

Carlo Vezzosi

LE ESSENZE ARBOREE TRADIZIONALI PER L'ALIMENTAZIONE

Premessa

L'alimentazione è alla base della vita dell'uomo, sappiamo quante persone ancora oggi muoiono di fame perché non hanno cibo. Gli alimenti, di qualsiasi natura, siano essi vegetali, animali, trasformati o freschi, sono oggetto di raccolta spontanea o di produzione da parte dell'uomo. Il primo caso è oggi limitato ma era la norma nelle civiltà antiche, prima della *domeesticazione* delle piante e degli animali e l'inizio dell'agricoltura.

Per prima cosa cerchiamo di fare una sintesi storica di questa evoluzione nel mondo antico. Sappiamo che ci sono state tre grandi epoche:

1. epoca dei cereali (grano, orzo, segale), primo neolitico
2. epoca dei fruttiferi (vite, olivo, palma, fico), fine Neolitico
3. epoca di diffusione di nuovi fruttiferi (melo, pero, ecc.), Età del Ferro.

Nello scorrere di queste epoche l'uomo è passato da insediamenti precari e temporanei a insediamenti fissi. Nacquero i primi borghi; la vite richiede almeno sei anni per raccogliere il frutto, pertanto era indispensabile vivere nello stesso luogo, ancor più valeva per l'olivo e le altre piante da frutto. Le varie specie di piante della nostra agricoltura hanno avuto le loro regioni d'origine ed epoche di immigrazione come risulta nella tabella sottostante.

Nell'Età del Bronzo, le ghiande delle specie assunsero un'importanza alimentare non trascurabile. Anche lo stesso faggio, il cui nome greco *Fagos* significa mangio, era considerato un albero da frutto, le faggiole infatti, venivano mangiate.

I boschi di quercia e faggio erano protetti nell'antichità e nella preistoria, non per la loro bellezza ma per i frutti.

I frutti che si potevano essiccare (fico, nocciole, susine), come facciamo ancora oggi, erano fondamentali già dall'Età Mesolitica.

Nell'Età del Bronzo si raccoglievano anche le corniole, *Cornus Mas*, che venivano mangiate fresche, secche e anche probabilmente per preparare una bevanda fermentata.

Nell'Età del Ferro avviene una costante diffusione delle specie coltivate. Sono i Romani che diffondono in Italia le piante arboree da frutto e selezionano molte varietà.

Nei secoli successivi si perfezionano le tecniche di coltivazione e anche di conservazione e trasformazione della frutta.

Già nel XVI secolo, assieme al grano si coltivano i cosiddetti soprassuoli, in special modo la vite per il vino, l'olivo, il noce, i vari fruttiferi e le specie di legname da ardere e da legno.

Nel trattato del Matani del 1762, dal titolo *Delle produzioni naturali nel territorio pistoiese. Relazione storica e filosofica*, sono citate tutte le piante pomifere, nocifere, polpose da frutto (castagni, ciliegi, peri, meli, nespolo, susino, melograno, albicocco, giuggiuolo, corbezzolo, cotogno, sorbo, razzeruolo, noci, noccioli).

Nel Settecento e nell'Ottocento la coltivazione delle piante da frutto continua la sua espansione, ma fino alla fine dell'Ottocento non si può parlare di vera e propria frutticoltura: era una coltura sporadica, oppure di diletto ed ornamento, nei giardini delle ville e nelle residenze di campagna dei ricchi possidenti e aristocratici. Una delle coltivazioni più raffinate è stata quella degli agrumi nelle *limonaie*. Solo negli anni Settanta del Novecento si è sviluppata la coltivazione degli agrumi ornamentali in vaso che ha raggiunto notevoli traguardi produttivi e di mercato: una tradizione che è stata salvata e valorizzata.

È a partire dagli anni 1920-21, con la stessa nascita del *Regio Osservatorio di Frutticoltura* fondato da Tito Poggi, che nell'area pistoiese e valdinievolina vengono impiantati i primi frutteti a carattere industriale, prevalentemente peschi, peri, susini. I centri di produzione delle pesche erano localizzati nelle zone di Avaglio (Comune di Marliana), Montale, nel Larcianese e a Pieve a Nievole.

Negli impianti industriali di fruttiferi eseguiti in questi ultimi anni nella nostra Provincia, si è data in generale preferenza al Pesco per ragioni di entrata precoce in produzione, si difende dalle malattie e ha un buon mercato, così si esprimeva L'Agricoltore Pistoiese nel 1933. Fino agli anni Cinquanta questa coltura ha avuto interesse economico, successivamente si è verificata una graduale e lenta diminuzione della superficie coltivata fino ad arrivare ad oggi per poter affermare che salvo, qualche impianto residuo e a carattere familiare, la frutticoltura industriale è scomparsa dalla provincia di Pistoia.

Attualmente sono presenti piante arboree da frutto nei giardini, in qualche podere di collina e in vicinanza di case coloniche; qualche filare di vite è rimasto nei poderi di pianura. Rimangono sicuramente vecchie varietà che potrebbero essere raccolte e conservate in apposite collezioni.

Per l'alimentazione sono utilizzati i frutti che possono essere consumati freschi oppure trasformati in confetture, essiccati, macinati, in alcuni casi anche fermentati per bevande.

Specie arboree di interesse per l'alimentazione

Si riportano le specie arboree dalle quali è possibile raccogliere frutti da utilizzare nell'alimentazione.

Specie sporadiche coltivate negli orti e nei campi vicino a fabbricati rurali:

Ciliegio, *Prunus avium*, Cotogno, *Cydonia oblonga*, *Pyrus cydonia*, Gelso bianco, *Morus alba*, Gelso nero, Moro, *Morus nigra*, Melograno, *Punica granatum*, Nespolo, *Mespilus germanica*, Ribes nero, *Ribes nigrum*, Ribes rosso, *Ribes rubrum*, Uva spina, *Ribes grossularia*, Nocciolo, Avellana, *Corylus avellana*, Noce, *Juglans regia*

Specie spontanee:

Sambuco, *Sambucus nigra*, Sorbo rosso, *Sorbus aucuparia*, Sorbo montano, *Sorbus aria*, Sorbo, *Sorbus domestica*, Rovo, *Rubus ulmifolius*, Rosa di macchia, Rosa selvatica, *Rosa canina*, Olivello Spinoso, *Hippophæ rhamnoides*, Amarena, Visciolo, Marasca, *Prunus cerasus*, Azzeruolo, Lazzeruolo, *Crataegus azarolus*, Ciavardello, Baccarello, *Sorbus torminalis*, Corniolo, *Cornus mas*, Fragola, *Fragaria vesca*, Lampono, *Rubus idaeus*, Melo selvatico, *Malus sylvestris*, Mirabolano, Ciliegio-susino, *Prunus cerasifera*, Mirtillo, *Vaccinium myrtillus*, Pero selvatico, *Pyrus pyraster*, Prugnolo, Pruno selvatico, Nerospino, *Prunus spinosa*,

Specie arboree presenti nel territorio e usate a scopo alimentare in epoche passate:

Faggio, *Fagus sylvatica*, Cerro, *Quercus cerris*

Specie arboree utilizzate per aromatizzare i cibi:

Ginepro, *Juniperus communis*, Alloro, Lauro, *Laurus nobilis*

Conclusioni

Le specie arboree per l'alimentazione nel territorio montano sono molteplici e sicuramente da valorizzare, sia come patrimonio naturale, sia come coltivazione agricola. Le piante allo stato spontaneo potrebbero essere catalogate, descritte e regolamentata la raccolta dei frutti al fine di garantirne la tutela e la conservazione.

Le coltivazioni potrebbero essere incentivate, sia a livello amatoriale che familiare, sia come vera e propria attività economica tipica del territorio.

Bibliografia

- G. Forni, *L'agricoltura: coltivazione e allevamento. Genesi, evoluzione, contesto*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, Firenze 2002, vol. I, pp. 7-143.
- E. Lazzarini, *I frutti selvatici*, Milano 2008.
- A. Matani, *Delle produzioni naturali del territorio di Pistoia. Relazione storica e filosofica*, Atto Bracali Editore, 1762.
- W. Panciera, *Conservazione dei prodotti*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. II, pp. 443-553.
- M. Rottoli, *Aspetti bioarcheologici. Italia Settentrionale*, in *Storia dell'Agricoltura Italiana*, vol I, pp.235-242.
- C. Vezzosi, *L'agricoltura nella provincia di Pistoia. Dall'inizio del Novecento ad oggi*, Pistoia 2002, pp. 53-54.