

rara

SGUARDI DALLA SVIZZERA ITALIANA
PROSPECIERARA 2/2024

**VITIGNI ANTICHI:
QUALI SALVAGUARDARE?**

Pagina 4

**UN TESORO AROMATICO
MINACCIATO**

Pagina 7

**CINQUANTA SFUMATURE DI ...
TEMPERAMENTO**

Pagina 10



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

'Bondoletta Selezione Haldemann', uno dei tanti cloni di 'Bondola'.

LA NOSTRA NEWSLETTER



Desiderate restare aggiornati sui nostri eventi e ricevere informazioni regionali sui temi che stanno a cuore a noi e a voi? Vi interessa

qualche spunto su come trovare o utilizzare squisite rarità stagionali? Iscrivetevi ora alla nostra newsletter! Grazie per sostenere i progetti nella Svizzera italiana!

www.prospecierara.ch/it/newsletter

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 da CHF 150.- fino a 250.-/anno

Padrinato per un albero CHF 250.-/anno

Per donazioni:

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

BIC POFICHBEXXX

www.prospecierara.ch/it/donazioni





Veronica Soldati, responsabile progetti Svizzera italiana

È con un misto di piacere e soddisfazione che presento la prima edizione di «Sguardi», la versione della rivista rara che celebra la diversità e l'unicità del lavoro di ProSpecieRara nella Svizzera italiana. Questa pubblicazione, che vedrà luce due volte all'anno, si distingue per il suo focus su articoli di rilievo per il sud delle Alpi, offrendo aggiornamenti sui progetti regionali e fornendo informazioni su razze e varietà che caratterizzano il nostro territorio. Tuttavia, lo sguardo attento alle realtà locali non si prefigge di esserne limitato, anzi. Nelle prossime pagine potrete scoprire qualcosa di nuovo sul rosmarino, sulla capra grigia o sui vitigni antichi: caratteristici del sud delle Alpi eppure amati anche nel resto della Svizzera. Analogamente, con «Sguardi» vorremmo proporre una finestra dalla Svizzera italiana verso il resto del Paese, concentrandoci sulle peculiarità locali senza trascurare la visione d'insieme che ci caratterizza. Buona riscoperta!

Vitigni antichi: quali salvaguardare?



Manuela Ghezzi, responsabile progetti vitigni nella Svizzera italiana

La viticoltura è uno dei settori agricoli più significativi in Ticino. Con l'avvento del 'Merlot' ad inizio del secolo scorso, la diversità tra i vitigni locali è andata quasi completamente scomparendo.

Le sfide climatiche e l'interesse a differenziare i prodotti rendono la diversità viticola una risorsa molto preziosa. ProSpecieRara sta approfondendo il riconoscimento delle varietà antiche per garantirne la salvaguardia.

Dopo approfondite ricerche agronomiche ed enologiche, ad inizio Novecento venne scelto il 'Merlot' come il vitigno più adatto per la coltivazione e la vinificazione nel clima ticinese. Si assistette all'introduzione generalizzata di questo vitigno che conquistò le superfici vignate del Cantone, relegando in secondo piano le varietà locali.

INVENTARIO E COLLEZIONI

A fine Novecento ProSpecieRara ebbe la fortuna di conoscere Stefano Haldemann, viti-vinificatore che per passione aveva cominciato a riprodurre e coltivare vecchi vitigni in un suo vigneto. Nel 2004 un inventario nella Svizzera italiana permise a ProSpecieRara di recuperare altre nuove-



Numerose varietà antiche sono scomparse. ProSpecieRara sta approfondendo il riconoscimento delle varietà tradizionali per garantirne la salvaguardia.

« La diversità recuperata va ancora «messa in ordine». Fra sinonimi, denominazioni locali e falsi nomi, non è per niente facile districarsi fra le varietà antiche ticinesi! »

Manuela Ghezzi, responsabile progetti vitigni nella Svizzera italiana

vecchie varietà. Con il sostegno dell'Ufficio federale dell'agricoltura nell'ambito dei progetti PAN-RFGAA*, fu possibile fare l'inventario e allestire delle collezioni conservative per i vitigni ritrovati.

RICERCHE STORICO-LETTERARIE

La diversità recuperata va ancora «messa in ordine». Fra sinonimi, denominazioni locali e falsi nomi, non è per niente facile districarsi fra le varietà antiche ticinesi! Alcuni importanti autori storici sono stati fondamentali in questa fase del lavoro, ed è un piacere addentrarsi nei loro testi. Il professore Alderige Fantuzzi, primo direttore dell'Istituto agrario cantonale di Mezzana, nel 1905 scrisse la «*Relazione della cattedra ambulante di agricoltura del Cantone Ticino*» in cui nomina e descrive diverse varietà coltivate ai tempi in Ticino: 'Balsamino', 'Bonarda', 'Bondola', 'Croetto', 'Dolcetto', 'Marchesana', 'Margellana', 'Nebbiolo', 'Paganona', 'Rampinella', 'Rossera'. Ma ancora prima di Fantuzzi troviamo l'opera di Hans Rudolf Schinz, un pastore evangelico che visitò le terre di quello che sarebbe divenuto il Canton Ticino, descrivendo in modo accu-

*Piano d'azione nazionale per la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura



La varietà 'Marchesana' citata da Alderige Fantuzzi ad inizio Novecento.

rato ciò che vedeva. Nella sua «*Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*» leggiamo per esempio di 'Parsemina', 'Bondola', 'Potagera', 'Lugliatica', 'Margellana', 'Schiava', 'Strozzaprete' e 'Terra di Promissione'.

Una prima difficoltà sta nel capire quali nomi possano essere sinonimi fra loro, come per esempio: la 'Parsemina' di Schinz potrebbe essere la stessa varietà della 'Balsamino' o 'Bersamino' citata da Fantuzzi?



«*Vitigni da raccomandarsi nel Sopraceneri: Nel Sopraceneri si dovrebbe tenere come vitigno fondamentale la Bondola (varietà locale) unita ad una*

metà di Nebbiolo (Spanna vecchia), oppure Schiava e Rossera, dove non riesce il Nebbiolo, pel freddo ...»

Citazione da A. Fantuzzi, *Il Clima e la vite nel Cantone Ticino*, 1928, pag. 16



«*La schiava assomiglia all'uva che nella Svizzera tedesca è detta malvasia; matura in agosto, ha acini molto grossi e lunghi, molto ramificati e mazzati. Ha anche il nome di moscatellone di Spagna,*

è la migliore da mangiare, per via del suo gusto succulento e aromatico; si conserva molto a lungo se viene appesa all'aria»

Citazione da H. R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana del Settecento*, 1783-87, pag. 391

Oppure la 'Schiava' citata da Schinz: corrisponde alla 'Schiava grigia', alla 'Schiava gentile' o alla 'Schiava grossa'?

CONFRONTI DELLE UVE E ANALISI GENETICHE

Dai documenti storici con i relativi nomi di vitigni bisogna cercare di far corrispondere le varietà recuperate. Non sempre è facile, perché magari una varietà recuperata attraverso l'inventario con un determinato nome, si rivela essere un'altra varietà una volta identificata con l'analisi genetica. Questo è capitato con la pianta inventariata come 'Balsamina', che è poi risultata corrispondere geneticamente alla varietà 'Tairo' – quindi il nome era stato erroneamente abbinato alla pianta. Oppure la varietà di uva americana localmente chiamata 'Magliasina', risultata 'Rochester' dopo l'analisi genetica, un nome che probabilmente in Ticino nessuno aveva mai menzionato!

Grazie ad un progetto sostenuto dall'Ufficio federale dell'agricoltura in partenariato con l'associazione sangallese Arca Vitis e RhyTOP, è possibile finanziare una parte dei lavori e continuare le ricerche storico-letterarie, confrontare l'aspetto dei grappoli ed eseguire ulteriori analisi genetiche per

da salvaguardare legate al nostro territorio. Il finanziamento dell'altra parte di progetto è ancora scoperto e dipendiamo ancora da sostegni esterni per completare le ricerche.

Si può dire che il lavoro ancora da fare è tanto, ma è anche alquanto affascinante!

UNA IN MEZZO A TUTTE: L'ANTICA VARIETÀ DI 'BONDOLA' E I SUOI CLONI



La 'Bondola' sta vivendo una piccola rinascita anche grazie al riconoscimento come presidio Slow Food dello scorso anno. Ma 'Bondola' non è uguale a 'Bondola'! Nella collezione di Stefano Haldemann ci sono dodici cloni di 'Bondola' e cinque di 'Bondoletta': sono abbastanza diversi fra loro per continuare ad investire conservandoli tutti? Nei prossimi anni un nuovo progetto ProSpecieRara si dedicherà a rispondere anche a questo quesito.

Sostenete con una donazione le ricerche per la conservazione della diversità di vitigni autoctoni!
www.prospecierara.ch/donazioni

Il vigneto di Stefano Haldemann ospita una grande diversità di vitigni, che verrà esaminata approfonditamente in questi prossimi anni.



Un tesoro aromatico minacciato



Simone Krüsi, redattrice

Soprattutto in Ticino, i rosmarini sono parte integrante di molti balconi e giardini: sono versatili, apprezzati dagli insetti e hanno per giunta proprietà curative. Ma la perdita di diversità avanza anche per loro.

ProSpecieRara conserva circa 150 varietà di piante aromatiche, si tratta per la maggior parte di mente e rosmarini. Secondo Lina Sandrin, la responsabile delle piante aromatiche presso ProSpecieRara, non è un caso se la loro diversità varietale ancora presente è maggiore rispetto a quella di altre specie. Rosmarini e mente, infatti, sono piante longeve e si riproducono vegetativamente, ossia per divisione. Nelle colture che si riproducono per seme, la diversità varietale è più sotto pressione: la tendenza a riacquistare ogni anno queste piante anziché coltivarle e moltiplicarle per conto proprio, ha portato con il tempo a una perdita di varietà. D'altro canto, in un giardino, una menta o un rosmarino resistente al gelo possono sopravvivere senza troppe cure per decenni.

COSTRUIRE LA CONSAPEVOLEZZA DELLE VARIETÀ

In Svizzera la coltivazione di piante aromatiche ha conosciuto un boom in particolare negli anni delle guerre. Sino ad allora, queste erbe venivano spesso raccolte come piante spontanee oppure importate, ma negli anni dei conflitti mondiali, le importazioni si sono azzerate. Seguì un tracollo con la ripresa delle importazioni. Poi, a partire dagli anni 1980, sul mercato è stato immesso un



numero crescente di varietà. Diverse istituzioni come Agridea, Agroscope oppure Hortus officinarum hanno iniziato a svolgere ricerche sulla coltivazione delle aromatiche e a coltivare piante spontanee in modo mirato. «In quel periodo si è progressivamente sviluppata una consapevolezza in merito alle varietà», constata Lina Sandrin. «Sono nate molte varietà, anche a livello locale nei vivai, che in parte sono anche sparite rapidamente. L'obiettivo di ProSpecieRara è individuare quelle degne di conservazione, salvaguardarle dalla scomparsa e in seguito studiarle per saperne di più sulle loro qualità.»

ACCRESCERE LA CONOSCENZA DELLE VARIETÀ

Per conoscere meglio le varietà di piante aromatiche conservate da ProSpecieRara, in futuro sono previste più osservazioni comparative e degustazioni. Le prime consistono nel piantare diverse varietà o provenienze varietali una accanto all'altra per poterle confrontare. Quali sono le differenze nel portamento, nel momento di fioritura ecc.? «Se ci si accorge che due varietà apparentemente a sé stanti sono indistinguibili, esse vengono raggruppate» spiega Lina Sandrin.

VARIETÀ LOCALI TICINESI

Ciò riguarda soprattutto i rosmarini perché, a differenza della maggior parte delle piante, quelli della collezione di ProSpecieRara non sono vere e proprie varietà. Nel loro caso si parla di varietà locali o di provenienze che si sono sviluppate in un determinato luogo nel corso di decenni o secoli attraverso una selezione ambientale o una selezione consapevole o inconsapevole da parte di coloro che le hanno coltivate, e che risultano ben adattate alle condizioni ecologiche del luogo d'origine. Per questo motivo, le varietà locali di rosmarino custodite da ProSpecieRara portano anche il nome del luogo di provenienza del materiale vegetale. Spesso si tratta dei nomi di comuni ticinesi.



Malgrado le sue origini mediterranee, il rosmarino è (parzialmente) resistente al gelo ed è considerato una pianta particolarmente robusta.

« Questi cespugli hanno anche un altro vantaggio: durante la fioritura diventano vere e proprie calamite per gli insetti. »

Simone Krüsi, redattrice

Diffuso prevalentemente nell'area mediterranea – il suo nome latino «*rosmarinus*» significa «rugiada del mare» – il rosmarino cresce spontaneo anche nella Svizzera meridionale e precisamente in Ticino dove si trovano anche le collezioni di rosmarino di ProSpecieRara. Questa aromatica è pure parte integrante della cucina ticinese e arricchisce con il suo sapore intenso e speziato molti dei suoi piatti tipici. Non da ultimo, il rosmarino ha proprietà rivitalizzanti e digestive, è facile da essiccare e con il tempo le sue piante crescono fino a diventare cespugli robusti.



DOVE SI TROVANO I ROSMARINI DI PROSPECIERARA?



GLI INSETTI AMANO LE PIANTE AROMATICHE

Questi cespugli hanno anche un altro vantaggio: durante la fioritura diventano vere e proprie calamite per gli insetti.

Per Lina Sandrin è molto importante che le Labiate (*Lamiaceae*), e quindi anche il rosmarino, siano una meta ambita dagli insetti e offrano loro prezioso nutrimento.

ProSpecieRara si adopera per salvaguardare la diversità anche nel mondo delle piante aromatiche. In futuro, Lina Sandrin vorrebbe prendere sotto la sua ala protettrice ancora più specie. A suo parere, infatti, ci sono molte altre piante aromatiche che sarebbe interessante studiare e conservare come il timo, la salvia o altre meno conosciute come la trigonella o la coclearia. Oltre a essere geneticamente preziosa, questa diversità racconta anche storie di luoghi e persone che si sono prese cura delle piante aromatiche facendole crescere nei loro giardini, che le hanno usate per cucinare e per curare sé stesse e terzi, e che contemporaneamente hanno contribuito a nutrire anche gli insetti.

In Ticino si trova già una collezione ProSpecieRara di rosmarini presso l'Azienda agraria cantonale di Mezzana a Coldrerio e una seconda è in fase di realizzazione presso la Fondazione Orchidea a Riazzino. Si tratta di pura conservazione e al momento non vi sono ancora piantine disponibili per l'acquisto.

Tuttavia, per i nostri sostenitori e le nostre sostenitrici che si recheranno al mercato delle piantine ProSpecieRara di Lugano abbiamo in serbo una piccola sorpresa: allo stand informativo possono ritirare un pregiato sapone da doccia alla fragranza di rosmarino, prodotto per noi da Nicola Casanova di duschmoedeli.ch con i rosmarini della collezione ProSpecieRara di Mezzana (fino ad esaurimento scorte).

Cinquanta sfumature di... temperamento



Chi si ricorda il *bòsc müsc* o la *càura bròsgia*? I termini dialettali per «becco grigio» e «capra grigia chiara» rimandano a tempi in cui questi animali erano così diffusi nelle valli alpine di Ticino e Grigioni da sviluppare denominazioni locali per le sfumature del loro manto: uno splendido pelo corto, tutto grigio tranne una piccola stella bianca tra le corna. Da fine Ottocento, sminuite come le altre capre come «vaccherelle dei poveri», persero importanza in seguito ad una politica agraria a favore dei bovini, e complici altri fattori, rischiarono l'estinzione. Nel 1997 ProSpecieRara lanciò un progetto unificando i pochi animali dei ceppi rimasti sotto il nome «Capra Grigia», omaggiandone le origini anche in lingua tedesca. La Capra Grigia ha presto conquistato allevatori e amatori sia per la sua robustezza e la sua idoneità come capra madre, ma soprattutto per l'adattabilità alla morfologia delle vallate da cui proviene, che permette di mantenere pascoli marginali altrimenti destinati ad abbandono e imboschimento. Nonostante l'importanza di salvaguardare questa razza e la sua intrinseca identità storico-culturale sia stata rinnovata, è ad oggi una delle razze caprine più minacciate del nostro Paese. Presente soprattutto in Mesolcina ed in Calanca, sta però prendendo piede anche oltralpe. O meglio, *sciàmpin gris!*

GALLINE E CONIGLI PROSPECIERARA AL MUSEO



Desiderate scoprire dal vivo la schiusa delle uova di volatili rari? A partire dal 3 marzo, il Museo della civiltà contadina di Stabio ospiterà una mostra dedicata ai conigli e alle galline, consentendo ai visitatori di osservare gli animali rari – e con un po' di fortuna – anche la schiusa! Ogni anno entro fine marzo è possibile ordinare i pulcini delle tre razze di galline ProSpecieRara. Magari dopo averle scoperte al Museo, vi verrà voglia di partecipare nel prossimo anno all'allevamento di razze rare!

CORSO SEMPLICE DI RIPRODUZIONE DEI SEMI – PARTECIPARE ATTIVAMENTE ALLA SALVAGUARDIA!

La grande diversità minacciata di estinzione viene riprodotta da tante mani in tanti orti. I custodi di varietà della rete ProSpecieRara sono oltre 400 in tutta la Svizzera! Volete contribuire anche voi?

Il corso presenterà le basi della riproduzione dei semi. Potrete iniziare a moltiplicare i vostri semi o prendere in affido delle varietà locali di pomodoro, fagiolo e mais da riprodurre e garantirne la salvaguardia.

4 maggio, ore 14 – 17
www.prospecierara.ch/it/eventi

IMPRESSUM

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

Editore: Fondazione ProSpecieRara, Basilea, Svizzera
Redazione e testi: Manuela Ghezzi, Simone Krüsi, Veronica Soldati
Traduzione: Sandra Verzasconi Catalano
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: 2000 copie in italiano, 23 000 copie in tedesco, 5000 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 ANCH'IO!

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

- ✓ Ricevo due volte l'anno il periodico «rara – Sguardi dalla Svizzera italiana» 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. es. 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

I NOSTRI PROSSIMI EVENTI



Mercati delle piantine ProSpecieRara

Qui potrete trovare diversità
per il vostro giardino o balcone!

MERCATO PROSPECIERARA

27 aprile 2024

Ore 10.00–16.00

Parco Ciani, 6900 Lugano

MERCATO CONPROBIO

28 aprile 2024

Ore 9.00–14.00

Al Pian 2, 6593 Cadenazzo



Eventi per salvasemi

CORSO SEMPLICE PER RIPRODURRE I SEMI

Presentazione delle basi della
riproduzione dei semi di alcune
specie di piante coltivate per
chi inizia e/o desidera diventare
custode di varietà regionali.

4 maggio 2024

Ore 14.00–17.00

Centro ProSpecieRara

6854 S. Pietro

PULIZIA DEI SEMI

Pomeriggio informale per pulire
insieme i semi dell'orto del centro
ProSpecieRara o i propri che
porterete.

21 settembre 2024

Ore 14.00–17.00

Centro ProSpecieRara

6854 S. Pietro



Altri eventi

VISITA ALLA FONDAZIONE ORCHIDEA

Porte aperte all'azienda detentrica
del marchio di qualità ProSpecieRara
e produttrice di piantine rare.

2 giugno 2024

Ore 09.00–14.00

Fondazione Orchidea

Via Campagna 14

6595 Riazino/TI

www.fondazioneorchidea.ch

FESTA MÄTZUFÄMM

Nel tradizionale paese Walser verrà
preparato il gustoso «Mätzufämm»,
il minestrone scaccia-fame e sarà
possibile visitare museo e orto dimo-
strativo.

21 settembre 2024

Ore 9.30–16.00

6685 Bosco Gurin

www.walserhaus.ch

① Ulteriori informazioni
ed iscrizioni sul nostro sito
www.prospecierara.ch/it

