

■ BRANCALEONE Prodotti a confronto con il Trentino Uno studio tra frutti dimenticati e biodiversità recuperata

BRANCALEONE - Orlando Sculli di Brancaleone, noto esperto di viticoltura e autore di diverse pubblicazioni sull'archeologia del vino ("I vitigni autoctoni della Locride", "I palmenti di Ferruzzano" ecc.) è coautore della pubblicazione "Frutti dimenticati e biodiversità recuperata - Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane". E' una pubblicazione edita dall'ISpra (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale), realizzata qualche tempo fa con il contributo dell'Arpascal e Laimburg.

Pubblicazione
con il supporto
dell'esperto
Orlando Sculli

Tra gli autori della pubblicazione, appunto, vi è Orlando Sculli, membro dell'Associazione Patriarchi della Natura. Il volume ha preso in esame la frutticoltura calabrese e del Trentino Alto Adige mettendo in luce le diverse peculiarità nel-

la speranza di salvare il germoplasma in forte rischio di estinzione. La nostra osservazione è rivolta alla frutticoltura calabrese, ai cenni storici, al paesaggio agrario e alle tecniche culturali tradizionali, allo stato dell'arte delle azioni mirate alla conservazione della biodiversità frutticola e alcuni frutti antichi rappresentativi della Calabria. Infatti, l'economia calabrese, per secoli, si è basata sull'agricoltura favorita "anche dal fatto di appartenere al bacino del Mediterraneo - si legge -, uno dei più importanti centri di origine delle piante a uso alimentare e crocevia di popo-

li". Numerosi sono i riferimenti storici legati all'agricoltura (dalla preistoria alla protostoria, La Magna Grecia, i Romani nel Bruzio, la Calabria bizantina, i Normanni Svevi, la Calabria angioina, gli Aragonesi in Calabria, la dominazione spagnola, i Borboni). "Sulla costa calabrese - si legge ancora nella pubblicazione - abbondano fichi, agrumi, in montagna mele e castagne, mentre viti, ulivi e peri crescono un po' ovunque; ognuna di queste specie è ricca di varietà". E ancora: "Da molti anni in Calabria si stanno facendo ricerche e studi per la salvaguardia della varietà di frutti che stiamo dimenticando". «Abbiamo perso le varietà di grano, di piselli, peperoni, melanzane, pomodori, ceci, fagioli ecc - dice Sculli - In altri termini quasi tutte le essenze ortive o agricole di cadenza annuale. Per il momento resistono le essenze arboree e le viti. Ma per quanto tempo ancora? Siamo vicini al rischio di estinzione. Anche per esse ormai la Regione Calabria dovrebbe organizzare svariati campi stabili di salvataggio che diventerebbero oasi di biodiversità a cui potrebbero fare riferimento i futuri agricoltori della nostra terra. Salvare tutte queste varietà di frutti - conclude l'esperto - è il mio sogno, magari creando un Chepos (giardino) delle meraviglie capace di ospitare tutto il germoplasma della Calabria e salvare così circa ottocento meli, un centinaio di biotipi diversi di ulivi, più di cento peri, melograni, susini, albicocchi e altri frutti come avviene in altre regioni d'Italia".

a.b.