



Pesca contro pesca

Frutti di nicchia a confronto. Sono entrambi delle pesche, varietà a lungo dimenticate e ora riscoperte. Una, la pesca dal buco incavato, è tipica della Bassa Romagna. L'altra, la bella di Cesena, è legata alla città malatestiana. Secondo Slow Food, che ha incluso di recente la pesca dal buco incavato tra i propri presidi, questi prodotti tipici possono dare opportunità di rilancio al settore. Ma le difficoltà gestionali non mancano mentre la risposta del mercato è un'incognita. Il tempo dirà se questi prodotti conquisteranno una nicchia di eccellenza o una nicchia sul fondo di qualche scaffale.

Bassa Romagna La Pesca del buco incavato esce dal dimenticatoio e diventa presidio di Slow Food Un frutto alla ricerca degli antichi splendori

A qualche anno dalla sua riscoperta, "la pesca del buco incavato" può fregiarsi ora del titolo di presidio Slow Food. Si tratta di un frutto che all'inizio Novecento diede il via alla rivoluzione della frutticoltura romagnola e che ora "può contribuire al rilancio di un settore che sta vivendo un momento di crisi" stando alle dichiarazioni dell'associazione. Dalla Bassa Romagna, in particolare da Massa Lombarda, un secolo fa venivano esportate decine di varietà destinate a tante città del Vecchio Continente. A farla da padrona, tra le coltivazioni, c'era il pesco, in particolare il cosiddetto "bus incavé", così chiamato per la caratteristica sutura del suo frutto, profonda e appunto incavata. "La produzione di Massa Lombarda era rinomata al punto che il paese, nel 1927, venne scelto come sede della seconda Esposizione nazionale della frutticoltura" spiega **Guido Zanoni**, della Condotta Slow Food Godo e Bassa Romagna. Il successo della

pesca dal buco incavato trainò per almeno tre decenni l'economia della zona. Da lì a poco, però, sarebbe cominciato il declino: a causarlo, l'introduzione anche in questo territorio di nuove cultivar provenienti dall'America in grado di essere conservate più a lungo, e pertanto di essere commercializzate e trasportate con maggiore facilità. Se nel 1936 il buco incavato rappresentava il 20 per cento della produzione romagnola, a cui va aggiunto un ulteriore 7 per cento del buco incavato tardivo, negli anni Sessanta il dato era sceso allo 0,2 per cento. Da alcuni anni, a Massa Lombarda, è partito un progetto di riscoperta di quello stesso pesco che, un secolo fa, segnò l'avvio di un'economia fiorente: "Sapevamo tutti di questa varietà, ma non riuscivamo a individuarla" prosegue **Zanoni**. Poi il ritrovamento, grazie all'impegno del Comune e del Crpv di Cesena: "Le prime due piante sono state rinvenute nel terreno di un contadino di Massa Lombarda -

aggiunge - Così è iniziato il lavoro per replicarle e distribuirle ad altri agricoltori". La buca incavato è di media pezzatura, con polpa bianco-verde e sfumature rosso intenso, della tessitura fine e con un naturale equilibrio tra zuccheri e acidi che le regalano un aroma inconfondibile. La comunità del luogo sembra aver accolto con entusiasmo il progetto di recupero della pesca dal buco incavato, con una produzione che si aggira sui 200-300 quintali l'anno. Ora questa varietà è divenuta presidio Slow Food. L'idea è di ripartire proprio da questo frutto antico per rilanciare l'economia locale, guardando alle tradizioni e provando a innovare. "Da alcuni anni - conclude **Zanoni** - per motivi climatici, per la concorrenza dall'estero e per la crisi dei prezzi, la coltivazione delle pesche in questa zona non è più conveniente come in passato, e sta perciò lentamente sparendo. Speriamo di ripartire recuperando un prodotto tipico e di grande valore".

Frutti dimenticati C'è ancora chi coltiva questa regina decaduta delle campagne nostrane Solo affetto e nostalgia per "La bella di Cesena"

Chi se la ricorda la Fiat Topolino? Era una piccola automobile costruita fra il 1936 e il 1955. Ebbe un notevole successo, per l'epoca, ma poi, con il progresso tecnologico, fu abbandonata totalmente. Oggi è una specie di pezzo da collezione, custodita gelosamente da chi l'ha restaurata e viene ammirata da chi la vede passare a una festa di paese o ad una sfilata di auto d'epoca. La stessa cosa si potrebbe dire dei cosiddetti frutti antichi o frutti dimenticati, come la pesca Bella di Cesena: un ricordo nostalgico, che piace a tutti, ma tutto sommato in pochi userebbero una Topolino nella vita quotidiana, così come la pesca Bella di Cesena sarebbe difficile da gestire ogni giorno. Nel cesenate c'è qualche agricoltore che coltiva la Bella di Cesena. Sono produzioni ottime dal punto di vista del gusto, quando raccolte al momento giusto di maturazione.

Ma questo vale per quasi tutte le varietà di frutta, anche le più moderne: quando si staccano dall'albero al momento giusto, quasi tutti i frutti sono dolci e succosi. Il problema è che nei supermercati poche volte si trovano pesche o nettarine raccolte quando si dovrebbe. "Ho alcune piante di Bella di Cesena - spiega **Maurizio Lombardi**, agricoltore e titolare dell'Agriturismo I Bosconi a Ronta di Cesena - per uso familiare o poco più. In passato era molto presente nel cesenate e si raccoglieva in luglio, verso la fine del mese. Il segreto del successo di questo frutto sta nella raccolta alla maturazione di consumo, perché se si stacca troppo presto perde tutte le sue peculiarità. Però vi è un altro problema che mi ha impedito di avere un impianto con più piante: in zona la virosi Sharka è ancora presente e quasi tutte le piante rischiano di am-

malarsi. Per questo nella mia zona ormai sono rimasti in pochi a produrre drupacee". Un progetto per la salvaguardia dei frutti dimenticati è portato avanti dal Crpv di Cesena. "Ci occupiamo di biodiversità frutticola da oltre 20 anni - spiega **Claudio Buscaroli** del settore Frutticolo di Crpv - con progetti di salvaguardia delle varietà a rischio di estinzione che vengono riprodotte e distribuite agli agricoltori per la nuova coltivazione. Ora, grazie alla collaborazione con importanti realtà del settore privato e della Grande distribuzione stiamo lavorando sullo sviluppo di una linea di frutti antichi come le pesche 'Bella di Cesena', 'Sant'Anna Balducci' e 'Rosa del West', fortemente legate alle tradizioni del territorio, dai profumi e dai sapori unici. L'obiettivo è dare vita a una linea che possa soddisfare le esigenze dei grandi punti vendita ma che possa essere valoriz-



zata anche attraverso la vendita diretta da parte delle aziende agricole o degli agriturismi delle aree di produzione, come frutta a chilometro zero".

Cristiano Riciputi



World of Sorting Technology

QUALITÀ ESTERNA



QUALITÀ INTERNA

AWETA S.P.A.

Via A. Olivetti,79 - 47522 - Cesena (FC) Italy - Tel +39 0547 316900 - awetasistemi@aweta.it - aweta.com