum. Dal punto di vista della pendenza del suolo la stragrande maggioranza dei castagneti presenta pendenze da molto elevate (il 40,3% dei castagneti con pendenze >35%), ed elevate (il 37,8% dei castagneti con pendenze dal 18 % al 35%). L'accessibilità ai castagneti lucani è invece classificata con "buona accessibilità" per il 94,8%. Attualmente la forma più diffusa di governo del castagneto è il ceduo. Più raro è il governo ad alto fusto. Comunque queste due forme derivano da antiche coltivazioni di castagneti da frutto trasformati poi in cedui per meglio resistere al cancro corticale oppure abbandonati e poi evolutisi in alto fusto con sestri irregolari. Nonostante siano stati abbandonati, in alcuni castagneti, ad un occhio esperto, sono ancora visibili i sestri di impianto e su alcune piante secolari è visibile anche il punto di innesto che veniva fatto esclusivamente a "zufolo". In altri casi ci troviamo di fronte a castagneti prima ceduati e poi avviati all'alto fusto.



Castagneto di epoca borbonica - Località Piano dei Peri Tecchina (PZ), (Cerbino 2010)

La proprietà è frammentata, sono pochi i castagneti di grosse dimensioni appartenenti ad un unico proprietario. Mentre nell'area del Vulture il 65% dei castagneti è di proprietà privata (ALSIA, 2007), in quella del Pollino e del Lagonegrese questa sale all'80% (ALSIA 2015).

Ad eccezione dei castagneti del Vulture, la maggior parte dei castagneti non sono assoggettati a particolari cure e sono utilizzati per la raccolta del prodotto spontaneo e per servirsi del legno e della paleria. I Piani di Assestamento approvati dalle amministrazioni comunali non interessano i castagneti, in quanto la stragrande maggioranza di questi è di proprietà privata.

La piattaforma varietale del castagno nella Basilicata è il risultato di un processo di selezione su popolazioni spontanee durato secoli. Essa consta di almeno 8 varietà individuate sino a questo momento, e di un numero imprecisato di popolazioni. Nel Vulture il patrimonio varietale è rappresentato in larghissima parte dal famoso *Marroncino di Melfi*, esteso per 1.490 ettari, e che rappresenta il 60% del panorama varietale della zona, il restante 35% è composto dalle varietà *Cesano*, *Rossina* e *Reggiolana*, ed infine l'ultimo 5% dalla varietà *San Michele* o *Selvaggia* o *Settembrina*.

Nel Pollino e nel Lagonegrese sono presenti 3 varietà censite nel corso di una capillare indagine effettuata dall'ALSIA (2013-15), quali: *'Nzerta*, *Tricchina*, e la *Curcia* o *Selvatica*.

Per quanto riguarda la caratterizzazione territoriale, anche se ancora parziale, si riporta di seguito un elenco riepilogativo delle varietà ed degli ecotipi rilevati per comune (Tab. 1.2).

Varietà ed Ecotipi		Cesano**	Curcia o Selvatica*	Marroncino di Melfi**	Nzerta o Munnarella*	Reggiolana*	Rossina**	San Michele**	Tricchina*
Vulture	Atella			X					
	Barile			X					
	Filiano			X					
	Melfi	X		X		X	X	X	
	Rapolla			X					
	Pionero in Vulture			X					
Lagonegrese	Castelluccio Inferiore		X		X				
	Castelluccio Superiore		X		X				
	Lagonegro		X						
	Latronico		X		X				
	Nemoli		X						
	Rivello		X		X				
	Rotonda		X		X				X
Tricchina		X		X					
Alto Sinni	Chiaromonte		X		X				
	Francavilla sul Sinni		X		X				
	San Severino Lucano		X		X				
	Viggianello		X		X				
Val Sarmento		X		X					
		* ALSIA, 2015		** Lopinto (2008)					

Tabella 1.2 - Elenco delle varietà ed ecotipi per area territoriale

Dal secondo dopoguerra ad oggi la situazione fitosanitaria dei castagneti lucani ha subito diverse vicissitudini che hanno provocato contrazioni della superficie e riduzione della produzione di castagne di pregio.

Tra le principali fitopatie ricordiamo il mal dell'inchiostro, provocato da *Phytophthora cambivora*, e in tempi più recenti da *Phytophthora cinnamomi*, il cancro corticale, causato da *Cryphonectria parasitica*, di cui si è avuta una regressione dovuta a diffusione di ceppi ipovirulenti.

A queste temibili fitopatie del passato si è aggiunto negli ultimi anni il parassita *Dryocosmus kuriphillus Yasumatsu*, meglio conosciuto come Cinipide galligeno del castagno, proveniente dalla Cina. Quest'ultimo ha determinato grossi danni in vari areali della Basilicata tra cui il Vulture Melfese. Nel Lagonegrese e nel Pollino è stato segnalato solo di recente, ma ha già causato notevoli danni.

Esso costituisce una grave minaccia per i castagneti, soprattutto in questa delicata fase di ripresa della castanicoltura da frutto.

Per contenere i danni causati da tale parassita è stata avviata già da alcuni anni una collaborazione tra Ufficio Fitosanitario della Regione Basilicata, ALSIA, Amministrazioni comunali e Università della Basilicata per praticare la lotta biologica tramite l'introduzione dell'antagonista naturale *Torymus Sinensi*.

Tra gli interventi intesi a salvaguardare la produzione frutticola sono da enumerare anche i monitoraggi dei principali fitofagi del castagno, i lepidotteri *Cydia fagiglandana* e *Cydia splendana*, ed il coleottero *Curculio elephas*, effettuati ordinariamente dal Servizio di Difesa Integrata dell'ALSIA. Il principale mezzo di lotta integrata consentita e praticata risulta essere per tutte e tre le specie la distruzione dei ricci caduti prematuramente. Ciò consente l'abbattimento del numero di parassiti, e quindi il contenimento delle popolazioni nell'annata successiva.

Il Parco Nazionale del Pollino

Vincenzo Aversa, Pietro Serroni

Il Parco, istituito con D.P.R. 15 novembre 1993, è l'Area protetta terrestre più estesa d'Italia ed è tra i parchi più grandi d'Europa. Esso comprende la catena montuosa più elevata dell'Appennino meridionale, sottoposta a speciale tutela ai sensi della Legge quadro n.394/1991 sulle aree protette, costituita dai Massicci del Pollino e dell'Orsomarso. A settentrione, in posizione marginale, si erge isolato il M. Alpi.

Deve il suo nome al Monte Pollino, ma oltre al Massiccio del Pollino tutela diversi complessi montuosi: il gruppo del Monte La Spina, Ciagola, Sparviere e, verso sud, i gruppi del Palanuda-Caramolo, del Pellegrino, della Mula e della Montea. Le cime maggiori del Parco, tutte appartenenti al Massiccio del Pollino, sono Serra Crispo (2053 m s.l.m.), Serra delle Ciavole (2127 m s.l.m.), Serra del Prete (2.180 m s.l.m.), Monte Pollino (2248 m s.l.m.) e, la cima più alta, Serra Dolcedorme (2266 m s.l.m.). I monti dell'Orsomarso costituiscono l'ossatura orografica della parte sud occidentale del Parco, collegata al massiccio del Pollino, attraverso l'altopiano carsico di Campotenese.

I sistemi fluviali del Parco, sono pregevoli per la ricchezza di corsi d'acqua e di sorgenti, alcune delle quali dalle riconosciute proprietà oligominerali e termali. A Nord, il Bacino fluviale del Sinni, il corso d'acqua più importante del versante lucano, è alimentato da due importanti affluenti, il Frido e il Sarmento. Le acque convogliate da Serra delle Ciavole, Toppo Voturo e Falconara, alimentano il torrente Raganello, corso d'acqua famoso per le

sue profondissime Gole nate dall'azione combinata dell'erosione fluviale e dei movimenti tettonici. Il Lao nasce in territorio lucano e per buona parte del suo percorso, dalla sorgente alla confluenza in esso dell'affluente Battendiero, è conosciuto con il nome di Fiume Mercure. Il suo corso segue prevalentemente una valle incassata nella roccia che si stringe, in alcuni punti, in profonde gole.

La vegetazione nel Parco Nazionale del Pollino si distingue per le sue specie endemiche e le rare associazioni vegetali che la rendono peculiare rispetto al resto dell'Italia meridionale. Ciò che distingue e rende unica la vegetazione montana ed altomontana del Pollino è, di certo, il pino loricato (*Pinus leucodermis*), simbolo del Parco, che svetta imponente, isolato o in nuclei, dai piani soleggiati alle creste più impervie, inerpicandosi su aspre pareti di roccia ed esponendosi tenacemente alle intemperie e a forti venti.

La corteccia di questa conifera è di colore grigio chiaro, da cui il nome della specie di "leucodermis" (pelle bianca); il suo disegno a placche esagonali richiama la corazza dei soldati romani detta "lorica" da cui il nome di pino loricato. I grandi esemplari possono raggiungere un'altezza di 40 metri e un diametro di oltre un metro.

Dalle zone più basse sino ai 700-800 m di quota prevale la macchia mediterranea con la presenza di leccio, lentisco, ginepro, mirto, corbezzolo, roverella, acero minore e ginestra comune. Oltre gli 800 m fino ai 1100 m s.l.m. dominano diverse specie di quercia come roverella, cerro e farnetto, sovente associate in boschi misti con il Carpino orientale, l'acero, il castagno, l'ontano napoletano. Nella fascia montana, fino a quasi 2000 m, prevale la faggeta, pura o in associazione con l'abete bianco. In aree montane e altomontane, in prossimità dei pianori carsici, si estendono le praterie e i pascoli di altitudine che al disgelo della neve si coprono di un manto fiorito che si apre agli occhi in un incomparabile spettacolo di rara bellezza naturalistica e paesaggistica caratterizzato anche da molte orchidee.

La Fauna del Pollino è fra le più rilevanti di tutto il meridione d'Italia. Oltre alla varietà di ambienti, la posizione geografica consente un'elevata ricchezza di specie spesso peculiari per la loro storia zoogeografica. Fra i carnivori annovera il lupo, il gatto selvatico, la martora e la lontra, che nel resto del suo areale europeo è molto minacciata.

Tra gli ungulati è presente, soprattutto nei Monti di Orsomarso, il capriolo, i cui esemplari appartengono alla rara sottospecie di capriolo italico. Sono numerose le specie di rapaci tra le quali l'aquila reale, il nibbio reale, il nibbio pellegrino ed il falco lanario. Il versante orientale del Parco, più arido e ricco di pareti rocciose, è regolarmente frequentato dal capovaccaio, il più piccolo e raro avvoltoio europeo.

Tra i rettili, nel Parco vivono due specie a rischio di estinzione: la tartaruga palustre, presente a quote eccezionalmente elevate per la specie, e la più nota testuggine comune.

Fra gli insetti possiamo ricordare tre specie di coleotteri: *Buprestis splendens*, tra le più rare d'Europa, *Rosalia alpina* e *Osmoderma italica*.

Tra i crostacei, il *Chirocephalus ruffoi* è specie endemica del Pollino; la sua popolazione è ristretta ad alcune pozze in quota. Il Pollino ospita altre specie e sottospecie endemiche italiane: il tritone crestatato italiano, la salamandrina dagli occhiali, l'ululone dal ventre giallo e la più comune raganella meridionale.

Fra i roditori va citato il driomio che, insieme al moscardino, al ghiro e al quercino, completano nel Parco tutte le specie italiane di Gliridi. Lo scoiattolo nero di Calabria è una specie tipica dell'Appennino centro-meridionale distinguibile per la colorazione nera del mantello e bianca del ventre.

Tra i pipistrelli, finora poco studiati, vanno segnalati il rinolofo minore, il vespertilio maggiore, il vespertilio di capaccini, il pipistrello albolimbato, il miniottero e il poco comune molosso di Cestoni.

Il Parco del Pollino, a cavallo tra Basilicata e Calabria, con i suoi 56 comuni, oltre alle interessanti bellezze naturalistiche, si caratterizza per la notevole presenza antropica (175 mila abitanti), che nei secoli ha lasciato importanti testimonianze di storia, arte e cultura. Tra i reperti storici spicca quello della "Grotta del Romito" con l'incisione del Bos Primigenius, espressione del Paleolitico mediterraneo. Altri siti archeologici di rilievo sono quelli di Timpone della Motta e Macchiabbate, la grotta di Sant'Angelo e la grotta della Monaca.

Di particolare interesse sono gli antichi edifici sacri del culto Mariano. Madonna di Pollino, Madonna delle Armi, Santa Maria di Costantinopoli, Madonna del Pettoruto sono solo alcuni dei suggestivi santuari presenti nel territorio.

In alcuni centri vivono ancora oggi alcune comunità Arbereshe, di cultura italo-albanese, che conservano, quasi intatte, le tradizioni, la lingua e i costumi albanesi di cinque secoli fa. Vari sono poi i riti che descrivono il particolare rapporto tra uomo e montagna, tra fede e tradizioni rurali. Oltre ai numerosi riti arborei e ai festeggiamenti sacri, sono da annoverare la "Giudaica" e la "Danza del Falcetto".

Molte tradizioni si sono conservate nei secoli soprattutto nel cibo. Nel territorio del parco si annovera un'elevata biodiversità agraria, numerose produzioni con specifiche certificazioni di qualità e un nutrito elenco di prodotti agroalimentari tradizionali, che garantiscono un'enorme ricchezza enogastronomica.



1.3 Lo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola

Pietro Zienna e Domenico Gerbino

La difficile e variegata orografia regionale, la forte variabilità pedo-climatica, il succedersi ed il sovrapporsi di popoli, l'isolamento storico e sociale della regione, il ridotto o ridottissimo sviluppo industriale, hanno fatto sì che molte delle varietà di piante di interesse agricolo, come pure delle razze di animali domestici introdotte negli angoli più reconditi del territorio regionale nel corso dei secoli, da invasori, conquistatori o migranti e/o selezionate dagli agricoltori lucani, arrivassero sino a noi.

Negli anni '50 la cosiddetta "rivoluzione verde" con l'introduzione di macchine sempre più potenti, dei concimi e degli antiparassitari chimici, pretese una maggiore semplificazione non solo delle tecniche agronomiche ma anche del germoplasma da utilizzarsi. Di tutte le varietà coltivate sino a quel momento solo poche furono scelte ed utilizzate, soprattutto quelle che assicuravano maggiore produttività ed uniformità. Tutte le altre varietà furono via via abbandonate e dimenticate.

Negli ultimi anni la situazione è diventata sempre più grave, tanto da decretare la scomparsa definitiva ed irreversibile di diverse razze allevate, anche nelle contrade lucane, come ad esempio i suini delle razze Cavallina e Mascherina, o di numerosissime varietà di fruttiferi, di leguminose, di ortaggi ed anche di cereali di cui non si ha più neppure memoria. Altre razze non ancora scomparse, come l'Antico Suino Nero Lucano, la Capra di Potenza e quasi tutte le razze di asino, oltre a moltissime varietà di piante coltivate, si sono talmente ridotte nella loro consistenza da rischiare di estinguersi da un momento all'altro. La loro estinzione comporterebbe la scomparsa dei geni in esse contenuti, con il conseguente impoverimento della variabilità genetica di quelle specie e quindi delle risposte che esse potrebbero dare a mutate situazioni ambientali, come ad esempio ai cambiamenti climatici.

Tutto ciò ha spinto la comunità scientifica internazionale a lanciare l'allarme e ad interessare i governi e le organizzazioni internazionali per frenare la perdita definitiva del materiale genetico di interesse agricolo ancora presente, stimolando e varando politiche di conservazione e di salvaguardia.

Negli ultimi venti anni anche in Basilicata la comunità scientifica ha lavorato alacremente ad individuare e studiare antiche varietà e razze autoctone. Tra queste ricordiamo l'Università degli Studi della Basilicata, il Centro Ricerche Metapontum Agrobios dell'Agenzia Lucana di Sviluppo ed Innovazione in Agricoltura (ALSIA), l'Istituto delle Bioscienze e delle BioRisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari, l'Unità di ricerca per l'Uva da Tavola e la Vitivinicoltura del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria di Turi, l'Istituto di Cerealicoltura e Coltive Industriali del CREA di Foggia.

Molto materiale è stato ritrovato, studiato, caratterizzato, conservato ed anche valorizzato. Ognuno degli Enti di ricerca che ha operato sulla biodiversità di interesse agricolo ha realizzato un proprio e specifico data base dei dati raccolti, una propria piccola banca del germoplasma, e quasi mai una propria collezione varietale di fruttiferi antichi. Solo alcune Aziende agricole sperimentali dimostrative dell'ALSIA hanno collazionato nel corso degli anni alcune varietà di frutti antichi realizzando dei piccoli campi di conservazione. Nel frattempo la Regione Basilicata ha deciso di intervenire facendosi promotrice e finanziatrice di politiche

di studio, recupero, conservazione e valorizzazione della biodiversità domesticata a rischio di estinzione, approvando una specifica legge regionale (L.R. 26/2008), attivando misure dedicate del Programma di Sviluppo Rurale, delegando il proprio Ente strumentale in agricoltura, l'ALSIA, alla gestione di tutta la materia. Nel 2009 l'ALSIA, in collaborazione con l'Università della Basilicata e con il contributo economico del Parco Nazionale del Pollino, ha realizzato uno specifico progetto di mappatura della biodiversità frutticola dell'area del Pollino basato sul metodo eco-geografico. Questo progetto segnò una vera e poderosa svolta nelle attività di recupero, studio e conservazione del materiale frutticolo autoctono. Tutto il territorio del Parco Nazionale del Pollino ricadente nel versante lucano e quello dei comuni calabresi di Mormanno, Laino Borgo e Laino Castello, fu diviso in quadranti di 16 Km², ed in ciascun quadrante fu individuato perlomeno un sito di campionamento. In ciascun sito si procedette a mappare anche geograficamente le piante di fruttiferi, a classificarle dal punto di vista varietale, a registrarne il nome vernacolare ricordato dall'agricoltore custode, ad effettuare un ampio album fotografico, a registrare su uno specifico data base tutte le informazioni raccolte. Il metodo di campionamento eco-geografico fu integrato dalla collaborazione di una rete di agricoltori custodi, che in seguito dettero origine all'Associazione Vavilov (vedi box a fine paragrafo), che agevolarono il lavoro di esplorazione dei siti ed i rapporti di comunicazione con gli attori locali intervistati.

Le componenti del mosaico paesaggistico del Parco Nazionale del Pollino, costituite dall'*ager* (campo arato), dall'*hortus* (giardino), dal *saltus* (pascolo), sino a spingersi al margine dalla *silva* (bosco), furono tutte esplorate.

La localizzazione geografica di ciascun sito permise di generare mappe di ricchezza biologica distintamente per l'insieme delle specie, delle varietà e per sottoinsiemi di componenti di biodiversità. Con questo schema campionario furono censiti 119 siti in cui furono rilevate 34 differenti specie e 512 varietà (Tab. 1.3.a- 1.3.b)

Tab. 1.3.a - Ricchezza di varietà per ciascuna specie legnosa domesticata censita nel Parco Nazionale del Pollino

Famiglia Botanica	Specie	Varietà n.	
Rosaceae	Pero	<i>Pyrus communis</i> L.	144
	Melo	<i>Malus domestica</i> B.	104
	Cotogno	<i>Cydonia oblonga</i> Mill	2
	Dilegio	<i>Prunus avium</i> L.	13
	Amarena	<i>Prunus cerasus</i> L.	1
	Mandorlo	<i>Amygdalus communis</i> L.	7
	Pesco	<i>Prunus persica</i> L.	11
	Albicocco	<i>Armenica vulgaris</i> L.	6
	Susino	<i>Prunus spp</i>	24
	Prugnolo	<i>Prunus spinosa</i> L.	2
	Mirabolano	<i>Prunus cerasifera</i> Ehrh	1
	Nespolo del Giappone	<i>Eriobotrya japonica</i>	1
	Nespolo germanico	<i>Mespilus germanica</i> L.	1
	Sorbo domestico	<i>Sorbus domestica</i> L.	1
	Sorbo Ciavardello	<i>Sorbus torminalis</i> C.	1
	Rosa canina	<i>Rosa canina</i> L.	4
	Rovo domestico	<i>Rubus fruticosus</i> L.	2
Lampone	<i>Rubus idaeus</i> L.	1	

Tab. 1.3.b - Ricchezza di varietà per ciascuna specie legnosa domesticata censita nel Parco Nazionale del Pollino

Famiglia Botanica	Specie		Varietà n.
Oleaceae	Olivo	<i>Olea europaea</i> L.	21
Vitaceae	Vite	<i>Vitis vinifera</i>	81
Moraceae	Fico	<i>Ficus carica</i> L.	29
	Celso	<i>Morus</i> spp.	14
Juglandaceae	Noce	<i>Juglas regia</i> L.	11
Fagaceae	Castagno	<i>Castanea sativa</i> L.	6
Corylaceae	Nocciolo	<i>Corylus avellana</i> L.	5
Ebanaceae	Kaki	<i>Diospyros lotus</i> L.	4
Rhamnaceae	Giugliolo	<i>Zexiphus sativus</i> Miller	2
Punicaceae	Melograno	<i>Punica granatum</i> L.	2
Grossulariaceae	Liva spina	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	2
Lauraceae	Alloro	<i>Laurus nobilis</i> L.	1
Ericaceae	Corbezzolo	<i>Arbutus unedo</i> L.	1
Cornaceae	Corniolo	<i>Cornus mas</i> L.	1
Salicaceae	Salice da vimini	<i>Salix rubra</i> L.	5
Caprifoliaceae	Sambuco	<i>Sambucus nigra</i> L.	1

Nel 2012 l'attività di mappatura fu allargata anche al territorio del lagonegrese/Valle del Noce, contiguo con quello del Pollino, censendo altri 43 siti di campionamento.

Moltissima parte del materiale rinvenuto è custodito da famiglie rurali il cui reddito proviene, o proveniva nel caso di pensionati, da attività artigianali che mantengono la cura dell'*ager* come complemento dell'economia domestica, spesso al di fuori del possesso di un'azienda agricola. Oppure di famiglie per le quali il reddito è assicurato da attività extra aziendali e la gestione di un'azienda agricola o dell'*hortus* rappresenta una risorsa complementare.

Su richiesta di ALSIA, 40 proprietari di siti di campionamento accettarono di elevare il proprio sito a sito di conservazione *in loco*, formalizzando la loro iscrizione nell'Elenco dei siti di conservazione previsto dall'art. 5 della L.R. 26/2008 (Tab. 1.3.c).

I nomi locali di ciascuna varietà, presi dai racconti degli agricoltori custodi, sono a volte dei sinonimi (stessa varietà indicata con nomi diversi in diverse comunità) ed altre volte degli omonimi (varietà diverse indicate con lo stesso nome). Quasi sempre i sinonimi esprimono un codice di comunicazione specifico per la comunità locale, con matrice linguistica più antica, mentre i termini omonimi esprimono una comunicazione valida per un comprensorio e sono sicuramente di matrice linguistica più recente.

I nomi delle varietà descrivono l'uso (*castagna Nserta*), la funzione (*pero Zilarello*, *pero Pastorigna*), la morfologia (*pero Codilunga*, *ciliegio a Core*, *olivo a Fasulo*), la dimensione (*pere Trentatrejonce*, *melo fruttscidd*), la produttività (*melo Meraviglia*, *uva Cacciadebiti*) o l'epoca di maturazione dei frutti (*pero Vendemmia*, *fico Agostarico*), mentre con il termine "*tipo locale*" si definiscono le varietà il cui antico nome non è più conosciuto in quanto è stato dimenticato dalla comunità.

In un secondo momento i tecnici agricoli di ALSIA ritornarono nei siti di campionamento procedendo a completare le informazioni rilevate e a prelevare le marze delle varietà autoctone ritenute a rischio di erosione genetica o a rischio di estinzione. Le marze, portate presso l'Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" dell'ALSIA, sita a Rotonda (PZ), furono innestate su portainnesti selvatici precedentemente messi a dimora in campi di studio e di conservazione.

Tab. 1.3.c - Siti di conservazione in loco di germoplasma frutticolo autoctono iscritto all'Elenco regionale L.R. 26/2008

Agricoltore custode	Comune	Specie N.	Varieta N.
Arcomano Giovannino	Chiaromonta	8	12
Arcomano Orasta	Chiaromonta	6	8
Arcomano Rossella	Chiaromonta	5	6
Arleo Giuseppe	Sanisa	10	18
Arrus Leonardo	Teana	7	13
Bonafina Luigina	Viggianello	16	38
Caporla Vincenzo	Viggianello	13	40
Carlomagno Giuseppe	Castelluccio Superiore	11	27
Cataldo Angelo	Castelluccio Inferiore	9	21
Cianci Domenico	Chiaromonta	13	25
Ciminelli Leo	Chiaromonta	14	25
Continanza Biase	Carbone	8	19
Crescente Antonio	Viggianello	5	97
D'Arino Francesco	Calvera	10	28
De Filpo Giuseppina	Viggianello	16	40
Di Consoli Fortunato	Rotonda	11	23
Donadio Egidio	Viggianello	16	54
Fittipaldi Giulio	Francavilla in Sinni	21	235
Forta Caterina	Viggianello	1	24
Giordano Domenico	Chiaromonta	14	34
La Ruina Vincenzo	San Severino L.	6	40
Lasala Pasqualina	Carsosimo	1	7
Lauria Caterina	Viggianello	14	41
Lauria Domenico	Viggianello	9	20
Lufrano Antonio	Terranova del Pollino	10	43
Mastropierro Donato	San Severino L.	11	33
Mitidieri Egidio	San Severino L.	17	65
Paluso Vincenzo	Viggianello	19	41
Rondinelli Gennaro	Calvera	10	35
Rondinelli Silvestro	Calvera	8	14
Santojanni Giuseppe	Viggianello	13	26
Santojanni Vincenzo	Viggianello	12	21
Sassone Francesco	Viggianello	11	27
Sassone Francesco	Viggianello	16	40
Sassone Pietro Francesco	Viggianello	17	56
Sassone Santino	Viggianello	9	17
Sassone Vincenzo	Castelluccio Inferiore	12	25
Tedesco Giovanni	Rotonda	14	22
Tufaro Luca	Terranova del Pollino	4	21

Un secondo ed importante progetto di recupero e studio di materiale autoctono frutticolo denominato BasivinSud fu realizzato, su finanziamento della Regione Basilicata e di ALSIA, dall'Unità di ricerca per l'Uva da Tavola e la Vitivinicoltura di Turi del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria.

I ricercatori del CREA furono accompagnati dai tecnici ALSIA nei siti di censimento della biodiversità del Pollino/Iagonegrese e presso aziende agricole di altri territori regionali tra cui la Val d'Agri, il Vulture e la Collina materana. L'indagine consentì di rintracciare e collazionare un gran numero di varietà/ecotipi che, all'analisi ampelografica prima e a quella genetica dopo, risultarono poco o per niente conosciute. Delle varietà ritenute non comuni ed autoctone, i ricercatori del CREA prelevarono marze con le quali realizzarono un primo campo di conservazione *ex situ* presso la propria azienda agricola Lama Rossa di Rutigliano (BA). In un secondo momento, con le stesse marze furono realizzati altri due campi di conservazione nelle aziende pubbliche di ALSIA "Bosco Galdo" di Villa d'Agri e "Pollino" di Rotonda.

Tutta questa attività ha consentito ad ALSIA di arricchire enormemente la propria rete regionale di campi di conservazione. Attualmente questa rete pubblica è basata su 5 centri di conservazione dove trovano collocazione 392 varietà/accessioni di fruttiferi appartenenti a 12 differenti specie (Tab. 1.3.d).

Tab. 1.3.d - Campi di conservazione di germoplasma frutticolo autoctono a rischio di erosione genetica presenti presso le aziende pubbliche di ALSIA.

N. Varietà per specie e per Centro di Conservazione					
Centri	Pollino	Bosco Galdo	Pantano	Incoronata	Pantanello
Specie	[Rotonda]	[Villa d'Agri]	[Pignola]	[Melfi]	[Metaponto]
Albicocco	4				
Ciliegio	33				
Fico					28
Mandarlo	6				
Melo	44	5	15		
Percoco	2				
Pero	42		20		
Pesco	2				
Nocciolo	4				
Clivo				27	
Susino	27				
Vite	85	43			

Il materiale genetico posto a dimora nei siti di conservazione, nel numero di tre esemplari per accessione, è stato caratterizzato dal punto di vista fenologico ed attualmente è ancora in fase di caratterizzazione genetica da parte del servizio di genomica del Centro Ricerche Metapontum Agrobios di ALSIA. Man mano che il lavoro di caratterizzazione fenotipica giunge a termine, l'ALSIA richiede alla competente Commissione tecnico-Scientifica l'iscrizione di quelle varietà ed ecotipi al Repertorio regionale della biodiversità di interesse agricolo.

Ad oggi al Repertorio regionale delle risorse genetiche autoctone di interesse agricolo, settore vegetale, sono iscritte 330 varietà di fruttiferi appartenenti a 14 specie (Tab. 1.3.e).

Tab. 1.3.e - Specie e numero di varietà di fruttiferi iscritte al Repertorio regionale della biodiversità autoctona di interesse agricolo a rischio di erosione genetica, sezione vegetale.

Specie		N. varietà iscritte
Albicocco	<i>Armenica vulgaris</i> L.	2
Castagno	<i>Castanea sativa</i> L.	5
Ciliegio	<i>Prunus avium</i> L.	10
Fico	<i>Ficus carica</i> L.	27
Gelso	<i>Morus spp.</i>	4
Mandorlo	<i>Amygdalus communis</i> L.	4
Melo	<i>Malus domestica</i> B.	80
Nocciolo	<i>Corylus avellana</i> L.	4
Noce	<i>Juglans regia</i> L.	5
Olivo	<i>Olea europaea</i> L.	11
Pero	<i>Pyrus communis</i> L.	107
Pesco - Percoco	<i>Prunus persica</i> L.	3
Susino	<i>Prunus spp.</i>	20
Vite	<i>Vitis vinifera</i>	48
Totale		330

Al fine di ridurre il rischio di estinzione del materiale genetico conservato, anche in conseguenza del fenomeno della scomparsa per avanzata età dei proprietari dei siti mappati e censiti, si decise di aumentare il loro numero realizzandone *ex novo* altri nel comprensorio del Parco Nazionale del Pollino (Tab. 1.3.f).

Tab. 1.3.f - Campi di conservazione *in situ* ed *ex situ* di germoplasma frutticolo autoctono a rischio di erosione genetica presso agricoltori custodi

Sito N.	Specie conservate	N. Varietà conservate	Comune	Anno impianto	Agricoltori custodi
1	Pero		Viggianello	2011	Ambiente seminaturale
2	Melo		San Severino L.	2012	Ambiente seminaturale
3	Mandorlo		Cersosimo	2013	Ambiente seminaturale
4	Pero e Melo		Terranova del Pollino	2014	Ambiente seminaturale
5	Pero e Melo		S. Costantino Albanese	2014	Ambiente seminaturale
6	Ciliegio		Viggianello	2014	Fortè Maria
7	Mandorlo		Cersosimo	2015	La Sala Pasqualina
8	Fico		FrancaVilla	2015	Fittipaldi Giulio
9	Fico		Chiaromonte	2015	Vozzi Ermenegilda
10	Pesco -Percoco-Albicocco	3/6/5	Chiaromonte	2016	Mele Catia

Tab. 1.3.f - Campi di conservazione *in situ* ed *ex situ* di germoplasma frutticolo autoctono a rischio di erosione genetica presso agricoltori custodi.

Sito N.	Specie conservate	N. Varietà conservate	Comune	Anno impianto	Agricoltori custodi
11	Pesco -Perocco-Albicocco	3/6/5	Viggianello	2016	Fiore Giovanni
12	Noce - Nocciolo	9/5	Terranova di Pollino	2016	Tufaro Luca
13	Melograno - Cotogno - Loto	2/2/4	Noepoli	2016	Trupo Anna Maria
14	Melograno - Cotogno - Loto	2/2/4	Chiaromonte	2016	Arcomano Oreste
15	Olivo	7	Rotonda	2016	Formilio Rosario
16	Castagno	7	Terranova di Pollino	2016	Lufrano Angelina
17	Castagno	7	Rotonda	2016	Senise Francesco
18	Gelso	11	Rotonda	2016	Sassone Francesco
19	Gelso	11	Rotonda	2016	De Cristofaro Antonietta

Anche in Basilicata, quindi, la politica di conservazione della biodiversità domestica si sta muovendo principalmente su due direttrici, due fronti convergenti verso un unico disegno complementare: la conservazione *in situ* da parte degli agricoltori custodi organizzati in rete ed in grado di riprodurre il materiale genetico autoctono nel luogo di origine e/o di conservazione; la conservazione *ex situ* operata da Agenzie/Aziende/Istituti pubblici in grado di assicurare continuità conservativa, studio e diffusione.

La migliore modalità di conservazione, soprattutto per piante ed animali a rischio di estinzione, è però la coltivazione e l'allevamento.

È necessario, quindi, che si trovi nuovamente conveniente coltivare alcune varietà o allevare alcune razze. È necessario attivare o riattivare micro filiere basate su prodotti di nicchia ad altissima qualità, anche perché intrise di storia, di tradizioni, di legami con il territorio, realizzati con antiche varietà o razze, o inserire gli stessi prodotti in micro circuiti commerciali locali quali gli agriturismi, gli itinerari della biodiversità, le comunità del cibo. In Basilicata ne sono esempio la *Melanzana Rosa di Rotonda* DOP, i *Fagioli Bianchi di Rotonda* DOP, i *Fagioli di Sarconi* IGP, il *Peperone di Senise* IGP, la *Pera Signora* presidio Slow Food, la *farina Carosella del Pollino* e la *Segale Iermana*.

Ai nuovi agricoltori custodi, però, si chiede di essere inclini all'associazionismo, all'introduzione delle innovazioni tecnologiche, alla trasformazione dei loro prodotti ed anche alla loro commercializzazione diretta.

È invece compito delle Agenzie di sviluppo pubbliche assistere gli agricoltori custodi nello sforzo non solo di conservazione, ma anche di valorizzazione.

In tale ambito sono state intraprese numerose attività promosse da Associazioni ed Enti pubblici.

Associazione Vavilov

Giulio Fittipaldi

L'associazione dal nome dedicato al grande botanico russo Nicolaj Vavilov nasce con l'esclusivo intento di unire gli appassionati custodi della biodiversità vegetale delle antiche varietà sia di fruttiferi che di ortive ed ornamentali. Inizialmente i soci fondatori si collocano nell'area del Parco Nazionale del Pollino, mentre attualmente continuano ad associarsi anche appassionati da tutta la regione Basilicata, dalla Calabria e anche da altre regioni d'Italia.

Le **attività** dell'Associazione:

- a. Lo scambio delle marze. Una volta l'anno i soci si incontrano presso la sede ALSIA di Rotonda, di solito nel mese di marzo, per lo scambio gratuito delle marze sia tra soci che tra altri appassionati.
- b. Le dimostrazioni delle tecniche di innesto. Dal vivo si eseguono e si spiegano le tecniche e i segreti per l'esecuzione di innesti delle varietà più particolari.
- c. La presentazione dei prodotti agricoli e la trasformazione dei frutti delle antiche varietà.
- d. I corsi di potatura specialistica dell'olivo e delle piante da frutto a cura dei tecnici esperti, soci dell'Associazione.
- e. La moltiplicazione e l'allevamento dei fruttiferi con tecniche naturali in condizioni di estrema naturalità, attraverso la crescita in forma libera e la conduzione a prato.

Finalità dell'Associazione:

1. La conservazione e la diffusione delle antiche varietà ad alto rischio di estinzione (proprio come ha fatto Nicolaj Vavilov durante la sua vita).
2. La valorizzazione degli antichi sapori attraverso la trasformazione dei frutti delle antiche varietà, anche attraverso il recupero delle antiche ricette ad essi collegati.



1.4 Iniziative per la valorizzazione della biodiversità domesticata

La Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'area sud della Basilicata (Pollino-Lagonegrese)

Con la sottoscrizione di un Accordo d'intesa tra gli agricoltori e gli allevatori custodi, le loro associazioni di tutela, le piccole imprese di trasformazione agraria ed alimentare, i gruppi di acquisto solidale, gli esercizi di ristorazione e commerciali, i Centri di ricerca, gli Istituti scolastici ed universitari, gli Enti parco, gli Enti pubblici di interesse agricolo, il 26 novembre 2016, presso la sede dell'Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa (AASD) "Pollino" di Rotonda (PZ) dell'ALSIA, è nata la prima comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo d'Italia, istituita ai sensi dell'art. 13 della legge 194/2015.

La Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'area sud della Basilicata (Pollino-Lagonegrese) concorre all'attuazione del *Piano Nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo* e della *Rete Nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare*, in coerenza con gli strumenti di pianificazione e di programmazione nazionali e regionali.

Gli obiettivi che la Comunità si pone, e le attività che intende promuovere e sviluppare, riguardano:

- a. lo studio, il recupero e la trasmissione di conoscenze sulle risorse genetiche di interesse agrario locali;
- b. la realizzazione di forme di filiera corta, di vendita diretta, di scambio e di acquisto di prodotti agricoli e alimentari nell'ambito di circuiti locali;
- c. lo studio, il recupero e la trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie, alla naturale selezione delle sementi per fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione;
- d. la realizzazione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti di valorizzazione delle varietà locali;
- e. la realizzazione di iniziative in ambito scolastico al fine di sensibilizzare studenti e docenti sulle tematiche della salvaguardia e della tutela della biodiversità agricola;
- f. l'istituzione degli itinerari della biodiversità di interesse agricolo e alimentare;

Organi della Comunità sono l'*Assemblea* di tutti suoi aderenti, che stabilisce gli indirizzi di gestione della stessa Comunità e che approva i programmi ed i progetti di tutela e di valorizzazione, ed il *Comitato di gestione* che attua gli stessi, oltre a gestire l'attività associativa ordinaria.

In seguito, con la deliberazione n. 1327 del 06.12.2017, la Giunta Regionale della Basilicata ha riconosciuto l'istituzione della Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo dell'area Sud della Basilicata, designando, in seno all'Assemblea della stessa Comunità, un suo rappresentante.

Sede sociale della Comunità è l'AASD "Pollino" di Rotonda (PZ) dell'ALSIA.

Gli itinerari della biodiversità di interesse agricolo

Per volontà della *Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'area Sud della Basilicata* ed in attuazione di un progetto finanziato dall'ALSIA, nel 2017 è nato il primo itinerario della biodiversità della Basilicata: *l'itinerario del Pollino Lagonegrese* costituito sulla base dell'art.12 della Legge 1 Dicembre 2015 n. 194

n.194. Una cinquantina di agricoltori e allevatori custodi della biodiversità del Pollino e del Lagonegrese si sono riuniti in rete al fine di favorire gli scambi tra loro stessi, di valorizzare le loro produzioni ottenute da specie, varietà e razze autoctone a rischio di estinzione e di commercializzarle sul posto verso consumatori locali e turisti.

Agli agricoltori e agli allevatori custodi è stato offerto un breve corso di formazione finalizzato al miglioramento della qualità dei loro prodotti, alla conoscenza e rispetto delle normative igienico-sanitarie, all'individuazione del migliore approccio da adottare con i consumatori ed i turisti. Ogni azienda custode è contrassegnata all'ingresso del suo centro aziendale da un cartello rilasciato dall'ALSIA che la identifica quale azienda gestita da un agricoltore o allevatore custode.

Una diffusa cartellonistica stradale ed uno specifico opuscolo informativo consente poi, anche tramite un codice QR, di raggiungere l'azienda di proprio interesse.

Le guide del Parco Nazionale del Pollino e le guide del Soccorso Alpino, infine, hanno inserito nei loro itinerari turistici queste aziende dove è possibile vedere antiche varietà e razze a rischio di estinzione, sentire gli agricoltori e gli allevatori raccontare aneddoti circa le peculiarità e le qualità dei loro prodotti, assaggiarne e comprarne.

Ma il risultato sicuramente più importante dell'itinerario è quello di aver costituito una rete di agricoltori e allevatori che consente di far circolare informazioni, di scambiare esperienze, di far uscire l'agricoltore (soprattutto delle zone interne e marginali) da quell'isolamento sociale ed economico che lo ha sempre caratterizzato.

ITINERARI della BIODIVERSITÀ AGRICOLA ed ALIMENTARE del POLLINO

Questa iniziativa nasce grazie alla legge 1 dicembre 2015 n° 194. È un mezzo per promuovere la conoscenza delle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locale e lo sviluppo del territorio anche ai fini turistici. Vi sono indicati i siti di conservazione della biodiversità agricola ed alimentare, in situ, degli agricoltori custodi iscritti nel registro regionale in base alla legge n° 26/2008 art. 5, ed inoltre i luoghi di commercializzazione dei prodotti legati alle risorse genetiche custodite ed eventuali punti vendita aziendali. L'itinerario interessa tutti i comuni del Parco Nazionale del Pollino del versante lucano. È possibile scaricare ulteriori informazioni sulle singole aziende e sulle risorse custodite attraverso il QR Code presente su questa bacheca, sulle tabelle e sul pieghevole realizzato nell'ambito dello stesso progetto, e disponibile in maniera diffusa sul territorio.

ALSIA Regione Basilicata
 Regione Basilicata
 Parco Nazionale del Pollino
 Regione Basilicata

I tratturi dei frutti ritrovati. Conservazione in ambiente semi-naturale

L'attività svolta dall'ALSIA negli ultimi anni nel campo della conservazione della biodiversità *in situ* ha permesso di collaudare una nuova modalità di conservazione della biodiversità agricola, la conservazione in ambienti semi-naturali denominata "tratturi dei frutti ritrovati".

Trattasi di siti naturali ricchi di selvatici generatisi dalla disseminazione naturale delle piante madri presenti nel bosco e dagli antichi frutteti ormai diventati pascoli naturali, che rappresentano i portainnesti ideali per gli antichi fruttiferi a rischio di estinzione censiti e recuperati.

La scelta dei siti di conservazione si collega principalmente a due elementi:

- la localizzazione del sito a ridosso della fascia di transizione tra *silva* e *saltus*, che garantisce la massima espressione della diversità biologica anche per altre specie animali e vegetali;
- la prossimità ad un sentiero naturalistico che ne facilita la frequentazione da parte di guide ed escursionisti, favorendo così la comunicazione del valore della biodiversità domesticata e la diffusione della consapevolezza di un utilizzo sostenibile.

Una volta individuato il futuro sito di conservazione si procede all'innesto delle piante madri spontanee con marze prelevate da varietà a rischio di estinzione o soggette ad erosione genetica.

Ogni sito realizzato viene identificato con: nome del comune e della località, coordinate geografiche, caratteristiche generali; viene inoltre realizzata una presentazione tramite un servizio video e/o fotografico. Le singole piante innestate vengono localizzate con il GPS e riportate su database. In ogni campo viene infine allocata una tabella identificativa.

Nel corso del periodo 2011-2015, l'ALSIA ha realizzato 6 campi di conservazione *in situ* in ambiente semi-naturale per varie specie quali il pero, il melo ed il mandorlo.

Località	Comune	Specie conservate	Altitudine (m s.l.m.)	Anno impianto
Piano Mauro	Viggianello (PZ)	Pero e Melo	950	2011
Frida	San Severino Lucano (PZ)	Pero e Melo	1100	2012
Madarosa	Cersosimo (PZ)	Mandorlo	450	2013
Piano delle Mandrie	Terranova del Pollino (PZ)	Pero e Melo	1200	2014
Frassino	S. Costantino Albanese (PZ)	Pero e Melo	800	2014
Prastio	Viggianello (PZ)	Pero e Melo	1000	2015

Ogni primavera l'ALSIA e l'Associazione degli agricoltori custodi Vavilov organizzano presso uno dei siti di conservazione una manifestazione dove si danno appuntamento tutti gli agricoltori custodi, i tecnici agricoli e gli studenti degli istituti tecnici agrari per visitare il sito di conservazione al fine di controllare lo stato di salute

dei fruttiferi ivi presenti, georeferenziati ed innestati con varietà locali a rischio di estinzione. Punto centrale della manifestazione è il mercatino delle marze di materiale autoctono, dove gli agricoltori custodi si scambiano il materiale varietale. Per i più giovani ed i meno esperti ci sono poi lezioni pratiche d'innesto.

L'evento ha lo scopo di sensibilizzare gli operatori di settore sull'importanza del mantenimento delle risorse genetiche frutticole e di diffondere quanto più possibile le antiche varietà attraverso la pratica dello scambio delle marze.

Eventi ed animazioni territoriali

Per mantenere vivi nel tempo i rapporti tra le istituzioni, gli agricoltori e le nuove generazioni, alcune delle manifestazioni regionali più importanti legate alla biodiversità e realizzate nel corso degli ultimi anni sono divenute appuntamenti stabili e punto di riferimento per la diffusione della cultura della biodiversità.

Il primo appuntamento dell'anno è con **Il tratturo dei frutti ritrovati** (vedi sopra), che si svolge in primavera presso uno dei siti di conservazione della biodiversità frutticola in ambiente semi-naturale ubicati nel Parco Nazionale del Pollino.

La manifestazione, organizzata pariteticamente dall'ALSIA e dall'Associazione degli agricoltori custodi "Vavilov", raduna all'aria aperta agricoltori professionisti ed hobbisti, tecnici agricoli e studenti degli Istituti tecnici agrari, che visitano il sito di conservazione controllando lo stato di salute dei fruttiferi ivi presenti e georeferenziati, innestati con varietà locali e a rischio di estinzione su semenzali spontanei. Gli agricoltori convenuti danno vita ad un mercatino delle marze di materiale autoctono scambiandosi il materiale appositamente portato e impartiscono ai più giovani ed ai meno esperti lezioni pratiche d'innesto.

L'evento ha lo scopo di sensibilizzare gli operatori di settore sull'importanza del mantenimento delle risorse genetiche frutticole e di diffondere quanto più possibile le antiche varietà attraverso la pratica dello scambio delle marze.

Un secondo appuntamento volto alla diffusione della cultura della biodiversità è quello della **Giornata nazionale della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare** istituita dalla legge 194/2015. Il 20 maggio viene organizzata dall'ALSIA presso una scuola secondaria o superiore un incontro sulla biodiversità di interesse agricolo allo scopo di sensibilizzare gli studenti sul suo valore universale e sull'importanza della sua tutela e conservazione. La giornata vede la sua conclusione con la cerimonia di messa a dimora di alcune piantine innestate con varietà locali a rischio di estinzione.

In occasione della vendemmia, nel mese di ottobre presso l'Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" dell'ALSIA sita a Rotonda (PZ), vengono ospitate numerose scolaresche di ogni ordine e grado appartenenti a scuole presenti nel territorio del Parco Nazionale del Pollino per lo svolgimento dell'evento **Vigneti, vitigni, grappoli e chicchi**. È questa una giornata di festa dei ragazzi dedicata alla raccolta dell'uva presente nel campo di conservazione delle antiche varietà di vite.

I tecnici ALSIA oltre ad impartire lezioni pratiche di raccolta dell'uva, in particolare ai più piccoli, descrivono ai ragazzi le caratteristiche di ciascun vitigno, i nomi vernacolari con cui sono conosciuti, la loro diffusione o rarità, l'uso praticato nel passato.

Infine nel mese di novembre viene organizzato, oramai dal 2007, un **Convegno regionale sulla biodiversità di interesse agricolo**. Il convegno, che ospita in qualità di relatori esperti di fama nazionale ed internazionale, ogni anno tratta un diverso tema specifico legato alla biodiversità di interesse agricolo.

A latere del convegno vengono organizzati, in collaborazione con l'Associazione Vavilov, numerose attività di animazione rivolte agli agricoltori, agli appassionati e alle scolaresche, quali una ricca mostra pomologica, un mercatino di scambio dei semi antichi, un'esposizione di prodotti realizzati con frutti e semi antichi.

A conclusione della manifestazione viene assegnato il **Premio "Enzo Laganà"** al migliore agricoltore custode dell'anno, selezionato tra tutti i custodi iscritti all'Elenco regionale dei siti di conservazione. La selezione avviene in base alla ricchezza di biodiversità, cioè al numero di specie e al numero di varietà frutticole presenti nel sito. La manifestazione, arrivata oramai alla sua ottava edizione, non solo rappresenta un riconoscimento ufficiale al migliore custode della biodiversità, ma soprattutto riconosce e celebra la fondamentale opera dell'agricoltore custode nella conservazione e propagazione delle antiche varietà di interesse agricolo, paesaggistico ed affettivo.

Al migliore agricoltore custode viene assegnato, oltre che un piccolo premio in danaro da utilizzarsi per migliorare il proprio sito di conservazione, un trofeo che rappresenta il logo dell'Associazione Vavilov. Il trofeo viene mantenuto dall'agricoltore per tutto l'anno e consegnato, in occasione della nuova manifestazione, al nuovo migliore agricoltore custode.



Sito di conservazione in seminaturalità, comune di San Severino Lucano (PZ), località Frida.

Recupero di antichi vitigni - Il Progetto BASIVIN_SUD

Francesco Pisani

Con il finanziamento del progetto "Basivin_SUD - Recupero e valorizzazione delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori in Basilicata", la Regione Basilicata e l'ALSIA hanno voluto imprimere una forte accelerazione nella ricerca ed allo studio degli antichi vitigni ancora presenti nel territorio lucano.

Il progetto fu realizzato nel periodo 2008-2014 dall'ex CRA-UTV di Turi (BA), oggi CREA VE e dall'ALSIA per il tramite delle sue Aziende Sperimentali Dimostrative.

I ricercatori del CREA furono accompagnati dai tecnici ALSIA nei siti di censimento della biodiversità del Pollino/Iagonegrese e presso aziende agricole di altri territori regionali tra cui la Val d'Agri, il Vulture e la collina materana.

Le piante da sottoporre ad analisi genetica e caratterizzazione fenotipica furono ricercate in vigneti di età non inferiore ai 50 anni. Non di rado fu possibile affiancare anziani viticoltori, autentici custodi della biodiversità e della tradizione orale, per ricavare le denominazioni vernacolari e i caratteri ampelografici delle singole varietà.

Furono raccolte complessivamente 448 accessioni di cui un gran numero risultarono, all'analisi ampelografica prima e a quella genetica dopo, poco o per niente conosciute.

Tra le varietà identificate sono meritevoli di segnalazione: *Aglianico bianco*, *Aglianico delle fosse*, *Cassano*, *Colatamurro*, *Giosana*, *Iusana* (o *Guisana*), *Malaga*, *Pergola Nera* e *Santa Sofia*.

Ma la novità più significativa, che potrebbe modificare in profondità la realtà produttiva lucana, è che fra le 448 accessioni raccolte, 48 corrispondono a varietà di uva del tutto nuove, non iscritte nel Registro nazionale delle varietà di vite. Allo stato attuale la base ampelografica lucana è rappresentata da 58 vitigni: 38 nella classificazione delle varietà idonee e 20 in quella delle varietà in osservazione.

Delle varietà ritenute non comuni ed autoctone, i ricercatori del CREA prelevarono marze con le quali realizzarono un primo campo di conservazione *ex situ* presso la propria azienda agricola Lama Rossa di Rutigliano (BA). In un secondo momento, con le stesse marze furono realizzati altri due campi di conservazione nelle aziende pubbliche di ALSIA "Bosco Galdo" di Villa d'Agri (PZ) e "Pollino" di Rotonda (PZ).

Il lavoro di recupero e la conservazione *ex situ* del germoplasma viticolo lucano sono una prima tappa di un progetto ben più ampio che prevede la valorizzazione e la messa in commercio di alcune delle vecchie varietà recuperate e ritenute più interessanti.

Per poter valorizzare questi vitigni è necessario ottenere il loro riconoscimento tecnico-giuridico che prevede:

- l'iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite (RNVV);
- la classificazione delle varietà di viti per la produzione di vino della Regione Basilicata.

A tal fine è stato realizzato presso l'azienda sperimentale "Bosco Galdo" dell'ALSIA, un *campo di collaudo* per 12 delle 48 varietà in collezione; ogni varietà è presente con circa 300 ceppi in modo da poter produrre una quantità di vino sufficiente ad effettuare per almeno tre anni consecutivi le analisi previste dalla normativa nazionale.



1.5 La normativa regionale sulla biodiversità

Domenico Cerbino e Pietro Zienna

La Basilicata è una delle 12 regioni italiane ad essersi dotata di una legge sulla biodiversità di interesse agricolo, la legge regionale n. 26 del 14 ottobre 2008 "*Tutela delle risorse genetiche autoctone vegetali ed animali di interesse agrario*". Anticipando la legge nazionale n. 194 del 1.12.2015 "*Disposizioni per la tutela e valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare*", la legge regionale 26/2008 ha dettato le prime regole di tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario stabilendo finalità, strumenti e modalità di conservazione, diritto di proprietà delle risorse genetiche, redazione, approvazione e finanziamento di programmi settoriali d'intervento. Essa tutela le risorse genetiche autoctone vegetali ed animali, rispettivamente coltivate ed allevate, in pericolo di estinzione o minacciate da erosione genetica.

All'articolo 3 la legge istituisce il *Repertorio regionale*, suddiviso in una sezione animale ed una sezione vegetale, nel quale iscrivere specie, razze, varietà, popolazioni, cultivar, ecotipi, biotipi e cloni di interesse regionale in pericolo di estinzione o minacciate da erosione genetica. L'iscrizione al Repertorio avviene per iniziativa del gestore/possessore della risorsa genetica, previo parere favorevole della competente Commissione tecnico-scientifica prevista dalla stessa legge.

Le *Commissioni tecnico scientifiche*, una vegetale e l'altra animale, sono istituite con delibera di Giunta Regionale e sono composte da funzionari regionali, da rappresentanti del mondo agricolo e da esperti del mondo scientifico e accademico.

Ad oggi, alla "sezione animale" del Repertorio sono iscritte 9 razze a rischio di estinzione, appartenenti a 4 specie, mentre alla "sezione vegetale" sono iscritte ben 275 varietà/ecotipi, ascrivibili a 17 specie.

Oltre al Repertorio, la legge regionale prevede anche l'istituzione dei *siti di conservazione* della biodiversità autoctona di interesse agricolo e delle *banche del germoplasma*. I siti di conservazione possono essere istituiti e mantenuti sia da soggetti pubblici che da soggetti privati a cui la Regione Basilicata può riconoscere contributi per le spese di costituzione e/o mantenimento. I soggetti detentori dei siti di conservazione sono iscritti in un apposito elenco pubblico. Tale Elenco è stato formalmente istituito con deliberazione regionale, e ad oggi contiene 40 soggetti detentori, di cui 1 pubblico e 39 privati. Soggetti pubblici, fra cui Università, Scuole, Enti Parco, e privati, con sede in Basilicata, possono istituire banche del germoplasma autoctono vegetale regionale anche avvalendosi del contributo economico degli Enti Pubblici interessati alla conservazione del materiale genetico.

Le attività di conservazione e gestione *ex situ* del germoplasma presso le *banche del germoplasma*, devono essere conformi ai protocolli e alle procedure standard previsti dagli analoghi centri e istituzioni nazionali e internazionali.

Inoltre, la L.R. 26/2008 prevede che le razze e le varietà iscritte al Repertorio regionale costituiscano un patrimonio genetico coperto da diritti di natura collettiva, che appartiene alla comunità locale che ne ha curato la conservazione.

La Regione tutela il patrimonio agrario costituito dalle risorse genetiche autoctone vegetali ed animali iscritte al Repertorio e garantisce che i benefici derivanti dalla loro riproduzione, diffusione e uso, appartengano in modo inalienabile e imprescrittibile alle comunità locali che ne hanno curato la conservazione.

Infine la Legge prevede l'approvazione da parte del Consiglio Regionale di un "Piano settoriale d'intervento" di durata triennale nel quale sono stabilite le linee guida per le

attività inerenti la tutela delle risorse genetiche autoctone. In applicazione del Piano triennale, la Giunta Regionale approva un Programma operativo annuale.

Nel 2015 il legislatore regionale, con la legge 9 del 20 marzo, "Riorganizzazione dell'attività amministrativa dell'Agenzia Lucana di Sviluppo ed Innovazione in Agricoltura [ALSIA]", delega al suo Ente strumentale in agricoltura tutta la materia della tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.

Infatti, il comma a, capoverso 5, dell'art. 4 della predetta legge stabilisce che l'ALSIA eserciti le competenze regionali in materia di tutela delle risorse genetiche vegetali di interesse agricolo (L.R. 14 ottobre 2008, n. 26) mediante la tenuta del registro regionale, la gestione delle banche dati, il coordinamento delle commissioni tecnico-scientifiche, l'individuazione dei siti di conservazione nelle aziende sperimentali e in ambienti semi-naturali, la redazione del Programma di intervento regionale.

Elenco delle varietà iscritte al Repertorio regionale

Domenico Cerbino e Pietro Zienna

L'articolo 3 della L.R. 26/2008 istituisce il Repertorio regionale della biodiversità autoctona d'interesse agrario in pericolo di estinzione o minacciata di erosione genetica. Nella sezione vegetale del Repertorio, ad oggi sono iscritte, previo parere favorevole della competente commissione tecnico scientifica prevista dalla stessa legge, n. 330 varietà, popolazioni, cultivar, ecotipi, biotipi e cloni di fruttiferi autoctoni in pericolo di erosione genetica appartenenti a 14 specie.

Di seguito vengono riportate, per ciascuna specie, le varietà iscritte al Repertorio regionale e le schede fenotipiche di alcune di queste varietà.

Albicocco			
1	Albicocco locale 1 del Pollino	2	Albicocco locale 2 del Pollino

Castagno					
1	Previtessa	3	Locale 1 del Pollino	5	Locale 3 del Pollino
2	Nserta	4	Locale 2 del Pollino		

Ciliegio							
1	Ciliegio a core	4	Maiatico primitivo	7	Napoletano tardivo	10	Selvatico nero
2	Ciliegio amarena	5	Maiatica (giallina)	8	Selvatico nero (Nivura)		
3	Durone (locale)	6	Mussuta	9	Selvatico (Salegna)		

Fico							
1	Acquagnuoso	6	Ficazzana nera	14	Pascarelo	23	Troiano nero
2	Agostarico	7	Gattarolo	15	Piemontese	24	Troiano bianco
3	Albanese	8	Jarazzola	17	Pilosella marrone	25	Zuvolo
4	Amarena	9	Mariniello	18	Pilosella nero		
5	Caprifico	10	Melanzana	19	Pilosella verde		
6	Code lunghe	11	Mussirussa	20	Rossa d'agosto		
7	Domina	12	Natalino	21	Rosso		
8	Dottato	13	Nero	22	Santamaria		

Gelso							
1	Bianco grosso	2	Bianco sferico	3	Rosso	23	Rosso vinaccia

Mandorlo							
1	Cordera	2	Oblungo tenero	3	Ovato tenero	23	Ovato

Melo							
1	Agresto	21	Limoncella agostana	41	Munglietta	61	Renetta antica
2	Annurca	22	Limoncella piatta	42	Mustazzola	62	Rimoncella
3	Baccotto	23	Limoncella primitiva	43	Pomicedda rossa	63	Rimoncella 1
4	Bianco locale	24	Limoncella della Val d'Agri	44	Pomicella del Casteduzzo	64	Rumuncella
5	Bocconcino	25	Limone	45	Puma	65	Rosa regina antica
6	Calville	26	Locale	46	Puma agresta	66	Rossa locale
7	Cannamela	27	Melo a ciuccio	47	Puma ducia	67	Rosso
8	Cioccia	28	Melo a grappolo	48	Puma gialla	68	Rosso giallo
9	Coscia di donna	29	Melo acqua	49	Puma giallo-rosa	69	Rosso verde

M e l o							
10	Culinera	30	Melo cerreta	50	Puma giallo-rossa	70	Russa
11	Del diabete	31	Melo cetriolo	51	Puma giallo-verde	71	Schiacciato
12	D'inverno	32	Melo di San Francesco	52	Puma rosa	72	Selvatico
13	Elios	33	Melo di San Giovanni	53	Puma sirica	73	Signorella
14	Fano	34	Melo fruttscidd	54	Puma sirica rossa	74	Sirica
15	Gela	35	Melo ghiaccio	55	Puma sirica rossa-gialla	75	Verde
16	Genuvisa	36	Melo maiatica	56	Puma verde	76	Verde-giallo
17	Giallo antico	37	Melo olio	57	Puma verde-gialla	77	Verde-rosa
18	Giallo rosa	38	Melo pane	58	Puma verde-rosa	78	Verde-rosso
19	Giallo rosso	39	Melo melone	59	Puma verde-rossa	79	Verde-sferoidale
20	Limoncella	40	Meraviglia	60	Pumarella	80	Zuccherata

N o c c i o l o							
1	Allungato	2	Allungato saunguinello	3	Sferoidale	4	Sferoidale grande

N o c e							
1	Maschera	2	Noce buccia tenera	3	Nocione	4	Tenera
5	Tenera grande						

O l i v o							
1	A Fasulo	4	Corniola	7	Nociara	10	Racioppella
2	Amarena	5	Dolce di Chiaromonte	8	Ogliarola del Pollino	11	Rizza
3	Bianco egiziano	6	Dolce o Rosana	9	Olivella		

P e r o							
1	Acinella	28	D'inverno	55	Mirizzosa	82	Puma verde
2	Acqua	29	Dolcedonna	56	Mirizzosa lunga, corta e piriforme	83	Putira
3	Acquarola	30	Garofalo	57	Misilleri	84	Regina
4	Agostarca	31	Gattarola A e B	58	Muscattellone	85	Rosaria
5	Agostarica pe- duncolo I	32	Gavazzo	59	Morano	86	Rossa
6	Agrستا	33	Gentile	60	Nera	87	Rossa lunga
7	Alicia	34	Ghiaccio	61	Nicolara	88	San Giovanni
8	Amo le donne	35	Giovanna	62	Paiotta	89	San pasquale
9	Antico	36	Granata	63	Pastorigna	90	Santamaria
10	Bella signora	37	Gresta	64	Pastura	91	Sciacquenta
11	Bella lunga	38	Gustarica	65	Perastro	92	Spadone estivo
12	Berticchia	39	lanca	66	Perastro tosta	93	Spadone invernale
13	Bianco	40	lancoledda	67	Pero a campanelli	94	Spadoncina estiva
14	Caniglia	41	Intila	68	Pero agostino	95	Spadoncina invernale
15	Cannamela	42	Introcaso	69	Pero arancio	96	Spina
16	Carpino	43	Limone	70	Pero balcone	97	Starnogoggia estivo-aut.
17	Coccia	44	Liscia	71	Pero caciocavallo	98	Suglia
18	Cioccolato	45	Locale	72	Pero lardaro	99	Tenerella
19	Citronella	46	Locale piriforme	73	Pero moscarello	100	Trangoggia
20	Coscia di donna	47	Lugliarola	74	Pero paccona	101	Trentatrejnze
21	Cosimo	48	Maiatica	75	Pero scarrafone	102	Ungannavallaro
22	Cozzubrina	49	Maiatico allungato	76	Piriscianna	103	Vasilicola

P e r o							
23	Cucuzzaro	50	Mastantuono	77	Purtuvalla	104	Vendemmia
24	Cudilonga	51	Media	78	Praino bianco	105	Vernile
25	Culumbra	52	Melo	79	Praino locale	106	Visciglia
26	Delle grotte	53	Melone del Pollino	80	Praino zielarello	107	Vomice
27	Di Giacchino	54	Melone lungo	81	Primitivo		

S u s i n o							
1	Cascavella cuoriforme viola	6	Cocomello domesticato	11	Passolospagna viola	16	Perone rosso
2	Cascavella gialla	7	Gialla subsferica	12	Passolospagna viola sferica	17	San Egidio
3	Cascavella sferoidale viola	7	Grumella verde	13	Passolospagna viola tozza	18	Scugliafrati
4	Cascavella viola	9	Oblunga gialla	14	Perone bianco ellissoidale	19	Verdone ovoidale
5	Cocomello giallo	10	Passolospagna	15	Perone bianco sferoidale	20	Verdone sferoidale

V i t e							
1	Adduraca	13	Francesa bianca da tavola	25	Moscateellone	37	Regina moscato
2	Aglianico del Pollino	14	Gaglioppo	26	Moscato nero	38	Siciliano nero
3	Asprina	15	Guarnaccino	27	Negro amaro del Pollino	39	Stronzoporcino
4	Barbera antico	16	Iovina	28	Olivella	40	Trofarelle
5	Bianco e nero	17	Iuvedda	29	Passula	41	Uva antica nera
6	Cacciadebiti bianca	18	Lacrima bianca	30	Perrecone	42	Uva bianca antica
7	Cacciadebiti nero	19	Lacrima nera	31	Piscialetto	43	Uva fragola
8	Canino	20	Malvarosa	32	Pizzutello	44	Uva nera locale

Vite							
9	Capezzola bianca di vacca nera	21	Malvasia acino grosso blu	33	Produttore antico	45	Uva passula bianca
10	Castiglione	22	Minna di vacca	34	Produttore duro	46	Verdara bianca
11	Ciglioglio allungato	23	Monduonico	35	Produttore francese	47	Volpino
12	Francesa bianca	24	Monduonico bianco	36	Produttore molle	48	Zibibbo

1.6 Alcuni frutti antichi rappresentativi della Basilicata con schede descrittive

Dal repertorio regionale sono state scelte le 30 varietà descritte nelle schede che seguono. La selezione si è basata sulle caratteristiche genetiche, sulle varietà maggiormente rappresentative del territorio ed interessanti dal punto di vista organolettico, agronomico, fitosanitario e, di non minore importanza, sull'opportunità di una maggiore valorizzazione dei prodotti a favore degli agricoltori custodi.

Castagno Nserte

Ciliegio a Core

Ciliegio Amarena

Ciliegio Giallina

Fico Gattarola

Fico Mussirosa

Fico Pilosella Verde

Fico Troiano

Gelso Bianco

Gelso Nero

Loto Locale

Melo Cioccia

Melo Limone

Melo Rimoncella Antica

Melo Sirica

Melograno

Nocciolo Sanguinella

Nocciolo Sferoidale

Noce Locale

Olivo Faresana

Pero Acquarola

Pero Alicia

Pero Cudilonga

Pero Gentile

Pero Mastantuono

Pero Trentatruonza

Pero Vernile,

Pero Zilariello

Susino Perone Giallo

Vite Cacciadebiti Bianca

CASTAGNO NSERTE

Castanea sativa Mill.



I frutti ormai maturi (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Foglia: forma della base pienamente sviluppata ottusa-cordata, margine fogliare dentato.

Frutto: mono-embriionale, debole livello di penetrazione dell'involucro del seme dentro l'embrione, forma ovoidale allargata, dimensione dell'ilo grande, colore del frutto marrone, dimensione media, colore della polpa bianca.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: portamento espanso.

Epoca fioritura maschile: 2° - 3° dec. maggio.

Epoca fioritura femminile: 3° dec. maggio - 1° dec. giugno.

Raccolta: 2° - 3° dec. ottobre.

Utilizzo: consumo fresco e secco.

Uso nella tradizione

Coltivato per produrre castagne da destinare al consumo fresco e come prodotto essiccato. Le castagne si prestano ad essere infilzate con ago e filo al fine di produrre delle collane (nserte) da essiccare.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "*Il Regno delle due Sicilie*" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "*Gli antichi fruttiferi del Pollino*" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile *Agrifoglia*).



Particolare dei frutti (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Mitidieri Egidio
- San Severino Lucano (PZ).

CILIEGIO A CORE

Prunus avium L.



I frutti sulla pianta [D. Cerbino]

della polpa: **rosa/rosso chiaro** - consistenza della polpa: **media**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **semieretto**

Epoca fioritura: 1° dec. aprile.

Raccolta: 2° dec. maggio.

Utilizzo : consumo fresco.

Uso nella tradizione

Le ciliegie sono mangiate allo stato fresco o sotto spirito.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) .

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: durone, tosta, antico, a melone, locale.

Foglia: lamina fogliare: **grande** - lunghezza del picciolo: **medio** - presenza di nettari: **assenti**.

Frutto: dimensione: **medio** - forma: **reniforme** - estremità pistillare: **piatto** - sutura: **poco evidente** - lunghezza del gambo: **lungo** - strato di abscissione tra peduncolo e frutto: **assente** numero di lenticelle sulla buccia: **molte** - colore



Particolare dei frutti [D.Cerbino]

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Caporale Vincenzo - Viggianello (PZ).

CILIEGIO AMARENA

Prunus cerasus L.



I frutti sulla pianta (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: lamina fogliare: **media** - forma: **ellittica** - margine fogliare: **dentato** - lunghezza del picciolo: **medio**.

Frutto: **piccolo** - forma: **rotonda** - lunghezza peduncolo: **lungo** - strato di abscissione tra peduncolo e frutto: **assente** - colore della buccia: **rosso** - colore della polpa: **rosa** - colore del succo: **rosa** - consistenza: **soffice** - nocciolo: **piccolo** - forma in sezione ventrale: **circolare**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore forte, tipo di ramificazione medio, portamento espanso/globoso

Epoca fioritura: 1° dec. aprile.

Raccolta: 1° dec. giugno.

Utilizzo : consumo fresco.

Uso nella tradizione

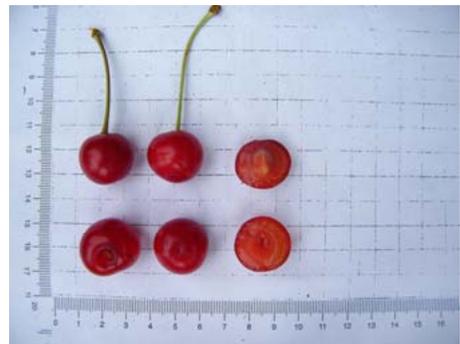
Trasformazione per la produzione di marmellate e liquori.

Luogo di conservazione

Quest'albero chiamato anche ciliegio montano, è ampiamente diffuso nell'areale del Parco del Pollino e in particolare ad alta quota come nei Comuni di Francavilla S.S. e Terranova del Pollino. Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione ALSIA - Azienda Sperimentale Dimostrativa Pollino di Rotonda e del campo catalogo di Forte Maria di Viggianello. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Caporale Vincenzo - Viggianello (PZ).



Particolare dei frutti (D.Cerbino)

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).

CILIEGIO GIALLINA

Prunus avium L.



Ramo con i frutti (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: primitivo, muoddo, gialla, zucchero e cannella

Foglia: lamina fogliare: **grande** - lunghezza del picciolo: **medio** - presenza di nettari: **assenti**.

Frutto: dimensione: **medio** - forma: **reniforme** - estremità pistillare: **piatta** - sutura: **assente o molto poco evidente** - lunghezza del gambo: **lungo** - strato di abscissione tra peduncolo e frutto: **assente** - numero di lenticelle sulla buccia: **poche** - colore della polpa: **giallo sfumato di rosso** - consistenza della polpa: **soffice**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **semieretto**.

Epoca fioritura: 1° - 2°dec. aprile.

Raccolta: 3°dec. giugno.

Utilizzo : consumo fresco.

Uso nella tradizione

Le ciliegie vengono mangiate allo stato fresco.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "*Il Regno delle due Sicilie*" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).



Particolare dei frutti (D.Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Lufrano Antonio - Terranova di Pollino (PZ).

FICO GATTAROLA

Ficus carica L.



I frutti maturi [D. Cerbino]

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: gattaruolo.

Foglia: forma del contorno prevalente: **penta lobata** - lobo centrale: **obovale** - forma dei lobi laterali: **obovata** - seno peziolare: **nullo**.

Frutto: forma: **globosa** - apice: **piatto** - ostiolo **depresso** - scaglie dell'ostiolo: **chiuse** - collo: **assente** - colore di fondo della buccia: **verde**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rara ed ampiamente distribuita nel Parco Nazionale del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **espanso**.

Utilizzo : Consumo fresco.

Uso nella tradizione

Trasformazione per la produzione di marmellate; essiccato e utilizzato intero o aperto e imbottito di noci.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 [opera ideata e curata da Filippo Cirelli] e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" [Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile *Agrifoglio*].



Particolare del frutto [D.Cerbino]

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Caporale Vincenzo - Viggianello (PZ).

FICO MUSSIROSSA

Ficus carica L.



I frutti sulla pianta [D. Cerbino]

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: forma del contorno: **prevalente trilobata** - lobo centrale: **pentagonale** - forma dei lobi laterali: **obovata** - seno peziolare: **a grafia**.

Frutto: forma: **globosa** - apice: **piatto** - ostiolo: **depresso** - scaglie dell'ostiolo: **chiuso** - collo: **assente** - colore di fondo della buccia: **verde**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà localizzata nel Comune di Terranova di Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **espanso**.

Utilizzo : consumo fresco.

Uso nella tradizione

Trasformazione per la produzione di marmellate, prodotto essiccato e utilizzato da solo o con noci.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 [opera ideata e curata da Filippo Cirelli] e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" [Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile *Agrifoglio*].



Particolare del frutto [D. Cerbino]

Referente

Agricoltore Custode: Lufrano Antonio, Terranova di Pollino (PZ).

FICO PILOSELLA VERDE

Ficus carica L.



I frutti ormai maturi [D. Cerbino]

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: forma del contorno prevalente: **trilobata** - lobo centrale: **triangolare** - forma dei lobi laterali: **ovata conica** - seno peziolare: **a V**.

Frutto: forma: **globosa** - apice: **piatto** - ostiolo: **depresso** - scaglie dell'ostiolo: **chiuse** - collo: **assente** - colore di fondo della buccia: **verde**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà presente nei seguenti Comuni: Castelluccio Inferiore, San Severino Lucano, Viggianello.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **espanso**.

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Trasformazione per la produzione di marmellate; essiccato e utilizzato intero o aperto e imbottito di noci.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "*Il Regno delle due Sicilie*" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "*Gli antichi fruttiferi del Pollino*" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile *Agrifoglio*).



Particolare del frutto [D. Cerbino]

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Cristalli Domenico
- San Severino Lucano (PZ).

FICO TROIANO

Ficus carica L.



Il frutto Maturo (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: forma del contorno prevalente: **trilobata** - lobo centrale: **triangolare** - forma dei lobi laterali: **ovata conica** - seno peziolare: **a V**.

Frutto: forma: **piriforme** - apice: **subconico** - ostiolo: **depresso** - scaglie dell'ostiolo: **chiuse** - collo: **presente** - colore di fondo della buccia: **verde**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà ampiamente distribuita nel Parco Nazionale del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **espanso**.

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Trasformazione per la produzione di marmellate; essiccato e utilizzato intero o aperto e imbottito di noci.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare del frutto (D.Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Introcaso Nicola - Chiaromonte (PZ).

GELSO BIANCO

Morus alba L.



I frutti del gelso sulla pianta (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Cèvuso ianco.

Foglia: dimensione della foglia: **media** - forma: **cuoriforme larga** - forma dell'apice: **acuta** - dentatura: **serrata** - colore: **verde**.

Frutto: dimensione: **media** - forma: **ovale** - colore: **bianco** - sapore: **acidulo**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino. Le piante vetuste di Gelso censite nel Parco sono relitti di una delle prime colture agrarie specializzate per la produzione industriale dei manufatti di seta (Bevilacqua, 1996). L'area più ricca di diversità è la Valle del Mèrcure con differenti tipi. Si localizzano in suoli fertili aerati e ben drenati, quasi sempre ai margini di orti e giardini.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **espanso**.

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Consumo immediato per il loro gradevole sapore e dolcezza. Vengono preparati succhi o sciroppi.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare dei frutti (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Caporale Vincenzo - Viggianello (PZ).

GELSO NERO

Morus nigra L.



Frutti di gelso nero maturi (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Cèvuso nivuro.

Foglia: dimensione della foglia: **media** - forma: **cuoriforme larga** - forma dell'apice: **acuta** - dentatura: **serrata** - colore: **verde**.

Frutto: dimensione: **grande** - forma: **ovale** - colore: **nero** - sapore: **acidulo**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino. Le piante vetuste di Gelso censite nel Parco sono relitti di una delle prime colture agrarie specializzate per la produzione industriale dei manufatti di seta (Bevilacqua, 1996). L'area più ricca di diversità è la Valle del Mercure con differenti tipi. Si localizzano in suoli fertili, aerati e ben drenati, quasi sempre ai margini di orti e giardini.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigoria: **molto elevata di notevole dimensione** - portamento: **assurgente**.

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Consumo fresco.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare dei frutti (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Fanuele Vincenzo - Chiaromonte (PZ).

LOTO LOCALE

Diospyros Kaki L.



Frutti di loto prima della raccolta (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: forma della lamina fogliare: **ellittica** - forma della base: **ottusa** - forma degli apici: **acuminata**.

Frutto: forma in vista laterale: **oblato** - forma in sezione trasversale: **rotonda** - forma dell'apice in sezione longitudinale: **rotonda** - attaccatura del calice: **debolmente depressa** - incavo alla estremità calicina: **assente** - posizione del calice: **semieretto** - lunghezza del peduncolo: **corto** - colore buccia: **arancio**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Specie presente e diffusa in tutti i Comuni del Parco Nazionale del Pollino, con frequenza e abbondanza massime nei comuni di Latronico e Viggianello.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **espanso**.

Utilizzo : consumo fresco.

Uso nella tradizione

Consumato allo stato fresco, utilizzato per la preparazione di marmellate. Si consumano anche per la loro azione lassativa.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Lufrano Antonio - Terranova di Pollino (PZ).

MELO CIOCCIA

Malus domestica Borkh



La mela Cioccia (D. Cerbino)

peduncolare: **poco profonda** - ampiezza della cavità peduncolare: **media** - profondità della cavità calicina: **media** - ampiezza della cavità calicina: **media** - consistenza della polpa: **soda** - colore della polpa: **crema**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà presente nei comuni di Viggianello e Castronuovo S.A.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore dell'albero: **medio** - tipo di albero: **ramificato** - portamento: **espanso**.

Epoca fioritura: 3°dec. marzo - 1°dec. aprile.

Raccolta: 1° - 2°dec. ottobre.

Maturazione: dopo qualche settimana dalla raccolta in deposito.

Uso nella tradizione

Si conserva per qualche settimana. Si consuma allo stato fresco o cotta.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Cerrata.

Foglia: dentatura del margine fogliare: **serrato tipo 1** - lunghezza del peduncolo: **medio**.

Frutto: forma del frutto: **conica** - dimensione del frutto: **da largo a molto largo** - costolatura del frutto: **assente o leggera** - corona alla sommità del calice: **assente o leggero** - colore di fondo della buccia: **verde giallastro** - numero di lenticelle: **molte** - lunghezza del peduncolo: **corto** - profondità della cavità



Particolare e sezione del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: La Ruina Vincenzo - San Severino Lucano (PZ).

MELO LIMONE

Malus domestica Borkh



I frutti sulla pianta [D. Cerbino]

peduncolo: **media** - profondità della cavità pedunculare: **media** - ampiezza cavità calicina: **ampia** - consistenza della polpa: **soda** - colore della polpa: **bianco crema**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore medio, ramificato, portamento assurgente.

Epoca fioritura: 1°- 2° dec. aprile.

Raccolta: 1°dec. ottobre.

Utilizzo : consumo fresco.

Uso nella tradizione

Si conserva per molto tempo dopo la raccolta.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione ALSIA - Azienda Sperimentale Dimostrativa Pollino di Rotonda. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Limona, Ghiaccio, Tardiva, Verde, Citrula, Puma Citrula.

Foglia: margine fogliare: **serrata** - lunghezza del picciolo: **lungo**.

Frutto: forma **conica** - dimensione: **da piccolo a medio** - costolatura: **assente** - corona alla som- mità del calice: **assente** - colore di fondo della buccia: **verde giallastro** - area di sopraccoloro: **molto piccola** - tonalità di colore: **rosato** - tipo di sopraccoloro: **a striature** - numero di lenticelle: **scarso** - lunghezza del



Particolare e sezione del frutto [D. Cerbino]

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Caporale Vincenzo - Viggianello (PZ).

MELO RIMONCELLA ANTICA

Malus domestica Borkh



Ramo carico di frutti (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Rimoncella, ogliarola, gialla, ianca, mustazzola, limoncella, limone, limucella.

Foglia: margine fogliare: **serrata tipo 1** - lunghezza del picciolo: **media**.

Frutto: forma del frutto: **conica** - dimensione del frutto: **da piccolo a medio** - costolatura del frutto: **assente** - corona alla sommità del calice: **assente** - colore di fondo della buccia: **verde-giallastro** - estensione area di sopra-

colore: **piccola** - tonalità di colore-rimuovendo la pruina: **rosso-rosato** - numero di lenticelle: **medio** - lunghezza del peduncolo: **corto** - profondità della cavità peduncolare: **medio** - ampiezza della cavità peduncolare: **ampia** - profondità della cavità calicina: **poco profonda** - ampiezza cavità calicina: **ampia** - consistenza della polpa: **soda** - colore della polpa: **crema**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Comune in tutto il territorio del Parco Nazionale del Pollino ed ampiamente distribuita.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore medio, ramificato, portamento assurgente.

Epoca fioritura: 1° - 3° dec. aprile.

Raccolta: 4°dec. settembre - 1°dec. ottobre.

Utilizzo : consumo fresco.

Uso nella tradizione

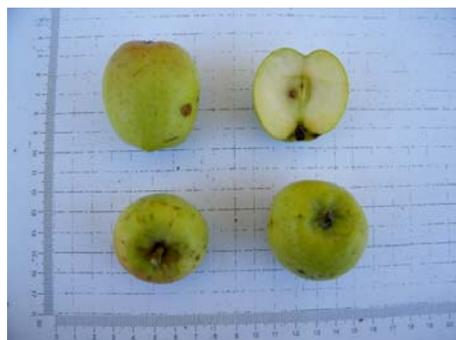
Si conserva per molto tempo dopo la raccolta. Viene utilizzata anche cotta.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).



Particolare e sezione del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.

Agricoltore Custode: La Ruina Vincenzo - San Severino Lucano (PZ).

MELO SIRICA

Malus domestica Borkh



Il frutto di melo Sirica (D. Cerbino)

medio - lunghezza del peduncolo: **corto** - profondità della cavità peduncolare: **medio** - ampiezza della cavità peduncolare: **media** - ampiezza cavità calicina: **media** - consistenza della polpa: **soda** - colore della polpa: **bianco crema**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore medio, ramificato, portamento espanso.

Epoca fioritura: 3°dec. aprile.

Raccolta: 2°dec. ottobre.

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Si conserva per molto tempo dopo la raccolta.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione ALSIA - Azienda Sperimentale Dimostrativa Pollino di Rotonda. Varietà iscritta nel Repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 [opera ideata e curata da Filippo Cirelli].

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: tipo di annurca, Puma Rossa, Melo Senise, Pomarella, S. Giovanni.

Foglia: margine fogliare: **serrato** - lunghezza del picciolo: **medio**.

Frutto: forma: **conica** - dimensione: **media** - costolatura: **assente** - corona alla sommità del calice: **assente** - colore di fondo della buccia: **giallastro** - area di sopraccoloro: **estesa** - tonalità di colore: **rosso-rosato** - tipo di sopraccoloro: **a striature** - lenticelle: **numero**



Particolare del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Caporale Vincenzo - Viggianello (PZ).

MELOGRANO

Punica granatum L.



I frutti ormai maturi (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi : locale.

Foglia : dimensione: **piccola** - forma: **ovata - lanceolata** - forma dell'apice: **acuta**.

Frutto : pezzatura: **grossa** - forma: **oblata** - forma della base: **ampia** - forma dell'apice: **con collo** - corona calicina: **aperta** - colore della buccia: **giallo rossiccio** - spessore buccia in zona equatoriale: **media** - dimensione dei grani: **media** - colore dei grani: **rosa**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà distribuita nei seguenti comuni: Castelluccio Inferiore, San Severino Lucano, Viggianello.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero : vigore: **medio** - portamento: **espanso**.

Epoca di maturazione: 1° - 2° epoca di ottobre.

Utilizzo : consumo fresco.

Uso nella tradizione

Utilizzato per consumo fresco. Si preparano degli ottimi succhi e ricette dolci.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Introcaso Nicola - Chiaromonte (PZ).

NOCCIOLO SANGUINELLA

Corylus avellana L.



Il frutto maturo [D. Cerbino]

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: sanguinella.

Foglia: forma lamina fogliare: **ovata** - tomentosità della parte inferiore: **debole** - lunghezza del picciolo: **media**.

Frutto: forma: **sub-cilindrica lunga** - dimensione della cicatrice pistillare: **grande** - guscio: **molte striature** - semi doppi: **assenti**.

Seme: forma: **cilindrica lunga** - dimensione: **medio-grande** - percentuale del seme sul peso: **molto alta**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Specie presente allo stato selvatico nel sottobosco di latifoglie. Nel Parco del Pollino il nocciolo è presente con almeno cinque tipologie varietali differenti. Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **espanso** - presenza di polloni: **molto forte**.

Epoca fioritura maschile: 3° dec. dicembre - 1° dec. gennaio.

Epoca fioritura femminile: 1° 2° dec. febbraio.

Raccolta: 3° dec. - 4° dec. agosto.

Utilizzo: consumo fresco. Varietà di buone caratteristiche organolettiche dei frutti. Lunga conservazione.

Uso nella tradizione

Utilizzo per la preparazione di dolci.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolari dei frutti [D. Cerbino]

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Mitidieri Egidio, San Severino Lucano (PZ).

NOCCIOLO SFEROIDALE

Corylus avellana L.



Il frutto sulla pianta (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: forma lamina fogliare: **rotonda** - tomentosità della parte inferiore: **debole** - lunghezza del picciolo: **corto**.

Frutto: forma: **globosa** - dimensione della cicatrice pistillare: **grande** - sul guscio: **molte striature** - semi doppi: **assenti**.

Seme: forma: **globosa** - dimensione: **media** - percentuale del seme sul peso: **molto alta**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **semi-eretto** - presenza di polloni: **molto forte**.

Epoca fioritura maschile: 2° dec. dicembre - 1° dec. febbraio.

Epoca fioritura femminile: 3° dec. dicembre - 1° dec. febbraio.

Raccolta: 1° dec. agosto.

Utilizzo: consumo fresco varietà di buone caratteristiche organolettiche.

Uso nella tradizione

La nocciola è utilizzata come frutto fresco o secco nel corso dei mesi autunnali e invernali grazie alla sua serbevolezza. Utilizzata per la preparazione di molte ricette dolci e salate.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare dei frutti (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Mitidieri Egidio - San Severino Lucano (PZ).

NOCE LOCALE

Juglan regia L.



Il frutto sulla pianta (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi : locale.

Foglia : forma: **ellittica larga** - margine: **intero** - colore: **verde** - colore del rachide: **verde** - tomentosità della foglia e del rachide: **glabri**.

Frutto : forma: **ovata** - superficie del guscio: **medio liscia** - colore del guscio: **medio** - saldatura delle valve: **media** - consistenza del guscio: **media** - spessore della lamelle che avvolgono il seme: **medio** - colore del seme: **chiaro**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Specie comune e ampiamente distribuita nei comuni del Parco Nazionale del Pollino. Questa specie trova le condizioni ideali lungo i freschi corridoi della Valle del Mèrcure, del Sarmento, del Rubbio e del Frida.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero : vigore: **medio** - portamento: **espanso**.

Utilizzo : consumo fresco.

Uso nella tradizione

Lunga conservazione e utilizzo per la preparazione di dolci.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare dei frutti (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Pagano Antonio - Chiaromonte (PZ).

OLIVO FARESANA

Olea europaea L. Var. sativa



Portamento della pianta (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Mintone, Mintonica, Vuluvazza.

Foglia: lunghezza: **media** - forma: **ellittica** - lucentezza: **assente** - colore della pagina superiore: **verde scuro**.

Frutto: dimensione: **media** - forma: **allungata** - forma dell'apice: **arrotondata** - forma della base: **incavata**, dimensione nocciolo: **media** - forma: **ellittica** - forma della base del nocciolo: **appuntita** - forma dell'apice del nocciolo: **appuntita** - colore alla raccolta: **rosso vinoso**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino. In particolare nell'area del Senise, Sarmento e Serrapotamo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - portamento: **espanso**.

Raccolta: novembre - dicembre.

Uso nella tradizione

Si presta per l'estrazione dell'olio e per la preparazione di olive da tavola.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "*Il Regno delle due Sicilie*" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).



Particolare e sezione del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Arcomano Oreste - Chiaromonte (PZ).

PERO ACQUAROLA

*Pyrus communis*L.



Il pero Acquarola a maturazione (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Ad Acqua, Cugnuta, Agostarica, Coscia Acquosa.

Foglia: forma della base: **ottusa** - forma dell'apice: **angolo retto** - dentatura del margine fogliare - **decisamente serrato** lunghezza del picciolo - **lungo**.

Frutto: dimensione: **piccolo** - forma del frutto: **sferoidale** - colore di fondo della buccia: **verde giallastro** - lunghezza e spessore del peduncolo: **medio** - posizione del peduncolo in relazione all'asse: **dritto** - profondità della

cavità del peduncolo: **piccola** - profondità e ampiezza della cavità calicina: **poco profonda e media** - tessitura della polpa: **media** - consistenza della polpa: **tenera, succosa**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - tipo di ramificazione: **medio** - portamento: **espanso**.

Epoca fioritura: 3° dec. marzo.

Raccolta: 3° dec. luglio. Completamente matura la polpa diventa marrone.

Utilizzo: consumo fresco, molto dolce e succosa.

Uso nella tradizione

Trasformazione per la produzione di succhi di frutta.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare e sezione del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Caporale Vincenzo - Viggianello (PZ).

PERO ALICIA

Pyrus communis L.



Il frutto a maturazione (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: forma della base: **angolo retto** - forma dell'apice: **angolo retto** - dentatura del margine fogliare: **crenato** - lunghezza del picciolo: **lungo**.

Frutto: dimensione: **media** - forma del frutto: **turbinata** - colore di fondo della buccia verde: **verde giallastro** - lunghezza e spessore del peduncolo: **medio** - posizione del peduncolo in relazione all'asse: **obliquo** - profondità della cavità del peduncolo: **assente/molto**

piccola - profondità e ampiezza della cavità calicina: **stretta** - tessitura della polpa: **media** - consistenza della polpa: **tenera** - succosità della polpa: **media**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà presente nel comune di Viggianello.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore medio, tipo di ramificazione medio, portamento espanso.

Epoca fioritura: 3° dec. Marzo - 1° dec. aprile.

Raccolta: 1° e 2° dec. agosto.

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Le pere si mangiano allo stato fresco man mano che cadono, o leggermente appassite.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).



Particolare e sezione del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Caporale Sebastiano
- Viggianello (PZ).

PERO CUDILONGA

Pyrus communis L.



Ramo con i frutti (D. Cerbino)

del peduncolo: **lungo** - spessore del peduncolo: **medio** - posizione del peduncolo in relazione all'asse: **diritto** - profondità della cavità del peduncolo: **assente** - profondità e ampiezza della cavità calicina: **poco profonda** - tessitura della polpa: **media** - consistenza della polpa: **media succosità**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà presente nel comune di Viggianello.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore medio, tipo di ramificazione medio, portamento dell'albero espanso.

Epoca fioritura: 3°dec. Marzo - 1°dec. aprile

Raccolta: 3°dec. ottobre.

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Le pere si consumano fresche o leggermente appassite sull'albero.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: forma della base: **cordata** - forma dell'apice: **angolo retto** - dentatura del margine fogliare: **decisamente serrata** - lunghezza del picciolo: **lungo**.

Frutto: dimensione: **piccolo** - forma del frutto: **sferoidale** - colore di fondo della buccia: **verde giallastro** - estensione area di sovraccolorare: **molto estesa** - tonalità di sovraccolorare: **rosso** - lunghezza e spessore



Particolare del Frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda. (PZ).
Agricoltore Custode: Caporale Vincenzo - Viggianello (PZ).

PERO GENTILE

Pyrus communis L.



Rama con i frutti [D. Cerbino]

profondità della cavità del peduncolo: **assente o molto piccola** - ampiezza della cavità del peduncolo: **media** - tessitura della polpa: **media** - consistenza della polpa: **tenera** - succosità della polpa: **media**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà presente nel comune di Viggianello.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore medio, tipo di ramificazione medio, portamento espanso.

Epoca fioritura: 3°dec. marzo -1°dec. aprile

Raccolta: 3°dec. ottobre.

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Si mangiano fresche o leggermente appassite sull'albero. Ottimo per lenire l'arsura alla gola nei mesi estivi.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: ientile.

Foglia: forma della base: **ottusa** - forma dell'apice: **ottusa** - dentatura del margine fogliare: **crenato** - lunghezza del picciolo: **lungo**.

Frutto: dimensione: **piccolo** - forma del frutto: **sferoidale** - colore di fondo della buccia: **verde giallastro** - estensione area di sopraccolorre: **estesa** - lunghezza del peduncolo: **corto** - spessore del peduncolo: **medio** - posizione del peduncolo in relazione all'asse: **obliquo**



Particolare del frutto [D. Cerbino]

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda. [PZ]
Agricoltore Custode: Tufrano Rocco - Viggianello [PZ].

PERO MASTANTUONO

Pyrus communis L.



Ramo con i frutti maturi (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Ricotta, Vernile, Praino.

Foglia: forma della base: **acuta** - forma dell'apice: **angolo retto** - dentatura del margine fogliare: **crenato** - lunghezza del picciolo: **lungo**.

Frutto: dimensione: **media** - forma: **sferoidale** - colore di fondo della buccia: **verde-giallastro** - lunghezza e spessore del peduncolo: **medio** - posizione del peduncolo in relazione all'asse: **dritta** - profondità della cavità del peduncolo:

piccola - profondità e ampiezza della cavità calicina: **media** - tessitura della polpa **media** - consistenza della polpa: **media** - succosità: **media**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - tipo di ramificazione: **medio** - portamento: **espanso**.

Epoca fioritura: 4°dec. marzo - 1°dec. aprile.

Raccolta: 3°dec. agosto.

Utilizzo : consumo fresco.

Uso nella tradizione

Trasformazione per la produzione di succhi di frutta.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione ALSIA - Azienda Sperimentale Dimostrativa Pollino di Rotonda.

Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Caporale Vincenzo - Viggianello (PZ).

PERO TRENTATRUONZA

Pyrus communis L.



Il frutto sulla pianta (D. Cerbino)

del peduncolo: **corto** - spessore del peduncolo: **spesso** - posizione del peduncolo in relazione all'asse: **obliquo** - profondità della cavità del peduncolo: **media** - profondità della cavità calicina: **profonda** - ampiezza della cavità calicina: **media** - tessitura della polpa: **media** - consistenza della polpa: **soda** - succosità della polpa: **media**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà presente nei comuni di Calvera, Chiaromonte, S. Severino Lucano, Viggianello.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - tipo di ramificazione: **medio** - portamento: **espanso**.

Epoca fioritura: 3°dec. marzo – 1°dec. aprile.

Raccolta: 1° – 2° dec. ottobre.

Maturazione: dopo qualche settimana dalla raccolta in deposito.

Uso nella tradizione

Si conserva per alcuni mesi. Le pere si consumano allo stato fresco o appassite dopo la maturazione in locali appositi o su graticci con paglia.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: forma della base: **cordata** - forma dell'apice: **angolo retto** - dentatura del margine fogliare: **crenato** - lunghezza del picciolo: **medio**.

Frutto: dimensione del frutto : **molto grande** - forma del frutto: **turbinata breve** - colore di fondo della buccia: **verde** - estensione area di sopraccolore: **estesa** - tonalità di sopraccolore: **verde-marroncino chiaro** - lunghezza



Particolare del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Di Paolo Carmine
- San Severino Lucano (PZ).

PERO VERNILE

Pyrus communis L.



Il frutto maturo [D. Cerbino]

media - spessore del peduncolo: **medio** - posizione del peduncolo in relazione all'asse: **obliquo** - profondità della cavità del peduncolo: **assente o molto piccola** - profondità della cavità calicina: **piccola** - ampiezza della cavità calicina: **stretta** - tessitura della polpa: **media** - consistenza della polpa: **soda** - succosità della polpa: **media**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà presente nei comuni di Cersosimo e di San Paolo Albanese.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - tipo di ramificazione: **medio** - portamento: **espanso**.

Epoca fioritura: 3°dec. marzo – 1°dec. aprile.

Raccolta: 3°dec. novembre – 1°dec. dicembre.

Maturazione : dopo qualche settimana dal raccolto.

Uso nella tradizione

Si conserva per alcuni mesi. Si presta per essere essiccata su graticci per consumarsi tal quale o nel liquore.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: forma della base: **troncata** - forma dell'apice: **ottusa** - dentatura del margine fogliare: **crenato** - lunghezza del picciolo: **lungo**.

Frutto: dimensione: **piccolo** - forma del frutto: **sferoidale, medio** - colore di fondo della buccia: **verde giallastro** - estensione area di sopraccoloro: **media** - tonalità di sopraccoloro: **rosata** - lunghezza del peduncolo:



Particolare e sezione del frutto [D.Cerbino]

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Introcaso Nicola - Chiaromonte (PZ).

PERO ZILARIELLO

Pyrus communis L.



Frutti sulla pianta (D. Cerbino)

profondità della cavità del peduncolo: **assente o molto piccola** - profondità della cavità calicina: **profonda** - ampiezza della cavità calicina: **ampia** - tessitura della polpa: **media** - consistenza della polpa: **tenera (con la maturazione la polpa diventa marroncina)** - succosità della polpa: **succosa**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà presente nel comune di Viggianello.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - tipo di ramificazione: **medio** - portamento: **espanso**.

Epoca fioritura: 3° dec. marzo.

Raccolta: 1° - 2° dec. agosto.

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Si consumano allo stato fresco.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli).

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: locale.

Foglia: forma della base: **troncata** - forma dell'apice: **angolo retto** - dentatura del margine fogliare: **decisamente serrata** - lunghezza del picciolo: **lungo**.

Frutto: dimensione: **medio** - forma del frutto: **maliforme** - colore di fondo della buccia: **verde** - lunghezza del peduncolo: **medio** - spessore del peduncolo: **medio** - posizione del peduncolo in relazione all'asse: **obliquo** -



Particolare e sezione del frutto (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Caporale Vincenzo - Viggianello (PZ).

SUSINO PERONE GIALLO

Prunus domestica L.



I frutti ormai maturi (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: pirono giallo.

Foglia: forma: **ovata** - forma dell'apice: **angolo retto** - dentatura del margine fogliare: **serrata**.

Frutto: dimensione: **da piccolo a medio** - forma: **ellittica** - colore di fondo della buccia: **giallo** - colore della polpa: **gialla** - consistenza della polpa: **tenera** - polpa molto aderente al nocciolo, forma ellittica del nocciolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero: vigore: **medio** - tipo di ramificazione: **medio** - portamento: **assurgente**.

Epoca fioritura: 4°dec. marzo - 1°dec. aprile.

Raccolta: 3° dec. luglio.

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Trasformazione per la produzione di marmellate.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R. n. 26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino" (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare dei frutti (D. Cerbino)

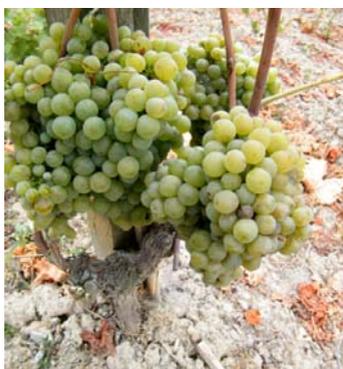
Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Mitidieri Egidio - San Severino Lucano (PZ).

VITE

CACCIADIBITI BIANCA

Vitis vinifera L.



I grappoli maturi (D. Cerbino)

Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: Colatamburro bianco, locale.

Foglia: dimensione lembo: **grande** - forma del lembo: **pentagonale** - numero dei lembi: **cinque** - forma dei denti: **entrambi i lati rettilinei** - altezza dei denti: **lunghi** - grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare: **chiuso** - foglia del seno peziolare: **a parentesi graffa**.

Grappolo: compattezza: **molto compatto** - lunghezza del peduncolo del grappolo principale:

medio forma conica - numero di ali del grappolo principale: **1-2 ali**.

Acino: forma: **sferoidale** - colore buccia: **verde giallo** - quantità di pruina: **media** - intensità della pigmentazione antocianina della polpa: **nulla o molto debole**.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Specie presente e diffusa nei comuni di Chiaromonte, Carbone e Francavilla in Sinni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta: di buona vigoria e ottima produzione.

Utilizzo : vinificazione.

Uso nella tradizione

Denominato "caccia debiti" proprio per la sua produttività. Utilizzato per la vinificazione.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto "Il Regno delle due Sicilie" del 1853 (opera ideata e curata da Filippo Cirelli) e nel Quaderno n. 10 dell'ALSIA "Gli antichi fruttiferi del Pollino (Supplemento monografico al numero 36/2010 della rivista mensile di agricoltura sostenibile Agrifoglio).



Particolare dell'acino (D. Cerbino)

Referente

ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino" di Rotonda.
Agricoltore Custode: Rossi Carmine - Francavilla in Sinni (PZ)

2. CASO STUDIO: VALLE D'AOSTA

PRESENTAZIONE

La Valle d'Aosta, per le peculiari caratteristiche pedo-climatiche del proprio territorio, può essere considerata un'area a spiccata vocazione frutticola. Gli alberi da frutto, ed in particolar modo il melo, il pero, il noce ed il mandorlo, hanno per secoli caratterizzato il paesaggio valdostano, testimoni di una tradizione e di una cultura rurale millenaria. Tale ricchezza biologica locale, tuttavia, è stata a poco a poco erosa dallo sviluppo della frutticoltura industriale e dalla progressiva antropizzazione del territorio; molte aree agricole ricche di germoplasma sono state abbandonate e la coltivazione si è concentrata in poche zone, dove sono state introdotte le varietà più produttive, utilizzando solo una minima parte della variabilità genetica, quella ritenuta al momento più interessante.

In Valle d'Aosta, come nelle altre regioni italiane, ancor oggi si assiste alla progressiva scomparsa dei vecchi impianti e delle varietà frutticole anticamente coltivate e selezionate dal paziente lavoro degli agricoltori del passato, e con esse sono scomparsi le tradizioni e i saperi popolari che vi erano associati, causando un impoverimento culturale ancor prima che culturale.

A tal proposito, diverse iniziative sono state intraprese al fine di recuperare il germoplasma frutticolo autoctono, permettendo, allo stesso tempo, una diversificazione delle produzioni di nicchia e una rivalutazione dei prodotti locali, con importanti risvolti economici.

Tra i vari passi compiuti in questo senso vi è il progetto Interreg ALCOTRA 2000/06 *"Paysages... à croquer"*, che si poneva l'obiettivo di salvaguardare le risorse genetiche delle varietà frutticole locali attraverso la caratterizzazione genetica e la realizzazione di un "frutteto conservativo delle varietà antiche". L'iniziativa, portata a compimento dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta (2008, Priuli&Verluccha Editori), anche con la pubblicazione del volume *"Varietà frutticole tradizionali della Valle d'Aosta"*, è stata successivamente ripresa dall'Institut Agricole Régional.

Risulta comunque evidente che il recupero di tale biodiversità deve essere perseguito attraverso la collaborazione di tutti, dagli enti pubblici ai privati cittadini, con la consapevolezza che tale variabilità genetica apporta vantaggi soprattutto a livello ambientale e paesaggistico.

*Alessandro Nogara
Assessore agricoltura e risorse naturali*

2.1 Cenni storici sulla frutticoltura valdostana

Dalle origini ai giorni nostri

Gli alberi da frutto, ora isolati e dispersi in mezzo al resto della vegetazione, hanno per secoli costituito un elemento caratterizzante del paesaggio del fondovalle valdostano e sono i testimoni di un tempo in cui la frutticoltura aveva un'importanza rilevante nell'economia familiare.



*Potatura dei meli. Sulle scale Giuseppe Pepellin e Giuseppino Chamonin
Foto Octave Bérard, Gressan 1960.*

Regione autonoma Valle d'Aosta - Archivio BREL - Fondo Bérard CC BY-NC-ND

Tradizionalmente, infatti, l'allevamento di specie frutticole costituiva un'integrazione nell'alimentazione quotidiana, basata soprattutto sui cereali. La frutta, inoltre, poteva diventare una merce di scambio per piccoli baratti: mele e patate erano scambiate a parità di peso. I primi colonizzatori delle vallate alpine dopo l'ultima glaciazione (6.000-4.000 a.C.), accanto ai cereali ed ai legumi, introdussero anche la coltura di alberi da frutta. In particolare il melo è stato tra le prime specie frutticole ad essere coltivate e, proprio in Valle d'Aosta, ha trovato condizioni ottimali di sviluppo. Vari reperti archeologici sono stati ritrovati nel Vallese e negli scavi della necropoli di Saint-Martin di Aosta (2.000 a.C.), dove sono stati rinvenuti semi carbonizzati, resti di antichi riti religiosi. Alcuni di questi semi, nell'attesa di esami scientifici più approfonditi, sono stati classificati come semi di melo. All'epoca dei Salassi l'agricoltura aveva già una parte importante nell'economia locale, ma in seguito alla colonizzazione romana (I secolo d.C.), i 3.000 pretoriani mandati a popolare la nuova colonia iniziarono uno sfruttamento più intensivo del suolo. La frutticoltura, già praticata, si avvantaggiò delle migliori tecniche romane, come anche la cerealicoltura e la viticoltura.

Parte del materiale bibliografico è tratto dalla pubblicazione "Varietà frutticole tradizionali della Valle d'Aosta" realizzata nell'ambito del progetto Alcotra "Paysages à croquer", co-finanziato dall'Unione Europea, con fondi F.E.S.R.

In epoca medievale l'economia era ancora fondata su un'agricoltura di autosufficienza in cui la principale produzione agraria era rappresentata dalla cerealicoltura. Dati sulla presenza di risorse legate anche alla coltivazione di alberi ci provengono, però, da diversi documenti quali infeudazioni e compravendite.

All'epoca la frutta era considerata un bene di lusso, destinato principalmente alle mense signorili. Gli alberi erano coltivati nel viridarium delle proprietà di nobili o di alti prelati. A testimonianza dell'alta considerazione di cui godevano le specie frutticole, ricordiamo un testo del XIII secolo, proveniente dalla zona di Fénis, in cui è presente un articolo dedicato alla punizione del furto di frutti.

Non mancavano mai frutti nei banchetti e, come possiamo vedere nelle iscrizioni nei *Compta Sanctii Ursi* – registri contabili della congregazione di Sant'Orso – anche i monaci ne facevano uso durante i pasti delle festività.

Grazie ai *Compta* veniamo a conoscenza, ad esempio, che nel 1507, tra le varie portate di un banchetto che vedeva la presenza del priore, della contessa Marguerite de la Chambre e del signore di Fénis, Humbert de Challant, figuravano anche delle pesche. Altri frutti, in questo caso mandorle, facevano parte delle rendite annuali del convento. In un manoscritto datato 1570 vediamo, poi, che ancora le mandorle erano utilizzate per un piatto chiamato "*frumentum pistum conditum amidallis*", frumento macinato con l'aggiunta del frutto a guscio.

Nel nostro territorio erano diffuse varietà frutticole di cui conosciamo addirittura alcuni nomi, come il *Pirum yvernecium* o il *Pirus de Sancto Regulo*. Le cultivar erano diffuse mediante selezione e innesto, proprio come accade oggi.

Un bellissimo documento iconografico per l'epoca medievale è rappresentato da una lunetta del Castello di Issogne (datata fine XV secolo) che rappresenta una scena del mercato della frutta e della verdura, con l'esposizione di diverse tipologie frutticole ed orticole.

Superata la grande crisi del Seicento, acuita dallo scatenarsi della peste, vediamo nel XVII secolo una novità importante dal punto di vista agricolo, rappresentata dall'introduzione del mais e della patata. Nello stesso periodo, la coltivazione della frutta inizia ad essere ostacolata a causa dell'incessante bisogno di legna da ardere per le fucine. Questa, però, è anche l'epoca in cui comincia un discreto commercio frutticolo con l'estero, soprattutto per l'esportazione di mandorle e noci.

Intorno alla metà dell'Ottocento fichi, mandorli, peri e meli erano coltivati, soprattutto nella Bassa Valle, ma secondo impianti irregolari e spesso associati ad altre colture. Nel 1867 nacque in Valle d'Aosta il *Comice Agricole*, un organismo che ha contribuito a dare vitalità alla situazione agricola locale nella direzione di una svolta produttiva. Il rapporto sullo stato dell'agricoltura nella circoscrizione di Aosta, pubblicato nel *Bulletin du Comice Agricole* dell'agosto 1870, evidenzia come la produzione di frutta fosse particolarmente abbondante e come già allora la Valle d'Aosta esportasse mele, in particolare della varietà Renetta del Canada.

All'epoca, l'importanza del settore frutticolo era in crescita e, per garantire una reale resa economica, era necessario attuare opportune strategie. Si trattava soprattutto di scegliere le varietà migliori in termini di resa e di gradimento da parte dell'acquirente. Questa esigenza era soddisfatta dai vivai del *Comice* stesso, presso i quali gli agricoltori potevano procurarsi alberi da frutto di buona qualità e perfettamente adattati alla natura del suolo e ai fattori climatici della Valle d'Aosta.

Nonostante già si riconoscesse alle caratteristiche pedo-climatiche il merito di favorire una buona frutticoltura, più volte il *Comice* segnala l'importanza di diffondere presso i frutticoltori conoscenze specifiche e a tal fine viene ribadita la volontà di creare un "*jardin fruitier modèle*". Mediante la diffusione del *Bulletin* periodico, l'istituzione

di concorsi a premi e la creazione, nel 1884, dell'*École Pratique d'Agriculture*, il mondo rurale valdostano si modernizza. Questo cambiamento ha investito, naturalmente, anche il settore frutticolo, che ha ricevuto un forte impulso soprattutto in termini di professionalità.



*Potatura degli alberi da frutto: lezione pratica, Foto Octave Bérard, Aosta 1952
Regione autonoma Valle d'Aosta - Archivio BREL - Fondo Bérard CC BY-NC-ND*

Inizia, in questo periodo, una produzione più consistente di mele, commercializzate in maniera più sistematica. Varietà come la *Ravèntse* ampliano il loro mercato e sono esportate verso Torino, Milano ed in Germania. A fine secolo anche varietà come la pera *Martin Sec* o la mela *Renetta*, introdotta proprio in questo periodo, acquisiscono una rinomanza internazionale.



*Selezione delle mele dopo la raccolta, Foto Octave Bérard, Roisan 1945
Regione autonoma Valle d'Aosta - Archivio BREL - Fondo Bérard CC BY-NC-ND*

Specie	N° piante coltivate	Q.li prodotti /anno
Meli	400.000	27.000
Peri	150.000	15.000
Peschi	5.800	3.400
Albicocchi, pruni e altre	8.000	4.000

Tab. 2.1 - Produzione frutticola di fine Ottocento in Valle d'Aosta

A partire dagli anni Sessanta del Novecento, la vita nella nostra regione ha subito una mutazione radicale. Con l'industrializzazione e l'avvento del turismo di massa l'assetto economico e sociale si è modificato completamente: da un'economia familiare, basata essenzialmente su un'agricoltura autarchica, rapidamente si sono sviluppati i settori industriali e quelli del terziario. La conseguente modernizzazione repentina, senza nulla togliere ai miglioramenti ottenuti grazie al progresso scientifico e tecnologico degli ultimi anni, ha causato l'abbandono di antichi saperi, antiche tradizioni e modi di vivere che si erano tramandati nel corso dei secoli e che hanno concorso all'elaborazione dell'identità culturale locale. Di questo bagaglio culturale, a rischio di estinzione, fanno parte tutti gli aspetti legati all'agricoltura tradizionale.

Fonte privilegiata della pubblicazione "Varietà frutticole tradizionali della Valle d'Aosta" (Barrel, Esposito Sommesse, 2008) sono stati i documenti manoscritti conservati nell'Archivio notarile di Aosta: contratti d'affitto, vendite, inventari e patti di famiglia sono, infatti, insospettabili testimoni del tempo che fu.

Ad esempio, nel 1745 il nobile François Joseph Passerin de Sarre, proprietario del "grangeage" di Mont Cenis a Saint Etienne di Aosta, si reca dal notaio Jean Jacques Alliod per redigere un contratto di affitto a favore di Jean Baptiste Cuaz.

Il documento si è conservato fino a noi ed è un bellissimo esempio di come poteva essere strutturata una grande fattoria dell'epoca e di come veniva condotta.

Il notaio Alliod, innanzitutto, fa una breve descrizione delle proprietà oggetto del contratto, composte da prati, vigne, giardini ed alcuni fabbricati rurali. In seguito si specificano i termini del contratto: oltre a un versamento in denaro di 30 lire, il proprietario si riservava dei prodotti, in particolar modo alcuni frutti.

Questo brano risulta molto interessante da diversi punti di vista. Innanzitutto ci dà un'idea delle specie coltivate nella proprietà: sono citati mandorli, noci, peri, ciliegi e meli. Si tratta, come viene specificato, di alberi innestati e non selvatici che appartengono, quindi, a varietà precise. In particolare, cosa rara in questi documenti, sono citate due cultivar: si tratta delle mandorle tenere (forse le nostre *Casserelles*) e delle pere *Bergamots*. Noci ed alcune mandorle possono essere divise a metà tra il proprietario ed il conduttore, mentre le mandorle tenere, le pere *Bergamots*, le ciliegie innestate e le mele, vanno interamente al proprietario. Il contratto si conclude, infine, con alcune raccomandazioni che riguardano la conduzione della fattoria: l'affittuario è tenuto a lavorare, concimare ed irrigare i giardini, anche quelli i cui prodotti sono riservati al proprietario, mondarli dalle erbe nocive e provvedere ai trapianti necessari. Purtroppo, per quanto riguarda i risultati che hanno riguardato la

ricerca di antiche varietà frutticole, gli atti notarili sono stati avari nelle indicazioni che riguardano quasi sempre la sola specie.

Per quanto riguarda altre varietà di frutta troviamo, nel “grangeage” di Mont Cenis una varietà di pere *Bergamots*, a Donnas le pere *Sainte Marie* e le *Pommes Dousses*. Ma più indicativi, da questo punto di vista, sono due bellissimi documenti relativi al frutteto che circondava, a fine Settecento, il castello di Saint-Christophe.

Si tratta di una planimetria delle varietà di mele piantate e di una lista delle varietà di pere presenti nei terreni del castello. Tra queste ricordiamo, ad esempio, *Pomme Reinette*, *Pomme Ravanche*, *Pomme Brunette*, *Pommes vertes*, *Pomme Princesse*, *Pomme Corpendu*, *Pomme d'or*, *Pomme Rose*, *Pomme Ananas*, *Reine de Reinettes* e, tra le varietà di pero, *Poire Beuré grise*, *Poire Epine d'hiver*, *Poire Bon Chrétien d'été* e *Poire livre*.

Un secolo più tardi, Louis-Napoléon Bich, nel suo manuale sulla frutticoltura, fa un elenco delle varietà più adatte per la coltivazione in Valle d'Aosta. Tra le pere ritiene che siano interessanti in particolar modo le *Beurrées*, le *Bon-Chrétiens*, le *Martin sec* e le *Virgouleuses*. Tra le mele, le *Api*, le *Calvilles*, le *Court-pendues*, le *Reinettes* e le *Ravanches* sono le più indicate. Le prugne migliori sono, ieri come oggi, quelle della varietà *Reine-Claude*, mentre tra le albicocche sono da preferire le *Précoces* [Barrel, Esposito Sommese, 2008].

Tra tutte le specie fruttifere presenti in Valle d'Aosta, il castagno rappresenta la specie più diffusa e, quindi, merita un discorso a parte.

Le prime testimonianze scritte sulla presenza del castagno in Valle d'Aosta risalgono al 1300 d.C.. Le piante di castagno sono annoverate negli atti notarili che elencano i beni gestiti dal feudatario per conto dei signori di Vallaise .

In merito alle varietà di castagno, si cita un documento datato 1753, redatto dal notaio Alliod e contenente il testamento di Jean-Antoine Gorris di Saint-Vincent, nel quale sono enumerate diverse varietà di castagno autoctone: un grosso *Bonento* (dalla voce dialettale boun-ento, “buon innesto”), un *Donac* (di Donnas) ed un *Aoustenc* (di Aosta). Le stesse varietà erano state trovate in documenti datati tra il XIV e il XVI secolo. Si presume che il castagno abbia raggiunto la sua massima estensione nel XVI secolo, epoca in cui la popolazione valdostana ammontava a oltre 110.000 residenti [Cristofolini, 1983], mentre l'inizio del declino di questa coltura è da datare intorno al 1800, a seguito del fenomeno dell'emigrazione di molti valligiani verso le grandi città e il nuovo mondo.

Il totale abbandono si verificò dopo la seconda guerra mondiale a causa della comparsa e diffusione del patogeno *Cryphonectria parasitica* [Murr.] Barr. e dei cambiamenti delle condizioni socio-economiche della Regione.

I castagneti, non più soggetti a pratiche colturali e fortemente degradati dagli attacchi parassitari, andarono incontro ad una progressiva trasformazione in boschi cedui e misti. Attualmente il castagno risulta ancora diffuso nella Bassa e Media Valle d'Aosta (da Pont-Saint-Martin a Châtillon nei versanti della valle centrale e agli imbocchi delle valli laterali tra i 500 e i 1000 m s.l.m.), mentre la sua presenza è sporadica nell'alta Valle (da Nus sino a La Salle si trovano solo nuclei isolati) [Pellissier, 1993].

La superficie attuale classificata come tipo forestale “castagneti” è stata quantificata in 4.750 ha, di questi sono considerati “castagneti da frutto” circa 197 ha, di cui 70 ha ancora considerati produttivi.



Vecchio castagneto disposto su vecchi terrazzamenti (Lillianes, Aosta) - foto A. Barrel

2.2 Il paesaggio agrario e le tecniche colturali tradizionali

La Valle d'Aosta è la più piccola regione d'Italia, circondata dalle montagne più alte d'Europa tra cui il Monte Bianco, il Monte Cervino, il Gran Paradiso e il Monte Rosa; è formata da una valle centrale solcata dal fiume Dora Baltea e da 13 vallate laterali scavate da ghiacciai e torrenti. La conformazione dell'intero territorio regionale è frutto dell'opera delle glaciazioni, che scavarono la valle principale e le altre valli laterali. Quasi un terzo del territorio regionale è protetto per tutelare la biodiversità, e comprende due parchi naturali: il Parco Nazionale Gran Paradiso e il Parco Naturale Mont Avic.

La Valle d'Aosta offre un patrimonio storico, culturale e artistico notevolissimo: monumenti romani, castelli medievali e chiese romaniche; lingua, cultura e tradizioni vive e autentiche; produzioni artigianali e agricole tipiche; gastronomia e vini DOC di ottima qualità. Il paesaggio agrario di un tempo era ben diverso da quello che troviamo oggi, ma una lettura attenta di alcuni elementi che sono rimasti qua e là ci può aiutare a immaginare come era e dallo studio delle piante agrarie sopravvissute possiamo capire quali erano le colture tradizionali.

Molte tracce hanno lasciato le piante coltivate sul territorio valdostano e le ritroviamo anche nella toponimia locale tradizionale: *Noyerey* che significa zona coltivata a noci, *Mandollaz* era probabilmente coltivata a mandorli, *Tsangraffion* invece era il campo delle ciliegie. Percorrendo la valle troviamo spesso il toponimo *Lo Pomi*, cioè il melo già a partire da Arnad; risalendo la valle troviamo *Pra du pomi* cioè prato del melo, mentre un *Tsan di pomi* a Pollein sta ad indicare un terreno pianeggiante in passato utilizzato per coltivare meli. Anche ad altitudini elevate troviamo ancora tali riferimenti come *Lo pomè* nel comune di Ayas a 1730 metri di quota, oppure *Lo pomè* a La Magdeleine addirittura a 1810 metri sul livello del mare.

Analizzando i documenti notarili possiamo avere ulteriori informazioni sulle colture nel paesaggio e sulle specie coltivate. Le difficili condizioni pedo-climatiche della regione hanno costretto gli agricoltori fin dal passato a sfruttare ogni centimetro di terreno rubato alle rocce e al bosco e ad utilizzarlo nel migliore dei modi al fine di poter ricavare quei prodotti essenziali a sfamare le famiglie di queste montagne.

Una descrizione dettagliata della zona di Donnas è presente nella divisione tra eredi di André Vuillermo, redatta nel 1761 dal notaio Porté, dalla quale si deduce che nella zona collinare erano diversi gli appezzamenti di terreno con alberi di pero, spesso situati al margine dei campi coltivati.

Nelle aree più fresche vi erano noci e castagni, mentre sui caratteristici terrazzamenti coltivati a vite erano presenti alberi di fico.

Nella frazione di Oriou vi erano vigne, ma anche castagni molto produttivi che fornivano cibo prezioso per i lunghi inverni e permettevano quindi di non soffrire la fame.

Per la zona di Saint-Pierre abbiamo un inventario redatto dal notaio Grignon nel 1886, relativo ai beni del Cavalier Claude Nicolas Gerbore, dal quale si deduce che nei vari prati che compongono la proprietà si trovano diverse specie di alberi da frutto come noci, peri, meli, ciliegi, mentre nel cortile della casa si trovano diversi gelsi, probabilmente legati alla bachicoltura.

Nel territorio di Aymavilles era prevalentemente coltivata la vite, oltre ai pascoli per il bestiame, ma trovavano posto anche vari fruttiferi, in particolare ciliegi, noci e peri.



*Frutteti con alberi di melo intorno al castello di Aymavilles Foto Octave Bérard, 1953
Regione autonoma Valle d'Aosta - Archivio BREL - Fondo Bérard CC BY-NC-ND*

Sempre attraverso lo studio di inventari possiamo notare quali erano le produzioni da cui si ricavavano le riserve alimentari del passato: per quanto riguarda le granaglie e i legumi in tutto il territorio era diffusa la coltivazione di orzo, mais, avena, segale, miglio, ceci, piselli, fagioli, lenticchie e fave, e in alcuni casi troviamo anche l'indicazione di varietà specifiche come i piselli grigi o le "paolettes", fagioli dalla forma particolare che erano coltivati in particolare a Gressan e che oggi probabilmente nessuno più conosce. Troviamo ovunque il vino di diverse qualità: *Vin du Pays*, *Petit vin rouge* o vino bianco come il *Priex*. Il notaio Grignon redige un elenco di vini trovati nella cantina di Saint-Pierre: *Vin muscat e Vin muscat sec*, *Vin de Porchere*, *Vin Torret e Vin Claret*; caso unico il ritrovamento del *Vin de poires*, una sorta di sidro di pera inventariato nel 1865 in una casa a Saint-Christophe, mentre le noci spesso sono trasformate in olio. Per quanto riguarda la frutta, nelle dispense sono presenti soprattutto mele e pere, che sono i frutti a più lunga conservazione, fornendo cibo prezioso durante i lunghi inverni. Abbiamo *Pommes douces* (mele dolci), *Pommes cuittes* (mele da cuocere). Sarebbe interessante proseguire nella promozione da parte degli organi preposti un'indagine etnobotanica finalizzata al recupero e promozione delle antiche varietà frutticole, ma anche ortive, che erano alla base dell'alimentazione dei nostri avi, varietà che erano particolarmente adatte al clima e ai terreni della Valle d'Aosta e che quindi sarebbero le varietà più adatte per il futuro proprio per la loro rusticità e capacità di adattamento.

Fondamentale sarebbe anche il recupero del sapere dei contadini più anziani che probabilmente ricordano tali varietà e ne conoscono le tecniche di coltivazione, di conservazione e di impiego; sarebbe un'opera di grande valore etico recuperare la memoria con interviste agli agricoltori custodi di questo sapere prima che scompaiano con la loro cultura. Oltre al paesaggio della viticoltura eroica, argomento oggetto del prossimo paragrafo, tra i paesaggi agrari tradizionali della Valle d'Aosta inseriti nel Catalogo nazionale dei paesaggi rurali storici, promosso dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e redatto dal Laboratorio per il Paesaggio e i Beni Culturali (CultLab) dell'Università di Firenze vi sono i Pascoli alti delle Dame de Challant, nei comuni di Brusson, Challand-Saint-Anselme, Challand-Saint-Victor, Issime

che si estendono per una superficie di 1268 ettari. Si tratta di quattro aree non contigue, prevalentemente di proprietà privata, gestite in consorzi.

L'area considerata non comprende solo i pascoli, ma anche zone rocciose e cime montuose, con altitudini comprese tra i 1500 e i 2800 metri s.l.m.

La significatività dell'area risiede nella persistenza di un paesaggio storico, frutto dell'allevamento d'alta quota, attività che ha da sempre costituito la principale risorsa della Valle d'Aosta e di quasi tutte le zone di alta montagna, poiché la quota e la brevità della stagione calda sono degli ostacoli per la coltivazione di qualunque prodotto agricolo. Questi piccoli pascoli, detti *mayèn*, erano situati per lo più in radure ricavate disboscando le aree con minore pendenza.

Il bestiame veniva poi d'estate dato in affitto a pastori, spesso provenienti con le loro bestie dalla pianura, che lo riunivano in grandi mandrie e lo portavano al pascolo nelle zone alte, che non potevano offrire altra risorsa che questa.

Vitigni autoctoni valdostani

Ivan Barrel

Il settore vitivinicolo riveste una notevole importanza a livello valdostano con evidenti ricadute sia di tipo agro-ambientale, mediante la tutela del territorio e la valorizzazione del paesaggio antropizzato, che socio-economico. Nonostante la modesta superficie destinata a vigneto (poco più di 460 ha rispetto agli oltre 3000 ha di inizio Ottocento), la Valle d'Aosta rappresenta uno scrigno ricco di tradizioni e peculiarità con una straordinaria ricchezza viticola ed enologica. Quella valdostana è una viticoltura antica, risalente con ogni probabilità al periodo pre-romano, che ha saputo mantenere la propria identità distintiva, anche se furono indubbiamente i Romani a razionalizzare gli impianti e le produzioni. Da una così lunga storia scaturisce una ricca collezione di vitigni autoctoni e tradizionali: i primi originati casualmente nella regione e selezionati dai viticoltori valdostani per le loro attitudini produttive ed enologiche, i secondi costituiti da biotipi di vitigni provenienti dalle aree limitrofe. Attualmente, il patrimonio ampelografico autoctono della Valle d'Aosta è costituito infatti da 14 vitigni autoctoni, dei quali 12 a bacca rossa o rosata (*Petit rouge*, *Fumin*, *Cornalin*, *Vien de Nus*, *Vuillermin*, *Neyret*, *Mayolet*, *Prié rouge*, *Bonda*, *Roussin*, *Roussin de Morgex*, *'Puppa de feya'*) e solo 2 a bacca bianca (*Prié blanc* e *Blanc commun*).



Prié blanc - foto D. Zecca



Petit rouge - foto D. Zecca

Alcuni di questi vitigni sono poco diffusi sul territorio valdostano o addirittura coltivati in pochi esemplari. Il *Vuillermin*, il *Blanc commun* e la *Puppa de feya*, descritti in diversi documenti del XIX secolo, sono stati considerati estinti per lungo tempo. Il *Vuillermin* è stato ritrovato negli anni '90 del secolo scorso, mentre *Puppa de feya* e *Blanc commun* sono stati identificati solo alla fine del primo decennio del 2000.

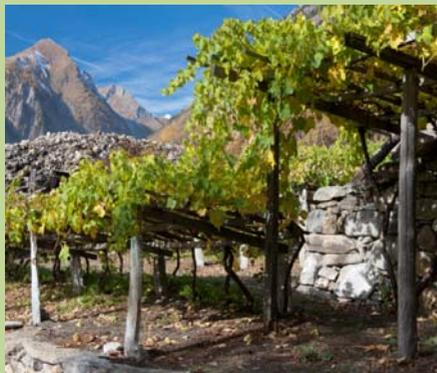
A partire dalla seconda metà dell'Ottocento, in seguito alla diffusione della fillossera (oltre che dell'oidio e della peronospora), il ricorso all'innesto per la costituzione dei nuovi vigneti ha favorito l'utilizzo di materiale alloctono, reperibile soprattutto fuori Valle, a scapito del materiale autoctono, favorendo ulteriormente l'erosione genetica a livello viticolo. Inoltre, le due guerre mondiali hanno determinato un forte abbandono delle grandi superfici coltivate a vite, nonché gravi carenze di istruzione tecnico-pratica, peggiorando ulteriormente tale situazione.

Solo negli anni '60-'70 la viticoltura, grazie all'*Ecole Pratique d'Agriculture* (oggi *Institut Agricole Régional*) con il canonico Joseph Vaudan e, in seguito, alla nascita di numerose cooperative viti-vinicole, ha subito nuovi impulsi con la dimostrazione che, attraverso l'adozione di adeguate tecniche viti-vinicole, era possibile ottenere dei vini di pregio, anche partendo da uve locali poco conosciute. Tutto ciò ha scaturito l'interesse nei confronti di vitigni autoctoni attraverso indagini, osservazioni e ricerca sul territorio valdostano di quel materiale genetico.



L'intera produzione viticola regionale, riunita dal 1985 nell'unica "Doc Vallée d'Aoste", è suddivisa in sette sottodenominazioni di area caratterizzate da una schiera di vitigni, sia autoctoni che alloctoni. Da sud verso nord troviamo le sottozone Donnas, Arnad-Montjovet (ambedue caratterizzate dalla presenza del nebbiolo, qui chiamato picotèner), Chambave (area famosa già nel Medio Evo per la produzione di Moscato bianco), Nus (dove i vitigni

più rappresentativi sono gli autoctoni *Petit rouge* e *Vien de Nus*, insieme al tradizionale Pinot grigio, chiamato localmente Malvoisie), *Torrette*, *Enfer d'Arvier* (ancora *Petit Rouge*, *Mayalet*, *Cornalin*, oltre ai vitigni internazionali Chardonnay, Pinot nero, Syrah, Gamay, Arvine e Müller Thurgau) e *Morgex et La Salle*, territorio legato quasi esclusivamente al *Prié blanc* (sottodenominazione *Blanc de Morgex et de la Salle*). Il Petit Rouge, coltivato soprattutto nella media valle, è il vitigno autoctono più diffuso della regione ed è la base per vini come *Nus Rouge*, *Torrette* ed *Enfer d'Arvier*.



Un discorso a parte merita il paesaggio della viticoltura valdostana. Il settore vitivinicolo, infatti, riveste una notevole importanza a livello valdostano con evidenti ricadute sia di tipo agro-ambientale, mediante la tutela del territorio e la valorizzazione del paesaggio antropizzato, che socio-economico.



Il ruolo paesaggistico dei vigneti (Saint-Pierre, Aosta) - foto archivio IAR

La viticoltura valdostana è caratterizzata, ancora oggi, da una notevole frammentazione delle proprietà, nella loro stragrande maggioranza inferiori all'ettaro, e dalle caratteristiche disagiate della coltivazione; della superficie totale coltivata a vite, infatti, oltre 300 ha sono caratterizzati da difficoltà strutturali quali pendenze superiori al 30% ed elevata altitudine degli impianti.

In questi territori, sui quali è difficile anche restare in piedi, una schiera di viticoltori eroici non ha mai smesso di coltivare vigneti, dando seguito a tradizioni che senza fatica possiamo definire millenarie. Una viticoltura praticata in contesti estremi per quota, giacitura e parcellizzazione fondiaria, con riflessi evidenti sia dal punto di vista agronomico che per gli aspetti organizzativi.



Viticoltura eroica in Valle d'Aosta (Montjovet, Aosta) - foto archivio IAR

Oggi, con un'espressione sintetica, la si definisce "viticoltura eroica", con peculiarità che riflettono, come già accennato, non solo la dimensione e la giacitura degli impianti, ma anche la forma di allevamento della pianta, la presenza nei vigneti di manufatti antichi di evidente impatto visivo e in generale le modalità di gestione dei vigneti.

Il terrazzamento è necessario in un territorio montano come quello valdostano, dove le generazioni passate sono riuscite a rendere idonee alla coltivazione molte delle aree a bassa quota solo a prezzo di imponenti sistemazioni.

L'allevamento *a Guyot* tendenzialmente si va diffondendo, mentre la pergola è ancora presente localmente e, poiché caratterizza uno degli aspetti paesaggistici tipici della viticoltura valdostana, come tale, sarebbe da salvaguardare.



Vecchia pianta di Prié blanc allevata tradizionalmente lungo i balconi di casa (Perloz, Aosta) - foto M. Reinotti

La viticoltura valdostana è documentata da moltissimi inventari, atti notarili testamentari e di compravendita dal XIII al XX secolo, atti di infeudazione in cui vengono descritti i terreni e le relative colture, e documenti del XVI secolo che attestano esportazioni di vino e grappa.

Il vigneto non rappresenta mai una coltura produttiva a sé stante, ma fa parte di un'organizzazione aziendale a policoltura, che associa la vite ai cereali, al foraggio e ad altre piccole produzioni orticole e frutticole a uso familiare.

La vigna, seppur suddivisa come ovunque a livello catastale in appezzamenti molto piccoli, presenta una continuità visiva che manifesta l'enormità del lavoro sedimentato nei secoli per mettere a frutto zone che non avevano per loro natura alcuna potenzialità agricola e che le ha valso, quindi, la denominazione di "viticoltura eroica".

Alberi da frutto monumentali : La Vite di Farys

Luca Magri



Comune: Saint-Denis
Proprietà: privata
Circonferenza: 81 cm
Altezza: 5 metri
Età: circa 300 anni

Vite plurisecolare, sopravvissuta alla fillossera, questo esemplare di vitigno autoctono di *Petit rouge* costituisce un monumento vegetale. Le analisi del D.N.A. hanno confermato l'appartenenza di questo esemplare al vitigno tipico della nostra Regione abbondantemente diffuso tra Saint-Vincent e Avise. La pianta vegeta addossata ad una vecchia abitazione rurale, poche decine di metri sopra la piazza di questa caratteristica frazione collinare ben esposta a sud.

Si raggiunge questo meraviglioso esemplare imboccando la ripida stradina comunale presso la stazione ferroviaria di Chambave.

Alberi da frutto monumentali : Il Pero di Brusson

Luca Magri

Comune: Brusson
Proprietà: privata
Circonferenza: 376 cm
Altezza: 12,5 metri
Età: circa 200 anni

Probabilmente il più grande pero comune della Regione. Vegeta all'interno di un cortile di proprietà privata ed è circondato da *rascards*. Pare che questo esemplare sia stato piantato circa 30 anni prima della costruzione della casa avvenuta nel 1829.

L'esemplare presenta diverse condizioni critiche tali per cui negli ultimi anni sono stati necessari diversi interventi di potatura.



2.3 Lo stato dell'arte e le iniziative per il recupero, la conservazione e la valorizzazione delle risorse genetiche frutticole

A partire dalla metà del XX secolo, l'avvento della frutticoltura moderna e razionale, l'abbandono delle campagne e l'introduzione di varietà moderne, portò numerose varietà frutticole autoctone e tradizionali sull'orlo dell'estinzione. Alcune ricerche stimano che ai giorni nostri sia presente circa il 60% di varietà frutticole in meno rispetto all'inizio del XX secolo.

Le varietà tradizionali erano scelte e lungamente selezionate per esigenze familiari, quali la possibilità di avere sulle tavole frutta fresca durante tutto l'anno o l'integrazione di redditi basati su colture cerealicole. Erano, inoltre, scelte per la loro rusticità e adattabilità alle condizioni ambientali locali. Le cultivar tradizionali fornivano, però, produzioni basse e incostanti, frutti mediocri e piccoli che presentavano spesso imperfezioni non gradite al mercato.

Le varietà moderne derivano, invece, da selezioni che hanno portato ad avere materiale altamente produttivo e di migliore qualità, ma con una bassa variabilità genetica. Inoltre, la quasi totalità del mercato è occupata da un numero di varietà molto basso e il materiale vegetale è rappresentato da poche varianti di cloni di una stessa varietà.

Questo fenomeno è evidente anche sul territorio valdostano. Il 90% della melicoltura valdostana è composto di due sole varietà, la *Renetta del Canada* con il 35% e la *Golden Delicious* con il 55%. Per di più, il 90% delle piante di *Golden Delicious* appartiene ad un unico clone (Clone b).

Grazie alla loro elevata variabilità genetica, le varietà autoctone e tradizionali presentano, rispetto a quelle più commerciali, molte qualità:

- una maggiore rusticità che permette loro di adattarsi meglio all'ambiente pedo-climatico in cui si originano;
- una migliore resistenza a malattie e parassiti, dovuta al fatto che al momento della loro selezione non esistevano ancora efficaci mezzi di lotta fitosanitaria e, dunque, gli esemplari che sopravvivevano erano quelli che possedevano caratteri (alleli) di resistenza;
- qualità gustative molto variabili che permettono di diversificare l'offerta dei prodotti;
- il legame socioculturale con le tradizioni e la storia locale.

Si tratta, naturalmente, di caratteristiche che hanno risvolti vantaggiosi anche per la salute umana: se le varietà presentano caratteri di rusticità e di resistenza, l'uso di concimi e di fitofarmaci di sintesi, seppur migliorati dalla ricerca e di basso impatto sulla salute dell'uomo, sarà molto più limitato.

Con l'emergere di una nuova coscienza ecologica, oggi si cerca, anche nella nostra regione, di salvaguardare la biodiversità genetica frutticola ancora presente.

Risultato pratico di questa azione sarà la disponibilità di materiale genetico già adattato ai nostri ambienti, utilizzabile in eventuali programmi di miglioramento genetico per la creazione di nuove varietà con caratteristiche merceologiche, di rusticità e di resistenza che potranno permettere di diversificare l'offerta e di evitare che l'avvento di nuove malattie metta in ginocchio l'intera frutticoltura regionale.

Pomacee

Le azioni concrete per il recupero, la conservazione e la valorizzazione della biodiversità frutticola della Valle d'Aosta, in particolare delle pomacee, sono iniziate, a partire dalla seconda metà degli anni '80, ad opera dell'Assessorato all'Agricoltura in collaborazione con l'amministrazione del comune di La Salle. Nel periodo 1987-90 i tecnici dell'Assessorato procedettero al reperimento e all'innesto di marze di presunte varietà autoctone di melo, raccolte in varie aree della zona.

Con le piante ottenute venne realizzato un campo catalogo ad un'altitudine di circa 1000 m s.l.m. al fine di conservare il germoplasma frutticolo locale e, allo stesso tempo, verificare le potenzialità produttive delle singole varietà prelevate, per eventualmente incentivare la realizzazione di nuovi impianti da parte dei frutticoltori della zona. Tra le diverse varietà presenti, oltre ad alcune commerciali classiche come la *Golden Delicious* e la *Jonagold*, troviamo la *Striata Rossa La Salle*, la *Rossa La Salle*, la *Rossa Verde La Salle*, la *Meilleure*, la *Ciliegina* e la *San Cassiano*. Il frutteto sperimentale, inizialmente gestito dai tecnici dell'Assessorato, è attualmente condotto da un privato.



Campo catalogo di La Salle - foto I. Barrel

Conservazione e valorizzazione di biotipi autoctoni di Renetta

Ivan Barrel - Morgan Diemoz

La *Renetta* è una varietà di mela tradizionale caratterizzata da particolari qualità organolettiche il cui rilancio appare sempre più legato alla valorizzazione delle tipicità agro-territoriali delle zone di origine.

Questa varietà riveste da sempre un ruolo importante nella frutticoltura valdostana, purtroppo però, negli ultimi anni, la superficie coltivata a *Renetta* ha subito un forte calo causato principalmente da problemi legati alla difficoltà di coltivazione: produttività limitata, forte alternanza produttiva, sensibilità alla monilia e alla butteratura amara, conservazione limitata, presenza di fitoplasmi e virosi, e mancanza di cloni autoctoni riconosciuti.

A fronte di questi problemi, l'*Institut Agricole Régional* di Aosta, convinto della necessità di mantenere e valorizzare questa varietà tradizionale, ha intrapreso un progetto per trovare delle soluzioni attraverso l'individuazione di biotipi autoctoni.

La ricerca di biotipi di *Renetta* sul territorio valdostano, intrapresa dal canonico Claude Duverney agli inizi degli anni '90, aveva lo scopo di individuare e rivalutare questa varietà ai fini prettamente commerciali.

Per questo motivo il progetto di ricerca si poneva l'obiettivo di verificare, su 5 biotipi selezionati e innestati sul portainnesto M26 e successivamente su M9, l'influenza della termoterapia sullo sviluppo vegetativo delle piante e sulle caratteristiche organolettiche dei frutti.

Nel corso degli anni il progetto iniziale si è arricchito di nuovi obiettivi finalizzati al recupero e alla conservazione della biodiversità dei biotipi di *Renetta* locali per rivalutare il patrimonio naturale legato al territorio.

L'attività di ricerca e sperimentazione sulla *Renetta* punta dunque al mantenimento della diversità biologica e alla conservazione di tutto il materiale selezionato, senza trascurare la reintroduzione dei biotipi ritenuti più interessanti a livello commerciale, in coltura specializzata in modo da ampliare la gamma di prodotti tipici regionali in commercio.

Pertanto l'*Institut Agricole Régional*, nel 1994 ha intrapreso un programma di ricerca, in collaborazione con il Centro di Attività Vivaistiche di Faenza (CAV), per il risanamento e la costituzione di piante di *Renetta* non infestate da virus e da altri patogeni di natura infettiva.

I primi biotipi di *Renetta Canada* e di *Renetta Grigia* sono stati selezionati per l'aspetto caratteristico dei frutti, valutando forma, colore, grana della buccia e presenza della caratteristica rugginosità.



Biotipo di Renetta Canada risanato IAR, Aosta - foto M. Diemoz

Attualmente, le piante madri di 5 biotipi sono conservate presso l'*Institut Agricole Régional* sotto una serra appositamente coperta da un telo anti afide, per evitare l'intrusione di insetti potenzialmente pericolosi per la trasmissione di malattie. Inoltre, dal 2009 l'*Institut Agricole Régional*, in collaborazione con la cooperativa Cofruits e un vivaista altoatesino, ha stipulato una convenzione per il controllo sanitario,



Prelievo delle marze di biotipi di Renetta (IAR)

il risanamento e la moltiplicazione di 2 biotipi di *Renetta* individuati nella zona di Saint-Pierre. Ogni anno, dalle piante madri è possibile prelevare del materiale vegetativo sano da utilizzare per la moltiplicazione e l'ottenimento, da parte di un vivaista certificato, di piante di *Renetta Canada* e *Grigia* originarie della Valle d'Aosta.

Per coloro che fossero interessati alla coltivazione dei biotipi autoctoni di *Renetta* è quindi possibile rivolgersi direttamente all'*Institut Agricole Régional*.



Frutti di un biotipo di Renetta Canada individuato dalla cooperativa Cofruits (Saint-Pierre, Aosta) - foto I. Barrel

Un'altra iniziativa riguarda il progetto Interreg III A Italia Francia "Paysages... à croquer. Valorisation culturelle des paysages agricoles patrimoniaux" che ha visto, lungo l'arco di quattro anni di attività a partire dal 2004, la collaborazione tra l'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali e l'Assessorato Istruzione e Cultura.

Obiettivi centrali del progetto sono stati il recupero e la salvaguardia di aspetti legati al paesaggio, ormai quasi perduti, che sono parte integrante della cultura tradizionale locale e la cui conoscenza contribuisce al rafforzamento dell'identità culturale e alla riscoperta delle proprie radici.

Tali obiettivi sono stati perseguiti attraverso varie tappe di un lungo lavoro. Partendo con l'esplorazione dell'intero territorio valdostano, si è andati a ricercare tutte le antiche varietà frutticole ancora esistenti. Queste, poi, sono state catalogate e in parte moltiplicate per essere messe a dimora in un frutteto conservativo nei terreni del parco del castello di Sarre .



Il Castello di Sarre - foto S. Guidi

I comuni interessati dalla ricerca sono stati 51 sui 74 del territorio regionale. Il numero delle piante madri censite è stato di 471, mentre 227 varietà sono state descritte, 160 varietà sono state moltiplicate ed infine 50 piante sono state sottoposte ad analisi del DNA.

Specie	N° piante madri censite	N° varietà descritte	N° varietà riprodotte
Melo	157	76	58
Pero	136	62	49
Pruno	51	31	25
Ciliegio	39	16	6
Fico	20	10	8
Mandorlo	19	10	1
Pesco	15	6	6
Noce	15	8	0
Gelso	7	3	2
Nespolo	5	2	0
Cotogno	4	2	2
Albicocco	3	2	2

Tab. 2.2 - Numero di piante censite, descritte e riprodotte per ogni specie

Tale progetto si è concluso nel 2008 e i dati sono stati diffusi attraverso la pubblicazione intitolata "Varietà frutticole tradizionali della Valle d'Aosta" (Barrel, Esposito Sommese, 2008).

Nel 2011 l'Institut Agricole Régional (IAR) di Aosta ha iniziato un progetto di valutazione preliminare delle risorse genetiche di specie frutticole della Valle d'Aosta, grazie ad una serie di conoscenze raccolte all'interno del già citato progetto Interreg "Paysages... à croquer".

Gli obiettivi principali di questo lavoro possono essere così riassunti:

- salvaguardia delle risorse genetiche di pero e melo ancora disponibili in Valle d'Aosta, ma minacciate di erosione genetica, attraverso la realizzazione di un campo di coltivazione e selezione;
- caratterizzazione di soggetti di melo e pero preselezionati e definizione dei rapporti genetici intercorrenti tra di loro e con cultivar attualmente in coltivazione;
- definizione di eventuali sinonimie ed omonimie.

L'indagine genetica ha riguardato 142 piante di melo e 87 di pero, scelte dai tecnici dell'Institut Agricole Régional sulla base di studi già effettuati in precedenza e a seguito di un'accurata esplorazione del territorio regionale.

Al materiale di cui sopra sono state aggiunte, a titolo di paragone, alcune cultivar commerciali o antiche varietà locali diffuse nell'area oggetto di indagine o nelle sue vicinanze, ed in particolare:

- per il melo: Carla Alessandria, Grigia di Torriana, Renetta del Canada, Red Chief, Royal Gala, Renetta, Jonagold, Golden Delicious;
- per il pero: William's, Madernassa, Abate Fétel, Conference, Martin Sec.

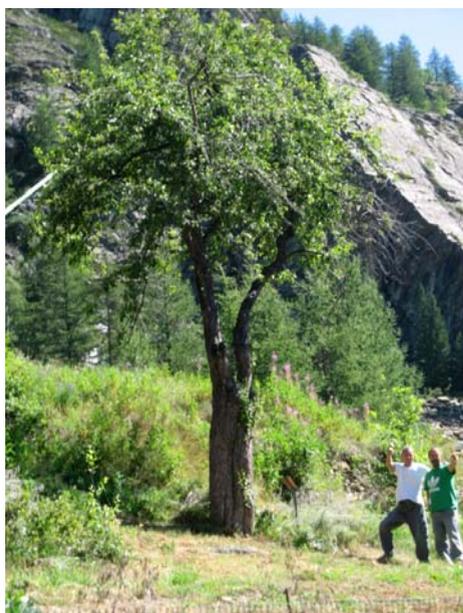
Per valutare la variabilità genetica nell'ambito del materiale oggetto di analisi sono stati utilizzati marcatori genetici molecolari di tipo microsatellite (SSR) amplificati tramite la tecnica della PCR (Touz and Renz, 1984; Touz, 1989).

Dallo studio emerge una notevole variabilità genetica nell'ambito sia dei meli che dei peri presenti in Valle d'Aosta.

Non è stato infatti possibile identificare, né nel melo e né nel pero, due individui caratterizzati dallo stesso genotipo, anche se questi dati vanno valutati alla luce del fatto che non è stato possibile identificare alcuni alleli.

Emergono altresì numerosi casi di presumibile sinonimia e omonimia, dove cultivar diverse vengono indicate con lo stesso nome, oppure, all'opposto, si designano con nomi diversi piante presumibilmente appartenenti alla stessa varietà.

Tra il 2011 e il 2013 sono stati individuati sul territorio regionale 309 biotipi appartenenti alle specie melo e pero. Successivamente, tali biotipi sono stati georeferenziati, fotografati e, in parte, sottoposti ad indagine genetica.



Pianta madre di Pomma de Lillaz (Cogne - AO)
foto U. Petitjacques



Pianta madre di Rodzèta (Saint-Marcel - AO)
foto L. Bertignono

Al momento, 5 piante per accessione per un totale di 26 accessioni di melo, in seguito alla propagazione a partire dalle piante madri, sono state messe a dimora nella primavera 2016 in una parcella dell'Institut Agricole Régional situata nella località di Montfleury, nel comune di Aosta.



*Castello di Montfleury, frutteti con alberi di melo Foto Octave Bérard, 1951
Regione autonoma Valle d'Aosta - Archivio BREL Fondo Bérard CC BY-NC-ND*

Il campo catalogo, ancora in fase di completamento, è costituito dalle seguenti accessioni di melo: *D'Api, S. Grato di La Salle, S. Grato di Jovençan, S. Grato var. S. Anna, Rodzèta, Medicinale, Renetta di St.-Joseph, Renetta nera, Poma rossa, Poma dousa, Glaroulènta, Mela a polpa rossa, Ravèntse, San Cassiano, Calvina, Ciliegina, Striata rossa di La Salle, Rossa-verde di La Salle, Verde di La Salle, Meilleure di La Salle, Poma grosa, Amouélaye, Madelèina di Aosta, Madelèina di Etroubles, Renetta di Pré-St.-Didier, Renetta bianca di Spagna.*



Campo catalogo di alcune varietà tradizionali di melo (IAR, Aosta) - foto I. Barrel

Nel 2018 proseguirà il lavoro di prelievo, propagazione e messa a dimora del materiale vegetativo al fine di completare la parcella in oggetto; nello specifico, le accessioni interessate sono le seguenti: *Sènte Madelèina*, *Barbéleuna*, *Mouro de vi*, *Dousse*, *Poma roussa*, *Pomma dou bo*, *Pomma de Lillaz*, *Scalvina*, *Grizètte*, *Renetta di Antey*, *Limontchella*, *Predzetta*, *Reinetta d'or* e *Cu Lon*. Purtroppo, alcune piante madri non sono più reperibili in quanto deperite o estirpate: è il caso, per esempio, di *Courpandise*, *De la Balma*, *De ménoù* e *Dzambon*.

Le piante, innestate su portainnesto di media vigoria [MM106], sono allevate a vaso ma con limitati interventi di potatura al fine di permettere una migliore osservazione del portamento naturale di ogni biotipo.

La gestione del campo di collezione segue i principi della frutticoltura biologica attraverso l'impiego di prodotti di origine naturale e l'utilizzo di diverse strategie che permettono la riduzione degli interventi fitosanitari. Inoltre è prevista l'applicazione della tecnica dell'inerbimento controllato sull'interfila e di strategie eco-compatibili per la gestione delle malerbe lungo il filare.

Il campo catalogo sarà sottoposto ad una valutazione della biodiversità attraverso una descrizione dei caratteri morfologici (portamento della pianta, forma delle foglie, colore dei fiori, colore e forma del frutto, ecc. valutando inoltre gli effetti ambientali sulla manifestazione fenotipica), fenologici (epoca di germogliamento, fioritura e maturazione dei frutti), resistenza/tolleranza alle avversità, ed infine adattamento all'ambiente di coltivazione, importante soprattutto per la gestione delle risorse genetiche. Per quanto riguarda la *Renetta Canada*, varietà che riveste da sempre un ruolo importante nella frutticoltura valdostana, l'Institut Agricole Régional, in collaborazione con la cooperativa Cofruits, ha intrapreso un progetto di individuazione, conservazione e valorizzazione di biotipi autoctoni di *Renetta*.

Per la specie pero, un lavoro di recupero è stato effettuato all'inizio degli anni '90 su *Martin Sec*, individuando e propagando 4 biotipi autoctoni, attualmente innestati su tre portainnesti differenti (*Pyrodwarf*®, *OH x F 333* e *Farold 40*) e conservati presso un campo catalogo dell'IAR per le relative osservazioni.

Sono comunque in previsione, per i prossimi anni, il recupero, la propagazione e la successiva messa a dimora di varie specie fruttifere, a cominciare dal pero per poi proseguire con il gruppo delle drupacee e delle specie minori come il fico, il mandorlo, il gelso, il noce, ecc.

Diverse iniziative in tal senso riguardano anche alcune amministrazioni comunali, come ad esempio il comune di Antey-Saint-André che, basandosi sulla collaborazione e la consulenza tecnica dell'Institut Agricole di Aosta, ha intrapreso un progetto di recupero di alcuni biotipi di melo e pero della zona, come la *Renetta di Antey*.

A livello di iniziative private, un esempio è dato dall'azienda "Maley", conosciuta per la produzione di diverse tipologie di sidro utilizzando anche alcune varietà autoctone di melo, come la *Ravèntse* e la *Barbéleuna*, e di pero, come la *Crétchien d'Hyver*, che vengono valorizzate dal processo di trasformazione.



Biotipo di Renetta Canada sottoposto a potatura di ringiovanimento nel 2014 per il prelievo del materiale propagativo (Antey-Saint-André, Aosta) - foto I. Barrel



Esemplare di Raventse, varietà valorizzata attraverso la trasformazione in sidro (Saint-Marcel, Aosta) - foto F. Madorno

Valorizzazione delle antiche varietà di melo: il sidro

Sabina Valentini - Gianluca Telloli

Nell'ambito della specie *Malus domestica*, tra le 9 varietà tanniche, acide e dolci recuperate nell'area geografica del Monte Bianco, le cultivar *Ravèntse* e *Barbéleuna* rivestono particolare importanza sul versante Valdostano. Entrambe le varietà si caratterizzano per le notevoli dimensioni degli alberi, a volte solitari, ubicati tra i 600 ed i 1400 m s.l.m., e rappresentano un patrimonio immenso di biodiversità e salvaguardia dei paesaggi che hanno caratterizzato le nostre montagne per secoli. Tra queste due varietà autoctone valdostane, la mela *Ravèntse* è probabilmente la più famosa e troviamo testimonianze della sua coltivazione in Valle d'Aosta già a fine Settecento. È una varietà tardiva che deve essere raccolta prima della completa maturazione e messa su paglia, dove si conserva anche per tutto l'inverno. Nell'Ottocento era molto diffusa in Valle d'Aosta e veniva anche esportata sui mercati italiani ed esteri, ma nel corso del XX secolo è stata soppiantata da varietà più produttive, gustose, di estetica migliore e con costi di produzione inferiori. Negli ultimi anni, però, la mela *Ravèntse* e altre antiche varietà autoctone come la *Barbéleuna* si stanno ritagliando una nicchia di mercato interessante, grazie a consumatori sempre più attenti alla riscoperta dei sapori del passato e ad una alimentazione più sana e funzionale. Alla rivalutazione e alla salvaguardia di queste antiche varietà autoctone di melo, l'Institut Agricole Régional sta lavorando da anni attraverso un lavoro di individuazione, caratterizzazione genetica e recupero del germoplasma e, in collaborazione con aziende del settore, anche attraverso due progetti di ricerca finanziati dal FESR e dal FSE: "NUTRALP VdA", concluso nel 2015 e "HEART VdA", iniziato nel 2016. Gli studi effettuati nell'ambito di questi due progetti hanno finora dimostrato che antiche varietà possiedono concentrazioni significativamente più elevate di polifenoli rispetto alle nuove varietà, sia

a livello di buccia [PT *Ravèntse*: 1800 mg_{CE}/100gDM, *Barbéleuna*: 1500 mg_{CE}/100gDM vs *Golden Delicious*: 840 mg_{CE}/100gDM] che di polpa [*Ravèntse*: 750 mg_{CE}/100gDM, *Barbéleuna*: 340 mg_{CE}/100gDM vs *Golden Delicious*: 290 mg_{CE}/100gDM]. Questi dati sono probabilmente dovuti al fatto che le antiche varietà sono molto rustiche e non necessitano di molte operazioni colturali; la potatura si limita infatti alla soppressione dei rametti rinsecchiti e per la difesa fitosanitaria non vengono usati prodotti antiparassitari. Questo induce la pianta ad autodifendersi e quindi a sintetizzare composti fenolici in maggiori quantità. Le caratteristiche rustiche di queste varietà le rendono inoltre molto adatte alla trasformazione. Il principale prodotto di trasformazione di questi frutti è il sidro che deriva



Pianta madre di *Barbéleuna* (Torgon, Aosta)
foto - © Maley

dalla fermentazione alcolica del mosto di mela. L'obiettivo del processo di trasformazione di antiche varietà valdostane, come la *Ravèntse* e la *Barbéleuna*, è mettere in bottiglia ciò che ci circonda, rispettando tutte le componenti chimiche, fisiche ed organolettiche delle nostre mele, valorizzandole con una bollicina fine ed elegante in grado di trasportare ed inebriare il consumatore accompagnandolo sensorialmente tra i fiori dei nostri meli, tra le nostre valli e i nostri ghiacciai. La raccolta delle mele è sovente complicata dalle notevoli dimensioni degli alberi (alcuni dei quali oltrepassano anche i 10 metri di altezza); l'epoca di raccolta varia in funzione della varietà e della locazione altimetrica. Le fermentazioni vengono fatte a temperatura controllata in vasche e botti impiegando vari ceppi di lievito selezionati e non, a cui segue la rifermentazione in bottiglia in funzione della destinazione commerciale del prodotto.

Alcoli, esteri e acidi sono i principali composti volatili prodotti durante la fermentazione alcolica che determinano la componente aromatica del sidro; allo stesso modo i polifenoli, derivati invece dalla materia prima di partenza, giocano un ruolo molto importante in quanto più strettamente legati al colore, al sapore amaro e all'astringenza, il cui equilibrio definisce la qualità e la piacevolezza del prodotto finito. Dalla mela *Ravèntse* coltivata a Brissogne, La Salle e Saint-Marcel l'azienda Maley, per esempio, produce un sidro rifermentato in bottiglia, non dosato; la mela *Ravèntse* si caratterizza, nei sidri prodotti, per la complessità aromatica (riconducibile ad alcune uve bianche autoctone come il *Prié blanc*), mentre al palato risulta di modesta acidità con note amare, legate prevalentemente all'importante presenza dell'acido malico. Dal punto di vista del contenuto in polifenoli totali, il sidro prodotto a partire da questa mela mostra dei valori più elevati rispetto a sidri prodotti da varietà più commerciali come la *Renetta Canada* o la *Golden Delicious* (PT *Ravèntse* 680 mg_g/L vs *Renetta Canada* 430 mg_g/L, *Golden Delicious* 280 mg_g/L)

Attualmente, dalle prove sperimentali condotte, la varietà *Barbéleuna* risulta la mela da sidro più interessante; infatti, il sidro ottenuto dalle diverse microvinificazioni



si caratterizza per una grande tensione minerale e persistenza in bocca con note che, se rapportate ad un'uva da vino, spaziano da un Riesling ad un Gruner Veltliner, risultando quindi una grande base per la trasformazione in un sidro rifermentato in bottiglia, ma anche estremamente interessante se vinificato come sidro fermo.

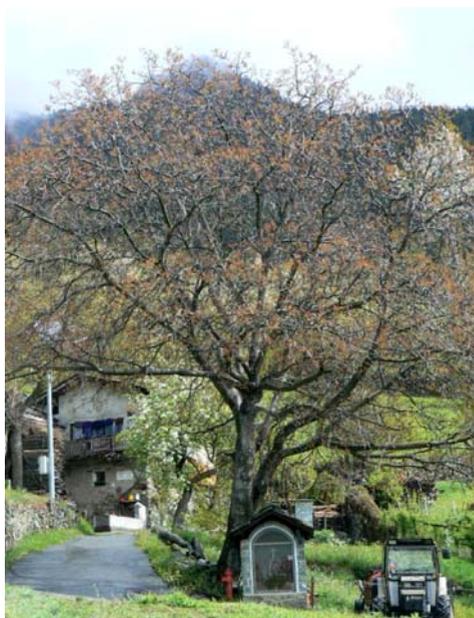
Prove di diversi metodi per la produzione di sidro a partire dalla varietà Ravèntse (IAR, Aosta) - foto P. Lale - Demoz

Noce

In Valle d'Aosta, la coltivazione del noce potrebbe assumere, al di là dell'importanza economica legata alla commercializzazione del frutto, del legno e dell'olio, anche una connotazione ambientale, avendo infatti il noce un apparato radicale profondo ed esteso, utile dunque a mitigare i fenomeni di dissesto idrogeologico quali erosione e frane. È parso pertanto di un certo interesse realizzare un'indagine conoscitiva della diffusione di esemplari di noci in Valle d'Aosta, attraverso uno studio congiunto di caratteri morfologici, qualitativi e molecolari al fine di identificare e caratterizzare ecotipi di *Juglans regia* diffusi sul territorio valdostano. L'Istituto Agricole Régional di Aosta ha pertanto avviato un progetto sul noce intitolato "Valutazione delle risorse genetiche di noce comune della Valle d'Aosta e impostazione di un programma di miglioramento genetico per la produzione di olio".

Il progetto, iniziato nel 2009, si è posto l'obiettivo di:

- acquisire informazioni sugli aspetti genetici di piante di noce comune in Valle d'Aosta, identificati a cura dell'IAR, mediante la valutazione sia di caratteri morfologici (in particolare riferiti alle caratteristiche del frutto, quali dimensioni e peso secco) che molecolari (analisi di marcatori RAPD) (Belletti et al., 2008) ;
- quantificare il livello di variabilità genetica presente nell'ambito del materiale in esame, stabilendo i rapporti che intercorrono tra gli individui campionati, evidenziando similitudini e diversità genetiche emerse dalle analisi;
- stabilire le più opportune strategie per la conservazione delle risorse genetiche del noce in Valle d'Aosta;
- fornire indicazioni per la costituzione di un noceto, utilizzabile sia come riserva biogenetica che, eventualmente, come arboreto da seme per l'ottenimento di materiale propagativo caratterizzato da un'elevata attitudine alla produzione di olio .



*Esemplare di noce - Saint-Vincent (AO)
foto L. Bertignono*

Compatibilmente con la disponibilità di attrezzature e di specifiche competenze, sarà inoltre possibile valutare gli individui campionati per gli aspetti legati alla produzione di olio di noce, nonché impostare prove di progenie per la valutazione genotipica delle piante. I risultati del presente studio hanno confermato come anche in Valle d'Aosta le caratteristiche genetiche delle popolazioni di noce non siano dissimili da quelle già evidenziate in altre Regioni (Malvolti *et al.*, 1997a; Ferrazzini *et al.*, 2007; Polleggioni *et al.*, 2003; Polleggioni *et al.*, 2006).

In particolare, il materiale ha presentato un elevato grado di omogeneità genetica, comprovato dal fatto che circa il 24% dei marcatori RAPD analizzati è risultato monomorfo. Dal punto di vista dell'attitudine della noce alla trasformazione in olio di noci, un esempio di iniziativa privata per valorizzare il prodotto autoctono è dato dall'azienda "Maison Bertolin" che, partendo da noci locali selezionate, produce un olio di noci a basso contenuto di acidità attraverso una prima spremitura a freddo.



Estrazione a freddo dell'olio di noci (Arnad - AO) - foto A. Sado

Castagno

A partire dagli anni '80 la Regione Autonoma Valle d'Aosta ha messo in campo una serie di interventi mirati sia al risanamento dei castagneti da frutto sia al recupero della produzione locale di castagne. Tra le iniziative realizzate, si annoverano i finanziamenti per la potatura dei castagni e la realizzazione di campi dimostrativi (Legge Regionale n. 30 del 1984). Alla fine degli anni '90 sono stati fatti alcuni specifici studi sulle varietà locali grazie alla collaborazione con l'Università degli Studi di Torino (Barrel, 1998) e al contributo dei castanicoltori della zona. Questi studi sono stati completati grazie ad alcuni progetti di sviluppo locale (programma comunitario Leader+ 2000-2006) che hanno consentito di proseguire nell'indagine conoscitiva delle cultivar della bassa Valle d'Aosta (Trasino, 2006) e nella realizzazione di impianti pilota di riconversione di boschi cedui in castagneti da frutto. Lo studio varietale, effettuato su circa 20 cultivar, è consistito nell'osservazione dei principali caratteri biomorfologici, fenologici e agronomici delle piante, e nell'analisi sensoriale, che hanno portato alla descrizione delle varietà esaminate in dettagliate schede castanografiche. Le varietà individuate nella bassa Valle d'Aosta sono le seguenti:

Donnasche, Genotte, Grignole, Ostence, Piatine, Piombese, Rossane, Rosse dou Ban, Yeullaz, Patanu, Groussere, Miaie, Murelin, Rouffinette, Bounente .



Esemplare di castagno della varietà Groussere (Lillianes - AO) - foto A. Barrel

Ad oggi, però, non sono presenti nella regione campi collezione di queste varietà. Un'importante iniziativa, concretizzatasi negli anni '90, è stata la nascita della società cooperativa "il Riccio" con sede a Lillianes, che conta attualmente circa 60 soci che conferiscono mediamente 200 q di castagne all'anno.

La Micòoula

Ivan Barrel - Michel Crest

La "Micòoula" è un pane tondeggiante di media/piccola pezzatura prodotto con una pasta base di segale e frumento, arricchita tradizionalmente con castagne, fichi, noci e



uvetta, poi solitamente cotto in forno a legna. Oltre che nella Micòoula, l'uva veniva usata, a livello familiare, come ingrediente degli "stilet": porzioni di impasto di fegato, polmone e cuore suino arricchite con uva passa, mele e cipolle. Non a caso il momento della panificazione coincideva con le settimane classiche della mattanza e della lavorazione del maiale. Nonostante esistano in Valle d'Aosta versioni

simili legate alla diffusione della cerealicoltura e dell'attività di panificazione in tutto il territorio regionale (a causa della diffusa cultura cerealicola e di panificazione), la Micòoula è tipica di Hône, piccolo paese della bassa valle all'imbocco della vallata di Champorcher.

L'obiettivo dell'associazione "Amis de la Micòoula", nata nel 2008 dall'iniziativa di alcuni giovani del paese di Hône, è quello di valorizzare il prodotto Micòoula distinguendolo dalle varie imitazioni e dai prodotti simili della tradizione valdostana e assegnandogli un riconoscimento ufficiale ed un marchio. L'11 marzo 2011, infatti, il prodotto Micòoula, ai sensi del decreto nazionale 350\99, è stato inserito



nell'elenco dei prodotti tradizionali della Valle d'Aosta all'interno della categoria "Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria". Oltre che dell'aspetto promozionale del prodotto, l'associazione si occupa anche della coltivazione e raccolta delle materie prime da cui si ottengono gli ingredienti della Micòoula, nonché della vera e

propria produzione del pane che avviene rigorosamente in forni a legna, mantenendo così viva la tradizione sul territorio. La coltivazione delle diverse specie vegetali avviene nella maniera più naturale possibile, limitando fortemente l'uso di prodotti chimici, utilizzati soltanto in caso di rischio di compromissione del raccolto, e promuovendo invece tutte le tecniche agronomiche tradizionali rispettose dell'ambiente e della salubrità del prodotto finale.



Negli anni, inoltre, si è cercato di recuperare varietà autoctone o tradizionali di cereali autunno-vernini (per lo più segale) e, per quanto riguarda gli altri ingredienti, di utilizzare i frutti provenienti da vecchie piante coltivate nella zona quali castagni, viti, fichi e noci, legando in tal modo ancor di più la produzione della Micòoula al territorio.

Esistono dei riferimenti storici che narrano della Micòula fin dal lontano 1700; da allora, comunque, la produzione è stata tramandata di generazione in generazione fino ai giorni nostri. Secondo varie testimonianze degli anziani del paese, la Micòula veniva prodotta in prossimità delle festività natalizie, momento tradizionale in tutto l'arco alpino per la produzione del pane destinato al consumo invernale; tuttavia, la Micoùla non veniva conservata a lungo, ma veniva scambiata tra le famiglie dei villaggi come regalo natalizio per essere consumata durante i giorni di festa.

Un'altra citazione scritta degna di nota è rappresentata da un articolo che tratta la preparazione delle "Micòule", con riferimento ad un estratto dell'insegnante Savine Priod, pubblicato su "Lou min país" (notiziario della Comunità di Hône), nell'ottobre del 1983.

Durante la seconda metà del secolo scorso, grazie alla crescita economica, la ricetta tradizionale è stata variata e integrata con prodotti estranei alla cultura valdostana, quali cioccolato e canditi.

È solo da una decina d'anni che è stata ricercata e riproposta la ricetta tradizionale, dando vita tra l'altro alla celebre festa della Micòula che si tiene ogni anno l'8 dicembre, giorno dell'Immacolata Concezione.

Durante questa giornata celebrativa viene rimesso in funzione il forno comunale del villaggio per produrre la celebre Micòula, e il mugnaio fa dimostrazione delle ormai rare macine presenti in molti villaggi valdostani, ma che a Hône sono ancora attive e funzionanti.

2.4 Verso una normativa regionale per la tutela delle risorse genetiche frutticole

Allo scopo di salvaguardare, a livello regionale, il patrimonio di agrobiodiversità vegetale, la realizzazione dei campi di collezione varietale rappresenta un primo passo per valorizzare e, negli anni, valutare il materiale frutticolo recuperato. Questi campi, come accennato nel capitolo precedente, interessano, al momento, solamente le specie più rappresentate sul territorio regionale, ed in particolare il melo e il pero.

Purtroppo non esiste ancora una normativa regionale che regoli la tutela delle risorse genetiche frutticole, e quindi, al momento, si fa riferimento alla legge nazionale n° 194 del 1° dicembre 2015; tuttavia, si sta lavorando per la legiferazione in materia al fine di istituire un registro regionale per la tenuta dell'elenco di varietà di interesse locale nell'ambito dell'agrobiodiversità.

Allo stesso tempo, l'obiettivo sarà quello di rafforzare la rete di conservazione del materiale autoctono, alla quale potranno aderire sia enti pubblici che privati, nonché produttori singoli o associati. Infatti, oltre alla conservazione *ex situ* delle risorse genetiche locali di interesse frutticolo, la Regione Valle d'Aosta potrà individuare gli agricoltori custodi, anche su richiesta degli agricoltori stessi, per attivare la conservazione *in situ*, ovvero nell'ambito di aziende agricole, di queste risorse genetiche a rischio di estinzione o di erosione genetica del territorio valdostano, nonché per incentivare e promuovere l'attività da essi svolta.

Le varietà autoctone regionali

L'elenco delle accessioni di specie frutticole individuate in Valle d'Aosta è molto lungo, basti considerare le innumerevoli varietà ricordate nel volume "Varietà frutticole tradizionali della Valle d'Aosta" (Barrel, Esposito Sommesse, 2008). Questa grande variabilità è dovuta anche al fatto che in passato, quando una nuova pianta prendeva origine da semi gettati casualmente a terra non era estirpata ma era utilizzata come portainnesto per altre varietà o, addirittura, si attendeva che fruttificasse per vedere se i frutti avessero un qualche valore permettendo così la nascita di una nuova varietà.

Probabilmente, alcune varietà appartenenti a questo elenco e al momento considerate autoctone, potrebbero provenire da altre regioni limitrofe e costituire, pertanto, casi di sinonimia. Infatti, come tutti ben sanno, la Valle d'Aosta è da sempre stata un crocevia per pellegrini e commercianti che, sicuramente, hanno introdotto alcune varietà provenienti da altri paesi. Si pensi, inoltre, alla tradizione di portare in dote, oltre ad animali, arredi e denaro, anche piccoli alberi da frutto da piantare nei pressi dell'abitazione.

Negli anni successivi, risulterà quindi importante proseguire e approfondire il lavoro di comparazione su base molecolare delle accessioni raccolte con varietà provenienti da altre regioni e con cultivar già note e descritte.

2.5 Alcuni frutti antichi rappresentativi della Valle d'Aosta con schede descrittive

Le varietà locali di specie da frutto che si possono trovare in Valle d'Aosta sono diverse; è stato quindi necessario operare una scelta basata su criteri ben precisi che hanno portato ad individuare le 35 varietà di seguito descritte. Tra le varietà che negli anni sono state oggetto di studio all'interno di specifici progetti di ricerca sono state selezionate quelle maggiormente significative per il territorio ed interessanti dal punto di vista organolettico, agronomico e fitosanitario.

Albicocco Armagni	Melo Rodzèta
Castagno Bounente	Melo Calvina
Castagno Murelin	Melo Sènte Madelèina
Ciliegio Grafiòn rodzo	Noce Cocarde
Fico De La Balma	Noce de Tourlin
Fico Mélicca	Pero Apeutrèis
Mandorlo Cassérèlle	Pero Carmélèn
Melo Barbéleuna	Pero Critchèn d'itsatèn
Melo D'Apì	Pero Djaquinòt
Melo Amouélaye	Pero Saint-Roch
Melo de Lillaz	Pesco di vigne d'ancoù
Melo De Sèn Gra	Pruno D'Antey
Melo Dousse	Pruno Dzano
Melo Glaroulènta	Vite Cornalin
Melo Grizètte	Vite Fumin
Melo Madelèina	Vite Petit rouge
Melo Medicinale	Vite Prié blanc
Melo Ravèntse	

ALBICOCCO ARMAGNÌ

Prunus armeniaca L.



I frutti maturi (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma globosa, con epidermide e polpa di colore arancio, e nocciolo sferoidale, parzialmente spiccagnolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi sarà necessario recuperare per evitarne l'estinzione. La pianta può crescere anche in zone di media montagna se si ha l'accortezza di piantarla vicino ad un muro.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta rustica e vigorosa che si adatta bene alle alte quote; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano da fine luglio a metà agosto. Il frutto, molto zuccherato e mediamente acido, è succoso, fondente e molto profumato. Proprio l'intenso profumo è indice della completa maturazione e segnala, quindi, il momento della raccolta.

Uso nella tradizione

Varietà adatta al consumo fresco.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Challand-Saint-Anselme, a circa 1100 metri di altitudine sul livello del mare. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

Il nome di questa varietà è semplicemente la versione nel patois locale della parola "albicocco".



La sezione del frutto (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

CASTAGNO BOUNENTE

Castanea sativa Mill.



Riccio della varietà Bounente (A. Barrel)

Il frutto ha forma ellittica con base arrotondata. Il pericarpo ha una colorazione rosso-marrone scuro con striature scure e costolature evidenti. L'episperma è poco aderente al seme ma presenta settatura mediamente profonda. Il seme, di colore chiaro, è compatto.

Luogo di conservazione

Bassa Valle d'Aosta – comune di Pontboset.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di fioritura : 1° decade di luglio - **epoca di raccolta** : 3° decade di ottobre.

La pezzatura dei frutti è media (96 frutti/Kg).

La percentuale di frutti settati è media (50%), e dei frutti bacati è bassa (8%).

Le castagne Bounente crude sono risultate molto croccanti e dure, caratteristica individuata anche sulla castagna cotta.

Uso nella tradizione

Le castagne vengono utilizzate sia per le caldarroste, sia per l'essiccazione e la successiva bollitura.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

L'ubicazione della pianta madre è presso il Comune di Pontboset (loc. Fogliettaz, 800 m s.l.m.).

Natura e livello di conoscenza

Trasino C. (2006) – Valorizzazione e diversificazione delle castagne del "Pays des Châtaignes". Programma comunitario Leader+ (2000-2006).

Caratteri di riconoscimento

L'albero, di grandi dimensioni ed elevata vigoria, presenta un tronco unico, dritto e senza biforcazioni e una chioma compatta, ben strutturata che occupa 1/3 della pianta. Le branche sono ricadenti. Epoca di germogliamento: seconda decade di maggio. Il riccio, di medie dimensioni e di forma ovoidale, presenta aculei morbidi, radi e distribuiti a gruppi. Contiene generalmente una castagna e due guscioni.



Frutto della varietà Bounente (A. Barrel)

Referente

Angèle Barrel. (Dottore Agronomo)

CASTAGNO MURELIN

Castanea sativa Mill.



Frutto della varietà Murelin (A. Barrel)

Il pericarpo è di colore marrone scuro con striature poco evidenti. L'episperma è poco aderente al seme ma presenta una settatura profonda. Il seme, di colore crema, è compatto.

Luogo di conservazione

Bassa Valle d'Aosta - comune di Lillianes.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di fioritura : 1° decade di luglio - **epoca di raccolta** : 2° decade di ottobre.

La pezzatura dei frutti è media (96 frutti/Kg).

La percentuale di frutti settati è media (44%).

Le castagne crude presentano un lieve aroma di miele e cannella che si mantiene anche dopo cottura. I frutti cotti presentano notevole facilità di sbucciatura e colore bianco tendente al bianco.

Uso nella tradizione

Questa varietà è adatta prevalentemente alla produzione di caldarroste. In passato le "Murelin" erano destinate all'essiccazione.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

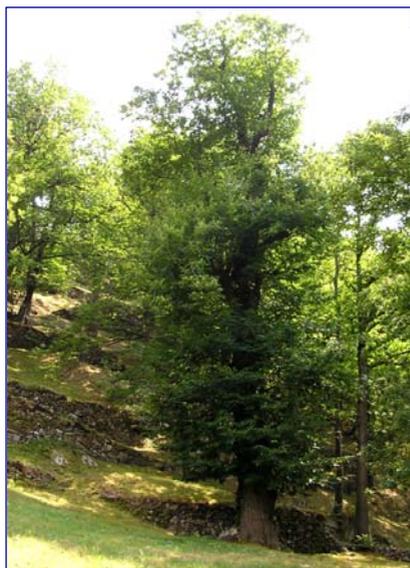
L'ubicazione della pianta madre è presso il Comune di Lillianes (loc. Suc, 860 m s.l.m.).

Natura e livello di conoscenza

Trasino C. (2006) - Valorizzazione e diversificazione delle castagne del "Pays des Châtagnes". Programma comunitario Leader+ (2000-2006)

Referente

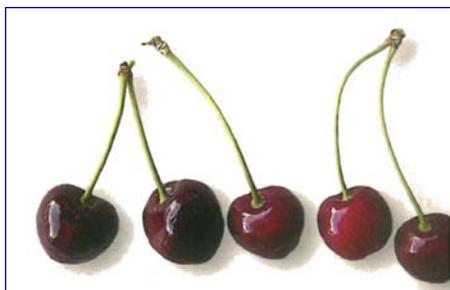
Angèle Barrel. (Dottore Agronomo)



Pianta madre della varietà Murelin (A. Barrel)

CILIEGIO GRAFIÓN RODZO

Prunus avium L.



I frutti maturi Grafion Rodzo (P. Barrel)

nel Settecento, tra le migliori grazie alla consistenza particolarmente soda, alla dolcezza ed al calibro dei frutti.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento procombente; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano a metà giugno. Il frutto, dolce e mediamente acido, ha polpa di colore rosa/rosso, croccante e succosa.

Uso nella tradizione

Varietà adatta al consumo fresco.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata ad Aosta, a circa 700 metri di altitudine sul livello del mare. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

La denominazione "Grafion" è attribuita tradizionalmente ai frutti di ciliegi innestati, caratterizzati dalla consistenza soda della polpa. L'etimo del nome si collega al greco "graphion", punta, per similitudine con l'innesto.

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grande pezzatura caratterizzato da una forma cordiforme, con epidermide rosso/rosso scuro, molto brillante, peduncolo medio, e nocciolo allungato, spiccagnolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà relativamente diffusa a livello regionale. La varietà rossa era considerata, già



La sezione del frutto Grafion Rodzo (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

FICO DE LA BALMA

Ficus carica L.



I frutti maturi (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma a pera, simmetrica, con epidermide di colore violetto e la polpa di colore rosso scuro.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si tratta di una varietà di fico nero, tradizionalmente coltivata sui terrazzamenti di Donnas.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso, con foglie trilobate; l'epoca di maturazione dei frutti è a settembre. Il frutto, dolce e poco acido, ha polpa fondente e aromatica.

Uso nella tradizione

Gli informatori raccontano che era consuetudine consumare questi frutti con fette di polenta fredda durante le vendemmie.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Donnas, a circa 300 metri di altitudine sul livello del mare. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

Nulla da segnalare.



La sezione del frutto (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

FICO MÉLICCA

Ficus carica L.



Il frutto maturo e secco (P. Barrel)

In passato i fichi erano, spesso, coltivati sui terrazzamenti delle nostre campagne, caratterizzando fortemente il paesaggio.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso-procombente, con foglie trilobate; l'epoca di maturazione dei frutti è a settembre. Il frutto è dolce ed aromatico soprattutto dopo l'essiccazione. Si conservano molto bene, non marciscono né fermentano. Fino al mese di novembre è possibile trovarne ancora sull'albero.

Uso nella tradizione

Si tratta di fichi molto particolari, che seccano già sull'albero diventando bianchi e più buoni che freschi.

Luogo di conservazione

La piante madri sono state individuate a Pont-Saint-Martin ed a Perloz. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

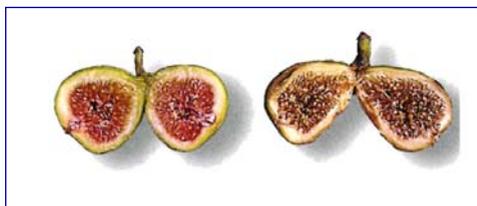
Natura e livello di conoscenza

Il nome di questa varietà si riferisce al sapore dolce, di miele, dei frutti.

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma da piriforme a sferoidale, simmetrica, con epidermide di colore verde (quando inizia ad essiccare diventa verde scuro e bianco) e la polpa inizialmente bianca, poi rossa ed infine ambrata.

Luogo, livello e condizioni di diffusione



La sezione dei frutti (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MANDORLO CASSÉRÈLLE

Prunus amygdalus L. var. *fragilis*



Particolare dei frutti (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma ovale, con guscio di colore pallido, superficie mediamente incisa e consistenza molto tenera. La mandorla ha una forma ovale, di colore di media intensità.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Queste mandorle in passato erano considerate un prodotto particolarmente pregiato. In un contratto di affitto di terreni, datato 1745, il proprietario si riservava interamente la raccolta delle "amandes tendres" (mandorle tenere). In epoca medievale, inoltre, queste mandorle facevano parte delle rendite annuali del convento di Sant'Orso.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento assurgente; l'epoca di fioritura è a metà marzo, con frutti che maturano a fine agosto. Il frutto ha sapore dolce.

Uso nella tradizione

Prodotto molto importante, soprattutto in passato, è l'olio che si ricavava da questi frutti; questo era usato, accanto all'olio di noci, in cucina come condimento, ma più spesso era utilizzato come medicinale, per uso interno ed esterno, grazie alle sue proprietà emollienti e la ricchezza in vitamina E.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Sarre, a circa 690 metri di altitudine sul livello del mare. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).



Il mandorlo Casserelle (P. Barrel)

Natura e livello di conoscenza

Il nome di questa varietà a seme dolce fa riferimento all'estrema tenerezza del guscio che si può aprire con due dita.

MELO BARBÉLEUNA

Malus domestica Borkh



Mela Barbéleuna (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grossa pezzatura caratterizzato da una forma sferica con costolature su tutta la lunghezza, peduncolo lungo, colorazione verde della buccia e sovraccolore rosso sfumato. Lenticelle mediamente numerose, piccole, areolate e bianche.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La Barbéleuna è una varietà tradizionale di origine molto antica. La sua denominazione compare per la prima volta nel XV secolo in un manoscritto dettato dal cuoco del duca di Savoia.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso, vive bene alle alte quote; l'epoca di fioritura è a inizio maggio, con frutti che maturano in autunno inoltrato, a lunga conservazione. Il frutto, mediamente dolce e mediamente acido, è succoso a polpa tenera ed è adatto per il consumo fresco, ma anche per la cottura.

Uso nella tradizione

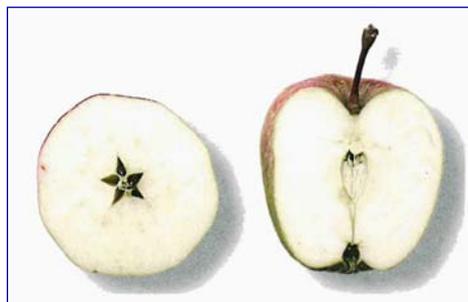
Mela soprattutto da consumo fresco; il cuoco del duca di Savoia la utilizzava con le mandorle per confezionare un dolce molto apprezzato. A Torgnon era tipico il dolce Pachòn, dove le mele Barbéleuna, cotte nel forno spento dopo la panificazione, costituivano spesso la colazione dei piccoli insieme ad un pezzo di troillet, il panetto ottenuto dopo la spremitura delle noci. Attualmente questa varietà è valorizzata con la trasformazione in sidro.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Chambave, a circa 1200 metri di altitudine sul livello del mare. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).



La sezione del frutto (P. Barrel)

Natura e livello di conoscenza

Secondo alcuni autori il nome di questa varietà sarebbe da collegare al termine "barbarie", indicante un'origine lontana. Varietà conosciuta anche con il nome Barbeline.

MELO D'API

Malus domestica Borkh



I frutti maturi (S. Guidi)

La D'Api è una varietà tradizionale tra le più antiche, già descritta in Francia nel 1606. In Valle d'Aosta troviamo testimonianze della sua coltivazione già a fine Settecento. Nel 1788, ad esempio, era presente nel frutteto del castello di Saint-Christophe.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta rustica e vigorosa, caratterizzata dal portamento assurgente; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano a ottobre, a conservazione lunga. Il frutto, mediamente dolce e poco acido, ha polpa croccante ed è adatto per il consumo fresco.

Uso nella tradizione

Un tempo queste mele erano utilizzate anche a scopo decorativo.

Luogo di conservazione

Le piante madri sono state individuate a Jovençan, Sarre, Gressan ed Aymavilles. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

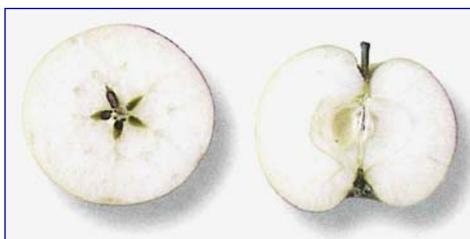
Natura e livello di conoscenza

Secondo alcuni autori prenderebbe il suo nome dalla foresta di Api in Bretagna. L'albero, rustico e vigoroso, la rende ideale, come scriveva Louis-Napoléon Bich, per la coltivazione in montagna.

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccola pezzatura caratterizzato da una forma appiattita con costolature intorno alla cavità calicina, peduncolo medio, colorazione gialla della buccia e sovraccolore rosso/rosa sfumato; è chiamata infatti anche con il nome Api Rose. Lenticelle numerose, piccole, non areolate e bianche.

Luogo, livello e condizioni di diffusione



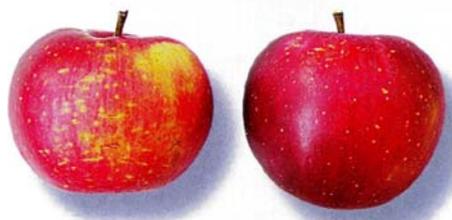
La sezione del frutto (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO AMOUÉLAYE

Malus domestica Borkh



Mela Amouélaye (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma sferica senza costolature, peduncolo lungo, colorazione gialla della buccia e sovraccolore rosso scuro, uniforme. Lenticelle poco numerose, piccole, non areolate e bianche.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi si è ritenuto necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso-procombente; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano a fine settembre, a conservazione limitata a qualche settimana. Il frutto, dolce e poco acido, è succoso a polpa croccante.

Uso nella tradizione

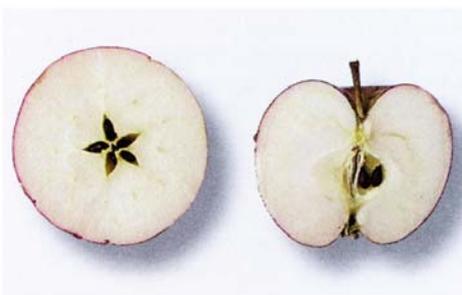
Varietà adatta al consumo fresco.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Sarre, a circa 680 metri di altitudine sul livello del mare. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Natura e livello di conoscenza

La voce dialettale che dà il nome a questa varietà, "ammucchiata", secondo gli informatori, potrebbe indicare il metodo di conservazione dei frutti, oppure fare riferimento all'alta produttività dell'albero.



La sezione del frutto (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO DE LILLAZ

Malus domestica Borkh



La mela de Lillaz [S. Guidi]

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccola pezzatura caratterizzato da una forma appiattita con costolature intorno alla cavità calicina, peduncolo medio, colorazione gialla della buccia e sovraccolore rosso vivo, striato. Lenticelle numerose, piccole, non areolate e rugginose.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La Pomma de Lillaz è una tra le varietà definite "d'alta quota". La pianta madre, infatti, cresce a più di 1700 m di altitudine.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Il fatto che questa pianta prosperi così in alto è sicuramente indice di grande resistenza ed adattabilità, come testimoniato dal portamento procombente. L'epoca di fioritura è a fine maggio, con frutti che, raggiungendo difficilmente la maturazione a causa della quota elevata, hanno caratteristiche non del tutto apprezzabili. Il frutto ha polpa croccante e fine.

Uso nella tradizione

Non ci sono dati in merito in quanto i frutti, a tale quota, non riescono a completare la maturazione.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Cogne, a circa 1710 metri di altitudine sul livello del mare. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Natura e livello di conoscenza

Il nome è stato attribuito dai ricercatori e si riferisce al luogo di ritrovamento della pianta madre, la quale oggi rientra nell'elenco delle piante monumentali.



Particolare dei frutti [S. Guidi]

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO DE SÈN GRA

Malus domestica Borkh



La mela de Sèn Gra [S. Guidi]

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grossa pezzatura caratterizzato da una forma sferica irregolare con costolature su tutta la lunghezza, peduncolo lungo, colorazione gialla della buccia e sovraccolore rosso mazzato. Lenticelle poco numerose, medie, areolate e rugginose.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Si tratta di una varietà molto antica e relativamente diffusa a livello valdostano.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano a fine ottobre, a conservazione lunga. Il frutto, mediamente dolce e poco acido, è succoso a polpa croccante ed è adatto per il consumo fresco, ma rientra anche tra gli ingredienti di molte ricette tradizionali.

Uso nella tradizione

La torta di San Grato, cucinata per la festa patronale di Aosta, si preparava con la farina di mais e queste mele.

Luogo di conservazione

Le piante madri sono state individuate a Jovençan e Gressan. La varietà è stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Natura e livello di conoscenza

Varietà molto antica, battezzata in onore di San Grato, patrono di Aosta, la cui festa (7 settembre) cade in prossimità del suo periodo di raccolta.



I frutti maturi [S. Guidi]

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO DOUSSE

Malus domestica Borkh



La mela Doussé (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccola pezzatura caratterizzato da una forma cilindrica con costolature intorno alla cavità calicina, peduncolo lungo, colorazione gialla della buccia e sovraccolore rosso striato. Lenticelle poco numerose, piccole, non areolate e rugginose

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi si è ritenuto necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento assurgente, vive bene alle alte quote; l'epoca di fioritura è a fine aprile, con frutti che maturano a inizio ottobre, a conservazione lunga. Il frutto, dolce e poco acido, ha polpa tenera e piuttosto asciutta ed è adatto per il consumo fresco.

Uso nella tradizione

Per le caratteristiche del frutto, anche se si presta al consumo fresco, migliora le sue qualità con la cottura.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Gignod, a circa 1100 metri di altitudine sul livello del mare. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Natura e livello di conoscenza

La denominazione "dousse" è piuttosto generica ed indica diverse varietà che hanno come caratteristica comune quella di avere una polpa dolce e zuccherina.



I frutti maturi (S. Guidi)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO GLAROULÈNTA

Malus domestica Borkh



Mela Glaroulènta (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grossa pezzatura caratterizzato da una forma appiattita con costolature su tutta la lunghezza, peduncolo lungo, colorazione giallo-verde della buccia e sovraccolore arancio marezzato. Lenticelle mediamente numerose, medie, areolate e bianche.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi si è ritenuto

necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano a fine settembre, a lunga conservazione. Il frutto, dolce e mediamente acido, è succoso e di consistenza croccante.

Uso nella tradizione

La caratteristica vitrescenza, dovuta alla concentrazione di zuccheri che dà alla polpa di queste mele un sapore ed una consistenza particolari, era un tempo molto apprezzata e quindi la varietà si prestava al consumo fresco.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Saint-Marcel, a circa 600 metri di altitudine sul livello del mare. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Natura e livello di conoscenza

La denominazione di questa varietà richiama la caratteristica vitrescenza della polpa che la rende come "ghiacciata". Varietà chiamata anche con il nome Glasiolènta.



I frutti maturi (S. Guidi)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO GRIZÈTTE

Malus domestica Borkh



Mela Grizètta (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma sferica con costolature intorno alla cavità calicina, peduncolo lungo, colorazione gialla della buccia e sovraccolore rosso striato. Lenticelle mediamente numerose, piccole, non areolate e rugginose.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi si è ritenuto necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di fioritura è a fine aprile, con frutti che maturano in autunno, a conservazione ridotta a due-tre mesi. Il frutto, mediamente dolce e poco acido, è succoso a polpa tenera ed è molto adatto per il consumo fresco.

Uso nella tradizione

Grazie alle sue caratteristiche organolettiche, è molto adatta al consumo fresco ma anche alla produzione di sidro.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a La Salle, a circa 800 metri di altitudine sul livello del mare. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Natura e livello di conoscenza

Varietà così battezzata per il suo aspetto "grigio".



Frutti a maturazione (S. Guidi)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO MADELÈINA

Malus domestica Borkh



Mela Madelèina (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grossa pezzatura caratterizzato da una forma appiattita con costolature su tutta la lunghezza, peduncolo medio, colorazione gialla della buccia e sovraccolore rosso striato. Lenticelle poco numerose, medie, areolate e rugginose.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi si è ritenuto necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso-procombente; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano a fine agosto-inizio settembre, a conservazione ridotta a due-tre mesi. Il frutto, mediamente dolce e mediamente acido, ha polpa croccante e grossolana.

Uso nella tradizione

Mela adatta al consumo fresco, ma che migliora con la cottura.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata ad Aosta, a circa 750 metri di altitudine sul livello del mare. È stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Natura e livello di conoscenza

La Madelèina è stata così battezzata, secondo alcuni informatori, in onore di Santa Maddalena.



La forma dei frutti (S. Guidi)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO MEDICINALE

Malus domestica Borkh



Mela Medicinale (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura medio-piccola caratterizzato da una forma appiattita e senza costolature, peduncolo lungo, colorazione verde della buccia con rugginosità diffusa. Lenticelle mediamente numerose, medie, non areolate e rugginose.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi si è ritenuto necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano a ottobre, a lunga conservazione. Il frutto, molto dolce, profumato e poco acido, ha polpa tenera e fine ed è adatto per il consumo fresco.

Uso nella tradizione

Nonostante la sua denominazione, non sono state trovate testimonianze in merito ad un suo utilizzo in questo senso.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Sarre, a circa 680 metri di altitudine sul livello del mare. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Natura e livello di conoscenza

La denominazione di questa varietà sembrerebbe riferirsi alle sue virtù terapeutiche.



Particolare dei frutti (S. Guidi)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO RAVÈNTSE

Malus domestica Borkh



Mela Ravèntse (S. Guidi)

della sua coltivazione in Valle d'Aosta già a fine Settecento. Nell'Ottocento molto diffusa ed anche esportata, è stata soppiantata nel secolo scorso dalla Renetta.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta rustica, vigorosa e caratterizzata dal portamento espanso-procombente, è resistente alle basse temperature e poco attaccabile dalle malattie di origine parassitaria; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano a fine ottobre, a lunga conservazione. Il frutto, mediamente dolce e mediamente acido, ha polpa tenera e grossolona ed è adatto per il consumo fresco, anche se trova largo impiego nella cucina di tradizione.

Uso nella tradizione

È una varietà tardiva che deve essere raccolta prima della completa maturazione e messa su paglia, dove si conserva per tutto l'inverno. Una salsa di accompagnamento alla polenta era la Resiòù, composta a base di succo di mele Ravèntse e pezzi di zucca o di mela. Attualmente questa varietà è valorizzata con la trasformazione in sidro.

Luogo di conservazione

Le piante madri sono state individuate a Gignod, Etroubles, Valpelline, Brissogne, Saint-Marcel, La Salle e Pré-Saint-Didier. La varietà è stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'AR.

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grossa pezzatura caratterizzato da una forma tronco-conica con costolature su tutta la lunghezza, peduncolo lungo, colorazione verde della buccia e sovraccolore rosso uniforme. Lenticelle mediamente numerose, piccole, areolate e bianche.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Questa mela è, probabilmente, la più famosa tra le varietà autoctone. Si trovano testimonianze



Particolare dei frutti (S. Guidi)

Natura e livello di conoscenza

Secondo alcuni autori il nome deriverebbe dalla somiglianza del frutto, nella forma e nel colore, con una rapa. Varietà chiamata anche con il nome Ravèntcha.

MELO RODZÈTTA

Malus domestica Borkh



La dimensione del frutto (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccola pezzatura caratterizzato da una forma sferica con costolature intorno alla cavità calicina, peduncolo lungo, colorazione rossa della buccia. Lenticelle poco numerose, piccole, non areolate e bianche.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi si è ritenuto necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso-procombente, vive bene alle alte quote; l'epoca di fioritura è a fine aprile, con frutti che maturano a ottobre, a conservazione ridotta a due tre mesi. Il frutto, poco dolce e poco acido, ha polpa soda e si presta al consumo fresco, anche se non ha particolari caratteristiche organolettiche.

Uso nella tradizione

Louis-Napoléon Bich, nella sua descrizione, la considera tra le più adatte alla spremitura per la preparazione di succhi e sidro.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Saint-Marcel, a circa 1050 metri di altitudine sul livello del mare. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Natura e livello di conoscenza

Il nome Rodzètta è facilmente rapportabile alla colorazione rossa dei frutti.



Particolare dei frutti (S. Guidi)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO CALVINA

Malus domestica Borkh



Mela Calvina (S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di pezzatura media caratterizzato da una forma appiattita con costolature intorno alla cavità calicina, peduncolo medio, colorazione gialla della buccia e sovraccolore rosso striato. Lenticelle poco numerose, piccole, areolate e bianche.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La Calvina è una varietà molto antica appartenente al grande gruppo delle *Calville*.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano a metà agosto, a conservazione molto breve. Il frutto ha una polpa bianca, croccante, succosa e leggermente acida; di qualità molto buona, è adatta al consumo fresco.

Uso nella tradizione

Mela soprattutto da consumo fresco, si conserva solo per poche settimane, diventando rapidamente farinosa.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Sarre a circa 900 metri di altitudine sul livello del mare. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Natura e livello di conoscenza

La denominazione di questa varietà, secondo alcuni autori, dovrebbe riferirsi ad una località francese chiamata Calleville. E' chiamata infatti anche Calville rouge d'été.



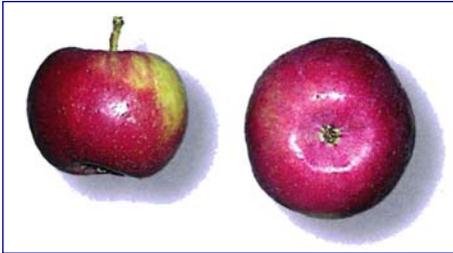
La forma dei frutti (S. Guidi)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

MELO SÈNTE MADELÈINA

Malus domestica Borkh



Mela Sente Madelèina (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma sferica con costolature intorno alla cavità calicina, peduncolo lungo, colorazione gialla della buccia e sovraccolore rosso vivo, marezato-striato. Lenticelle mediamente numerose, piccole, non areolate e bianche.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi si è ritenuto necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di fioritura è all'inizio di aprile e si tratta di una tra le varietà più precoci della Valle d'Aosta, con un periodo di conservazione molto breve. Il frutto, mediamente dolce e molto acido, ha polpa tenera e fine, venata di rosso.

Uso nella tradizione

È adatta al consumo fresco, ma rientra pure in diverse ricette della cucina tradizionale. L'elevata acidità del frutto la fa assomigliare alla varietà internazionale Granny Smith.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Sarre, a circa 670 metri di altitudine sul livello del mare. E' stata riprodotta e oggi viene conservata presso l'IAR.

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).



La sezione del frutto (P. Barrel)

Natura e livello di conoscenza

Mela dedicata alla Maddalena, la cui festa, il 22 luglio, cade in prossimità del suo periodo di raccolta.

NOCE COCARDE

Juglans regia L.



Noce Cocarde (P. Barrel)

Il noce ha rivestito, nei tempi passati, il ruolo importante di fonte di nutrimento e, per questo, era particolarmente diffuso in Valle d'Aosta.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di maturazione dei frutti, di sapore mediocre, è in autunno.

Uso nella tradizione

In passato si usava poco mangiare le noci al naturale, in quanto erano destinate soprattutto alla produzione dell'olio.

Quest'ultimo rivestiva un'importanza fondamentale nella cucina tradizionale come alternativa al burro ed era impiegato in molte ricette. L'olio di noci era utilizzato anche a scopo curativo ed aveva un ruolo importante nella medicina tradizionale: era somministrato già a partire dalla nascita per favorire la cicatrizzazione dell'ombelico ed in genere per curare arrossamenti e piaghe della pelle. Era considerato molto valido anche per curare la depressione, le indigestioni ed il mal d'orecchie.

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grossa pezzatura caratterizzato da una forma trapezoidale, con guscio di colore medio, superficie molto incisa e consistenza media. Il gheriglio, parzialmente aderente al guscio, ha un colore medio.

Luogo, livello e condizioni di diffusione



La sezione del frutto (P. Barrel)

Luogo di conservazione

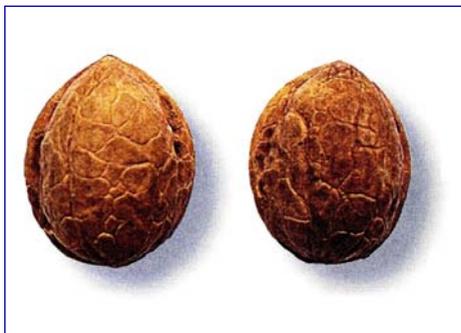
Le piante madri sono state individuate a Perloz e a Saint-Marcel. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

Il nome deriva probabilmente dalla dimensione notevole del frutto.

NOCE DE TOURLIN

Juglans regia L.



Noce de Tourlin (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma ellittica, con guscio di colore pallido, superficie poco incisa e consistenza elevata. Il gheriglio, completamente aderente al guscio, ha un colore medio.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Il noce ha rivestito, nei tempi passati, il ruolo importante di fonte di nutrimento e, per questo, era particolarmente diffuso in Valle d'Aosta.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta resistente che si adatta alle quote elevate, caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di maturazione dei frutti, di sapore eccellente, è in autunno.

Uso nella tradizione

L'olio di noci era utilizzato anche a scopo curativo ed aveva un ruolo importante nella medicina tradizionale: era somministrato già a partire dalla nascita per favorire la cicatrizzazione dell'ombelico ed in genere per curare arrossamenti e piaghe della pelle. Era considerato molto valido anche per curare la depressione, le indigestioni ed il mal d'orecchie.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Jovençan, a circa 1450 metri di altitudine sul livello del mare. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.



Sezione del frutto (P. Barrel)

Natura e livello di conoscenza

La particolarità di questa varietà è sicuramente la resistenza alle avversità.

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

PERO APEUTRÈIS

Pyrus communis L.



Pera Apeutrèis (S. Guidi)

conosciuta soprattutto per la cottura dei suoi frutti, immangiabili se consumati freschi. Gli abitanti di Gignod barattavano queste pere con patate prodotte a Saint-Rhémy-en-Bosses dove gli alberi da frutta non crescevano per via dell'altitudine.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di fioritura è a inizio aprile, con frutti che maturano a ottobre, a lunga conservazione. Il frutto è astringente con polpa soda e granulosa.

Uso nella tradizione

E' una pera utilizzata, tradizionalmente, per la preparazione della "résinoù", una composta che si usava mangiare con la polenta. Per prepararla occorreva far cuocere le pere Apeutrèis per tutta la giornata. In tutta la Valle del Gran San Bernardo questa varietà di pere entrava in due piatti tipici salati: la "tartifla a bocon" e la "soça" di Gignod.

Luogo di conservazione

Le piante madri sono state individuate a Gignod, Aosta e Gressan. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma conica con costolature intorno alla cavità calicina, peduncolo corto, colorazione verde della buccia e sovraccolore arancio rugginoso, uniforme. Lenticelle mediamente numerose, medie, non areolate e rugginose.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà abbastanza diffusa a livello regionale,



La sezione del frutto (P. Barrel)

Natura e livello di conoscenza

La denominazione di questa varietà, una voce dialettale, ci rivela che si tratta di pere praticamente immangiabili da crude perché astringenti e dure. Diventano, invece, eccezionali se cotte ad esempio nel vino; da qui il sinonimo Louvèn.

PERO CARMÉLÈN

Pyrus communis L.



Pera Carmélèn [P. Barrel]

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccola pezzatura caratterizzato da una forma piriforme con costolature intorno alla cavità calicina, peduncolo medio, colorazione gialla della buccia e sovraccolore assente. Lenticelle numerose, piccole, areolate e bianche.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà abbastanza diffusa a livello regionale.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di fioritura è a inizio aprile, con frutti che maturano a fine luglio-inizio agosto, a conservazione limitata a qualche settimana. Il frutto, zuccherato e poco acido, ha polpa tenera, traslucida, succosa e granulosa.

Uso nella tradizione

I frutti gialli e dolci sono adatti al consumo fresco; si conserva, però, solo per qualche settimana.

Luogo di conservazione

Le piante madri sono state individuate a Saint-Marcel, Saint-Christophe e Aosta. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

La denominazione di questa varietà ha un significato piuttosto oscuro. Alcuni la assocerebbero alla festa della Beata Vergine del Carmelo (16 luglio) che, in effetti, cade proprio in prossimità del periodo di maturazione di queste pere.



La sezione del frutto [P. Barrel]

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

PERO CRITCHÈN D'ITSATÈN

Pyrus communis L.



I frutti maturi (S. Guidi)

La denominazione Bon chrétien si riferisce ad un gruppo di pere di antichissima coltivazione. La Critchèn d'iveur è una varietà tardiva abbastanza diffusa a livello regionale, come la Critchèn de l'itsatèn che, al contrario, è precoce.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta particolarmente vigorosa e feconda, caratterizzata dal portamento assurgente; l'epoca di fioritura è a inizio aprile, con frutti che maturano a fine ottobre, a lunga conservazione. Il frutto, mediamente zuccherato e mediamente acido, ha polpa tenera e granulosa.

Uso nella tradizione

Pera molto buona al naturale e con una lunga conservazione. Per la festa patronale di Saint-Marcel, era tradizionale una torta di riso, fontina e pere Critchèn. Attualmente questa varietà è valorizzata con la trasformazione in sidro.

Luogo di conservazione

Le piante madri sono state individuate a Gignod, Saint-Christophe, Arnad, Issogne e Montjovet. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

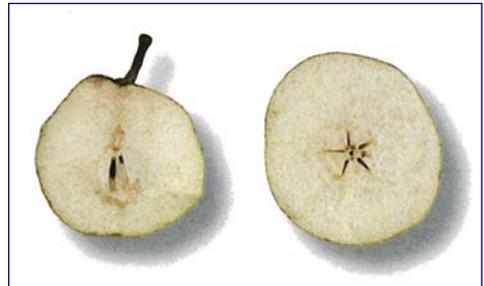
Secondo la leggenda, le pere appartenenti al gruppo "Bon chrétien" sarebbero state così battezzate, nel XV secolo, in onore di san Francesco da Paola, buon cristiano lui stesso, che con il seme di questa varietà salvò dalla morte il re Luigi XI.

Caratteri di riconoscimento

Frutto di grossa pezzatura caratterizzato da una forma turbinata con costolature intorno alla cavità calicina, peduncolo lungo, colorazione verde della buccia e sovraccolore arancio uniforme. Lenticelle numerose, piccole, non areolate e rugginose.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

La denominazione Bon chrétien si riferisce ad un gruppo di pere di antichissima coltivazione. La Critchèn d'iveur è una varietà tardiva abbastanza diffusa a livello regionale, come la Critchèn de l'itsatèn che, al contrario, è precoce.



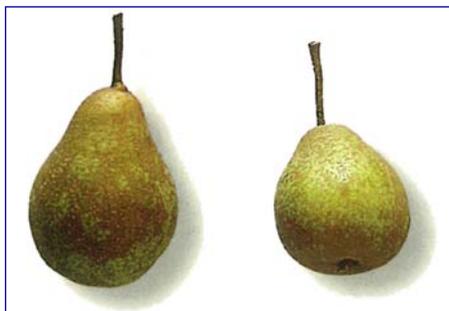
La sezione del frutto (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

PERO DJAQUINÒT

Pyrus communis L.



Frutti maturi (*P. Barrel*)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccola pezzatura caratterizzato da una forma piriforme senza costolature, peduncolo medio, colorazione verde della buccia e sovraccolore assente. Lenticelle mediamente numerose, piccole, non areolate e rugginose.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Piccola pera verde coltivata tradizionalmente sui pendii di Perloz.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso, vive bene alle alte quote; l'epoca di fioritura è a metà aprile, con frutti che maturano a fine settembre, a breve conservazione. Il frutto, mediamente zuccherato e poco acido, ha polpa molto succosa e granulosa.

Uso nella tradizione

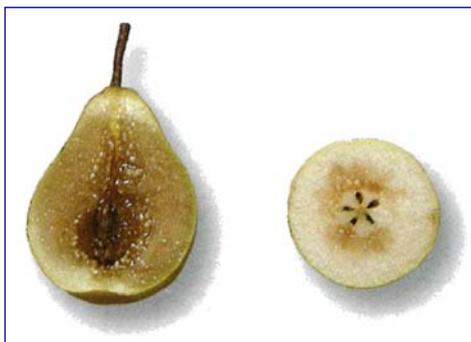
Si consumava come dissetante durante il lavoro agricolo, anche al posto dell'acqua che si faceva fatica a portare fino ai ripidi campi. Questi frutti, in effetti, sono molto ricchi in acqua; vanno mangiati appena colti poiché si conservano davvero poco diventando "blèt", umidi.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Perloz, a circa 1100 metri di altitudine sul livello del mare. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

La denominazione di questa varietà è di significato abbastanza oscuro. Alcuni informatori farebbero derivare il nome da San Giacomo o Giocchino.



Sezione del frutto (*P. Barrel*)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

PERO SAINT- ROCH

Pyrus communis L.



Frutti a maturazione (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma turbinata senza costolature, peduncolo lungo, colorazione gialla della buccia e sovraccolore assente. Lenticelle numerose, piccole, areolate e bianche.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi sarà necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento assurgente; l'epoca di fioritura è a inizio aprile, con frutti che maturano a fine agosto, a conservazione limitata a qualche settimana. Il frutto, mediamente zuccherato e mediamente acido, ha polpa traslucida, succosa e granulosa.

Uso nella tradizione

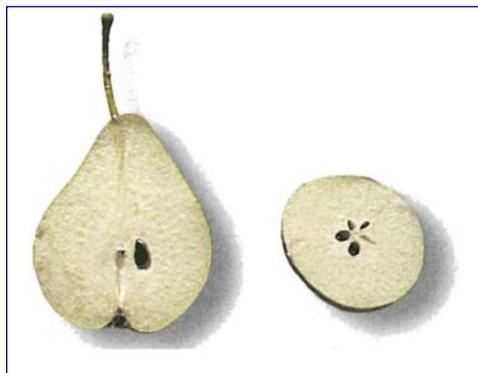
Si tratta di una varietà precoce, adatta al consumo fresco, con frutti succosi e aromatici.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Chaland-Saint-Victor, a circa 670 metri di altitudine sul livello del mare. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

Questa pera è così denominata in onore di San Rocco, la cui festa è il 16 agosto e, quindi, vicina al periodo di maturazione dei frutti.



Sezione del frutto (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

PESCO DI VIGNE D'ANCOÙ

Prunus persica (L.) B.



La forma dei frutti (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma arrotondata, con epidermide di colore giallo e pubescenza corta, polpa di colore bianco, e nocciolo di forma ellittica con punta dritta, spiccagnolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà di pesca delle vigne, rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi sarà necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento espanso; l'epoca di fioritura è a inizio aprile, con frutti che maturano a fine settembre-metà ottobre. Il frutto, poco acido, ha polpa fondente, mediamente aromatica e molto profumata.

Uso nella tradizione

Varietà adatta al consumo fresco. Con le mandorle di queste pesche si aromatizzava la ricotta.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Pont-Saint-Martin, a circa 890 metri di altitudine sul livello del mare. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

Il nome di questa varietà è semplicemente la versione nel patois locale di "pesca delle vigne di una volta". Le piante avevano la funzione di delimitare le proprietà agricole, ma anche di sostenere i contadini durante i lavori.



Sezione del frutto (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

PRUNO D'ANTEY

Prunus domestica L.



I frutti maturi (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di media pezzatura caratterizzato da una forma ellittica, con epidermide di colore violetto e presenza di pruina, peduncolo lungo, polpa di colore giallo-arancio, e nocciolo di forma ellittica e appuntita, parzialmente spiccagnolo.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi sarà necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta caratterizzata dal portamento assurgente, piuttosto resistente alle alte quote; l'epoca di fioritura è a inizio maggio, con frutti che maturano a fine agosto. Il frutto, zuccherato e leggermente acido, ha polpa fiondente e aromatica.

Uso nella tradizione

Varietà adatta al consumo fresco.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata ad Antey-Saint-André, a circa 1100 metri di altitudine sul livello del mare. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

Il nome di questa varietà è stato attribuito dai ricercatori ed indica il luogo di reperimento della pianta madre.



Sezione del frutto (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

PRUNO DZANO

Prunus domestica L.



I frutti a maturazione (P. Barrel)

Caratteri di riconoscimento

Frutto di piccola pezzatura caratterizzato da una forma ellittica, con epidermide di colore giallo-verde e presenza di pruina, peduncolo medio, polpa di colore giallo-verde, e nocciolo di forma ellittica e appuntita, duracina.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Varietà rappresentata probabilmente da poche piante madri e che quindi sarà necessario recuperare per evitarne l'estinzione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta dal portamento assurgente, caratterizzata dall'elevata vigoria e adattabilità che le permette di crescere e prosperare a più di 1400 m di altitudine; è, quindi, adatta alla coltivazione in montagna. L'epoca di fioritura è a metà maggio, con frutti che maturano a inizio settembre. Il frutto, zuccherato e poco acido, ha polpa fondente e mediamente aromatica.

Uso nella tradizione

Varietà adatta al consumo fresco.

Luogo di conservazione

La pianta madre è stata individuata a Gignod, a circa 1450 metri di altitudine sul livello del mare. La varietà, al momento, non è ancora stata riprodotta.

Natura e livello di conoscenza

Il nome di questa varietà è semplicemente la versione nel patois locale della parola "giallo", corrispondente al colore della buccia.



Sezione del frutto (P. Barrel)

Referente

Ivan Barrel (Institut Agricole Régional, Aosta).

VITE CORNALIN

Vitis vinifera L.



Grappolo di Cornalin - foto archivio IAR

Il grappolo è medio, a volte piccolo, cilindrico o conico, talvolta con una o due ali, mediamente compatto, con peduncolo semilegnoso medio corto. L'acino è medio piccolo, sferoidale, la buccia è pruinosa, sottile, di colore blu nero.

Caratteri di riconoscimento

Luogo di conservazione

Attualmente il vitigno è coltivato su una dozzina di ettari (3% della superficie vitata regionale). L'areale di coltivazione si estende da Saint-Vincent ad Arvier, sulla sinistra orografica, e da Gressan ad Aymavilles, sulla destra orografica.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Il Cornalin si caratterizza per il suo vigore, la sua rusticità, per il ciclo vegeto produttivo tendenzialmente medio-tardivo e per la sua resistenza al freddo. Il vino che si ottiene è di colore rosso rubino, poco intenso, con un bouquet tipicamente speziato-vegetale in cui spiccano i sentori di chiodi di garofano, pepe, radice di liquirizia e piccoli frutti rossi; di corpo discreto e tendenzialmente poco acido, presenta un tannino modesto e spigoloso.

Uso nella tradizione

In passato, il vitigno era presente sporadicamente nei vigneti polivarietali ed era talvolta confuso con il Petit rouge dal quale veniva distinto per la colorazione chiara del tralcio a completa lignificazione. Da tale caratteristica deriva il recente appellativo dialettale "Broblanc" (da "brot blàn", tralcio bianco). In una citazione di inizio 1900 se ne elogiano le caratteristiche nella vinificazione in assemblaggio perché apporta "colore, finezza e profumi ai vini".

Natura e livello di conoscenza

L'origine e la diffusione sono incerte perché le prime notizie storiche, geografiche, ampelografiche ed enologiche riguardanti il vitigno e riportate nel *Saggio sulle viti e sui vini della Valle d'Aosta* (L. F. Gatta) del 1838, non sono molto chiare e sono tutt'ora oggetto di diverse interpretazioni. Pure l'origine del nome è stata nel corso del tempo oggetto di numerose supposizioni, dovute anche alle differenti modalità di pronuncia e di trascrizione del nome con inevitabili refusi.



Foglia di Cornalin - foto D. Domeneghetti

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Il recupero varietale è iniziato negli anni '90 e i differenti biotipi sono conservati presso la collezione ampelografica dell'IAR.

Referente

Marco Reinotti (Dr. Agronomo)

VITE FUMIN

Vitis vinifera L.



Grappolo di Fumin - foto archivio IAR

sui versanti esposti a nord. Attualmente, il vitigno è coltivato su 21 ha (5% della superficie vitata regionale), con un areale di coltivazione simile a quello del Petit rouge.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Il Fumin si caratterizza per il suo notevole vigore, la sua rusticità, longevità e per il ciclo vegeto produttivo tardivo. Il vitigno presenta una buona fertilità, ma irregolare e incostante negli anni, rendendo la produzione complessivamente buona, ma variabile. Il vino che si ottiene è di colore rosso porpora, molto intenso; al naso rivela intense note di pepe e di piccoli frutti rossi e neri; in bocca presenta un struttura importante sostenuta da un'acidità e un tannino ben rappresentati.

Uso nella tradizione

In passato, come per gli altri vitigni tradizionali, il Fumin era coltivato in vigneti polivarietali ed eccezionalmente era vinificato in purezza. Il vino che ne derivava era destinato all'invecchiamento o all'assemblaggio con altri vini.

Natura e livello di conoscenza

La prima citazione del vitigno è riferita a un vigneto e la si trova in un manoscritto del 1711 conservato presso la chiesa parrocchiale di Arvier. Seguono citazioni in manoscritti riferite al vino "fumein" o "fumen" del 1765 ad Aosta e del 1785 a Gressan. Il nome di questo vitigno deriva probabilmente dalla differente trascrizione, nel 1800, del termine dialettale "Fumen", ossia "fumé", di colore cinereo, per l'abbondante presenza di pruina che ricopre gli acini.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Vitigno progressivamente abbandonato e trascurato, date le sue caratteristiche produttive ed enologiche, deve la sua attuale diffusione al recupero varietale iniziato negli anni '90. I differenti biotipi sono conservati presso la collezione ampelografica dell'IAR.

Referente

Marco Reinotti (Dr. Agronomo)

Caratteri di riconoscimento

Il grappolo è medio corto, cilindrico o conico, con una o due ali, mediamente compatto, con peduncolo semilegnoso medio corto.

L'acino è medio piccolo, sferoidale, la buccia è molto pruinosa, di buona consistenza e di colore blu nero.

Luogo di conservazione

Alla fine del 1800, per la sua rusticità e resistenza al freddo, il Fumin era coltivato prevalentemente nei comuni della media valle, in particolare da Villeneuve a Pontey, alla destra orografica,



*Foglia di Fumin
foto D. Domeneghetti*

VITE PETIT ROUGE

Vitis vinifera L.



Grappolo di Petit rouge - foto archivio IAR

risalendo la Valle lungo il fiume Dora Baltea, interessa tutti i comuni sulla destra e sulla sinistra orografica, fino a quello di Arvier.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Il Petit rouge si caratterizza per il suo vigore, la sua rusticità e per il ciclo vegeto produttivo medio-tardivo. Caratteristica della varietà è la sensibilità del grappolo a scottature da sole nel periodo di pre-invaiaura. Il vino che si ottiene è di colore rosso rubino con un bouquet complesso e intenso in cui si riconoscono sentori di viola, rosa canina, piccoli frutti rossi, pepe ed erbe essiccate; di modesta struttura e tannicità, risulta al gusto armonico, morbido e finemente aromatico.

Uso nella tradizione

Il Petit rouge contribuiva a dare origine a vini con differenti denominazioni e caratteristiche qualitative, a seconda che fossero destinati all'autoconsumo oppure alla vendita. Numerose sono le citazioni storiche di apprezzamenti da parte di ecclesiastici, nobili e viaggiatori del XIX secolo per il vino "Torrette", composto prevalentemente da Petit rouge e Mayolet.

Natura e livello di conoscenza

Le prime notizie storiche, geografiche, ampelografiche ed enologiche riguardanti il vitigno Petit rouge sono riportate nel *Saggio sulle viti e sui vini della Valle d'Aosta* [L. F. Gatta] pubblicato nel 1838. Il nome di questo vitigno deriva dalla traduzione in francese, nella seconda metà del 1800, del termine dialettale "Picciou rouzo" o "Oriou picciou".

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Il recupero varietale è iniziato negli anni '70 nei vecchi vigneti dell'areale di coltivazione e i differenti biotipi sono conservati presso la collezione ampelografica dell'IAR.

Referente

Marco Reinotti [Dr. Agronomo]

Caratteri di riconoscimento

Il grappolo è medio grande, conico o cilindrico, con una o due ali, talvolta anche piccolo, mediamente compatto, con peduncolo semilegnoso medio lungo. L'acino è medio, sferoidale, la buccia è pruinosa, sottile e tenera, di colore blu nera, talvolta violacea.

Luogo di conservazione

Attualmente il vitigno è coltivato su un centinaio di ettari (20% della superficie vitata regionale). L'areale di coltivazione si estende a partire dai vigneti siti nel comune di Saint-Vincent e



*Foglia di Petit rouge
foto M. Reinotti*

VITE PRIÉ BLANC

Vitis vinifera L.



Grappolo di Prié blanc - foto archivio IAR

Caratteri di riconoscimento

Il grappolo è medio, cilindrico o conico, con una o due ali, talvolta anche piccolo, piuttosto compatto, con peduncolo erbaceo medio corto. L'acino è medio, ellissoidale largo, la buccia è leggermente pruinosa, talvolta trasparente, sottile e tenera, di colore verde giallo.

Luogo di conservazione

Attualmente il vitigno è coltivato in coltura specializzata soprattutto per la produzione di vini a Denominazione di Origine Controllata nei comuni di Morgex e La Salle su 26 ha (6% della superficie vitata regionale).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Il Prié blanc si caratterizza per la sua vigoria media, la sua rusticità, la resistenza al freddo, il germogliamento tardivo e il ciclo vegeto produttivo tendenzialmente breve, tale da permetterne la coltivazione e la vendemmia anche in zone montane e ad altitudini fino a 1200 m s.l.m.. Nei vigneti di Morgex e La Salle il vitigno viene tradizionalmente e prevalentemente allevato in pergole basse per sfruttare al meglio l'irraggiamento solare e termico. Il vino che si ottiene è di colore giallo paglierino tenue con sfumature verdognole ed esprime al naso sentori fruttato-floreali molto fini; dotato di ottima freschezza e sapidità, risulta gradevole e di buona beva.

Uso nella tradizione

In passato il Prié blanc era diffuso anche nel fondovalle per la sua duplice attitudine: da tavola e da vino.

Natura e livello di conoscenza

La prima citazione è contenuta in un manoscritto del 1684 conservato presso gli archivi parrocchiali di Morgex. Meno note e ormai quasi dimenticate sono le tradizionali "Feste del Prié" a Pontey e a Gignod. Tradizionalmente, il termine dialettale "Prié" indicava genericamente "il primo", probabilmente la prima uva a maturare, oppure il primo vino ottenuto.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Numerose sono ancora le piante ultracentenarie di Prié blanc, di ragguardevoli dimensioni, disseminate lungo il territorio valdostano. Il recupero varietale è iniziato negli anni '70 e i differenti biotipi sono conservati presso la collezione ampelografica dell'IAR. Tutt'oggi il vitigno viene moltiplicato franco di piede in quanto le condizioni pedoclimatiche dell'areale di coltivazione lo rendono indenne alla fillossera.

Referente

Marco Reinotti (Dr. Agronomo)



Foglia di Prié blanc - foto archivio IAR

Bibliografia di riferimento

- AA.VV., 1853. Il Regno delle Due Sicilie – Descritto ed illustrato – Descrizione topografica, storica, monumentale, industriale, artistica, economica e commerciale delle province poste al di qua e al di là del faro e di ogni singolo paese di esse. Opera dedicata alla maestà di Ferdinando II – Volume primo. Napoli – Stabilimento tipografico di Gaetano Nobile, Vicoletto Salata a Ventaglieri n.14, Pagina 71- 92.
- AA.VV., 2006. Carta forestale della Basilicata. INEA.
- AA.VV., 2010. Gli antichi fruttiferi del Pollino. I Quaderni dell'ALSIA N. 10, supplemento al numero n. 36 di Agrifoglio.
- AA.VV., 2014. Le Antiche varietà orticole e cerealicole del Pollino. I Quaderni dell'ALSIA N. 11, supplemento di Agrifoglio.
- AA.VV., 2016. Le antiche varietà di patata del Polino. I Quaderni dell'ALSIA N. 12, supplemento al numero n. 55 di Agrifoglio.
- AA.VV., 2016. Le melanzane dell'area sud della Basilicata. I Quaderni dell'ALSIA N. 13, supplemento al numero n. 58 di Agrifoglio.
- AA.VV., 2015. Il progetto Basivin-Sud. Recupero e valorizzazione delle principali varietà locali e di vitigni autoctoni minori in Basilicata. Mario Adda Editore. Bari. ISBN: 9788867171941.
- AA.VV., 2016. Basivin_Sud – La ricerca del germoplasma viticolo in Basilicata. Il edizione. Mario Adda Editore. Bari. ISBN: 9788867172351.
- AA.VV., L'ulivo e l'olio. Collana "Coltura&Culture" Bayer CropScience, ed. Script, Bologna, 2009
- ALSIA, 2007. Relazione storica su Marroncino di Melfi IGP. ALSIA, Associazione produttori e trasformatori per la tutela e la valorizzazione del Marroncino.
- ALSIA 2015. Mappatura della superficie castanicola dell'Area Sud della Basilicata. ALSIA.
- Barrel A., 1998. Un triennio di indagini sulla castanicoltura da frutto in Valle d'Aosta. Tesi di laurea, Facoltà di Agraria, Università di Torino.
- Barrel P., Esposito Sommesse R., 2008. Varietà frutticole tradizionali della Valle d'Aosta. Priuli & Verlucca, Aosta.
- Bertignono L., Petitjacques U., Ferrazzini D., Belletti P., 2012. Salvaguardia delle risorse genetiche del noce in Valle d'Aosta. L'Informatore Agricolo n. 3 – 2012.
- Cantore et al., 1987. Aspetti climatici e zone fitoclimatiche della Basilicata. CNR.
- Boenzi F. Giura Longo R., 1994. La Basilicata: i tempi, gli uomini, l'ambiente. Edipuglia, Bari.
- Columella O., 1817. Dell'agricoltura pratica della pastorizia e di molte altre dottrine che riguardano la medicina veterinaria e l'economia domestica. Napoli. Angelo Traini.

- Corrado V., 1816. Notiziario delle particolari produzioni delle province del Regno di Napoli, seconda edizione. Migliorata ed accresciuta da un discorso a difesa dell'Agricoltura, e Pastorizia, Napoli, Stamperia del Giornale delle Due Sicilie, 1816.
- Diemoz M., Barrel I., 2012. Conservazione e valorizzazione di biotipi autoctoni di Renetta. *L'Informateur Agricole*, n°1: 25-29.
- Duverney C., 2001. Non scomparirà la mela più blasonata della montagna: Renetta del Canada. *Frutticoltura*, n° 9: 39-42.
- Fideghelli C. et al., 2016. Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. Crea - Centro di frutticoltura, Roma.
- Fucella P, Labella A, Lavorano E.M., 2010. Note di storia sul paesaggio agrario della Basilicata tra XIX e XXI secolo. Calice Editori ISBN 978 88 8458 1 112.
- ISTAT, Censimento generale dell'Agricoltura 2010
- Regione Basilicata - ISTAT, Le coltivazioni legnose agrarie in Basilicata, 2014
- Lopinto M., Indagine pomologica su alcune cultivar nei cedui castanili da frutto del Vulture (Basilicata). Non pubblicato.
- Masi P., Figliuolo G., Spagnoletti Zeuli P.L., 1999. Landraces of been (*Phaseolus vulgaris* L.) collected in Basilicata, Italy. *FAO/IPGRI Plante Genetic Resources Newslettwer* 119:51-55.
- Mazzarino S., Chenal G., Bagnod G., 2015. Valutazione dei costi di produzione e della redditività della filiera del vino in alcuni contesti aziendali regionali. Institut Agricole Régional.
- Mele D., Mennone C., 2009. Ecotipi di pero nella Valle del Sinni. Atti IV Convegno Nazionale Piante mediterranee, 7-10 ottobre 2009, pag. 328-331.
- Mennone C., Grieco P. D., Lauria A., Mattatelli B., Vitelli V., 2008. Recupero di germoplasma autoctono di percoco in Basilicata. III Convegno Nazionale Piante Mediterranee. *Italian Journal of Agronomy*, vol. 4, pagg. 403 - 406.
- Mennone C., Castoro V., Grieco P. D., Lauria A., Martelli G., Vitelli V., 2008. Recupero di germoplasma autoctono di arancio in Basilicata. III Convegno Nazionale Piante Mediterranee. *Italian Journal of Agronomy*, vol. 4, 397- 401.
- Mennone C., 2013. Pere e mele della Val d'Agri una piccola nicchia da valorizzare. *Rivista di Frutticoltura*, n. 12/13, pag. 62-63.
- Moriondo G., 1999. Vini e vitigni autoctoni della Valle d'Aosta. Institut Agricole Régional.
- NUTRALP - Unità di ricerca. Relazione finale: progetto operativo "Longevità in un sorso di mela". Progetto cofinanziato dal FESR e dal FSE - Bando cooperazione e sviluppo unità di ricerca.
- Pellissier S., 1993. Studio per il miglioramento dei boschi di castagno in Valle d'Aosta. Regione Valle d'Aosta , 1- 46.

- Petagna L., Terrone G., Tenore M., 1827. Viaggio in alcuni luoghi della Basilicata e della Calabria citeriore effettuato nel 1826, Napoli, Tipografia francese, 1827.
- Reinotti M., Grando S., Schneider A., Zecca O., 2010. Germplasm conservation of traditional grape varieties in Aosta Valley. *Compte-rendus du IIIème Congrès International sur la viticulture de montagne et en forte pente*, Castiglione di Sicilia, 12-14 maggio.
- Reinotti M., Zecca O., 2010. La conservazione del germoplasma viticolo valdostano. *L'Informatore agricolo*, 3, 38-43.
- Romano S., Luongo V.A., Cozzi M., 2006. Modelli di sviluppo della filiera castanicola in un'area della interna della Basilicata. I castagneti di San Costantino albanese. *Interreg IILC Zona Sud, Progetto Meditterritage*.
- Rotundo A., Martelli G., Scaglione G., 1988. La Castagna o Marrone di Melfi: principali caratteristiche bio-agronomiche". *Università degli Studi di Basilicata – Istituto di Arboricoltura*.
- Rotundo A., Marone E., 2002. Il Germoplasma olivicolo lucano, *Università degli Studi della Basilicata – Regione Basilicata*.
- Rotundo A., 2013. Il Germoplasma olivicolo meridionale, *Università degli Studi della Basilicata – Regione Basilicata*.
- Trasino C., 2006. Le cultivar di castagno più pregiate della bassa Valle d'Aosta. *Hapax*, Torino.
- Valicenti V., 1968. *Frutticoltura Meridionale. Rivista Agricoltura*, n. 9 settembre.
- Valicenti V., 1975. Problemi e prospettive della frutticoltura metapontina. *Frutticoltura*, n. 1 Gennaio.
- Valicenti V., 1977. Aspetti dell'Agrumicoltura in provincia di Matera. Estratto da *L'Italia Agricola*, Anno 114, n. 1 gennaio 1977.
- Valicenti V., 1978. Il pesco e l'albicocco in Basilicata. *L'Italia Agricola*, anno 115, n. 4 Aprile. Valicenti.
- Verrastro V., Carbone E. e Figliuolo G., 2007. Ricchezza di specie di interesse economico nella Basilicata del XIX secolo. *Biologi Italiani*. Anno XXXVII, N.9: 62-69.
- Vaudan J., 1990. Speciale Vitigni. Supplemento al n° 1-2/1990 dell'*Informatore Agricolo – Assessorato Agricoltura e risorse naturali – Regione Autonoma Valle d'Aosta*.
- Vouillamoz J.F., Moriondo G., 2011. *Origine des cépages valaisans et valdôtains. Éditions du Belvédère*.



QUADERNI

NATURA e BIODIVERSITÀ
10 / 2018