

Sono animali, ortaggi e frutti un tempo diffusi, poi spariti e ora riscoperti

# L'Arca delle specie rare

A rischio 42 varietà reggiane: un piano per salvare la biodiversità

UNA NUOVA arca, per salvare il grande patrimonio rappresentato dalle antiche varietà vegetali e razze animali della nostra terra che rischia di scomparire, ma che la Provincia di Reggio vuole conservare, tutelare e valorizzare. Sono ben 42 le specie individuate al termine di un meticoloso lavoro di ricerca condotto negli ultimi anni, che ha portato alla pubblicazione del Catalogo della biodiversità reggiana, presentato nei giorni scorsi all'hotel Posta dall'assessore all'Agricoltura **Roberta Rivi**. Nel Catalogo, che resta aperto a nuove indicazioni, diverse curiosità per le nuove generazioni (e riscoperte per chi è più anziano), in ogni caso specie meritevoli di essere conservate, compito affidato a un nucleo di "agricoltori custodi" che si affiancano a istituzioni di ricerca e scolastiche. Tra gli animali della biodiversità agraria reggiana c'è ad esempio la notissima Vacca reggiana, ma anche il Colombo cravattato meglio noto come Reggianino (Arsanein), e se molti sono a conoscenza della "reggianità" del Cavallo del Ventasso, la cui origine pare legata agli allevamenti per la cavalleria guerresca dell'antica Valle dei Cavalieri, probabilmente molti meno sanno che da noi si è costituito il primo nucleo del Cavallo appenninico, ora diffuso su gran parte del territorio nazionale.

Tra i seminativi non mancano le specie che suscitano curiosità, vuoi per il nome, vuoi per la forma e l'uso: ecco allora ricomparire dal passato l'Anguria da mostarda, ma anche l'antichissimo Grano del Miracolo o il semiduro Frumento Poulard di Ciano, il Melone rospa così bitorzolato da sembrare una zucca mentre la zucca reggiana per eccellenza somiglia e porta il nome di Cappello da prete. La montagna dispone di diverse varietà di castagne, tra le quali la Masangaia già citata dal grande agronomo Filippo Re, la Mela pesca che deve il nome più al profumo che al colore, mentre la località di Monterico di Albinea dà il nome, oltre che a una nota varietà di Lambrusco, anche a una meno nota varietà di olive. Abbiamo anche una Pera nobile e, tra i vitigni, sono piuttosto conosciuti Fogarina e Spergola, ma nel 1840 si elencavano 108 varietà nella nostra provincia, tra le quali si cerca di salvare ad esempio la Termarina, che oltre che per il vino era soprattutto uva per fare marmellate o la mitica "saba", mentre tra le bianche curioso è il nome della varietà Occhio di gatto. Insomma, un campionario significativo che però non rende appieno l'idea della grande ricchezza che un tempo contrassegnava il territorio reggiano, e che quest'iniziativa della Provincia cerca di riportare a galla, diffondendo una sensibilità al problema che potrà dare altri frutti in futuro. In una Sala del Capitano gremita da oltre cento persone, all'hotel Posta si sono alternati a illustrare la biodiversità reggiana l'assessore Rivi, la vicepresidente di Navdanya International **Maria Grazia Mammuccini**, il presidente della fondazione Slow Food per la biodiversità **Piero Sardo**, coordinati da **Mirco Marconi**, insegnante allo Zanelli, una delle istituzioni coinvolte nel progetto di salvaguardia della



L'assessore Roberta Rivi

biodiversità locale. A concludere l'iniziativa è stato l'assessore regionale all'Agricoltura **Tiberio Rabboni** che ha sottolineato l'impegno della Regione Emilia-Romagna per la biodiversità. È stato ricordato come il 75% della biodiversità su scala mondiale sia già andata o rischi di andare perduto, mentre per quanto

riguarda i semi oggi cinque società nel mondo controllano e determinano il mercato, mentre le varietà locali non sono protette e le stesse norme europee tendono ad ostacolarne la diffusione e lo scambio. È importante, è stato sottolineato, che la biodiversità sia invece libera.

Molto interessanti sono stati anche gli interventi nel dibattito, che hanno riportato le esperienze reggiane, dal recupero della Vacca rossa, al fornaio che ha ripreso ad utilizzare i grani antichi per fare il pane, ritrovando gli aromi ed i profumi che non si sentono più, alle ricerche sulla Cornella bianca, pecora del nostro Appennino, all'origine di tradizioni specifiche di alcune aree della nostra montagna.

Questi sono i 42 (finora) custodi delle specie animali e vegetali reggiane a rischio estinzione, che potranno contare su un contributo grazie alla legge regionale per la tutela della biodiversità: **Luciano Catellani** (Antica corte vacche rosse); **Giovanni Sassi** (Fattoria Canada); **Mat-**

**teo Catellani** (Grana d'Oro); **Giorgio Davoli**; **Stefano Benatti** (Il Cantone); **Ivano Casolari**; **Silvio Francia**; **Luca Conti**; **Renato Zanelli**; **Marco Prandi**; **Corrado Agolletti**; **Delfino Gianferrari**; **Adriano Daolio**; **Claudio Grasselli**; **Nello Notari**; **Maria Cristina Cavazzoni**; **Leo Ganassi**; **Tino Sorino** (Ortoflorovivaistica L'Agraria); **Sara Laberenti** (azienda agricola La Collina); **Mirco Pizzino** (azienda agricola Il Pichello); **Andrea Ferretti** (cooperativa agricola La Collina); **Pietro Ghirardini** (La Lucerna sca); **Natalino Scarlassara**; **Emiliano Bedogna**; **Anna Brevini** (Bosco del Fracasso); **Aldo Rinaldi** (Bargello); **Dante Pecchini**; **Andrea Villani** (Il Castellazzo); **Alcide Zambelli**; **Amilcare Alberici**; **Andrea Artoni**; **Maria Angela Andreoli**; **Luigi Artoni**; **Lino Baldo**; **Remigio Bertozzi**; **Giuseppe Dosi**; **Giulio Mori Barigazzo**; **Giovanna Neghini**; **Fabio Simonazzi**; **Enzo Soliani**, **Franco Sirocchi** e **Tino Sorino** (Vivaio Antico Podere).

Arianna Alberici, studi al Conservatorio, ha riscoperto l'uva antica

## Dal canto lirico alla fogarina

BORETTO - «Oh com'è bella l'uva fogarina/E com'è bella saperla vendemmiar/A far l'amor con la mia bella/A far l'amore in mezzo al prà». La passione per la musica coltivata fin da piccola, da quando aveva sette anni, dopo aver sentito "Il mattino" di Edvard Grieg al pianoforte e poi, dopo il diploma in ragioneria, quello in canto lirico al Conservatorio Boito di Parma e nove anni dedicati allo studio della viola. Ora, invece, si dedica a tempo pieno all'azienda agricola fondata dal nonno e all'uva fogarina. A dare il la alla coltivazione di questo vitigno raro, di cui sono presenti solo pochi ettari, coltivati nei comuni vicini a Gualtieri, è stata l'ispirazione tratta dalla canzone popolare. «Io e mio cugino **Giuseppe Caleffi** l'abbiamo ascoltata, e ci siamo ricordati dei racconti dei vecchi sulla vendemmia nel tardo autunno». Ma la fogarina esisteva solo nel ritornello: «Era sparita dalle nostre terre settant'anni, così ci siamo detti: perché non proviamo a coltivarla?». Era il 1998: «Abbiamo ripiantato poche barbatelle, poi mio padre **Amilcare** nel 2003, per primo, ha fatto la prima bottiglia di lambrusco di fogarina. Si chiama così perché veniva usata per tagliare, e dare vigore, cioè fuoco, alle altre viti. O forse prende il nome da una golena di Guastalla dove, dopo un'alluvione, era stato ritrovato un vitigno...».

**Arianna Alberici** (nella foto centrale) ha 37 anni e lavora nell'azienda agricola di famiglia di Boretto, al confine con Gualtieri: la zona ideale per l'uva fogarina, che i predilige i terreni sabbiosi e alluvionali del Po. «Il fondo Casalone venne acquistato da mio nonno, **Dino Alberici**, nel 1947, che vi impiantò alberi da frutta. Negli anni Sessanta mio padre Amilcare prese in mano la conduzione dell'azienda e fece un vigneto con vitigni autoctoni: la produzione era qualitativamente inferiore, ma migliore sul piano qualitativo». Ogni genera-



Arianna e Amilcare Alberici

zione ha avuto una donna di riferimento: «Prima nonna **Noemi**, abilissima a valorizzarli e a venderli. Poi mia madre **Daniela**, che è espertissima di campagna».

Ora c'è lei, e a chi può pensare che ci sia contraddizione tra gli studi letterari e musicali da lei condotti e l'attuale attività svolta, ribatte: «Questione di destino. Mi chiamo Arianna, il mio destino doveva essere legato a quello di Bacco». Da piccola ha cominciato a dedicarsi alla musica da autodidatta e, dopo le scuole superiori, a tempo pieno al Conservatorio: «Ma fin da piccola salivo sui trattori, vendemmiavo e tutti insieme andavamo ai mercati. Sono sempre stata legata alla stagionalità e gli studi letterari e musicali che ho portato avanti mi hanno dato un po' di romanticismo, quello che ritrovo nella campagna. Questa è un'avventura prima culturale, che naturale: credo che ci sia un legame stretto tra arte, letteratura, musica e mitologia. Quando facciamo le fattorie didattiche e ospitiamo i bambini, oltre a far vedere loro l'uva e spiegare la lavorazione, spiego anche come si accorda uno strumento e suono la viola. A volte la musica e il canto mi mancano, ma sono contenta così: non si poteva buttare via il patrimonio di più generazioni. Ho anche un fratello laureato in Economia che lavora da un commercialista, ma anche lui

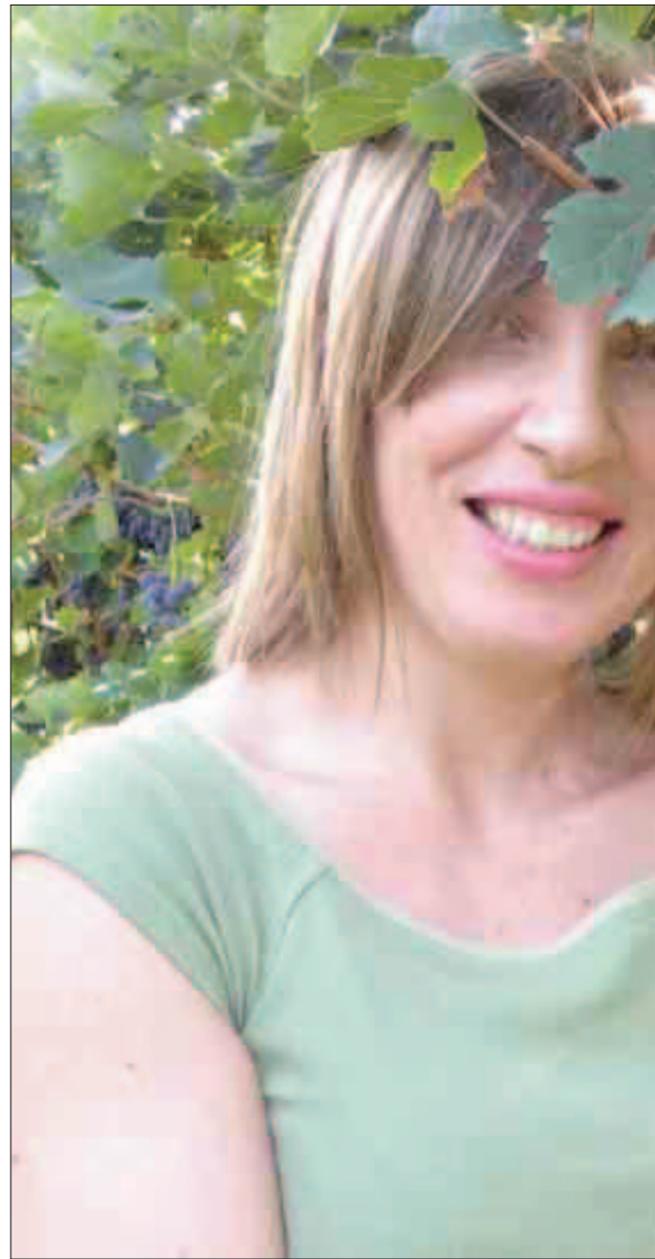


L'etichetta dedicata a Veronelli

in azienda ogni tanto ci aiuta: nella fattoria è così, non si può stare con le mani in mano».

Nel fondo Casalone la vendemmia è ancora manuale, poi si passa alla vinificazione, alla fermentazione naturale e alla fine si fanno, ogni anno, 2.500 bottiglie di lambrusco di Fogarina. «Prodotto di nicchia apprezzato soprattutto dagli under 50 che vogliono risentire i sapori della propria gioventù e dai giovani attenti alla cultura enogastronomica». Il vino «ha una schiuma rossissima e persistente, di un color rubino tendente al violaceo e un profumo fruttato. Al primo sorso è abboccato, poi rivela un retrogusto asprigno che pulisce in bocca ed è tipico della fogarina. Ha un sapore deciso e strutturato che ben si accompagna ai nostri piatti tipici».

Sull'etichetta c'è il ricordo di un compianto amico: «L'enologo **Luigi Veronesi** venne a trovarci nel 2003 e lo assaggiò, definendolo "un lambrusco da quattro bicchieri in riva al Po". Dopo la sua morte abbiamo voluto omaggiarlo con un'etichetta per le nostre bottiglie, ideata dall'artista di Gualtieri **Diego Rosa**, che raffigura quattro calici pieni di vino che salutano in riva al Po una barca nera con una vela rossa, in omaggio ai suoi ideali anarchici». Anarchici e un po' fuori dagli schemi proprio come Arianna. (al.cod.)



Guido Folloni, titolare del "Forno di Mario" a Correggio, prepara il pro

## Il pane dal grano raro fa il m

CORREGGIO - Si chiama il Grano del miracolo e, a sentire il titolare del "Forno di Mario" di Correggio, che con la farina di questo frumento antico ne ricava un pane speciale, i miracoli li fa davvero. Come quello di creare, in questo periodo di crisi economica, guadagno e posti nuovi di lavoro a tempo indeterminato. **Paolo Folloni**, 59 anni, è il titolare dell'attività di viale Saltini che ha ereditato dal padre Mario, da cui ha imparato il mestiere «cominciando da garzone e poi imparando i segreti del pane». Per molti anni Folloni junior ha sfornato pagnotte e sfilatini tradizionali, ma dal 1996, quando il genitore si è ritirato dall'attività, lui è subentrato imprimendo una svolta. «Da allora - racconta - ho cominciato a fare una ricerca sulla qualità del pane e delle sue materie prime che mi ha condotto allo studio della biodiversità».

Folloni ha conseguito nel 2006 un diploma in Scienze gastronomiche a Bruxelles, che gli ha permesso di affiancare al forno un'attività di formatore: «Tengo corsi nel mio laboratorio o vado in quelli di altri a insegnare l'arte del pane di qualità. Impartisco lezioni a titolari di forni, ristoranti, gastronomie e agriturismi, ma anche a casalinghe, cassintegrati e disoccupati». Dopo un corso in Regione, Folloni è anche diventato membro della commissione d'esame che giudica i futuri panificatori.

Nel suo percorso di conoscenza degli alimenti - specie il pane - prodotti con materie prime rare o in via di estinzio-



Guido Folloni nel suo forno con i dipendenti



Il Grano del miracolo

ne, Folloni ha poi scoperto il Grano del miracolo: una varietà di frumento con uno stelo alto due metri e una spiga