

Alberi da frutto: amici con le radici



Dal 2023, il Municipio sta lavorando ad un **progetto di valorizzazione del patrimonio naturalistico comunale**, in prossimità della ciclopista all'altezza del parcheggio comunale in zona Bargale, con una valenza didattica e sociale (cf. *Bulletino Infolumino*, marzo 2024, articolo *“Scoperto un importante patrimonio naturalistico a Lumino”*).

Alla base del progetto pensato dal Municipio vi è il desiderio di dar vita ad un **percorso didattico, aperto a bambini, giovani e adulti, che mette al centro le api, il loro fondamentale ruolo nel mantenimento della biodiversità e nella conservazione della natura e gli antichi** (quasi centenari) alberi da frutto presenti in campagna. Le api rivestono un ruolo essenziale per l'agricoltura in qualità di impollinatrici ed è quindi fondamentale garantirne la protezione e promuoverne la salute attraverso - ad esempio – l'avvenuta posa di un apario appositamente costruito nel giugno 2023.

Grazie al **progetto di inventario delle varietà antiche di frutta** promosso lo scorso anno nelle campagne di Lumino, il Comune – in collaborazione con l'Alberoteca – ha recuperato e ripiantato quattro varietà tradizionali tra mele e pere, oltre a una varietà di mela unica.



- Pera **Beurré Hardy**, antica varietà classica ottenuta nel primo '800 in Francia;
- Pera **Buona Luisa**, antica varietà classica ottenuta in Normandia dal signor Longueval di Avranches, battezzata in onore di sua moglie “Louise”.



• **Poire à rissole de Marlioz** (foto accanto, fonte Sortenblätter ProSpecieRara), antica varietà classica nota nel canton Ginevra da oltre 200 anni, primo rilevamento in Ticino, riconosciuta come patrimonio culinario ginevrino, in quanto è tradizionalmente utilizzata per il ripieno delle "Rissoles aux poires" (gnocchi di pere), specialità locale.

• **Mela Regina delle Renette**, antica varieà classica, che ha probabilmente avuto origine in Inghilterra attorno al 1200, chiamata anche mela del cacciatore, poiché matura in stagione di caccia, caratterizzata da un singolare aroma di noce.

• **Mela Varietà genotipo unico**, sconosciuta, ovvero finora mai rilevata a livello svizzero ed europeo.

I giovani alberelli, innestati a partire dalle marze raccolte in loco, stanno mettendo radici lungo la ciclopista.

Il patrimonio frutticolo non si limita agli alberi e ai loro frutti: è un patrimonio umano, costruito nella relazione viva tra persone e piante. E per rigenerarlo davvero, abbiamo bisogno di gesti quotidiani e della sapienza della comunità. Per questo abbiamo avviato una piccola ricerca etnobotanica, raccogliendo memorie e saperi ecologici locali, invitando alcune delle persone più "radicate" a Lumino per parlare della storia della frutticoltura del paese.

In una delle ultime case del Ticino, a pochi passi dal confine con i Grigioni, **ci siamo trovati in un piccolo gruppo: persone unite dai ricordi e dal desiderio di far rinascere varietà dimenticate, rigenerando la biodiversità di questo territorio.** I presenti erano Andrea Persico, Ivo Gentilini con sua moglie Franca, io - Giorgia Tresca- alcune mele dai sapori antichi per evocare memorie di gusto, e delle foto storiche consegnate gentilmente da Matteo Chiosi per accompagnare i racconti e aprire una finestra sulla Lumino di un tempo. I protagonisti erano Cecilia Scolari (1940) e suo fratello Michele (1938), con i loro ricordi.

E che memoria! I racconti di Cecilia scorrono veloci, con il passo di una bambina lanciata all'avventura tra alberi e campi. Un'autentica piccola "cacciatrice di frutta", sempre in cerca del prossimo albero da conquistare, E di alberi da raccontare ce n'erano tanti. La Lumino di un tempo era punteggiata di alberi: "Si tenevano puliti i ronchi, i vigneti. E ogni vigneto aveva il suo albero: un pesco, un ciliegio...". E spesso ogni albero aveva un padrone attento che sorvegliava. Secondo Cecilia, le piante da frutto erano più spesso nei vigneti, che venivano recintati proprio per controllarli meglio, mentre nelle campagne si trovavano soprattutto i noci e gelsi.

Il primo ricordo è quello di Michele: un grande ciliegio dai frutti neri e lucidi, protetto da filo spinato e grasso nero — arrampicarsi era un'impresa da veri briganti. Poi il susino, con le sue susine giallo-verdi, o il verde era perché bisognava raggiungerle prima degli altri, a costo di mangiarle acerbe. Le fragole che si prendevano passando sotto al cancello, di cui Cecilia ricorda ancora il sapore preciso sulla lingua. E poi le cicatrici, ricordo vivo di tante incursioni. "A casa non si poteva dire niente, naturalmente". Per fortuna c'erano alberi "rifugio", come un grande castagno cavo salendo in via ai ronchi, tana e nascondiglio, dove qualcuno ci accendeva anche piccoli fuochi e ci si scaldava.

"Eravamo liberi noi... quello era il nostro parco giochi. Ogni albero ci dava qualcosa, era un amico. Li abbracciavamo per forza – per arrampicarci!"

Michele ironizza: "Adesso dicono che bisogna parlare con gli alberi..." Cecilia risponde: "Ma io ci parlo con le mie piante. Loro sentono."

Ogni pianta è collegata a una persona, a un gusto, a una stagione, una casa...a volte anche a una casa che oggi sorge proprio dove prima cresceva quell'albero. È una mappa sensoriale: odori, sapori, suoni, colori, persone. Tra i sapori più vivi nei ricordi, per Michele ci sono i Schnitz: rondelle di mela essiccate e appese, mangiate d'inverno- Le facevano i nonni, ma venivano distribuite anche all'asilo. Per Cecilia, le piccole pesche delle vigne, amarognole, con la polpa rossa. "La mamma mi

ricordo che sterilizzava le pesche sciropate e in ogni vaso metteva sempre una di quelle li rosse, per dare un bel colore rosato.”



Foto *Regina delle renette* (fonte scheda varietale ProFrutti, a sinistra, e archivio mostra “I pomi d’oro” l’Alberoteca, a destra).

Mentre assaggiamo la **regina delle renette** – una delle varietà ritrovate nella campagna a Lumino, dal profumo vinoso e il sentore di noce – ci mettiamo a elencare i frutti che un tempo popolavano il territorio. Quando chiedo a Cecilia se ricorda i nomi delle varietà, ride: “*Eh no cara, pretendi troppo!*”

Ma poi, quasi senza pensarci, cita tre varietà di pere – tra cui quella di Sant’Anna e quella di San Mamette – e quattro uve: la francese, la madeira, il moscato d’Amburgo. Tra i diversi innestatori, artefici di tanta ricchezza ricordano l’innestatore Sergio Biondini e Serafino Marcacci.

Ogni frutto aveva il suo tempo, il suo uso, il suo posto, e segnavano il passare delle stagioni e scandivano la vita quotidiana. Michele ricorda ancora la delusione di quel giorno in cui aveva raccolto lamponi, portandoli a piedi fino a Roveredo per venderli. Ce l’aveva fatta: 2 franchi e 30 centesimi. Ma sulla via del ritorno, quei soldi faticosamente guadagnati si persero per strada. Le stalle, calde d’inverno, erano il luogo dove ci si trovava per sgranare fagioli e il mais, raccontarsi la terra. Il gelso offriva i suoi frutti – bianchi o neri – da mangiare, mentre le foglie andavano ai bachi da seta. Inoltre, sotto quegli alberi si intrecciavano anche storie d’amore: “*Si andava a flirtare ai morón!*”, racconta Michele ridendo.

Ma la vita rurale era aspra quanto dolce: “*Si moriva anche solo per falciare un po’ di fieno da bosco cadendo dalle rocce*”, ricorda Cecilia- E poi c’erano anche i sapori meno facili: “*Quando si spillava il vino del fondo della botte* – confessa ridendo – *bisognava attaccarsi al tavolo per riuscire a berlo!*”.

Franca ci porta una conserva di rum e castagne per facilitare i ricordi. Si parla delle nuove strade, dei primi negozi. A un certo punto arrivò un venditore ambulante che portava la verdura da Arbedo: urlava “*Verdure, tutta roba marcia!*”. Poi arrivarono i mandarini a Natale, la cooperativa, le marmellate comprate. “*Ma a scuola si faceva ancora l’orto. Il maestro sapeva fare tutto.*” Uno dei momenti che ha cambiato più significativamente il paesaggio fu il raggruppamento dei terreni: da un lato, rese l’agricoltura più efficiente; dall’altro, separando le persone dai loro pezzi di terra, segnò la fine di tante piante.

Oggi, Cecilia e Michele ci dicono che di quegli alberi ne restano pochi. I frutti cadono a terra e in pochi li raccolgono. E di conseguenza anche i saperi si disperdono. “*Da bambini, i nostri nonni conoscevano tutto: alberi, erbe... la natura che li circondava.*” Gli orti erano coltivati con intelligenza, le patate crescevano sotto le viti. Oggi, molte varietà di frutto sono dimenticate. Gli alunni della natura maestra sono sempre meno, e spesso ci si ritrova analfabeti ecologici.

Recuperare varietà antiche, ascoltare le memorie, coltivare relazioni con la terra — tutto questo non è guardare al passato, ma coltivare l’umanità del futuro.

Perché impoverire la biodiversità significa deprivare il territorio di relazioni vitali. Eppure, bastano piccoli gesti. Come Andrea, che con un gruppo di genitori, ha piantato varietà antiche lungo il viale della scuola. **Forse basta davvero poco: basta tornare a farsi amici gli alberi.**

Giorgia Tresca, L’Alberoteca