



VITA IN CAMPAGNA

I contadini amatoriali in Italia sono in costante aumento. Manager e pensionati che si ritagliano una finestra sul verde contro l'ansia urbana e la crisi. E che sempre più spesso scelgono piante antiche. Un trend confermato dalla fiera che apre il 22 marzo vicino a Brescia

Alla ricerca dell'Orto perduto

ANTONIO CIANCIULLO

Un italiano adulto su sei ha deciso di tornare a un rapporto antico, quello con la terra: più di sette milioni di persone si dedicano a un orto, o a un campo, o a un giardino. È la voglia di riappropriarsi del corpo, da restituire alla sua interezza con una dose moderata di fatica arcaica, e del luogo, da restituire alla bellezza e all'utilità strappandolo al degrado. Ma non solo. Guardando le scelte compiute dai pentiti dell'abbandono, si scopre una sorpresa. Le specie piantate non coincidono con l'elenco delle essenze che hanno spadroneggiato negli ultimi decenni. I nuovi coltivatori scelgono le vecchie piante.

Chi ha deciso di ritagliarsi una finestra di natura per decongestionare l'ansia urbana privilegia le piante autoctone, quelle che la standardizzazione dei consumi sta spazzando via dal pianeta, assieme al loro corredo genetico potenzialmente capace di offrire soluzioni agli sconvolgimenti che il cambiamento climatico sta portando.

Come spiega Giorgio Vincenzi, direttore della rivista *Vita in campagna*, le motivazioni di questa scelta sono varie. La prima è legata alla memoria: recuperare le varietà tradizionali vuol dire far tornare al naso e alla bocca sensazioni perse, ricordi organolettici dell'infanzia che riaffiorano con potenza. Poi c'è la consapevolezza del rischio di perdere la varietà, la ricchezza genetica che abbiamo ereditato da milioni di anni di evoluzione e che potrebbe venire cancellata in un paio di generazioni.

Infine, come sottolinea Evaristo Pedrocchi, di Italia Nostra, il boom degli orti urbani serve anche a riqualificare le città recuperando zone che tendono al degrado: è un segno verde reso vitale dalla capacità di aggregazione sociale che caratterizza gli orti urbani gestiti collettivamente. E in questa chiave di recupero storico, che comprende l'uso didattico degli orti, sono le specie tradizionali a essere preferite.

L'assieme di tutte queste spinte sta cambiando il mercato. Su un numero sempre maggiore di cataloghi compaiono piante da frutto e ortaggi quasi spariti dal mercato. E la maggiore offerta di specie antiche da parte dei vivai stimola altra

domanda, creando un meccanismo che si autoalimenta.

«Lungo l'arco di diecimila anni, con lo sviluppo dell'agricoltura, le piante selvatiche sono state selezionate da generazioni di contadini trovando le più adatte a sopravvivere in ogni specifico luogo: la

ricchezza del patrimonio genetico

ha permesso l'adattabilità,



cioè la possibilità di resistere alle malattie e al tempo cattivo», ricorda Isabella Dalla Ragione, l'agronoma che gestisce Archeologia arborea, un'associazione che a Lerchi, vicino a Città di Castello, ha recuperato e preservato dall'estinzione centinaia di alberi da frutto in via di estinzione. «Oggi molte di queste vecchie varietà locali hanno dovuto soccombere e lasciare il posto alle piante che potevano essere prodotte in modo omogeneo, concentrato e programmato. Si è

**Sui cataloghi ora
compaiono alberi da
frutto e ortaggi quasi
spariti dal mercato.
Tornare a coltivarli
aiuta a recuperare
saperi tradizionali e
patrimonio genetico**

umentata la produttività, si sono persi sapori e sicurezza. Tornare a coltivare le vecchie varietà significherebbe salvare non solo un patrimonio genetico importante ma il bagaglio di conoscenze tradizionali che deriva da secoli di coltivazione e di uso».

Del resto storia e profumi tendono a fondersi. Basta scorrere l'elenco delle specie proposte per immaginare la gamma delle sensazioni che possono mettersi in moto: la mela limoncella, la mela pannaia, la pesca sanguinella, la renetta grigia di Torriana, la renetta ananas, la pera briaca, la pera cannella, la pera ghiacciola, la susina scosciamonaca, la susina verdacchia, la susina Regina Claudia.

E poi ci sono gli ortaggi, che a differenza degli alberi da frutto non si mantengono con un presidio in campo ma preservando i semi.

«Negli ultimi anni la richiesta sta crescendo di continuo - conferma Alberto Livucci, un *seed saver* che ha un campo biodinamico a San Leo, in provincia di Rimini - con l'Arca dei semi abbiamo provato ad alimentare questa spinta ribaltando l'approccio delle grandi banche genetiche che danno i semi solo a chi fa ricerca. Da noi vengono i piccoli coltivatori, gli hobbisti, gente che magari ha solo un minuscolo orto ma vuole piantare qualcosa che ha conservato nella sua memoria. E di solito riusciamo a soddisfare queste richieste: in commercio ci sono più o meno cinque tipi di pomodoro, noi arriviamo a centinaia di varietà».



© RIPRODUZIONE RISERVATA



**ALBICOCCA
IVONNE**

La Ivonne Liverani è una cultivar originaria di Faenza



**CAROTA
DEL FUCINO**

Dolce e croccante, è Igp. Varietà pregiata d'Abruzzo



**PIENOLO
DEL VESUVIO**

Pomodoro antichissimo dal sapore intenso. È Dop



**PEPERONE
DI CUNEO**

Molto amato dai gourmet per sapore e consistenza