

Nutrire il pianeta di

Biodiversità & cultura

Una connessione tra i siti storico-museali torinesi
e l'enogastronomia d'eccellenza



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

La Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (TO), Ente Morale senza scopo di lucro, si adopera da oltre 15 anni per recuperare, studiare e valorizzare le antiche varietà di frutta piemontesi e gli antichi vitigni alpini ancora esistenti. Si tratta delle ultime testimonianze viventi di selezioni, incroci e miglioramenti attuati dall'uomo in secoli di storia.

Una storia che ha visto il Piemonte ed il suo capoluogo territori-chiave per la frutticoltura e la viticoltura così come le conosciamo oggi.

Gli autori

Lorenzo Grasso, laureato in Agricoltura Biologica, si occupa presso la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana di ricerca, sperimentazione e comunicazione nel campo delle biodiversità agrarie, soprattutto frutticole e cerealicole, e dell'agroalimentare.

Piero Andrea Martina, laureato in Lettere all'Università di Torino, diplomato all'Archivio di Stato di Torino e abilitato all'insegnamento nei licei, svolge un dottorato di ricerca in cotutela con Paris - Sorbonne. Si occupa soprattutto di testi medievali.

Alessandra Neve, laureata in Scienze Politiche, da anni lavora nell'ambito della valorizzazione del territorio e delle risorse delle comunità che vi abitano. Ad attività di progettazione e animazione territoriale, affianca quelle nel campo dell'economia alternativa.

Giulia Ricca, laureata in Lettere e Filosofia presso l'Università di Torino, è attualmente dottoranda di ricerca nella stessa facoltà. Si è dedicata parallelamente allo studio della fotografia e dal 2012 ha lavorato come fotografa presso ristoranti e aziende nel Canavese e nel Pinerolese.

Ritratti di frutta antica

Torino e le regge dei Savoia

1 - Palazzo Reale

Piazzetta Reale, 1, Torino
011 436 1455

Palazzo Madama

Piazza Castello, Torino
011/4433501
anna.laferla@fondazionetorino
musei.it

Biblioteca Reale

Piazza Castello, 191, Torino
011/543855

Armeria Reale

Piazza Castello, 191, Torino
011 543889

Teatro Regio

Piazza Castello, 215, Torino
011/881 5557
biglietteria@teatroregio.torino.it

2 - Museo della Frutta Garnier - Valletti

Via Pietro Giuria, 15, Torino (TO)
011/6708195
info-museodellafrutta@comune.
torino.it

3 - Basilica di Superga

Strada Basilica di Superga, 73, Torino
011/8997456
prenotazioni@basilicadisuperga.
com

4 - Palazzina di Caccia di Stupinigi

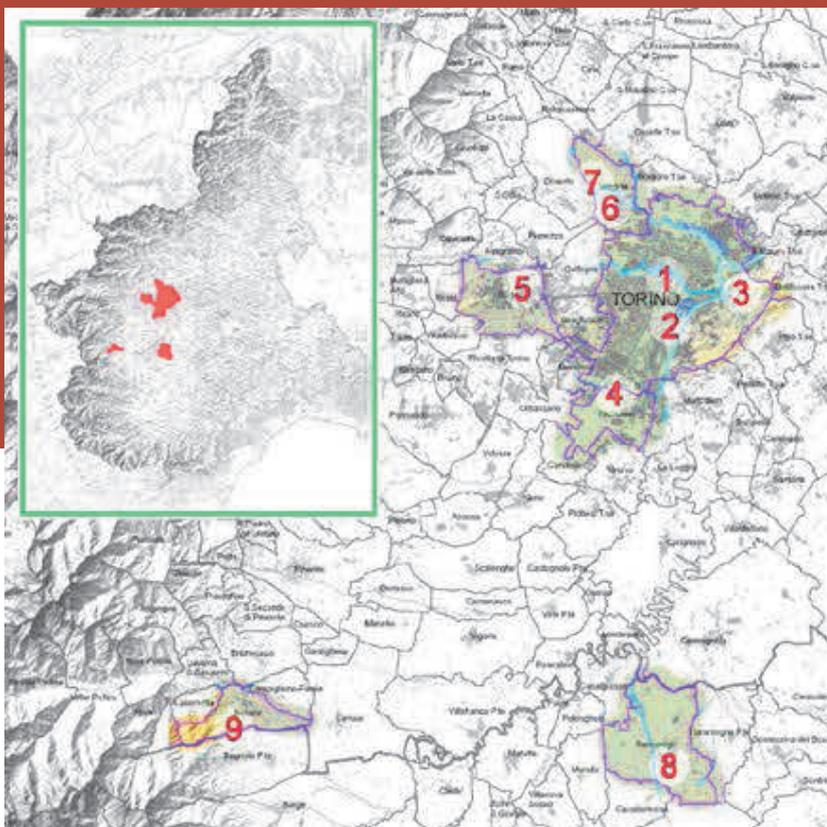
Piazza Principe Amedeo, 7,
Stupinigi, Nichelino (TO)
011/3581220
biglietteria.stupinigi@ordine
mauriziano.it

5 - Castello di Rivoli

Piazzale Mafalda di Savoia,
Rivoli (TO)
011/9565222
promozione@castellodirivoli.org

6 - Reggia di Venaria

Piazza della Repubblica, 4,
Venaria Reale (TO)
011/4992333



prenotazioni@lavenariareale.it

7 - Castello - Parco della Mandria

Viale Carlo Emanuele II, 256,
Venaria Reale (TO)
011/4993381
info@parcomandria.it

8 - Castello di Racconigi

Via Francesco Morosini, 3, (CN)
0172/84005
sbap-to.racconigi@benicultu
rali.it

9 - Scuola Malva - Conservatorio delle Biodiversità Frutticole Piemontesi

Via S. Vincenzo, 48, Bibiana (TO)
0121/559459
info@scuolamalva.it

Luoghi del potere

Luoghi di svago e vacanza, dalla caccia alla villeggiatura, e simboli del potere, le prime residenze sabaude diventeranno parte della "corona di delizie" tra Torino e il territorio circostante (Rivoli, Racconigi, Venaria, Stupinigi...).

Quando Emanuele Filiberto di Savoia, dopo la pace di Cateau-Cambrésis (1559) viene reinsediato al ducato, decide di spostarne la capitale a Torino:

è l'occasione per dotare il principato di quell'apparato di luoghi simbolo che caratterizzano la signoria nell'Europa moderna. Ma è anche il momento per lo stato sabaudo di affermare il suo ruolo politico nello scacchiere europeo con l'edificazione di palazzi degni di tale nome. Il confronto con il vicino francese era e sarà sempre presente: inizia nel Seicento quel processo di continua emulazione tra la grande monarchia d'oltralpe e il piccolo stato sabaudo. Un raffronto che gioverà proprio all'architettura regale, da Stupinigi a Versailles.



Architetti del calibro di Amedeo e Carlo di Castellamonte, Filippo Juvarra, Guarino Guarini, Pelagio Palagi si avvicendarono nella progettazione di regge e palazzi – alcuni, come quello di **Rivoli**, sorti dal rifacimento di vecchi castelli – oggi patrimonio UNESCO, e rivelano intatto il potere evocativo dell'epoca sfarzosa dell'Antico Regime. Uno charme che convinse ancora King Victor e Mario Soldati ad ambientare, in modo convincentissimo, la versione cinematografica di *Guerra e Pace* tra il Castello del Valentino, la Palazzina di Caccia di Stupinigi e la **Reggia di Racconigi**.

Lo splendore delle *maisons de plaisance*, dai “palazzi del potere” (Palazzo Reale, Palazzo Madama, Carignano, Chiabrese) alle regge adibite alla vita di corte (Reggia di Venaria, Villa della Regina, Castello del Valentino, Palazzina di Caccia di Stupinigi...) portò la corte sabauda ad essere considerata la più splendida d'Italia e fra le migliori d'Europa.

La riorganizzazione del territorio, continuata fino al XVIII secolo, accresce l'influenza simbolica ed effettiva dei luoghi del potere assoluto dei Savoia. Sempre in primo piano è il ruolo della gestione economica, fino al XIX secolo, quando la “corona di delizie”, regge e residenze di villeggiatura, divengono sedi deputate ad iniziative economico-produttive (in particolare, si sviluppano le tenute agricole della Mandria, di Govone, di Racconigi e di Pollenzo). Questo non fu che l'ultimo e naturale sviluppo di un legame istituito con l'ambiente e il territorio

circostante fin dalle origini, in un progetto residenziale volto a soddisfare le occasioni di svago dei reali e in particolare, per quanto riguarda Venaria e Stupinigi, della caccia, intesa anche come momento di interesse politico, di intreccio e mantenimento di relazioni fra le case della nobiltà.

Stupinigi

Il primo nucleo di interesse fu **Stupinigi**, dove preesisteva fin dall'età medievale un piccolo castello, ceduto all'Ordine Mauriziano nel 1564 dal duca Emanuele Filiberto insieme alle terre circostanti che divennero, negli anni, luoghi prediletti per le battute di caccia. La trasformazione del complesso, affidata a Filippo Juvarra, risale al 1729. Da allora la palazzina di Stupinigi venne istituzionalmente usata per brevi soggiorni durante le battute di caccia e, saltuariamente, per ricevimenti e visite. Il complesso sorge all'interno di un vastissimo giardino geometrico, e il parco circostante, che si estende per più di 1600 ettari, è ora area protetta



della Regione Piemonte. Fino alla Restaurazione la palazzina di Stupinigi non ebbe un proprio governatore, ma fu controllata dal comandante di Venaria, con cui era strettamente collegata.

La Reggia di Venaria

I boschi di Altessano, dove a metà Seicento fu costruita la reggia di **Venaria**, erano anch'essi luoghi prescelti per la caccia. Carlo Emanuele II acquistò i territori per realizzare il complesso, e la pratica venatoria, già regolamentata dal '400, con l'insediamento dei principi ebbe l'effetto di stringere i rapporti tra la comunità del villaggio di Altessano Superiore e l'attività sabauda. I lavori, progettati dal 1658, furono affidati a Amedeo di Castellamonte e Michelangelo Garove. La reggia subì nel tempo danni (ancora visibili in parte) dovuti all'in-

sediamento dei soldati. I giardini, in particolare, vennero distrutti quando i soldati di Napoleone li trasformarono in piazza d'armi, e solo di recente, nell'ambito degli importantissimi lavori di restauro della reggia, si è ricostruita l'ambientazione naturale.

I giardini sono divisi tra parco alto e parco basso, dove si estende, nei pressi della Cascina Medici del Vascello, il **Potager Royal**:

un'area di 10 ettari che già a partire dall'Ottocento era occupata da coltivazioni estensive da parte dell'azienda agricola della Real Casa.

Esemplare la decisione dei responsabili del Potager Royal di privilegiare le antiche varietà di frutta piemontesi nel moderno allestimento dell'area frutticola, fiore all'occhiello del Potager e dell'intero complesso della Reggia di Venaria.

Contiguo alla Reggia e al suo Potager è il **Parco Naturale della Mandria**, il più grande parco cintato d'Europa (la superficie si estende per 3000 ettari), all'interno del quale si trova il Castello La Mandria e dove sopravvive ancora la fauna tipica dei territori di caccia: cervi allo stato brado, cinghiali, daini, volpi, lepri e altre specie protette



Il cuore pulsante di Torino

Contrappunto di questa presenza sfavillante sul territorio era ovviamente la costruzione e la riedificazione dei palazzi dove il potere vero e proprio veniva gestito, nella capitale Torino. Da Stupinigi, volgendo le spalle alla reggia in direzione di Torino, proseguendo idealmente lo sguardo fermato dallo smog, da qualche linea metropolitana e dalla stazione di Porta Nuova, si potrebbe arrivare a scorgere sullo sfondo **Palazzo Reale**. Progettato tra la fine del Cinquecento e l'inizio del Seicento nel cuore della Torino romana, il palazzo viene costruito sotto la salda reggenza di Cristina di Francia dal già citato Castellamonte. Ma è nel Settecento con la trasformazione dello stato sabaudo



in una delle più avanzate e razionalizzate monarchie europee che prende forma il complesso dei luoghi del potere a Torino, sotto un grandioso progetto complessivo affidato da Vittorio Amedeo II allo Juvarra. Al vecchio castello, prima porta romana poi casaforte del dominante di turno, si decide di aggiungere una facciata: quello che diverrà il primo senato del regno è tra il Sei e il

Settecento residenza delle madame reali, da cui prende il nome di **Palazzo Madama**.

Ma la grande opera di razionalizzazione dei palazzi del potere di Juvarra non si limita solo a rinfrescare le facciate delle residenze dei principi. Quella messa in atto è una vera rivoluzione urbanistica del cuore sabauda di Torino, che viene riorganizzato secondo la sua funzionalità per la gestione dello stato: Piazza Castello. A Palazzo Reale segue una lunga manica di uffici in cui hanno sede i ministeri e le segreterie dello stato, dove oggi ha sede la prefettura. Ma la gestione dello stato ha anche bisogno di libri e di fonti, luoghi di conservazione della cultura e testimonianza del mecenatismo della corte: ed ecco la **Biblioteca Reale**, e il suo parallelo in un campo distante, l'**Armeria Reale**. Continuando con gli edifici dei servizi, il primo palazzo dedicato esclusivamente alla conservazione dei documenti utili alla gestione dello stato e del patrimonio della dinastia, il **Palazzo degli archivi di corte**, ancora oggi sede dell'Archivio di Stato di Torino.

Dopo tanto lavoro tra le carte, il re deve concedersi il giusto svago: cambia il lato di Piazza Castello e cambia anche la funzione dell'edificio, con il **Teatro Regio**. Del vecchio teatro operistico, ideato da Juvarra e progettato da Benedetto Alfieri, memoria di una tradizione musicale prestigiosissima, rimane la facciata in mattoni. Il Regio di oggi è una nuova costruzione dopo l'incendio del 1936 e la quarantennale chiusura.

Carte, musica, ministeri: i palazzi ci sono, ma al principe serve chi li popoli. È sempre con Vittorio Amedeo II che la vecchia università di Torino, fondata nel 1404,

viene riammodernata dall'interno; e viene dotata di una nuova sede, l'attuale **Palazzo del Rettorato**, che si trova proseguendo lungo la via storica che collegava Piazza Castello al Po, l'attuale Via Verdi. Di fronte alla sede di formazione dei suoi giurisperiti (questa era agli occhi del sovrano l'università), ecco i mezzi per far rispettare tutte le decisioni prese: sono i grandiosi edifici dedicati agli alloggiamenti di soldataglie e cavalli che da dietro il Regio si estendevano fin quasi al Po. Sono anche l'ultimo dei luoghi storici del dominio sabauda a rimanere da ristrutturare e destinare a nuove funzioni, i luoghi negli ultimi tempi più controversi anche per gli interessi in gioco per eventuali lavori: ciò che rimane di più visibile è l'imponente complesso della **Cavallerizza Reale**.



Dopo il 1500: scienza e politica per lo sviluppo della frutticoltura piemontese

La storia della frutticoltura piemontese affonda le sue radici nell'Impero Romano, che adottò le tecniche di coltivazione, conservazione e utilizzo da Greci e Persiani. Secoli dopo Carlo Magno nei suoi editti incoraggiava la coltivazione di numerose varietà frutticole, ed in Piemonte come altrove i monasteri furono per secoli veri e propri centri di studio e miglioramento in agricoltura, culla di nuove varietà.

Tra il XIV e il XV secolo la frutta piemontese era già rinomata ed oggetto di scambi soprattutto con Francia e Svizzera. Nel '500 gli alberi da frutta erano parte integrante del giardino, inteso però come spazio ornamentale prima che produttivo.

Un contributo sostanziale allo sviluppo della frutticoltura in Piemonte arrivò dai Savoia, che a partire dalla metà del XVI secolo si adoperarono per promuovere l'agricoltura. Con la fine del XVIII la Torino sabauda diventò il centro di una vera e propria frutticoltura organizzata dal punto di vista pratico e scientifico. In quegli anni furono gli intellettuali e gli scienziati a



rivolgere la loro attenzione al settore agricolo, insieme agli economisti che sottolineavano l'importanza della terra e dell'agricoltura per il benessere di una nazione. Nacquero così numerose accademie ed associazioni agrarie in tutta Italia: a Torino la Società agraria fu fondata il 24 maggio 1785 per volontà di Vittorio Amedeo III e comprendeva un gruppo

di studiosi che cominciarono ad avvicinarsi ai problemi dell'agricoltura, con lo scopo di migliorarla.

La Società ebbe in gestione l'Orto della Crocetta, istituito nel 1798, e lo trasformò in un centro di irradiazione di specie frutticole che qui venivano importate, coltivate o create dagli agronomi che vi lavoravano.

Tra '700 e '800: i vivai Burdin e i primi problemi di catalogazione

Martin Burdin, nato in Alta Savoia nel 1740, si appassionò di agronomia, di orticoltura e dell'arte del giardinaggio, studiò con l'abate Jean-Baptiste François Rozier, tra i più celebri agronomi francesi dell'epoca, lavorò a Parigi presso i Certosini, a Montreuil e in Olanda, ma viaggiò pure in Inghilterra e in Italia. Nel 1765 si stabilisce a Chambéry, dove apre uno stabilimento agrario nel sobborgo di Nézin. Nel 1779, pubblica il primo catalogo commerciale di vendita: proprio nel corso della catalogazione di prodotti agricoli, specialmente andando oltre alla cerchia locale di affari, Burdin riscontra che la maggiore difficoltà nella sua attività commerciale è quella di operare una precisa identificazione delle specie e delle varietà poste in vendita.

Tra i quattro figli di Martin, furono Charles e François a fondare lo stabilimento vivaistico a Torino nel 1822. I Burdin furono i primi vivaisti in Piemonte e si insediarono con i loro vivai in quello che oggi viene conosciuto come il quartiere di San Salvario, nei pressi della Chiesa e del Convento di San Solutore, in una zona allora boscosa e appartata, adatta allo scopo. Nel 1840 que-

sto stabilimento coltivava già più di ottocento varietà di piante da frutto e permetteva una buona esportazione delle stesse in varie parti del Piemonte d'Italia.

La ditta Burdin pubblicò dei cataloghi generali fin dal principio della sua attività, alcuni dei quali erano dei veri e propri manuali di frutticoltura, che contribuirono a far conoscere al pubblico i migliori metodi allora noti di coltivazione dei frutteti.

François Burdin insieme a Michel Saint-Martin, fondò una nuova società per gestire il vivaio torinese, con l'obiettivo di dar vita ad un'azienda, la **Burdin aîné et Compagnie**, che con il suo centro di miglioramento genetico e di diffusione delle varietà nel settore ortofrutticolo svolse un'importante funzione di collegamento tra gli ambienti della scienza botanica e agronomica piemontese e il mondo dei produttori.

Insieme ai profitti economici, per Burdin vi sono anche i riconoscimenti ufficiali, tra i quali il titolo di Regio Stabilimento **Burdin Maggiore & Comp.**, concesso nel 1832, anno in cui la ditta suscitò grande meraviglia grazie alla realizzazione di una collinetta artificiale di piante esotiche nel cortile del Castello del Valentino, in occasione dell'esposizione dei prodotti dell'industria sabauda.

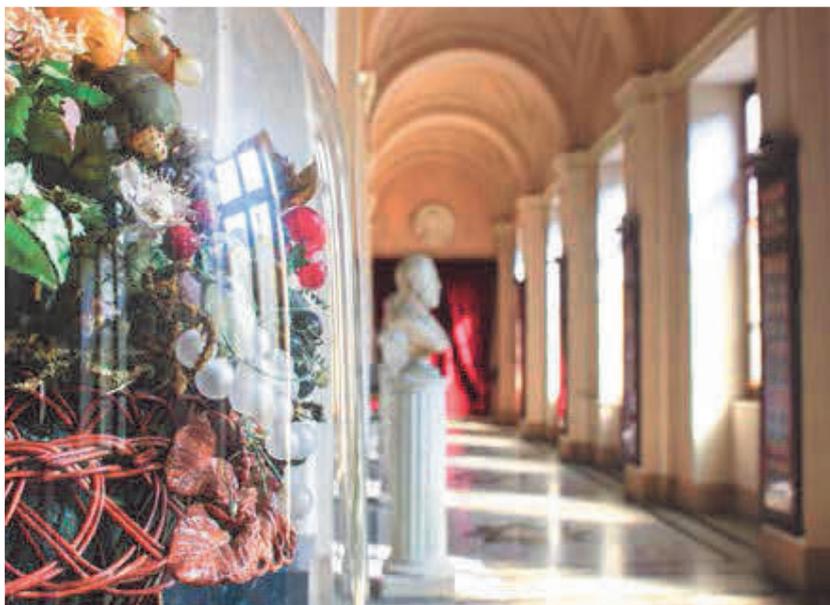
Queste istituzioni fecero sì che Torino diventasse a poco a poco un centro di riferimento per la frutticoltura, anche grazie alla creazione di colture sperimentali, campi dimostrativi delle varietà che davano migliori risultati e che sembravano essere più adatte ai terreni ed al clima delle varie zone dell'area subalpina.



La Regia Accademia di Agricoltura e l'opera di Giorgio Gallesio

Nel 1857 l'Orto di Torino contava già oltre 700 varietà di frutta e la ditta Burdin era particolarmente attiva nella sua opera di coltivazione e propagazione, ma anche i soci della Regia Accademia di Agricoltura si prodigava-

no in questo campo. Tra di essi, Camillo Benso conte di Cavour, che sperimentava nei suoi poderi di Santena la coltura dei peschi *“addossati a spalliere formate da muriccioli, o da speciali sostegni di legno con lo zoccolo in muratura alti metri 2,50, disposti ordinariamente in serie”*. La Regia Accademia d’Agricoltura, al fine di dare al lavoro agricolo ed alla ricerca in questo settore una visibilità pari a quello artigiana-



nale ed industriale, decise di organizzare un’Esposizione, nel corso della quale, nel 1851, venne indetto un concorso riguardante i disegni dei fiori delle varie specie di alberi da frutta. Questa iniziativa affiancava la diffusione dell’opera di Giorgio Gallesio *Pomona italiana, ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, pubblicata tra il 1817 ed il 1839, la prima raccolta di disegni e descrizioni di frutta ed alberi realizzata in Italia. Il secondo concorso invece

fu *“per la frutta da tavola di migliore qualità e per quella di protratta conservazione e anticipata ed insolita maturanza”*.

Un “catalogo in 3D”: l’opera di Garnier Valletti

Negli stessi anni prese il via un ulteriore progetto artistico-scientifico, la collezione Garnier Valletti, attuato dalla *“Società del Museo Pomologico”*, sorta nei locali dello stabilimento Burdin in Torino il 20 luglio 1857 allo scopo di *“conservare in una raccolta speciale i modelli di tutti i frutti che si coltivavano allora nei Regi Stati e per servire nello stesso tempo di pubblica istruzione”*. Infatti nel 1853 il vivaista savoiardo Burdin aveva proposto a Garnier Valletti di dar vita ad una *Società del Museo Pomologico*. Francesco Garnier Valletti, nato a Giaveno nel 1808, venne nominato *“modellatore”* dalla Società, che lo incaricò di eseguire i calchi delle migliori varietà di frutta coltivati nei giardini dei soci. L’artista-studioso era rientrato a Torino dai suoi soggiorni presso le corti di Vienna e Pietroburgo a metà del secolo. In estrema economia, riuscì a realizzare una

ricca collezione, producendo anche in proprio e tentando di vendere a privati, scuole e varie istituzioni. Il suo biglietto da visita lo identificava come «Autore Della Pomona Artificiale Italiana - Premiato alle diverse Esposizioni Estere e Nazionali».

Il "fiore del suo segreto", scoperto (come scrive lui stesso) in sogno, la notte del 5 marzo 1858, era un impasto da lavorare a caldo di resina dammar e polvere di alabastro, che rende i suoi frutti pressoché inalterabili, immuni alle offese del tempo e dell'incuria. Il risultato è così simile al vero che, racconta, *"i Membri del Congresso Pomologico di Vienna... vollero espressamente che le mie imitazioni fossero miste e confuse colle frutta naturali congeneri, onde constatarne l'esatta imitazione. Le difficoltà nel distinguere le frutta artificiali dalle naturali"* valsero all'artista il primo premio.



I "Frutti perduti" dei fratelli Roda

Sempre a metà del XIX secolo prende forma l'imponente opera pomologica di Giuseppe e Marcellino Roda. Dapprima giardinieri alle dipendenze del re nel Parco di Racconigi, divennero orticoltori, disegnatori e progettisti di parchi e residenze reali. Membri ordinari dell'Accademia di Agricoltura, i fratelli Roda possedevano uno stabilimento orticolo in zona Crocetta, lungo la strada per Orbassano.

La loro *Pomologia* è composta da 170 tavole a colori raffiguranti nei minimi particolari numerose varietà di frutti, molte delle quali probabilmente scomparse. Le tavole sono corredate da schede di estrema precisione scientifica, complete di sinonimi, provenienza dei frutti, descrizione ed informazioni colturali.

La storia recente: l'estinzione di centinaia di varietà, e le ultime collezioni viventi

All'inizio del XX secolo si potevano ancora contare migliaia di varietà di melo diffuse più o meno localmente in Piemonte, ma già nel 1950 il numero si era ridotto drasticamente, sotto la spinta dei tecnici frutticoli dell'epoca che spronavano i coltivatori ad abbandonare

le cultivar locali per indirizzarsi verso quelle di importazione.

Solo negli ultimi 20 anni ha cominciato ad affermarsi un'agricoltura che vuole svincolarsi dalla chimica, almeno parzialmente, cercando strategie ecocompatibili di lotta alle malattie; si è riscoperto che le vecchie varietà, frutto di secoli di selezione, si sono straordinariamente adattate ai nostri climi e ai nostri terreni, mantenendo quella rusticità che rende superflui molti trattamenti chimici. Ora lo sappiamo anche con il conforto di studi genetici: la biodiversità giunta fino a noi porta con sé una serie di "resistenze" utili da preservare in un'ottica di futuri programmi di miglioramento varietali.



Per contrastare la pericolosa perdita di varietà che in pochi decenni aveva decimato le cultivar esistenti in Piemonte è stato realizzato alla fine degli anni '90 presso la Scuola Malva di Bbiana il Conservatorio della Biodiversità frutticola, che oggi rappresenta la più grande realtà di conservazione delle biodiversità del Piemonte.

Gli studi scientifici condotti in campo ed in laboratorio dai tecnici della Scuola Malva hanno permesso di

evidenziare le molteplici peculiarità delle antiche varietà, dando così una solida base alla successiva fase di rivalorizzazione: nel 2005 viene istituito il Presidio Slow Food/Associazione di produttori di Antiche mele Piemontesi.

Le antiche varietà di mele

Al giorno d'oggi il Piemonte vanta un patrimonio straordinario di biodiversità pomicola. Oltre 500 varietà, originatesi in sintonia con i microambienti locali, sono state adottate nei secoli dai contadini delle Valli piemontesi per le loro caratteristiche di bontà, serbevolezza, resistenza ai parassiti ed idoneità a mille diverse trasformazioni. È un patrimonio che è stato salvato un attimo prima che il diluvio dell'agricoltura industriale lo som-

mergesse.

Ancora all'inizio del Novecento erano presenti in Piemonte migliaia di varietà di mele, alcune pregiate e apprezzate in tutto il mondo. La melicoltura tradizionale ha però ceduto il passo a quella intensiva di pianura negli anni '60 e le varietà locali sono state rapidamente



sostituite da quelle straniere, più produttive, più grandi, più belle, più adatte alle tecniche moderne, cosicché in appena quarant'anni è scomparsa un'enorme ricchezza.

Oggi a farla da padrone sono le varietà Red Delicious, Gala, Fuji e Braeburn (le varie mele rosse) oppure la Golden Delicious (la mela gialla); ma se guardate bene all'interno dei meleti troverete con sempre maggiore frequenza mele dalle tonalità di colore più variegate. Si tratta delle varietà antiche come la Renetta Grigia di Torriana, il Buras, i Runsè, la Gamba Fina, la Contessa e la Carla.

Innanzitutto il nome inganna: spesso la stessa varietà di mele è stata battezzata in decine di modi, uno per epoca, uno per paese, a volte per borgata o per meletto. Una frenesia nominalista che crea non pochi problemi a chi sta cercando di catalogare in modo scientifico le vecchie varietà.

I nomi delle mele nascono come le varietà stesse: per caso. Possono indicare il proprietario della pianta numero uno (Ross Tomasin, Rosso del Povero, Dominici); la frazione o il paese di origine (Grigia di Torriana, Bella di Barge, Calvilla, Ross 'd la Cavalota); una caratteristica del frutto (Gamba Fina dal peduncolo sottile, Ciucarina a forma di campana con i semi che suonano, Carpendù dal peduncolo corto, Verdun dalla buccia verde, Bianc Bruscol dal sapore acidulo); o ancora, una sua particolare attitudine (Grigia 'd la Composta, da conservare in composta).

L'attenzione per le varietà antiche è cresciuta di pari passo con una maggiore attenzione all'ambiente e alla biodiversità. Le tecniche di lotta biologica o di lotta integrata sono ormai molto diffuse e, se applicate alle vecchie cultivar, sono particolarmente efficaci oltre che negli effetti anche nel limitare l'utilizzo di sostanze po-

Il Presidio delle Antiche Mele Piemontesi

Proprio nelle aree marginali scartate dall'agricoltura industriale (le valli Varaita, Maira e Pellice, per esempio) sono sopravvissute molte delle vecchie varietà.

Alcune di queste possono avere un futuro perché sono rustiche, belle, aromatiche e profumate; perché si conservano a lungo, perché sono più resistenti a molti dei parassiti del melo rispetto alle varietà più recenti (e possono quindi essere utilizzate dalle sempre più numerose aziende che si convertono all'agricoltura biologica), o per tutte queste caratteristiche insieme. Al loro recupero, tutela e valorizzazione si dedicano una ventina di produttori distribuiti tra Pinerolese e comuni cuneesi adiacenti, riuniti nell'associazione "Antiche Mele Piemontesi", nata nel 2002 con sede presso la **Scuola teorico-pratica Malva-Arnaldi** di Bibiana. Otto antiche varietà che fanno parte del "Paniere Prodotti Tipici della Provincia di Torino" e del Presidio Slow Food sono state scelte per i loro caratteri organolettici e perché si prestano particolarmente per gli usi in cucina: Buras, Calvilla, Carla, Dominici, Gambafina, Grigia di Torriana, Magnana e Runsè. Altre varietà antiche sono coltivate, catalogate e studiate: si pensi alle varietà appartenenti alla famiglia delle Ciocarine o delle Renette.



tenzialmente pericolose per l'ambiente.

Tra le varietà antiche se ne trovano di più o meno conservabili e con maturazione differenziata da precoce a tardiva, ma tutte si fanno notare per particolari caratteristiche organolettiche che le rendono uniche e riconoscibili.

Si prenda il Runse, ad esempio. Si tratta di una mela adatta al consumo fresco e particolarmente

conservabile senza particolari accorgimenti fino alla primavera successiva alla raccolta. La polpa è di color bianco-crema con sfumature di rosa vicino alla buccia, succosa e di sapore acidulo-aromatico. La buccia è liscia con colore di fondo giallo-verde con sovracolori rosso brillante o vinoso.

Le runse in piemontese sono i cespugli di rovi: si dice pertanto che il nome derivi da una pianta madre situata in un terreno infestato dai rovi; oppure che "Runse" faccia riferimento alla forma della chioma, particolarmente intricata e frondosa se non potata (simile, appunto, ad un viluppo di runse). Varietà originaria dei dintorni di Cavour (vi sono testimonianze di una pianta madre in frazione Sant'Anna agli inizi del Novecento), le sue ottime caratteristiche sono sempre state apprezzate e decantate. Altri autori citano una pianta madre originatasi per seme nella metà dell'Ottocento ad Osasco. Era molto diffusa in provincia di Torino, specialmente nel Pinerolese e nei comuni di Osasco, Bricherasio, San Secondo, Garzigliana e Cavour.

Differenti colori, caratteristiche e sapori particolari, maggiore rusticità e resistenza alle malattie, questi sono gli aspetti che saltano subito all'occhio osservando queste vecchie cultivar di mele. Di recente, però, si stanno anche avviando interessanti studi che dimostrerebbero delle particolari qualità nutraceutiche presenti in modo più abbondante rispetto a varietà come le Golden o le Galaxi. Un esempio fra tutti, il contenuto di vitamina C sembrerebbe essere di quattro volte superiore nelle varietà tradizionali!

VECCHIE VARIETA' DI MELO



Presidi Slow Food



DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Coop. Agr. Il Frutto Permessso

Bibiana (TO) - via del vernè, 16

0121/55383

Torino - via Napione, 24

011/8395912

info@fruttopermesso.com

www.fruttopermesso.com

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli (TO)

via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Maestri del gusto

Le primizie di Osvaldo

Torino

via S. Quintino, 48

011/535495

osvaldorossin@gmail.com

Maestri del gusto

Azienda agrituristica Il Runch

Viù - fraz. Tornetti, 61

333/3762418 339/6112862

info@ilrunch.biz

www.ilrunch.biz

Maestri del gusto
Borgiattino
Torino - corso Vinzaglio, 29
011/5629075
quasar.guidotti@libero.it
www.borgiattino.com

Soc. Agricola Baldi Frutta di Maurino Marisa
Bibiana (TO)
via Danesa, 6
0175/391197 - 335/8457470
www.baldifrutta.it

Az. Agr. Belfiore di Possetto Irene
Cavour (TO) - via Bibiana 41
347-0749918
possetto.irene@libero.it

Az. Agr. Bertotto Bruno
Bibiana (TO) - via Cavour, 139
339 3335498

Az. Agr. Roncaglia
Bricherasio (TO) - via Roncaglia, 25
0121 598856
bianci.86@gmail.com

Alida Borghino
Castellar (Cn) - via Morra, 2
0175 76214
bordeb@libero.it

Az. Agr. Cascina Bonetto
Lusernetta (TO) - via IV Novembre 15
0121 90634 - cell 333-1879521
cascinabonetto@libero.it

Az. Agr. Cascina Marsaglia
Lusernetta (TO)
via Cascina Danna, 4
0121 900276
cascinamarsaglia@libero.it

Azienda agricola Cascina Serabial
Lusernetta (TO)
via San Bernardino 15
0121/901002
info@cascinaserabial.it
www.cascinaserabial.it

Az. Agr. Castagnè Gros
Pinerolo (TO)
strada Baudenasca, 26
0121 397929
castagnegros@alice.it

Az. Agr. Dalmasso Luigi
Piasco (CN) - strada Serravalle 8
0175 797704 - cell 389 5859850
gjokamarjete@yahoo.it

Az. Agr. Giordano Chiaffredo
Verzuolo (CN) - via Pomarolo 125
0175 85589 - cell 338 7614021
info@aziendaagricolagiordano.it

Az. Agr. e Agrituristica di Magnano Claudia
Cavour (TO) - via Pinerolo 173
0121 6219 - cell 329 4231803
info@cascinamombello.it

Az. Agr. Priotti Paolo
Bibiana (TO) - via Danesa 7
0121 590608 - cell 333 2596553
cascinadanesa@yahoo.it

Az. Agr. Priotti Silvio
Cavour (TO) - via Gemerello, 87
0121 6678 - cell 335 311269

Rolando Mauro
Cavour (TO) - via Gemerello 81
0121 6688
rolando.stefano@tiscali.it

Azienda agricola Tavella Elda
Cavour (TO) - via Macello,
339/2681326
elda.tavella@gmail.com

Azienda Agricola Turaglio
Cavour (TO) - via Bagnolo 91
333 1931424

Az. Agr. "Terre di Frutta" di Bunino s.s.
Cavour (TO) - via Barrata, 7
0121 6386/ 69207 - cell 335
5474403
sergiobunino@libero.it

Scuola teorico pratica Malva Arnaldi
Bibiana (TO)
via S. Vincenzo, 48
0121/559459
info@scuolamalva.it
www.scuolamalva.it

DOVE DEGUSTARE

Ristorante vineria La Nicchia
Cavour (TO) - via Roma, 9
0121/600821
www.lanicchia.net

Maestri del Gusto
Agriturismo Il Frutto Permessso
Bibiana (TO) - via del vernè, 16
0121/55383
info@fruttopermesso.it
www.fruttopermesso.it

Osteria Le Ramin-e
Torino - via Isonzo, 64/b
011/3804067
leramine@leramine.it
www.leramine.it

Az. Agr. e Agrituristica di Magnano Claudia
Cavour (TO) - via Pinerolo 173
0121 6219 - cell 329 4231803
info@cascinamombello.it





www.biodiversitaecultura.it



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO