

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.

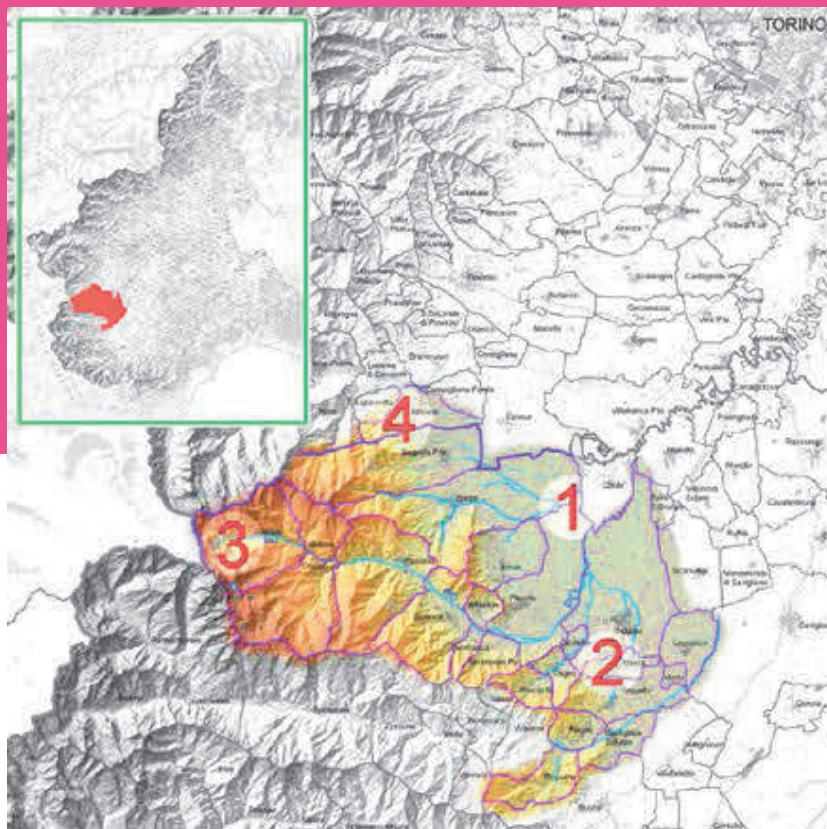
Piero Andrea Martina, laureato in Lettere all'Università di Torino, diplomato all'Archivio di Stato di Torino e abilitato all'insegnamento nei licei, svolge un dottorato di ricerca in cotutela con Paris - Sorbonne. Si occupa soprattutto di testi medievali.

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.

La biodiversità sullo sfondo della storia

Saluzzese, terra di dinastie



1 - Abbazia S. Maria di Staffarda

SS589, Revello (CN)
tel. 0175 273215
staffarda@ordinemauriziano.it

2 - Il Castello della Manta

Via De Rege Theasuro, 5, 12030
Manta (CN)
tel. 0175 87822
faimanta@fondoambiente.it

3 - La Valle Po, il Monviso e il Buco di Viso

Ufficio del Turismo di Crissolo
(CN)
329 210 7681

4 - Scuola Malva - Conservatorio delle Biodiversità Frutticole Piemontesi

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

Territorio e potere: Santa Maria di Staffarda

Come Lucedio, Staffarda è un'abbazia cistercense; come Lucedio è fondata in mezzo ad un territorio incolto, tra il bosco e la palude; come Lucedio alla base della fondazione sta un atto di donazione di terre, da parte di marchesi che, come per Lucedio, si richiamano ad una delle quattro grandi dinastie marchionali piemontesi.

I marchesi erano, nell'apparato di governo dell'impero carolingio, sostanzialmente dei funzionari pubblici; come spesso accade nella storia, a una diminuzione di potere da parte dell'autorità centrale corrisponde un aumento dei poteri dei funzionari decentrati. I marchesi tendono così, negli anni e nei secoli delle lotte che traghettano lentamente la corona imperiale, a trasformare il proprio potere: da funzionari divengono signori. L'incarico diventa un titolo, da tramandare ai figli, da



spartire, spesso, tra loro; il titolo si lega al territorio d'influenza prima, di dominio poi del "marchese".

La storia del potere a ridosso del Mille è una storia di trasformazioni; una storia oscura, nel senso che poco si sa e poco si capisce. Quando l'Europa – e con essa un lembo di Piemonte a Sud di Torino, non ben definito tra le alpi e l'appennino Ligure e forse oltre – si apre al Mille, molto è cambiato nella gestione del potere dai tempi in cui Carlomagno organizzava il suo impero sotto il controllo di conti e marchesi.

gestione del potere dai tempi in cui Carlomagno organizzava il suo impero sotto il controllo di conti e marchesi.

Terra guasta: «gnanca 'l Diau a i veul»

La storia di Staffarda è legata a doppio filo con un ramo marchionale che si fa discendere dalle famiglie di Aleramo e di Arduino. È una storia che val la pena di raccontare. Bonifacio è marchese "del Vasto", anche se di questo nome è attestato solo dopo la sua morte; ha comunque radicato il suo potere in quel territorio in buona parte incolto e disabitato ("vasto", "guasto") del Piemonte meridionale che da Saluzzo arriva fino ad Albenga e Savona. In un'epoca in cui la sopravvivenza della famiglia e la speranza per la sua fortuna

era in buona parte riposta nel numero di figli, e di figli che sopravvivevano al padre, Bonifacio poteva dirsi sul letto di morte soddisfatto. Pur con l'amarezza del tradimento da parte del suo primogenito, Bonifacio d'Incisa, in cui aveva riposto oltre che molte speranze anche il proprio nome di battesimo (e che era stato diseredato), a Bonifacio restavano sette figli maschi, nati dall'unione con Agnese di Verman-



dois, nipote del re di Francia. Sono tutti loro, eccetto il vescovo Bonifacio il Minore, a donare un terreno al nuovo ordine dei cistercensi, in un anno tra la morte del padre (1127) e il 1138. Potrebbe sembrare che regalare della terra ad un ordine che per certi versi era una novità in seno alla Chiesa non fosse un gesto di autorità: in realtà è l'esatto contrario. Sei fratelli, che poi daranno vita a importanti e longeve dinastie nobiliari piemontesi (i Saluzzo, i Del Carretto) che donano un territorio per l'edificazione di un'abbazia dimostrano innanzi tutto di possedere e controllare quel territorio; ma dimostrano anche unità di azione e coordinazione.

Possesso e donazione

Nei fatti l'abbazia di Staffarda resterà sempre legata ai marchesi di Saluzzo, la dinastia fondata da Manfredo, primo figlio, dopo il diseredato, di Bonifacio "del Vasto". Sono ovvie le ragioni geografiche, dovute alla vicinanza di Saluzzo a Staffarda. Ma ciò ci dice anche molto sull'azione di guida giocata da Manfredo sui fratelli, e il ruolo di importanza che assume fin dalla sua costituzione il marchesato di Saluzzo.

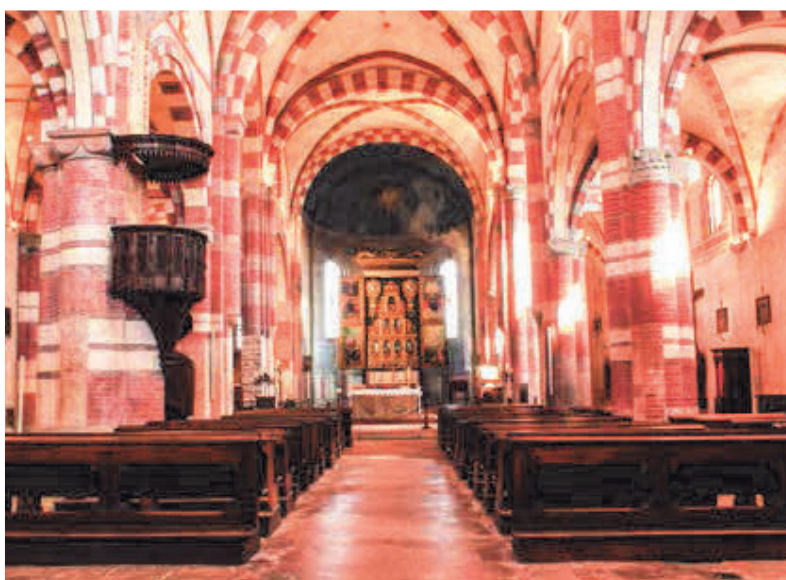
Fondare un'abbazia voleva infine dire porre la propria azione politica certo entro la gestione territoriale, radicare il proprio potere su di un'area, marcare la propria presenza. Una marca territoriale indelebile, perché connessa con la sacralizzazione dello spazio che «associa la propria immagine a quella di un ente santo» (Provero). Ma vuol anche dire agire su un piano che va ben oltre il terreno, un piano che gli uomini del medioevo, così radicati nella loro terra ma con la convinzione della concretezza di un regno dei cieli, avevano sempre presente.

L'abbazia appena fondata cresce in fretta: molto presto vengono fondate le grange di Lagnasco, Pomerolo, Gambasca, Torriana, La Morra, Drosso, Aimondino. E i territori e l'influenza dell'abbazia si ingrandiscono in direzione del Piemonte occidentale e meridionale, soprattutto tra Saluzzo e Revello.

VISITARE STAFFARDA

La visita di Staffarda dà grande gioia: la struttura originale salva, i pochi e ben riconoscibili adattamenti architettonici e le aggiunte successive. È una visita per certi versi facile, come può essere facile godere di una bella vista. Ciò che più colpirà sarà ovviamente la chiesa con l'adiacente chiostro: l'attenzione tutta cistercense a variare ogni particolare architettonico e decorativo, per cui ogni colonna e ogni capitello sono diversi dai vicini, per sottolineare come l'uomo non può mai raggiungere la perfezione, ma contemplando la sua imperfezione può meditare della perfezione di Dio, e della sua creazione.

Uno sguardo alla chiesa (dal XII sec.) basterà per comprendere, attraverso il gotico ancora pieno di elementi romanici, la posizione non solo cronologica della fondazione cistercense, ma anche culturale: con uno sguardo alla novità e uno alla tradizione. Tuttavia la chiesa è solo una parte del complesso monastico (XIII sec.): il refettorio, la sala capitolare sono di un gotico splendente. Ma è uscendo dalla zona esclusiva dei monaci che si apprezza e respira il ruolo di Staffarda nel territorio: basterà vedere la loggia del grano per comprenderlo.

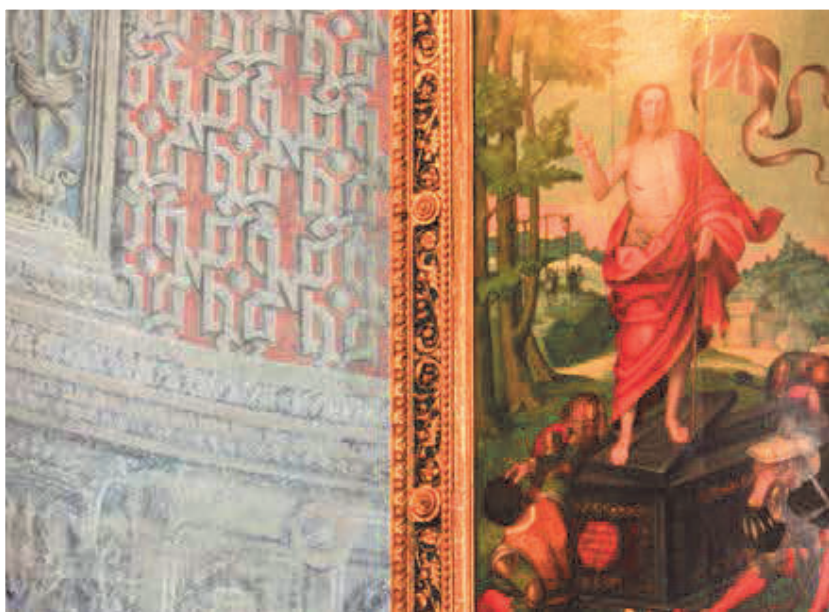


Questa apertura al territorio ci aiuta anche a capire quanto poco il monachesimo cistercense fosse davvero chiuso al mondo: se il desiderio era quello di stanziarsi in un luogo di eremitaggio, un “deserto”, il territorio forestato o incolto è a poco a poco trasformato dai monaci, che lo plasmano, lo modellano, lo modificano interagendo con esso. Creano un paesaggio, che molto spesso riusciamo ancora a vedere sotto il velo delle

trasformazioni più recenti. Ma la trasformazione è reciproca: le grange e le loro colture si adattano al territorio in cui sorgono, in una reciproca interazione tra uomo e ambiente. Ricordiamoci però sempre che “incolto” nel medioevo non vuol dire “povero”: il terreno non messo a coltura è comunque fonte di ricchezza, sia esso pascolo o terreno di caccia o di pesca, o soltanto luogo dove approvvigionarsi di legna.

L'insediamento di una grangia, che va organizzandosi come territorio non sotto il controllo diretto dei monaci, è sempre

legato ad una donazione da parte di una famiglia dell'aristocrazia locale, spesso i Saluzzo, all'abbazia. Gli anni di fondazione delle grange, dalla prima e più vicina Lagnasco all'ultima e più lontana Drosso, sono il periodo di espansione di Staffarda, un periodo di splendore che durerà per tutto il Duecento. Ma questa espansione è sempre legata alla dinastia che ne è la causa e ne fa da garante. Il fatto che i Saluzzo donino un terreno ai cistercensi è un modo per legare a sé l'abbazia, ma non solo. Altre famiglie, a diverso titolo legate ai Saluzzo, seguono l'esempio, con donativi in genere di terre intorno al nucleo centrale in cui sorge la grangia. Il prestigio della dinastia è dunque visibile e visibilmente riconosciuto, e i Saluzzo mediante Staffarda (e l'altra loro fondazione, Santa Maria di Casanova) rafforzano la propria presenza sul territorio e i propri legami con altre famiglie aristocratiche. Ma pongono anche il loro operato su un piano altro rispetto alla politica, dando un manto di sacralità al proprio dominio terreno.



I luoghi e il declino

Il Duecento è il secolo d'oro dell'abbazia, che ha esaurito la sua spinta propulsiva e di espansione, ma gestisce il suo ruolo di prestigio indiscusso. Il Trecento porta invece troppe novità, e segna l'inizio del declino di Staffarda, e di molte altre fondazioni cistercensi. Un declino molto spesso dorato, ma inesorabile e che inevitabilmente porta alla scissione tra cenobio monastico e beni territoriali.

Un fatto marginale, ma importante, ce lo fa capire appieno. Nel 1296 il marchese Tommaso I di Saluzzo muore: secondo il suo testamento, dettato

due anni prima, sarà sepolto a Staffarda, luogo sacro specchio del marchesato. Ritirarsi in abbazia o esservi sepolti era la norma per i signori, o anche solo i benestanti, dell'epoca. Le volontà di Tommaso sono però più complesse: se il suo corpo giacerà a Staffarda, il suo cuore dovrà essere posto nel monumento funebre della moglie Luisa di Ceva, anche lei sepolta in un monastero, Santa Maria Nuova di Revello. Il monastero era anch'esso una fondazione del marchesato, che nel 1291 avevano donato il terreno e aiutato la fondazione di un monastero di suore Domenicane. Sul sito del monastero, oggi distrutto, sorge la chiesa delle suore Romite. I Saluzzo hanno volto l'attenzione altrove, agli ordini mendicanti e predicatori che sono la novità del Duecento e che domine-

ranno la scena nel Trecento. L'aneddoto di Tommaso è da leggersi certo in quell'atteggiamento di romanticismo cavalleresco che sarà sempre proprio dei Saluzzo e che in parte deriva loro dai cugini Aleramici del Monferrato. Ma il fatto è comunque interessante: le spoglie riposeranno nell'abbazia "di famiglia", il cuore è però volto altrove. Lo splendore del gotico saluzzese, sem-



pre sotto la spinta direttiva del marchesato, sarà legato ai nuovi ordini. Per Staffarda il declino è iniziato.

Il Castello della Manta

La corona delle Alpi Cozie, dominata dal Monviso, fa da sfondo al Castello della Manta. Questo castello, reso unico dagli splendidi affreschi tardogotici che ne decorano le sale, considerati fra i più importanti d'Europa, è un'affascinante fortezza medievale trasformata nei secoli in palazzo signorile dalla nobile famiglia dei Saluzzo della Manta, che ne mantenne la proprietà per oltre quattrocento anni.



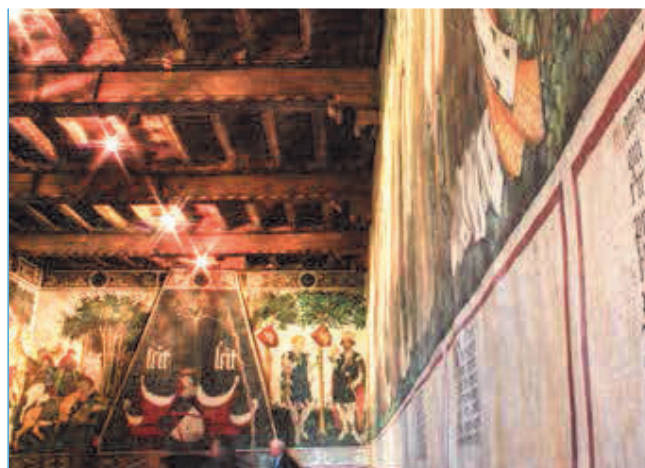
La struttura del castello della Manta è frutto di aggregazioni posteriori all'impianto originario del XII secolo. Il maniero, trasformato nei secoli in dimora signorile, iniziò ad assumere la fisionomia attuale solo all'inizio del Quattrocento grazie all'opera della famiglia Saluzzo della Manta. Dalla fine del XVIII secolo fu abbandonato a se stesso e cadde in rovina. Dopo la donazione al FAI, nel 1984, sono stati avviati i lavori di

recupero e restauro che hanno riportato il complesso alla sua condizione originaria.

L'osservatore attento che si trovi nel Salone Baronale potrà riconoscere, tra i numerosi, diversi alberi riprodotti nello splendido affresco che lo circonda, un melo

della varietà Grenoble. Si racconta che questa vecchia varietà francese, oggi riconducibile alla *Renetta ananas* sia stata portata in dote da Margerita di Foix-Candale quando convolò a nozze con Ludovico II del Vasto, Marchese di Saluzzo

Ma una visita al castello non è soltanto interessante per le sue sale e gli splendidi affreschi. Se ci affacciamo alle finestre del castello o ci addentriamo nel parco infatti, possiamo osservare



un paesaggio di particolare bellezza e complessità, che spazia dal Monviso fino alle colline Saluzzesi e alla pianura cuneese.

Il grande frutteto saluzzese

Questo è il regno delle coltivazioni frutticole che qui hanno trovato l'habitat ideale, costituito da terreni sciolti senza ristagni d'acqua, atmosfera luminosa e asciutta, forte divario di temperature fra giorno e notte tale da favorire maturazione e colorazione dei frutti. Nella relazione di Carlo Borda, redatta nel 1881 in nome del Comizio Agrario di Saluzzo, si può leggere *"Il nostro Circondario gode di una meritata fama per la squisitezza delle sue frutta [...] Le castagne dei nostri monti (sopra tutto quelle dette savatùe), le pesche delle pianure saluzzesi, le mele di Bagnolo, di Barge, di Rossana, di Costigliole e di Piasco, i fichi delle nostre colline, varie qualità di pere (principalmente quelle dette Martin secchi), le susine, le noci, sono oggetto di un importante commercio di esportazione"*.

La frutticoltura si è sviluppata nel tempo tanto da divenire predominante nella zona pedemontana che corre dal confine con la provincia di Torino fino a Cuneo e che ha il suo centro a Saluzzo. Affinando ulteriormente lo sguardo potremo osservare le particolari tecniche di coltivazione della frutta. Qui, nei dintorni di Manta, si trovano in modo particolare filari di mele, mentre se si scende verso Lagnasco assume di gran lunga maggiore importanza la coltivazione della pesca. Preziose e prelibate anche le varietà di ramasin e pero: per cogliere le loro particolarità vale la pena di soffermarsi per sapere per cosa si distinguono.



RAMASSIN



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

www.fruttopermesso.it

Maestri del gusto

Le primizie di Osvaldo

Torino, via S. Quintino, 48

011/535495

osvaldorossin@gmail.com

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli (TO), via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

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

Alida Borghino

Castellar (CN), Via Morra, 2

0175 76214

bordeb@libero.it

Luigi Maero

Pagno (CN), Via Combafredda, 1

tel. +39 0175 76242

Bruna Mellano

Pagno (CN), Via Marconi, 5/a

tel. +39 0175 76183

Dario Morello

Castellar (CN), Via Provinciale, 15

tel. +39 0175 276937

info.morello@libero.it

Massimiliano Bosco

Pagno (CN), Via Chiesa, 16

tel. +39 340 4775871

info@oasidelcoltivatore.it

Ezio Cosa

Pagno (CN), Via Roma, 20

Il Ramassin di Saluzzo



Il ramassin dalla polpa dolce e carnosa è un altro esempio della straordinaria ricchezza di biodiversità frutticola del Piemonte. Pressochè sconosciuta in altre regioni d'Italia, questa piccola susina ovoidale, di colore blu-violaceo, si distingue dalle altre susine per la sua rusticità e per la ricchezza di aromi dei suoi frutti.

Prende anche il nome di "Dalmasin" o di "Darmasin", derivanti dal termine dialettale che indica la varietà "Damaschina": la sua origine è infatti probabilmente la regione che circonda Damasco: confermerebbe questa tesi anche il nome del gruppo a cui il ramassin appartiene: susine Siriache.

Un'indagine svolta dalla Scuola Malva-Arnaldi di Bibiana cataloga e conserva in collezione alcune distinte tipologie genetiche di questa antica damaschina: il Ramassin di Saluzzo (diffuso in particolare sulle colline dell'altipiano saluzzese), quello di Pagno (che prende il nome dall'omonimo Comune della Valle Bronda, uno dei territori di elezione della varietà) e quello del Roero. La raccolta viene effettuata ai primi di luglio, quando i frutti sono giunti a maturazione. La tecnica è molto particolare: si fanno cadere i frutti su reti sospese che impediscono il contatto violento con il terreno.

Sulle colline saluzzesi alcuni frutticoltori hanno selezionato un gruppo di ecotipi di ramassin della valle Bronda di particolare qualità e li hanno reimpiantati: sono nati così il Consorzio di Promozione e Valorizzazione del Ramassin del Monviso - Valle Bronda ed il Presi-

dio Slow Food "Ramassin della valle Bronda". Uno degli obiettivi del Presidio è quello di prolungare la vita di questo frutto (che da fresco è disponibile solo per poche settimane l'anno) proponendolo anche sotto forma di confetture, liquori e conserve tradizionali; da citare la recente sperimentazione condotta dalla Scuola Malva che ha permesso di produrre gustosi ramassin disidratati mediante un prototipo di essiccatoio funzionante totalmente ad energia solare.



La biodiversità del pero

Le varietà di pere che nel passato si sono affermate negli ambienti pedemontani hanno caratteristiche lontane da quelle a cui il mercato moderno ci ha abituati: pere piccole, talvolta non attraenti, dalla polpa dura e poco succosa, spesso meno che mediocri al consumo fresco.

Per quale motivo erano allora così diffuse? La loro rusticità, la capacità di queste varietà di adattarsi a diversi microclimi e a resistere alle malattie sono motivi sufficienti a compensare l'apparente scarsa qualità dei frutti? Occorre però considerare un elemento-chiave: stia-



tel. +39 0175 76109

Rolando Mauro

Cavour (TO), Via Gemerello 81
0121 6688
rolando.stefano@tiscali.it

Azienda Agricola Turaglio

Cavour (TO), via Bagnolo 91
333 1931424

Allione Paolo Giovanni

Bibiana, Via Cavour 157
0121/590574

Azienda agricola Tavella Elda

Cavour (TO), via Macello,
339/2681326
elda.tavella@gmail.com

DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino - Via San Domenico, 12B
011 5214452
info@quantobastaristorante.it
www.quantobastaristorante.it

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

Ristorante vineria La Nicchia

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

VECCHIE VARIETÀ DI PERO

DOVE AQUISTARE

Maestri del gusto

Coop. Agr. Il Frutto Permessso

Bibiana (TO), via del vernè, 16

0121/55383

Torino, via Napione, 24

011/8395912

www.fruttopermesso.it

Maestri del gusto

Le primizie di Osvaldo

Torino, via S. Quintino, 48

011/535495

osvaldorossin@gmail.com

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli (TO), via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Allione Paolo Giovanni

Bibiana (TO), Via Cavour 157

0121/590574

Azienda agricola Cascina Serabial

Lusernetta (TO)

via San Bernardino 15

0121/901002

info@cascinaserabial.it

www.cascinaserabial.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

Rolando Mauro

Cavour (TO), Via Gernerello 81

0121 6688

rolando.stefano@tiscali.it

Soc. Agricola Baldi Frutta di

Maurino Marisa

Bibiana (TO) - via Danesa, 6

0175/391197 - 335/8457470

www.baldifrutta.it

Fratelli Giordana

Garzigliana (TO)

Borgata S. Martino 28

0121/541061

Odetti Filippo

Cavour (TO) - Via Barrata 1

339/3198905

mo parlando di varietà "da cottura", e in quest'ottica ogni caratteristica ha il suo peso: la polpa compatta e poco succosa ben resiste alle alte temperature, diventando morbida e fondente; le dimensioni ridotte dei frutti garantiscono una cottura uniforme; l'aspetto del frutto fresco non ha importanza rilevante, giacchè il passaggio in forno, o in pentola, lo modificherà considerevolmente.

Frutta preziosa, le pere da cottura, che si conservavano molto più a lungo delle loro sorelle adatte al consumo fresco: in epoche in cui non esistevano celle frigorifere era impagabile poter disporre nei lunghi mesi invernali di materie prime per gustosi dessert.

Tra le varietà da cottura autoctone piemontesi il Martin Sec è sicuramente la pera di riferimento. Inizialmente conosciuta come pera di San Martino (chiaro riferimento all'epoca di maturazione), produce frutti piccoli, dalla buccia coriacea.

Come per le mele, anche in questo caso abbiamo "famiglie" di varietà con nomi simili: nei **frutteti-collezione della Scuola Malva** è possibile imbattersi nel Martinòn, nel Martin Dòbi, passando dal Martinas, dal Martin Bianco. Varietà associate al Martin Sec per analogia di caratteristiche, o perchè probabilmente sue "figlie", frutto di incroci casuali o ricercati. È il caso della Madernassa, altra varietà da cottura recentemente rivalutata anche per la sua vocazione alla trasformazione in ottimi succhi. Deriva probabilmente da una libera impollinazione del Martin Sec.

DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino - Via San Domenico, 12B

011 5214452

info@quantobastaristorante.it

www.quantobastaristorante.it

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



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