



Federazione Maestri del Lavoro d'Italia " Consolato Provinciale di PE ”
Ente Morale P.P.R. n. 1625 del 14 aprile 1956

Notiziario

“ Energia e risparmio energetico “

< Eco News–Abruzzo * Luglio – settembre 2015 * for Best Practice >

Redattore M.d.L. Roberto CAVICCHIA

Argomenti:

1° Biodiversità:

Frutti dimenticati e recuperati.

Conservazione è un sostantivo al femminile e al femminile è stata per millenni l'opera di difendere e conservare l'albero da frutta, il cibo, la terra, la pace, l'auspicio e l'augurio che questi tornino ad essere coltivati e gustati come un tempo.

Quali sono i frutti che chiamiamo “ antichi ” ?

Basta andare indietro di due generazioni e già si può parlare di antichità. Potrà sorprendere ma è così. I frutti antichi sono quelli che, nell'arco di questi ultimi 30-40 anni, hanno conosciuto un lento e, silenzioso abbandono per l'affermazione della frutticoltura moderna ovvero di quella cosiddetta industriale.

Nell'identificazione dei frutti antichi si presenta questa difficoltà: le conoscenze non sono sufficienti spesso per determinare lo stato morfogenetico di ognuno. In linea generale dovrebbero essere tutte cultivar cioè forme coltivate di specie o anche di varietà (varietà Duracine come nel caso delle ciliegie); il problema è quello di verificare per molti frutti se e quanto sono invece risultato di specifici adattamenti ai territori (ecotipi), in questa Best Practice Eco News – Abruzzo presentiamo alcune tipologie dell'Abruzzo, del Molise, della Puglia e dell'Emilia Romagna, seguiranno altri “ frutti antichi ” di altre Regioni d'Italia nel prossimo numero:

ABRUZZO : Pera Trentatré

Il frutto scelto per questa regione è la Pera Trentatré che viene dal Parco Nazionale della Majella.



Best Practice for Eco News – Abruzzo

“ Energia e risparmio energetico, tutela ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro “

*Documento riservato, esso non sarà riprodotto (fotocopiato) né mostrato a terzi né utilizzato per scopi diversi da quelli per i quali è stato creato
Esclusivo uso interno: i dati contenuti in questo documento hanno carattere informativo. Riferirsi sempre alla documentazione originale (Gazzetta Ufficiale)pa*

Pag. 1 di 3

MOLISE : Mela Limoncella In questa regione si può raccogliere una testimonianza della diversità della melicoltura storica italiana e in particolare di quella che caratterizzava le aree interne dalle Marche alla Puglia.



Emilia Romagna : Frutti di Biricoccolo (BO)

Oggi ormai è una cultivar da collezionisti e amatori dei frutti dimenticati. Probabilmente si tratta di un antichissimo incrocio tra l'albicocco e il mirabolano



Pera Cocomerina (FC)

Pochi alberi, nella zona appenninica di Verghereto e Bagno di Romagna.

Si tratta di due cultivar di elevata rusticità, una precoce e una tardiva; la Cocomerina precoce matura verso fine agosto, la forma del frutto è maliforme o doliforme breve, la pezzatura è piccola (20-60 g).



Grappoli di Uva Morta (Romagna)

Best Practice for Eco News – Abruzzo

“Energia e risparmio energetico, tutela ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro”

*Documento riservato, esso non sarà riprodotto (fotocopiato) né mostrato a terzi né utilizzato per scopi diversi da quelli per i quali è stato creato
Esclusivo uso interno: i dati contenuti in questo documento hanno carattere informativo. Riferirsi sempre alla documentazione originale (Gazzetta Ufficiale)pa
Pag. 2 di 3*

Vitigno antico, un tempo diffuso nella pianura romagnola, è caratterizzato dall'uva di colore marrone bronzo che la rende unica; non particolarmente esigente dal punto di vista agronomico.



Puglia Una grande pianura mediterranea, il Tavoliere delle Puglie: Diversità di olive (Frantoio, Nocella, Nociara, Leccino, Ogliarola, Dolce di Cassano, Mela) Il Tavoliere delle Puglie è la seconda pianura d'Italia; quasi 400 mila ettari di suoli pianeggianti, invidiati e oggetto di attenzioni europee già dal Cinquecento.



Gli agrumi garganici, Duretta del Gargano: Varietà esclusiva degli agrumeti storici del Gargano, inseriti di recente negli agrumeti storici italiani (Senato della Repubblica) e nel catalogo dei paesaggi agrari storici.

In un vallone, il Vallone Asciatizzo, del versante settentrionale del Gargano, affiorarono inaspettate sorgenti che consentirono ai contadini di realizzare verdeggianti e profumati agrumeti, unici esempi in tutto il bacino dell'Adriatico

