



ISABELLA DALLA RAGIONE

UN'OPERA
DI RECUPERO
CONOSCIUTA IN
TUTTO IL MONDO

di PICCI MANZARI

Nel “giardino dei frutti perduti”, come l’ha definito il sofisticato *New Yorker* che le ha dedicato un ampio articolo, Isabella Dalla Ragione passeggia compiaciuta e allegra come Alice nel Paese delle Meraviglie. Un’Alice però che non vive un sogno destinato a svanire all’imminente risveglio ma una realtà costruita con tenacia e tanti sacrifici. Perché quell’Eden arboreo, ritrovato e ricreato nel microcosmo di San Lorenzo di Lerchi, in una valletta circondata da colline solitarie nell’Alta Valle del Tevere a poca distanza da Città di Castello, è il frutto (è proprio il caso di dirlo) del rigore di lunghi studi scientifici, ricerche bibliografiche e filologiche e tante rinunce. La concretizzazione di un’utopia trasmessa dal padre Livio, pittore, esper-

ALLA RICERCA DEL *frutto* PERDUTO





FOTO DI DARIO FUSARO



FOTO DI DARIO FUSARO



FOTO DI DARIO FUSARO



FOTO DI DARIO FUSARO



FOTO DI DARIO FUSARO

to di storia dell'arte e innamorato delle sue radici, alla figlia Isabella.

E lei ha riunito in un giardino gli alberi di cui si era persa memoria e li ha resi fecondi di quei frutti che per rivenderli occorreva ormai andare agli Uffizi e cercarli nei quadri dei grandi del Rinascimento. Di maestri che, da Botticelli al Pontorno, ne hanno fissato l'immagine inserendoli nelle loro opere con la stessa precisione riservata ai signori del tempo e a figure sacre e mitologiche. Altri artisti, quasi meticolosi come botanici, classificano la frutta, presentandone la futura estinzione. Vedasi Bartolomeo Bimbi, attivo alla fine del XVII secolo alla corte medicea, che indica con tanto di numero e didascalia di riferimento i prodotti riuniti nei cesti decorativi affrescati sulle pareti nella Villa di Poggio a Caiano a Firenze. Un'iconografia rivela-

■ A sinistra: Isabella Dalla Ragione. Qui sopra: alcuni frutti di alberi ormai rari da lei conservati.

■ Il libro *Tenendo innanzi frutta*, di Isabella Dalla Ragione, Petrucci editore, è il risultato degli studi compiuti dall'autrice nell'Archivio cinquecentesco del Castello Bufalini a San Giustino, nell'Alta Valle del Tevere. Il titolo si ispira a quanto il Vasari consigliava ai pittori del tempo: nelle loro opere dipingere sempre "dal vero" frutta proveniente da orti e giardini del tempo. Nel testo Isabella identifica, attraverso i disegni ritrovati nell'Archivio Bufalini, come pure gli affreschi del Castello e di altri palazzi nobiliari, non solo la vastità del patrimonio vegetale fra il XVI e XVII ma ne ritrova parte da quanto da lei recuperato. E quei festoni e trionfi di frutta e ortaggi creduti persi ricompongono con talento perché vengano fissati dal magico obbiettivo di Emilio Tremolada unendo così arte e rigorosa ricerca.

tasi fondamentale quando Isabella Dalla Ragione è andata alla ricerca della Mela "muso di bue", acidula e croccante, della Pera "mbriaca", dalla polpa rossa come impregnata di vino o della dolce e succosa quanto introya-

FOTO DI DARIO FUSARO

bile Uva “delle vecchie”. Varietà che assieme a tante altre erano presenti nei banchetti eleganti, magari cotte e abbinate a carni e spezie esotiche ma si trovavano nelle case contadine. Qui, custodite nel fruttajo al riparo dal freddo e dall’umido sotto uno strato di paglia, garantivano preziosa scorta alimentare per i duri inverni. Molte di queste ricchezze sono perdute spesso senza rimedio se, come sottolinea il Consiglio Nazionale delle Ricerche, delle 8.000 tipologie di frutta un tempo conosciute oltre 4.000 sono ormai estinte. E altre scompaiono ogni anno. Alberi spariti per vecchiaia, incuria, ignoranza, in nome di un’omologazione del gusto e dell’estetica che privilegia frutta dall’aspetto allettante quanto insapore. Così, mal educati o piuttosto, affatto educati, da una cattiva cultura alimentare, chi scri-

” *Non esistono finanziamenti pubblici a sostegno dell’opera di recupero arboreo di Isabella. Solo l’aiuto di persone solidali che adottano una pianta*

ve si ritrova a guardare con perplessità il vassoio di frutti dalle forme insolite e diseguali, in parte bozzolose che Isabella Dalla Ragione ci offre compiaciuta. Eppure ci sta offrendo un raro privilegio: l’assaporare cioè i sapori di frutti perduti e recuperati da quell’Archeologia Arborea, questo il nome scelto per la sua attività di cui, sulla scia degli insegnamenti paterni, ha fatto scelta di vita. Sentori e sapori smarritisi nelle pieghe del tempo, come fuori dal tempo è l’antica Pieve, solitaria e come persa fra le colline umbre, dove Isabella vive, studia, ricerca, scrive e cura con dedizione le sue amate e fragili piante.



FOTO DI DARIO FUSARO

- A vederla salire agile sui crinali scoscesi, issarsi sugli alberi munita di grosse cesoie, camminare per i sentieri con cestini carichi di frutti tutto sembra facile. Ma non dev’essere così, soprattutto d’inverno.

Quando il vento gelido si infila fra le colline e sibila nel camino di casa, è faticoso fare tutto da sola. Dalle potature a portare il letame o passare “il ramato”, l’unico prodotto che utilizzo per proteggere le piante visto che la chimica nei miei frutteti è bandita. Ora che mio padre Livio non c’è più andare avanti è duro. Fisicamente e economicamente. Nessun aiuto dalle

istituzioni per un’opera di recupero di cui hanno parlato i giornali di tutto il mondo. Infatti non sono pochi gli stranieri ad arrivare a San Lorenzo con gli articoli in mano. Altri vengono per studiare le piante. Le hanno viste in quadri celebri e, per loro, è un modo per avvicinarsi alla cultura e all’anima dei luoghi. A una “idea dell’Italia” che dovremmo promuovere e non distruggere, proprio come abbiamo fatto con le piante. Mio padre l’aveva capito con largo anticipo e per questo, radicale come molti artisti, decise negli anni Sessanta di bruciare i suoi quadri e dedicarsi al recupero dell’ambiente in cui



■ In questa pagina, alcuni esempi di coltivazioni presenti nel podere di San Lorenzo di Lerchi. Nella pagina accanto, la Dalla Ragione con il padre, che le ha trasmesso l'amore per la natura.

era cresciuto. Dal suo impegno di ricerca nacque in un'antica e bellissima cascina il Museo delle Tradizioni popolari e Civiltà contadina, tuttora visitabile a Città di Castello. A questo voleva aggiungere un Museo vivo per ricercare, riunire e proteggere, piante fruttifere, citate da Varrone, Plinio e altri testi latini di agricoltura, e presenti nell'Italia centrale nei trattati di frutticoltura ottocenteschi a partire dal primo dopoguerra ma ora in gran parte scomparse. Per lavorare meglio comprò questa vecchia pieve del XII secolo con annessa la casa e terreni ideali per impiantare alberi da frutta.

- Una decisione controcorrente a quei tempi.

Infatti. Ma si dice che le migliori idee non vengano dalla ragione ma da una lucida e visionaria follia. E quanto a follia a noi, nonostante il cognome, non ne manca. Erano gli anni del *boom* economico e tutti scappavano dalle campagne. Basti pensare che a San Lorenzo di Lerchi non esisteva strada e mancavano luce e acqua. Trasferirsi qui con due bambine piccole, mia sorella e io, avrebbe intimorito molti. Ma a lui faceva paura ben altro: «Stiamo perdendo la nostra memoria - diceva - E senza memoria non si è nulla. Non si

sa da dove si viene né dove si va».

I suoi viaggi alla ricerca dei frutti dimenticati sono iniziati quando nessuno parlava di eco-compatibilità e biodiversità. Tanto meno di proteggere l'*habitat*. Livio partiva gambe in spalla, i lunghi capelli bianchi al vento su è giù per le colline, seguendo sentieri impervi, raggiungendo luoghi remoti, spesso abbandonati da anni. Appena ho potuto gli sono andata dietro scoprendo un mondo fatto di storie e di persone emozionanti.

Seguivamo come seguì piste di frequente deludenti, legate ai ricordi di anziani contadini, alle cronache con-

ventuali che descrivevano “giardini dei semplici” custodi di frutti dai nomi sconosciuti. Come il “fico permaloso”, così definito perché al toccarlo le sue foglie si ritraggono. Ma di fichi un tempo ce n'erano tanti: verdello, verdone, verdepasso, verdolino e così via. Una pianta sacra e profana presente quasi ovunque, dalle case ai conventi. E con ragione. Dava ombra nell'estate e forniva legno per gli zoccoli e il frutto si utilizzava come nutriente compatto sia fresco che secco. I più belli li abbiamo scovati nell'orto dei Frati Zoccolanti a Città di Castello. Esemplari da mezzo chilo offertici con giusto orgoglio e altrettanto perfetta maturazione dal frate ortolano.

I conventi, specie di clausura, universo racchiuso in se stesso e autonomo, si so-

” *Tante le varietà arboree scomparse nei secoli. Del melo, di cui nell'Ottocento esistevano centinaia di esemplari, ne restano solo tre tipologie*

no rivelati preziosa fonte di informazioni e ritrovamenti. Nei loro vasti orti cresceva quanto necessario a un'alimentazione fatta di ortaggi e frutta per comunità che, a meno di casi di malattia, avevano poca frequentazione con la carne e consumavano pesce una volta al mese. L'economia autarchica si estendeva alla famiglia contadina in cui per la difficoltà delle comunicazioni, soprattutto d'inverno, e i pochi soldi a disposizione si doveva essere il più possibile autonomi e non sprecare nulla. Da qui la coltivazione di specie che davvero non si conoscono più. Come le sorbe, frutti rossi a forma di pera. Un tempo davano farina per il pane, un vino più economico di quello d'uva, e compatto.

- *Sembrano tempi lontanissimi...*

Eppure non è così. Ricordo io stessa le merende fatte con pane e fichi, pane e ciliegie o pane e mele cosparse, se ce lo meritavamo, da un velo di zucchero. Quando mi sono laureata in Agraria all'Università di Perugia, e poi specializzata, ho fatto ricerche in tante biblioteche e archivi rendendomi conto di come tutto sia cambiato in tempi tutto sommato brevi.

Nell'Ottocento si contavano un centinaio di varietà di melo, diversificate per gusto, uso e maturazione. Il contadino attento faceva in modo di ottenere una rotazione tale da assicurarsi un costante approvvigionamento.

Il decadere della mezzadria ha portato all'abbandono dei terreni più impervi e meno redditivi. La meccanizzazione, la facilità di approvvigionarsi ha ormai privilegiato la monocultura rispetto alla varietà di piante destinate all'auto-alimentazione. Molti mezzadri, come rivalsa verso la povertà patita, prima di lasciare i poderi hanno tagliato le piante come forma di contestazione verso il padrone. Certo è che se ci riferiamo alle mele, dalle cinquanta varietà degli inizi Novecento, già ridotta rispetto al passato, la produzione attuale si basa per l'80% su tre sole tipologie. L'importante è che si possano conservare a lungo in frigorifero, siano facili da trasportare e piace-

voli a vedersi. Altrettanto avviene con le pere. Sul mercato le varietà sono solo cinque mentre con mio padre ne abbiamo recuperate e impiantate nel frutteto oltre una quarantina. L'abitudine ai sapori artificiali e non caratteristici ci ha privato della capacità di cogliere le differenze nel gusto ormai privo di peculiarità e carattere. Chi distinguerebbe oggi, se per caso la incontrasse, la “mela rosona”, dal sapore appunto di rosa, dalla “mela del castagno”, grande, dalla polpa bianca, croccante e che col castagno amava maritarsi per sostenersi nella crescita. Andava raccolta a ottobre, “con la luna calante” e, se ben conservata, durava fino a Pasqua. Quanto l'abbiamo cer-



FOTO DI DARIO FUSARO



FOTO DI DANICO FUSARO

Semi e piante d'antiquariato

■ Indichiamo alcuni indirizzi utili di centri e vivaisti che si dedicano alla conservazione delle vecchie varietà. Dai vivaisti che offrono la possibilità di acquistare "le mele della nonna", agli istituti universitari e del Cnr. Nel sito dell'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura - <http://frutticoltura.entecra.it> -, è disponibile l'elenco delle piante conservate in Italia nei 15 Istituti di Ricerca e Sperimentazione per la valorizzazione delle risorse genetiche vegetali (RGV) di interesse agricolo.

Fra questi segnaliamo:

- Rete Semi rurali, www.semirurali.net;
- Associazione culturale Proville, Verghereto (Fc) promuove la diffusione della pera cocomerina o 'mbriaca, www.peracocomerina.it;
- Vivaio Dal Monte, Brisighella (RA) hanno recuperato e dispongono di numerose antiche varietà, www.dalmontevivaio.com;
- Associazione Spadona, Ronzone (Tn) promuove la diffusione di antiche mele e i loro diversi usi, www.associazionespadona.it;
- Cascina del Cornale, Alfieri (Cn) vende e diffonde la pera madernassa, www.cornale.it.

■ Le piante riscoperte dalla famiglia Dalla Ragione, contrassegnate da descrizioni che ne ricostruiscono l'identità e il nome di chi ha, simbolicamente, "adottato" quella pianta.

cata. Poi è arrivata l'indicazione giusta. Era a Casalini, poche case sperdute fra i castagneti sopra Morra, nel comune di Città di Castello, nel frutteto di Angelo, vispo novantenne che nominava i suoi alberi come fossero come persone di casa. D'altronde erano cresciuti in quella famiglia, un tempo grande e forte di braccia per lavorare, e con i loro frutti l'avevano nutrita. Sull'albero, con l'aiuto di una scala, è voluto salire lui per darci i rametti degli innesti, tutto contento che qualcuno si interessasse alle sue piante.

- Già, gli innesti. Prendono sempre? Dal numero delle piante da lei riunite sembrerebbe di sì.

Le 400 piante, in albero o in cespuglio, che vede a San Lorenzo, di 150 varietà diverse, sono il frutto di innumerevoli tentativi. L'innesto è cosa delicata. Va fatto nei tempi giusti e con le tecniche adeguate. Si lavora su organismi viventi che come tali reagiscono. A volte improvvisamente anche loro si ammalano e può capitare non ci sia nulla da fare per salvarle. Ma questo fa parte dei ci-

cli essenziali e chi vive a contatto con la natura e le sue leggi impara a accettarne quella che a volte solo in apparenza è imprevedibilità. Si acquista un fatalismo fatto di saggezza antica e una sorta di religiosità nell'accettazione di quanto viene dall'alto.

- È vero che è possibile adottare una pianta del suo frutteto?

Certo. Siamo privi di aiuti ufficiali e le spese sono tante. Per questo l'Archeologia Arborea offre per una cifra simbolica un Attestato di Adozione. Sulla pianta viene applicato un cartellino con il nome dell'adottante e la data dell'adozione. Il "tutore" si impegna a visitarla almeno una volta all'anno, può raccogliergli i frutti e se crede lasciarla in eredità.

- Il suo lavoro di ricerca l'ha portata a scoprire come l'agricoltura sia legata al tessuto sociale...

È stata costante lezione di storia e di vita. Le donne che andavano in spese in altri paesi portavano spesso con sé i semi e le piante di casa loro. Altrettanto facevano i Frati questuanti. Il ri-

sultato è stato un trasmigrare di specie da valle a valle, a volte di regione in regione. Ogni varietà occupava uno spazio preciso nell'universo contadino e molti proverbi derivano da cadenze stagionali e avvenimenti sociali. "Per santa Maddalena la noce è piena"; "Per l'uva nera un fuso a sera". Rituale anche la raccolta. Il contadino lasciava sulla pianta tre frutti: uno per il sole, uno per la terra e uno per la pianta. Una tradizione ricollegabile alla gratitudine per chi aveva contribuito a crescita e maturazione e un premio per la pianta con lo scopo sottaciuto della conservazione della specie. Lo faccio anch'io e quando torno a casa con il cesto pieno rivolgo al cielo una preghiera di ringraziamento.

Informazioni

Archeologia Arborea
San Lorenzo di Lerchi
Città di Castello (Pg)
Tel. 335 6128439
www.archeologiaarborea.org
e mail: archo.arb@libero.it