

## **OLTREPÒ PAVESE: SUOLO, NATURA E ACQUA**

**Salice Terme (PV) – 13-14 ottobre 2004**

### **CONSERVAZIONE DELLA BIODIVERSITA': RECUPERO DI VECCHIE VARIETA' DI MELO E PERO RITROVATE IN OLTREPÒ PAVESE**

Rossana Pontiroli

**ERSAF – Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e Foreste**  
Struttura Ricerca, Sviluppo, Servizi Innovativi

Il termine biodiversità, riferito agli ambienti naturali, indica la variabilità genetica corrispondente a tre livelli di organizzazione biologica strettamente concatenati: all'interno di una popolazione di organismi viventi, tra diverse specie e tra ecosistemi. Questa variabilità è il risultato di processi evolutivi che hanno permesso alla vita sulla terra di adattarsi ai cambiamenti delle condizioni fisiche e climatiche avvenuti nel corso di oltre tre miliardi di anni.

In ecologia il concetto di conservazione della biodiversità è sostenuto dalla considerazione che “diversità genera stabilità”, valida anche per i sistemi agrari, benché questi risultino molto più instabili e vulnerabili rispetto agli ambienti naturali a causa dell'estrema semplificazione introdotta dall'uomo nell'esercizio delle pratiche di coltivazione. All'interno di una specie coltivata, la tutela della biodiversità, insorta spontaneamente in seguito a mutazioni di geni, diventa infatti cruciale per poter fronteggiare nuove esigenze agronomiche e di mercato, cambiamenti delle condizioni ambientali; per contro l'estrema semplificazione del patrimonio genetico mette a rischio la sopravvivenza della specie medesima.

Lo sviluppo agricolo del secondo dopoguerra ha subito forti condizionamenti da parte dell'industria: in pratica le tecniche di coltivazione sono state per decenni adattate ai mezzi tecnici e alle macchine che l'industria produceva, secondo una logica non sempre consona a uno sviluppo agricolo sostenibile nel lungo periodo. Questa filosofia produttiva, adottata dalla maggior parte delle imprese agricole, è stata messa fortemente in discussione nell'ultimo ventennio del secolo scorso, al punto che la politica agricola europea ha prodotto normative che hanno favorito un'inversione di rotta, indirizzando le scelte degli imprenditori agricoli verso pratiche più rispettose dell'ambiente naturale e della biodiversità.

L'erosione del patrimonio genetico delle specie coltivate ha riguardato tutti i comparti agricoli, ma in modo particolare la frutticoltura. In passato le nostre campagne erano popolate da una miriade di varietà che alimentavano soprattutto mercati locali; con lo sviluppo della frutticoltura industriale molte aree agricole ricche di germoplasma sono state abbandonate e la coltivazione si è concentrata in poche zone, dove sono state introdotte le varietà più produttive, utilizzando solo una minima parte della variabilità genetica, quella ritenuta al momento più interessante. La selezione varietale si è adeguata alla stessa logica, producendo cultivar sempre più rispondenti alle esigenze di una frutticoltura intensiva e la conseguenza più negativa si è rivelata la perdita di rusticità, che conferiva a molte vecchie varietà una certa stabilità produttiva.

L'esigenza di conservazione della biodiversità frutticola è una necessità reale al fine di assicurare il potenziale genetico necessario al lavoro dei genetisti per fronteggiare

problemi attuali e futuri; inoltre, considerato il rinnovato interesse per la tipicità da parte dei consumatori, il recupero e la valorizzazione di cultivar locali potrà contribuire a sostenere il reddito dell'attività agricola e agrituristica di aree considerate marginali, all'interno di una nicchia di mercato da non sottovalutare.

Progetti di recupero e conservazione del germoplasma frutticolo a rischio di estinzione sono in atto in tutte le regioni ad antica tradizione frutticola, dove è stato possibile ritrovare esemplari di vecchie varietà sopravvissute nei giardini e negli orti familiari o ai margini di altre coltivazioni. Quest'opera di recupero si basa essenzialmente sulla collaborazione della popolazione locale, che può fornire preziose indicazioni sull'esistenza di esemplari rari e sulla loro localizzazione, i nomi dialettali che li hanno identificati nel passato e le tradizionali modalità di consumo dei frutti, spesso testimoni di usi e costumi scomparsi.

La collezione di meli e peri dell'Oltrepò Pavese è stata allestita grazie all'opera di ricerca e recupero del materiale di propagazione di funzionari della C.C.I.A.A. di Pavia che nel 1985 hanno realizzato l'impianto, sulla superficie di due ettari, presso l'azienda sperimentale Riccagioia a Torrazza Coste, allora appartenente alla Fondazione "Carlo Gallini" di Voghera. In tutti questi anni la collezione è stata mantenuta in vita, ma non sono state mai destinate risorse sufficienti a promuovere studi approfonditi sulla caratterizzazione varietale delle accessioni presenti.

Oggi la collezione appartiene all'ERSAF che ha proposto alla Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia un progetto di rifacimento del campo collezione, partendo da un accurato censimento di tutte le varietà presenti e dalla loro caratterizzazione morfologica e agronomica. Il progetto ha ottenuto l'approvazione e sarà realizzato nell'arco del triennio 2004-2006, durante il quale sarà mantenuta ancora in vita la vecchia collezione per poter procedere alle verifiche necessarie e ai rilievi agronomici sugli alberi in produzione. Il nuovo campo sarà allestito secondo criteri di massima razionalità per agevolare le operazioni agronomiche e ridurre le spese di gestione della collezione, mettendo a dimora almeno cinque ripetizioni per ogni varietà. Gli obiettivi e i risultati attesi sono sintetizzati nel seguente elenco:

- assicurare la conservazione delle antiche varietà di melo e pero recuperate in Oltrepò Pavese;
- procedere alla caratterizzazione pomologica di tutte le accessioni presenti, verificando anche l'eventuale corrispondenza con vecchie varietà ritrovate in altre zone;
- realizzare una coltivazione produttiva di alcune varietà particolarmente interessanti ai fini dimostrativi;
- diffondere i risultati del progetto attraverso la pubblicazione di un Catalogo illustrato nell'ambito della collana "Quaderni della Ricerca" della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia;
- valorizzare il territorio e le tradizioni frutticole-gastronomiche dell'Oltrepò Pavese.

In questo primo anno di attività sono state censite quaranta varietà di pero e trenta di melo; queste sono state oggetto di rilievi e osservazioni riguardo il comportamento agronomico e fenologico, le caratteristiche organolettiche, la resistenza alla conservazione ed è stato prodotto il materiale fotografico che ne identifica i fiori e i frutti.

In via del tutto preliminare si possono riferire alcune prime osservazioni su varietà interessanti ai fini di una possibile reintroduzione in coltivazione, riservandosi di verificare nei prossimi due anni di studio tali impressioni, schematizzate nelle tabelle seguenti:

#### VECCHIE VARIETA' DI PERO

<b>Epoca di maturazione</b>	<b>Nome di fantasia attribuito</b>	<b>Osservazioni</b>
Luglio	Maddalena San Pietro	Buone caratteristiche organolettiche e precocità di maturazione. Soggette ad ammezzimento e ridotta pezzatura.
Agosto	Tonda d'agosto	Buona pezzatura, buone caratteristiche organolettiche, resistente all'ammezzimento.
Settembre	Pera fiasca Coscia autunnale	Ottime caratteristiche organolettiche. Leggermente soggette ad ammezzimento del cuore.
Ottobre - Dicembre	Due varietà di Butirra di cui una a buccia rugginosa	Ottime caratteristiche organolettiche e buona pezzatura del frutto, buona resistenza agli attacchi parassitari.
Novembre - Marzo	Per Laur Verdone  Spina	Buona qualità del frutto per la cottura. Ottima qualità e conservabilità del frutto, sensibile alla ticchiolatura. Buona qualità del frutto, ottima in confettura.

#### VECCHIE VARIETA' DI MELO

<b>Epoca di maturazione</b>	<b>Nome di fantasia attribuito</b>	<b>Osservazioni</b>
Fine Luglio	San Giacomo	Ottime caratteristiche organolettiche e bel colore rosa ciclamino.
Ottobre- gennaio	Carlona Cavilla rosata Rosso piatto	Buone caratteristiche organolettiche, resistenza alle malattie.
Dicembre- marzo	Pomellone	Discreta qualità per diversi utilizzi e ottima conservabilità del frutto, resistenza alle malattie.