



Agrobiodiversità tradizionale nella Romagna collinare e montana

Varietà ortive e cerealicole del Parco Nazionale e del GAL “L'altra Romagna”



Autori

Graziano Rossi | Università di Pavia, DSTA Dip. di Scienze della Terra e dell'Ambiente

Stefano Tempesti | Geografo, già borsista all'Università di Pavia

Davide Alberti | Parco Nazionale Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna

Marco Canella | Naturalista, Agrotecnico, esperto in biodiversità vegetale

Marisa Fontana | Tecnico agrario, esperta in agrobiodiversità

Adriano Ravasio | Università di Pavia, DSTA Dip. di Scienze della Terra e dell'Ambiente

Nicola M. G. Ardenghi | Università di Pavia, Sistema Museale di Ateneo, Orto Botanico

Foto di copertina e foto a pag. 3, 5, 6, 7, 9, 10, 45, 46, 50, 54, 58 di Matteo Perini.

INDICE

Presentazione.....	pag. 4
Introduzione generale.....	pag. 5
Il territorio del G.A.L. e del Parco Nazionale.....	pag. 6
“Da molte stelle mi vien questa luce”: glossario minimo per leggere la biodiversità agraria.....	pag. 7
Conservazione <i>in ed ex situ</i> delle risorse fitogenetiche di interesse alimentare.....	pag. 10
Ricerche etnobotaniche e agrobiodiversità.....	pag. 12
Cercatore di semi. La storia della ricerca svolta e dei personaggi incontrati.....	pag. 13
Schede descrittive di 13 varietà ortive e cerealicole.....	pag. 17
Usi e costumi associati alle varietà locali.....	pag. 46
Bibliografia di riferimento.....	pag. 55



PRESENTAZIONE

Spesso è stato commesso l'errore di non attribuire l'importanza dovuta alle “antiche” varietà agricole locali che da moltissimo tempo sono presenti sul territorio e ci permettono di mantenere un'alta biodiversità di interesse alimentare. Spesso sono utilizzate come ingredienti per piatti tipici della tradizione contadina, grazie ai loro intensi sapori e alle eccellenti proprietà nutrizionali. L'interesse di conservare le “antiche” varietà deriva soprattutto dal forte legame storico con il territorio, poiché rappresentano la memoria storica e la memoria biologica dell'agricoltura.

Spesso hanno un'elevata capacità di tollerare stress dovuti ai cambiamenti climatici rispetto a cultivar moderne, caratterizzate da produttività nettamente superiori ma talvolta più suscettibili a pressioni che stanno diventando sempre più frequenti. La problematica principale da affrontare per la loro conservazione è il rischio di erosione genetica di queste risorse fitogenetiche, che rischiano di scomparire a causa dell'invecchiamento o della scomparsa degli stessi agricoltori, sempre più anziani, oltre che per la mancanza di una riserva genetica in Banca semi per l'area della Romagna toscana. Molto materiale negli ultimi 50 anni è già andato perso, sostituito da cultivar standard reperibili sul mercato, e pertanto questa va vista come una delle ultime occasioni di recuperare e salvare un patrimonio in estinzione e rimetterlo in circolazione con azioni mirate con alcuni agricoltori sensibili al problema e anche entrando nel mercato.

Questa pubblicazione rappresenta il punto finale del progetto “Salvaguardia e recupero di cultivar tradizionali locali dell'Appennino per l'avvio di filiere produttive” nato grazie a un finanziamento del GAL “L'Alta Romagna” nell'ambito della Misura 19 del PSR 2014-2020. Il progetto ha visto la ricognizione di vecchie cultivar locali tradizionalmente utilizzate nell'area, la visita alle aziende a conduzione tradizionale, l'intervista agli agricoltori e l'identificazione di varietà di interesse con lo scopo di preparare le schede tecniche necessarie per l'inserimento delle accessioni al Repertorio Regionale della Biodiversità, istituito dalla Legge Regionale n. 1 del 2008 dell'Emilia-Romagna e di conseguenza nell'Anagrafe nazionale delle varietà a rischio d'estinzione o d'erosione genetica istituito presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, grazie alla Legge Nazionale n. 194 del 2015.

Il progetto ha consentito di mettere a frutto le esperienze nel settore condotte in precedenza dal Parco e vuol essere non un punto di arrivo, ma lo stimolo per futuri progetti per la rinascita e valorizzazione di questo patrimonio alimentare di interesse per la collettività.

Il Presidente del Parco Nazionale Luca Santini

Introduzione

Rossi G., Fontana M., Canella M., Ardenghi N.M.G.

Questo libro, frutto di un'attività di ricerca durata circa tre anni, si pone come base conoscitiva dell'agrobiodiversità vegetale nell'area di pertinenza del GAL (Gruppo di Azione Locale) denominato l'"Altra Romagna", che ricomprende ben 25 Comuni nelle provincie di Forlì-Cesena e Ravenna.

In questa zona rientra anche il versante romagnolo del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna (in provincia di Forlì-Cesena). Le varietà qui trattate sono appartenenti a specie coltivate di tipo ortivo e cerealicolo (mais), mentre per le entità riconducibili ai fruttiferi (spesso detti "frutti antichi"), come peri, meli e susini, si rimanda a studi e ricerche già pubblicati in passato (Quadretti, 2002; Guidi, 2013). Per la viticoltura si rimanda anche in questo caso ad una serie di lavori pubblicati (Fontana *et al.*, 2007; Fontana 2014; Fontana *et al.*, 2014a; Fontana *et al.*, 2014b; Pastore *et al.*, 2020; Fontana *et al.*, 2021) e in corso di realizzazione con il sostegno della Regione Emilia-Romagna. Il lavoro è stato sviluppato a partire da una prima ricerca condotta dal Dr. Stefano Braccini (Firenze), negli anni precedenti, grazie a una borsa di studio messa a disposizione dal Parco Nazionale. L'area di indagine, al tempo, riguardava l'intero territorio del Parco Nazionale, che interessa sia il versante toscano che quello romagnolo dell'Appennino.

Le ricerche successivamente commissionate all'Università degli Studi di Pavia (anni 2018-2020) hanno ampliato il territorio d'indagine e hanno approfondito le segnalazioni iniziali di Braccini, portando a due tipologie di risultato. Una parte del lavoro, che potremmo definire "materiale", ha consentito di raccogliere campioni e semi di ortaggi o cereali ora conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia, operante presso il Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente (DSTA). La parte per così dire "immateriale", invece, è rappresentata dalle interviste raccolte sul campo al momento della donazione dei semi da parte dei detentori, così come da un'ampia documentazione iconografica (foto) depositata in forma di relazioni presso il Parco Nazionale e la stessa Università di Pavia.

In altri termini, grazie ai "custodi del tempo e dell'esperienza" è stato possibile offrire tutti gli elementi di un panorama di "vecchie" varietà locali da recuperare e valorizzare insieme al territorio di pertinenza; partendo da questa base storica e conoscitiva le nuove generazioni potranno aggiungere quel pizzico di novità che permetterà alla tradizione enogastronomica locale di mantenersi.



Il territorio del GAL e del Parco Nazionale

Istituito nel 1993, il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna si estende per circa 36.000 ha lungo la dorsale appenninica fra l'Emilia Romagna e la Toscana. Nel versante romagnolo sono compresi territori dei comuni di Bagno di Romagna, Santa Sofia, Premilcuore, Portico-San Benedetto e Tredozio. Nel versante toscano dei comuni casentinesi di Poppi, Bibbiena, Chiusi della Verna, Pratovecchio Stia e, infine, di quelli mugellani di San Godenzo e Londa.

Il Parco eccelle, dal punto di vista naturalistico, come una delle aree forestali più pregiate d'Europa, il cui cuore è costituito dalle Foreste Demaniali Casentinesi gestite dal Reparto Carabinieri Biodiversità di Pratovecchio (AR): le Riserve Biogenetiche di Campigna, di Camaldoli, di Badia Prataglia - Lama e della Scodella. Il cuore pulsante delle Riserve è inoltre la Riserva Naturale Integrale di Sasso Fratino, la prima riserva integrale istituita in Italia nel 1959, insignita del Diploma Europeo delle Aree Protette nel 1985 e divenuta Patrimonio Unesco nel 2017.

Il Parco è coperto in larga parte dal bosco, una copertura interrotta da ambienti aperti come pascoli, prati-pascoli e rari coltivi, che rivestono un'importanza strategica anche per la tutela della biodiversità e trovano continuità con il territorio del "GAL (Gruppo di Azione Locale) L'Altra Romagna", costituito dalle aree pedecollinari, collinari e montane delle province di Ravenna e Forlì-Cesena.

In termini di economia si può affermare che il territorio del GAL, essendo geograficamente decentrato rispetto all'asse della via Emilia, ha avuto un ritmo diverso di sviluppo che interessa soprattutto il settore agricolo e rurale, con aziende di dimensione contenuta. Qui è possibile ancora trovare un "capitale naturale" fatto di foreste, Parchi e Riserve Naturali, associate ad attività tradizionali e produzioni agricole di alta. Sono risorse naturali così radicate nelle storie locali che hanno dato secondariamente valido stimolo allo sviluppo di servizi e imprese turistiche.

I Comuni compresi nell'area detta "L'Altra Romagna" sono 25 per un totale di popolazione che sfiora le centomila unità su un'estensione di più di 2100 Km². La provincia che più vi incide è la Provincia di Forlì-Cesena che con 20 Comuni, segue la Provincia di Ravenna con 5 Comuni.

Le Unioni Montane nel territorio del Gal L'Altra Romagna identificate sono 4: Unione della Romagna Faentina, Unione Montana dell'Appennino Forlivese, Unione Vallesavio, Unione Rubicone e Mare.



“Da molte stelle mi vien questa luce” : glossario minimo per leggere la biodiversità agraria

Le piante di interesse produttivo (cultivar moderne e obsolete, varietà locali e parenti selvatici delle stesse entità coltivate da cui sono state derivate per domesticazione), fondamentali per la sicurezza alimentare e il costante adattamento dell'agricoltura, sono note complessivamente come risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura (PGRFA: *Plant Genetic Resources for Food and Agriculture*); esse sono definite dalla FAO come la variabilità genetica che fornisce la materia prima per la selezione di nuove varietà di colture, tramite selezione artificiale classica o tecniche biotecnologiche, in risposta a cambiamenti demografici o ambientali. La maggior diversità genetica all'interno delle piante coltivate si riscontra:

- nei parenti selvatici delle colture (CWR: *Crop Wild Relatives*): specie o sottospecie selvatiche più o meno strettamente imparentate con una pianta domestica; un CWR è considerato non solo il diretto progenitore selvatico della pianta domestica, ma anche una qualsiasi specie o sottospecie selvatica imparentata con la pianta domestica;
- nelle varietà locali (*landrace*): una varietà locale si può definire come una popolazione dinamica di una pianta coltivata che ha un'origine storica e un'identità definita e che non ha subito selezione formale, oltre ad essere spesso più variabile geneticamente rispetto a una cultivar moderna ed essere associata a tecniche culturali tradizionali.

Col termine di cultivar moderne si vanno invece a indicare le entità protagoniste dell'agricoltura intensiva che, al contrario delle varietà coltivate locali, hanno subito una selezione formale rispetto una serie di caratteri che come conseguenza le ha portate ad avere una quasi completa uniformità. Col termine cultivar obsolete infine si indicano entità coltivate che, a differenza delle *landrace*, hanno subito una selezione formale, però in tempi remoti, in genere prima degli anni '50 del secolo scorso. Il loro uso è stato largamente abbandonato, salvo conservarsi e magari differenziarsi localmente.

Oltre a queste due categorie di risorse fitogenetiche di interesse nella presente pubblicazione, varietà locali e cultivar obsolete, un'altra categoria sarà trattata nel presente volume:

- le colture sottoutilizzate (*Neglected and Underutilised Species*: NUS): tutte quelle specie di piante coltivate che sono state



1 Dante Alighieri. *Divina Commedia*, *Paradiso* canto XXV

largamente ignorate dalla ricerca scientifica e dalla selezione, ma sono ancora coltivate e utilizzate in quelle aree, in genere anche molto vaste, come interi paesi se non continenti, dove sono ben adattate e competitive. Con questa definizione si indicano tutte le colture minori, diffuse in diverse aree del mondo, legate al consumo locale e a prodotti tradizionali e alla coltivazione in aree marginali (ma non locali come nel caso delle *landrace*). Un esempio può essere la zucca di origine africana e asiatica denominata *Lagenaria siceraria* (Molina) Standl., già nota alle antiche popolazioni del bacino del Mediterraneo, spesso in italiano denominata come zucca del pellegrino o anche del pescatore, a forma di fiasco e legnosa a maturità, localmente utilizzata soprattutto a scopi ornamentali. In passato era usata come contenitore per vino e acqua dai contadini e dai braccianti anche nelle nostre campagne.

Tra queste categorie, da un punto di vista conservazionistico e agroecologico, le più interessanti sono senz'altro le **varietà locali** o **landrace**. Con il termine "varietà locali" andremo a indicare le varietà tradizionalmente coltivate prima della "Rivoluzione verde", traducendo così il termine inglese *landrace*, adottato nella letteratura internazionale. Di seguito sono elencate le caratteristiche che definiscono una varietà locale:

- **origine storica:** molte varietà locali hanno un'origine relativamente antica (in genere tracciabile da almeno gli anni '50 del Novecento) al contrario delle cultivar moderne, che vengono selezionate continuamente e altrettanto rapidamente soppiantate da nuove cultivar. Inoltre le varietà locali sono quasi sempre associate a una precisa area di coltivazione a differenza delle cultivar moderne, che sono selezionate spesso lontano dal luogo in cui saranno coltivate e quindi messe in coltivazione in contemporanea in diverse aree geografiche;

- **identità definita:** una varietà locale deve essere riconoscibile, ovvero deve presentare tratti morfologici specifici che consentono di differenziarla da altre della stessa specie;

- **mancanza di selezione formale:** le varietà locali si sono evolute a seguito di pressione selettiva debole, legata ai soli condizionamenti dell'ambiente di coltivazione e alle scelte degli agricoltori. Si può parlare di una selezione di tipo massale, basata solo sulla valutazione del fenotipo: per propagare la varietà (semi, talee, bulbi), nell'ambito di una coltivazione verranno scelti gli individui più sani, robusti e più rispondenti allo standard varietale. Al contrario, le cultivar moderne traggono origine da una selezione definita "formale", che si basa sui principi della genetica, adottando sia tecniche classiche di

moltiplicazione e selezione (per esempio l'ibridazione) sia tecnologie più recenti (biotecnologie, biologia molecolare, ingegneria genetica per ottenere organismi geneticamente modificati). La selezione formale quindi non è diretta dagli agricoltori (come avviene per le varietà locali), ma da *breeder*, esperti che lavorano in centri di ricerca o imprese che si occupano della produzione di nuove cultivar;

- **grande diversità genetica:** le varietà locali hanno in genere una elevata diversità genetica intra popolazione rispetto alle cultivar moderne che, derivando da operazioni di pressione selettiva forte, finiscono per avere una base genetica spesso molto ristretta;

- **adattamento a condizioni locali:** le varietà locali, essendo legate a peculiari aree di coltivazione e sottoposte a costante selezione naturale, sono spesso adattate alle specifiche condizioni ambientali delle località di coltivazione. Interessante notare che in genere, solo qui, presentano le tipiche caratteristiche organolettiche (sapori intensi, interessanti per il nostro palato), che invece si perdono o comunque cambiano in territori diversi. In particolare, diverse varietà locali mostrano specifici adattamenti a condizioni marginali e a stress abiotici (come salinità e siccità) e biotici (come specie infestanti e, a volte, patogeni e parassiti) che invece mettono a repentaglio la coltivazione di molte cultivar moderne;

- **associazione a tecniche culturali tradizionali:** essendo state selezionate dagli agricoltori spesso prima dell'avvento della Rivoluzione verde, le varietà locali non sono legate all'agricoltura intensiva. Sono tuttora coltivate in molti casi in piccoli appezzamenti e con tecniche tradizionali, grazie al loro legame con i prodotti alimentari anch'essi tradizionali e i piatti della tradizione gastronomica, la cucina del territorio;

- **collegamento con gli aspetti socio-economici e culturali (identità del territorio):** esiste in genere un forte legame delle varietà locali con uno specifico contesto socio-economico e tale contesto rafforza ulteriormente l'identità della varietà, ma anche il legame con il territorio specifico, esclusivo o quasi, di coltivazione tradizionale. Quindi una varietà locale ben caratterizzata può essere identificata con il suo territorio tipico di coltivazione, tant'è che spesso la denominazione riporta l'area di produzione (mais 'Di Santa Sofia', cocomero detto 'Mora di Faenza', ecc.).

Molte delle entità recuperate nell'area di studio, verosimilmente, sono da attribuire a questa categoria, anche se è difficile escludere si tratti di **cultivar obsolete**, molto presenti nei territori del GAL; pertanto vale la pena soffermarsi sul concetto

di cultivar obsoleta ed evidenziare i punti di distinzione rispetto alle *landrace*, la categoria più interessante da scoprire.

Diverse misure sono state messe in atto a livello comunitario, nazionale e in alcuni casi regionale o di province autonome per l'Italia al fine di proteggere o promuovere le varietà locali e/o i prodotti o piatti tipici a esse collegate. I più noti marchi distintivi sono la DOP (Denominazione di Origine Protetta) e l'IGP (Indicazione Geografica Protetta), ma altre iniziative cercano di valorizzare i prodotti del territorio, soprattutto se locali e tradizionali, anche minori. Alcune di queste misure sono ormai operative da anni e vengono citate nelle schede delle varietà locali e delle cultivar obsolete trattate, altre sono in fase di implementazione. Qui, in sintesi, si ricordano:

a) la Legge regionale dell'Emilia-Romagna n.1 del 2008 "Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo";

b) il Registro Nazionale delle così dette Varietà da Conservazione, ortive, cerealicole e patate: inventario italiano delle varietà locali creato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF, Legge 6 aprile 2007, n. 46) in ottemperanza alle direttive dell'Unione Europea (per esempio: Direttiva 2003/90/CE della Commissione del 6 ottobre 2003), operante però in ambito particolare, cioè quello sementiero;

c) Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, di cui alla Legge n. 194/2015;

d) l'elenco nazionale, su base regionale, dei così detti PAT, Prodotti Agroalimentari Tradizionali, di cui al DM n. 57 del 2018, contenente sia varietà locali o comunque legate a certi territori più o meno vasti e gli stessi prodotti da esse derivate;

e) De.Co. acronimo per "Denominazioni Comunali", a volte abbreviato anche come De.C.O.: "Denominazioni Comunali d'Origine": si tratta di marchi di garanzia assegnati dai comuni a prodotti agricoli e alimentari del territorio, in ottemperanza alla legge 8 giugno 1990, n. 142;

f) infine, anche se non legata a strumenti normativi, bensì ad associazioni di produttori e consumatori su base volontaria, va ricordata l'"Arca del Gusto", un catalogo *on line* di prodotti alimentari di qualità a rischio di estinzione creata da Slow Food, un'organizzazione internazionale no profit che si occupa di preservare le tradizioni culinarie e le varietà/razze locali.



Conservazione *in situ* ed *ex situ* delle risorse fitogenetiche di interesse alimentare

Ravasio A., Canella M.

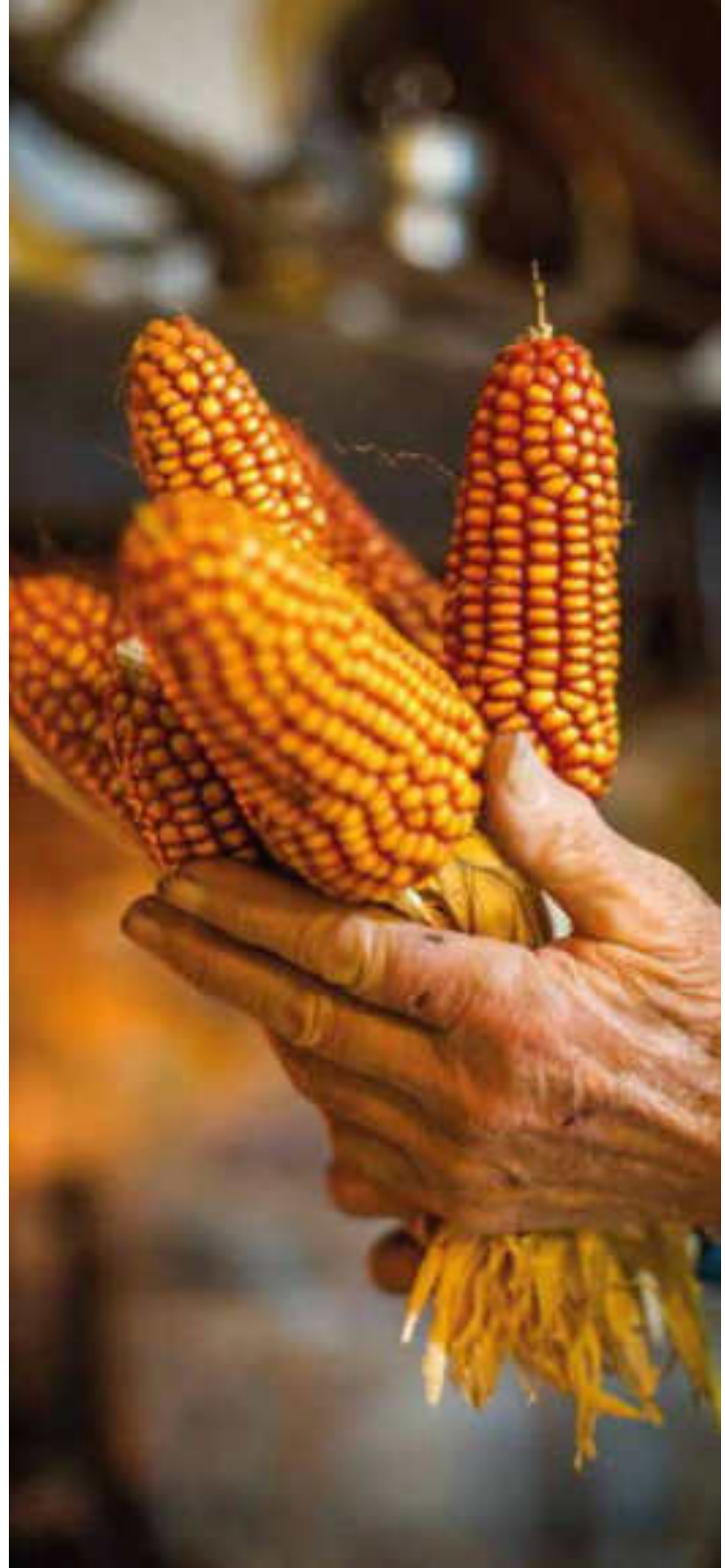
Tra le principali strategie di conservazione delle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura va considerata quella definita *in/ex situ*. La conservazione delle Risorse Genetiche Vegetali (RGV) avviene mediante due strategie fondamentali: la conservazione *in situ*, cioè la conservazione di queste piante nel loro ambiente naturale o, nel caso delle specie e varietà coltivate, nelle aree dove hanno sviluppato i propri caratteri distintivi (FAO, 1983; Negri e Veronesi, 1996).

La conservazione *in situ* permette di mantenere per intero la variabilità genetica delle diverse popolazioni, oltre al mantenimento dei processi adattativi ed evolutivi delle specie e degli ecosistemi. La conservazione *in situ* può essere integrata dalla conservazione *ex situ* che consiste nella conservazione delle risorse genetiche al di fuori del loro ambiente naturale.

La conservazione *ex situ* delle RGV viene attuata principalmente attraverso collezioni di piante vive in colture come vivai, arboreti o orti botanici, la conservazione di tessuti in vitro e la crioconservazione di semi in apposite banche.

La principale differenza tra le due tipologie di conservazione (*in situ* ed *ex situ*) risiede nel fatto che la conservazione *in situ* si basa sul monitoraggio e gestione delle popolazioni di piante nelle località in cui esse crescono, mentre la conservazione *ex situ* si basa sul campionamento, il trasferimento e lo stoccaggio di accessioni di una certa specie al di fuori delle località in cui essa cresce.

La Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia, fondata nel 2005 (a quel tempo parte della Lombardy Seed Bank del CFA della Regione Lombardia), è una struttura adibita alla conservazione *ex situ* a lungo termine delle specie e varietà vegetali minacciate di estinzione ed erosione genetica, col fine di mantenere elevati livelli di biodiversità vegetale, sia naturale che agronomica, preservare l'ambiente, promuovere lo sviluppo sostenibile e proteggere dall'estinzione specie vegetali di particolare interesse. Una speciale attenzione è riservata alle piante utili all'uomo, tra cui le specie di interesse alimentare della flora spontanea italiana, con particolare riferimento al Nord Italia, nonché ai parenti selvatici delle specie coltivate (CWR), alle varietà locali e alle cultivar obsolete di cereali e



specie ortive. Oltre all'attività principale di conservazione, la Banca del Germoplasma Vegetale attua, in casi specifici, anche servizio di deposito semi per le aziende agricole, sviluppa progetti di uso sostenibile delle risorse fitogenetiche e fornisce campioni di semi in progetti di ricerca scientifica o di rilancio produttivo. La struttura, localizzata presso l'Orto Botanico di Pavia, dal 2015 è completamente autonoma ed è gestita dal Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente (DSTA) dell'Università di Pavia; viene nel tempo migliorata e ampliata, rappresentando un centro di ricerca all'avanguardia per lo studio dell'ecologia dei semi e delle piante e del loro uso sostenibile. A essa è abbinato un laboratorio di Ecologia dei Semi, operante nell'ambito del Laboratorio di Ecologia Vegetale e Conservazione delle Piante dell'Università di Pavia, dove si svolgono ricerche sull'ecologia vegetale, germinazione ed eco-fisiologia dei semi, soprattutto in relazione ai cambiamenti climatici.

Dal 2017 la Banca del Germoplasma è entrata a far parte dello *European Genebank Integrated System* (AEGIS), una piattaforma che collega diverse banche semi d'Europa in un unico sistema comune per la conservazione a lungo termine dei campioni appartenenti alle risorse genetiche vegetali per il cibo e l'agricoltura (PGRFA)

(<http://www.ecpgr.cgiar.org/aegis/aegis-homepage/>).

Sempre nel 2017 ha inoltre aderito all'Inventario PlantA-Res (come Università di Pavia) ed è registrata nel sistema mondiale di collezioni della FAO (WIEWS). Per la conservazione di piante spontanee collabora da anni con la Millennium Seed Bank dei Royal Botanic Gardens, Kew (Regno Unito). Inoltre è attualmente una delle strutture che conservano entità *ex situ* iscritte all'Anagrafe nazionale di cui alla Legge n. 194/2015.

Vengono effettuate attività di raccolta semi (in natura e *on farm*), pulizia, caratterizzazione e conservazione a lungo termine dei semi, seguendo specifici protocolli standard internazionali in tema di conservazione *ex situ* (FAO, ENSCONET). Vengono inoltre predisposti e conservati campioni d'erbario di riferimento per la determinazione delle specie (identificati nel Dipartimento e conservati presso l'Erbario PAV, sempre sito presso il Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente, UO di Ecologia del Territorio). I campioni di semi, una volta giunti in Banca, vengono prima fatti essiccare e puliti, separando isemi dal rimanente materiale vegetale (es. foglie, rami, frutti, semi "morti", cioè abortiti, predati, ecc.). Ogni campione viene quindi caratterizzato: si annota la massa del campione (g) e si effettua la conta dei semi. Dopodiché, i semi maturi oramai puliti, se noti come ortodossi, vengono messi in camera di disidratazione

(*drying room*), dove vengono costantemente mantenute condizioni di temperatura di 15°C e di umidità relativa (RH) del 15%, che permettono la lenta ma costante perdita del contenuto in acqua nei semi; questa è una procedura indispensabile per garantire il successivo corretto congelamento (a -18°C). Dopo circa un mese in *drying room*, i semi raggiungono un contenuto in acqua attorno al 3-7%, che consente il congelamento senza rischi di formazione di cristalli di ghiaccio al loro interno. Dopo una prima permanenza nei freezer in stato di congelamento, per almeno un mese, i semi vengono scongelati e testati su un campione significativo, al fine di verificarne sperimentalmente la vitalità e quindi l'effettiva conservabilità. Per le varie specie stoccate in Banca Semi vengono creati dei duplicati come ulteriore garanzia di conservazione a lungo termine; questi vengono inviati ad altre banche del germoplasma con cui sono già stati avviati stretti rapporti di collaborazione, come la Millennium Seed Bank, Royal Botanic Gardens di Kew (Regno Unito) per le piante spontanee, inclusi i CWR; invece le specie e varietà coltivate possono essere inviate alla Svalbard Global Seed Vault, gestita dal Global Crop Diversity Trust, dal governo norvegese e dal Nordic Genetic Resours Center, che ospita semi di piante da tutto il mondo. Altra attività della banca consiste nei test di germinazione di routine (per la verifica della vitalità dei campioni congelati), effettuati di regola ogni cinque anni. Tutte le informazioni relative ai campioni di semi gestiti vengono archiviate in uno specifico database elettronico interno. Presso questa struttura sono stati depositati i semi delle entità raccolte nell'area GAL l'Altra Romagna, così come sono state a suo tempo qui depositate le collezioni raccolte nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, inclusa la parte toscana, le sementi di altre *landrace* o cultivar obsolete, nonché CWR e piante spontanee; inoltre, una parte di queste sono state anche spedite a suo tempo come duplicati di sicurezza alla Millennium Seed Bank dei Royal Botanic Gardens di Kew.

Più in generale, qui sono conservate notevoli quantità di germoplasma vegetale sia di piante selvatiche che coltivate tradizionali dell'intera Regione Emilia-Romagna, oltre che del Casentino (Toscana).

Alcune *landrace* dell'area del GAL (come la zucca 'Da tortelli') sono state inoltre propagate nelle aiuole storiche dell'Orto Botanico di Pavia (Sistema Museale di Ateneo dell'Università di Pavia), con lo scopo di studiarne gli aspetti morfologici e nello stesso tempo di divulgare l'importanza della conservazione dell'agrobiodiversità.

Ricerche etnobotaniche e agrobiodiversità

Rossi G.

Nell'ottica di ottenere diete più diversificate e bilanciate, le colture tradizionali, a cui sono riconosciute qualità organolettiche e proprietà nutrizionali interessanti, giocano un ruolo chiave che va riscoperto e valorizzato. Le risorse fitogenetiche rappresentate da NUS e varietà locali non sono solo importanti per il loro potenziale agronomico e alimentare ma, come già detto, anche per il profondo legame che hanno con le tradizioni locali e i prodotti del territorio, quindi una valenza anche culturale. Per chiarire questo legame è di fondamentale importanza effettuare studi etnobotanici su queste piante (Guzzon *et al.*, 2019; Rossi *et al.*, 2019).

L'Etnobotanica è la scienza che si occupa di studiare le relazioni che intercorrono tra risorse vegetali e comunità umane che le raccolgono, coltivano e consumano. Si tratta quindi di una scienza multidisciplinare che si pone come punto d'incontro tra Botanica e Antropologia. La caratterizzazione etnobotanica degli usi di queste piante è quindi fondamentale anche per salvaguardare la diversità culturale, oltre che culturale, intrinsecamente contenuta nei prodotti delle cucine locali. Negli ultimi decenni l'erosione genetica ha condotto all'estinzione molte colture locali e con loro sono scomparsi anche prodotti agro-alimentari, usi e tradizioni che connettevano queste piante a ben precise comunità locali.

D'altro canto, più di recente, in alcune aree e per alcune specie, si sta cercando di correre ai ripari recuperando varietà a rischio di scomparsa e valorizzandole all'interno delle tradizioni culinarie delle comunità rurali locali. In altri termini, è stato intrapreso un importante lavoro di recupero dell'identità territoriale, che consente di proporre al consumatore "curioso" e attento all'alimentazione con cibi sani, elementi nutrizionali importanti per la salute e antichi sapori.

In questo libro si descrive l'agrobiodiversità vegetale tradizionale dell'Emilia-Romagna, con particolare riferimento all'area di pertinenza del GAL l'Altra Romagna, sulla base degli studi curati dagli Autori e comunque delle migliori conoscenze disponibili (Giordani, 1998; Nasolini *et al.*, 2009).



Cercatore di semi. La storia della ricerca svolta e dei personaggi incontrati

Tempesti S.

Trovandosi a iniziare un lavoro il cui obiettivo è individuare varietà locali tradizionali di piante coltivate, in particolare i loro semi, non è facile capire come muoversi, soprattutto per un principiante, come sono stato io, scelto innanzitutto perché conoscitore del territorio da indagare. Da sempre però mi sono interessato alle piante coltivate in zona e al mondo dell'agricoltura, così come ai tanti aspetti della vita quotidiana della gente della montagna romagnola, sfociata anche nell'interesse per la Geografia e i processi territoriali, in cui mi sono poi laureato all'Università di Bologna. In questo percorso di attenzione ai luoghi e alle persone che li abitano, guide fondamentali nella mia vita sono state molte persone a me care, in particolare mi piace citare mio babbo Albano Tempesti e mio nonno materno, Ademaro Bardi, originario di Santa Sofia e scomparso nel 2018; loro mi hanno insegnato tutto sulla cultura materiale delle nostre zone. Per altro, il destino a volte si manifesta quando meno te l'aspetti; mio nonno fu già anni fa uno dei primi ad essere contattato (da Stefano Braccini, Firenze, un altro "cercatore di semi") per sapere se avesse varietà "antiche". I suoi fagioli borlotti e le sue fave sono depositati fin dal 2014 presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia, con cui poi mi sono trovato a lavorare dopo aver assistito inconsapevolmente al lavoro che avrei dovuto svolgere in futuro.

Pertanto, anche se sempre seguito e consigliato, ho dovuto comunque mettere a punto una mia strategia di lavoro, per riuscire al meglio! Un lavoro nuovo e alla fine affascinante: il cercatore di semi.

In effetti prima che di semi bisogna però andare in cerca di indizi per potere individuare chi li conserva ancora, dove e in che maniera, quindi indagare sulla loro vera natura di "vecchie" varietà.

Queste ricerche partono in genere con una consultazione del materiale bibliografico e documentale a disposizione per il territorio di interesse, nel caso specifico la Romagna collinare, nelle province di Forlì-Cesena e Ravenna. Ne sono un esempio libri come *La Romagna dei contadini* a cura di Turci (2013), basato sull'opera del linguista svizzero Paul Scheuermeier o



ancora *Il mais in Italia* di Brandolini e Brandolini (2006) e persino il famoso Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. D'altro canto, si possono consultare i documenti d'archivio come il Catasto Agrario del 1929 o i Censimenti Agrari che l'ISTAT ha realizzato per diverse annualità; in questi ultimi si riescono a trovare dati a carattere generico ma che comunque danno un'idea di quello che era l'orientamento produttivo in un'area più o meno ampia, consentendo di fornire un primo indirizzo alle ricerche.

Oltre alle fonti citate in precedenza, più o meno generiche, si trovano talvolta libri più specifici per un determinato territorio: *la carne dei poveri. Fagioli e altri legumi in Romagna* di Tonelli (2002), riferito principalmente alla valle del fiume Savio.

In questi testi si trovano primi spunti e magari anche qualche pista concreta da seguire, ci si comincia a fare una prima idea di quello che si potrebbe trovare nel territorio che si sta indagando. Per esempio l'Artusi, parlando di "Rosolio d'anaci", cita un anice romagnolo famoso anche all'estero, coltivato nell'ottocento in varie località, quali Meldola, Bertinoro, Faenza e Brisighella.

Trovati questi primi indizi, tuttavia, iniziano a sorgere altre domande, più pratiche se vogliamo: a chi potrei chiedere? Esisterà ancora qualcosa? Dove andare a cercarlo?

Parlando con i conoscenti esperti orticoltori si finisce per scoraggiarsi un po' sentendo frasi come: "no, ormai non è rimasto più niente" oppure "questo lavoro dovevate farlo 50 anni fa" o ancora "quei semi vecchi producono poco, non sono più buoni. Io acquisto questa varietà di pomodori che ne fa un sacco tutti gli anni".

D'altro canto, in territori diversi da quelli in cui si è nati, è anche difficile muoversi, sapere dove andare, conoscere persone e avere contatti che possano portare a un indizio. E in effetti inizialmente non è stato subito semplice arrivare a qualcosa di concreto, nei primi mesi del progetto non si erano trovati molti riferimenti; pur muovendosi tramite "vie istituzionali" e non giungendo a nulla, per diverso tempo.

Alla fine dei conti, la maniera più corretta di svolgere questa ricerca è quella di trovare piacere nella scoperta dei luoghi che si stanno indagando e nel contatto con le persone che li abitano. Ogni frazione, piccolo borgo, fino alle singole case sparse nell'ampia campagna, andrebbero indagate perché potenzialmente potrebbero nascondere qualche "antico seme", che si credeva perduto. E c'è da dire che questa minuziosa esplorazione, dopo una prima fase di comprensibile sconcerto, si rivela davvero stimolante e divertente, almeno nella mia

esperienza personale.

Per non parlare poi delle persone che si incontrano durante questo percorso di ricerca: vecchi conoscenti, persone che si conoscono di vista, completi sconosciuti, in realtà ben disposti a raccontare delle loro colture di famiglia. È necessario saper ascoltare e se lo si fa anche con gusto, diventa un'esperienza davvero gratificante, per il numero di informazioni che si ottengono, per la mole di nozioni che si apprendono e per il semplice piacere di conversare. In fin dei conti il "passaparola" si è dimostrato lo strumento di ricerca più potente, l'indicazione di altri possibili detentori di varietà locali, conoscenti, parenti, amici.

Muovendosi in questa maniera gli indizi non si sono fatti attendere e qualche traccia da seguire ha iniziato a prendere corpo. In questo viaggio per i comuni collinari e montani della Romagna gli incontri con persone straordinarie sono stati innumerevoli.

Uno degli incontri più inaspettati e caratteristici è stato quello che ci ha portato a scoprire il nucleo abitativo di Vetracchio, in comune di Sarsina (FC). Dico inaspettato perché fuori da tutte le strade che si possono definire principali o secondarie; ci è stato indicato da un signore a cui avevamo chiesto informazioni riguardo all'origine dei semi di fava che aveva in coltivazione: "io non ho niente di vecchio, mi dispiace... avete provato a Vetracchio? Lì c'è caso che qualcosa di vecchio lo abbiano". Giunti, dopo un interminabile e tortuoso percorso tra i boschi, nel posto indicatoci abbiamo conosciuto uno dei tre residenti, il signor Giovanni Santucci (Classe 1944), storico abitante del luogo; a una prima interrogazione egli ha negato di avere qualcosa di nostro interesse. Dopo altre richieste più specifiche e un po' di riflessione sono però venute fuori una zucca e un pomodoro che erano stati tramandati a Giovanni dai propri genitori e a loro dai propri (i nonni di Giovanni), piante che per almeno un secolo sono sempre state coltivate a Vetracchio. Esiste forse una varietà più locale di una pianta che risponde a questa descrizione?

E in effetti il pomodoro, dopo lunghi studi e dopo tante visite al signor Giovanni, grazie anche all'aiuto e l'intercessione del vicino di casa, signor Marino Borgini, si è rivelato essere con molte probabilità il pomodoro riccio di Romagna, simile in apparenza a quello di origine parmense, ottimo a detta di Giovanni se cotto sulla brace e accompagnato con un po' di carne ("con una bella braciola o pancetta...").

Ecco che ai semi e alle varietà individuate si iniziano a mescolare gli usi e le tecniche di coltivazione tradizionali,

tematiche per niente secondarie. Questi aspetti, oltre a quello emotivo che ci lega alle cose di famiglia, sono le motivazioni per cui sono stati conservati.

Oltre a Giovanni, a Vetracchio vivono la signora Santina (purtroppo recentemente scomparsa) e Marino, una persona con la passione per la vita all'aperto, per l'autoproduzione e la trasformazione dei propri prodotti (in particolare essenze che distilla e vende personalmente). Si è 'ritirato' a Vetracchio dalla città già molti anni fa e per noi è stato un prezioso alleato dato che lui stesso coltivava vecchie varietà ereditate dagli abitanti del posto (fava, aglio e pomodori), oltre ad avere altri contatti nella valle del Savio e del Montone; Marino si è subito dimostrato interessato al nostro progetto, ci ha fornito tutto l'aiuto possibile e continuerà ancora più convinto a conservare le varietà di Vetracchio negli anni futuri.

Come Marino tanti altri ragazzi hanno scelto di ritirarsi a vivere più tranquillamente in campagna, abbandonando la loro vecchia vita con le relative comodità per formare vere e proprie comunità produttive e pressoché autosufficienti. Queste persone oltre ad aver a cuore il buono stato del territorio in cui vivono sono anche operose e hanno una certa propensione per la raccolta e coltivazione di tutte le possibili varietà di piante reperibili, a cominciare dalle locali, ereditate da contadini che non abitano ormai più in montagna.

Il caso più iconico che ci è capitato è sicuramente quello di Pian Baruzzoli, in comune di San Benedetto in Alpe e Portico di Romagna, nell'alto Appennino romagnolo. La comunità che vive qui è ormai nota e non più isolata come forse loro vorrebbero (Campanella, 2018); quel che è certo, dal nostro punto di vista almeno, è che hanno fatto un preziosissimo lavoro per quanto riguarda la conservazione della biodiversità di interesse agricolo locale, semplicemente coltivandola. Negli anni Settanta, quando scelsero questa località per insediarsi, decisero di raccogliere i semi dagli abitanti del luogo in modo da avere qualcosa da coltivare. Sta di fatto che oggi, cinquanta anni dopo, gli antichi proprietari di quei semi sono emigrati in zone più comode ove vivere ed in altri casi purtroppo scomparsi; anche le persone originarie della zona che abbiamo contattato, quando in alcuni casi siamo riusciti a rintracciarli, in realtà, non avevano più i vecchi semi di un tempo.

Solo in questi momenti si realizza quanto fragile ed effimera può essere la vita di una varietà che magari si è venuta a creare in tanti anni: basta un raccolto andato a male per perderla per sempre. Di contro si capisce quanto è stata importante l'opera svolta, forse anche in maniera inconscia, da Matteo e gli altri

ragazzi di 'Pianba'; essi indubbiamente hanno una passione smisurata per la coltivazione e un'attenzione davvero ammirevole per le diverse varietà di cui dispongono e che mantengono di anno in anno.

Un altro personaggio indimenticabile, che vive qualche valle più a sud in località Pereto di Alfero in comune di Verghereto (FC), è Medardo (M. Castronai, classe 1949). Tutti in zona lo conoscono per l'enorme quantità di semi di cui dispone, lui è una vera e propria autorità in merito! Nonostante questo, prima di conoscerlo, è impossibile immaginare l'enorme diversità in varietà coltivate, pomodori, zucche e mais, che ha raccolto negli anni e che con passione continua a coltivare insieme al cugino Luigino (Luigi Castronai) e a una vicina di casa (Meris Zoffoli).

A poca distanza da Medardo, alla Trappola, vive anche Clelia (C. Casanova, Classe 1932) che mi piace chiamare 'la signora dei fagioli', insieme al marito Audonio Gabelli (1927-2020+); loro sono rimasti attaccatissimi alla terra dove hanno sempre vissuto e ai suoi prodotti. Quando la riuscimmo a incontrare nell'agosto 2020 subito andò a prendere alcuni vasi e sacchetti di carta che contenevano tante varietà di fagioli, dalle diverse forme, dimensioni e colori. La signora Clelia, ormai anziana, non ne coltiva più tantissimi ma pare riconoscerli alla perfezione e ne ricorda tanti altri tipi, come il fagiolo dall'occhio, tutti con i loro usi e i loro pregi; sua madre glieli ha tramandati e ora lei sta facendo lo stesso con sua figlia, Tamara.

Queste sono solo alcune delle tante persone incontrate con cui ho avuto il piacere di condividere un po' del mio tempo e che meritano grande rispetto. Come loro Sara, Ettore, Giuseppe, Marisa e Giorgio, Rosangela, Primo, Annamaria, Decio, Paolo, Elide, Domenico, Pasqualina e tanti altri.

Certo non è facile andare da degli sconosciuti e chiedere loro di farci vedere le piante che coltivano e poi chiedere loro di lasciarcene alcune, insieme ad un po' di semi; eppure, con sorpresa, ho trovato una disponibilità smisurata e un enorme aiuto in queste persone. Sarà che quando si parla di vecchi semi e della loro conservazione a gente cresciuta in una cultura contadina, che ha sempre avuto a che fare con la terra, forse è più chiara e immediata a loro che a noi l'importanza del progetto. Questa almeno è la spiegazione che mi sono dato.

D'altra parte quanta ospitalità di cui sono grato ho ricevuto tra caffè, pranzi e bicchieri di vino. Certo, svolgere questo lavoro in Romagna sicuramente aiuta.



Schede descrittive
di 13 varietà ortive e cerealicole
Ardenghi N.M.G., Rossi G.

Fagiolo 'BORLOTTO RAMPICANTE DI PIAN BARUZZOLI'

Phaseolus vulgaris L. subsp. *vulgaris*



Famiglia: **Fabaceae**

Categoria: **cultivar obsoleta (?)**

Località di coltivazione

Pian Baruzzoli di Portico e San Benedetto (FC)

DESCRIZIONE

Fagiolo da sgrano, con portamento rampicante. Il baccello (legume) è dritto e lungo circa 15 cm e largo 1,5 cm. Sull'apice è inserito, in posizione centrale, un rostro pressoché dritto; la superficie è ricoperta da macchie viola più o meno intense ed è dotato di filo (fibre longitudinali sclerenchimatiche). I fagioli (semi) sono in numero di 4-5 per baccello, lunghi 14-15 mm, con sagoma da ellittica a ellittico-reniforme. La loro superficie è quasi opaca, in genere beige-rosata (nel secco), con macchie romboidali sparse di colore porpora scuro, che spesso formano una o due strie concentriche, occasionalmente ricoprono l'intera superficie del seme. L'ilo è bianco contornato di giallo-arancione.

STORIA

Il **Borlotto rampicante di Pian Baruzzoli** (nome coniato dagli Autori) è stato autoriprodotta dalla comunità hippy di Pian Baruzzoli o Baruccioli, almeno dal 1979 (Campanella, 2018); Matteo Buldrini (classe 1986) lo coltiva dal 2002. La semente è stata ricevuta dal signor Primo Nannetti, nato nel 1939 e residente a San Benedetto in Alpe di Portico e San Benedetto.

STATUS DI CONSERVAZIONE

I semi di questa presunta cultivar obsoleta sono conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia.

La conservazione prosegue anche *on farm* grazie alla comunità di Pian Baruzzoli.

COLTIVAZIONE

Questo fagiolo cresce bene in ambiente alto collinare (Pian Baruzzoli si trova a 802 m di quota), fresco e con scarsità o assenza di afidi, raggiungendo un'altezza notevole (2 m circa).

È molto resistente a malattie e parassiti, non avendo bisogno di trattamenti. Viene seminato "quando butta la quercia" (usanza tramandata dagli abitanti di Pian Baruzzoli), quindi in primavera, ponendo quattro o cinque semi in buche distanti circa 70 cm l'una dall'altra. A ridosso di ciascuna buca vengono posizionati pali di legno o canne alti 4-5 m, poi legati alla sommità per formare una sorta di capanna, che nella fase di crescita delle piantine offre un maggior riparo. La raccolta avviene tra settembre e metà ottobre. La semente (per la quale sono scelti i semi di dimensioni maggiori e dall'aspetto migliore) è conservata in vasetti di vetro chiusi.

Talvolta per favorirne la conservazione vengono inseriti spicchi di aglio. Per la coltivazione tradizionale dei vari tipi di fagioli, molte informazioni sono contenute in Tonelli (2002).

USI CULINARI

Considerati in genere i migliori fagioli da mangiare lessati.

NOTE

Nell'area di competenza del GAL sono stati acquisiti i semi di altri tre fagioli borlotti (tutti i nomi sono stati conati dagli Autori): il Borlotto nano di Pian Baruzzoli, coltivato dalla stessa comunità di Pian Baruzzoli e di origine locale come quello rampicante, dal quale si distingue soprattutto per il portamento nano; il Borlotto di Alfero, trovato ad Alfero di Verghereto (FC) presso i sigg. Clelia Casanova e Luciano Bernabini che presenta semi a sagoma allungata e reniforme, lunghi 15-16 mm, con superficie leggermente più rossiccia e con macchie e strie più rade del Borlotto rampicante di Pian Baruzzoli; e il Borlotto di Santa Sofia, coltivato a Santa Sofia (FC) fino a pochi anni fa dal signor Ademaro Bardi (classe 1923, 2018†), originario dello stesso comune; i semi sono piccoli, lunghi 1 cm, sferoidali, beige-aranciati, con rade macchie romboidali porpora, ilo bianco contornato di giallo-arancione. Un altro borlotto, i cui semi sono andati perduti, era coltivato in passato anche a Metulla-Tre Fonti di Santa Sofia dalla signora Annamaria Bartolini (classe 1938). *Molte notizie sui borlotti e altri fagioli* sono riportate in Tonelli (2002) e AA.VV. (2010), in quest'ultimo caso per la vicina Toscana.



Fagiolo 'DELLA RAMA'

Phaseolus vulgaris L. subsp. *vulgaris*



Famiglia: **Fabaceae**
Categoria: **landrace (?)**

Località di coltivazione
Spinello di Santa Sofia (FC).

DESCRIZIONE

Fagiolo a duplice attitudine (da sgrano e mangiatutto), a portamento rampicante, robusto, che raggiunge un'altezza di 2,5 m. Le foglie sono costituite da segmenti larghi 6-7 cm e lunghi 8-10 cm, ovato-rombici, acuminati. I fiori sono piccoli e lunghi circa 1 cm, con corolla giallo crema. Il baccello (legume), lungo 5,5-8 cm, è leggermente appiattito, senza filo (fibre longitudinali sclerenchimatiche) e porta all'apice un robusto rostro in posizione centrale, da dritto a leggermente ricurvo; contiene 2-4 semi. I fagioli (semi) sono lunghi 11-13 mm, tozzi, con sagoma da sferico-ellittica a quasi romboidale; la loro superficie è lucida, per ca. 3/4-4/5 di colore porpora vinoso e per la restante parte bianca, con sparse macchioline tonde porpora vinoso; l'ilo è bianco, circondato da un anello porpora vinoso più scuro della colorazione di fondo.

STORIA

Il fagiolo 'Della rama' è coltivato a Spinello di Santa Sofia (FC) dal signor Paolo Crociani (classe 1943) dal 2009 circa, dopo averlo recuperato da un amico in località Vignole dello stesso comune; la famiglia di Crociani (originaria di Bagno di Romagna; i genitori Giovanni e Giuseppina Gentili sono nati rispettivamente nel 1905 e nel 1910) lo aveva sempre coltivato. Secondo il signor Crociani, questa *landrace* un tempo era molto diffusa in zona (lo coltivavano «tutte le famiglie»), «prima dell'arrivo del borlotto standard.»

STATUS DI CONSERVAZIONE

I semi sono conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia.

USI CULINARI

Considerati molto buoni, sono di norma consumati bolliti e in seguito cosparsi con lardo abbrustolito.

COLTIVAZIONE

Viene seminato a maggio (o anche prima, ad aprile), ponendo 4-5 semi in buche disposte in file, distanti 20-25 cm l'una dall'altra; tra una fila e l'altra si lascia uno spazio di 50-60 cm. Come pali vengono usati dei rami robusti ("*rama*" o "*broca*"), che sono posizionati a capanna unendo tra loro quelli di due file contigue. Dopo la semina non devono essere innaffiati eccessivamente. La raccolta avviene quando i legumi sono ancora verdi (per il consumo come fagiolo mangiatutto) e prosegue fino a quando questi seccano (per il consumo dei semi). Non necessitano di trattamenti: secondo il signor Crociani «sono più resistenti degli attuali.»

La semente, derivante dalla selezione dei semi più sani, viene conservata in sacchetti di carta.

NOTE

I fagioli con semi di forma e colorazione affini a quelli del fagiolo ‘Della rama’ sono diffusi in diverse regioni italiane, dove sono noti soprattutto con i nomi “mascherino” e “monachella”.

La loro variabilità riguarda soprattutto la tonalità della parte colorata del seme e la sua estensione rispetto alla porzione bianca. Si possono ricordare il ‘Mascherino di Pozzallo’ dell’Oltrepò Pavese, i ‘Fasö dal tarol’ del Parmense, il ‘Monachello’ dei Sibillini, il ‘Mascherino’ della Lucchesia, il ‘Nore e socere’ del Chietino, la ‘Munachedda nera’ della Basilicata (tutti con porzione colorata vinaccia scuro o nero), le ‘Maselete rosse’ del Vicentino, il ‘Monachello’ di Serravalle del Chienti e le ‘Cappellette di Vallepietra’ del Lazio (con porzione colorata di un rosso mattone).

Un fagiolo riconducibile al gruppo dei mascherini era già stato illustrato nel 1871 sotto il nome di “fagioletto gentile pezzato” dal botanico Giovanni Battista Delponde, che ne curava la coltivazione presso l’orto sperimentale della R. Accademia d’Agricoltura di Torino; egli tuttavia lo considerò come appartenente a *Vigna unguiculata* (L.) Walp. e non a *Phaseolus vulgaris* L., forse per la similitudine di fiori (minuti) e foglie, quest’ultima rievocata anche dallo stesso signor Crociani per il fagiolo ‘Della rama’ («simili a quelle dei fagiolini»), quasi fosse un carattere distintivo di questa *landrace*. Nella zona di competenza del GAL, oltre al ‘Della rama’, sono stati rinvenuti altri tre fagioli mascherini: il fagiolo ‘Della Menghina’ della signora Annamaria Bartolini (classe 1938) di Metulle-Tre Fonti di Santa Sofia, il cui nome si riferisce alla nonna Domenica (classe 1878, †), che lo coltivava già in passato anche come fagiolo mangiatutto (legumi corti, senza filo, con 4-5 semi, bicolori; la signora Bartolini non seleziona per la semente i semi interamente rossi); il ‘Mascherino di Corniolo’ (nome coniato dagli Autori), i cui semi (con la stessa ornamentazione del fagiolo ‘Della rama’, ma di forma più sferoidale), purtroppo non più vitali, sono stati rinvenuti presso la signora Rosangela Innocenti, che li ha ereditati dal padre Duilio (classe 1923) di Corniolo di Santa Sofia; e il ‘Monachella di Pian Baruzzoli’, coltivato dalla comunità di Pian Baruzzoli (Portico e San Benedetto, Forlì-Cesena; i semi sono neri e bianchi, di dimensioni maggiori degli altri). Inoltre viene coltivato anche a Galeata, come testimoniato dalla signora Rosangela Innocenti, in località Castellareto. La signora Rosangela, nata nel 1958, è originaria di Corniolo (S. Sofia).

Nel linguaggio comune, con “della rama” si tende a indicare tutti i fagioli rampicanti. La signora Sara Amadori di Santa Sofia spiega che il termine (in dialetto “*fasol da la rama*”) deriva da “*rame*”, cioè i rami (soprattutto di carpino) localmente impiegati assieme ai pali in legno per fare arrampicare le piante di fagiolo.

Questa dicitura si ritrova anche nei vocabolari dialettali ottocenteschi di altre regioni italiane, come ad esempio nel *Vocabolario genovese-italiano* di Giovanni Casaccia del 1876 («*faxêu da ramma*»). Lo stesso Tonelli (2002) cita dei fagioli “dalla rama”, sul tipo degli odierni borlotti, che una volta sgranati da freschi, lasciavano degli involucri verdi (baccello senza semi), che venivano usati in cucina dopo un’accurata essiccazione, per realizzare zuppe con l’acqua di cottura, opportunamente condita con un soffritto di lardo e cipolla e conserva di pomodoro; si versava nella zuppiera, dove erano state collocate fette di pane raffermo, con sopra pecorino grattugiato.



Fagiolo 'GRIGIOLATO DI CORNIOLO'

Phaseolus vulgaris L. subsp. *vulgaris*



Famiglia: **Fabaceae**
Categoria: **landrace (?)**

Località di coltivazione
**San Giovanni, Corniolo di Santa Sofia (FC);
non più coltivato**

DESCRIZIONE

Fagiolo da sgrano; i semi sono lunghi 17-20 mm, di forma ellissoidale-reniforme, mediamente lucidi e da secchi assumono un tipico colore rosso mattone scuro, ricoperti da piccole macchie romboidali viola o linee, molto rade e talora mancanti; l'ilo è bianco.

STORIA

Questo fagiolo è stato coltivato fino al 1991 dal signor Duilio Innocenti (classe 1923) a Corniolo di Santa Sofia (FC), ma probabilmente era già coltivato dai suoi genitori o parenti.

STATUS DI CONSERVAZIONE

I semi sono stati donati alla Banca del Germoplasma dell'Università di Pavia dalla signora Rosanna Innocenti (classe 1958, figlia di Duilio Innocenti), attualmente residente a Castellareto di Galeata (FC). La vitalità dell'accessione è da verificare.

COLTIVAZIONE

Non più coltivati localmente dal sig. Innocenti, ma coltivati ancora qua e là nel territorio.

USI CULINARI

Considerati, almeno un tempo, molto buoni, soprattutto in stufato. Utilizzati un tempo anche per polente condite con fagioli (Manfrigoli e similari).

NOTE

All'inizio dell'Ottocento con "brizzolato" venivano indicate diverse cultivar di fagiolo accomunate da semi con superficie puntinata o marmorizzata, come testimoniano, ad esempio, il *Dizionario delle scienze naturali* del 1840 e il *Dizionario genovese-italiano* di Giovanni Casaccia del 1876. Il botanico piemontese Giovanni Delponte nel 1871 utilizza questo termine per designare il fagiolo 'Sanguinello brizzolato', all'epoca «varietà comunissima da per tutto negli orti», con seme a fondo rosso scuro e «puncicchiato di bianco e di carnicino». Antonio Morri, nel suo vocabolario romagnolo-italiano del 1840, riporta come nomi alternativi per i fagioli brizzolati i termini «grigliolati» (italiano) e «*fasòl garsè*» (romagnolo); una variante dialettale del primo nome, «*grisò*», è tuttoggi usata dai sigg. Guerrino Gentilini (classe 1939), nativo di Casola Valsenio (RA) e Onorio Rossi (classe 1928), di Alfonsine (RA) ma originario di Rocca San Casciano (FC), per indicare fagioli con semi della stessa colorazione e ornamentazione del 'Grigliolato di Corniolo' (il nome è stato coniato dagli Autori in riferimento proprio a questa terminologia). Il signor Gentilini ricorda che si trattava di fagioli nani, non "da frasca" (cioè rampicanti), con semi

piuttosto allungati, i quali, per non consumare terreno, venivano piantati tra il mais, perpendicolarmente alle file e ogni 4-5 m, in modo da poter ricevere i raggi solari.

Dotato di tegumento spesso (l'acqua si scuriva in cottura), non sempre gradito, il fagiolo grigiolato coltivato a Casola Valsenio era comunque uno dei più importanti della zona, essendo molto produttivo e comunque molto buono da mangiare.

Nell'area di competenza del GAL (così come nel resto della Regione) sono stati trovati altri tre fagioli grigiolati, purtroppo non vitali, tutti contraddistinti da semi lunghi 12-13 mm, tozzi, da brevemente ellissoidali a quasi sferoidali, con colore di fondo nel secco rosso mattone, sormontato da macchie ellissoidali violacee molto rade, talora confluenti in due strie concentriche (i nomi sono stati ideati dagli Autori): 'Grigiolato di Spugna', proveniente da Spugna di Sopra di Santa Sofia (FC), dov'era in coltura fino ad alcuni anni fa presso il signor Ettore Sassi (classe 1941), che lo ha ereditato dal padre Giovanni (nato nel 1896), il quale lo coltivava nella medesima frazione probabilmente già negli anni '20 o '30 del Novecento; 'Grigiolato di Santa Sofia' del signor Ademaro Bardi (1923-2018†) di Santa Sofia; 'Grigiolato di Berleta' della signora Sara Amadori di Berleta di Santa Sofia. Viene coltivato anche ad Alfero di Verghereto, in Località Trappola, dalla Signora Clelia Casamenti (classe 1932) e dal marito (Gabelli Audonio, 1927, 2020†) e anche dalla figlia Ida Gabelli (detta Tamara). Fagioli riconducibili a questa categoria sono stati censiti in altre località dell'Appennino al di fuori dell'Emilia-Romagna, nelle province di Pavia ('Rosso di Pietragavina'), Lucca ('Diecimino', 'Rosso di Lucca', 'Scritto di Lucca') e Perugia ('Grigio'). Altri fagioli coltivati in zona e molto pregiati sono, ad esempio *Phaseolus coccineus* L., localmente detto 'Fagiola', noto come fagiolo di Spagna, normalmente nella sua versione non bianca bensì sul viola o marrone, coltivati da varie persone, tra cui la signora Clelia Casanova di Alfero di Verghereto; inoltre si ricorda il cannellino di Romagna, *Ph. vulgaris*, di colore bianco e allungato, romboidale, molto diffuso nel primo dopoguerra nella zona di Faenza e in generale un po' in tutta la Romagna (Tonini, 1947). Cannellini chiaramente identificati, in realtà, non se ne sono trovati nella zona di indagine, mentre si sono trovati diversi fagioli bianchi di varie dimensioni, in gran parte ancora da definire quanto a varietà, per ora conservati nella Banca del Germoplasma dell'Università di Pavia.



Fagiolo 'TORTINO'

Phaseolus vulgaris L. subsp. *vulgaris*

Fagiolo dal baccello storto (*S. Piero in Bagno*)

Fagiolo dal rampino (*S. Sofia*)



Famiglia: **Fabaceae**

Categoria: **cultivar obsoleta (?)**

Località di coltivazione

Attualmente coltivato a Verghereto (FC)
dalla signora Pasqualina Tamburri.

**Potrebbe essere diffuso anche presso
altri coltivatori di Verghereto e di Bagno
di Romagna (FC), ai quali il marito Primo
Guerrini († 2017) aveva donato i semi.**

DESCRIZIONE

Fagiolo mangiatutto, a portamento rampicante, con fiori dotati di corolla a vessillo e ali violetti. Il baccello (legume) è lungo circa 6-8 cm, largo ca. 1 cm e fortemente ricurvo verso la metà ("torto", da cui il nome); l'apice presenta un rostro dritto o debolmente ricurvo. La superficie a maturazione è di colore verde-giallastro. Il filo (fibre longitudinali sclerenchimatiche) è assente. I fagioli (semi), 4-5 per legume, sono lunghi 13-17 mm, ellissoidali; la superficie è debolmente lucida, di colore beige-rosato, quasi interamente ricoperta da fitte macchie nerastre; l'ilo è bianco.

STORIA

Il fagiolo 'Tortino' di Verghereto è coltivato dalla signora Pasqualina Tamburri (classe 1942) dal 1977; lo ha ereditato dalla suocera Ottavia Guerrini (1909-1999), originaria di Verghereto. Si può pertanto stimare che questa presunta cultivar obsoleta sia localmente coltivata da circa un secolo.

STATUS DI CONSERVAZIONE

I semi sono conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia.

COLTIVAZIONE

La semina è eseguita in maggio, la raccolta invece inizia ad agosto come per i fagiolini e, se non si verificano gelate, può proseguire fino a ottobre. Tradizionalmente le piante venivano fatte arrampicare su un ramo secco, chiamato in dialetto "rama" o "broca"; oggi come sostegno si impiegano delle reti. Il 'Tortino' in generale non necessita trattamenti; talvolta può essere applicato del verderame durante la crescita. In passato la suocera della signora Tamburri coltivava anche un anellino a semi neri acquistato al mercato ('Anellino giallo'? Si vedano le note sottostanti); consapevole della possibilità di incrocio tra le due cultivar, la suocera selezionava per la semina solo i semi marmorizzati.

USI CULINARI

I legumi interi, giunti quasi a maturazione, vengono consumati lessati come gli altri fagioli mangiatutto ("fagiolini"). Si conservano bene in congelatore dopo essere stati scottati e asciugati oppure, dopo essere stati cotti in aceto e vino, all'interno di vasi in vetro.

NOTE

Il 'Tortino' appartiene al gruppo dei fagioli mangiatutto a baccello ricurvo comunemente denominati "anellini", "stortini" o "gancetti". Un fagiolo con legume similmente ritorto, chiamato 'Del rampino',

era coltivato da un signore di Vignole di Santa Sofia (FC), ma nel 2018, per il mancato raccolto, la semente è andata perduta (Paolo Crociani, Santa Sofia, *in verbis*). La cultivar obsoleta 'Anellino giallo' (caratterizzata da legumi gialli e semi neri oppure crema screziati di marrone rossiccio), secondo Tonelli (2002), era coltivata a Ranchio di Sarsina (FC) negli anni '30 del Novecento sotto il nome di "*fasól da anèl*" (così come i "*fasól de' pen*", dal baccello carnoso), che veniva seminato anche in agosto laddove la disponibilità di acqua lo consentiva.

È coltivato anche dalla comunità hippy di Pian Baruzzoli a San Benedetto in Alpe.

Coltivazioni tradizionali sono testimoniate anche per diverse località dell'Italia settentrionale (Lombardia) e per la Toscana ('Stortino di Lucca', con legume a maturità giallo e semi interamente neri).

Altri tipi di fagiolo ad uso di fagiolino o cornetto sono presenti in zona, alcuni anche con colorazione del baccello viola, come verificato ad Alfero di Verghereto dalla figlia della signora Clelia Casanova (Ida Gabelli detta "Tamara") e dal signor Medardo Castronai.

Secondo Onorio Rossi (Classe 1928), originario di Rocca San Casciano, in zona esisteva un altro fagiolino (o cornetto), rampicante, che chiama 'Fagiolo dell'occhio' che potrebbe essere ricondotto a *Vigna unguiculata* (L.) Walp. Fagioli di questo tipo sono stati trovati a Fusignano (Ravenna) presso la signora Enza Bragonzoni in Minguzzi e la signora Monica Contoli in Argelli. Sono riconducibili al così detto fagiolo del metro. Altri fagioli simili, sono stati trovati a Castel Goffredo (Mantova) e a San Martino Siccomario (Pavia), nell'ambito del progetto CORE-SAVE, finanziato da Regione Lombardia nel PSR.

Tra le testimonianze raccolte, la signora Clelia Casanova di Alfero di Verghereto, loc. Trappola, ricorda di avere avuto in passato fagioli dell'occhio da seme, però poi purtroppo andati perduti.

Per l'area di indagine, Tonelli (2002) cita in documenti del 1841 fagioli nostrali dall'occhio, ma come fagioli da sgrano, non fagiolini. Infine, la loro presenza è nota in letteratura da tempo per quest'area (Morri, 1840; Pozzetto, 2010). Tonelli (2002) cita i fagioli dall'occhio per la valle del Savio, ricordando una panzanella calda con questi fagioli. Quindi in zona, almeno in passato, esistevano almeno due tipi di fagioli dell'occhio, da mangiare come verdura lessata fresca (i baccelli) e anche come semi secchi.



Fagiolo 'VERDE DI BRISIGHELLA'

Phaseolus vulgaris L. subsp. *vulgaris*



Famiglia: **Fabaceae**
Categoria: **landrace (?)**

Località di coltivazione
Marzeno di Brisighella (RA)

DESCRIZIONE

Fagiolo a duplice attitudine (mangiatutto e da sgrano), a portamento nano. I legumi hanno filo, ma poco consistente.

I semi sono lunghi 12-14 mm, di forma ellissoidale-reniforme, debolmente lucidi e con superficie uniformemente grigio-verdognola (da cui il nome); l'ilo è bianco, contornato da un vistoso anello arancione scuro.

STORIA

Il fagiolo 'Verde di Brisighella' è coltivato dal signor Domenico ("Pino d'la Cros") Ghetti (classe 1947) a Marzeno di Brisighella sin dalla scomparsa del padre Vincenzo (1904-1999), che lo aveva ereditato da suo padre Carlo; la famiglia Ghetti risiede nella zona da circa 300 anni. La semente è custodita gelosamente dai Ghetti tanto che nel corso degli anni non è stata ceduta ad altri coltivatori.

STATUS DI CONSERVAZIONE

Semi di questa presunta *landrace* sono conservati nella Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia.

COLTIVAZIONE

Il fagiolo 'Verde di Brisighella' viene seminato in aprile, piantando 4-5 semi per buca; durante la crescita le piante vengono rincalzate dopo essere state zappate. Non necessitano trattamenti contro malattie o parassiti. Il raccolto avviene tra la fine di luglio e l'inizio di agosto. Secondo il signor Ghetti, non avviene ibridazione, ma mantiene i diversi fagioli da lui coltivati in campetti separati.

La semente, selezionata da primi legumi prodotti dalla pianta (di "primo fiore"), viene conservata in vasi di vetro assieme a un tondino di ferro per evitare che sia attaccata dai tonchi dei fagioli [*Acanthoscelides obtectus* (Say, 1831)]; il nonno usava invece una "ciudela ad fer" (chiodo di ferro fatto a mano), sostituita in seguito da una scheggia di bomba.

USI CULINARI

I semi si consumano lessati e conditi con olio, ma vengono impiegati anche per condire la pasta; il baccello viene consumato come negli altri fagioli mangiatutto ("fagiolini") anche se il "filo" è un po' più percettibile.

NOTE

Il 'Verde di Brisighella' appartiene al gruppo di fagioli comunemente denominati "verdone", "verdino", "cenerino" ecc., in riferimento al colore della superficie del seme (da verdognola a grigiastra ma talvolta anche giallastra o aranciata, soprattutto nel secco), sulla quale contrasta il vistoso anello arancione che circonda l'ilo; il loro

legume a maturità è frequentemente giallo e privo di filo. Oltre al 'Verde di Brisighella', nella zona di competenza del GAL è stato trovato un altro fagiolo riconducibile a questo gruppo, il fagiolo 'Dell'occhio di Pian Baruzzoli' [nonostante il nome tradizionale, non è da confondere con i "veri" fagioli dell'occhio, appartenenti alla specie *Vigna unguiculata* (L.) Walp.], coltivato da Matteo Buldrini a Pian Baruzzoli di Portico e San Benedetto (FC); la sua origine potrebbe essere marchigiana. Tra Romagna ed Emilia sono state rinvenute anche le seguenti presunte *landrace*: il fagiolo 'Del burro', coltivato dalla signora Elena Campacci a Bertinoro (FC); il 'Pinolino', coltivato da Pierluigi Poli (classe 1950) a Rasora di Castiglione dei Pepoli (Bologna), ereditati dalla nonna e il 'Biscottino' di Pennabilli (Rimini), anch'esso risalente all'immediato Secondo dopoguerra (solo da sgrano). Mentre i semi dei primi due sono molto simili a quelli del 'Verdino di Brisighella', quelli del Riminese sono più allungati e cilindrici, con un colore di fondo più scuro. Fagioli verdini sono stati censiti anche in altre regioni italiane, con una prevalenza in quelle appenniniche e nord-orientali.



Fava 'DI VETRACCHIO'

Vicia faba L.



Famiglia: **Fabaceae**

Categoria: **cultivar obsoleta (?)**

Località di coltivazione

Vetracchio di Sarsina (FC)

DESCRIZIONE

Fusto verde, foglie grigio-verdi lunghe 5 cm e più. Fiorisce ad aprile e i fiori sono con corolla bianca, lunghi 2-3 cm; vessillo con distinte venature nere che si estendono dalla base per ca. 4/5 della lunghezza; ali con estesa macchia nera. Semi di lunghezza di circa 3 cm a sagoma ellittica, di colore verde-bruno chiaro nel secco; il pigmentato di nero.

STORIA

La fava 'Di Vetracchio' è coltivata dal signor Marino Borgini di Vetracchio di Sarsina (FC) dal 1989 circa; il seme è stato acquisito da coltivatori locali e mai sostituito.

STATUS DI CONSERVAZIONE

Semi di questa presunta cultivar obsoleta sono custoditi presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia.

È stata inviata nel dicembre 2015, alla Regione Emilia-Romagna una "Scheda di segnalazione di una risorsa genetica", riguardante la 'Fava baresana Troncossi', con semi molto grandi, del signor Tonino (detto Furnarè) Troncossi di Fusignano (RA), a cura di G. Rossi e M. Fontana (Bagnacavallo). Tuttavia al momento, non risultano iscritte al "Repertorio volontario regionale" di cui alla L. Regionale n. 1/2008 varietà di questa specie.

COLTIVAZIONE

La semente, lasciata seccare sulla pianta, dopo la raccolta viene conservata in sacchetti di carta all'asciutto e al buio.

Per la coltivazione tradizionale della varietà, molte informazioni sono contenute in Tonelli (2002).

USI CULINARI

Generalmente i semi vengono mangiati freschi, tal quali o conditi in insalata con aglio, ma ancora molto giovani, a pranzo ma anche direttamente nell'orto; a volte si accompagna al formaggio.

Può essere anche fatta a stufato, quando tende ad essere ormai matura, con qualche pezzetto di pancetta o salsiccia di maiale, per insaporirla (come testimonia anche Onorio Rossi, Classe 1928, nato a Rocca San Casciano). Più raramente anche aggiunta al ragù per condire le tagliatelle.

Tonelli (2002) riporta anche che veniva usata come *lovaria* alle festose veglie invernali, ingrossata con l'ammollo, lessata in paiolo e salata nel "piattone" dopo la scolatura, sostituiva (senza costi) i pure insuperabili lupini; inoltre veniva abbrustolita sulla lastra (piano), detta *arola*, del focolare, ardente e ben ripulita, così suppliva al più gustoso cece. Inoltre, veniva utilizzata come spuntino nei campi per i falciatori: le donne stendevano la tovaglia

sull'erba, vi ponevano sopra le fave appena colte con dei cartocchetti di sale, con piada calda, formaggio, coppa e cipolle fresche.

NOTE

Nella zona di competenza del GAL sono state rinvenute altre due fave tradizionali: la fava 'Di San Giovanni', che è stata coltivata dal signor Duillio Innocenti (nato nel 1923) a San Giovanni, località di Corniolo di Santa Sofia (FC), fino al 1991 (ereditata probabilmente dai famigliari); e quella 'Di Santa Sofia' (nome coniato dagli autori), coltivata dal 1976 circa dal signor Ademaro Bardi (1923-2018†) a Santa Sofia. Quest'ultima veniva seminata in periodi diversi (ottobre, gennaio e febbraio, per ottenere un raccolto costante) e per la sua riuscita non era necessario irrigarla. Entrambe erano impiegate per l'alimentazione umana. Coltivata anche a Galeata (Rosangela Innocenti) e a Pereto di Alfero di Verghereto (Medardo Castronai). Inoltre, una fava veniva coltivata anche dal signor Settimio Valentini di Maiano, frazione di Fusignano (RA), deceduto nel 2015, ma originario di Premilcuore (FC), mantenendo però sempre gli stessi semi. Questa fava ha semi più piccoli rispetto a quella locale di Fusignano, detta 'Barisana', che è coltivata ancora da varie persone, sempre a Fusignano (signor Tonino Troncossi, signor Sergio Balducci, signora Domenica Rossini). Secondo Tonelli (2002) la fava si distinguerebbe in 'Baggiana' (*barsena*, *favona*) e da bestie: la prima, detta anche "gentile", da orto, si distingue dalla così detta localmente "saibacta" per i suoi semi più grossi, destinati prevalentemente all'alimentazione umana.

Secondo Beggio e Lazzari (1998) si parla di fava 'Barisana' o 'Bagiana', molto apprezzata per la grandezza dei suoi semi.

In Pezzi (2014), per la vallata del fiume Savio, ad Acqua Partita, tra San Piero in Bagno e Alfero di Verghereto, nella testimonianza della signora Massimina Lunani, si ricordano le fave, assieme a fagioli, cicerchie e patate e anche un po' di granoturco, di una qualità ottima per la polenta.

In passato, con riferimento al 1920-30, la specie era comunemente coltivata, presente in tutte le località visitate dal glottologo ed etnografo svizzero Paul Scheuermeier nel suo viaggio in Romagna (Turci, 2013; Jaberg e Jud, 1937).



Mais da popcorn 'DI CASOLA VALSENIO'

Zea mays L. subsp. *mays*

Fruментin
Frumetino bianco



Famiglia: **Poaceae**
Categoria: **landrace**

Località di coltivazione
**Casola Valsenio (RA), Azienda Agricola
Collinelle della famiglia Agide**

DESCRIZIONE

Mais a ciclo vegetativo medio-tardivo, alto 1,7-2,2 m, con fusto (culmo) robusto, pollonante alla base. Le foglie hanno lamina eretto-patente, ampia, verde scuro, con apice leggermente ricurvo. Il pennacchio (infiorescenza maschile) è dotato di 7-10 ramificazioni quasi patenti, lunghe 18-20 cm. La spiga (catoclesio), in genere 3 per culmo (di cui però solo 1-2 giungono a maturazione), è cilindrica, lunga 10-15,5 cm e larga 3,5-4 cm, con 16-20 ranghi, dritti e serrati; il tutolo è bianco. Le cariossidi sono fortemente vitree, lucide, lunghe 7-9 mm e larghe 6-7 mm, con apice appuntito o talvolta arrotondato; nella cariosside scoppiettata l'amido assume la forma a farfalla.

STORIA

Il mais da popcorn 'Di Casola Valsenio' era coltivato dai genitori della signora Maria Quarneri (classe 1930); il padre si chiamava Domenico ("Limò") Quarneri ed era originario di Casola Valsenio (RA); in seguito si erano trasferiti a Brisighella (RA) nella Frazione di Sant'Eufemia e quindi a Castelnuovo di Solarolo (RA), almeno da quando lei aveva quattro anni (lei lo ricorda da quel periodo); nel tempo la signora Quarneri lo ha coltivato nei comuni di Brisighella, Solarolo e Casola Valsenio, senza cedere la semente ad altri coltivatori. La tradizione si è tramandata alla famiglia della figlia signora Gisella Zama e al marito Anselmo Agide, genitori di Katia Agide, che a sua volta continua la tradizione.

STATUS DI CONSERVAZIONE

I semi di questa *landrace*, conservata *on farm* dalla famiglia Agide a Casola Valsenio, sono preservati dalla Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia. Il seme è conservato anche presso ASTRA Innovazione e Sviluppo, Imola (BO).

È stata inviata nel gennaio 2017, alla Regione Emilia-Romagna per questa varietà una "Scheda di segnalazione di una risorsa genetica", a cura di Katia Agide, evidenziando il rischio di erosione/perdita elevato.

COLTIVAZIONE

Si semina ad aprile, ma a volte anche alla fine di marzo, conformemente all'andamento meteorologico e alla quota del sito di impianto (circa 300 m slm). Viene tenuta una sola delle due-tre pannocchie che si formano, in genere la "più bella"; i polloni alla base (tipici di molti mais da popcorn) vengono eliminati, tanto che a un certo punto le piante hanno lo stesso aspetto di un mais da polenta, con fusto unico e robusto. È resistente a malattie e parassiti. La raccolta avviene in periodi che variano di anno in anno;

si esegue quando le pannocchie sono ben asciutte. La granella, selezionata da tutta la pannocchia (incluse le estremità), è lasciata seccare a lungo prima di essere riposta in vasi di vetro a chiusura ermetica.

USI CULINARI

È usato solamente per la preparazione dei popcorn. In passato i bambini spostavano i tizzoni e la cenere dal piano del focolare per posizionarci le cariossidi da scoppiettare sulla base riscaldata del focolare (detta *arola*); i popcorn che si ottenevano erano chiamati con vari nomi, tra cui “galletti”, per la forma che ricordava la cresta di un gallo.

NOTE

Questa *landrace* appartiene alla categoria dei mais da popcorn “risiformi”, caratterizzati da cariossidi appuntite all’apice, così da ricordare i “chicchi” del riso.

Diverse testimonianze confermano l’ampia diffusione di popcorn affini nel Ravennate. Sono questi dati importanti, in quanto fino al primo contributo su questi mais realizzato dalla Banca del Germoplasma Vegetale dell’Università di Pavia (Ardenghi *et al.* 2019), nella letteratura di settore (e in particolare nella monografia sul mais in Italia di Aureliano e Andrea Brandolini del 2006) non erano indicati mais da popcorn tradizionali per l’intera regione Emilia-Romagna.

Un mais da popcorn molto simile a quello di Casola Valsenio (non era bianco e traslucido ma «giallino») era coltivato in passato dal signor Domenico Ghetti (classe 1947) a Marzeno di Brisighella, per cui la semente è andata perduta attorno al 1967; veniva usato solamente per fare i popcorn (anche da lui chiamati “galletti”, italianizzazione di “*galét*”; ma anche “*fiurét*”, “*fiuchét*”, “*s-çiupét*”, perché si aprivano a fiore, scoppiavano e saltavano sulla “*jola*” (piano del focolare) precedentemente pulita dalla cenere e arroventato o direttamente su una paletta metallica ben scaldata. I chicchi che fiorivano saltavano via ed erano chiamati suore, quelli che diventavano neri erano chiamati frati (AA.VV., 2004; Ercolani, 1994; Tonelli, 1993; Morri, 1840).

Pertanto questo mais non era per l’alimentazione animale: i polli infatti non gradivano le cariossidi appuntite. Il signor Ghetti coltivava anche un mais quarantino («e’ quaranten») di colore «rosso», verosimilmente del gruppo *Microsperma*, che usava sia per produrre farina da polenta sia per preparare i popcorn. Saltuariamente anche questi mais, dalle cariossidi molto vitree (secondo alcuni questo carattere deriverebbe proprio dai

popcorn), tipo quarantino o cinquantino, erano impiegati come mais da scoppio, come ad esempio a Maiano di Fusignano (RA), secondo la testimonianza dei sigg. Lucia e Romano Bellosi, nati nel 1925 e 1929 rispettivamente, recentemente scomparsi, come testimoniato dal sig. Giuseppe Bellosi.

Mais uguali a quello ‘Di Casola Valsenio’ vengono ricordati dal sig. Giuliano Malavolti di Modigliana (FC) e dal sig. Luciano Cavassa, la cui madre ad Alfonsine lo usava, tra la fine degli anni ‘50 e l’inizio degli anni ‘60 del Novecento, per preparare popcorn salati, localmente chiamati “*clumbén*” o “*clumbéni*” (nome che Cavassa associa all’aspetto del Pavoncello bianco, razza di colombo dalla vistosa coda a ventaglio). Un altro mais affine era coltivato attorno al 1970 a Massa Lombarda (RA), tra le viti. Anche la sig.ra Maria Angela Valmori (Classe 1932, morta nel 2019) di Faenza ricordava che da bambina faceva i popcorn, che allora chiamava “*sciupett*” direttamente nel focolare, sulla base arroventata, davanti alla cenere. Nella zona di competenza del GAL è stato trovato un secondo mais da popcorn, anch’esso risiforme ma con pannocchie tozze, lunghe 5 cm e larghe 2,5 cm, tutolo rosato e cariossidi rosso-porpora scuro, molto appuntite e lucide. È coltivato dal sig. Medardo Castronai (classe 1949) a Pereto di Verghereto (FC), avuto dal vicino signor Massimo Tisselli, e da questo a sua volta acquisito presso un allevatore di capre a Uffogliano di Novafeltria (RN). Questo mais, da noi denominato ‘Strawberry di Uffogliano’, è molto simile a diverse *landrace* degli Stati Uniti note come “strawberry” (la cui pannocchia, per forma e colore, ricorda una grossa fragola), dov’erano impiegate anche a scopo ornamentale già negli anni ‘40 del Novecento. I popcorn “strawberry” sono oggi frequentemente venduti (anche online) come “*heirloom variety*”.



Mais 'DI SANTA SOFIA ROMUALDI'

Zea mays L. subsp. *mays*

Fru menton



Famiglia: **Poaceae**
Categoria: **landrace**

Località di coltivazione

**Forese San Martino in Villa di S.Sofia (FC).
Da alcuni anni viene coltivato anche all'Agriturismo
Il Poderone tra Corniolo e Campigna di Santa Sofia,
che ha ricevuto la semente direttamente dal signor
Romualdi (signor Nicola Benilli).**

DESCRIZIONE

Il mais 'Di Santa Sofia Romualdi' è un mais a ciclo medio.

La pianta è alta in media 2,45 m. Le foglie hanno lamina larga 11-12 cm, a inclinazione di ca. 50° rispetto al fusto (culmo) e il loro apice è fortemente ricurvo. Il pennacchio (infiorescenza maschile) è lungo e ha ramificazioni altrettanto allungate, inclinate rispetto all'asse centrale di ca. 75° e ricurve all'apice; le spighette sono verdi. La spiga (catoclesio), una per pianta, è posta in basso sul culmo; è lunga 19 cm e larga 4,8 cm, di forma da conica a cilindro-conica, con 15 ranghi dritti nei 3/4 apicali; il tutolo (glume) è bianco. Le cariossidi sono da semivitree e semidentate, larghe 8-9 mm e lunghe 10-13 mm, da lungamente trapezoidali a quasi reniformi, con pericarpo da giallo chiaro ad arancione intenso; l'apice di profilo è da arrotondato a quasi appiattito, a volte di colore più chiaro rispetto al resto della superficie e, nelle forme semidentate, porta una debole fossetta (dentatura).

STORIA

Il mais 'Di Santa Sofia Romualdi' è attualmente coltivato dal sig. Pier Luigi ("Piero") Romualdi (1942) a Santa Sofia (FC), dov'è probabilmente giunta nel 1936 con la famiglia Romualdi, trasferitasi da Ridracoli di Bagno di Romagna (FC). Veniva impiegato per uso domestico ma era anche venduto localmente; è stata mantenuta nel corso degli anni sia per la passione del signor Piero (che aveva anche la possibilità di macinare la granella grazie al suo impiego presso il mulino Ranieri di Santa Sofia) sia per la sua resistenza alle malattie e per la qualità della farina, ritenuta superiore a quella degli ibridi commerciali. Potrebbe esserci una relazione tra questo mais e il 'Giallo comune' censito nel 1957, sempre a Santa Sofia, dalla Stazione Sperimentale di Maiscoltura (si veda più sotto al paragrafo "note").

STATUS DI CONSERVAZIONE

Con determinazione del Responsabile del Servizio Agricoltura Sostenibile 30 novembre 2017, n. 19353, è stato iscritto al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie della Regione Emilia-Romagna; con decreto del MIPAAF del 9 dicembre 2019, n. 39407, è entrato a far parte dell'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare. I semi sono conservati alla Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia. Recentemente, la varietà è stata inclusa anche in una attività sperimentale di riproduzione conservativa, nell'ambito del progetto finanziato dalla Regione Emilia-Romagna denominato RICOLMA, coordinato dall'Università di Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza, a cui ha partecipato anche l'Università di Paviae il CRPV

di Cesena (2017-20). È stata inviata nel dicembre 2015, alla Regione Emilia-Romagna una “Scheda di segnalazione di una risorsa genetica”, riguardante un’accessione di mais conico simile ‘Mais di Castel dell’Alpe’, in Comune di Premilcuore (FC), a cura di G. Rossi e M. Fontana (Bagnacavallo). Successive analisi genetiche potranno indicare se si tratta della medesima varietà, per altro, simile anche all’accessione raccolta a Pereto di Alfero di Verghereto (FC), presso il signor Medardo Castronai. Tutti questi ceppi sono conservati presso la Banca del Germoplasma dell’Università di Pavia.

COLTIVAZIONE

Viene seminato a spaglio su file tra metà aprile e maggio, quando il suolo è in buone condizioni di umidità; in passato, per risparmiare semente, si seminava una sola cariosside per piede. All’emergenza delle plantule si effettua un diradamento in modo che tra una pianta e l’altra vi sia la distanza di circa un piede e, raggiunta l’altezza di 40 cm, si procede alla rincalzatura (in passato manuale, ora viene usata una motozappa). Il sesto di impianto è ampio, essendo questa una varietà tradizionale con foglie ad angolo molto aperto, rispetto al fusto. Quando necessario il mais è irrigato e, ad agosto inoltrato, viene cimato (“svettatura”), asportando la porzione di pianta al di sopra della pannocchia. La pianta è più bassa rispetto agli ibridi moderni e il culmo è più robusto. Anche se abbondantemente concimata, non produce più di una pannocchia. È resistente alle malattie, solo talvolta si sviluppa il carbone del mais [*Ustilago maydis* (DC.) Corda]. A maturità, la pannocchia viene ripiegata verso il basso in modo che la granelle sia protetta dalla pioggia.

La raccolta avviene in settembre. In passato, prima del raccolto, le piante erano defogliate per ottenere foraggio per il bestiame (al quale si dava anche la porzione apicale asportata).

Le pannocchie, dopo l’eliminazione delle “brattee” (“scucchiatura”), sono lasciate al sole sull’aia per tre o quattro giorni; private dell’apice, vengono in seguito appese a mazzi all’esterno dell’abitazione, verso sud, o in sottotetti asciutti e freddi per l’essiccazione. In passato il mais non veniva sgranato tutto in una volta ma in piccole porzioni, per evitare di conservare grandi quantità di farina. Per la semente il sig. Romualdi seleziona le pannocchie più rappresentative e di diverse tonalità, al fine di mantenere la caratteristica variabilità cromatica tipica; scarta le cariossidi apicali, meno idonee alla riproduzione, per paura che siano infettate da muffe o impollinate da altri mais. Consapevole dei problemi legati all’incrocio, coltiva solo questo mais e lo tiene comunque ben

distante da altri.

USI CULINARI

Attualmente è coltivato solamente per produrre farina da polenta, che è vellutata, macinata molto fine e non si attacca alle mani. In passato la granelle era impiegata anche per l’alimentazione animale (soprattutto maiali e pollame).

NOTE

Il mais ‘Di Santa Sofia Romualdi’ appartiene al gruppo dei Conici, mais a cariosside perlopiù vitrea e isodiametrica, riconoscibili per la pannocchia di forma conica o subconica; in Italia sono diffusi soprattutto nell’area appenninica.

Negli anni ’50 del Novecento svariati mais conici erano stati censiti in diverse località romagnole dalla Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo (oggi Unità di Ricerca per la Maiscoltura, CREA-CI, dove sono tuttora conservati), a testimonianza della loro larga diffusione in passato: ‘Dente di cavallo nostrano’ (San Lorenzo in Strada di Rimini; VA211), ‘Ottofile’ (Ricò di Meldola; VA212), ‘Cinquantino’ (Ravaldino in Monte di Forlì; VA213), ‘Locale di Rocca S. Casciano’ (Rocca San Casciano; VA214), ‘Giallo nostrano’ (Predappio; VA215), ‘Giallo comune’ (Santa Sofia; VA216), ‘Nostrano’ (Sogliano sul Rubicone; VA218). Inoltre, viene riportato, oltre ai conici, anche uno ‘Spinato’ (S. Arcangelo, VA 217). Non ci sono riferimenti alla provincia di Ravenna. Queste entità sono illustrate in una pubblicazione disponibile sul web, a cura del consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura (Roma), dell’Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura–Sezione di Bergamo e la Cooperativa Tutela Ambientale.

Nell’area di competenza del GAL abbiamo attualmente reperito altre quattro *landrace* appartenenti a questo gruppo (tutti i nomi sono stati ideati dagli Autori): ‘Conico di Pereto’, (Pereto di Verghereto, coltivato da Medardo Castronai); ‘Conico di Pian Baruzzoli’ (Pian Baruzzoli di Portico e San Benedetto, coltivato dal signor Matteo Buldrini e conoscenti dal 1984, nell’ambito di due comunità hippy; la semente è stata acquisita da coltivatori del luogo); ‘Conico di Corniolo’ (Corniolo di Santa Sofia, coltivato dalla famiglia di Italo Amadori, classe 1933, sin dai primi anni del Novecento per la produzione di farina da polenta; il signor Italo oggi lo impiega solo per l’alimentazione degli animali da cortile); ‘Conico di Villa’ (Castel dell’Alpe di Premilcuore, coltivato dai sigg. Marco Marcis e Giuseppe Perini, classi 1959 e 1939 rispettivamente, che lo hanno ricevuto dal sig. Ubaldo Villa (deceduto nel 2014), il cui padre Guido, nato

nel 1900, lo coltivava in questa medesima località almeno dal 1919-1922 (Pezzi, 2014); viene seminato a maggio, «quando canta il cuculo», ed è usato sia per polenta sia per l'alimentazione di vacche e vitelli). Un'accessione originaria del sig. Ubaldo Villa è conservata poco oltre il confine regionale, in Toscana, dal dottor Paolo Mattioli in località Eremo dei Toschi di Santa Maria a San Godenzo (FI). Per il mais conico di Premilcuore è stata inviata nel dicembre 2015, alla Regione Emilia-Romagna una “Scheda di segnalazione di una risorsa genetica”, a cura di G. Rossi e M. Fontana (Bagnacavallo).

Nei comuni ricadenti nell'area del GAL sono stati trovati altri quattro mais da polenta. Alcuni di questi appartengono al gruppo degli Ottofile derivati (con cariossidi più larghe che lunghe come gli Ottofile ma con un numero di ranghi superiore a otto). L'Ottofile derivato di Alfero di Verghereto' (dotato di pannocchie da gialle a rosse) era coltivato dal sig. Sergio Giovannetti, defunto da vari anni, e anche dal sig. Luciano Bernabini, già mugnaio ad Alfero. Anche in questo caso, è stata inviata nel dicembre 2015 alla Regione Emilia-Romagna una “Scheda di segnalazione di una risorsa genetica”, a cura di G. Rossi e M. Fontana (Bagnacavallo). A San Piero in Bagno, in collegamento con il ristorante “Del Ponte” di Francesca Ammoniaci, è emerso un ulteriore campione di mais, riconducibile al tipo 'Ottofile derivato', giallo, per cui però servono approfondimenti circa l'origine (coltivato dai così detti “boscaioli”).

Il mais di Alfero potrebbe coincidere con quello detto del 'Principe di Scavolino' di Pennabilli, Rimini; indagini anche genetiche sono in corso.

A questi si aggiungono inoltre due mais afferenti ai gruppi Microsperma ('Cinquantino a scacchi di Alfero', rinvenuto ad Alfero di Verghereto sempre presso il sig. Luciano Bernabini) e Nostrano dell'Isola ('Del poeta', posseduto da un signore noto come “Il poeta” a Santa Sofia), di cui però non è chiaro quale sia la provenienza, anche perché non è stato reperito per la Banca del Germoplasma. In Pezzi (2014), per la vallata del fiume Senio, a Riolo Terme (qui indicato come Riolo dei Bagni), si ricorda un 'Marano' (citato a pag. 91 come Merano), coltivato dalla famiglia del sig. Pasquale Medri, con chicco (cariossidi) piccolo, molto colorato, ottimo per la polenta, però poco produttivo; inoltre vi era un così detto “Granone”, mais con chicco grosso indicato per i maiali e il pollame (verosimilmente come “spaccatello”).

Brandolini e Brandolini (2006) per la provincia di Forlì citano le varietà: 'Nostrano giallo', 'Marano', 'Nostrano dell'Isola',

'Scagliolo', 'Cinquantino'; per la provincia di Ravenna: 'Marano', 'Succi', 'Nostrano dell'Isola', 'Todaro', 'Macario', 'Cinquantino'.

Interessante ricordare anche alcune tecniche di coltivazione in uso in passato relativamente al granoturco, oggi completamente scomparse, o eventualmente di ritorno, ma da culture diverse e lontane. Come ricorda il sig. Onorio Rossi (Classe 1928, nato a San Donnino di Rocca San Casciano), nel campo di granoturco si usava seminare anche i fagioli, alternando e incrociando le due varietà nelle file; si trattava però di fagioli non rampicanti, che quindi non salivano sulle piante del mais, come in uso, anche tutt'oggi, in certe aree montane del Veneto (Provincia di Belluno) e anche in Lombardia (Provincia di Sondrio). Ovviamente, i fagioli arricchivano il terreno di azoto (azotofissatori, grazie ai batteri simbiotici ospitati nei noduli attorno alle radici), che favoriva la crescita della graminacea, assai bisognosa di questo nutriente minerale del suolo, spesso scarso, soprattutto in zone marginali, di montagna. Secondo il sig. Paolo Crociani (Classe 1943) di Spinello di Santa Sofia, a margine dei campi di mais o patate si seminavano anche le zucche, il tipo da zucchini e 'Tortelli alla lastra' (*Cucurbita pepo*); infatti queste ultime erano molto ingombranti quanto a superficie di crescita occupata (stolonifere) e più di tanto negli orti non erano coltivabili, ma anche, verosimilmente, per ombreggiare il terreno e limitare la crescita delle infestanti attorno alle piante di mais, soprattutto nelle file esterne, più illuminate. In pratica era in uso la tecnica così detta delle tre sorelle: mais, fagioli e zucche, la coltivazione sinergica, tipica del sud America, ma in uso un tempo anche da noi e oggi tornata di grande interesse

(<http://oryctesblog.blogspot.com/2013/07/orto-antico-le-tre-sorelle-la.html>).



Pomodoro 'INVERNALE DI BISERNO'

Solanum lycopersicum L.



Famiglia: **Solanaceae**
Categoria: **landrace (?)**

Località di coltivazione
Biserno di Santa Sofia (FC)

DESCRIZIONE

Pomodoro da serbo a crescita indeterminata. Il fusto è verde, le foglie sono pennate (alla base dei segmenti è talvolta presente una coppia di segmenti più piccoli), da patenti a reclinate, con segmenti verde chiaro tendente al giallastro, non bollosi, di consistenza tenue. L'infiorescenza/infruttescenza è in genere unipara (talvolta bipara), portante 3-5 frutti; i fiori hanno corolla gialla. I frutti (bacche) sono lunghi 4 cm e larghi 4,5-5 cm, leggermente appiattiti e in sezione trasversale più o meno arrotondati, con depressione all'attacco del pedicello lieve; l'apice è leggermente depresso, con attacco pistillare medio-piccolo; la superficie è da debolmente a mediamente costolata, nel frutto immaturo è verde chiaro con colletto più scuro esteso fino a circa 1/3 della lunghezza, a maturità è giallo-arancione; la buccia (pericarpo) è spessa, di 0,7-9 mm; i loculi (o logge) sono 4; la polpa (mesocarpo, endocarpo, pericarpo radiale, tessuto oculare, placenta, columella) è rosa-arancione scuro e molto compatto.

STORIA

La coltivazione di questo pomodoro è stata tramandata nella famiglia del sig. Giuseppe "Ringotto" Battani (classe 1957) di Biserno di Santa Sofia (FC) a partire dal padre Giovanni (nato nel 1927); prima di lui lo coltivava probabilmente il nonno. La semente nel corso degli anni è stata donata anche ad altri coltivatori, tra i quali la compaesana signora Marisa Mantini, che ne fa ampia coltivazione con il marito Giorgio Visotti, ad uso familiare.

STATUS DI CONSERVAZIONE

I semi di questa presunta cultivar antica sono conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia. L'accessione ritenuta originaria di Biserno (S. Sofia) presso la famiglia del sig. Giuseppe Battani, è coltivata da almeno venti anni anche nel centro abitato di Biserno, dalla sig.ra Marisa Mantini e signor Giorgio Visoti, che contribuiscono a mantenerla in vita.

COLTIVAZIONE

La semina avviene in vaso tra marzo e aprile; le piantine sono piantate in campo successivamente, dotato di sostegno. Il pomodoro 'Invernale di Biserno', sebbene trattato con verderame, è ritenuto dai suoi coltivatori più resistente rispetto alle altre cultivar di pomodoro. Quando i frutti sono maturi, tra settembre e ottobre, la pianta intera viene tagliata alla base, privata delle foglie e messa a seccare, prima di venire appesa in una stanza asciutta, arieggiata e protetta dai rigori invernali; la sig.ra Marisa Mantini, invece, conserva in cassette i singoli frutti staccati dalle

piante abbastanza precocemente e fatti maturare al sole. I semi destinati alla semina, una volta estratti dai frutti, sono lasciati asciugare.

USI CULINARI

Trattandosi di un pomodoro da serbo, dotato di una parte esterna (“buccia”) molto spessa e resistente, si conserva per tutto il periodo invernale, fino alla semina nell’anno successivo. Viene consumato crudo in insalata, fresco, mentre in inverno viene cotto al forno con prezzemolo e olio o saltato in padella con aglio e olio per condire la pasta oppure anche per realizzare bruschette (eliminando prima dell’uso la parte esterna che avvolge il frutto).

NOTE

Un pomodoro simile è coltivato anche a Vetracchio di Sarsina (FC) dal sig. Marino Borgini e a Pereto di Verghereto dal sig. Medardo Castronai, che lo ha ottenuto presso la comunità hippy di Segutano (località sita nello stesso comune), che attorno al 1990 o anche prima ha acquisito sementi da contadini della zona per autosussistenza (Campanella, 2018).

Pomodori da serbo con frutti gialli o arancioni sono noti ancora attualmente anche per altre località dell’Italia centrale e meridionale.

In AA. VV. (1929) si citano due pomodori anche per la conservazione invernale: il ‘Pomodoro pistoiese’ e il ‘Pomodoro di Prato’ per la Toscana, ma di fama nazionale. Altra citazione sui pomodori da serbo in Italia è presente in Ragazzi (1958).

In commercio attualmente sono diffuse le cultivar ‘Ponderosa’, iscritta dal 1977 al *Catalogo delle varietà delle specie di ortaggi* del MIPAAF (codice n. 678), e ‘Cilieginò giallo da serbo’.

Rispetto alle suddette entità, il pomodoro ‘Invernale di Biserno’ si distingue soprattutto per i frutti leggermente schiacciati e costoluti anziché globosi e lisci. Questi caratteri macromorfologici lo avvicinano alla cultivar obsoleta ‘Henderson’s Golden Ponderosa’ (a frutto giallo, un po’ appiattito, leggermente costoluto e con numerosi loculi, è stata ottenuta dal vivaista Peter Henderson di New York a partire dal suo ‘Ponderosa’ rosso, e introdotta sul mercato statunitense nel 1914; è ancora oggi venduta come *“heirloom variety”*), dalla quale Tommasi (2005) ipotizza possa derivare il ‘Ponderosa’, anche se l’‘Henderson’s Golden Ponderosa’ non è un pomodoro da serbo bensì da mensa del tipo “bistecca”, con pericarpo sottile e polpa compatta.

Pomodori da serbo con frutti gialli-arancioni e interno

rosa-arancione sono coltivati e venduti, almeno dal 1979, come *“heirloom variety”* negli Stati Uniti e in Canada sotto la denominazione *“long keeper”* (es. ‘Burpee’s Long-Keeper’, ‘Reverend Morrow’s Long Keeper’, ‘Mystery Keeper’, ‘Clare’s’, ‘Winterkeeper’). Tra gli appassionati di diversi Paesi circola anche un ‘Giallo a grappoli’ di presunta origine italiana, con frutti a sagoma ovato-subcilindrica.



Pomodoro 'POMÈ'

Solanum lycopersicum L.

Panduré da rampè

Pomino

Pomodorini da appendere



Famiglia: **Solanaceae**
Categoria: **landrace (?)**

Località di coltivazione
Brisighella (RA)

DESCRIZIONE

Pomodoro da serbo a crescita indeterminata. L'infiorescenza/infruttescenza è in genere unipara, portante ca. 7 frutti. I frutti (bacche) sono lunghi 4,5-5 cm e larghi 3-3,5 cm, da ellissoidali a ovoidali, senza depressione all'attacco del pedicello; l'apice è appuntito, senza cicatrice all'attacco pistillare; la superficie è liscia, nel frutto maturo è rossa; la buccia (pericarpo) è sottile, di 7-9 mm; la polpa (mesocarpo, endocarpo, pericarpo radiale, tessuto locale, placenta, columella) è rossa e con buona consistenza.

STORIA

È coltivato a Brisighella (RA) dal signor Giuliano Allori di Zattaglia e fino a qualche anno fa anche dal signor Domenico Ghetti (classe 1947) di Marzeno, che però l'ha perso. Un pomodoro pressoché identico era coltivato anche dalla signora Emilia ("Miglia ad Diré") Tavalazzi (classe 1927, scomparsa nel 2020) di Fusignano (RA).

La signora Emilia lo coltivava dal 1995 circa, quando è stato ricevuto dal signor Emilio ("Emilio ad Panzé") Minguzzi (†) sempre di Fusignano, il quale lo coltivava «da tanti anni» a casa sua.

Un altro pomodoro simile, definito 'Pomodorino da appendere invernale' è coltivato sempre a Fusignano (RA) dai signori Monica Contoli e Urbano Argelli, donatogli da una certa signora Iolanda di Bagnacavallo (RA), sua coltura di famiglia (codice Banca semi A ER88).

I pomodori sono giunti per la prima volta in Romagna a Rimini grazie ai Gesuiti sudamericani nella prima metà del Settecento, cioè circa 50 anni prima che nel resto della regione. In un primo tempo i pomodori, in generale, venivano utilizzati per fare la cosiddetta conserva "nera", ottenuta preparando una conserva condita con sale, sedano, carote, salvia e basilico; solo in seguito vennero utilizzati per la conserva normale e, dopo la Seconda Guerra Mondiale, la passata. I pomodori da appendere venivano conservati grazie a un parziale appassimento all'ombra, appesi sotto il portico (specialmente nelle zone dove questa struttura era diffusa: cesenate e riminese) in grappoli ancora attaccati alla pianta, riparati dalle incursioni dei topolini di campagna (similmente a quanto avviene alle pendici del Vesuvio per i pomodori tradizionali raggruppati sotto la denominazione "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP", alcuni dei quali morfologicamente non appaiono dissimili dal 'Pomè').

STATUS DI CONSERVAZIONE

I semi di questo pomodoro sono conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia. È stata inviata nel

dicembre 2015, alla Regione Emilia-Romagna una “Scheda di segnalazione di una risorsa genetica”, riguardante il ‘Pomodoro da appendere’, detto anche Pandurén da Ruzzê, della signora Emilia Tavalazzi, di Fusignano (RA), a cura di G. Rossi e M. Fontana (Bagnacavallo).

COLTIVAZIONE

La semina avviene tra aprile e maggio, gettando e sotterrando direttamente in campo alcuni frutti avanzati dall’inverno, in genere quelli un po’ marcescenti. Le piante vengono fatte arrampicare su un sostegno, messe in file ben ordinate, in suolo non troppo argilloso, esposto a sud; devono essere ben innaffiate. I frutti maturi si raccolgono in agosto, staccando i «grappoli» dalla pianta per appenderli su un filo, che a sua volta viene attaccato a una stanga posta in un ambiente chiuso e asciutto. La sig.ra Emilia Tavalazzi di Fusignano (RA) non lo seminava neanche, nasceva spontaneamente sotto le piante dell’anno prima in orto, messe a dimora in una posizione favorevole, davanti al muro di un rustico, in esposizione sud.

USI CULINARI

Questo pomodoro, appeso, si conserva anche nei mesi invernali. Viene consumato crudo, soprattutto strofinato su una fetta di pane consistente tipo toscano, con olio. A volte viene utilizzato anche per sughi.

NOTE

Un pomodoro molto simile, è coltivato a Pereto di Alfero di Verghereto dal signor Medardo Castronai, in varie forme più allungate o più rotonde, di cui una versione piccola e una più grossa. Inoltre un ‘Perina a punta della Valtiberina’, è coltivato in diversi comuni della Valtiberina (Arezzo) sin dalla fine del XIX secolo, dove, nelle case coloniche, veniva conservato fino alla primavera inoltrata; anche in queste località è consumato fresco o su bruschette. Nella prima metà del XX secolo era molto sul ricercato il pomodoro da serbo ‘Di Prato’, «a frutto rotondo con piccolo capezzolo sulla regione pistillare». È affine al ‘Pomé’ anche il pomodoro da serbo ‘A grappoli d’inverno’, con frutti leggermente più sferoidali, venduto negli Stati Uniti come originario dell’Italia. Con la denominazione “a grappolo d’inverno” (ma anche “da appendere”) sono chiamati svariati pomodori da serbo simili diffusi tra Puglia e Basilicata.



Pomodoro 'DI VETRACCHIO'

Solanum lycopersicum L.



Famiglia: **Solanaceae**
Categoria: **cultivar obsoleta (?)**

Località di coltivazione
Vetracchio di Sarsina (FC)

DESCRIZIONE

Pomodoro da mensa a crescita indeterminata. Fusto verde, foglie eretto-patenti, pennate, con segmenti leggermente bollosi. Infiorescenza multipara; fiori con corolla gialla. I frutti (bacche) sono lunghi 3 cm e larghi 5,5-7 cm, appiattiti, in sezione trasversale ellittici, con depressione mediamente profonda all'attacco del pedicello; l'apice è fortemente depresso, con una cicatrice lineare lunga 2 cm (talora con spaccatura) all'attacco pistillare; la superficie è leggermente costolata, nel frutto maturo è rossa; la buccia (pericarpo) è sottile, di 4-5 mm; i loculi (o logge) sono 10; la polpa (mesocarpo, endocarpo, pericarpo radiale, tessuto locale, placenta, columella) è rossa e di buona consistenza.

STORIA

Il pomodoro 'Di Vetracchio' è coltivato dalla famiglia del signor Giovanni Santucci (classe 1944), originaria di Sorbano di Sarsina (FC) da prima del 1949; è stato lasciato in eredità al padre Gildo (1906-1995†). Il sig. Giovanni continua a coltivarlo nella frazione Vetracchio di Sarsina, così come i vicini di casa signor Marino Borgini e la sig.ra Sintina (morta a 91anni nel 2020) e da suo nipote.

STATUS DI CONSERVAZIONE

I semi di questo pomodoro sono conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia. È stata inviata nel dicembre 2015, alla Regione Emilia-Romagna una "Scheda di segnalazione di una risorsa genetica", riguardante il 'Pomodoro costoluto di Romagna', della sig.ra Monica Contoli in Argelli, di Fusignano (RA), a cura di G. Rossi e M. Fontana (Bagnacavallo).

COLTIVAZIONE

Questo pomodoro viene seminato il 20 marzo in vaso; le piantine sono in seguito messe a terra all'interno di buche in cui è inserito letame o terriccio a scopo fertilizzante. In alcuni casi le piante vengono irrorate con il solfato di rame usato per le viti. La raccolta avviene da fine luglio e per tutto il mese di agosto. La semente si ricava "strizzando" i pomodori (per fare uscire l'"anima"), avendo cura di scegliere quelli più maturi; i semi ottenuti, vengono fatti asciugare per 3-4 giorni al sole affinché non ammuffiscano.

USI CULINARI

Il pomodoro 'Di Vetracchio' è particolarmente buono cotto sulla graticola e consumato assieme alla carne (in particolare salsiccia, costole e braciola di maiale), mentre non dà il meglio di sé in insalata (per questo utilizzo si impiegano i frutti immaturi).

NOTE

Nella zona di competenza del GAL sono presenti altri pomodori costoluti o ricci: il 'Romagnolo' di Pian Baruzzoli di Portico e San Benedetto (FC), che è stato acquisito da Matteo Buldrini (classe 1986) negli anni '10 del Duemila tramite uno scambio semi verosimilmente con l'Associazione semi di Belluno Coltivare Condividendo; il 'Nostrano costoluto' di Faenza (RA), che, secondo Stefano Tellarini (*in litteris*, 03.02.2020), sarebbe stato il costoluto più diffuso in Romagna tra la fine dell'Ottocento e gli anni '40 del Novecento (in coltura a Parma nella collezione dell'Az. Stuard). Prendendo in considerazione l'accessione di Vetracchio (l'unica tra quelle da noi esaminate di comprovata provenienza locale; non è certo che quella di Pian Baruzzoli sia romagnola a tutti gli effetti), riteniamo che esso si avvicini molto al 'Riccio romagnolo' ritratto nelle foto pubblicate nel catalogo dei pomodori del Podere Stuard di Parma (n. di catalogo 91 c'è un'altra accessione, n. 71, sempre con costolatura variabile, verosimilmente quella da Faenza donata da S. Tellarini), soprattutto per la costolatura meno marcata all'attacco del pedicello, ascrivibile al valore 5 ("media") del descrittore UPOV n. 25 (contro i valori 7-9 del 'Riccio di Parma' e 9 del 'Costoluto fiorentino'). Altri costoluti sono stati rinvenuti ad Alfero di Verghereto, presso Pereto dal sig. Medardo Castronai e vicini di casa, mentre un'altra accessione proviene dalla località Vessa, non lontano da Bagno di Romagna (signora Ilaria Campogianni).

Il 'Riccio romagnolo', presente in Romagna almeno nella prima metà del Novecento, diffuso in altre località della regione attorno agli anni '30 (ad esempio nel Ferrarese, dove alcune aziende lo impiegarono per costituire nuove cultivar) e in fase di abbandono già nel 1958 (forse per la bassa conservabilità dei suoi frutti), era considerato in passato una cultivar distinta dal 'Nizzardo' e dal 'Riccio di Parma' (sulla base del colore più intenso e il maggior contenuto in sostanza secca; si vedano ad es. Anderlini, 1950, e Ragazzi, 1958). Mentre oggi alcuni lo ritengono come probabilmente derivato da quest'ultimo (si veda ad es. Piazza, 2015). Viene ricordato anche in Grasso (1961), tra le cultivar di pomodoro da concentrati, dove viene riportato che questo avrebbe perso non poco della primitiva importanza a causa della scarsa serbevolezza dei suoi frutti. Le bacche sono simili a quelle del Riccio di Parma, ma hanno colore più intenso e buon contenuto in sostanza secca.

Il panorama dei pomodori costoluti nelle regioni settentrionali e centrali italiane è reso complicato dal consistente numero di *landrace*, cultivar obsolete e/o ecotipi, considerati, a seconda

degli autori, fra loro indipendenti oppure sinonimi di una o poche entità. Sono tutti pomodori con frutto più o meno appiattito, costoluto, pluri-loculato e rosso brillante, a duplice attitudine, cioè da mensa (tipo "bistecca") e da industria (in genere nella coltivazione su larga scala erano impiegati come pomodoro da industria, cioè per la preparazione di concentrato e di conserve; nelle coltivazioni famigliari venivano invece utilizzati soprattutto per il consumo fresco), diffusi sin dalla fine del XIX secolo. Senza entrare nel merito dei rapporti tra i singoli pomodori costoluti, possiamo ricordare i più importanti dal punto di vista storico, economico e conservazionistico, oltre al già citato 'Riccio romagnolo'; 'Chilo della Garfagnana'; 'Costoluto di Cambiano', probabilmente selezionato nel Secondo dopoguerra dal 'Costoluto di Chivasso' e coltivato a Cambiano (Torino) e dintorni; 'Costoluto di Chivasso', tradizionale dell'area di Chivasso (Torino); 'Costoluto fiorentino', diffuso in passato soprattutto nella provincia di Firenze, dove costituiva la base per la preparazione della pappa con il pomodoro; 'Ladino di Pannocchia', cultivar obsoleta parmense coltivata su larga scala tra gli inizi e gli anni '50 del Novecento; 'Marmande', cultivar obsoleta francese da mensa, diffusa sul mercato italiano già nei primi decenni del Novecento; 'Nizzardo' (= 'Costoluto genovese', 'Genovese'), già presente in Liguria alla fine del XIX secolo, si è in seguito diffuso anche in Emilia-Romagna; 'Pisanello', originario delle province di Pisa e Livorno; 'Riccio di Parma' (= 'Costoluto di Parma'), cultivar obsoleta selezionata a Pilastro di Langhirano (Parma) attorno al 1905, ebbe notevole successo fino agli anni '30 del Novecento per la produzione di concentrato; 'Riccio grosso' (= 'Comune', 'Tomàca risà'), presunta *landrace* parmense forse derivante dal 'Nizzardo'; 'Riccio grosso di Ziveri', originariamente diffuso in Provenza, in Liguria, nel Piacentino e nel Parmense; 'Supergigante', originario della Lombardia.

Una vasta ed eterogenea collezione di pomodori è preservata dal signor Medardo Castronai a Pereto di Verghereto. Non è chiaro se siano tutti vere e proprie *landrace* oppure accessioni di cultivar (sia obsolete sia moderne). La loro origine non è sempre nota. Alcuni di questi pomodori, tuttavia, ricordano nella morfologia di molte entità peculiari rinvenute in altre regioni italiane. Meritano di essere citati (i nomi sono stati conati dagli autori del presente volume): il 'Grosso rosa di Medardo' (con frutti di grandi dimensioni e rosati), il 'Liberty Bell di Medardo' (con frutti cavi e simili a quelli di un peperone), il 'Perino appuntito di Medardo' e il 'Perino tondeggiate di Medardo' (entrambi con bacche piriformi), e il 'San Marzano di Medardo'.

Diversi di questi pomodori sono ricordati nella letteratura del settore, almeno dall'inizio del secolo scorso, fino agli anni sessanta per l'Italia e la Romagna in particolare.

Ad esempio, Gorini (1912) cita un 'Pomodoro rosso grosso', coltivato comunemente in quel tempo, in vari luoghi lungo la penisola. La pianta è vigorosa, le foglie grandi e i frutti, riuniti in grappoli di 2 a 4, sono voluminosi, irregolarmente costolati e appiattiti, di colore rosso vivo. È rustica, molto produttiva e resistente alle malattie. Si trattava, con diverse varietà, non solo il grosso, fondamentalmente di pomodori da conserva, con produzioni rilevanti, che alimentarono nei primi 50 anni del '900 in Romagna fino a ben otto fabbriche per la lavorazione del pomodoro: 250 ettari a pomodoro nella provincia di Ravenna, 280 nel cesenate, 350 nel riminese.

Un pomodoro 'Grosso rosso comune' è ricordato anche nel 1927 (Zago) come quello maggiormente diffuso nelle pianure della Romagna, assieme ad altri come un 'Fiaschetto' e 'Re Umberto' (quest'ultimo anche per pelati). Tale coltura era molto diffusa in provincia di FC fino a qualche decennio fa. Basti pensare che dalla stazione di Cesena nel 1930 partivano ben 549 vagoni all'anno di pomodoro destinati all'esportazione; un numero di poco inferiore a quello delle rinomate pesche romagnole. Fin dal 1913 Cesena diventa infatti sede di importanti industrie conserviere, quali la Cirio e l'Arrigoni, che dal 1930 diventa azienda leader per la produzione di pomodori pelati (come il San Marzano) e frutta trasformata. Negli anni cinquanta l'attività di riproduzione delle sementi, con la nascita delle diverse ditte sementiere locali. Si può citare ad esempio la SAIS Sementi, fondata nel 1941 (Nasolini *et al.*, 2009).

Da ricordare anche il pomodoro di S. Marzano, a suo tempo riconosciuto come il più adatto per la fabbricazione dei pelati, tanto che si riteneva che nessuna varietà fosse in grado di competere con questa (AA. VV., 1929).



Zucca 'DA TORTELLI ALLA LASTRA'

Cucurbita pepo L. subsp. *pepo*



Famiglia: **Cucurbitaceae**
Categoria: **cultivar obsoleta (?)**

Località di coltivazione
**Spugna di Sopra di Santa Sofia (FC) e
Pereto di Verghereto (FC)**

DESCRIZIONE

Pianta a portamento cespitoso, senza viticci. Fusto verde uniforme. Foglie da semi-erette a eretto-patenti, con picciolo lungo 20-30 cm, verde e con setole spinescenti brevi e rade; lamina lunga 30-50 cm e larga 25-45 cm, divisa su circa l'85% della lunghezza in segmenti palmati, obovati, a loro volta recanti lobi più o meno profondi e irregolarmente arrotondati, base stretta, a U, superficie verde e intensamente marmorizzata, con estese macchie bianco-argentee lungo le nervature. Frutto (peponide) giovane con rapporto lunghezza/larghezza pari a 2,8, con superficie (epicarpo) verde pallido finemente macchiata di bianco; a maturità è lungo 33-37 cm (o più) e largo 12-14 cm, di forma largamente clavata, con superficie moderatamente costata, di colore giallo-arancione e finemente macchiata di giallo pallido; il peduncolo a maturità è lungo 2,5-4 cm e largo 3,5-4 cm, tozzo (tronco-conico) e profondamente costato; la polpa (mesocarpo ed endocarpo) è spessa 1,5-2 cm, non fibrosa e dal sapore neutro (non dolce), di colore giallo chiaro come la placenta. I semi sono lunghi 1,3-1,5 cm e larghi 0,7-0,8 cm, ovato-ellittici, di colore bianco avorio, con margine giallastro.

STORIA

La zucca 'Da tortelli alla lastra' era già coltivata negli anni '20 e '30 del Novecento dal signor Giovanni Sassi (nato nel 1896) a Spugna di Sopra di Santa Sofia (FC), anche se è probabile che fosse coltivata in famiglia anche precedentemente; la tradizione prosegue con il figlio Ettore (classe 1941), sempre a Spugna di Sopra. La stessa zucca è coltivata anche in altre località (vedi in Note).

STATUS DI CONSERVAZIONE

I semi di questa zucca sono conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia.

COLTIVAZIONE

Questa zucca viene seminata a metà aprile o a maggio. Non necessita trattamenti contro malattie o parassiti. I frutti maturi vengono raccolti tra agosto e settembre. I semi per la semente vengono prelevati al momento della lavorazione dei frutti per la preparazione dei tortelli, asportando le "anime" (placenta), che vengono esposte al sole per asciugare. Una volta essiccati, i semi sono conservati in scatole di latta. Si veda poi la scheda su mais 'Di Santa Sofia Romualdi' per altre tecniche di coltivazione, in uso in passato in zona.

USI CULINARI

La polpa dei frutti maturi è impiegata per la preparazione del ripieno dei tortelli alla lastra, mentre da giovane il frutto è consumato come zucchini.

NOTE

La zucca ‘Da tortelli alla lastra’ appartiene al gruppo di cultivar Vegetable Marrow (in italiano “zucca dalla midolla” ma anche, impropriamente, “zucchine” o “zucchini”), che si distingue dal gruppo Zucchini (sono questi i “veri” zucchini o zucchine) per i frutti ovato-cilindrici, tozzi, gradualmente ristretti all’inserzione del peduncolo e allargati all’estremità apicale (o stilare), con un rapporto lunghezza/larghezza compreso tra 1,5 e 3,0, in genere di colore chiaro (anziché uniformemente cilindrici, allungati, con rapporto lunghezza/larghezza di 3,5-4,5 e in genere di colore verde scuro). All’interno del gruppo Vegetable Marrow il portamento cespitoso (contrapposto a quello strisciante), dovuto agli internodi raccorciati, è un carattere divenuto comune solo di recente, selezionato probabilmente nella prima metà del Novecento per facilitare la raccolta dei frutti. Rientrano in questa categoria due cultivar (probabilmente obsolete) di zucca dalla midolla (noti come “zuchino”) di origine rispettivamente romagnola ed emiliana, iscritte al *Catalogo delle varietà delle specie di ortaggi* del MIPAAF: ‘Ortolana di Faenza’ (nota anche come ‘Ortolano di Faenza’ e ‘Verde chiaro d’Italia’; codice n. 815) e ‘Bolognese’ (codice n. 804).

A Vetracchio di Sarsina (FC) è coltivata dal sig. Giovanni Santucci (classe 1944) una zucca molto simile, da lui chiamata ‘Da crescioni’, ereditata dal padre Gildo (1906-2001), originario della frazione Sorbano. La polpa dei frutti maturi è usata, assieme alle patate, per preparare il ripieno dei crescioni o tortelli alla lastra; i frutti immaturi, invece, vengono consumati affettati e fritti. La pianta è dotata di un lungo stolone strisciante. Anche il signor Medardo Castronai ne ha due tipi, sempre però con frutti di colore verde-chiaro. Uno con frutto allungato, clavato e pianta che non produce stoloni; un secondo tipo simile, ma a frutti più corti e tozzi, con piante che producono lunghi stoloni striscianti, foglie in genere pelose e che il Castronai ritiene essere migliore per i Tortelli alla lastra.

Il signor Vittorio Barchi (nato nel 1937) di Sant’Umberto di Santa Sofia ne coltiva una affine, sempre a portamento strisciante e con zucche «tonde e molto grosse, fino anche a 20 kg e in media 10-15 kg», ereditata dai genitori (Eugenio Barchi, classe 1893, ed Emilia Martinetti, classe 1894); anch’egli la usa per il ripieno dei tortelli alla lastra. Frutti simili (largamente ellissoidali) si possono vedere nella foto d’epoca riprodotta sulla copertina del libro *Medicina popolare romagnola* di Tonelli (1981), posizionati su un tetto a completare la loro maturazione.

Nella zona di competenza del GAL, secondo la testimonianza del sig. Paolo Crociani (classe 1943) di Spinello di Santa Sofia

(FC), in passato non si impiegavano cultivar distinte per ottenere frutti da consumo fresco (“zucchine”) e per il ripieno dei tortelli alla lastra (“zucche”); si usavano invece i frutti della stessa pianta raccolti in momenti diversi: immaturi a uso zucchina, maturi (gialli) a uso zucca. Questo anche in relazione al fatto che almeno nella prima metà del secolo scorso sembra non ci fossero in zona altri tipi di zucca, oltre a quella da zucchini (*Cucurbita pepo* L.), come testimoniato, oltre che dal sig. Crociani, anche dal sig. Onorio Rossi (Classe 1928, nativo di Rocca S. Casciano). Esisteva comunque in passato una cultivar obsoleta di “zuchino” (non è chiaro se fosse un’entità dello Zucchini o del Vegetable Marrow Group) coltivata sempre da Ettore Sassi a Spugna di Sopra (i semi sono andati perduti). Più recentemente però si sono iniziate a utilizzare per i tortelli alla lastra anche altri tipi di zucca, appartenenti alla specie *Cucurbita maxima* Duchesne, rinvenute, ad esempio, a Biserno di Santa Sofia (presso il sig. Giuseppe Battani, classe 1927; ha frutti molto grandi, lunghi 45 cm e larghi 42 cm, largamente obovati, con superficie bianca e debolmente solcata, che sono consumati fritti o al forno oppure nel ripieno dei tortelli alla lastra); altri rinvenimenti di zucche da inverno, tonde e schiacciate, si sono avuti a Pian Baruzzoli di Portico e San Benedetto (presso il sig. Matteo Buldrini, classe 1986, presumibilmente ottenuta da coltivatori locali). Altre presunte *landrace* di *C. maxima* sono state trovate in Romagna, ma in pianura, anche a Fusignano (zucca ‘Balona’, storicamente coltivata, forse anche sotto il nome di “Pantalona”, tra le province di Ravenna e Ferrara, e usata per il ripieno dei cassoni o crescioni (versione della bassa dei più noti tortelli alla lastra della montagna forlivese); è stata rinvenuta presso la signora Monica Contoli di Fusignano (RA) e il signor Egidio Amà di Filo di Argenta, Ferrara; i frutti sono di grandi dimensioni, verrucosi, talvolta con carpelli ingrossati come le zucche “cappello da prete”) e a Bellaria Igea Marina, Rimini (rinvenuta dal dottor Stefano Tellarini presso la famiglia del signor Roberto Giorgetti; anche questa è un po’ verrucosa e talvolta con carpelli sporgenti).

In provincia di Ferrara, a Vigarano Mainarda, è stata recentemente individuata anche una forma decisamente a cappello da prete, molto simile alle modenese, reggiane, parmensi e mantovane, presso la famiglia del signor Ottavio Orsini.

Zucca 'DI CASTEL BOLOGNESE'

Lagenaria siceraria (Molina) Standl



Famiglia: **Cucurbitaceae**
Categoria: **landrace (?)**

Località di coltivazione
Castel Bolognese (RA)

DESCRIZIONE

Pianta a portamento rampicante, con fiori bianchi. I frutti (anfisarchi) a maturità sono lunghi oltre 1 m, a forma di clava, con estremità prossimale (punto d'inserzione del peduncolo) tronco-globosa, separata dal resto del frutto attraverso una lieve costrizione; la superficie è verde chiaro con leggere chiazze biancastre poco distinte, seccando diventa bruno chiaro-giallastra; la buccia (epicarpo) a maturazione è coriacea e semi-legnosa.

STORIA

Coltivata da molti anni nella zona di Castel Bolognese (RA), avuta in dono da persone anziane del posto.

STATUS DI CONSERVAZIONE

I semi di questa zucca sono conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia, ricevuti dal sig. Gentilino Guerrini (classe 1939) di Castel Bolognese (RA).

COLTIVAZIONE

Seminata a primavera, tra marzo e aprile, e fatta arrampicare su supporti artificiali, da cui pendono i grandi frutti.

USI CULINARI

Nessuno, localmente, anche se è noto che può essere consumata giovane (es. fritta nel sud Italia). Solo a scopo ornamentale attualmente.

NOTE

In Emilia-Romagna è stata censita un'altra *landrace* di *Lagenaria siceraria*: si tratta della zucca 'Farina cedar' di Noceto (Parma), con frutti a forma di pera, la cui polpa veniva impiegata per la preparazione della mostarda; una volta essiccati e svuotati dai semi, i frutti erano usati come contenitori per farina e sale.

Una terza, con anfisarchi a bottiglia (e probabilmente usati come tale per acqua o vino), è stata recuperata a Sant'Agata Feltria (RN) e osservata anche in provincia di Ravenna (Savarna), presso il locale Museo della Civiltà Contadina.



Usi e costumi associati alle varietà locali

Rossi G. e Fontana M.

Quando si parla di “vecchie” varietà agrarie si parla inevitabilmente anche di civiltà contadina, ovvero di quel complesso di aspetti culturali, spontanei e organizzati, relativi a una collettività rurale in una data epoca. Indubbiamente varietà agrarie locali e comunità rurali sono strettamente legate tra loro, ma non è semplice stabilire se siano state le varietà a influenzare gli usi o se gli usi e costumi abbiano in qualche modo pilotato la selezione nelle specie agrarie coltivate.

Sta di fatto che descrivere correttamente un’antica varietà locale non può prescindere dal contesto socio-culturale in cui questa si è venuta a delineare (MIPAAF, 2013).

Sulla civiltà contadina romagnola si è scritto parecchio, ma la rilettura di tanti testi, con l’occhio dell’agronomo o del naturalista, evidenzia contenuti che vanno oltre il semplice aspetto letterario. E così è stato per questo lavoro di ricerca che ha cercato di contemperare aspetti tecnici e culturali per ricostruire in maniera puntuale il contesto in cui le varietà locali si sono evolute e fornire il maggior numero possibili di elementi perché ciò che è giunto sino a noi possa essere reinserito in situazioni mutate rispetto al passato. In sintesi, se c’è stata una frattura, un gap generazionale, bisogna cercare di riparare all’accaduto, fornendo “materiali e metodi” per riallacciare i fili di una evoluzione sospesa (varietà fortemente erose) o interrotta (varietà scomparse dal campo e conservate in repository di vario genere: banche dei semi, collezioni, ecc.).

Le fonti scritte sull’agricoltura romagnola, oltre alle testimonianze orali reperite in loco, sono molteplici e consentono di avere un buon quadro conoscitivo degli usi e costumi degli ultimi secoli in cui si sono sviluppate e consolidate le varietà trattate, soprattutto orticole e cerealicole, ancora rinvenibili nei campi (*on farm*) o in centri di ricerca (*ex situ*) e istituzioni che detengono banche del germoplasma, come la stessa Università di Pavia, dopo le campagne di raccolta svolte sul campo per vari anni in Emilia-Romagna e Toscana.

L’ampia letteratura sul mondo agricolo comprende anche le cronache della cosiddetta vita contadina, di cui si sono fatti accenni nelle schede delle varietà sopra trattate, ma sarebbe interessante poter avere tempo e modo di analizzare vecchi libretti colonici, atti notarili e registri di chiese e istituzioni religiose varie, che sono state la base di importanti studi storici



e potrebbero riservare ancora molte sorprese.

La bibliografia di base, da cui si è partiti per un inquadramento del territorio indagato nel corso del progetto, ha riguardato alcuni lavori fondamentali, di seguito descritti.

Uno sguardo d'insieme sulle produzioni agricole storiche della Romagna è disponibile in Bolognesi (2003); in particolare riferisce del mais, introdotto nell'area forlivese nel '700, oltre a orzo, frumento, miglio, fava e fagioli.

Per il secolo XVIII in Romagna, ricordiamo sicuramente il Battarra (1782), che scrisse un'opera fondamentale per l'areale riminese, confinante con i territori d'interesse per il nostro studio: ai tempi il mais non era ancora molto diffuso, considerato allora soprattutto come alimento per i polli, mentre i contadini ne piantavano appena qualche fila nell'orto per farne polenta (Dialogo IX). Di questo troviamo conferma anche nei dipinti di Nicola Levoli (Rimini, 1728–1801). Nel Forlivese il mais sarebbe stato coltivato a partire circa dal 1780, come avvenne per Meldola e Civitella di Romagna. Al contrario, nel Ferrarese la coltura del “formenton giallo” si era diffusa fin dagli anni trenta del '600.

Per il periodo dell'unità d'Italia, troviamo dovizia di informazioni nelle varie relazioni dell'“Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola”, la cosiddetta “Inchiesta agraria Jacini” (1877-1886). L'indagine parlamentare evidenziò diverse criticità a livello di tecnica colturale, ma ancor più un problema di malnutrizione generalizzata, che soprattutto nella pianura Padano-Veneta culminava in un'ampia casistica di pellagra, una terribile malattia dovuta alla carenza di vitamine del gruppo B, frequente tra le popolazioni che facevano uso pressoché esclusivo della polenta di granoturco. Nella relazione parziale a cura del marchese Luigi Tanari, per la zona del Forlivese (Civitella), si legge che l'alimentazione è “non troppo buona né abbondante, quasi tutta di granoturco, che poi al monte matura male” (Zanardi, 2015).

Per il Novecento sono spesso utili le opere dedicate al mondo contadino, sia per comprendere le piante coltivate che il loro uso, anche se spesso non si riesce a risalire alle varietà utilizzate, se non in pochi casi (es. mais tipo ‘Marano’).

Tra queste opere, a titolo esemplificativo, citiamo per il periodo tra le due guerre mondiali Pezzi e Fontana (2017) e Pezzi (2014); per gli anni tra 1920-30 citiamo invece i lavori derivati dalle ricerche svolte dal glottologo svizzero P. Scheuermeier, ad esempio visitando in Romagna la zona di Brisighella, Meldola e San Benedetto in Alpe e la vicina Sant'Agata Feltria, ben illustrate in Turci (2013); queste ricerche poi confluirono nel

famoso AIS, l'Atlante linguistico ed etnografico dell'Italia e della Svizzera meridionale (Jaberg e Jud, 1937). Possiamo così dedurre una lista dei prodotti allora coltivati nel territorio, dalla presenza del nome nelle varie accezioni dialettali locali e dalla loro localizzazione o meno nei paesi visitati, questo per granoturco, fava, fagiolo e tante altri vegetali.

Tra gli autori più attenti a documentare la Romagna contadina nel tempo, va senz'altro citato Vittorio Tonelli, autore di svariate opere (1981, 1993, 2005), tra cui ci piace qui ricordare *La carne dei poveri. Fagioli e altri legumi in Romagna* (2002).

L'analisi di queste fonti fa emergere una forte disparità sociale tra le classi popolari e quelle più abbienti, ben leggibile anche nella distribuzione della pellagra tra la popolazione, anche se il senatore Jacini non ammise mai la natura sociale di questa malattia (Zanardi, 2015). Questo stato di parziale indigenza durò a lungo, in pratica, per certe aree rurali di collina e montagna, fino a dopo la seconda Guerra mondiale; tuttavia, la possibilità di trovare terra migliore in pianura e l'avvio dello sviluppo industriale nei pressi delle principali città provocò, negli anni 1950-60, una forte emigrazione verso questi poli di attrazione lasciando pressoché spopolate le zone più impervie e meno produttive delle colline e delle montagne romagnole.

Questo radicale cambiamento portò, in molti casi, anche all'abbandono delle colture tradizionali e delle sementi fino ad allora utilizzate, nonché degli usi culinari che se ne facevano in precedenza.

Oltre alla letteratura citata, anche testi di gastronomia del passato, come la famosa opera del romagnolo Pellegrino Artusi o del passato recente (Pozzetto, 2004; Nasolini et al., 2009) possono essere utili per comprendere sia alimenti che preparazioni culinarie, tipiche dell'area di studio.

Inoltre, anche i saggi di storia rurale della Romagna riportano spesso indicazioni interessanti sulle produzioni agricole e anche il loro impiego in cucina e non solo (Melandri, 1977; Quandamatteo, 1980; Caruso, 1982; Magnani, 1984; Magnoni e Barberini, 1993, Gordoni, 1994; AA.VV., 2013).

A completare il quadro, come accennato, partecipano anche le interviste con apposito questionario alle persone incontrate in questo viaggio alla ricerca dei “semi perduti” della Romagna (oltre 30 persone); ci hanno fornito preziosi elementi per comprendere usi e costumi, sia agricoli che alimentari, del passato, permettendoci così di consegnare alle future generazioni sia le sementi che la storia che c'è dietro, inclusi aspetti di coltivazione oggi inusuali (es. coltura sinergica delle “tre sorelle” mais, fagioli e zucche), che abbiamo poi inserito

ampiamente nelle schede delle 13 varietà trattate come casi - studio tra quelli riportati nella Tabella finale, omnicomprensiva di tutti i ritrovamenti effettuati (e dei loro testimonial).

Tra i tanti spunti disponibili, in questa sede ne ricordiamo alcuni, legati alle specie vegetali che abbiamo citato.

Antiche varietà e usi per l'alimentazione umana

Alcuni dei piatti più noti e tipici della Romagna collinare e montana in provincia di Forlì-Cesena e Ravenna trovano nelle produzioni locali di frumento, mais, zucche, patate e fagioli i principali ingredienti, come accade nei 'Tortelli alla lastra', realizzati con zucca e patate, o nei così detti 'Manfrigoli' o 'Paciarella', nomi diversi in vallate diverse per un'interessante variante della polenta classica, in cui sono aggiunti i fagioli borlotti o, un tempo, i fagioli tipo grigiolati, nonché poderosi ragù, di cui vi forniremo i particolari. Ma cominciamo da uno dei "piatti forti" della parte di Romagna, qui considerata, i 'Tortelli alla lastra'.

'Tortello alla lastra' di patate e zucca.

Il 'Tortello alla Lastra' (Giordani, 1998; AAVV, 2013a) è una specialità gastronomica tipica della montagna tra Romagna e Toscana, noto in letteratura almeno fin dalla fine del secolo XIX (Assirelli, 1896; Ravaglioli, 1986). È un piatto elaborato della tradizione contadina, che può richiedere anche alcune ore per la preparazione (2-3 ore per quattro persone), che necessita "mani esperte" e ingredienti ben selezionati, anche se semplici. E sono proprio le mani esperte di massaie e nonne che racchiudono il segreto di una ricetta tramandata di generazione in generazione. L'origine si fa risalire all'arrivo in zona appenninica tosco-romagnola di popolazioni barbariche nomadi provenienti da oriente, dopo la caduta dell'Impero Romano, che avrebbero appunto avuto l'abitudine di cuocere i cibi su piastre arroventate sul fuoco, in cucine da campo.

Non è facile definire una ricetta "tipica", in quanto varia molto da zona a zona e anche da stagione a stagione. Quelli più caratteristici sono comunque fatti con un guscio (da cui anche termini come "Guscioni" o "Crescioni" e ancora "Cascioni", in uso tuttavia soprattutto verso la pianura forlivese e il cesenate) di sfoglia realizzata senza uova ("pasta matta", bianca e non gialla); infatti la sfoglia deve mantenersi morbida, perchè poi i tortelli cotti non in acqua, bensì sulla "lastra". Questa, in origine, era uno strato sottile di pietra o meglio roccia sedimentaria, arenaria, dalla superficie lasciata ruvida, temprata, per potere resistere al calore del fuoco senza spaccarsi. La lastra, almeno



un tempo, si raccoglieva direttamente in natura, nelle formazioni geologiche tipicamente a strati detta Marnoso-Arenacea, dove l'arenaria tende a sfaldarsi in piani paralleli, in relazione anche alla stratificazione dei depositi originari; in tempi più recenti la lastra è stata quasi sempre sostituita da altri materiali, come il così detto testo di terracotta oppure piastre di ghisa, a volte rivestite di alluminio, ma anche di ferro, alla maniera in cui si cuoce la piadina.

Dentro all'involucro di sfoglia ben steso poi va inserito un impasto e su questo si evidenziano le differenze principali e anche le caratteristiche peculiari della versione romagnola più tipica. In generale, di base, abbiamo patate lessate e condite con un soffritto, contenente aglio tritato e a volte cipolla e altri odori dell'orto (variabili), quindi formaggi grattugiati, sale, pepe e noce moscata. Questa è la versione invernale in genere, mentre verso primavera si possono impiegare al posto delle patate o in aggiunta, erbe varie, un tempo di campo ("radicchi selvatici"); all'inizio dell'inverno invece sono disponibili cavoli o zucca (non meglio specificata). Le differenze tra Romagna e Toscana poi sembrano evidenziarsi negli altri ingredienti da aggiungere all'impasto di patate. Due sono le situazioni tipiche che possiamo confrontare: Corezzo in Casentino (Comune di Chiusi della Verna, provincia di Arezzo) nel versante toscano; Santa Sofia (provincia di FC), nel versante romagnolo.

Nella versione di Corezzo, almeno sulla base delle informazioni raccolte e dei siti internet consultati, a cura della Pro Loco (Presidente Sig. Sirio Farini), alle patate si aggiunge un soffritto esclusivamente vegetariano: cipolla, salvia, aglio, pomodoro, olio, formaggio grattugiato (pecorino e anche parmigiano attualmente), sale e pepe (abbondante); non si mette pancetta o lardo e normalmente neanche zucca, se non appunto in casi particolari (Fioretti, 2017). La zucca e il pomodoro (verosimilmente concentrato) sono poi tra loro alternativi.

In Toscana, all'impasto si aggiungono però anche uova sbattute, verosimilmente per renderlo più facile da stendere sulla sfoglia. Nella versione romagnola, in generale, invece è fondamentale inserire della pancetta o lardo o guanciale (per quest'ultimo testimonianza della sig.ra Valentina Gentilini, originaria di Casola Valsenio); questa carne viene tagliata molto fine e aggiunta al trito vegetale del soffritto (senza cipolla, ma a volte con sedano, es. testimonianza di Medardo Castronai).

L'uovo nell'impasto di solito non si mette.

Inoltre, altra differenza che sembra rilevante, molte volte se non sempre, in Romagna (magari non a ridosso della Toscana, ma un po' più in basso), si aggiunge la zucca, ma questo non nella



Valle del Savio, a est: zucca lessata e ben scolata. Anche l'acqua di cottura della stessa zucca sembra importante: fredda si usa per impastare la farina, fungendo così da legante, vista la mancanza delle uova (testimonianza della signora Marisa Mantini e del marito Giorgio Visotti di Biserno, località in Comune di Santa Sofia; testimonianza della sig.ra Maria Damiani in Crociani di Spinello, S. Sofia e come riportato anche nella ricetta lasciata dalla signora Norma Beoni di S. Sofia, 1935-2009). L'uso, originale, dell'acqua della zucca per impastare viene ricordato anche nel sito internet a cura di Turismo forlivese (2020 e in Locatelli e Greco, 2014).

L'aspetto finale del 'Tortello alla lastra' romagnolo è quello di un grande raviolo, di forma quadrata o rettangolare, con spessore di circa 1 cm e dimensioni che variano dai 10 ai 20 cm di lato, dal sapore deciso.

La sua produzione era legata al periodo di maturazione della zucca (autunno-inizio inverno, in genere entro l'anno), mentre oggi è possibile gustarlo, da ottobre ad aprile, anche perché si usano ormai diversi tipi di zucca, soprattutto le tipiche da inverno tonde (*Cucurbita maxima*) e anche le lunghe tipo violina (*C. moschata*), mentre è ormai andato in disuso l'utilizzo di zucche da zucchini, come frutti maturi e gialli (*C. pepo*), salvo che in casi isolati, come tradizione familiare (Famiglia Sassi di Spugna di Sopra a Santa Sofia).

Si veda la scheda relativa alla zucca 'Da tortelli alla lastra'.

Il rapporto tra patate e zucca, dovrebbe essere di uno a tre, mai prevalere (secondo la signora Marisa Mantini).

Tra i formaggi inseriti nell'impasto, oltre a formaggio di vacca e, più recentemente, parmigiano, c'era anche chi metteva ricotta, come nella ricetta della sig.ra Natalina Biondi (Classe 1933, deceduta nel 2018), nata a Santa Sofia e vissuta per molti anni a Rocca San Casciano e quindi a Fusignano (RA).

Lei occasionalmente, soprattutto nel caso di poco tempo a disposizione, li friggeva in padella, in abbondante strutto di maiale bollente, oltre che cuocerli sul testo di terracotta, togliendo prima i cerchi necessari sulla stufa economica, in modo da metterlo a diretto contatto con la fiamma dell'alimentazione a legna. Si veda a questo proposito anche il sito di Regione Emilia-Romagna che tratta questo prodotto, in quanto il tortello alla lastra è riconosciuto come PAT, dove viene illustrato questa alternativa di cottura, certamente più rapida.

La zucca, ma anche la ricotta, verosimilmente rendono l'impasto di patate schiacciate meno compatto e indurito e quindi più facile da stendere sulla sfoglia spianata; solo di patate, essendo la preparazione assai lunga, può essere troppo



compatto da stendere.

I tortelli alla lastra dell'alta valle del Savio, a San Piero in Bagno o verso Verghereto, alla moda toscana casentinese di Corezzo, sono senza zucca, così come anche pare a Tredozio, per la versione del Tortello alla lastra locale denominato Bartolaccio o "bartlâz" si veda:

<https://www.romagnaatavola.it/it/il-bartolaccio-per-non-dimenticare-il-gusto-delle-tradizioni-di-romagna/>.

Ogni anno Santa Sofia ospita, nel periodo autunnale, la tradizionale Sagra del Tortello alla lastra.

I 'Tortelli alla lastra' (a volte detti "Sulla lastra", cfr. Quondamatteo, 1980; Locatelli e Greco, 2014; persino "Nella lastra"), erano diffusi, almeno un tempo, in tutta l'area di cui qui trattasi, dalla valle del Savio a quella del Senio; sono però, almeno nella tipologia descritta, ritenuti tipici soprattutto dell'alta Valle del Bidente. Tuttavia, per la valle del Senio una testimonianza è stata raccolta per Casola Valsenio (sig.ra Valentina Gentilini e Cesarina Gentilini), dove erano detti "Turtlaz in tla lastra", con formaggio grattugiato di mucca (un tempo a disposizione sempre dei contadini), con guanciale al posto della pancetta, conserva di pomodoro, aglio e prezzemolo e niente zucca. Anche qui si facevano a volte con erbe selvatiche di campo. Invece, dalla parte opposta, nella vallata del Savio, è noto un modo piuttosto diverso di farli, rispetto non all'impasto ma al loro confezionamento, con riempimento e chiusura della sfoglia, che viene ricordato da alcuni autori (Quondamatteo, 1982; Caruso, 1982).

Normalmente, dalle altre parti, la sfoglia, una volta fatta e ben stesa si ripiega a metà, si riempie uniformemente di impasto nella metà inferiore, si richiude in un'unica soluzione con la metà superiore (temporaneamente arricciata e tenuta a parte) e poi si opera in modo da tagliare i quadrati, con la dimensione voluta, tutti quindi perfettamente riempiti. Invece in alcune zone, tra cui l'alta Valle del Savio, il confezionamento del tortello è singolo, non un tutt'uno; si parte da una piadina tonda, stendendola e riempendola per metà, che viene poi richiusa.

Circa le patate, non ci sono al momento indicazioni per poter dire che, almeno in passato, si trattasse di varietà locali (anche se ciò è probabile). Per la zona di Corezzo, la Pro Loco dice di utilizzare patate bianche tipiche del Casentino.

La Pro Loco di Corezzo, ad agosto, organizza una tre giorni tutta dedicata al tortello e nel 2010 ha registrato la ricetta presso la Camera di Commercio di Arezzo, al fine di tutelarne

l'autenticità.

Entrambi i tortelli sono invece riconosciuti come PAT, Prodotti Agroalimentari Tradizionali, di cui alla ventunesima revisione, nella tipologia: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria (Decreto Ministeriale del 15 febbraio 2021): "Tortelli alla lastra" per l'Emilia-Romagna, indicati al n. 290 e i 'Tortelli alla lastra di Corezzo', per la Toscana, indicati al n. 433.

Quondamatteo (1980), distinguendoli bene dai "Tortelli sulla lastra", riporta anche dei "Guscioni con la zucca alla mercatese", gialla.

La polenta con i fagioli (Manfrigoli o Paciarella)

La polenta a base di farina di granoturco nei secoli passati era, almeno nel nord Italia, un piatto fin troppo comune, alla base dell'alimentazione per tutto l'anno, soprattutto sulla tavola dei più poveri, spesso costretti a mangiarla senza condimenti.

Tuttavia, soprattutto nell'Appennino, nelle case contadine che avevano una propria produzione di ortaggi, come i fagioli e potevano macellare il maiale, da loro allevato, era consumata in varie maniere, anche inconsuete. Caruso (1982) ricorda come per variarla si aggiungesse ad esempio fagioli.

I 'Manfrigoli' (Giordani, 1998) di Santa Sofia sono una pietanza tradizionale a base di polenta di granturco, mischiata a castagne bollite e fagioli cotti, lasciata rapprendere, raffreddare e poi fritta nello strutto. Tuttavia, attualmente le castagne in genere non si mettono più e qualcuno aggiunge del ragù (Tempesti S., *ex verbis*).

Una versione più occidentale, verosimilmente, è la così detta 'Paciarella', polenta condita, nota ancora attualmente come tipica per la zona di Tredozio (FC), come piatto della cucina povera contadina. È considerato un primo piatto completo e composto da ingredienti modesti come la farina di mais, i fagioli, porri, pancetta ed il concentrato di pomodoro.

Ogni anno a Tredozio è possibile gustare la poderosa 'Paciarella' durante la sagra del Bartolaccio che si svolge le prime due domeniche di novembre.

Era nota con varie varianti nelle zone contermini. Viene ricordata infatti per la Valle del Senio una polenta aricchita, preparata con l'aggiunta di fagioli e salsiccia fresca, da mangiare in autunno e inverno (Gondoni, 1994), come testimoniato anche dalla sig.ra Cesarina Gentilini, originaria di Casola Valsenio (provincia di Ravenna).

Viene ricordata una polenta con i fagioli anche in Melandri (1977), mentre Quondamatteo (1980) riporta la ricetta di una

Farinata con granoturco, però con pecorino grattugiato ma non pancetta, né cotiche o salsiccia.

Il signor Onorio Rossi (Classe 1928), nativo di Rocca San Cassiano (FC), nella Romagna Toscana, chiama "Paciarela" una polenta condita in fase di cottura con fagioli e un apposito ragù. Secondo la sua ricetta, che almeno una volta all'anno, in inverno, mette ancora in pratica, servono fagioli borlotti preventivamente lessati (un tempo i rossi fagioli detti grigiolati), cotica di maiale cotta nei fagioli stessi e ben tritata, poi un po' di ragù fatto con un battuto di pancetta e un pezzetto di salsiccia tritata, oltre a pomodoro, come conserva. Si prepara come la polenta, però quando è vicina la cottura della farina di mais in acqua si mette dentro il ragù, i fagioli (con parte dell'acqua di cottura) e le cotiche tritate. Si può aggiungere anche formaggio grattugiato (o parmigiano, detto "forma").

La si mangia tiepida appena versata dalla pentola nei piatti, oppure fredda, nei giorni successivi, fritta con lo strutto di maiale o in graticola, meglio se prima unta sempre con strutto.

Usi non alimentari

Tonelli (2002) illustra molti usi non alimentari per i fagioli e uno in particolare colpisce, per la sua originalità e in alcuni casi anche crudeltà. È la 'Fasulera', ricordata per altro in varie pubblicazioni sulla vita di campagna del secolo scorso; beffa scherzosa ma a volte persino atto di denigrazione, ingiurioso, quasi sempre, verso le donne, che ne erano le principali vittime.

La fagiolata, cioè segnalare a tutti qualcosa di strano mediante lo spargimento di fagioli davanti casa, entro l'alba, in modo che tutti potessero vederlo o comunque saperlo in zona; poteva essere poco più che un'azione scherzosa ma poteva divenire molto ingerente nella sfera privata; un po' come i nostri attuali "social" e l'uso scorretto che a volte se ne fa, ad esempio per mettere in cattiva luce una/un ex compagno/a o una ragazza giudicata di facili costumi. L'artefice poteva essere un corteggiatore non corrisposto o un fidanzato abbandonato, un'amica gelosa, uno spietato moralizzatore di costumi.

Poteva capitare a una ragazza che dopo Carnevale non aveva ancora trovato il fidanzato, ma anche in modo ben più pesante nel caso di presunti adulteri, facendo trovare all'alba una manciata di legumi sull'ingresso di casa.

Adulterina segreta? Una donna senza marito era incinta?

Rischiava una fagiolata; così come la stessa poteva imbattersi nei fagioli (uniti ad altri vegetali e a sanguinanti budella di pollo)

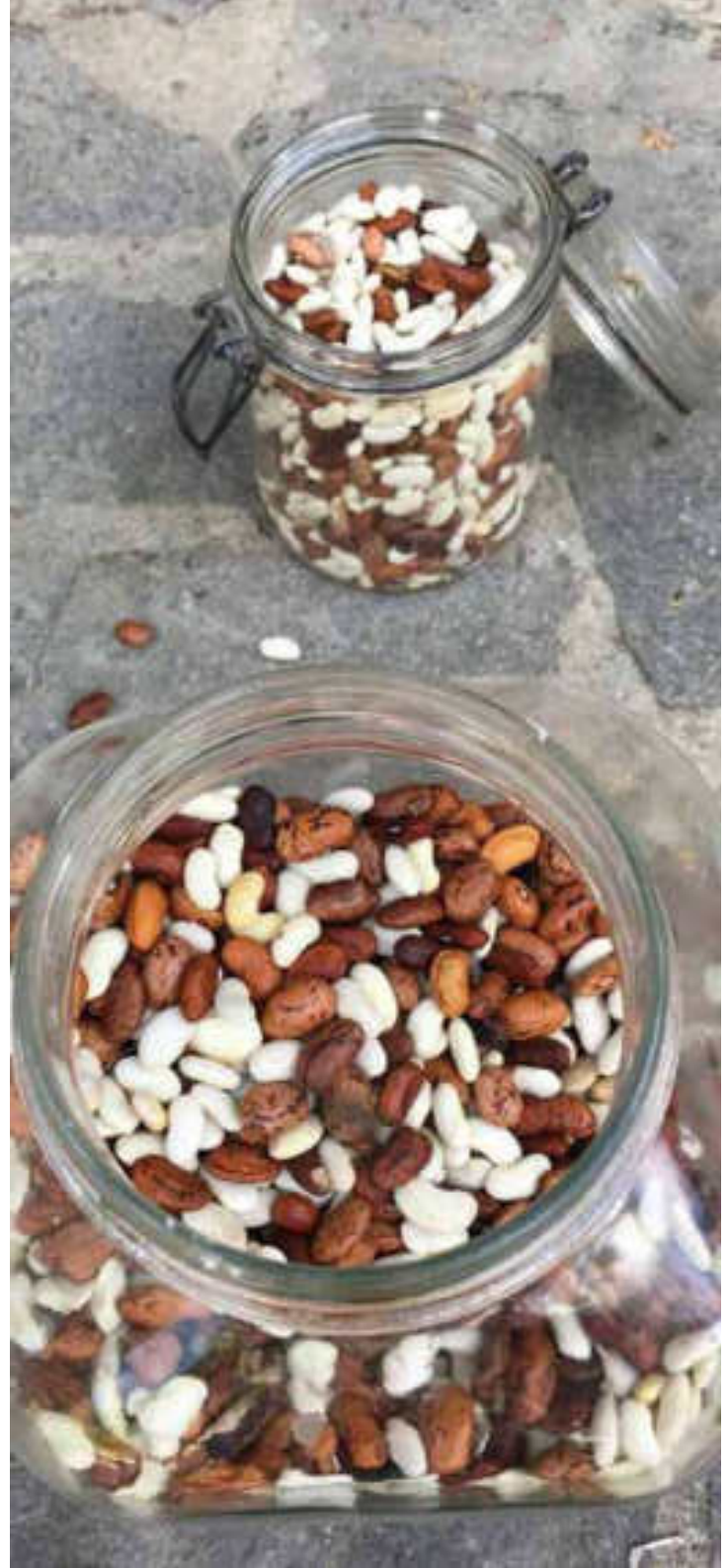


sulla strada della chiesa per un matrimonio riparatore. C'era una tresca adulterina segreta, magari che coinvolgeva il parroco locale? Una mano vendicatrice poteva nottetempo spargere dei fagioli tra la casa di lui e quella di lei.

Per una famiglia, e in particolare per le ragazze, la fagiolata era considerata una grave offesa.

Le casistiche riscontrate comunque sono molto di più e vengono ricordate anche in atti giudiziari, a seguito di denunce. La *fasuleda* è ricordata anche in Quondamatteo (1980) e in Magnani (1984).

Il sig. Onorio Rossi (Classe 1928) nato a Rocca San Casciano, ricorda che poteva avvenire anche nel caso di sposi non proprio novelli, ad esempio vedovi, con uno spargimento di fagioli di tutti i tipi dalla loro abitazione alla chiesa dove dovevano quel giorno andare per il loro matrimonio. Ma questo era, tutto sommato, uno scherzo accettabile.





BIBLIOGRAFIA

AA.VV. (2013). *Mangiare ai tempi della fame. Testimonianze materiali e tradizioni gastronomiche della montagna tra Romagna e Toscana*. Parco Nazionale Foreste casentinesi, Monte Falterona e Campigna. Eco Museo del casentino, Unione dei Comuni montani del Casentino.

AA.VV. (2013). *Frutta e buoi... quaderno della biodiversità agricola parmense*. Parma, Provincia di Parma.

AA.VV. (2017). *Granoturco*. Quaderno di studi e notizie di storia naturale della Romagna. N.46, pp. 236-238.

Ardenghi N.M.G. (2019). *Varietà locali e cultivar obsolete di mais in Lombardia, REIIVE-L, Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali*. relive.unipv.it/wp-content/uploads/2019/12/Pubblicazione-Mais-Lombardia-Relive-L.pdf [consultato il 20.04.2020].

Ardenghi N.M.G. (2019). *I mais da popcorn*, in: Rossi G., Guzzon F., Canella M., Tazzari E.R., Cauzzi P., Bodino S., Ardenghi N.M.G. (Eds.), *Le varietà agronomiche lombarde tradizionali a rischio di estinzione o di erosione genetica. Ortive e cerealicole: uno sguardo d'insieme*. Pavia, Pavia University Press, pp. 142-144.

Ardenghi N.M.G., Canella M., Cauzzi P., Rossi G. (2019). *Towards the (re)discovery of Italian popcorns (Zea mays L. subsp. mays Everta Group): a conservation and cultural mission by the University of Pavia Germplasm Bank and Botanical Garden*, in: 114° Congresso della Società Botanica Italia. VI International Plant Science Conference (IPSC). Padova, 4-7 September 2019. Abstracts, keynote lectures, communications, posters, p.141.

Bascucci D., Buda C., Bugli T., Garavini M.C., Giorgetti R., Gori G. (2002), *E' magnè. Dai racconti di Roberto Giorgetti e di sua mamma Maria Manuzzi*, Rimini, Panozzo Editore.

Battarra G. (1782), *Pratica agraria distribuita in vari dialoghi*. Cesena.

Beggio M.G. e Lazzari G., (1998). *Dizionario botanico romagnolo*. Mistral, Ravenna.

Bolognesi D. (2003), *Uomini e terre di Romagna. Saggi di storia rurale (secoli XVI-XIX)*. Soc. Editrice Il Ponte Vecchio.

Braccini S. (2017), *Relazione sullo svolgimento delle attività di ricerca - prima e seconda annualità borsa di studio: relazione finale - landrace periodo di riferimento 01/03/2015 – 28/02/2017*, Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.

Brandolini A., Brandolini A. (2006), *Il Mais in Italia. Storia naturale e Agricola*, Bergamo, Cfr Bergamo.

Campanella F. (2018), *Pian Baruccoli, 40 anni lontani dal conumismo: non si spegne il sogno degli "Zappatori senza padrone"*, «ForlìToday», www.forlityday.it/cronaca/pian-baruccoli-comunita-zappatori-senza-padrone-40-anni-storia-forli-appennino.html [consultato il 27.04.2020].

Campanelli G. (2013). *Valorizzazione delle tipicità orticole attraverso l'agricoltura biologica. Progetto VA.LOR.BIO*. Atti Convegno del 9 maggio 2013.

Cazzola F. (1991), *L'introduzione del mais in Italia e la sua utilizzazione alimentare (secoli XVI-XVIII)*, in: Fournier D., Sigaut F. (eds.), *La préparation alimentaire des céréales*, Atti della Tavola Rotonda, Ravello, 11-14 aprile 1988, pp. 109-127.

Di Paolo G. (2013), *Pianeta biodiversità*. Regione Emilia-Romagna.

Ercolani L. (1994), *Nuovo vocabolario Romagnolo Italiano, Italiano Romagnolo*, Ravenna, Edizioni del Girasole.

Esquinas-Alcázar J. (2005), *Protecting crop genetic diversity for food security: political, ethical and technical challenges*, «Nature», 6, pp. 946-953.

Evenson R.E., D. Gollin (2003), *Assessing the Impact of the Green Revolution, 1960 to 2000*, «Science», 300, pp. 758-762.

FAO, Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture (CRFGA) (1983), *Resolution 8/83*.

Fontana M., Dal Re L. (2014), *Prodotti tradizionali spontanei, coltivati e selvatici di pregio del Delta Ravennate*. Tipolito Stear, Ravenna.

Frankel O.H., Brown A.H.D., Burdon J.J. (1995), *The conservation of plant biodiversity*, Cambridge, Cambridge University Press.

Gagliani M. (2004), *I galet*, «La Ludla», 8(3), p. 12.

Giordani E. (1998), *Atlante dei sapori delle terre di Forlì-Cesena. Sapori di Romagna*. Provincia di Forlì-Cesena, Ass.to al Turismo. Delfio ed.

Godfray H.C.J., J.R. Beddington, I.R. Crute, L. Haddad, D. Lawrence, J.F. Muir, J. Pretty, S. Robinson, S.M. Thomas, C. Toulmin (2010), *Food security: the challenge of feeding 9 billion people*, «Science», 327, pp. 812-818.

Grasso T. (1961), *Il pomodoro ortalizia industriale*, Torino, Paravia.

Hammer K., H. Knüpfper, L. Xhuveli, P. Perrino (1996), *Estimating genetic erosion in landraces - two case studies*, «Genetic Resources and Crop Evolution», 43, pp. 329- 336.

Heywood V., A. Casas, B. Ford-Lloyd, S. Kell, N. Maxted (2007), *Conservation and sustainable use of crop wild relatives*, «Agriculture, Ecosystems and Environment», 121, pp. 245-255.

Istituto Professionale Agrario Persolino-Strocchi Faenza (2019), *Progetto biodiversità*.

Jaberg K., Jud J. (1937), *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, 7(2), Zofingen (Schweiz), Ringier.

Locatelli A. (2011), *Il fagiolino rampicante è facile da coltivare e fornisce un abbondante raccolto*, «Vita in campagna», n. 5 del 01/05/2011, pp. 23-25.

Lupetti E. (1927), *Le colture minori. Giornale di Agricoltura. L'Italia Agricola. Romagna rurale*. 64(12): 791-797.

Lust T.A., Paris H.S. (2016), *Italian horticultural and culinary records of summer squash (Cucurbita pepo, Cucurbitaceae) and emergence of the zucchini in 19th-century Milan*, «Annals of Botany», 118(1), pp. 53-69.

Maccioni M. (1940), *Le solanacee. Il pomodoro (Solanum Lycopersicum L.)*. (Continuazione e fine, vedi n. 11-12, 1939), «Rivista della R. Società Toscana d'Orticoltura», 25(3-4), pp. 62-73.

Mariani L. (2012), *Dal mais alla polenta*, in: Mariani L., Pirovano M. (eds.), *Il cibo e gli uomini. L'alimentazione nelle collezioni etnografiche lombarde*, Galbiate, Rete Musei e Beni Etnografici Lombardi, Parco Monte Barro, Museo Etnografico dell'Alta Brianza, pp. 59-69.

Masotti A. (1996), *Vocabolario Romagnolo-Italiano*, Bologna, Zanichelli editore.

Maxted N., M.E. Dulloo, B.V. Ford-Lloyd, L. Frese, J. Iriondo, M.A.A. Pinheiro de Carvalho (2011), *Agrobiodiversity Conservation Securing the Diversity of Crop Wild Relatives and Landraces*, CAB International.

MIPAAF (2013), *Linee Guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale di interesse per l'agricoltura. Piano Nazionale sulla Biodiversità di Interesse Agricolo*. INEA, Roma.

Morri A. (1840), *Vocabolario romagnolo-italiano*, Faenza, dai tipi di Pietro Conti all'Apollo.

Nasolini T., Mazzoni F., Pavoncelli R., Fabbri M., (2009), *Coltiviamo il gusto. Guida ai prodotti agroalimentari di Forlì-Cesena*. Pag. 111. Provincia di Forlì-Cesena. Wafra Litografia, Cesena.

Negri V. e Russi L., (1996). *Conservazione in ed ex situ delle antiche varietà locali*. Ann. Fac. Agraria, Vol L.

Nekola J. (2010), *Heirloom Vegetable Archive Copyright Statement*, University of New Mexico.

Olivucci A. (2000), *Geni in campo*, Novafeltria, Comunità Montana Alta Valmarecchia.

Padulosi S., I. Hoeschle-Zeledon (2004), *Underutilized plant species: what are they?*, «Leisa Magazine», 5-6.

Paris H.S. (1986), *A proposed subspecific classification for Cucurbita pepo*, «Phytologia», 61, pp. 133-138.

Paris H.S. (2008), Summer Squash, in: Prohens J., Nuez F. (eds.), *Handbook of Plant Breeding. Vegetables I. Asteraceae, Brassicaceae, Chenopodiaceae, and Cucurbitaceae*, Springer, pp. 351-379.

Perri F. (2011), *Un patrimonio in pericolo. In: biodiversità in agricoltura. Razze e varietà che tornano a vivere*. N. 11/12. Pp. 11-17.

Pezzi E. (2014), *L'altra Romagna. Dagli Appennini alle valli. Usi, costumi e miserie delle famiglie contadine romagnole nella prima metà del Novecento, attraverso i racconti di quelli che erano i bambini di allora*. Edit Faenza.

Pezzi E., Fontana M. (2017), *Le stagioni dei contadini nella Romagna tra le due guerre*. Edit Faenza.

Pezzi E., Fontana M. (2015), *C'era una volta...la vita in campagna. Documenti fotografici sul mondo contadino nella prima metà del novecento*. Edit Faenza.

Podere Staurd (s.d.), *I Pomodori del Podere*, San Pancrazio (Parma), Azienda Agraria Sperimentale Stuard

Pozzetto G. (2010), *A proposito di fagioli in Romagna*. In: «Dri l'Irola», bollettino semestrale dell'Associazione culturale «La grama», Russi (RA)

Pozzetto G. (2001), *Granoturco e Polenta in Romagna*. Comune di Russi. Pro loco di Russi.

Quondamatteo G. (1978), *Grande Dizionario (e ricettario) Gastronomico Romagnolo*.

Quondamatteo G. (1980), *E' luneri rumagnol. Almanacco di cultura romagnola*. Galeati, Imola.

Ragazzi G. (1958), *La coltura del pomodoro in Italia. Le cultivar principali e la produzione delle sementi*. Rivista della ortoflorofruitticoltura italiana. 42 (3-4): 127-148.

Regione Emilia-Romagna (2018), *Scheda tecnica per l'iscrizione al Repertorio (revisionata)*. Mais Santa Sofia Romualdi RER V0176, «Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna» n. 132 del 17 maggio 2018, pp. 28-38.

Rossi G., Guzzon F., Canella M., Tazzari E.R., Cauzzi P., Bodino S., Ardenghi N.M.G. (2019), *Le varietà agronomiche lombarde tradizionali a rischio di estinzione o di erosione genetica. Ortive e cerealicole: uno sguardo d'insieme*, Pavia, Pavia University Press.

Santamaria P., Ronchi L. (2016), *Varietà da conservazione in Italia: lo stato dell'arte per le specie orticole*, «Italus Hortus», 23(2), pp. 29-44.

Tenaillon M.I., Charcosset A. (2011), *A European perspective on maize history. L'histoire du maïs cultivé vue sous un angle européen*, «Comptes Rendus Biologies», 334(3), pp. 221-228.

Tellarini S. (2017), *Grani e gente. Tutto quello che avreste voluto sapere sui vecchi grani e sui loro uomini*.

Tommasi L. (2015), *Vecchie e inconsuete varietà di pomodori*, Editore dall'autore.

Tonelli V. (1986), *A tavola con il contadino*.

Tonelli V. (1993), *Focolare romagnolo*, Imola, La Mandragora.

Tonelli V. (2002), *La carne dei poveri. Fagioli e altri legumi in Romagna*. Faenza, Edit Faenza.

Tonelli V. (2005), *Vita operosa e gaia nell'aia Romagnola*. Faenza, Edit Faenza.

Tonini G. (1947). *Il fagiolo cannellino T. 14. Il cece bianco a semi sferici T. 23*. Rivista di Frutticoltura, Viticoltura ed Orticoltura. Vol 9 (2-3-4).

Turci M. (a cura di) (2013), *La Romagna dei contadini. 1020-1931*. La Mandragora.

Valoti P. (2018), *Mantenimento in purezza per autoproduzione sementi del mais, Workshop "Le cultivar locali tradizionali lombarde: strumenti e conoscenze per la conservazione e lo sviluppo di nuove filiere"*, Università degli Studi di Pavia e Università degli Studi di Milano, Milano, 20 febbraio 2018.

Van de Wouw M., C. Kik, T. van Hintum, R. van Treuren, B. Visser (2009), *Genetic erosion in crops: concept, research results and challenges*, «Plant Genetic Resources: Characterization and Utilization», 8, pp. 1-15.

Veteläinen M., V. Negri, N. Maxted (2009), *European landraces: on-farm conservation management and use*, «Biodiversity Technical Bulletin», n. 15, Biodiversity International, Rome.

Zago F. (1912), *Buone varietà di pomodoro. La scelta delle varietà migliori da coltivare. Alcune varietà adatte per il consumo e per l'industria degli estratti*. L'Italia Agricola 110-112.

Zanardi Z. (2015), *Agricoltura e alimentazione in Emilia Romagna. Antologia di testi antichi*. Istituto per i Beni Artistici Culturali e Naturali della regione Emilia-Romagna. Ed. Artestampa.

Zeven A.C. (1998), *Landraces: A review of definitions and classifications*, «Euphytica», 104, pp.127-139.





UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna



Programma di Sviluppo Rurale
della Regione Emilia-Romagna
2014-2020



UNIVERSITÀ
DI PAVIA

L'Europa investe nelle zone rurali

Intervento realizzato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020. Misura 19 - Operazione 19.2.02 "Azioni specifica 5"



> Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi,
Monte Falterona e Campigna

Palazzo Vigiani - via Guido Brocchi, 7
52015 Pratovecchio (AR)
tel. 0575 50301
infosede@parcoforestecasentinesi.it
www.parcoforestecasentinesi.it

> GAL L'Altra Romagna

Viale Roma 24
47027 - Sarsina (FC)
tel. 0547 698301
info@altraromagna.net
www.altraromagna.it

