

rara

IL PERIODICO INFORMATIVO DI PROSPECIERARA
EDIZIONE 3/2023

**IL LAVORO DI
CONSERVAZIONE
NON SI FERMA
ALLE FRONTIERE**

Pagina 5

**TRA LE RARE PECORE
ENGADINESI SOTTO
LA NEVE DI LUGLIO**

Pagina 10

**SCHEDA
CONOSCITIVE**

Pagina 12

**REPERTI FRUTTIFERI
NELL'URBANIZZATA
TERRA MOMÒ**

Pagina 15

**LA VIA DEGLI
UGONOTTI**

Pagina 16



Fondazione svizzera
per la diversità socio-
culturale e genetica dei
vegetali e degli animali

REGALARE
UN'ADESIONE

Donare diversità

Sorprenda i suoi cari con un'adesione a ProSpecieRara e sostenga così le varietà e razze rare! La persona destinataria riceverà un prezioso regalo per conservare un patrimonio genetico per le generazioni future, può scegliere gratuitamente alcune porzioni di semente tra una scelta di oltre 800 varietà e ha diritto a sconti sui nostri corsi. Il regalo è anche adatto a persone senza un giardino, che hanno a cuore le nostre piante coltivate e i nostri animali da reddito.

www.prospecierara.ch/donazioni o
Telefono 061 545 99 11

GRAZIE!

Il suo sostegno ci aiuta a fare il nostro lavoro:

Adesione Plus CHF 120.-/anno

Adesione CHF 70.-/anno

Adesione coppia CHF 90.-/anno

Adesione junior (fino a 25 anni) CHF 35.-/anno

Padrinato per un animale CHF 150.- fino CHF 450.-/anno

Padrinato per un albero CHF 250.-/anno

Per donazioni:

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

BIC POFICHBEXX

www.prospecierara.ch/it/donazioni

Ricevuti in dono nel 1994 dal fondatore di ProSpecieRara Hape Grünenfelder durante un viaggio in Alto Adige, quasi 30 anni dopo i semi dell'avena invernale di 'Ulten' hanno potuto essere «restituiti» alla banca genetica altoatesina. Lo scambio transfrontaliero riveste un'importanza cruciale per la salvaguardia a lungo termine della diversità varietale.





Gertrud Burger, responsabile progetti piante

Oggi, l'importanza della diversità viene sottolineata nei contesti più disparati, ma spesso si vive l'uniformità. Ciò accade soprattutto nel settore dell'alimentazione e dell'allevamento dove il dominio di poche multinazionali si traduce in un'offerta limitata. ProSpecieRara non si limita a parlare di diversità, ma la vive anche, grazie a voi, che accompagnate il viaggio della nostra fondazione.

Questo numero di rara mostra perfettamente come lavorando insieme sia possibile promuovere varietà e razze rare. La cooperazione transnazionale, per esempio, ha fatto riemergere varietà che si credevano perdute, mentre un gruppo di persone che ha trovato rifugio nella regione di Ginevra, ha dato il via alla coltivazione di ortaggi in questo territorio. Un altro elemento che non deve mai mancare è l'interazione tra la teoria e la pratica, ad esempio tra il lavoro scientifico di base per la creazione di schede varietali e il tesoro di esperienze accumulate dall'allevatrice di pecore che carica l'Alp Griatschouls.



L'orzo estivo di 'Proveis' ha potuto far ritorno in Alto Adige, la sua terra natia. Questa varietà a sei file, ottima per preparare la zuppa d'orzo, è custodita da ProSpecie-Rara da quasi trent'anni.

Il lavoro di conservazione non si ferma alle frontiere



Simone Krüsi, redattrice

La banca genetica dell'Alto Adige chiede a ProSpecieRara se custodisce semi dell'orzo estivo di 'Proveis'. La nostra fondazione conserva questa varietà da quasi 30 anni. Oggi, nella terra di origine di questa pianta, i suoi semi non sono più germinabili. La «storia di rimpatrio» che state per leggere non accade spesso, ma non è nemmeno un caso isolato. E mostra quanto è importante la cooperazione al di là dei confini nazionali.

Corre l'anno 1994 e Hape Grünenfelder, il fondatore di ProSpecieRara, è in viaggio in Alto Adige. Giunto nella Val d'Ultimo, spera di incontrare la pecora fulva autoctona, una razza ovina pressoché identica a quella che pascola sul versante alpino svizzero: la pecora dell'Engadina. Grazie ad anni di

esperienza, Grünenfelder sa dove è più probabile scovare greggi di antiche razze: nelle zone di frontiera, negli angoli più isolati e nelle regioni a forte connotazione rurale. Risale una stretta stradina di montagna sul versante più alto della Val d'Ultimo, quello soleggiato, e si ferma per chiedere informazioni agli abitanti degli ultimi masi che incontra. I contadini ridono divertiti: a quell'altitudine il fieno non cresce, al massimo qualche cereale. È troppo secco e troppo caldo per pasturare animali. Grünenfelder inverte la marcia senza aver avvistato una sola pecora, ma con alcuni semi di avena invernale della varietà 'Ulten' nello zaino. Una valle più avanti, uno degli ultimi tre contadini di Proveis gli regala alcuni semi di orzo estivo della varietà locale.

Quasi tre decenni dopo, nell'estate del 2023, il viaggio di Hape Grünenfelder in Alto Adige si rivela un colpo di fortuna. Daniel Ortler del Centro di Sperimentazione Laimburg si rivolge a ProSpecieRara alla ricerca di sementi dell'orzo di 'Proveis' e dell'avena di 'Ulten'. Negli anni 1990, infatti, ci si era accorti che la coltivazione di antiche varietà di cereali stava scemando. Per contrastare questa evoluzione, era stata lanciata una prima grande campagna di raccolta semi, tra l'altro anche dell'orzo di 'Proveis'. Probabilmente, quando sono state consegnate le semenze di questa varietà giacevano già da alcuni anni in una cassetta abbandonata in soffitta, per cui non erano più germinabili. A quel punto si era deciso di effettuare una coltura cerealicola di confronto e di avviare una ricerca di semi delle antiche varietà altoatesine. E in Svizzera si è fatto centro.

PENSARE SU SCALA REGIONALE

Ma perché Hape Grünenfelder ha portato con sé semi da oltre confine? L'attuale direttore di ProSpecieRara Béla Bartha sottolinea che l'attività di conservazione svolta dalla fondazione si concentra sulla Svizzera, ma ciò non deve impedirle di pensare anche

IL GIRO DEL MONDO DELLA LATTUGA CAPPUCCIO 'AUGSPURGER'



La lattuga cappuccio della varietà 'Augspurger' ha un lungo viaggio alle spalle. La famiglia amish degli Augspurger l'ha coltivata per molte generazioni. È probabile che quando i suoi antenati mennoniti emigrarono dalla Svizzera in America portarono con sé questa varietà dalla foglia tenera di color verde chiaro. ProSpecieRara ne ha ricevuto i semi nel 2012 dall'organizzazione statunitense di conservatori di sementi Seed Savers Exchange.

su scala regionale. I confini sono stati tracciati artificialmente e l'arco alpino ha un carattere regionale unico. I suoi innumerevoli confini naturali hanno favorito la comparsa di molte varietà nazionali adattate alle condizioni locali e con un corredo genetico interessante, dato che lo scambio tra le valli era assai limitato. E in linea di principio, aggiunge Bartha, se qualcuno ci segnala l'esistenza di una variante rara che nessuno ha preso sotto la sua tutela, di certo non ci tiriamo indietro.

« Nella nostra attività di conservazione ci concentriamo sulla Svizzera, ma ciò non deve impedirci di pensare anche su scala regionale. »

Béla Bartha, direttore

**PAPAVER SOMNIFERUM
'SCHWEIZERKREUZ':
PATRIMONIO CULTURALE
SVIZZERO IN ARRIVO
DALLA GERMANIA**



ProSpecieRara ha ricevuto il papaver somniferum della varietà 'Schweizerkreuz' nella sua forma originale dalla banca genetica tedesca IPK. Commercializzata in Svizzera già nel 1924, questa varietà dalla croce bianca su sfondo rosso ricorda la bandiera elvetica. La sua fioritura unica dura pochi giorni, ma durante questo periodo attira molti insetti.

UNO SCAMBIO COSTANTE

L'esempio dell'orzo estivo di 'Proveis' non è l'unico nel suo genere e anche ProSpecieRara spesso beneficia di questo scambio, basti pensare alla quarantina di varietà di piante ornamentali, un tempo comunemente commercializzate in Svizzera, che siamo riusciti a recuperare grazie all'Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK; Istituto di genetica vegetale e ricerca sulle piante coltivate) di Leibniz in Germania. A volte, ci rechiamo all'estero appositamente per cercare patrimonio culturale andato perduto: lo scorso anno, per esempio, l'esperta di piante ornamentali di ProSpecieRara Lina Sandrin ha girato i Paesi Bassi in lungo e in largo alla ricerca di varietà di tulipani che avessero un legame con la Svizzera. E ogni tanto finiscono inaspettatamente nelle nostre mani autentici tesori: in due occasioni Béla Bartha ha trovato in bucalettere un pacco contenente sementi di oltre 50 varietà di piante ornamentali rare, speditoci dalla storica azienda tedesca Ernst Benary Samenzucht GmbH perché non poteva più tenerle in assortimento. Con il supporto della Deutsche Genbank Zierpflanzen (banca genetica tedesca per le piante ornamentali), siamo riusciti a moltiplicare i semi e a conservarli fino ad oggi.

LA LIBERA CIRCOLAZIONE DELLE SEMENTI È FONDAMENTALE

In breve: per garantire la conservazione della diversità di varietà in un territorio il più ampio possibile, occorrono organizzazioni e istituzioni che si integrino e collaborino tra

loro, siano esse ONG, banche genetiche o PMI, e non da ultimo un accesso illimitato al materiale di partenza e una libera circolazione delle sementi. ProSpecieRara si impegna da anni su entrambi questi fronti sia a livello della protezione dei brevetti sia, più recentemente, nell'ambito del previsto regolamento UE sulla libera circolazione delle

sementi che, in determinati settori, potrebbe porre dei limiti, nel peggiore dei casi persino tra banche genetiche e reti per la conservazione dei semi. Insieme ai suoi partner in Europa, ProSpecieRara sta ora analizzando la bozza del nuovo regolamento ed elaborando proposte di miglioramento concrete.

IL TORTUOSO RITORNO ALLA BASE DELLA PATATA 'ROSEVAL'



Proveniente dalla Francia, la patata dell'antica varietà 'Roseval' ha cominciato a essere coltivata in Svizzera nel 1950, ma dopo un periodo di «innamoramento» è progressivamente scomparsa dai campi elvetici. Negli anni 1990, ProSpecieRara ha ricevuto questa varietà da un privato, ma una coltivazione comparativa effettuata su mandato dell'Ufficio federale dell'agricoltura ha rivelato che la presunta 'Roseval' in realtà era la 'Desirée', ossia una varietà attualmente ancora così diffusa da rendere superflua la sua conservazione. Nel frattempo, anche la vera 'Roseval' è finita sotto la nostra custodia grazie alla banca genetica francese dell'INRAE che, tramite Agroscope, ci ha fatto pervenire questa varietà cremosa e aromatica.

Per preservare la diversità di varietà occorrono organizzazioni che si integrino e collaborino tra loro, nonché una libera circolazione transfrontaliera delle sementi.

UNA VARIETÀ IN CONTINUA EVOLUZIONE

Ma torniamo in Alto Adige. Ora Daniel Ortler e il suo team semineranno e moltiplicheranno le sementi dell'orzo estivo di 'Proveis' e dell'avena invernale di 'Ulten' ricevute, dopodiché si capirà come queste rarità altoatesine si sono evolute in questi tre decenni trascorsi in Svizzera. Durante il loro «esilio» in terra elvetica, entrambe le varietà sono state coltivate per ricavare sementi soprattutto nel giardino del castello di Wildegg, in condizioni climatiche non esattamente identiche a quelle che vivevano un tempo lungo i pendii della Val d'Ultimo, ma certamente con altrettanta lungimiranza e attenzione.



CONSERVAZIONE IN UNA BANCA GENETICA O IN UN'APPOSITA RETE

In una banca genetica, il materiale vegetale viene custodito e moltiplicato a livello centrale. La conservazione a lungo termine a bassa temperatura (-20°C) ne mantiene la germinabilità fino a 50 anni a seconda della coltura. Attualmente, la banca genetica nazionale dell'istituto di ricerca Agroscope a Nyon custodisce sementi di circa 13 000 accessioni (origini varietali) tra cui 11 000 di cereali, 900 di ortaggi e 400 di mais.

ProSpecieRara opera la cosiddetta «conservazione in situ» che consiste nel salvaguardare le varietà in modo decentrato in una rete di conservazione e nel coltivarle regolarmente affinché possano adattarsi al continuo mutare delle condizioni ambientali. Nella sua semenzoteca ProSpecieRara custodisce i semi di 1700 varietà rare che invia ai volontari che ne fanno richiesta e che ricontrolla dopo il raccolto di semente.

Tra le rare pecore engadinesi sotto la neve di luglio



Philippe Ammann, responsabile progetti animali

Vedere un gregge di pecore sui pascoli alpini è sempre un'esperienza suggestiva. Tanto più se a pasturare sono esemplari di una razza rara, la pecora dell'Engadina, che non si incontra di frequente nella sua terra natia. Dietro l'immagine idilliaca si cela tuttavia un lavoro immenso che solo chi è animato da grande entusiasmo e passione come Prisca Largiadèr riesce a svolgere.

Luglio è agli sgoccioli sull'Alp Griatschouls sopra S-chanf. Avvolto in pile e giacca impermeabile, mi chiedo dove sia finita l'estate. Sono qui per vedere la pecora engadinese in Engadina. Sembra un'ovvietà, ma non è affatto scontato incontrarla, perché questa antica razza ovina è stata salvata soprattutto da allevatori fuori dalla sua terra natia. Nella valle dove ha visto la luce, forse

più la famosa dei Grigioni, ancora oggi è estremamente rara. Ecco perché mi fa particolarmente piacere che la pastora Prisca Largiadèr abbia deciso di allevarla e permetta anche alle pecore engadinesi di altre aziende di estivare sul suo alpe. Ciò è un aiuto per la razza in quanto senza montoni di altre razze non nascono incroci.

TENERE CANI È ONEROSO

Su questo magnifico pascolo alpino vengo presto circondato da 320 pecore e ancora una volta mi rendo conto che se le antiche razze esistono ancora oggi è solo grazie a persone come Prisca. Mi colpisce il suo



Il lavoro di Prisca Largiadèr con le pecore e i cani da protezione richiede grande perseveranza.





Le pecore dell'Engadina contribuiscono anche alla biodiversità nei pascoli alpini frenando l'avanzata del ginepro strisciante e creando spazio e luce per una flora diversificata.

impegno indefesso: ogni mattino e ogni sera sale fin qui dalla valle per accertarsi che tutto vada bene. Con occhio esperto passa in rassegna il gregge e capisce che è tutto a posto. Ma non è ancora il momento di tornarsene a casa. Da quando il lupo si aggira nella valle, due volte al giorno deve anche controllare l'intero perimetro delle recinzioni e dar da mangiare ai due cani da protezione. Isaia e Lasco sono importantissimi, spiega Prisca, e più va avanti nell'elenco delle cose da tenere presenti quando si tengono cani di questo tipo, più cresce la mia ammirazione per la sua tenacia. Per esempio, se dà loro da mangiare sempre alla stessa ora e nello stesso posto, essi imparano in fretta ad aspettare il cibo a quella data ora e in quel dato posto anziché accudire il gregge. Quale capo alpe, Prisca ha acquisito molte conoscenze. Il lavoro sull'alpe la occupa quotidianamente ben tre ore.

CON CALMA E PERSEVERANZA VERSO L'OBIETTIVO

Prisca si avvia per il suo giro di ispezione e io mi appresto a scattare alcune fotografie nell'atmosfera serale alpina. Il tempo stringe, nubi nere si stanno addensando all'orizzonte e il primo tuono non tarda a rimbombare sulle cime. Gelide gocce di pioggia cominciano a cadere e sono ben felice di riunirmi alla pastora. Ma la cena nella locanda calda e accogliente deve ancora aspettare. Prisca ha con sé una confezione di collirio per una delle pecore, per cui ora dobbiamo radunare il gregge e rinchiuderlo in un recinto circolare. Ma è più facile a dirsi che a farsi. A quest'ora gli animali preferiscono rifugiarsi nel bosco e solo grazie alla tranquilla perseveranza della pastora e all'aiuto del suo Border Collie Scout l'ardua impresa va a buon fine. A questo punto non ci resta che individuare la paziente, applicarle le gocce, riaprire il recinto e salire in auto bagnati fradici. Il termometro segna sette gradi e dinanzi all'affascinante robustezza delle pecore e dei cani che affrontano stoicamente le intemperie mi sento un po' imbarazzato ad alitare nelle mie mani intirizzite. Il mattino seguente, attorniato dalle cime delle montagne ammantate di neve mi inginocchio ancora una volta tra le pecore dell'Engadina per catturare per voi, cari lettori, la fantastica atmosfera che circonda questi animali.



Schede conoscitive



Simone Krüsi, redattrice

Negli ultimi quattro anni, l'esperto di frutta di ProSpecieRara Christoph Köhler si è occupato della descrizione di 200 varietà. Ora ciò ha permesso di allestire altrettante schede varietali.

Si è trattato di un lavoro faticoso ma utile per il pubblico e per lo stesso autore.

Basta un rapido sguardo alle opere pomologiche degli ultimi secoli per rendersi conto che acquisire e mettere per iscritto le conoscenze sulle varietà non è un'esigenza nuova. Già i nostri antenati avevano iniziato a farlo nel tardo Medioevo. Descrivere le varietà, quindi, è una tradizione secolare fatta di bellezza e dedizione. È il tentativo di fissare nel modo più dettagliato e fedele possibile attraverso illustrazioni e dipinti elaborati gli aspetti morfologici di una varietà.

UNA VARIETÀ, TRE DESCRIZIONI DIVERSE

Rispetto al passato, oggi il lavoro di descrizione delle varietà appare piuttosto arido. Negli ultimi anni, l'esperto di frutta Christoph Köhler ha dedicato innumerevoli ore a un progetto nel quadro del PAN*: nei frutteti a raccogliere mele, pere, prugne e ciliegie, chino sulla scrivania a osservare i campioni di frutta e al PC a compilare la trentina di descrittori varietali (vedi riquadro). Nei quattro anni di durata del progetto ha descritto 200 varietà e non una sola volta visto che, come spiega lui stesso, non si può fare affidamento su un'unica descrizione per ottenere informazioni attendibili su una varietà. L'aspetto del frutto, infatti, può variare a

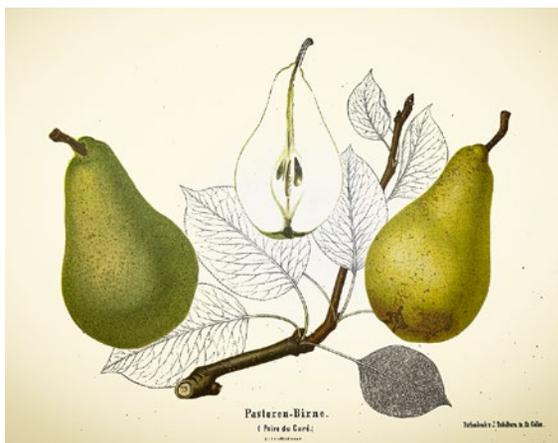
QUALI SONO I CRITERI PER DESCRIVERE UNA VARIETÀ?

Ai fini del progetto, per ogni varietà sono stati definiti circa 30 descrittori adattati alle quattro specie considerate, ossia mele, pere, ciliegie e prugne. Per descrivere le varietà di mele sono state utilizzate tra l'altro le seguenti categorie:

- grandezza e forma (p. es. altezza e nervatura del frutto)
- buccia (p. es. rugginosità in prossimità della cavità peduncolare)
- torso (p. es. rapporto torso/frutto)
- polpa (p. es. colore della polpa)
- impressione sensoriale (p. es. tessitura della polpa, tipo di sapore ecc.)

* Questo progetto è stato cofinanziato dall'Ufficio federale dell'agricoltura nel quadro del Piano d'azione nazionale per la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura (PAN-RFGAA). La sua riuscita e le ricadute positive per l'intera rete di ProSpecieRara hanno richiesto un importante impegno finanziario anche da parte della nostra fondazione. 200 varietà sono state descritte da ProSpecieRara e altre 200 da FRUCTUS.

Per il progetto, Christoph Köhler ha descritto anche 40 varietà di pere. Oltre agli strumenti giusti, ciò ha richiesto anche un occhio attento ai dettagli.



Gli antichi trattati di pomologia come quello di Pfau-Schellenberg indicano per ogni varietà quando il frutto è pronto per essere consumato; le schede varietali riportano anche quando è pronto per essere raccolto.

seconda della località e delle condizioni meteorologiche. Se un anno una mela si presenta piuttosto piccola e con la buccia rossa e l'anno successivo più grande e più chiara allora, prosegue Köhler, occorre almeno un terzo anno per elaborare una conclusione.

LA DESCRIZIONE DI VARIETÀ AFFINA LA VISTA

Inoltre, dato che nella scheda varietale figurano anche caratteristiche dei fiori e forme della pianta, è stato necessario recarsi nei frutteti in diversi periodi dell'anno. Per quanto faticoso, questo lavoro ha ancora molti lati belli. Descrivere le varietà e stu-

diarle a fondo significa addentrarsi in un mondo estremamente variegato. Per rispondere a domande sull'intensità del sovracoloro di una mela o sulla rugginosità delle sue guance occorre guardare e osservare il frutto attentamente. E secondo Christoph Köhler, ciò affina l'occhio per i dettagli.

LA SCHEDA VARIETALE COME PROSPETTO DA DISTRIBUIRE

A cosa servono le schede varietali se online è già disponibile il catalogo delle varietà? Ebbene, spiega l'esperto di ProSpecieRara, queste schede contengono molte informazioni in uno spazio ridotto e sono scaricabili

in formato PDF. La rilevazione delle caratteristiche varietali ha lo scopo di consentire e facilitare la coltivazione di antiche varietà. Le schede sono destinate anche ai vivai che possono consegnarle ai loro clienti a mo' di prospetti con informazioni utili sulla varietà acquistata.

NUOVI TEMPI DI MATURAZIONE A CAUSA DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI

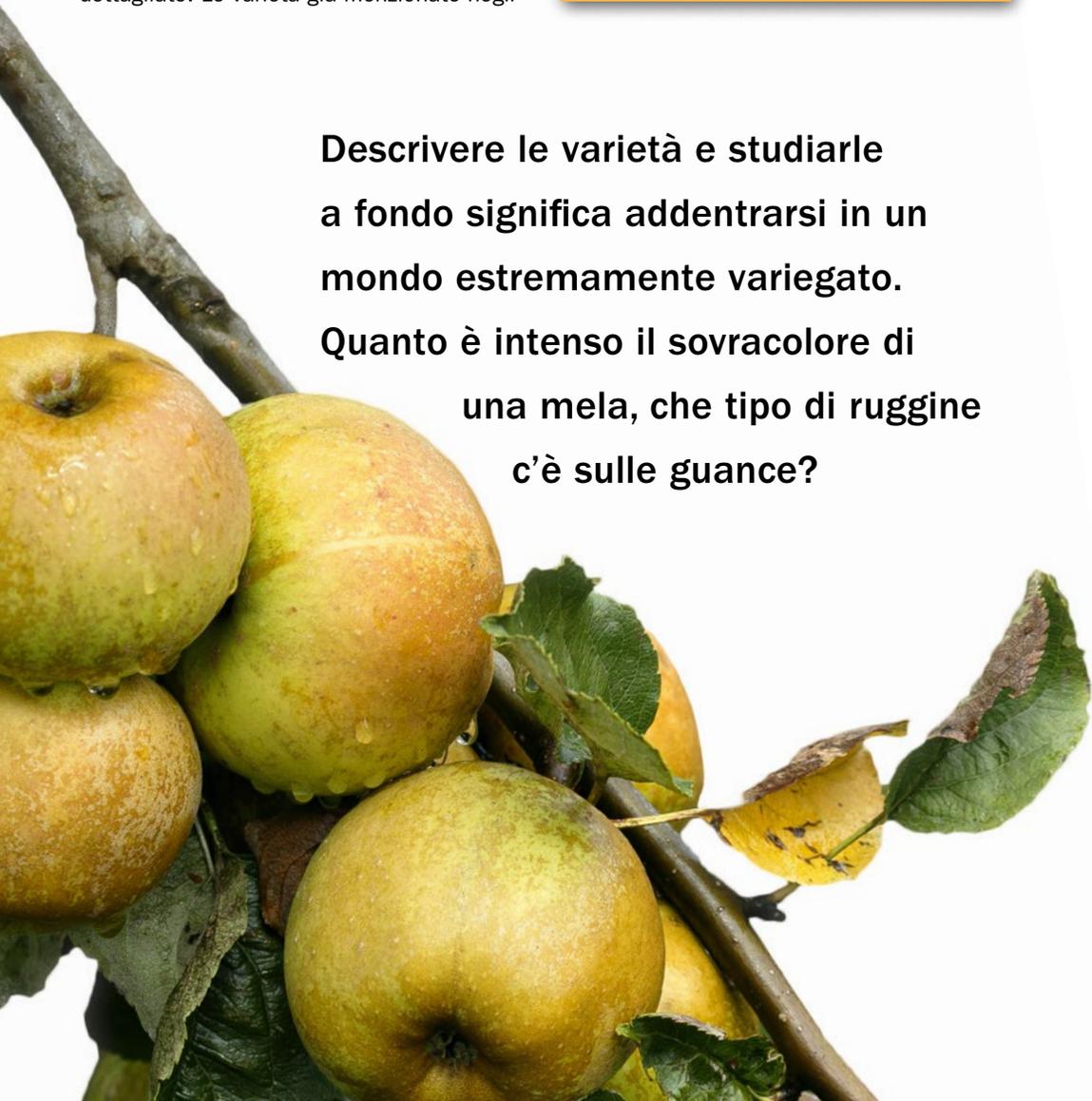
Per alcune varietà locali, come ad esempio la mela 'Ormelia' sinora mai descritta nei trattati di pomologia, grazie alle schede varietali sono oggi disponibili informazioni dettagliate. Le varietà già menzionate negli

scritti più antichi non sono cambiate un granché per quanto riguarda le caratteristiche morfologiche; per contro, nelle schede abbiamo potuto aggiornare i loro tempi di maturazione. Le condizioni climatiche nel XIX o all'inizio del XX secolo, infatti, non sono più paragonabili a quelle odierne.

i ORDINARE UNA PIANTA

Le 400 varietà descritte nell'ambito del progetto sono disponibili nel giardino delle marze creato nel 2016 presso il vivaio Toni Suter a Birnenstorf (AG). Chi non vuole eseguire l'innesto da sé, può ordinare una pianta della varietà che desidera presso un vivaio.

**Descrivere le varietà e studiarle
a fondo significa addentrarsi in un
mondo estremamente variegato.
Quanto è intenso il sovracoloro di
una mela, che tipo di ruggine
c'è sulle guance?**



Reperti fruttiferi nell'urbanizzata terra momò



Manuela Ghezzi, responsabile piante Svizzera italiana

Il comune di Morbio Inferiore appartiene al Mendrisiotto, un territorio oggi fortemente urbanizzato. Tanti terreni sono stati costruiti, diversi ronchi si sono inselvaticiti, mentre frutta e verdura arrivano spesso da lontano. Un progetto vuole ora aiutare la specie frutticola autoctona a rinascere.

Grazie al sostegno di Alleanza Territorio e Biodiversità, il comune di Morbio Inferiore ha deciso di scoprire se, malgrado l'urbanizzazione, esistessero ancora piante da frutto storiche. ProSpecieRara, ProFrutteti e l'Alberoteca in collaborazione sono state incaricate di svolgere il lavoro da detective sul territorio del comune. Dapprima camminando ad inizio primavera, stagione in cui si avvistano bene gli alberi in fiore, poi grazie a preziose segnalazioni e interviste con gli abitanti, si sono individuate alcune piante interessanti per la loro anzianità e la loro storia. La ricerca di reperti fruttiferi ha quindi dato i suoi frutti!

Fra le varietà recuperate vi sono 6 «antiche varietà classiche», ovvero varietà che hanno una storia di 100–200 anni ancorata nella tradizione rurale e sono ancora abbastanza diffuse, come p. es. la mela «Gravensteiner». Altre due piante individuate corrispondono a varietà già riconosciute in Svizzera, ma di cui esistono solo pochissimi alberi. Fra questi vi è la ciliegia «Scheuerhof», inserita nella lista rossa di ProSpecieRara e l'amarena «della Palma del Brè». Sono poi state scoperte due varietà uniche di susino, due vecchi alberi che non corrispondono a nessuna varietà conosciuta e non presenti in altri inventari svizzeri, quindi delle vere rarità!



Infine sono state rinvenute 3 vecchie varietà di fico non identificate ed è stato possibile raccogliere diverse testimonianze, fra cui il fatto che anche nel territorio di Morbio veniva coltivato il pesco della vigna.

L'intenzione è ora di moltiplicare queste piante da frutto. Durante un evento di presentazione del progetto nella primavera 2024, le giovani piante saranno consegnate alla popolazione di Morbio Inferiore, così da tramandare in questo territorio e fra la sua gente una preziosa parte di diversità di frutta tradizionale. ProSpecieRara coordinerà un aspetto della conservazione attraverso la sua rete di salvaguardia.

La via degli Ugonotti



Natalie Stimac, redattrice

La mostra itinerante «Prendre racine – hommes et plantes en exil» (mettere radici – uomini e piante in esilio) ripercorre la via degli Ugonotti e documenta la loro fuga attraverso la Svizzera dopo la revoca dell'Editto di Nantes. Tra i rifugiati vi erano numerosi contadini e giardinieri le cui conoscenze sulla lavorazione del suolo, la coltivazione e la trasformazione delle piante hanno avuto e continuano ad avere ripercussioni nel nostro Paese.

Quando nel 1685 Luigi XIV revocò l'Editto di Nantes, i protestanti residenti in Francia persero i loro diritti religiosi e civili. Centinaia di migliaia di loro emigrarono. La Svizzera, e in particolare la calvinista Ginevra, divenne sia un Paese di transito sia un luogo dove trovare riparo. L'odierno quartiere di Plainpalais, all'epoca una zona paludosa che si estendeva tra i fiumi Rodano e Arve alle porte della Città di Ginevra, è ancora oggi considerato la culla dell'orticoltura svizzera. Grazie alle sementi che avevano con sé e alle loro conoscenze, i nuovi arrivati seppero trasformare il terreno sabbioso-alluvionale in orti rigogliosi e creare nuove varietà. L'orticoltura iniziò così a diffondersi su larga

scala, dapprima lungo le sponde del Lago Lemano e poi fino nella Svizzera tedesca.

VARIETÀ RARE DEL PERIODO UGONOTTO

Alcune particolari coltivazioni di questo periodo continuano a far parte del patrimonio culturale svizzero. È il caso ad esempio

DUE PROGETTI FOCALIZZATI SU GINEVRA

ProSpecieRara è attualmente impegnata in due progetti che mirano tra l'altro a promuovere queste sementi storiche affinché si continui a conservarle e a usarle. Nell'ambito del primo progetto, la nostra fondazione sta documentando e censendo le varietà regionali per conto del Cantone di Ginevra. Nel quadro del progetto UE* Liveseeding, ProSpecieRara sta collaborando con alcuni produttori di sementi e agricoltori per far conoscere e apprezzare le varietà di ortaggi tradizionali ginevrine. L'obiettivo è incoraggiarne l'utilizzo per assicurarne la conservazione nella loro terra d'origine.

* cofinanziato dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione SEFRI.



Carciofo
'Violet de Plainpalais'



Il quadro «La Jonction et les Plantaporrêts» di Edouard John Ravel ritrae alcuni rifugiati ugonotti intenti a coltivare ortaggi. Dipinto nel 1894 è conservato presso il Musée du Vieux Plainpalais a Ginevra.

del cardo (*cynara cardunculus*). Malgrado la sua presenza nella regione di Ginevra risalga al Medioevo, questa specie è stata ulteriormente sviluppata dagli Ugonotti. La varietà spinosa 'Argenté épineux de Plainpalais', da essi selezionata e custodita da ProSpecieRara, è ancora oggi una presenza fissa nel menu natalizio tradizionale.

Altre varietà selezionate dagli Ugonotti e che si sono conservate fino ai giorni nostri sono le coste 'Liscia di Ginevra' e 'Verde Arricciata di Ginevra', la verza 'A Pied Court de Plainpalais', il fagiolo 'Blanc de Genève' e la lattuga romana 'Bruna di Ginevra'. È probabile che risalga a quel periodo anche

il carciofo 'Violet de Plainpalais' (vedi foto). In alcuni scritti del 1880 si parla di grandi piantagioni in cui venivano coltivate migliaia di carciofi. Oggi sono i giardinieri dilettanti a salvaguardare questa varietà soprattutto per il suo gusto sovrappino.

i MOSTRA ITINERANTE

A settembre, la mostra itinerante «Prendre racine – hommes et plantes en exil» ha fatto tappa allo Stiftsgarten di Berna dove sono conservate numerose varietà di ProSpecieRara. La mostra sarà esposta in varie località anche nel 2024.

Gallina appenzellese barbata



Benjamin Wiedmer, responsabile progetti animali

Avvicinandoci al prato dove razzolano le galline di Katrin Zaugg a Rubigen (BE), il volume dei loro canti e schiamazzi aumenta. Due giovani galli nati la scorsa primavera stanno arruffando il loro magnifico piumaggio. La loro caratteristica più appariscente alla quale devono il loro nome è la barba, presente sia nei maschi sia nelle femmine. Ma il motivo principale per cui la titolare del Biohof Beitenwil ha deciso di allevare galline barbute appenzellesi non è tanto il loro aspetto imponente quanto la loro resa: le galline di questa razza, infatti, sono ovaiole affidabili e longeve. Le loro uova sono molto apprezzate dalla clientela del negozio in fattoria e del mercato. Katrin è impressionata anche dalla robustezza di questi animali che non patiscono né la bise né la calura estiva.

Malgrado la loro resistenza, la loro popolazione rimane minacciata. Ogni persona che decide di «adottare» questa affascinante razza campagnola ne aumenta le possibilità di sopravvivenza. Chiunque desideri creare un gruppo di allevamento in collaborazione con lo Züchterverein für ursprüngliches Nutzgeflügel (ZUN) è il benvenuto.

Per ordinare pulcini nella Svizzera italiana a fine inverno 2024 consultare il sito www.prospecierara.ch/it

NUOVA ASSOCIAZIONE VALLESANA DI ALLEVAMENTO CAPRINO

Se una razza rischia di scomparire per sempre, è necessario intervenire con coraggio e determinazione. Innanzitutto, bisogna rintracciarne gli ultimi esemplari, aprire un registro genealogico, fare da intermediari per gli animali ed evitare la riproduzione fra consaguinei. Il passo successivo è la creazione di un'associazione, utile per aiutare gli allevatori a interconnettersi. L'ultima associazione di allevamento caprino che abbiamo fondato tutela la 'Vallesana dal collo rosso', la 'Capra dal collo grigio' e la 'Capra Sempione'

Più informazioni: www.zckg.ch

COME STA L'AGROBIO-DIVERSITÀ IN SVIZZERA?

Nel quadro del Piano d'azione nazionale per la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura (PAN-RFGAA), ProSpecieRara sta realizzando un progetto insieme alla Commissione svizzera per la conservazione delle piante coltivate CPC per rilevare lo stato di salute e lo sviluppo della diversità delle piante da reddito in Svizzera. Il rapporto finale è atteso per la fine del 2025. L'obiettivo è creare un sistema di monitoraggio che ci segnali tempestivamente un'eventuale perdita di diversità e ci fornisca le basi per adottare misure di conservazione e uso sostenibile dell'agrobiodiversità.

IMPRESSUM

Il periodico «rara» viene pubblicato quattro volte all'anno in lingua tedesca, francese e tre volte in italiano.

Editore: Fondazione ProSpecieRara, Basilea, Svizzera

Redazione: Simone Krüsi

Testi: Philippe Ammann, Gertrud Burger, Manuela Ghezzi, Simone Krüsi, François Meienberg, Natalie Stimac, Benjamin Wiedmer

Traduzione: Sandra Verzasconi Catalano, Valerio Schauwecker

Foto: ProSpecieRara, se non sono menzionati altri autori

Creazione: Reaktor AG, Kommunikationsagentur ASW, Aarau

Stampa: ZT Medien AG, 4800 Zofingen

Carta: Cocoon 100% Recycling 90g/m²

Tiratura: 1300 copie in italiano, 22200 copie in tedesco, 4800 copie in francese

Imballaggio: la protezione in polietilene presenta attualmente il miglior bilancio ecologico grazie all'esigua quantità di materiale di cui è composto. Ulteriori informazioni: www.prospecierara.it/imbballaggio

CONTRIBUISCO!

Come ringraziamento per il mio sostegno, ProSpecieRara mi offre le seguenti possibilità:

- ✓ Ricevo tre volte l'anno il periodico «rara» che m'informa sul lavoro di salvaguardia della fondazione e le possibilità di partecipazione a corsi ed eventi.
- ✓ Posso ordinare gratuitamente alcune porzioni di semenza di varietà rare per il mio orto o balcone attraverso la rete dei salvasemi.
- ✓ Approfitto di un ribasso sul costo dei corsi, p.e. sul corso di autoproduzione dei semi.



Adesione Plus: CHF 120.-/anno, Adesione: CHF 70.-/anno

Adesione coppia: CHF 90.-/anno, Adesione junior (fino a 25 anni): CHF 35.-/anno



Per donazioni:

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

www.prospecierara.ch/donazioni

FONDAZIONE PROSPECIERARA

Fondazione svizzera per la diversità socio-culturale e genetica dei vegetali e degli animali.

ProSpecieRara Svizzera italiana
Vicolo S.ta Lucia 2
6854 San Pietro
Svizzera

Telefono +41 91 630 98 57
vocedelsud@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara
Sede centrale
Unter Brüglingen 6
4052 Basel

Schweiz
Telefon +41 61 545 99 11
Fax +41 61 545 99 12
info@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara Suisse romande
c/o Conservatoire et Jardin botaniques de Genève
Case postale 71
1292 Chambésy

Suisse
Téléphone +41 22 418 52 25
Fax +41 22 418 51 01
romandie@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

PASTA ALLA PORTULACA INVERNALE

INGREDIENTI

- 1 spicchio d'aglio
- 60g di portulaca invernale
- 3 cucchiaini di semi di girasole tostiti
- 30g di Gruyère grattugiato
- 0.75 dl di olio di girasole
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 0.75 dl di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe dal mulino
- 500g di pasta a vostra scelta
- 1 manciata di portulaca invernale
- 2 cucchiaini di semi di girasole tostiti

PREPARAZIONE

Affettare l'aglio e metterlo in un contenitore dai bordi alti assieme alla portulaca invernale, i semi di girasole, il formaggio e l'olio di girasole. Aggiungere il succo di limone e frullare tutto finemente con un frullatore. Aggiungere l'olio d'oliva, condire con sale e pepe e mescolare.

Cuocere la pasta al dente tenendo da parte una parte dell'acqua di cottura. Mescolare la pasta con il pesto e una parte dell'acqua di cottura. Aggiungere poi immediatamente la portulaca.

Guarnire infine con i semi di girasole rimasti.

Fonte: Claudia Schilling, «Hofsaison»

Molte altre ricette con
le varietà ProSpecieRara
si trovano qui

www.prospecierara.ch/ricette