

CULTURA E SOCIETÀ

**ANNI DI RICERCHE
PER SALVARE
PIANTE DESTINATE
ALL'ESTINZIONE**

Nel giardino dei frutti perduti



Mela muso di bue

Isabella Della Ragione segue le orme del padre

Luisella Seveso
MILANO

SAREBBE piaciuta a Jean Giono la storia di Livio Della Ragione, di sua figlia Isabella e del frutteto di San Lorenzo di Lerchi, vicino a Città di Castello, in Umbria. Come il suo pastore Elzéard Bouffier, l'«Uomo che piantava gli alberi», che varcava le valli tra le Alpi e la Provenza piantumando e seminando per ridare verde e acqua alle terre sradicate, anche questo padre e questa figlia, con la stessa passione disinteressata hanno percorso spesso a piedi l'Alta Valle del Tevere tra aziende agricole, campi abbandonati, conventi e orti antichi per aiutare la natura e la biodiversità salvando alberi da frutta di varietà destinate all'estinzione o che si credevano scomparse. Il risultato dei loro lunghi anni di ricerche è una collezione di 450 piante di oltre 150 varietà diverse che crescono nell'azienda agricola di San Lorenzo.

Livio è morto qualche anno fa. Isabella, agronoma, regge da sola il peso di un'impresa splendida ma molto impegnativa. Non ce la fa più ad andare avanti, e soprattutto non può completare il progetto che lei e suo padre avevano inseguito, quello di trasformare San Lorenzo in una struttura per tutti, un museo a cielo aperto con un centro studi. Importanti istituzioni sono al suo fianco, dall'Università di Perugia alla Fao a Biodiversity International. Molti premi le sono stati assegnati. Ma qui servono fondi, bisogna costruire un acquedotto e ristrutturare la chiesetta: 250mila euro, si è stimato, per far decollare una Fondazio-

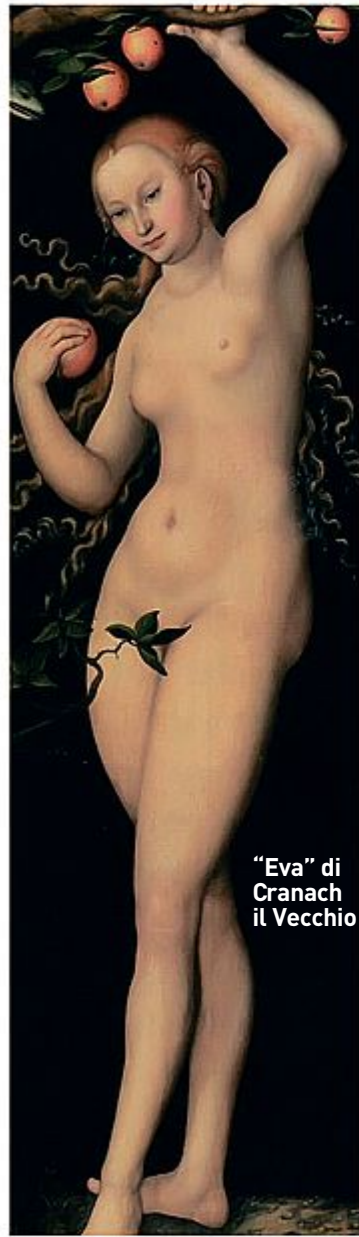
ne che potrebbe occuparsi del mantenimento e dello sviluppo del progetto. Diecimila euro sono la quota fissata per chi vuole entrare come socio fondatore e avere voce in capitolo. Il tempo stringe: entro fine luglio bisogna concludere, ma banche, enti locali, imprenditori al momento latitano. Eppure abbandonare il frutteto al suo destino sarebbe un delitto davvero imperdonabile. Vedere per credere all'indirizzo www.archeologiaarborea.org.

«**MIO BABBO** era un pittore - racconta Isabella con la sua franca parlata umbra - negli anni '50 an-

L'APPELLO

«È stato lui a creare una collezione di 450 piante. Ma ora occorrono fondi»

dò a Roma e lavorò là per parecchi anni. Ma poi tornò indietro, nella sua terra d'origine e, mentre tutti abbandonavano la campagna, comprò il podere di San Lorenzo. Sentiva fortissimo il richiamo del mondo contadino, fondò e diresse per anni il Museo delle Tradizioni Popolari di Città di Castello. Ma diceva sempre che, salvando gli oggetti, si trascuravano i sapori e gli odori. Anche quella per lui era Cultura. Così iniziò a salvare piante, le piante della sua infanzia, dove crescevano quei frutti così speciali, che ricordava profumati e succosi. Quelle locali erano tantissime, ogni settimana per tutto l'anno maturava qualche frutto da mettere in tavola. Oggi il vero problema è la semplificazione, che è un fenomeno devastante. Sono state tagliate o tra-



«Eva» di Cranach il Vecchio

scurate, per semplificare tempi di produzione, trasporto e conservazione piante portatrici di preziose diversità. Noi oggi conosciamo pochissime varietà di frutti. Che sono migliaia, differenti e speciali».

Anche Isabella ha avuto la sua parentesi artistica, il teatro. «Che poi non è stata una parentesi, ma una fase della vita. Ma un attore è per scelta senza radici e io invece alle mie ci tenevo troppo». Così, tornata a casa e presa la laurea in Agraria, ha ripreso il cammino con suo padre, aggiungendo tecnica e scienza alla ricerca e alla catalogazione che Livio aveva iniziato. Hanno percorso insieme centinaia di chilometri, cominciando dai luoghi abitati dagli anziani agricoltori, ai quali si poteva ancora chiedere non solo il nome delle piante ma anche le tradizioni popolari ad esse legate. Poi hanno visitato vecchi paesi, orti parrocchiali, poderi abbandonati, ville padronali, conventi di clausura: dovunque si poteva immaginare che fossero sopravvissuti diversi tipi di mele, pere, ciliegie, fichi, e merangole, le arance amare del centro Italia. La lunga ricerca non è stata fatta solo sul campo: «Ho lavorato moltissimo negli archivi, perché un tempo si appuntava tutto, anche la produzione, il colore, il periodo di maturazione dei frutti e la conservazione. Scoprendo cose straordinarie come il fatto che le pesche di Papigno, a polpa soda giallo dorato che maturano tra settembre e ottobre, venivano inviate ogni anno e fino alla sua morte alla regina Carolina Amelia, moglie di Giorgio IV d'In-

ghilterra che le aveva assaggiate nel 1814 durante un viaggio in Italia. Ma moltissime cose più che nei testi le ho recuperate nelle note della spesa, nei rapporti dei poderi».

SONO stati anni di incontri straordinari, come quello con Angelo, il vecchio fattore di Canali, ultimo custode delle «mele del castagno», il cui tronco cresceva all'interno del cavo di un castagno e ne assorbiva il sapore. Angelo che chiamava le sue piante per nome, come fossero parenti: il fico di San Pietro, le ciliegie maggiaiole, la susina verdacchia, la mela rosone, e soprattutto le pere, che maturavano a settimane di distanza, la giugnina, la venia e la spadona d'inverno, la garofina, la Santa Maria, la moscatella e la verdina. Nel libro che Isabella e Livio hanno scritto dedicato alla loro «Archeologia arborea», (Ali&no editrice), sono citate 29 varietà diverse di pere, 46 di mele, 20 di fichi oltre a susine, ciliegie, pesche, uva e altro, tutte salvate con innesti fortunati e tutte tipiche di una zona di poche decine di chilometri quadrati. Sono stati anche anni di ricerche premiate, come quella che ha portato al ritrovamento della mitica pera briaca, o meno, come quella del fico degli Zoccolanti. «Non l'ho trovato ancora - confida Isabella - . Ma ho preso delle marze da innesto di piante di fico che potrebbero essere di quella varietà. Sto aspettando che facciano i frutti per metterle a confronto, perché purtroppo su queste cose in teoria la certezza non c'è mai. Ci vuole pazienza».



memorandum

di Achille Scalabrin

INDIGNARSI E RIBELLARSI, I GRANDI VECCHI SUONANO LA CARICA

L'ALLARME l'ha lanciato poche settimane fa lo scrittore Claudio Magris, anni 72, forse l'intellettuale più raffinato e sensibile di cui dispone oggi l'Italia: siamo un Paese in preda all'assuefazione alle tragedie, nulla più ci scuote o ci fa indignare. Riflessione che prende spunto dalle centinaia di immigrati morti nel tragitto clandestino tra l'Africa e la Penisola. Riflessione subito condivisa da Giorgio Napolitano, anni 86: «Occorre reagire con forza - moralmente e politicamente - all'indifferenza», ha scritto il Capo dello Stato. È un invito alla ribellione delle coscienze che sembra andare oltre il dramma

degli immigrati per inoltrarsi negli abissi della nostra quotidiana povertà etica e disuguaglianza sociale. Casualità vuole che in questi mesi gli scaffali delle librerie offrano titoli che messi insieme fanno quasi un genere e un unico monito. Dall'«Indignatevi!» dell'ebreo ed ex partigiano francese Stéphane Hessel, anni 94, all'«Indignazione» dell'ebreo americano Philip Roth, anni 78; dall'«Indignarsi non basta» dell'ex comunista Pietro Ingrao, anni 96, al «Ribelliamoci» dell'ex comunista Luciana Castellina, anni 82, al «Ribellarsi è giusto» dell'ebreo ed ex partigiano piemontese Massimo Ottolenghi, anni 96.

Sono quindi i ragazzi (dell'inizio del secolo ventesimo) a suonare la carica, a spronarci a interrompere la mitridatizzazione delle coscienze, a riconquistare la capacità di indignarsi, per poi passare dal moto dell'anima alle concretezze dei fatti. Questi grandi vecchi, questi anziani giovani ci dicono, ognuno a modo proprio, che è arrivato il momento di porre fine ai compromessi e all'indifferenza per sperare di salvare ciò che resta della nostra dignità di uomini. Una lezione di vita.

(achille.scalabrin@quotidiano.net)