rara

IL PERIODICO INFORMATIVO DI PROSPECIERARA
EDIZIONE 2/2023

UN'IMMERSIONE NEL REGNO DELLA FRUTTA SELVATICA
Pagina 5

NELLE VARIETÀ ANTICHE C'È SPERANZA
Pagina 10

PICCIONI: UN PATRIMONIO CULTURALE PACIFICO AD ALTO RISCHIO DI ESTINZIONE
Pagina 12

PIANTINE PROSPECIERARA DI PRODUZIONE LOCALE E SOSTENIBILE
Pagina 15

NOMEN EST OMEN?
Pagina 16

pro specie rara

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

Per essere gustati appieno, i frutti di molte specie selvatiche devono essere dapprima congelati e poi trasformati. Quelli da piluccare, per contro, sono pronti per essere consumati direttamente dal cespuglio.

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 riceve la nostra rivista «rara» tre volte all'anno, può scegliere gratuitamente alcune porzioni di semenza 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 POFICHBEXXX

www.prospecierara.ch/it/donazioni

ZEWO ZERTIFIZIERT CERTIFIÉ CERTIFICATO

Philippe Ammann, vicedirettore

Chi si occupa di diversità della vita e non vuole perdere la visione d'insieme, inizia a ordinare e classificare in categorie. E meno male che lo fa, perché la sistematica e la precisione sono indispensabili per il nostro lavoro di conservazione. Allo stesso tempo, però, può anche essere stimolante quando il riordino perfetto raggiunge i suoi limiti. Basta uno sguardo a questo numero del rara per accorgersi che, spesso, è proprio allora che la diversità scombussola le carte in tavola. Poco importa se la nocciola è già coltivata o ancora selvatica oppure se la diversità dei piccioni fa parte del patrimonio culturale agricolo o rientra più nel settore dell'hobbistica: solo mantenendo una certa apertura e un buon margine di creatività, può nascere qualcosa di nuovo che arricchisce la biodiversità. Sono profondamente grato di potermi impegnare in una rete che lavora con la massima precisione possibile, ma nella quale, tuttavia, le categorie non sempre hanno l'ultima parola. Grazie per il Suo sostegno!

Sorbo selvatico *(Sorbus arnoldiana)*
(trasformazione del frutto indispensabile,
sostanze amare salutari, chioma rada).
Varietà di frutta selvatica: 'Golden Wonder'

Un'immersione nel regno della frutta selvatica

Gertrud Burger, responsabile settore piante

L'apprezzamento della frutta selvatica è un fenomeno recente in Svizzera. Eppure, con le loro oltre 1000 varietà, queste piante sono estremamente preziose: per i giardini e i campi ma anche per le persone.

Le piante da frutto selvatiche sono perfettamente indicate per il giardino. Sono frugali e con i loro fiori radi e i loro frutti brillanti – consumabili direttamente o trasformabili in vari modi – incantano chiunque le consideri. Gli insetti si nutrono del loro polline e del loro nettare, e gli uccelli trovano riparo tra i loro rami o si rifocillano con i loro frutti. La grande diversità culinaria offerta da queste piante è un toccasana anche per le persone: grazie all'elevato contenuto di vitamine o di sostanze tanniche e amare (che si attenuano con la trasformazione) i loro frutti sono considerati molto salutari.

DALLA PIANTA SELVATICA A QUELLA COLTIVATA

Malgrado tutti i suoi benefici, fino all'inizio del terzo millennio, in Europa occidentale la frutta

Prugnolo selvatico (trasformazione dopo la congelazione, decorazione per dessert, spazio vitale per uccelli)
Varietà di frutta selvatica: 'Wienerwald'

Olivello spinoso (frutto da piluccare, elevato contenuto di vitamina C, per un pubblico buongustaio)
Varietà di frutta selvatica: 'Baltik'

Crespino (frutto delizioso da piluccare, cespuglio leggermente spinoso)
Varietà di frutta selvatica: 'Red Tears'

Pero corvino (frutto da piluccare simile al mirtillo, arbusto legnoso dalla fioritura generosa)
Varietà di frutta selvatica: 'Helvetica'

« Per molto tempo non è stato ritenuto necessario esaminare più a fondo i benefici o le proprietà specifiche della frutta selvatica. Ma ora le cose stanno per cambiare. »

Gertrud Burger, responsabile settore piante

selvatica è rimasta relegata al ruolo di Cenerentola. Non così nell'Europa orientale dove, apprezzata da tempo immemore, le popolazioni locali hanno selezionato varietà partendo da piantine da seme o, a volte, ne hanno create di nuove attraverso incroci mirati. Sull'esempio della frutta selvatica è possibile ricostruire il passaggio da una pianta selvatica a una coltivata. Sono considerate selvatiche le piante che vegetano e si riproducono senza alcun intervento umano, e coltivate quelle che per crescere bene hanno bisogno delle nostre cure. Le piante coltivate sono varietà con proprietà volute – ad esempio un buon sapore o un raccolto regolare – che devono contraddistinguere anche le piante figlie. A tale scopo, l'essere umano ha sviluppato e applica tecniche di moltiplicazione specifiche.

PROSPECIERARA SCENDE IN CAMPO

Oggi conosciamo circa 100 specie e oltre 1000 varietà di frutta selvatica utilizzabili. Molte di queste specie sono originariamente presenti allo stato selvatico in Svizzera, mentre quelle che non lo sono hanno un legame storico culturale con il nostro Paese.

CORNIOLO

Il Corniolo, fiorisce già a marzo e i suoi fiori giallo sgargiante nutrono i primi insetti. Solitamente i suoi frutti sono rossi e ovali, ma ne esistono anche di altri colori e forme come mostra la selezione di varietà proposta qui di fianco.

Con le corniole si possono preparare squisite marmellate rinfrescanti dal colore intenso, ma è importante raccoglierle al momento giusto, ossia quanto i frutti si staccano da soli e appaiono leggermente vitrei. All'avvicinarsi della raccolta, si consiglia di stendere un telo alla base del cespuglio, di raccogliere regolarmente i frutti che vi si depositano e di congelarli fino al momento della trasformazione.

Per esempio, *l'Amelanchier alnifolia,* oggi molto amata per i suoi frutti, secoli fa in Svizzera era considerata una pianta ornamentale. Per molto tempo non è stato ritenuto necessario esaminare più a fondo i benefici o le proprietà specifiche della frutta selvatica. Ma ora le cose stanno per cambiare. ProSpecieRara ha preso a cuore questo tema, tra l'altro per via della molteplice importanza che riveste per la biodiversità. Le varietà di frutta selvatica rappresentano una parte della diversità coltivata che la nostra fondazione vuole salvaguardare. Inoltre, le piante da frutto selvatiche sono utili anche alla biodiversità selvatica, dato che, come descritto in apertura, offrono cibo e protezione a insetti e uccelli. L'impegno di ProSpecieRara ha preso il via con le prime piantagioni nel Wildobst-Arboretum Seetal (arboreto di piante da frutto selvatiche nella Seetal). La nostra partner, la fondazione Kultur Landschaft Aare-Seetal KLAS, ha investito ingenti risorse nella ricerca di materiale vegetale. A ProSpecieRara spetta ora il

I NOSTRI COMPITI PER LA PROMOZIONE DELLE VARIETÀ DI FRUTTA SELVATICA

- Valutare la rarità e il grado di minaccia
- Rielaborare le conoscenze lacunose sulle varietà attraverso la ricerca e l'osservazione
- Produrre immagini delle varietà
- Garantirne la conservazione in almeno tre siti
- Trasmettere conoscenze sulla moltiplicazione delle piante da frutto selvatiche
- Esaminare a fondo le proprietà culinarie e i possibili utilizzi
- Ampliare l'offerta professionale nelle aziende orticole e nei vivai
- Sensibilizzare sull'importanza delle varietà di frutta selvatica per la biodiversità

SPECIE SELVATICA – PIANTINA DA SEME – VARIETÀ SULL'ESEMPIO DEL 'SAMBUCO NERO'

Le piante di sambuco crescono tradizionalmente nei pressi delle fattorie, dove sono state messe a dimora come alberi di protezione. Secondo antiche credenze popolari, dovrebbero proteggere animali e persone da malattie, demoni malvagi o altre avversità e preservare la pace domestica. Di norma, sono presenti in non meglio precisate forme selvatiche.

'Gigante di Vossloch'

'Sambuco bianco'

Alle nostre latitudini, il Sambuco nero cresce spesso come pianta selvatica ai margini boschivi piuttosto ricchi di sostanze nutritive. Qui prospera senza il sostegno dell'essere umano e si moltiplica con l'aiuto di uccelli o mammiferi che ne mangiano i frutti e disperdono i semi con i loro escrementi. Le piantine che ne derivano sono tutte piantine da seme. Appartengono tutte alla stessa specie, il sambuco nero *(Sambucus nigra L.)*, ma variano al suo interno.

Il 'Sambuco bianco' e il 'Gigante di Vossloch' sono esempi di varietà del Sambuco nero. Anch'esse provengono da piantine da seme germinate in natura, ma nel loro caso l'essere umano ha scoperto alcune interessanti e utili proprietà, ossia i frutti bianchi e le grandi ombrelle di frutti. Per conservare queste piante nella loro specificità, le ha moltiplicate tramite talee e ha dato loro un nome. E così sono nate due varietà.

Il compito di ProSpecieRara si concentra sulla salvaguardia, la diffusione e l'utilizzo sostenibile delle varietà e, nel caso delle forme selvatiche, solo se si tratta di specie sulla lista rossa.

compito di classificare la rarità delle varietà, aumentare il numero di piante, descriverle e documentare tutto in modo tracciabile nella banca dati. Nel contempo, ci stiamo anche adoperando per arricchire gradualmente giardini e campi con piante da frutto selvatiche rare intervenendo su due fronti: da un lato, migliorando l'offerta professionale di piantine e, dall'altro, tenendo corsi per insegnare alle persone a ottenere piante da materiale di moltiplicazione.

A CHE PUNTO SIAMO OGGI

Attualmente, nella banca dati di ProSpecieRara sono registrate 765 varietà di frutta selvatica. Di queste, il 60 per cento è definito come varietà ProSpecieRara, mentre per il 20 per cento la decisione se è meritevole di questo marchio di qualità non è ancora stata presa. 220 figurano nel nostro Catalogo delle varietà online dove sono descritte o illustrate almeno in modo rudimentale. Nei prossimi anni, ProSpecieRara e KLAS continueranno a occuparsi di frutta selvatica e ad attribuire alle rarità trovate il posto che spetta loro.

IL WILDOBST-ARBORETUM SEETAL A DÜRRENÄSCH/AG

Con le sue 1300 piante e 550 varietà, l'arboreto di frutta selvatica nel Cantone Argovia svolge un ruolo fondamentale per tutto quanto attiene alla frutta selvatica, dalla consulenza alla consegna di materiale di moltiplicazione passando per i corsi, le visite guidate e l'acquisizione di conoscenze sulle varietà.

Maggiori informazioni (in tedesco) su:
www.prospecierara.ch/wildobstarboretum
www.wildobst.ch e www.klas-seetal.ch

Promosso da ProSpecieRara e KLAS Kultur Landschaft Aare-Seetal, il progetto è finanziato in parte dal Piano d'azione nazionale per la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura (PAN-RFGAA), dal Fondo Swisslos del Cantone di Argovia e da altre fonti.

Nocciolo (essiccazione del frutto prima del consumo, hot spot per la pasticceria)
Varietà di frutta selvatica: 'Merveille de Bollweiler'

Ciliegia susina (frutto da piluccare dalle dimensioni generose, pianta ornamentale dalla splendida fioritura)
Varietà di frutta selvatica: 'Obilnaja'

Nespolo volgare (trasformazione dopo la congelazione, sapore terroso-esotico, pianta antica)
Varietà di frutta selvatica: 'Musegg'

Nelle varietà antiche c'è speranza

Béla Bartha, direttore

Nel corso dell'evoluzione, gli esseri viventi hanno dovuto affrontare continui cambiamenti che li hanno costretti a sviluppare nuove caratteristiche in grado di assicurare la loro sopravvivenza. Noi esseri umani possiamo trarre vantaggio da queste proprietà acquisite in migliaia di anni, ad esempio per affrontare le conseguenze del cambiamento climatico.

Le varietà antiche di segale, per esempio, hanno acquisito la caratteristica di sviluppare un apparato radicale esteso e riescono a sopravvivere ai rigidi mesi invernali nelle alti valli del Vallese. Non appena il manto nevoso si scioglie, attraverso le loro numerose radici esse sono già in grado di assorbire rapidamente l'acqua di fusione disponibile in quantità abbondante, di crescere a vista d'occhio e di mettere le spighe con i chicchi prima del sopraggiungere dei mesi estivi molto secchi. Dal canto loro, le varietà antiche di zucca producono un fitto fogliame che protegge i frutti dalla forte irradiazione solare, mentre le varietà antiche di cavolo buttano sotto la testa grandi foglie basali che prevengono una rapida essiccazione del terreno e creano un microclima umido.

« Le conseguenze del cambiamento climatico sono presenti da tempo e continueranno a intensificarsi molto più rapidamente della capacità di adattamento delle singole specie di piante sul posto. »

Béla Bartha, direttore

NUOVA IMPORTANZA AD ANTICHE CARATTERISTICHE

Un fogliame più abbondante o un apparato radicale più esteso sono esempi di caratteristiche piuttosto indesiderate nelle varietà moderne coltivate principalmente per la loro resa: non servono direttamente alla nutrizione, comportano una perdita di energia e, di conseguenza, incidono negativamente sul raccolto. Tuttavia, se oggi le osserviamo dal punto di vista del cambiamento climatico, esse assumono un'importanza inedita e, in questo contesto, possono contribuire a risolvere i problemi che tale cambiamento ha ulteriormente esacerbato.

La coltivazione è stata in passato ed è tutt'oggi costantemente confrontata con nuove sfide derivanti dai bisogni della società,

Salvaguardare le molteplici caratteristiche delle varietà antiche – come la capacità della segale invernale 'Erro' di formare un apparato radicale esteso – è una garanzia per il futuro.

dalle condizioni di produzione, dalle esigenze del commercio e dall'ambiente naturale. Ogni volta che nella selezione è necessario affrontare nuovi problemi, ci si rivolge alla diversità, alle risorse genetiche «ancora» disponibili; le si passano in rassegna alla ricerca di caratteristiche che possono aiutare a risolvere questi problemi e si cerca di utilizzarle per ottenere nuove varietà.

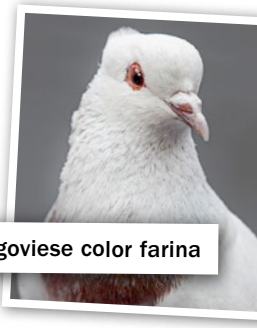
I BREVETTI OSTACOLANO IL LIBERO ACCESSO

Le conseguenze del cambiamento climatico sono presenti da tempo e continueranno a intensificarsi molto più rapidamente della capacità di adattamento delle singole specie di piante sul posto. Nella corsa per sfuggire a queste condizioni in peggioramento, oggi le piante coltivate partono avvantaggiate dato che da tempo immemore migrano da un luogo all'altro coprendo anche lunghe distanze al seguito delle popolazioni umane. Attualmente, tuttavia, i rigidi diritti di proprietà come i brevetti impediscono lo scambio naturale di risorse genetiche e rendono pertanto impossibile il libero accesso alle caratteristiche di cui vi è un bisogno estremo. Il nostro lavoro ha un impatto su tutti questi fronti. La rete di ProSpecieRara preserva la diversità delle caratteristiche racchiuse nelle varietà antiche e le descrive. ProSpecieRara rende utilizzabili per la coltivazione sia le varietà con molteplici proprietà sia le relative informazioni e si impegna a favore del libero scambio di risorse genetiche, inclusa la lotta contro la brevettazione della vita. (Al riguardo si veda anche pag. 18.)

MAGGIORE DIVERSITÀ NELLA COLTIVAZIONE

Oltre alla ricerca e alla conservazione di caratteristiche favorevoli nelle varietà antiche, può essere anche utile prestare attenzione a una maggiore diversità nel modo di produrre. Per esempio, i nostri antenati e le nostre antenate nonché le persone tradizionalmente dedite all'agricoltura nel Sud del mondo non hanno mai piantato un'unica varietà nei loro campi e frutteti, ma sempre un mix. In questo modo si assicuravano che una parte delle varietà avrebbe resistito alle avversità e che un raccolto ci sarebbe sempre stato.

Un patrimonio culturale pacifico ad alto rischio di estinzione



Turgoviese color farina

Philippe Ammann, responsabile settore animali

Le razze di piccioni svizzeri fanno parte del patrimonio culturale agricolo svizzero al pari delle mucche, delle pecore e delle galline. Il fatto che un tempo nelle aree cerealicole della Confederazione in quasi ogni fattoria ci fosse una piccionaia, è oggi finito nel dimenticatoio. Prendendo sotto la sua protezione sei razze antiche, ProSpecieRara intende contrastare la scomparsa dei piccioni svizzeri.

I vantaggi offerti in passato dall'allevamento di piccioni sono evidenti: questi volatili potevano essere allevati senza troppa fatica nelle piccionaie dove avevano la possibilità di volare liberamente – limitazioni al volo vigevano solo nel periodo della semina – e reperivano da soli il proprio cibo all'interno e nei dintorni della fattoria. Il fatto che la loro dieta includesse anche molti semi di erbe infestanti era benvenuto, ma la loro

« Poiché questi uccelli, da sempre considerati portatori di pace e «uccelli del Signore», avevano anche un valore ornamentale, con il passare dei secoli nelle fattorie sono comparse diverse razze. »

Philippe Ammann, responsabile settore animali

Cuculo bernese

Lucernese elmato

Lucernese a testa marmorizzata

Bernese a coda ocellata

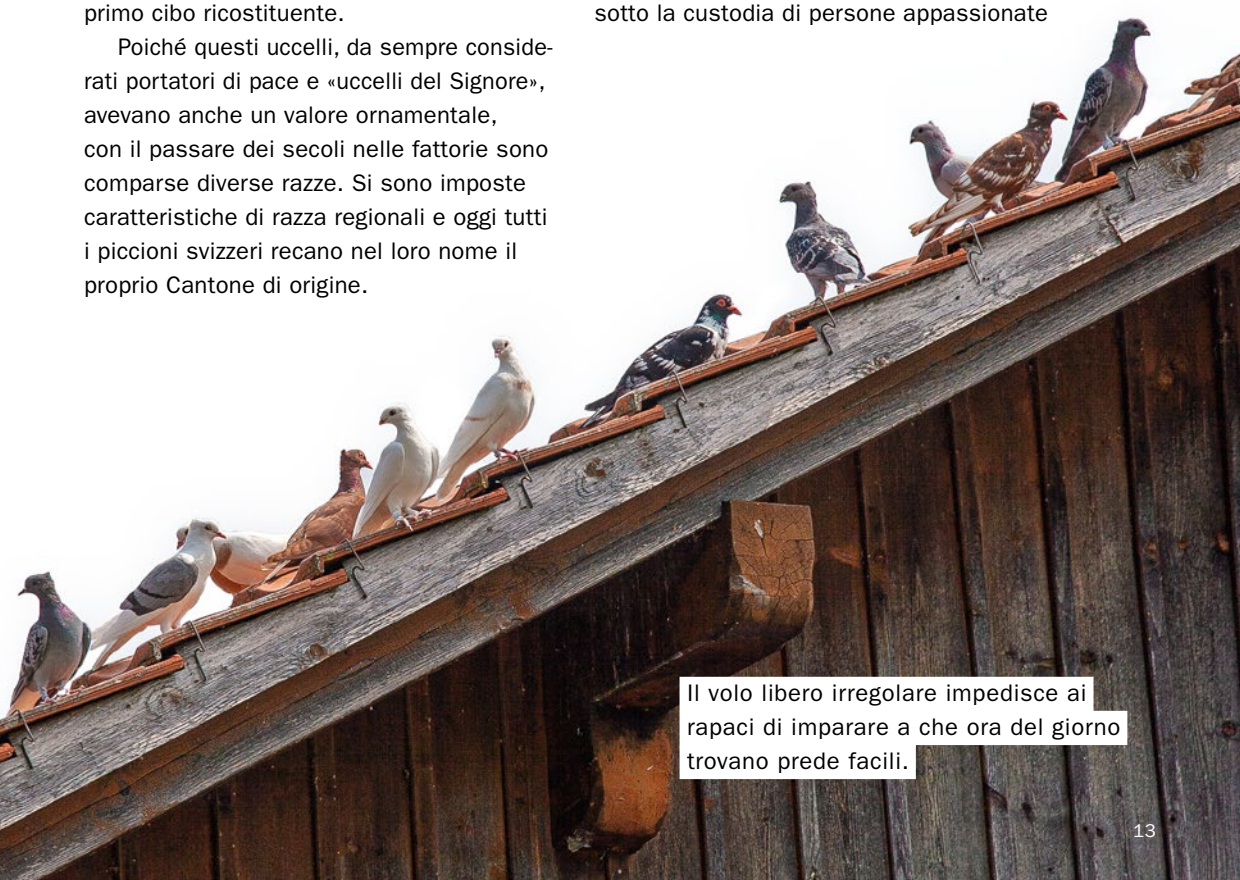
Argoviese a coda bianca

utilità principale era la loro carne. I piccioni, infatti, sono molto prolifici e in una stagione sono in grado di crescere fino a otto volte una coppia di pulli, per cui c'erano sempre esemplari da cucinare e, soprattutto in tempi di crisi, costituivano una preziosa aggiunta al menu. La carne di piccione era considerata la più digeribile in assoluto e in passato veniva servita alle persone convalescenti come primo cibo ricostituente.

Poiché questi uccelli, da sempre considerati portatori di pace e «uccelli del Signore», avevano anche un valore ornamentale, con il passare dei secoli nelle fattorie sono comparse diverse razze. Si sono imposte caratteristiche di razza regionali e oggi tutti i piccioni svizzeri recano nel loro nome il proprio Cantone di origine.

DA UCCELLO DA FATTORIA A UCCELLO DA DIPORTO

Con lo scemare dell'importanza di questa fonte aggiuntiva di carne e il rafforzamento delle popolazioni di rapaci che precedentemente venivano decimate, le tradizionali piccionaie delle fattorie sono state abbandonate. I piccioni svizzeri, per contro, sono sopravvissuti come patrimonio culturale vivente sotto la custodia di persone appassionate



Il volo libero irregolare impedisce ai rapaci di imparare a che ora del giorno trovano prede facili.

che oggigiorno li allevano perlopiù in voliere dove possono muoversi in un ambiente protetto e – com'è nella loro natura – beccare il cibo a terra. A dipendenza di quanti rapaci sono presenti in zona, i piccioni possono anche essere lasciati liberi di volare fuori dalla voliera. Per nutrirsi rientrano comunque sempre alla «base».

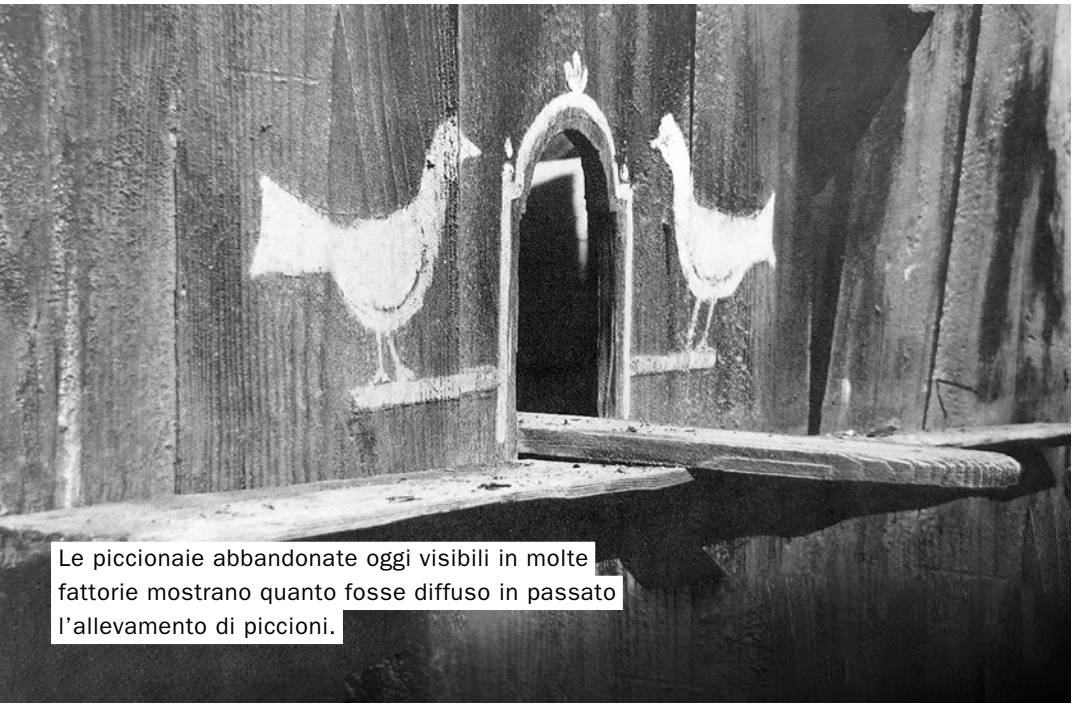
DIVERSITÀ DEI PICCIONI ALTAMENTE MINACCIATA

Insieme al «Club dei piccioni di razza svizzeri» puntiamo a mantenere in vita le razze di piccione autoctone più a rischio di estinzione e di trovare nuove persone disposte ad allevarle. Idealmente si potrebbero ripopolare con razze antiche anche le storiche piccionaie di campagna. Vogliamo raccogliere a trasmettere esperienze sul volo libero (vedasi riquadro) e, laddove quest'ultimo non è completamente attuabile, intendiamo ospitare le Bernesi a coda ocellata e compagnia in spaziose voliere. Persone interessate e con esperienza possono annunciarsi direttamente al club. Dato che per alcune razze sono rimaste solo pochissime coppie riproduttrici potrebbero esserci tempi di attesa, ma la bellezza e il grave pericolo che questi uccelli stanno correndo meritano sicuramente un po' di pazienza.

RACCOGLIAMO CONOSCENZE SULL'ALLEVAMENTO DI PICCIONI CON POSSIBILITÀ DI VOLO LIBERO

Ha esperienza con il volo libero permanente o temporaneo? In tal caso siamo lieti di ricevere un suo feedback. Il nostro obiettivo è poter trasmettere informazioni pratiche a chi si lancia nell'allevamento di piccioni affinché possa farlo nel modo più sicuro e rispettoso dell'animale possibile.

Grazie di contattarci all'indirizzo philippe.ammann@prospecierara.ch o al numero 061 545 99 11



Le piccionaie abbandonate oggi visibili in molte fattorie mostrano quanto fosse diffuso in passato l'allevamento di piccioni.

Piantine ProSpecieRara di produzione locale e sostenibile

Valerio Schauwecker, redattore nella Svizzera italiana

È da più di un ventennio che promuoviamo piantine di varietà ProSpecieRara al sud delle Alpi. Da allora l'offerta di varietà per il proprio orto o balcone è in continuo ampliamento. Con un acquisto dà un contributo concreto all'agrobiodiversità ma anche alle piccole realtà locali.

La produzione di piantine avviene al 100% al sud delle Alpi da piccole realtà locali che con tanto impegno e anche un pizzico di ideologia coltivano in modo sostenibile varietà rare. Varietà che si prestano ottimamente ad arricchire l'alimentazione famigliare, invogliano a riscoprire i benefici di coltivare, l'interesse per la natura e l'agricoltura in tutte le sue forme.

Non solo la diversità di piantine sarà ampia, lo è anche dei produttori e delle produttrici: alcune piantine sono prodotte in modo biologico da una fondazione che si impegna per l'integrazione sociale e professionale, altre sono coltivate da una cooperativa di agricoltura biologica collettiva mentre altre ancora da un piccolo vivaio o da persone della nostra rete di salvasemi.

Con l'acquisto di piantine ProSpecieRara si sostengono queste piccole realtà ma anche la nostra fondazione e le nostre cause: una parte dell'incasso sulla vendita di piantine viene devoluta direttamente a favore di nostri progetti di salvaguardia della diversità. Le piantine saranno acquistabili in Ticino in ben 3 occasioni, vedasi retro di questa edizione.

ULTERIORE SLANCIO A LUGANO

Anche grazie alla buona collaborazione con la Città di Lugano, organizziamo dal 2019 il mercato di piantine al Parco Ciani. Da quest'anno si aggiungono Monia e David del negozio e Take-Away SaporiBio che proporranno un'occasione di spuntino e pranzo sul posto. Con loro arriva anche una proposta aumentata di stand informativi di altre organizzazioni nonché brevi workshop.

Monia e David che la delizieranno con un'offerta di cibo biologico e vegano

Sull'onda della Giornata Mondiale della Terra, sarà quindi un'occasione da non perdere per interrogarsi sulla qualità di vita e la sostenibilità dei consumi. Con l'evento vogliamo infatti anche promuovere la riflessione sul nostro sistema agro-alimentare, sulle scelte dei produttori e dei consumatori, sulla valorizzazione del nostro patrimonio socioculturale, la resilienza e la capacità del nostro territorio di adattarsi a nuove sfide.

Nomen est omen?

Claudio Niggli, responsabile progetti bacche & banca dati delle piante

Di primo acchito, quello dei nomi delle varietà sembra un tema banale. Una 'Rosa di Berna' è una 'Rosa di Berna' punto. Ma uno sguardo più attento rivela che nella ricchezza delle varietà si cela un intricato groviglio di denominazioni alternative, nomi in comune e persino scambi di nome.

Solitamente, la diversità dei nomi ha a che fare con la diffusione e la trasmissione alle generazioni successive di antiche piante coltivate, con storie che, soprattutto per le varietà locali, spesso sono praticamente impossibili da ricostruire. In alcuni casi, la nascita e quindi l'origine di una varietà e la sua prima denominazione in assoluto sono andate perdute per sempre.

LA REGIONALITÀ HA UNA GRANDE INFLUENZA

Prendiamo ad esempio la 'Wadelbirne': per questa varietà molto antica di pera esistono oltre 60 sinonimi – si potrebbe anche parlare di soprannomi – ciò coincide con la sua ampia diffusione storica oltre i confini linguistici e nazionali. In questo contesto, balza subito all'occhio l'aspetto della regionalità: molti nomi sono simili ma non perfettamente identici. Anche numerosi dialetti locali della Svizzera romanda, oggi quasi estinti, si sono riflettuti nelle denominazioni per questa varietà. Il lunghissimo elenco di sinonimi è quindi, da un lato, uno specchio delle forme espressive umane che a volte cambiano già da villaggio a villaggio, e dall'altro, il risultato di lievi variazioni che avvengono nella trasmissione orale dei nomi dato che la lingua parlata è meno precisa di quella scritta.

Nell'«Inventar der Obst- und Beerensorten in der Schweiz» (inventario delle varietà di frutta e bacche in Svizzera, disponibile in tedesco, francese e inglese) la 'Wadelbirne' è denominata 'Cannepire'. Il tipo 'Längler' è stato documentato per la prima volta in Svizzera nel 1390.

Il Catalogo delle varietà di ProSpecie-Rara riporta tutti i sinonimi di cui siamo attualmente a conoscenza e li include anche nella funzione di ricerca.

I NOMI COME AIUTO PER ORIENTARSI

Altri sinonimi della 'Wadelbirne' come ad esempio 'Kannenbirne', 'Würgler' o 'Hutzelbirne' sono diversissimi. Alcune delle antiche piante coltivate sono state trasmesse alle generazioni successive per secoli, ma nel passaggio non sempre il nome della varietà ha seguito la pianta o, a volte, non diceva nulla alle nuove generazioni. Così è stato dato loro un nuovo nome, forse per una particolare preferenza o semplicemente per identificarle o per aiutare le persone a orientarsi nei frutteti. È nella natura umana volersi orientare in un ambiente complesso e a tale scopo i nomi svolgono un ruolo importante.

CARATTERISTICHE EPONIME

Nelle antiche varietà di frutta, spesso per la scelta del nome erano determinanti caratteristiche tipiche come l'aspetto, la stagionalità, l'origine o l'idoneità alla trasformazione. Tuttavia, dato che quasi mai questi attributi sono caratteristici per una sola varietà, in molti casi sono comparsi indipendentemente l'uno dall'altro sinonimi identici o molto simili per diverse varietà. Per esempio, storicamente la denominazione 'Olandese Rosso' è stata utilizzata in diverse traduzioni per almeno quattro varietà di ribes; 'Erdbeerapfel' è stata utilizzata per oltre 20 varietà di mele dal frutto color rosso fragola *(dal tedesco «Erdbeere» = fragola e «Apfel» = mela)*; 'Rousselet'/'Rousselette' per molte varietà di pere dal frutto piccolo (dal francese *«...ette»* = piccolo) e dal sovracolore rossastro, 'Heubirne' per più varietà di pere che maturano nel periodo della fienagione *(dal tedesco «Heu» = fieno e «Birne» = pera)* e 'Längler' per molte varietà di pere dal frutto vistosamente allungato (dal tedesco «lang» = lungo). Spesso, con queste denominazioni generiche (non specifiche) sono stati designati tipi o gruppi varietali, quindi non singole varietà. Ciò pone gli studiosi e le studiose di pomologia dinanzi a grandi sfide. I nostri compiti non si limitano pertanto alla classificazione e all'identificazione delle varietà, ma includono anche la precisazione dei loro nomi.

Il frugale valposchiavino

In Svizzera, il grano saraceno è conosciuto sin dal Medioevo, tuttavia, nell'ultimo secolo questa pianta coltivata frugale è quasi del tutto scomparsa dai nostri campi e con essa sono andate perdute anche numerose varietà locali. Il 'Viano', che prende il nome dall'omonimo villaggio di montagna valposchiavino ed è finito sotto la custodia di ProSpecieRara nel 2009, è una delle poche varietà sopravvissute fino ai giorni nostri. I suoi piccoli frutti grigiastri suggeriscono che in origine questa varietà sia giunta dalla Francia in questa valle meridionale dei Grigioni attraverso la Valtellina.

Si tratterebbe di una tipica storia migratoria per il grano saraceno. Ricostruirla non è però così semplice: nel grano saraceno, infatti, le varietà si incrociano facilmente per cui, nel corso della «migrazione varietale», ne nascono rapidamente di nuove, adattate alle condizioni locali, ma diverse da un luogo all'altro pur essendo tutte imparentate tra loro.

Anche il 'Viano' si è adattato al suo ambiente alpino e, grazie al suo breve periodo vegetativo e alla sua frugalità, è perfetto per la coltivazione ad alta quota. I pochi mesi estivi senza gelate e i terreni poveri situati a 1281 m s.l.m. gli bastano per maturare e fornire la materia prima per le specialità locali: la polenta nera e i pizzoccheri.

CONGRESSO SUL GRANO SARACENO

Un progetto del Politecnico Federale di Zurigo sta attualmente studiando i legami di parentela di oltre 100 varietà di grano saraceno provenienti da tutto il mondo. Ancora non è dato a sapere se risponderà a tutti gli interrogativi, ma se riuscirà a ridare a questa *cultivar* il lustro che merita in Svizzera, sarà già un grande successo. Per rendere accessibile al grande pubblico i risultati del progetto, ProSpecieRara sostiene i ricercatori e le ricercatrici del Politecnico Federale nell'organizzazione di una giornata congressuale sul grano saraceno.

Maggiori informazioni (in tedesco) su: prospecierara.ch/buchweizen-fachtag

IL CONTROVERSO BREVETTO SUI PEPERONI È CONFERMATO

L'Ufficio Europeo dei Brevetti (EPO) ha respinto il ricorso delle organizzazioni della coalizione «No Patents on Seeds», di cui ProSpecieRara fa parte, contro un brevetto di Syngenta. L'azienda sementiera rivendica come sua invenzione i peperoni resistenti alla mosca bianca. Tuttavia, Syngenta ha semplicemente incrociato la resistenza di un peperoncino selvatico della Giamaica in una varietà commercializzabile. La decisione è deludente e promuove la monopolizzazione della biodiversità da parte delle aziende sementiere.

www.prospecierara.ch/brevet-poivron

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, Valerio Schauwecker
Testi: Philippe Ammann, Béla Bartha, Gertrud Burger, Simone Krüsi, Claudio Niggli, Valerio Schauwecker
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 90 g/m²
Tiratura: 1800 copie in italiano, 22 400 copie in tedesco, 4700 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/imballaggio

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:
PC 90-1480-3, IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3, BIC POFICHBEXXX

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

MERCATI DELLE PIANTINE PROSPECIERARA NELLA SVIZZERA ITALIANA

22 aprile

Mercato di piantine al centro ProSpecieRara di San Pietro

Grazie a intraprendenti orticoltori e orticoltrici della Svizzera italiana, proponiamo una grande scelta di varietà di piantine di ortaggi rari. La suggestiva corte rurale ospiterà inoltre altre bancarelle con piante ornamentali e semi di varietà tradizionali. Un'occasione da non perdere quindi per portare diversità nel proprio orto!

Ore 9.00 – 12.00
Centro ProSpecieRara
Vicolo S. ta Lucia 2
6854 S. Pietro/TI

Informazioni
Telefono 091 630 98 57
vocedelsud@prospecierara.ch

29 aprile

Mercato urbano di piantine a Lugano

A questo mercato nella splendida cornice del Parco Ciani, potrete acquistare una moltitudine di piantine di varietà tradizionali per l'orto. Le produttrici e i produttori di piantine saranno pronti/e ad accontentare ogni curiosità con un ampio assortimento. Ci saranno inoltre diverse bancarelle con piante, semi e altro dedicate al mondo del biologico e alla sostenibilità.

Ore 10.00 – 16.00
Parco Ciani, 6900 Lugano/TI

Informazioni
Telefono 091 630 98 57
vocedelsud@prospecierara.ch

30 aprile

Festa delle piantine della ConProBio

La Cooperativa Consumatori e Produttori del Biologico (ConProBio) ospita diversi produttori e produttrici locali di piantine biologiche. Tra questi/e vi è anche un'interessante scelta di piantine da orto di varietà ProSpecieRara.

Al Piano 2, 6593 Cadenazzo/TI

Informazioni
Telefono 091 785 40 15
info@conprobio.ch

ⓘ Per informazioni attuali sullo svolgimento, vi preghiamo di consultare in ogni caso il nostro sito su www.prospecierara.ch/eventi oppure di contattarci via email a vocedelsud@prospecierara.ch o telefonicamente allo 091 630 98 57. A presto!