UNIONE EUROPEA REPUBBLICA ITALIANA REGIONE MOLISE

MICHELE TANNO

Frutti antichi del Molise

Pero, melo, cotogno, e sorbo

Palladino editore

“L’Unione Europea
contribuisce alla crescita dei territori locali”

Il presente volume è stato realizzato con il contributo della

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE (F.E.A.S.R.)
Programma di Sviluppo Rurale (P.S.R.) del Molise per il periodo 2007-2013
PROGRAMMAZIONE REGIONALE COFINANZIATA DAI FONDI COMUNITARI
Misura 2.1.4. - Azione 7 - Linea Prog. n. 1

REPUBBLICA ITALIANA
MINISTERO PER LO SVILUPPO ECONOMICO (M.I.S.E.)
DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE DI SVILUPPO E COESIONE (D.P.S.)

REGIONE MOLISE
ASSESSORATO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
SERVIZIO VALORIZZAZIONE E TUTELA ECONOMICA MONTANA E FORESTALE

P.S.R. MOLISE 2007-2013 - MISURA 2.1.4. - AZIONE 7 - LINEA PROG. N. 1
PROGETTO PER LA RICERCA, RECUPERO, PROPAGAZIONE E CONSERVAZIONE DI SPECIE
DI ALBERI AUTOCTONI FRUTTIFERI IN VIA DI ESTINZIONE CON CONSEGUENTE AZIONE DIVULGAZIONE DEI DATI

AZIENDA AGRICOLA ROCCO MARTA - FERRAZZANO (CB)

Consulente per la ricerca: Michele Tanno

Ufficio Regionale Ricerca e Programmazione delle Produzioni Forestali
Responsabile: Aristide Vitiello
Responsabile del laboratorio: Patrick Di Santo

Ufficio Regionale Gestione Vivai Forestali
Responsabile: Giuseppe Moffa

Servizio di Valorizzazione e Tutela Economica Montana e delle Foreste
Direttore: Nicolina Del Bianco

A mia moglie, di nome Melina,
gran mangiatrice di mele

In copertina
Cotogna, mela, pera, sorbo

Referenze fotografiche
© Michele Tanno

Tutti i diritti riservati.
È vietata la riproduzione
© Michele Tanno
© Copyright 2014 Palladino Editore,
via Colle delle Api 170
Campobasso

ISBN 978-88-8460-193-3

Michele Tanno

Frutti antichi del Molise

Pero, melo, cotogno e sorbo

Sapori e valori da riscoprire

PALLADINO EDITORE

Ringrazio l'azienda vivaistica Rocco Marta di Ferrazzano – presso la quale si sono svolte tutte le attività di ricerca, sperimentazione, innesto e messa a punto delle piante recuperate – nelle persone della titolare, del marito Nardoia Giuseppe e dei figli Maurizio e Antonella.

Ringrazio inoltre: Vittorino Facciolla (Assessore Regionale all'Agricoltura), Angela Fusco Perrella (Consigliere Regionale), Domenico Di Nunzio (Consigliere Regionale con delega al Turismo); Nicolina Del Bianco (dirigente Regione Molise), Tito Reale (dirigente Regione Molise), Aristide Vitiello (funzionario Regione Molise), Giuseppe Moffa (funzionario Regione Molise), Patrik Di Santo (laboratorio regionale micropropagazione), Davide Neri (Università Politecnica delle Marche), Fabio Pilla (Università degli Studi del Molise), Mariasilvia D'Andrea (Università degli Studi del Molise), Vanna Forconi (ISPRA), Sergio Guidi (Arpa Emilia-Romagna).

Esprimo una particolare riconoscenza ai seguenti agricoltori e cultori che hanno conservato le vecchie varietà di frutti del Molise:
Di Menna Angelomaria (Villa Canale - Agnone); Colombo Cesarino, Tavone Vincenzo (Bonefro); Albanese Nicola, Gizzarone Luca, Iaciofano Michele, Ranallo Michelangelo (Busso); Barone Vittorio, Di Chiro Liberato, Iadarola Domenico, Mastropaolo Salvatore, Moffa Annunziata, Paolucci Pasquale (Campobasso); Berardi Marino, Coppola Nicolò (Carovilli); Lallitto Franco, Ramacieri Francesco (Casacalenda); Ruta Ascienzo (Roccaspromonte - Castropignano); Miele Antonio, Nardoia Michele, Nardoia Vincenzo, Petraroia Giovanni, Rocco Raffaele (Cercemaggiore); D'Amico Donato, Nardacchione Anselmo (Cercepiccola); Cornacchione Vittorio, Mascioli Guido, Vergalito Donato, Vergalito Michele (Fossalto); Iacovelli Franco, Leonardi Salvatore (Gambatesa); Gioia Pasquale (Larino); Adduocchio Roberto (Lucito); Albanese Nicola, Di Criscio Giovanni, Pasquale Giuseppe (Macchia Valfortore); Ciccone Nicola, Colozza Amedeo, Meo Antonio (Macchiagodena); Di Cicco Salvatore (Matrice); Menna Orfeo (Montefalcone); Scioli Nicola, Scioli Raffaele (Monteroduni); Marinelli Emilio (Petrella Tifernina); Panzera Donato (Pietracatella); Giambattista Carla, Panunto Francesco (Ripabottoni); Di Domenico Pasquale (Riccia), Fanelli Peppino, Moffa Luigi, Moffa Michele, Rubertucci Giuseppina, Testa Giuseppe (Riccia); Finelli Vittorio, Scarpitto Domenico (Roccasicura); Ciavatta Gino, Ciavatta Vincenzo, Continelli Gino, Mattiacci Loreto (San Biase); Di Luzio Massimiliano, Di Luzio Paolo (San Giacomo degli Schiavoni); Pircio Alfonso, Santone Carmine (San Giovanni in Galdo); Di Paolo Vincenzo, Micci Giovanni, Minotti Fabio (Sant'Angelo Limosano); Giafardini Gino (Trivento); Coratolo Donato (Tufara).

Una speciale gratitudine va alle seguenti persone ed enti che hanno adottato e messo a dimora nei propri orti e giardini privati e pubblici le antiche specie molisane rinvenute:
Gianluca Cefaratti (Sindaco del Comune di Campodipietra), Valente Nicola (San Giuliano del Sannio), Spina Cristina (Sepino), Abate Gina (Roccamandolfi), Verdone Maria Pia (Mirabello).

Ringrazio la professoressa Maria Elena Gallesio-Piuma del Centro per la promozione degli studi su Giorgio Gallesio per la concessione a pubblicare le illustrazioni dei frutti di melo e pero contenute nella *Pomona Italiana* di Giorgio Gallesio.

Infine, ringrazio tutti quelli che vorranno accogliere e coltivare nei propri orti, giardini, parchi e campi le piante recuperate per custodirle, usufruirle, salvarle e tramandarle a beneficio delle proprie famiglie e di tutta la comunità molisana.

Questa pubblicazione è una di quelle opere che danno soddisfazione a tutti coloro che, a diverso titolo, hanno contribuito alla buona riuscita di un progetto che prende avvio dalla Misura 2.1.4. della Programmazione Regionale cofinanziata dai Fondi comunitari, il Programma di Sviluppo Rurale (P.S.R.) del Molise per il periodo 2007-2013.

Un assessore regionale, un politico, spesso sono visti come coloro che "parlano", *distanti da coloro* "che fanno"*; questo è, invece, uno dei momenti in cui posso dire a me stesso che ho concretizzato, che il mio lavoro di assessore regionale ha trovato la sua concretezza e, a ragione, posso essere annoverato tra coloro "che fanno" e avere nuova spinta per il mio impegno futuro.*

Sapere che la mia Regione e la mia gente, attraverso un progetto specifico, che vede questa pubblicazione come momento di divulgazione di una approfondita ricerca di base su alcuni frutti antichi, avranno l'opportunità di sviluppare ulteriori progetti in grado di "sfruttare" *quanto fatto finora, e riportato in questa pubblicazione, mi dà grande soddisfazione e rende evidente la capacità delle strutture del mio Assessorato di «partire dalla terra e ritornare alla terra», offrendo alla nostra comunità occasioni di sviluppo, attraverso la ripresa di coltivazioni in grado di perpetrare il meglio della propria storia agricola e forestale.*

Partire da ciò che la nostra terra «naturalmente e storicamente» offre per puntare ad uno sviluppo sostenibile in grado di contribuire ad una effettiva rinascita, anche economica, delle nostre comunità è il massimo della concretezza su cui puntare ed organizzare anche le nostre future programmazioni.

Il nostro territorio è ricco di potenziali risorse che vanno tutelate e conservate; tra queste sono sicuramente da annoverare le tantissime specie frutticole presenti in Molise, una regione piccola per superficie ma estesissima per la quantità di specie e l'alta qualità della conservazione della sua biodiversità.

La mia memoria va al 1992, alla sottoscrizione della Convenzione di Rio sulla Biodiversità, dove tutti gli stati Membri dell'allora Comunità Europea fecero proprio l'obiettivo di «anticipare, prevenire e attaccare alla fonte le cause di significativa riduzione o perdita della diversità biologica in considerazione del suo valore intrinseco e dei suoi valori ecologici, genetici, sociali, economici, scientifici, educativi, culturali, ricreativi ed estetici»; obiettivo ripreso dalle due direttive CE 1698/2005 e la 1974/2006.

E, anche qui, ritroviamo la concretezza dell'azione politica di coloro che hanno saputo impostare una concreta attività legislativa che obbliga alla tutela della biodiversità dei territori.

Ed il progetto "Patrimonio arboreo autoctono e naturalistico del Molise e possibile ruolo nei sistemi produttivi regionali", da cui discende questa pubblicazione (PSR 2007/2014 – misura 214), è nato proprio dal proposito di contribuire a raggiungere l'obiettivo posto dalla Convenzione di Rio e dalle direttive della Commissione europea.

Recuperare e conservare alcune specie vegetali presenti nel territorio molisano, quali alberi ed arbusti fruttiferi autoctoni in via di estinzione; reintrodurle a coltura al fine di rinnovare e ampliare la gamma delle produzioni agricole e la qualità e tipicità alimentare offre, alle aziende agricole esistenti e, soprattutto, ai giovani ed alle donne, più di altre categorie sociali sensibili alle tematiche ambientali, l'occasione di nuove opportunità di produzione e di lavoro.

Vittorino Facciolla
Assessore Regionale
Politiche Agricole, Forestali e Tutela dell'Ambiente

Conservare, tutelare ciò che esiste in natura, sono obiettivi storico-filosofici prima ancora che culturali.

La sopravvivenza, e la naturale evoluzione umana e vegetale, si basano proprio su questa ricchezza offerta dalla grande e misteriosa eterogeneità della vita in tutte le sue forme.

Negli ultimi vent'anni si è affermata, a livello globale, e sempre di più, l'idea della tutela della "diversità della vita" che, ultimamente, è stata sintetizzata in "biodiversità"; sempre più spesso, però, ci si accorge che si utilizza questo termine solo perché di moda, e non per effettiva conoscenza del significato di tale concetto, o per convincimento della sua necessità; o perché si ritiene debba divenire il paradigma della società scientifica del nostro tempo.

Conservazione e tutela, sono, guarda caso, «sostantivi al femminile e al femminile è stata per millenni l'opera di difendere e conservare l'albero da frutta, il cibo, la terra, la pace» (come affermato dalla dr.ssa E. Morroni del Dipartimento di Difesa della Natura).

Conservare e tutelare le ricchezze dei nostri territori, ormai sempre più sottoposti allo sfruttamento più sfrenato dell'ingordigia umana, sono opere meritorie più che nel passato; nell'antichità si conservava per la propria sopravvivenza, era una attività delle donne dei diversi agglomerati sociali per garantire alla propria comunità il necessario; attualmente, si riscoprono i concetti della conservazione e della tutela per cercare di porre un freno all'opera di devastazione che l'uomo ha compiuto nei secoli.

Conservazione e tutela, dunque, assumono il nuovo significato di recupero e si spera siano azioni ed interventi capaci di coinvolgere ogni classe sociale e non, ancora una volta, soprattutto, o solo, le donne.

Fortunatamente, l'affermazione di questi nuovi significati si ritrova sempre di più anche nelle Convenzioni internazionali, nella legislazione comunitaria, da cui discendono le Programmazioni nazionali e regionali, cofinanziate dai Fondi strutturali e dalla nuova Politica Agricola Comune (P.A.C.); ciò consente di divulgare questi concetti e queste azioni; ciò consente sempre di più di offrire anche ai giovani nuovi obiettivi, sicuramente maggiormente rispondenti alla loro cultura; sì, perché, paradossalmente, dissentendo dalle precedenti generazioni che sono state, soprattutto, capaci di distruggere, la cultura e gli obiettivi delle giovani generazioni tendono all'affermazione di concetti e colture antichi.

Ritrovare in questa pubblicazione la dimostrazione concreta di quanto ancora la natura ha conservato, per noi, sul nostro territorio; ritrovare in essa la dimostrazione che è ancora possibile ricostruire il potenziale esistente di tantissimi frutti, tra cui mele, pere, sorbo e cotogne prodotte dai nostri anziani, dai nostri antenati e lasciati, abbandonati a se stessi, per preferire tutto ciò che di esotico ritroviamo in giro, dà speranza per un futuro diverso, dà speranza per un futuro capace di riscoprire i sapori, gli odori, le tipicità spesso dimenticate; dà speranza che anche dalla "teoria" delle Convenzioni internazionali, dei regolamenti Comunitari, delle legislazioni nazionali e delle programmazioni regionali si può giungere alla concretezza del recupero, della conservazione e della tutela dei nostri potenziali naturalistici.

Da ciò l'augurio che tutti insieme, legislatori, politici, dirigenti, funzionari, ricercatori, operatori del settore agricolo, professionisti, giovani, donne, uomini di buona volontà, di ogni Paese e di ogni popolo, si impegnino concretamente a difendere la biodiversità naturale; da qui l'augurio che, anche nel nostro Molise, si affermino e si sviluppino sempre di più, non solo il "concetto" di sviluppo sostenibile, ma anche le azioni che devono da esso discendere.

È, ormai, tempo di non perdere tempo

Urge porre in essere sempre più interventi concreti, come quello riportato in questa pubblicazione, e realizzato grazie al contributo dell'Unione Europea, dello Stato Italiano, della Regione Molise, per la tutela del nostro territorio; urge spendere meglio le scarse risorse finanziarie a disposizione ed indirizzarle verso interventi ed azioni in grado di conservare o recuperare i sapori, i profumi, i frutti offerti dalla nostra terra, dal nostro Molise, così ricco di biodiversità e di specie in via di estinzione.

Nicolina Del Bianco
** Direttore Servizio Regionale*
Valorizzazione e Tutela dell'Economia Montana e delle Foreste

PRESENTAZIONE

Davide Neri
Università Politecnica delle Marche

La diversità biologica in agricoltura (chiamata anche germoplasma) rappresenta un sottoinsieme importante della biodiversità della terra. Può essere definita come l'insieme di specie, varietà vegetali e di razze animali che, fin dalla nascita dell'agricoltura, più di 10 000 anni fa, sono state oggetto di un continuo e lento processo di domesticazione e selezione da parte degli agricoltori. Il concetto di *varietà locali* assume in questo contesto un carattere prioritario di alto valore socio-culturale, *ed è strettamente associato con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze di una popolazione che sviluppa e continua la sua coltivazione* (Gruppo di lavoro Biodiversità in Agricoltura, 2010).

Dalla definizione emerge che uno degli elementi caratterizzanti è il forte legame della varietà locale con il suo territorio di origine o *bioterritorio* inteso come luogo dove la varietà, grazie all'azione degli agricoltori, ha manifestato nel tempo il proprio adattamento. Michele Tanno è riuscito a raccontare questa complessità di storia, uomini e piante da frutto in un modo molto originale, citando fonti ufficiali e insieme recuperando il sapere contadino che è ancora diffuso nelle campagne del Molise. Nel libro, Michele Tanno narra la "grande" storia dell'Italia e l'intreccio con la "piccola" storia di tutti i giorni degli agricoltori e della loro ingegnosità nel tramandare il sapere agronomico per ottenere il massimo dalla loro terra.

Con la globalizzazione dei mercati e la sempre maggiore specializzazione delle colture, dagli anni '80 si è avuto un crollo delle coltivazioni locali che ha rischiato di spazzare via tutto e solo grazie a persone come Michele Tanno questa ricchezza genetica e di conoscenze è rimasta viva.

La contrazione drastica dell'agrobiodiversità è un serio problema per la sicurezza alimentare e mette inoltre a rischio la sopravvivenza di sistemi agricoli locali e sostenibili. L'agrobiodiversità ha infatti un duplice ruolo: da un lato è ancora fortemente legata agli agricoltori che gestiscono piccole aziende, dall'altro alle produzioni di qualità e alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) che rappresentano l'eccellenza italiana in tutto il mondo.

Per la tutela delle Biodiversità agraria sono state messe in atto alcune misure a livello nazionale fra cui *la Strategia Nazionale per la Biodiversità (SNB).* Tra gli obiettivi più importanti vi è la *conservazione della diversità biologica*, sia a livello di specie che di gene, sia di comunità che di ecosistema, l'utilizzazione durevole o sostenibile dei suoi elementi e la giusta ed equa ripartizione dei vantaggi che derivano dallo sfruttamento delle risorse genetiche e dal trasferimento delle tecnologie ad esso collegate. Questo approccio include la tutela e la diffusione di sistemi agricoli e forestali ad alto valore naturale, e il mantenimento dei servizi ecosistemici dell'ambiente agricolo, attraverso il presidio del territorio (in particolare in aree marginali) ed evitando l'abbandono e la marginalizzazione delle aree agricole.

Il lavoro di Michele Tanno non è quindi solo una descrizione del germoplasma ma è anche un atto di volontà in cui il mantenimento della biodiversità risulta la base per implementare su base regionale un processo di valorizzazione e tutela del territorio. Sono molte le Regioni che si sono dotate di una propria legge in tema di biodiversità e sostengono l'istituzione di un *Registro/Repertorio regionale* volontario e gratuito dove iscrivere specie, razze, varietà, popolazioni, cultivar, ecotipi e cloni; il lavoro di commissioni tecnico-scientifiche preposte alla valutazione delle domande di iscrizione; la creazione di una *Rete di conservazione e sicurezza* o salvaguardia delle varietà iscritte, composta da agricoltori custodi e non, associazioni, istituti pubblici e privati, enti di ricerca, università, banche del germoplasma e cittadini; il riconoscimento delle comunità locali come detentrici delle risorse e della stessa Regione come ente garante e gestore di questo patrimonio.

Va quindi reso merito a Michele Tanno di avere fatto un lavoro moderno di ricerca sul sapere contadino e sulla cultura dei frutti antichi del Molise che può essere messo in rete nel sistema di conoscenze nazionali e internazionali, a favore di tutta la comunità molisana. Nella vita quotidiana l'importanza del germoplasma frutticolo può sembrare scontata per la ricchezza di sapori e profumi che il Molise offre in ogni suo sperduto angolo coltivato o naturale, ma va ricordato che la biodiversità porta non solo utilità dirette ma anche "molteplici benefici indiretti a supporto della vita dell'uomo".

I
ALBERI FRUTTIFERI NELLA STORIA

1.1. Scoperta e messa a coltura dei frutti

È da ritenere del tutto verosimile che le comunità primitive non abbiano avuto conoscitori attenti o individui attratti verso l'adozione e cura degli alberi e arbusti fruttiferi selvatici.

Ciò è comprensibile perché queste piante, essendo naturalmente presenti e disponibili in prossimità dei villaggi, ai margini delle selve o dei corsi d'acqua, offrivano agli indigeni, con facilità e abbondanza, bacche, drupe e coccole spontanee che ognuno poteva raccogliere al momento della maturazione per mangiarle sul posto o per essiccarle e conservarle in appositi rifugi. Per le prime bande di raccoglitori-cacciatori e le successive società agro-pastorali esse dovevano rappresentare solo un semplice complemento ai loro pasti principali costituiti di semi, erbe, radici e selvaggina.

I frutti, oltre che utilizzati allo stato fresco e secco, erano ricercati anche per spremerli e trasformarli in bevande fermentate, allo scopo di favorire l'assimilazione dei cibi primari crudi o cotti, ingurgitati in fretta e, quindi, di difficile digestione. È per questo motivo che i popoli del Medio Oriente scoprirono e fecero uso prima di tutto dell'uva. Questa, infatti, si prestava molto bene, subito dopo la pigiatura, alle loro esigenze durante e dopo i pasti come bevanda effervescente.

Le comunità insediatesi nelle regioni montane o più fredde del nord ricavavano il sidro da diversi pomi (mele, pere, sorbe e altri frutti) e quelle originarie delle zone tropicali o equatoriali, ottennero succhi e linfa zuccherini e aromatici dalla pressatura di agrumi, cocco e palma. Il fico e il dattero, non prestandosi alla spremitura, furono tra i pochi prodotti utilizzati solo allo stato fresco o secco. L'uomo dei primissimi tempi, quindi, trascurò la loro

Prugnole, dette in gergo molisano *Trigne* perché concentrate nella Valle del Trigno (Isernia)

coltivazione e solo nel periodo successivo, invogliato dai frutti più buoni e attraenti, dai vari sapori, profumi e colori, oltre che dalle molteplici fogge e dimensioni – che appagavano non solo l'innato senso del fiuto e del gusto ma anche quello estetico che andava acquisendo – cominciò a estirpare le piante selvatiche dai boschi e a trapiantarle nei campi attigui al proprio alloggio tribale. Queste sotto la diretta cura e vigilanza del capo tribù, produssero frutti ancora più abbondanti, più gustosi e più belli, alla portata di tutti, specialmente delle donne, dei bambini e dei vecchi che si trattenevano di più sul posto.

Gli alberi messi a dimora nei terreni smossi e riservati, crescevano più rigogliosi e sani ed emettevano numerosi germogli radicati alla base che, una volta strappati, potevano essere adoperati facilmente per nuove piantagioni. Per agevolare l'estirpazione e, quindi, mantenere il terreno più soffice e inumidito, questi virgulti erano ripuliti da erbe e tenuti coperti alla base con foglie e altri residui organici freschi.

Tali materiali presto marcivano e determinavano uno stimolo vegetativo alle piante che fece intuire ad alcuni attenti osservatori l'utilità di queste sostanze decomposte per irrobustire le piante e sviluppare meglio i frutti. Da questa semplice, ma perspicacia constatazione, è probabile che sia stata concepita la pratica della fertilizzazione.

In seguito l'uomo di villaggio riscontrò che lo spargimento alla base della pianta dei propri escrementi solidi e liquidi così come quelli degli animali addomesticati, specialmente se mischiati alla cenere, costituiva un valido mezzo per accrescere la produzione oltre che un rimedio per guarire le ferite della pianta.

In epoca posteriore, furono i Greci e, soprattutto, i Romani ad apprezzare la funzione benefica dei concimi e del sovescio, perfezionandone l'applicazione nel terreno e intorno agli alberi fruttiferi.

Con la ripulitura dei rami secchi o spezzati o di quelli di troppo, allo scopo di procurarsi legna per il fuoco, si capì l'importanza e il vantaggio della potatura[1].

Ma la scoperta più straordinaria fu quella dell'innesto.

Innesto spontaneo tra due piante di cerro

Innesto spontaneo tra due piante di susino

[1] Un vecchio aneddoto vuole che a far comprendere all'uomo l'utilità della potatura fosse stato… l'asino! Si racconta, infatti, che un contadino, avendo osservato che un arboscello fruttifero cresciuto nel suo campo, da lungo tempo improduttivo, anzi inselvatichito, dopo la brucatura della vegetazione fatta dal proprio somaro a fine stagione si era rimesso a fiorire nella successiva primavera e, in seguito, a produrre regolarmente, si convinse dell'utilità di operare tagli periodici ai rami. E così mise in atto la pratica di spuntare ogni anno a fine raccolta i getti e i secchioni più vigorosi, ottenendo buoni e immediati risultati.

Per caso qualche diligente individuo aveva notato che una coppia di rami giovani di uno stesso albero o di quelli della stessa specie, cresciuta a stretto contatto, per effetto dello sfregamento reciproco causato dal vento, si era unita, anzi compenetrata, stabilmente[2]. Da questa constatazione si intuì e si sviluppò l'idea che le piante potessero congiungersi piantandole a stretto contatto.

Più tardi qualcuno vide anche che, da un pezzo di rametto appena staccato da una pianta a fine inverno, appuntito nella parte basale perché fosse meglio incastrato su una branchetta di un altro albero contiguo affine tenuto avanti la palafitta, forse per gioco o per necessità di appenderci un oggetto, si erano sviluppati in primavera alcuni germogli. Da questi, poi, con suo grande stupore, erano cresciuti e maturati in estate gli stessi frutti della pianta da cui era stata prelevata la marza. Tale curiosa trovata valse a fare percepire nella mente geniale di un uomo o, piuttosto, di una donna che i frutti si potessero riprodurre per semplice trasferimento di rami presi da una pianta e inseriti in un'altra.

Prima di questa singolare scoperta le varietà si ottenevano solo per propagazione di polloni provenienti da un singolo soggetto il quale si distruggeva accidentalmente o con la morte fisiologica dello stesso. Grazie alla nuova "tecnica" dell'innesto, invece, si raggiungeva il duplice scopo di fissare la varietà o la singola specie, perpetuandola nel tempo e nello spazio.

Anche se l'uomo avesse già accertato che i semi di queste piante, opportunamente interrati, potevano dare origine a discendenze, alla stregua di quelli del grano e di altre erbacee, si accorse poi che le nuove generazioni ottenute non mantenevano del tutto i caratteri posseduti dai rispettivi genitori.

Con l'innesto tutto ciò non succedeva, anzi, le nuove piante ottenute producevano frutti uguali a quella madre. E così si iniziò a praticare questa via per moltiplicare e diffondere le migliori specie e varietà fruttifere. Senza l'innesto la coltivazione degli alberi da frutta non avrebbe avuto la diffusione e il progresso raggiunti.

Nei primi periodi di sviluppo delle comunità umane le piante più pregiate furono tenute care e protette nel chiuso degli orti attigui alle abitazioni, ma con l'evolversi della società e dei bisogni alimentari e curativi, l'ambito in cui erano relegati i pochi alberi di stretto consumo familiare, si ampliò e si differenziò: dall'orto si passò al *pomario*, da questo al frutteto che diventava sempre più estensivo e diversificato in rapporto alla crescita ed espansione territoriale delle varie civiltà.

I tempi e le modalità di messa a coltura in pieno campo di queste specie avvennero in rapporto alle condizioni ambientali specifiche del territorio e alle preferenze che ciascun popolo aveva nei riguardi dei singoli frutti.

Nell'area mediterranea, secondo quanto riporta Varrone, l'ordine di diffusione delle diverse specie fu il seguente: per primo, intorno al 4.000 a.C., s'introdusse l'olivo, poi la vite, il fico e la palma (sulla quale si praticava già l'impollinazione artificiale); solo molto dopo, in epoca classica (primo millennio a.C.), si domesticarono le pomacee (melo, pero e cotogno) e, più tardi, le drupacee (ciliegio, susino, pesco e albicocco), gli agrumi (arance, limoni e mandarini) e le altre specie secondarie (nespole, melograno, ecc.).

1.2. Sviluppo degli alberi da frutto nelle civiltà antiche

I popoli antichi, come predetto, nei primi tempi dovettero adottare e sviluppare solo le specie arboree autoctone. Nell'Estremo Oriente, soprattutto in Cina e nell'India, con un così ampio e multiforme territorio, straordinariamente ricco di flora, gli indigeni ricercarono e adottarono le essenze frutticole spontanee che, dopo particolari e lunghe cure colturali, si ingentilirono e si convertirono in specie e varietà di pregio e, poi, di grande importanza

[2] Un acuto osservatore, tuttora, può riscontrare questa saldatura tra alberi e arbusti selvatici presenti nei nostri boschi. I primi innesti fatti dall'uomo, copiando la natura, erano eseguiti scortecciando leggermente le due facce interne di rami novelli, appartenenti ad alberi vicini di varietà diverse, e poi facendole combaciare perfettamente con una legatura ben stretta. Il prolungamento non desiderato, dopo la fusione, si poteva eliminare ottenendo così la trasfusione definitiva di un ramo in un altro e la ricostruzione di una nuova pianta.

Questo metodo di esecuzione, con riferimento alle prime prove, è detto *innesto per approssimazione*.

colturale. Dalla Cina si differenziarono e si migliorarono le piante di pesco, albicocco, arancio dolce, kaki e altre specie; dall'India si diversificarono gli alberi di cedro, limone, limetta, gelso bianco e altre specie arboree minori. In Egitto si mise a coltura il dattero, mentre nelle altre regioni che si affacciavano alla costiera del Mediterraneo, l'olivo, la vite e il fico.

Il Medio Oriente, trovandosi tra l'India e, indirettamente, con la Cina da una parte e l'Egitto e le regioni mediterranee dall'altra parte, sviluppò una frutticoltura variegata che assunse notevole rilevanza tra i diversi popoli succedutisi in questo vasto e multiforme territorio.

Persiani, assiri, babilonesi, ebrei, caldei, fenici si approvvigionarono di tali e tante specie di piante che introdussero e coltivarono presso i loro giardini. Queste specie e varietà furono da qui diffuse per mare e per terra in tutto il mondo allora conosciuto tanto che per secoli la maggior parte di esse sono state considerate originarie di queste zone.

Di tutte le piante ingentilite e propagate, quelle prese in maggiore considerazione da queste antiche civiltà, furono l'olivo e la vite, anche se non si trascurarono il fico, il melo, il pero, il ciliegio, il prugno, il mandorlo, il noce, il carrubo, il melograno, il cotogno, il gelso, il dattero e il kaki che andarono ad arricchire il paesaggio delle oasi, delle colline e delle coste con notevole beneficio dei popoli succedutisi.

In ogni zona quindi si diffusero le piante più adatte, allevate e custodite a forme e portamenti più disparati, talora disposte a cordoni o a festoni o tenute a fogge cadenti, difese da cinte murarie e da file di alti cipressi con funzione frangi-vento e frangi-ombra.

Ma il luogo in cui la frutticoltura assurse a vera arte e dove il culto e l'architettura dell'albero fu tale da costituire sfarzo e vanto di rinomate famiglie, fu la Mesopotamia. In questa terra, ricca di acqua e di sole, la frutta ebbe il massimo splendore non solo per tipologie e forme, ma anche per la dottrina e la pratica applicate. Assai famosi furono i giardini pensili di Babilonia e fu proprio qui che ebbe la luce, forse, il primo trattato di arboricoltura della storia ad opera del cultore Ibn-Vahschiah.

I Fenici, popolo di navigatori e di commercianti, introdussero ed estesero la coltivazione delle piante in tutte le regioni mediterranee. A Cartagine, loro principale colonia, ebbe i natali e operò il genio di Magone che scrisse una monumentale enciclopedia agraria conosciuta anche dai Romani e a noi, purtroppo, non pervenuta, in cui riportò tutto lo scibile umano in materia di agricoltura e coltivazione degli alberi da frutta.

I Greci, che conobbero da questi popoli gli alberi addomesticati e nobilitati con nuovi metodi colturali, tennero in particolare conto l'olivo, un po' meno la vite e, ancor meno, la frutta di cui migliorarono però il castagno e il melo anticamente presenti nelle proprie zone boschive interne.

Teofrasto, discepolo di Aristotile, fu il principale maestro che diede un'impronta scientifica alla frutticoltura e ad altri rami dell'agricoltura sia nella madre patria sia nelle colonie, affrancandola dalle credenze popolari orientali. Nei suoi due trattati dedicati principalmente all'arboricoltura egli ordinò tutta la materia in modo sistematico e descrisse le cognizioni tecniche e le esperienze vissute sulla difesa contro le avversità delle piante.

I Greci colonizzarono la Sicilia, Calabria e Puglia, nelle quali fecero conoscere e coltivare l'olivo, la vite e il fico.

I romani ebbero un profondo riguardo per gli alberi da frutta e le piante ornamentali. Rispetto alle altre colture arboree, essi dedicarono maggiore cura alla vite e meno all'olivo.

Dopo la resa di Cartagine e fino alla caduta dell'Impero, la coltivazione della frutta insieme agli ortaggi e alle piante aromatiche, raggiunse i più alti livelli di perfezione e diffusione intorno a Roma (Tuscolo e Tivoli) e in alcune altre zone limitrofe più vocate (golfo di Napoli, Piceno, Paestum), mentre tra le colture arboree, nel diffuso sistema economico in villa presente nelle diverse province esterne, si affermarono maggiormente la vite e l'olivo.

Columella e Palladio, egregi agronomi e arboricoltori, esposero nei propri libri gli studi e le esperienze compiute in questo settore, con grande chiarezza e competenza, improntati alla più stretta osservanza del concetto di tornaconto nell'economia agricola.

Durante il Medio Evo, il Rinascimento e fino all'età contemporanea gli alberi da frutto furono tenuti da conto e riservati solo negli orti delle ville papali e principesche.

Gli arabi, conquistatori di molte aree mediterranee (tra cui la Sicilia e la Spagna), introdussero nelle colonie le migliori tipologie varietali, perfezionandone le pratiche colturali.

Essi curarono con particolare attenzione gli aspetti agronomici legati all'impianto, all'irrigazione e alla difesa dei parassiti e di altri eventi avversi.

Il libro di agricoltura scritto dall'arabo di Siviglia Ibn-Al- Awam, anche se risente delle credenze e superstizioni dei propri antenati, costituisce una valida opera di erudizione e di tecnica colturale nel campo delle colture arboree.

1.3. Frutti nel Regno di Napoli

Con la caduta dell'Impero romano e le invasioni barbariche, la frutticoltura, viticoltura e olivicoltura si ridussero alle peggiori condizioni dei tempi antichi: boschi, sterpaglie, pascoli e acquitrini riconquistarono terreno prendendo il sopravvento dappertutto.

Fu solo per opera della rinascita degli ordini religiosi, tutori e conservatori della cultura latina, se molte specie e varietà migliorate e moltiplicate dai vari estimatori del passato, poterono essere salvate dalle rovine dell'abbandono e dal rischio dell'estinzione sulla faccia della terra.

Le piante, grazie al loro impegno, si recuperarono e si custodirono in buona parte nel chiuso degli orti e dei giardini dei conventi e delle abbazie, sotto le attente cure dei frati benedettini.

Nell'Italia meridionale, durante il Medioevo, la tradizione frutticola romana e araba fu mantenuta, soprattutto nelle corti dei regnanti e presso le residenze signorili.

In Sicilia, dominata ancora dagli arabi, si estesero le coltivazioni degli agrumi, introdotti dagli stessi, dei mandorli e di altri frutti, compreso il gelso fatto conoscere fin dall'epoca bizantina per uso di allevamento del baco da seta. La vite da vino e l'olivo da olio, invece, per ragioni diverse non furono incentivati[3].

Nel periodo normanno e svevo il progresso raggiunto dalle colture da frutto fu mantenuto e la vite e l'olivo riacquistarono gli antichi splendori.

Con la successiva egemonia spagnola, in Sicilia e nel resto d'Italia, la frutticoltura in generale e la sericoltura in particolare, soggette a pesanti misure fiscali, andarono incontro a una penosa e lunga decadenza.

Sotto il regno di Carlo III di Borbone le sorti dell'arboricoltura siciliana si risollevarono e incominciò un favorevole periodo di espansione ed esportazione. Da Messina, principale porto dell'isola, partivano velieri siciliani, maltesi, genovesi ed esteri, carichi di frutta (mandorle, nocciole, pistacchi, carrube, olive, sommacchi), agrumi e altri prodotti trasformati (olio, seta e manna) verso i vari approdi mediterranei e dei paesi dell'Europa settentrionale. Tale tendenza produttiva e commerciale, non interrotta neanche da eventi bellici e rivoluzionari, si mantenne per tutto il corso dei secoli successivi.

Nel golfo di Napoli e lungo le costiere campane, assai fertili per la natura vulcanica dei terreni e per il clima mite, in epoca romana occupate da ville patrizie adorne di aiuole e filari di frutta e di piante ornamentali e officinali, per opera di diligenti ortolani e giardinieri, riprese l'antica tradizione colturale ortofrutticola.

In epoca normanna (1130-1189) fu incentivata soprattutto la coltivazione del gelso per la produzione della seta. Il re Federico II, fautore e cultore dell'agricoltura, promosse ed estese nelle zone più privilegiate, varie specie arboree. Nelle contrade irrigue pianeggianti del napoletano risorsero così dalle ceneri alberi fruttiferi, mentre nella montagna interna si diffuse il castagno.

In Puglia si svilupparono in maggior misura l'olivo, la vite e il fico.

Gli Angioini (1266-1441) e gli Aragonesi (1441-1501) spronarono particolarmente la coltivazione degli agrumi nei dintorni di Napoli e dell'olivo nelle colline adiacenti.

Nel successivo periodo spagnolo (1501-1707) e austriaco (1707-1732) la produzione e il commercio di questi generi furono penalizzati e immiseriti da un oppressivo sistema d'imposizione di balzelli e angarie che riportò queste colture allo stato quasi primitivo.

[3] La coltivazione della vite non veniva praticata perché gli arabi, secondo i precetti religiosi di Maometto, non potevano bere vino, mentre quella dell'olivo non venne spinta in quanto si rifornivano di olio dalla madre patria e non volevano sviluppare questa coltura nelle varie zone conquistate per non intralciare il commercio e il dominio dei loro prodotti alimentari.

Antico giardino dei frutti di epoca aragonese, Venafro (Isernia)

Con la conquista del Regno di Napoli da parte di Carlo III, sotto la particolare attenzione del ministro Tanucci, ripresero piantagioni di olivi, viti, agrumi, mandorli, noci, noccioli e, più di tutto, gelsi. Dopo un secolo e mezzo di decadenza l'agricoltura conobbe così un periodo più fortunato.

Le incoraggianti esportazioni di questi prodotti stimolarono agronomi e studiosi a ricercare nuove e moderne tecniche colturali per migliorare la produzione. È in questo periodo che furono pubblicati i primi trattati di frutticoltura di Presta e Onorati[4] e i maggiori contributi dimostrativi sull'olivicoltura a opera di vari cultori come Grimaldi, Moschettoni e Giovene.

In seguito ai rivolgimenti politici di fine Settecento e alla conquista del Regno di Napoli da parte di Napoleone, nel 1810, sotto il re francese Murat, riprese l'opera di miglioramento dell'agricoltura e delle piante da frutto.

Dietro l'impulso dell'Istituto d'Incoraggiamento di Napoli in tutte le costituende Province del Regno si diede avvio alle coltivazioni più rispondenti e specifiche in ogni zona.

La Calabria e la Puglia divennero le regioni oleifere per eccellenza, mentre le province di Cosenza, Napoli, Caserta, Avellino e Salerno quelle della gelsicoltura e sericoltura legata all'allevamento del baco. La coltivazione del gelso assunse in questo periodo una grande importanza per l'industria della seta la quale sosteneva una discreta corrente commerciale e alimentava una continua fonte di ricchezza in buona parte del reame fino alla metà dell'Ottocento.

Nel 1856, una malattia infettiva a danno del baco, chiamata *Peste Americana*, distrusse ben presto gli allevamenti producendo una grave crisi economica in quasi tutto il Regno.

Anche la viticoltura, in seguito all'insorgenza delle infezioni crittogamiche dell'*oidio* prima e della *peronospora* dopo, subì un forte calo produttivo e un drastico ridimensionamento della superficie.

Gli agrumi allo stesso modo subirono un notevole decremento: gli aranceti e i mandarineti regredirono un po'

[4] Giovanni Presta, *Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar olio,* Napoli 1794.
Padre Nicola Onorati, *Delle cose rustiche,* Napoli 1793.

ovunque per l'avanzare della *gommosi*, malattia virale che procurava un forte deperimento alle piante. In compenso si diffusero il bergamotto in provincia di Reggio e il cedro lungo le altre spiagge calabresi. Il fico in questo periodo, principalmente in Calabria, Puglia e Salerno, ebbe una grande espansione, non solo allo stato fresco, ma soprattutto secco, consentendo così una maggiore facilitazione nel trasporto e nella commercializzazione a lunga distanza, anche con i paesi esteri più lontani. Nella seconda metà dell'Ottocento si ricostituirono buona parte dei vigneti e degli agrumeti distrutti e la produzione, superiore ai consumi locali, superando varie vicende e resistenze di mercato, prese sbocco verso l'estero.

Anche gli impianti di oliveti, dopo una crisi commerciale dovuta alla maggiore offerta di olio proveniente dalle nuove coltivazioni del Nord Africa, iniziarono a crescere, a scapito soprattutto della vite. In seguito, per la maggiore richiesta dell'olio nell'area mediterranea, che man mano andava sostituendo quello di semi, la coltura dell'olivo – e la cultura dell'olio – ebbe il sopravvento.

Nei periodi successivi furono soprattutto le province di Napoli, Salerno e Caserta a costituire i poli più importanti di sviluppo e rifornimento della frutta. La conduzione dei frutteti assunse però sempre più forme promiscue, le cui piante arboree si consociavano a quelle orticole per assolvere al fabbisogno familiare e del mercato locale.

Seguendo questa logica si svilupparono gli orto-frutteti e giardini disposti a strati di "quattro altezze" in cui il piano terra era coltivato a ortaggi, seguito da uno intermedio a noccioli o peschi, un altro occupato dalla vite disposta ad "alberata" e infine da quello delle noci e ciliegi che, con le alte chiome chiudevano "l'edificio" delle colture.

Questo sistema misto e integrato di specie ortofrutticole consentiva ai contadini di ridurre le spese di gestione e limitare i rischi delle avversità atmosferiche e patologiche oltre che provvedere con più regolarità alle esigenze più urgenti "di casa" e del mercato locale. Una tale conduzione promiscua e "stratificata" si dimostrò pratica valida, assumendo anzi un ruolo strategico nei momenti di penuria e di guerra, specialmente durante il regime autarchico fascista per assicurare alla popolazione locale le provviste di prima necessità. Notevole funzione ebbero nel corso dell'ultimo conflitto mondiale gli "orti cittadini" e i piccoli frutteti "di guerra" nel soddisfare il fabbisogno alimentare della gente misera e affamata.

1.4. Frutti in Toscana, Trentino, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto, Lombardia

La Toscana, dove la coltivazione della frutta fu molto fiorente sia nei giardini sia in pieno campo fin dal Basso Medioevo, può considerarsi la regione caposcuola per il ruolo trainante che avuto nell'introduzione e sperimentazione delle piante rispetto all'Italia centro-settentrionale.

I Medici misero a dimora le piante arboree nei loro *pomari* di Artimino, Carreggi e Boboli in cui raccolsero e conservarono la più ampia collezione di frutta del periodo, formata di peschi, peri, meli, ciliegi e altre specie. A Giorgio Gallesio[5], che descrisse e rappresentò nella sua *Pomona* diverse tavole a colori di specie e varietà di pregio, si deve il merito di aver portato la pomologia toscana e italiana ai livelli più alti della tecnica conosciuta e applicata in quei tempi. I suoi studi di botanica, di biologia fiorale e di carpologia su vari generi fruttiferi sono ancora oggi di grande valore storico e scientifico, oltre che artistico e figurativo, per il riconoscimento del patrimonio genetico arboreo allora esistente in Italia.

Assai importante e proficua fu l'azione sperimentale e didattica svolta negli Orti Agrari della prestigiosa Accademia dei Georgofili, cui fece parte, quale socio, Raffaele Pepe, e della Società di Orticoltura Toscana, per il progresso della frutticoltura toscana e nazionale.

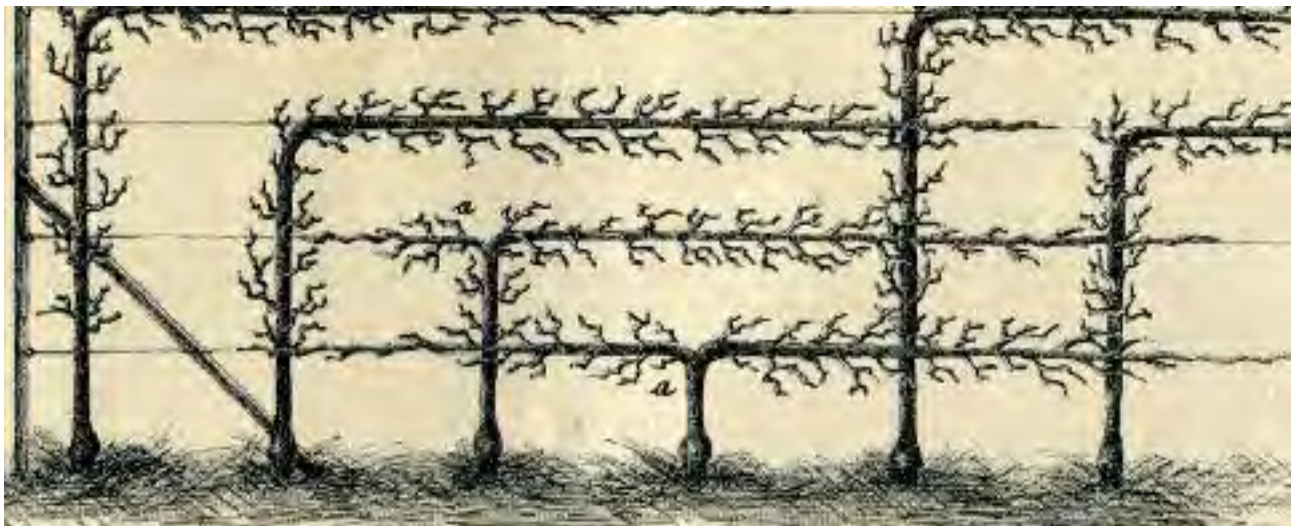
Gli agronomi Ridolfi e Cuppari[6] pubblicarono per primi in Italia gli studi sulle tecniche di coltivazione arboree.

Nella seconda metà del secolo scorso è stato soprattutto l'agronomo e maestro genetista Alessandro Morettini

[5] Giorgio Gallesio, *Pomona italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi contenente la descrizione delle migliori varietà*, Roma 1820.

[6] Cosimo Ridolfi, *Lezioni orali di Agraria,* Firenze 1862.

Pietro Cuppari, *Lezioni di Agricoltura,* Pisa 1869.



Giglio Boni, siepe belga, da *Manuale pratico di frutticoltura*, Torino 1931

a contribuire alla ricerca e diffusione in Toscana e nel resto della Penisola di innumerevoli costituzioni varietali di fruttiferi, specialmente di peri e peschi. Alla sua prestigiosa scuola frutticola si sono formati e hanno operato altri specialisti come i pomologi Bellini e Baldini.

Anche nel Trentino e, particolarmente, in Alto Adige, la frutticoltura ha radici che risalgono ai tempi medioevali.

La conoscenza e il mercato della frutta, soprattutto delle mele e dell'uva della Provincia di Bolzano, iniziarono intorno al Quattrocento con lo spostamento dei conti del Tirolo da Merano a Innsbruck, i quali favorirono un movimento di viaggiatori, attratti dalla frutta e dal vino, dall'impero asburgico verso la parte meridionale oltre il Brennero. Ciò fu all'origine di quel modello d'integrazione frutticolo-turistico più affermato in Italia, che costituisce ancora oggi la chiave del successo organizzativo dell'imprenditoria turistica e agricola legata al territorio d'origine. Carretti colmi di frutta e di vino, trainati da cavalli – riporta Oberhofer (1980) – giungevano, soprattutto dopo l'apertura della strada (1867) del Brennero, a Innsbruck e, per mezzo del Danubio, fino a Vienna dove erano esposti in bella vista e venduti nelle piazze da ragazze in costume tirolese.

A seguito del buon risultato commerciale raggiunto oltre confine gli alberi da frutta che attorniavano i castelli e i villaggi urbani si estesero dappertutto: furono messi a coltura terreni improduttivi e boschivi di montagna, recuperando con il sistema dei terrazzamenti, pendici e luoghi rocciosi altrimenti inutilizzabili.

Dalla metà dell'Ottocento la frutticoltura e la viticoltura, promosse prima dalla costituenda Camera di Commercio e poi dalla Scuola Agraria di San Michele all'Adige, ripresero a rinnovarsi seguendo un indirizzo colturale di tipo misto frutticolo-zootecnico. A promuovere la frutta e gli altri prodotti della terra Trentina, dopo le vicende della prima guerra mondiale e l'unificazione all'Italia, furono organizzate mostre e convegni tra i primi in Italia.

Dagli anni Cinquanta l'indirizzo frutticolo dell'Alto Adige e, a seguire del Trentino, si orientò via via verso un modello colturale specializzato e intensivo, esteso al fondovalle e diretto alla produzione quasi esclusiva di mele. Le varietà tradizionali di *Rosa del Caldano, Morgenduft, Gravestein, Renetta del Canada* e altre, furono rimpiazzate dalla americane *Golden Delicius*, *Red Delicious* e da tante altre, fino alla *Fuji* e *Pink Lady* dei giorni nostri, che hanno costituito – e costituiscono – la fortuna e il prestigio dell'intera regione autonoma.

Nel Piemonte i primi tentativi di piantagione di alberi da frutta in ambienti collinari si rifanno alle iniziative promosse dagli statuti comunali e dall'azione di sostegno della Casa regnante sabauda.

Tuttavia fu solo a seguito dell'impegno sostenuto dall'Accademia di Agricoltura, sorta nel 1785, e dell'istituzione dell'Orto di Crocetta, che cominciò a conoscersi ed estendersi la coltivazione di piccoli frutteti promiscui. E anche in Piemonte, a elevare la pomologia alle più alte forme e finitezze, fu un artista e modellista di frutti – Francesco Garnier Valletti – che nella sua collezione artistica ne rappresentò 1200 esemplari in ceroplastica.

Nella metà dell'Ottocento il conte Camillo Benso di Cavour, statista agronomo, al quale si deve anche l'ammodernamento delle tecniche agricole, soprattutto nel settore dell'irrigazione e bonifica, ispirandosi ai modelli dei giardini francesi di Versailles, introdusse nella Savoia la coltivazione di pescheti secondo il sistema di con-

duzione a “spalliera” che si prestava a essere impalcato o appoggiato ai muri dei giardini e orti, al riparo dalla vista dei ladri e dalle avversità climatiche. Questo tipo di portamento fu adottato poi in vari Stati italiani.

A seguito di un tale interesse nel 1884 vennero allestite le prime mostre frutticole con varietà che allora andavano per la maggiore, come le mele *Carla*, *Runsé* e *Renetta del Canada* e le pere *Madernassa* e *Martin secco*. La frutticoltura si affermò poi in forma specializzata negli ambienti collinari, soprattutto in provincia di Cuneo.

In Emilia-Romagna, oggi la regione più frutticola d’Italia, la nascita e lo sviluppo di frutteti specializzati e all’avanguardia risale a circa un secolo fa.

In epoca precedente gli alberi erano prevalentemente piantati a filari disposti lungo le capezzagne dei poderi, nelle testate dei campi o intorno all’aia, allineati e alternati lungo le pergole di viti “maritate”, prima a gelsi, poi a olmi e, infine, a aceri o, non di rado, a piante di meli, peri e ciliegi. Questo sistema tradizionale di coltivazione a “piantata”, presente soprattutto nelle aziende mezzadrili della collina interna, si è mantenuto in alcuni casi fino agli anni Sessanta del secolo scorso. All’inizio del Novecento, nelle aree di pianura romagnola, per opera di estimatori privati, sotto lo stimolo della Cattedra Ambulante di Agricoltura, si svilupparono esempi di frutteti specializzati. Le prime zone interessate al rinnovamento e all’avvento di questa coltura furono quelle di Massalombarda, Cesena, Faenza e Imola. Lo stimolo alla nascita e sviluppo della moderna frutticoltura avvenne in seguito alla crescente richiesta dei frutti nei paesi dell’Europa del centro-nord (Germania, Austria, Svizzera e Francia). Dagli anni Venti, con la sistemazione fondiaria e idraulica dei suoli di pianura e di collina, inizia quel processo di intensificazione della coltura frutticola che, sotto la spinta poderosa di una cooperazione agricola e commerciale, si afferma sempre più nel panorama regionale e nazionale.

I vari comprensori frutticoli si differenziano per specie colturali, strutture e forme di conduzione e vendita. Il Cesenate, da una originaria coltura sparsa e promiscua in cui prevaleva quella del ciliegio, passa gradatamente, grazie alla nascente industria conserviera (Cirio, Baraldi e Ceccarelli, Consorzio Industrie Agrarie e Arrigoni), a una frutticoltura specializzata, caratterizzata dalla supremazia del pesco[7].

A Massalombarda, dietro l’esempio messo in atto dall’imprenditore agricolo Adolfo Bonvicini, assistito dal direttore della Cattedra ambulante di Ravenna, Adolfo Bellocci e, poi, con il supporto sperimentale dell’Azienda “Mario Marani” di Ravenna, si sviluppa una fiorente peschicoltura, costituita di nuove varietà introdotte dagli USA (*Amsden*, *J. H. Hale* e altre) che ha fatto di questa cittadina uno dei più validi e rinomati centri della nuovo indirizzo e modello frutticolo[8].

Nell’Imolese prese piede, soprattutto nella fascia pedecollinare, la coltura dell’albicocco (con la pregevole cultivar *Reale d’Imola*) e nel Faentino quella del loto o kaki seguito recentemente, in particolare lungo la vallata interna del Sarno, specialmente nell’agro di Modigliana, dalla coltivazione dell’actinidia (kiwi).

Altra plaga di coltivazione frutticola è stata – ed è – il Ferrarese. Qui si sviluppò, a seguito delle grandi opere di bonifica del secolo passato e sotto la direzione di Mario Zucchini, capo dell’Ispettorato Agrario, una frutticoltura industriale incentrata principalmente sulla coltivazione del pero e del melo.

In Emilia il polo più rinomato dellafrutticoltura è stato – ed è – Vignola (Modena) specializzato nella coltivazione delle ciliegie.

Dall’ultimo dopoguerra la frutticoltura intensiva in Romagna e nel Ferrarese ha avuto uno sviluppo poderoso in virtù di una forte organizzazione agricola, e cooperativistica in particolare, oltre che commerciale. Un ruolo assai importante è stato svolto dall’Università di Bologna, ove hanno operato G.C. Pratella, A. Mezzetti e G. Tonini, con la messa a punto e l’applicazione negli impianti di stoccaggio con la tecnica del freddo e frigoconservazione a lungo temine mediante il metodo dell’atmosfera controllata. Nel settore della difesa antiparassitaria in campo e in cella di stivaggio della frutta grande merito deve essere attribuito alla scuola della Facoltà di Agraria dell’Ateneo bolognese e ai suoi maestri Grandi, G. Goidànich e G. Celli e, nella tecnica colturale e genetica, a Baldini e Sansavini.

[7] Angelo Varni, Alberto Preti, *La città della frutta. Alla ricerca delle radici storiche di un’esperienza cooperativa cesenate,* Rimini 1989.
[8] Mauro Remondini, *Il paese della frutta. Massalombarda 1919-1945,* Imola 1999.

Nel Veneto, per la natura e giacitura del terreno, il pesco è conosciuto e coltivato, soprattutto nel Veronese, da epoche romane.

Durante il Medio Evo e fino al Risorgimento piante miste di peschi e di ciliegi erano coltivate e tenute riservate e recintate in piccoli appezzamenti, detti *broli,* di esclusivo possesso e consumo delle famiglie suburbane più abbienti.

Verso la metà dell'Ottocento le pesche di Verona e dell'area adiacente al Garda, per lo più a pasta bianca, erano le più famose sulle piazze d'Italia e si affacciavano anche sui mercati esteri.

A promuovere e diffondere la frutticoltura nelle zone più adatte hanno concorso nell'ultimo dopoguerra l'opera di divulgazione e di assistenza di tecnici come S. Fraccaroli e G. Bargioni impegnati nelle varie istituzioni private e pubbliche come il Comitato Ortofrutticolo, la Camera di Commercio e l'Istituto Sperimentale di Frutticoltura.

Verona è stata, insieme a Trento, Massalombarda, Cesena e Ferrara, la città che più ha contribuito alla conoscenza e diffusione delle tecniche produttive, di conservazione e trasporto della frutta, con studi ed esperienze presentati in varie conferenze e rassegne frutticole.

Anche altri territori, come Marostica e Braganze (Vicenza), nei quali prese sviluppo il ciliegio, e il Basso Adige, specialmente la fascia della pianura nei pressi di Rovigo appena bonificata dopo l'alluvione del 1951, dove si è diffuso il pero, hanno concorso alla crescita della produzione e commercializzazione nazionale ed estera della frutta veneta.

La Lombardia, per alcune zone più vocate, si è contraddistinta nel passato e, principalmente oggi, per una frutticoltura specializzata e di qualità. Le aree più note e qualificate sono la Valtellina per la coltura del melo e parte della pianura di Mantova per quella del pero.

La prima, situata in area montana della provincia di Sondrio, ha conosciuto uno sviluppo notevole e specializzato della melicoltura, per merito di centri di ricerca e di servizi tecnici svolti da istituzioni pubbliche e private di cui, nei tempi odierni, si è distinta la Fondazione Fojanini.

Un grande contributo alla sperimentazione frutticola è venuto da F. Dotti e dalla sua scuola tecnica di cui hanno fatto parte F. Lalatta e C. Poma Treccani, ricercatori della Facoltà di Agraria dell'Università di Milano. Altri studiosi, come G.C. Gorini e A. Ronzini, hanno messo a punto le tecniche di frigoconservazione della frutta, settori molto importanti per il trasporto e per la commercializzazione a lunga distanza di questi prodotti deperibili.

II
PIANTE DA FRUTTO NEL MOLISE

2.1. Radici storiche

Buona parte dei semenzali di melo, pero, sorbo, prugno, prugnolo, ciliegio dolce e acido e di altri fruttiferi minori, che sopravvivono e si riproducono ancora oggi allo stato naturale, possono essere ritenuti autoctoni o anticamente adattati al territorio regionale, soprattutto interno, per la semplice constatazione che sono stati costantemente e spontaneamente presenti in questo ambiente fin da tempi immemorabili. Ad avvalorare tale ipotesi valga il riscontro che queste specie fruttifere e silvane fanno parte integrante del patrimonio floristico molisano oltre che dei campi incolti, radure boschive o plaghe marginali di alta collina e media montagna, essendo strettamente legate alle condizioni orografiche, pedologiche e climatiche specifiche della dorsale appenninica.

Inoltre, a riprova del forte radicamento al territorio, queste terre, se poste in abbandono, non solo si ricoprono di erbe infestanti perenni, frutici spinosi e altre essenze forestali tipiche della zona altitudinale di appartenenza, ma nel giro di breve tempo sono riconquistate e invase regolarmente anche da semenzali e polloni selvatici o rinselvatichiti appartenenti a queste specie fruttifere.

La predisposizione naturale del territorio, soprattutto nei riguardi del melo, pero e sorbo, può essere messa in relazione, oltre che alla spontaneità di crescita e di fruttificazione o alla facilità di propagazione e competizione di queste piante nei suoli più adatti, anche ai riferimenti toponomastici e alle varie espressioni vernacolari tramandate dalle genti locali del passato che hanno occupato e coltivato questi luoghi.

Infatti, molti termini topografici, di grande valore semantico, ci richiamano contrade e specie agricole del posto:

Mele selvatiche

Monte melaine, Colle Meleto, Collemeluccio, Cacamela, Cascapere, Macchia Perastro, Colle del Pero, Macchia del Sorbo, Valle del Sorbo, Colle Marasca, Valle del Trigno sono solo alcuni dei numerosi esempi di antichi toponimi che si ritrovano nel Catasto Onciario e nelle mappe disegnate da agrimensori e *compassatori* del passato così come in altre cartografie territoriali e nel linguaggio dialettale delle popolazioni contadine locali, a testimonianza di una presenza remota e ininterrotta di tali essenze fruttifere.

Queste pomacee, o "frutti a seme", anche per effetto della complessità e variabilità del corredo cromosomico, risultato di un lunghissimo periodo d'ibridazione naturale e successive selezioni operate dall'uomo, mostrano notevole plasticità di adattamento. Esse, infatti, differenziandosi e modellandosi ai diversi profili colturali – più o meno argillosi, di medio impasto o sciolti, freschi e profondi – e agli ambienti temperato-freschi, così come si riscontrano nei rilievi e nelle valli interne del Molise, hanno occupato nicchie ecologiche man mano più estese e rispondenti alle loro esigenze.

A fianco di questo gruppo eterogeneo di *pomiferi* si sono diffuse nel tempo varie specie di drupacee, o "frutti a nocciolo", costituite di essenze silvestri più disparate quali *prugnoli, prunelli, prugni*, cornioli, ciliegi dolci e acidi (amarene, marasche e visciole) occupando progressivamente spazi territoriali più ampi e più idonei allo sviluppo vegetativo e riproduttivo di queste piante.

Nel corso dei millenni i fattori ambientali hanno agito sulle formazioni ibride liberamente costituite o sulle mutazioni indotte dalla natura, differenziando e plasmando, secondo la teoria darwiniana della selezione naturale, ecotipi sempre più rispondenti alle caratteristiche specifiche del luogo; l'uomo e gli animali (soprattutto uccelli), scegliendo e moltiplicando inconsciamente i frutti migliori per i propri gusti e le proprie necessità, hanno contribuito alla loro diffusione.

Il risultato di questa complessa e lenta evoluzione ha portato alla diversificazione di molteplici tipologie o varietà-popolazioni, oggi ancora massicciamente presenti nelle zone interne. Questi frutti, anticamente disponibili sul posto per buona parte dell'anno, hanno costituito sicuramente una fonte importante d'integrazione vitaminica, di sali minerali e di altri elementi nutritivi e salutari a beneficio dei primi abitatori delle terre corrispondenti a quelle attuali.

2.2. Messa a frutto nell'antico Sannio

I Sanniti Pentri, primi popoli organizzati che hanno occupato e difeso queste contrade interne, sebbene dediti principalmente alla pastorizia, utilizzavano le risorse nutritive del posto formate, oltre che di prodotti lattiero-caseari e carni, di alimenti vegetali a base di cereali e frutti spontanei.

Queste tribù, costrette a vivere in un territorio confinato interno, aspro e montuoso, hanno conosciuto e fatto uso dei soli frutti che la natura offriva loro immediatamente. Essi, inizialmente, si nutrivano di castagne, noci, sorbe, mele, pere, prugne, ciliegie, amarene e poche altre bacche selvatiche che rinvenivano nei boschi e nelle radure. Poi, con pratiche rudimentali o con riti propiziatori, hanno cercato di trapiantare nei loro *pagus* gli esemplari che producevano frutti più belli e buoni, e ne hanno formato così una prima piccola raccolta di "varietà", tenuta in serbo da una cerchia ristretta di gruppi familiari.

Lo storico di Ripalimosani Paolo Nicola Giampaolo, in una sua pubblicazione, a questo proposito, sostiene che

> l'uomo ha gittato in ogni tempo gli occhi su questa economia della natura, e si è impegnato ad accrescerne, e migliorarne le specie. Non si è fermato assolutamente sopra di quelle che la natura a lui offriva spontanee nel proprio suolo; ha cercato anche le piante de' siti più lontani, e si è impegnato di aclimatarle ne' propri.
> […] ne ha forse alterate alcune, che non riescono come nel suol natìo, come nello stato selvatico […] Ma i pregi che acquistan gli alberi dimesticati nell'abbondanza, bellezza, e perfezione de' loro frutti, compensan di molto i torti che ricevono nel loro stato primitivo. Nelle selve crescono selvaggi; nei giardini ricevono quella educazione che acquista l'uomo nella società, men aspro, più docile, più pregevole, più utile, quantunque meno robusto. Là col mescolamento delle polveri staminifere de' fiori cominciò forse a migliorarsi qualche specie, ma imperfettamente. Colla coltura re-

golare, colla potatura, coll'innesto si è fatto ad esse cangiar forma, abito, colore; e talune si son allontanate per modo dal primitivo stato, che si è stentato poi a riconoscerne il tipo. Si sono anche così moltiplicate, e variate le specie, che del solo Pero ne possiam contare quasi trecento[1].

I progenitori che abitarono queste terre non dovevano conoscere ancora i frutti di pesco, albicocco, fico, mandorlo e di tante altre specie presenti nei climi temperati e caldi di altri luoghi.

Con la conquista romana del Sannio e, a seguito degli investimenti di capitali e di mezzi, gli antichi abitatori e i nuovi coloni praticarono estesi disboscamenti, dissodamenti e bonifiche di terre per la messa a coltura, principalmente di viti, olivi e cereali, ma anche delle migliori varietà di piante di melo, pero e fichi fatti conoscere da fattori venuti al seguito dei patrizi romani. Questi introdussero poi anche alcune piante di pesco, albicocco e diverse varietà di susini, mandorli e ciliegi.

È probabile che i coltivatori indigeni, sotto la guida di agronomi romani, abbiano conosciuto la pratica dell'innesto con la quale hanno potuto diffondere nuove varietà in aree più fertili e accessibili, ovvero nelle vicinanze dei principali centri abitati, *Municipi,* o lungo le vie di grande comunicazione, *Tratturi*, ove sorgevano e si concentravano le *ville rustiche* di patrizi romani.

Si costituirono così, all'interno di queste fattorie, piccoli *pomari* curati e custoditi da guardiani, schiavi o liberti, in cui i signori occupatori si concedevano ai piaceri della vita e ai godimenti di tanti frutti.

Nel secondo secolo dopo Cristo l'organizzazione "capitalistica" delle imprese colonico-schiavistiche romane subì una grave e irreversibile crisi che portò il sistema di conduzione delle *ville* a prendere sempre più le forme tipiche del latifondo per cui la coltivazione delle piante arboree (vite, olivo e frutteti), esposta maggiormente alle invasioni e ruberie, non ebbe più ragione d'esistere e finì per essere abbandonata. Con le occupazioni successive delle orde barbariche e saracene dell'intero territorio romano, ogni fondo agricolo venne espropriato e le campagne

Meli selvatici sul Matese

[1] Paolo Nicola Giampaolo, *Lezioni di Agricoltura*, parte terza, vol. II, *Degli Alberi da Frutto ingentiliti dalla coltura*, Napoli 1820.

trasformate in pascoli, scuderie e recinti di mandrie, nelle quali la coltura della vite, dell'olivo e della frutta, oltre che dei cereali, non ebbe più posto.

2.3. Frutti nei "campi chiusi"

La piantagione di alcuni di questi alberi, specialmente di melo e di pero, ricompare intorno all'anno Mille grazie all'opera insistente e paziente di recupero e di protezione delle comunità religiose e, in particolare, alle diligenti cure praticate dall'ordine monastico benedettino.

M. De Treppo riporta che presso la più importante abbazia dell'epoca, San Vincenzo al Volturno, i monaci, ricevute molte terre abbandonate in donazione da principi e altri signori feudali fedeli, da «grezzi ed inospitali, le avevano ingentilite e popolate di ville»[2].

Le piante da frutto tenute in consociazione con viti, olivi e ortaggi, erano coltivate in prossimità del monastero in unità agrarie dette *celle*. Queste erano condotte direttamente dai frati o concesse a *precaria data* o a titolo di *enfiteusi* o *livello* a coloni e servi appartenenti alla stessa comunità monacale. Lo stesso autore, a questo riguardo, riferisce che

> i cereali e la vite sono oggetto di notevole incremento, specie nella zona circostante il monastero (Mandra, Scapoli, Cerro, ecc.) a partire dal X secolo, quando l'intenso moto di allivellamento delle terre prevede nella stipolazione dei contratti, proprio il miglioramento di queste colture […] La vite, oltreché alternata alla coltura cerealicola estensiva, appare spesso coltivata da sola nelle immediate vicinanza della corte. Tra gli alberi da frutta: noceti a Valva, e quasi dappertutto, frequenti, i pometi.

I deliziosi *pomi* iniziarono così a prosperare nel chiuso delle mura e nei pressi dell'abbazia, divenuta una delle più grandi e influenti, oltre che in altri conventi minori del *Contado di Molise,* al riparo dai ladroni e dagli avventurieri che scorrevano liberamente e abusivamente per le campagne.

Francesco Lucenteforte, studioso delle condizioni agricole e sociali di Venafro, scrive che

> verso la metà del secolo XVIII i frati de' Monasteri, che qui allora esistevano, di S. Francesco, di S. Agostino e del Carmine, e che allora avevano speciosi poderi di terre bianche e di tufo calcareo, vedendo cotali terreni poco acconci alle varie seminagioni, con ottimo consiglio divisarono piantarvi ulivi ed arbusti. Da quell'epoca vi è stata sempre gara di piantagioni, e ben presto tutti quei luoghi, che prima eran negletti, si rivestirono di alberi fruttiferi, e le contrade di S. Cataldo, delle Camerelle, del Fondone, di Pietra bianca, della Trinità, di Pirocicchella, ecc. si resero leggiadre per uliveti, per arbusti, e per piante fruttifere d'ogni ragione[3].

Sull'esempio monastico anche i feudatari del posto (duchi, conti o baroni) introdussero e coltivarono, per uso proprio e a beneficio di tutti gli ospiti che frequentavano le loro corti, piante di melo, pero e altre specie all'interno di giardini e orti recintati.

Successivamente, dietro il *placet* dell'*utile* signore, alcuni vassalli o individui *particulari* poterono piantare e custodire alberi da frutta, viti e olivi nei piccoli lotti di terreno saldi concessi in colonia a ridosso del castello o del palazzo feudale. Questi lotti, dissodati e fortificati, andarono a formare una rete di broli, orti o *verzieri* riservata e custodita solo dai beneficiari.

Ciò però non impedì l'antico vizio del ladrocinio e saccheggio dei vagabondi e nullatenenti.

[2] Mario Del Treppo, *La vita economica e sociale in una grande abbazia del Mezzogiorno. S. Vincenzo al Volturno nell'Alto Medioevo,* Napoli 1955, p. 74.

[3] Francesco Lucenteforte, *Monografia fisico-economico-morale di Venafro,* Isernia 1879.

Tutte le "Capitolazioni e Transazioni" stipulate tra feudatari e Università di cittadini delle diverse terre del *Contado di Molise* riportano pene e sanzioni varie contro chi assaltava, recideva o pascolava nei terreni "arborati".

Nei *Capitoli dell'Università di Carpinone* del 1493 sono previste ammende per «qualunque persona che tagliasse arbori fruttiferi, e potati per la campagna». Altre sanzioni erano comminate a chi «fosse trovata a cogliere frutti da alberi fruttiferi di notte et de dì».

Contro i danni provocati dagli animali vaganti, nella stessa Capitolazione, si dispone che «tutti i porci, che fossero trovati, a glianne, o pera, o mela, et a noci innanzi della ora terza paghi di pena per porco de dì grana uno, et di notte grana due, et emenda il danno».

Per indulgenza, però, era permesso «ad ogni et qualsivoglia persona che andasse o vero per sorte passasse a piedi dell'arbori fruttiferi di poterne ricogliere alquanti per girserli mangiando»[4].

I furti, in ogni caso, per fame o per dispetto, continuarono a commettersi causando rovine e insulti che scoraggiavano i contadini e cittadini a piantare frutti nelle proprie possessioni.

Le parcelle di suolo saldo, accordate ai contadini dal signorotto locale, unico possessore e usufruttuario in *feudalibus*, secondo le unità agrarie dette *migliara, trentale, fosso, moggio*, dietro corresponsione di *terraggi* in denaro, in natura o in prestazione di servigi e servitù, erano coltivate in ambiti confinati e riparati, situati intorno o in località poco distanti e bene in vista del borgo fortificato. Questo accostamento o accorpamento delle coltivazioni in zone ristrette e adiacenti all'abitato consentiva di effettuare una sorveglianza più attenta e reciproca dei coloni e scagionare o limitare pertanto il *dammaie* alle piante provocato dagli animali al libero pascolo e le aggressioni dei *mariuoli* che scorrazzavano per i contadi e per i campi.

Si sviluppa così una piccola economia agricola di tipo *curtense*, organizzata cioè a campi riuniti e difesi, all'interno di una fascia perimetrale di protezione – conosciuta nel Molise con il nome di *cortina* – che domina il paesaggio agrario intorno al fortilizio inerpicato e inaccessibile del feudatario del luogo. Questo sistema di coltivazione detto della *piantata a campi chiusi,* perché difesa da mura o da altre strutture solide invalicabili, nel *Contado* si conservò più o meno inalterato fino alla seconda metà del Settecento.

2.4. Alberi fruttiferi nei "campi aperti"

Dopo le gravi penurie che colpirono il *Contado di Molise* nella seconda metà del Settecento e, soprattutto di quella degli anni 1763 e 1764, si operò dappertutto un intenso e disordinato disboscamento alla conquista di spazi da destinare alla coltivazione delle *vittovaglie* di prima necessità. Tra le nuove colture destinate ai "campi aperti" – ma pur sempre recintati da *fratte* o *cannicciate,* allo scopo d'impedire il danno degli animali e nascondere i frutti alla mano furtiva del passante – iniziarono anche a piantarsi, in forma sporadica e promiscua, olivi, gelsi e alberi da frutto nostrani, in particolare melo e pero oltre che specie allora esotiche come fichi, peschi, albicocchi, susini e altre.

Si sviluppò così quel sistema tipico del paesaggio agricolo molisano che possiamo definire della *piantata mista* in cui cioè la coltura principale a vigneto era consociata a filari di olivi nella parte interna e a piante da frutto nei bordi o negli angoli esterni.

Alla rinascita della frutticoltura, e dell'agricoltura in generale nel Molise, diedero un sostanziale contributo ancora una volta frati e preti che, spronati dal re e dal popolo affamato, impartivano solennemente dall'alto del pulpito, non solo la morale cattolica, ma lezioni e consigli di agricoltura tecnico-pratica.

A questo proposito Giuseppe Galanti ricorda l'esempio del sacerdote don Damiano, di cui si dirà meglio più avanti. Galanti visitò, durante un viaggio compiuto nel Molise nell'autunno del 1779, i tenimenti di Montagano di cui ebbe a meravigliarsi in questo modo:

[4] Giambattista Faralli, *Degli Statuti vigenti nelle terre del Contado di Molise.* 1493-1730, Isernia 2005.

> Quando io vi giunsi trovai il paese tutto coperto di alberi e di frutti, e di un genere il più squisito. Io ne restai sorprese, e fui istruito che di benefizio così singolari per questo paese è stata opera di un arciprete chiamato Damiano Petrone. Egli non dava altra penitenza ai peccatori, che di piantare un numero determinato di certi alberi nei fondi loro propri e, quando non ne avessero, negli altrui; e le piantagioni erano in proporzione del numero e quantità dei peccati.

Lo stesso autore, descrivendo in quel periodo lo stato delle piantagioni del comprensorio, forse in un'annata agricola molto favorevole, si esprime così:

> I frutti d'ogni specie vi si veggono in una quantità prodigiosa e senza alcuna coltura. In questo passato autunno gli alberi n'erano così carichi, che la maggior parte de' rami, non potendone sopportare il peso, si vedono rotti. Mi pareva vedere il bel paese dell'Indie orientali, descritto da' viaggiatori, ove simili fenomeni sono frequenti. I frutti del Contado di Molise sono non solo belli e delicati, ma ancora durevoli, e se ne fa un poco di commercio nella Puglia in tempo d'inverno.

Il resto del territorio, però, rimaneva ancora mal curato o poco utilizzato oltre che esposto a danni di ogni sorta. Galanti attribuiva questa negligenza e desolazione alla mancanza della proprietà privata.

> La proprietà, egli affermava, attacca l'uomo al suo fondo, l'interessa per farlo divenire migliore: lo anima, perché si distingua dagli altri fondi de' suoi vicini […] Un villano, che coltiva precariamente, cerca di profittar del momento, strappa dal fondo quel che può di meglio, e poco si cura, che sterilisca in appresso. No si briga di sieparlo, mischiar la terra, di concimarla, renderla più utile, e di maggior valore coll'agricoltura delle utili piante. Pieno anzi dell'idea, che l'ombra reca nocumento alle biade, o distrugge apertamente gli alberi, che vi sono; o li danneggia nelle radici in modo, che abbiamo tra poco tempo a seccarsi […] Di qui vedete migliaia di moggi condannati alla sterilità senza il beneficio di un albero; e vaste tenute, contrade intere dove l'occhio si perde in una spaventevole nudità.

Ciò era avvenuto, come predetto, dal 1764, anno in cui la popolazione in preda alla denutrizione e alla fame cominciò ad abbattere boschi e ogni genere di albero nei campi per seminarvi grano e altri cereali con gravi risvolti sulla stabilità del suolo.

Campi recintati dell'Alto Molise

> Fortunatamente – continua Galanti – da qualche tempo si è cominciata a fare qualche censuazione de' terreni de' luoghi Pii, e di quelli dell'Università. Con questa specie di proprietà i terreni avrebbero mutato aspetto colla coltura delle utili piante. Ma ecco l'opera della malizia dell'uomo. Un metodo di vagabonda pastura, un mal'inteso dritto di comunanza arresta i travagli de' coloni, consuma le loro migliorie, e l'agricoltore scoraggiato condanna i campi ad un perpetuo avvilimento. Basta scorrere per le campagne, per vedere quanto quest'abuso scoraggia l'agricoltore, che vede una parte della sua raccolta perire ogni anno, perché esposta a danneggiamento perpetuo degli animali, che calpestano i maggesi, che consumano i frutti autunnali, e distruggono le utili piante.

Un giorno Galanti, come ci racconta, incontra un agricoltore al quale consiglia di piantare alberi nel proprio campo:

> Che volete che vi si pianti, rispose il villano lacrimando! Ottanta piante di olivi aveva io posto in questo mio fondo, procurate con tanta spesa, garantite con tanta attenzione. Le capre in un'ora le hanno distrutte. Io mi sono scoraggiato in modo, che ho tagliate quelle che vi erano rimaste.

Il malcostume del pascolo abusivo continuò anche dopo che si imposero severe sanzioni ai titolari degli animali perché, come lo stesso Galanti afferma, il «Giudice bajulare, un idiota sacrificato a tutti i riguardi; e i possessori degli animali, accorti, si transigono con i Balivi, pagando un tanto all'anno comprandosi l'impunità». Neanche le pene inflitte dalla "Corte Locale" riuscirono a reprimere questo vizio in quanto «gli animalisti rapaci han preso il metodo di farsi locati […] e gli Officiali, per accrescere i sudditi doganali, garantiscono i locati […] e gli uomini di mal talento trovano nella molteplicità delle giurisdizioni la via di restare impuniti».

In una tale situazione ogni piantagione di qualsiasi specie era destinata a fallire.

Un tentativo per mettere a coltura una parte delle terre demaniali e feudali, nelle quali si doveva comunque «mantenere o allevare almeno quaranta Piante per ogni tomolata» di specie fruttifere, specialmente di quelle che producevano ghiande e frutti spontanei e coltivati, «onde fare ovunque fiorire la meglio intesa Agricoltura, sorgente primordiale delle ricchezze», fu disposto con un editto borbonico del 1792 in seguito agli sconvolgimenti politici messi in moto dalla rivoluzione francese. Questo provvedimento, tuttavia, non andò a buon fine perché la popolazione, essendo accresciuta di numero e avendo bisogno soprattutto di grano e legumi per sfamarsi, estese a dismisura queste colture ed estirpò ogni albero che potesse dare ombra e detrimento.

2.5. Primi *pomarii* dell'Ottocento

Dopo l'eversione della feudalità e il conseguente accesso della nascente borghesia alla proprietà terriera, la diffusione degli alberi da frutto, promossa nel periodo di dominazione francese, si afferma quasi dappertutto nella nuova Provincia di Molise. Il Ministro dell'Interno del Regno di Napoli, il molisano Biase Zurlo, per mezzo del Consigliere di Stato, Melchiorre Delfico, il 18 luglio 1810 spedisce all'Intendente del Molise il seguente dispaccio:

> Per rendere realmente utili i vivaj in codesta Provincia, oltre della piantaggione degli alberi da bosco, e da ornamento, è necessario coltivarvi tutta quelle Specie di frutti, che mancano nella Provincia, e che dovrebbero introdursi. Prima però, che da me si dassero le Commissioni per avere delle marze forastiere, tanto da Francia, che dall'alta Italia, per le quali si sono già date le opportune disposizioni, fa d'uopo, che si sia informati quali siano le specie di frutti, che costà mancano, o quali varietà della Specie, e se in codesta Provincia trovinsi delle Specie, e varietà di frutti di lor natura eccellenti, e che potrebbero introdursi nelle altre Provincie del Regno. Ciò servirà, perché possa il Burò di Agricoltura del mio Ministero occuparsi seriamente della migliorazione di una parte così importante di rurale economia.

A compilare la *Memoria sulle Varietà delle frutte* da sperimentare e introdurre nel Molise, viene incaricato l'agronomo di Civitacampomarano, Raffaele Pepe.

Nel manoscritto compilato da Pepe, tra l'altro, si legge che

nella molteplicità, e diversità de' prodotti che la natura ci dona nel suo lusso, e nell'infinita sinonimia che i Dialetti han generato […] è ben difficile d'indicare i frutti che abbiamo, e quelli che ci mancano. Il Coltivatore entusiasmato dalle belle denominazioni che trova ne' libri, cerca tante volte dall'estero quelle varietà di vegetali che è nel suo distretto. Nomi volgari differenti da una provincia all'altra, quasi sempre strani e senza senso, descrizioni vaghe, caratteri non bene espressi, lodi spesso esagerate, tutte queste cause riunite rendono inintelligibile la nomenclatura, e confusa la Pomologia […]. Ma non di tutte le varietà abbiamo la descrizione botanica, ed in Italia, molto meno che in Francia ed in Inghilterra: nell'ammasso de' nomi è stato necessario che io usassi la nomenclatura tecnica quando l'ò trovata, ed usassi i nomi volgari quando dopo un penoso travaglio comparativo hò conosciuto quelle varietà che ci mancano da quelle che abbiamo.

Pepe, nella nota predisposta, dopo avere premesso che nel Molise «abbiamo poco più di venti varietà di pero, comprese fra questi anche molte varietà di Peraggini», elenca le diverse specie e varietà di frutti mancanti. Tra questi, richiede

le pere Cedrone de' Toscani, le zuccherine di Spagna, le varietà delle pere Buon Cristiane d'inverno specialmente quelle grosse d'Aurch in Francia e d'Inghilterra, il pero Buon Cristiano d'està moscato di Francia, il pero Butiro d'Inghilterra, o la Garofanone de' Toscani, le pere Virgonlenses del Limosino in Francia, le pere a double fleur de' Francesi, o le Sementine de' Toscani. Mancano ancora, le petit Muscat d'autunne, les porires de parfum d'Hyver, la Marville d'Hyver, le Saint Germain, le Colmar de' Toscani.

Nella lista delle mele richieste, annota «le Appione de' Toscani, le mele Francesche, le Calvelle de' Francesi rosse interamente, le mele Renette d'Inghilterra, del Canadà, o di Spagna, le mele Panaja de' Toscani». A questo proposito egli fa rilevare al Ministro che «su i monti della Provincia, ove la vigna non prospera, o dà acido vino, sarebbe un vantaggio politico quello della piantaggione de' meli; l'industria o il lusso, il bisogno o la moda potrebbero un tempo estrarne il sidro, e darci così un nuovo prodotto».

Le nuove qualità ricevute vennero distribuite ai proprietari terrieri interessati o utilizzate dagli agronomi e cultori molisani per le prove di campo.

Lo storico molisano Renato Lalli[5] cita a questo proposito diversi amatori, tra cui il sacerdote Nicola Filacchione di Salcito che «si distingue per un pomario scelto e bene assortito con 53 varietà di pere, 14 di mele, 10 di susine ed altra frutta»*;* Serafino Chiarulli di Ferrazzano che «ha nel suo pomario 57 qualità di pere, 15 di mele»*;* Giuseppe Spina di Colledanchise che «coltiva 41 qualità di pere, 19 di mele, 5 ciliegie e 15 di uve» oltre ad alcuni proprietari di Campobasso come i Salottolo, Sipio e Mazzarotta che introducono nei loro fondi molte piante da frutto. Di Busso cita Francesco Martelli e di Salcito Domenico Lalli che «dispongono pure di diverse varietà di frutta», mentre di Palata nomina Vincenzo Ricciardi che «consacra l'intera e lunga sua vita a piantagioni d'ulivi e di frutta ignote prima di lui in quella Borgata».

Il merito di tanto interesse è del Ministro Zurlo che s'impegna in tutte le maniere per far sperimentare, promuovere e diffondere la frutticoltura e le altre colture innovative nel Molise.

In seguito al disastroso «uragano» del 1811 e all'opera di bonifica e d'irrigazione dei campi realizzata dal parroco di Pettoranello, Giuseppe Milani, Zurlo si rivolse a tutti i parroci perché, spronati da questo esempio, si adoperassero a migliorare le condizioni di vita dei contadini suggerendo metodi e mezzi nuovi di coltivazione.

Diversi accolsero l'appello, ma pochi e solo attraverso il «verbo e la penna» divulgarono le nuove pratiche agricole, tanto che lo stesso Zurlo, rammaricandosi, esclamò: «Ahi, perché la Provincia non presenta una serie di parroci simili a questo!». Anche Benedetto Cantalupo, più tardi, si lamentò di questa inerzia clericale. Egli, oltre a dolersi, così come si dolse Vincenzo Cuoco nel *Viaggio in Molise* del 1806, dell'antico malcostume di distruggere gli alberi fruttiferi «per timore che le loro ombre su i sottoposti seminati tolgano alla raccolta una misura di granone», riferendosi alla «cooperazione de' Sacerdoti», ebbe a dire:

[5] Renato Lalli, *I Consigli della Provincia di Molise,* tomo II, 1815-1820, Campobasso 1993.

G. Viglione, *Paesaggio molisano con frutti*

> È sorprendente che in una provincia ove si ammira il parroco di Montagano, perché con visibile profitto impose, per penitenza de' trascorsi, l'innesto di un bel frutto, la piantagione di un albero; questo mezzo semplice, poco faticoso, di niun dispendio, non sia stato adottato da coloro, a' quali dovrebbero sembrare un premio il sagrificio della vita a prò de' simili. 1105 Preti e 320 Monaci usando il bel trovato, diverrebbero i benefattori della classe, che spontanea divide il suo pane col frate mendicante, e di buon cuore paga i dritti della stola bianca, e della nera! La mancanza di cooperazione è causa che mezzi finora adoperati, come sono le tre scuole agrarie, l'orto bottanico, ed i suggerimenti della società economica, e del suo giornale, mezzi riconosciuti ottimi dalla esperienza europea, sieno qui riusciti poco efficaci![6].

2.6. Inchiesta Murattiana sulla frutta

Questa indagine, voluta in tutto il Regno di Napoli da G. Murat tra il 1810 e il 1812, aveva lo scopo di rendere note le condizioni generali di sussistenza della popolazione.

La compilazione dell'inchiesta fu affidata soprattutto ai medici e farmacisti i quali riportarono dettagliatamente per ogni Comune e Circondario, tra le altre notizie, anche quelle relative ai consumi alimentari.

Per quanto riguarda la frutta, si rilevano molte informazioni sul consumo e presenza o meno nei vari territori e sul commercio che in ogni paese se ne faceva.

[6] Benedetto Cantalupo, *Stato economico e morale del Contado di Molise nel 1834*, Campobasso 1834.

In appresso si riportano le notizie ricavate in buona parte dei Comuni e Circondari di cui la nuova Provincia di Molise era costituita.

Circondario di Termoli:

Si costuma la frutta secca, che si sogliono seccare per l'Inverno.

Circondario di Frosolone:

Frutti rari, e di mediocre qualità.

Circondario di Casacalenda:

I frutti sono rarissimi per mancanza di piantagione, e coltura.

Circondario di Rionero:

Alle poche vigne del tenimento vi si trovano degli albori di Frutta, ma non sono i prodotti superflui in modo, che uno ne potesse vendere ad altri, e i Padroni, che li raccolgono se ne fanno delle provviste per le di loro famiglie.

San Giovanni in Galdo, Toro, Campodipietra, Campolieto, Matrice:

Tutto il Circondario è provvisto di scarso numero di alberi fruttiferi d'Inverno. Quindi il prezzo della frutta è alterato, quando non venga soccorso, come in quest'anno da altre Comune che più ne abbondano, come Ferrazzano, Mirabello, Gildone, Cerce, ed altri. Di Frutti estivi poi è bastantemente abbondante come, ciliegie, fichi, perine [...]

Circondario di Forlì del Sannio:

Vi sono in questo Comune dei frutti di buona qualità. Si vendono ai luoghi convicini ancora; il prezzo ordinario è di centesimi otto il rotolo. Vi sono di altri generi di alimento ordinario, come cicorie, luppoli, funghi, carote, e patate dei quali l'individuo ne fa uso per proprio cibo.

Circondario di Trivento:

La loro quantità è sì scarsa, che mal appena, anzi in certi anni non può mica soddisfare ne anche il bisogno della classe benestante. La qualità è mediocre. L'innesto, conosciuto da pochissimi, potrebbe migliorarne la condizione.
Il ladrocinio riguardo a questi prodotti è portato a tal'eccesso, che i possessori, delusi di raccogliere il frutto delle loro fatiche, si contentano di recidere piuttosto gli alberi fruttiferi e non avere il disgusto di non poterli godere. I nostri terreni producono ottime susine, ciliege specialmente amarasche, fichi eccellenti, pesche, mele, ecc.
Il prezzo delle frutta che si comperano anche dai forestieri è molto discreto, giungendo a pena a quattro centesimi la libbra.

Petrella:

Si hanno poche pera, mela, ciliegge, e fichi in abbondanza. Di questi che sono presso le persone comode non se ne vendono affatto. Il contadino va a smaltire fuori le ciliegge e li fichi.

Sant'Angelo Limosano:

Queste mancano a motivo di non esservi terreni patrimoniali, e di assoluto dominio, da potersi chiudere, e siepare per frutti. La rigidezza del Clima influisce anche alla non perfetta maturazione di esse. Però non mancano d'està mai in

piazza, portandosi a vendere da vicini Paesi a prezzo diverso cioè a grani tre il rotolo.

Ripalimosani:

Vi hanno qui poche frutta d'inverno, molte però d'està, di cui se ne fa commercio attivo in Campobasso. Da pochi anni a questa parte una tal Piantaggione si è aumentata, e tutto dì si va generalizzando. Trascurata prima pel danno degli animali. Oggi quasi represso per lo rigore delle Leggi veglianti.

Montagano:

Qui la piantagione della frutta è estesissima, sicché oltre del necessario consumo. Se ne fa un commercio attivo nei Luoghi limitrofi. Tanto bene è dovuto al fu Parroco Petrone di sempre f. m., il quale ai suoi penitenti in vece di farli digiunare, e recitare Rosari, l'imponeva l'obbligo di dover piantare un dato numero d'innesti di frutta.

Campobasso, Mirabello, Vinchiaturo e Ferrazzano:

Frutti e legumi che noi abbiamo sono di ottima qualità. Parlando della frutta intendo farlo solamente della mela, e pera, meritando l'altra poca considerazione. Essa generalmente sono di buona qualità e spesso se ne raccolgono in tale abbondanza che, la maggior parte infracidiscono per non poterla a tempo smaltire, perché il commercio interno in questa Provincia non è molto facile, essendosi strade che in alcuni tempi si rendono in trafficabili. Se ne paverebbe ben tosto a tale inconveniente, ed altri simili, se ogni Comune venisse obbligato a farsi i bracci di strada co' suoi Paesi limitrofi. Il prezzo medio della mela è di carlini dodici il cantajo. Quello della pera varia secondo la loro diversa qualità. Se più saporose ed ottime hanno il prezzo di docati […] il cantajo.

Ielsi, Gildone, Cercemaggiore:

Di frutta il suolo di Ielsi ne produce bastantemente, quelli di Gildone in abbondanza, e quelli di Cercemaggiore scarsamente perché luogo freddo. I Frutti estivi sono le Ceriegge, le pruna, e pera; di Autunno Persichi, Fichi, e pera; e d'Inverno Pera e Mela.
Il prezzo di esse ordinariamente in Ielsi e Gildone è di uno sino a due grani il rotolo; in Cercemaggiore è molto di più.

Agnone, Belmonte, Pietrabbondante, Caccavone, Castelluccio in Verrino:

Tutto il Circondario abbonda di poche Frutta buona d'Està, e d'Inverno, quanto dire di pere, mele, pruna, cotogni, Ciriegge, e Fichi. Si vendono ordinariamente grana due il rotolo, o sia centesimi nove il Chilogrammo, quelle d'està, e grana tre il rotolo, o sia centesimi tredici al Chilogrammo quelle d'Inverno.

Baranello, Vinchiaturo, Busso, Colle d'Anchise, Spinete:

V'hanno delle diverse specie di Ceriegge, delle pera d'està e d'inverno, e delle mele simili, i fichi, le persiche, i celsi bianchi, e mori, le noci, le pomodoro, ecc tutti di ottima qualità. Si mangiano tali quali la natura li somministra, né sono addetti ad alcuna preparazione, e si raccolgono in sufficiente quantità nel Circondario medesimo. Le Castagne ci vengono da' Luoghi vicini, e si mangiano secche o cotte nel forno, o in allesso.

Per Busso in particolare si dice che

i frutti si raccolgono in abbondanza, quando la stagione, alcuni Particolari ne tengono dei particolari, e di qualità.

Boiano, Civita Superiore, San Massimo, San Polo, Campochiaro, Guardiaregia:

Le frutta in questo Circondario sono scarsissime, e ciò non perché il suolo sia atto a produrle, ma perché la Popolazione

Pergolato di meli, Colle d'Anchise (Campobasso)

non hà concepito di piantarle, ed è accostumata a distruggere gli alberi d'ogni specie.
Vi si hanno pochi castagni, e questi selvaggi, né se ne procura l'innesto. Il prezzo ordinario di questo frutto è di carlini cinque a sei il tomolo. Ogn'altro frutto ci viene portato dai Circondari vicini. Si pagano per l'ordinario da carlini cinque a dieci il cantajo.

Capracotta, Castel del Giudice, Sant'Angelo, Vastogirardi, Pescopennataro:

V'han poche frutta dolci. Abbonda poi di pere, e mele silvestre, di cui la più meschina Classe usa, durante l'inverno, o per se stessa, o per ingrassare i porci.

Castelpetroso, Carpinone, Sant'Angelo Del Pesco, Macchiagodena e Roccamandolfi:

Non ce ne sono, a riserba di alcune ben poche in qualche comune. Solo Carpinone ne fa ricolta, ma non grand'estrazione. Tutti li Luoghi del Circondario han il suolo suscettibile di ogni pianta de' Frutti; gli abitatori però scioperanti non se ne danno la menoma pena d'introdurne la produzione di sommo vantaggio alla salute. Si comprano da altri paesi da 8, 10, 12, carlini il cantajo.

Isernia, Macchia, Longano, Sant'Agapito, Monteroduni, Fornelli e Miranda:

Le di loro qualità sono piuttosto buone, senza detrimento della pubblica salute; prezzi equi, secondo la diversità de' generi.

Larino, Montorio, Ururi, San Martino in Pensilis:

Si conta più di un decennio, che tanto in Larino, quanto nei Luoghi del Circondario siasi eccitato un gusto d'indurre frutta di ogni sorta, e di eccellente qualità; ma specialmente nella scelta delle più squisite Pere, e Mele d'Inverno co-

sicché nel corso di pochi altri anni, che gl'Innesti saranno capaci di fruttificazione, si vedranno non solo le campagna di Larino, ma anche quelle del Circondario ricche dei dolci doni di Pomona.
Dai principj della State fino a tutto il tempo delle Vendemie non mancano mai sulle mense di ognuno delle frutta. I campagnoli e le loro famiglie ne fanno un oggetto di nutrimento, e specialmente i Larinesi ne fanno uso più del dovere dei fichi freschi e secchi, che raccolgono in gran copia. È vero, che l'abuso cagiona delle malattie viscerali, specialmente ai ragazzi, ma si fa meno consumo di pane in tali tempi.

Palata, Montenero e Tavenna:

Fichi in quantità, ma noci, mandorle, pere, mele, albicocchi in pochissima quantità.

Montecilfone:

Non mancano qui le Frutta di està e d'inverno. Quando il ricolto è ubertoso, vi è spaccio nei Paesi, che non ce ne hanno.

Riccia, Gambatesa e Tufara:

Quasi tutti i Cittadini hanno de' fondi dotati di alberi fruttiferi; la raccolta però di essi non è sempre costante.

Montefalcone, San Felice, Montemitro e Ripalta:

In Montefalcone le frutta ci sono quasi in abbondanza, e specialmente le mele, che vendono a lire tre, o 52 centesimi sino a 4 lire […] il tomolo.

Guglionesi:

Sono i frutti di buona qualità. Il prezzo è tenue.

Santa Croce di Magliano, Collotorto, Bonefro, Montelongo, Rotello e San Giuliano:

In tutti li Comuni annessi a questo Capoluogo pochi sono quelli s'impiegano alla piantagione della Frutta, a motivo che vengono prima della maturità dirubati dalla gente di Campagna.

Sant'Elia a Pianisi, Pietracatella, Monacilioni e Macchiavalfortore:

La comune di S. Elia abbonda in preferenza degli altri Luoghi del Circondario di ottime frutta, d'inverno specialmente, e se ne fa consumo da' possessori, e poche se n'espongono a vendita, anche perché il mal costume di devastare i poderi è giunta al non plus ultra. Il prezzo di quelle poche, che si vendono è di grana quattro il rotolo, o sedici centesimi. La Comune di Macchia, e Monacilioni danno in abbondanza delle ottime Ciriegge. Il prezzo è di grana tre il rotolo più o meno secondo la stagione.

Campomarino:

Sono di qualità mediocre. Il prezzo è piuttosto esorbitante.

Carovilli:

Sonovi pochi frutti di prune. Non si curano far piantagioni. Mangiano però frutti di boschi.

Chiauci:

Nelle vigne, e giardini sonovi in mediocre quantità, e qualità le frutta e se ne zittivano con giovamento di salute.

Sepino, San Giuliano del Sannio e Cercepiccola:

S'incomincia a propagarsi la coltivazione della Frutta, cioè di pera, mela, ed il prodotto ha un sapore squisito in tutto il Circondario.

Limosano:

Di Frutta se ne patisce. Ci sono solamente i fichi, e le Ciriegge.

San Giacomo:

Frutta buona, ed in abbondanza.

San Lupo:

Ve ne allignano di ogni specie, meno che castagne, e noci. In tempo di abbondanza i poveri ne mangiano tante da impinguirsi. Si vende da quattro a otto centesimi il rotolo.

San Pietro Avellana:

Non sonovi frutti coltivati fuorché peri, e meli selvaggi e a rara qualche pruno.

Come si evince dalle varie risposte, buona parte della popolazione fa uso di frutta come può secondo i luoghi, costumi e stagioni. R. Pepe, riassumendo l'inchiesta, riporta che i frutti sono «abbondanti e buoni ne' circondarii di Campobasso, Montagano, Busso, Mirabello, Fossaceca [Fossalto], Riccia […]», rilevando che

secondo la distanza da' paesi popolati, e secondo le qualità, il prezzo varia da 20 carlini a 30 il cantajo. Castagni ma selvatici sono in Boiano, Vinchiaturo, Rocca Mandolfa, ecc. i cittadini di queste comuni li cambiano a grano nella parte orientale della provincia. In alcune comuni è tale e tanta la scarsezza de' frutti che si mangiano con piacere le peraggini, e mele de' boschi aspre, acidissime, ed indigeribili.

Conclude la relazione attestando che «grande industria se ne fa in Campobasso, Montefalcone, Busso, Montagano, Ripa[limosani], Riccia, Baranello, Mirabello, Ferrazzano, Fossaceca, Salcito, Bagnoli [del Trigno], Lucito, Triventi, Oratino, ecc».

Sulla coltivazione e sviluppo della coltura, Pepe riferisce che

in questi ultimi tempi si sono introdotte delle belle varietà; questa industria cresce alla giornata: se ne estrae molta quantità per gli Abruzzi e Capitanata. Non vi è una coltura particolare, né vi sono frutteti specialmente detti: tutti gli alberi sono situati dentro le vigne. La puta si usa poco, e s'ignora: non si conoscono le varie figure di un taglio, né si sa dare agli alberi una bella forma, si lasciano crescere a tutto vento verticalmente, non si vuotano dentro, non si raddrizzano, tutto si opera a caso. Si conosce il solo innesto a spacco[7].

La vite, l'olivo e la frutta, quindi, da questo periodo, specialmente tra i nuovi proprietari, prede a svilupparsi a tal punto che, come dice Pepe, «i coltivatori fanno a gara per avere il maggior numero di varietà nei propri campi».

[7] Archivio di Stato di Napoli, *Risposte fatte al dispaccio de' 10 luglio 1811 dal redattore Raffaele Pepe,* fasc. 1, n. 2204, Provincia di Molise 1811.

Nel 1823, riporta lo stesso autore, il numero delle varietà di melo e pero, da venti del 1820, era salito a più di settanta di cui trenta di melo e diverse di ciliegie, albicocche, susine e altre frutti che si richiedono e s'introducono anche dall'estero.

2.7. *Orto Agrario* e promozione dei frutti

Nel febbraio 1810, il governo napoleonico istituì la *Società di Agricoltura* e in ogni capoluogo di Provincia fu costituito un *Orto Agrario*. A questo fine, su proposta dell'intendente Biase Zurlo, fratello del Ministro dell'Interno, fu assegnato un appezzamento di terreno di 10 *mogge* (circa mq 7000), appartenente al soppresso Convento dei Padri Celestini di Santa Maria della Libera di Campobasso.

Per la costruzione dell'*Orto*, come riporta Bernardino Petti

> i nostri maggiori furon solleciti a far venire qui un giardiniero, il quale si occupò della livellazione dei viali; della ripartizione dell'area; della disposizione delle piante, che a seconda della loro natura, bellezza e forma, furon disposte in gruppi od in fila; della costituzione del semenzaio e del piantonajo di utili arbori; delle ajuole per la coltivazione dei fiori; della custodia e difesa dai rigori del freddo invernale delle piante esotiche collocate in apposito tepidario [...][8].

Sistemata la parte interna, il giardino fu recintato con un muretto coperto di tegole.

Petti ci fa sapere anche che, per far conoscere e invogliare i possidenti all'acquisto delle piante, fu permesso l'accesso alle «civili famiglie» nei giorni di giovedì e di domenica affinché potessero visitare e muoversi

> in mezzo ad una rigogliosa e novella vegetazione di piante allora sconosciute, che ricreava lo sguardo ed inebriava lo spirito del passeggiante con l'aria balsamica, che vi respirava, profumata dall'olezzo esalato dalla svariata quantità di belli e variopinti fiori[9].

Nell'*Orto*, oltre alle piante fruttifere, ornamentali, medicinali e tintorie, a detta di Nicola De Luca, nuovo segretario della *Società* subentrato a Raffaele Pepe,

> si coltivano con successo praterie da sovescio; si tiene la vite alta per togliere il pregiudizio che l'arbusto è incompatibile col clima di Molise; si coltivano diversi frumenti e sopratutto il grano gigante di S. Elena, per conoscere il grado di preferenza da accordarsi a ciascuno. E siccome la Società per procacciare il maggiore bene che possa all'economia campestre della provincia ha tolto di mira il riprodurre i boschi, sopratutto ne' luoghi montuosi, che con troppa avidità ed imprevidenza ne sono stati spogliati, così per agevolare questa utilissima opera non solamente ha essa cercato di mettere in piena evidenza gli sconvolgimenti avvenuti per siffatta malaugurata recisione, e far conoscere a' proprietarii il loro vero interresse, ma di molte specie di alberi ha mantenuto folti vivai da poter soddisfare alle domande di coloro che fatti accorti de' mali patiti vogliono apportarvi il rimedio opportuno[10].

La validità della prova, testimoniata dall'eccellente stato di sviluppo della maggior parte delle piante, aveva dimostrato quanto fossero infondate le preoccupazioni espresse da più parti, anche da Biase Zurlo, di considerare inadatte molte delle specie esotiche introdotte. A tal proposito, e a ragione veduta, De Luca si espresse così:

> Ed ecco già che l'esperienza ha smentito l'opinione di quelli che non credevano possibile la vegetazione de' pini in

[8] Bernardino Petti, "La costruzione dell'orto", in «La Palestra del Sannio», n. 25, 1870, p. 187.

[9] Pasquale Albino, *Corografia molisana*, parte prima, *Descrizione generale della provincia di Molise. Pubblicata da Giuseppe Del Re nel 1836*, Campobasso 1876, p. 103.

[10] Nicola De Luca, *Lavori delle Società Economiche,* in «Annali Civili», vol. XLIII, gen.-marz., 1847.

Molise, dappoiché veggonsi belli e prosperi così nel semenzaio dell'orto agrario, come in tutti i luoghi dove sono stati trapiantati. Alla stessa guisa si van moltiplicando l'acero e l'ippocastano, i cipressi e le tuie, i gelsi con i mandorli ed avellani che oltremodo prosperano sopra i colli sanniti[11].

Sulla base di queste esperienze, Raffaele Pepe, si adopera a costituire anche a Civitacampomarano un vivaio di piante. Altri, consigliati e seguiti dai membri corrispondenti della *Società Economica*, sorgono a Bojano, Frosolone, Casacalenda, Baranello, Lupara, Palata, Cercemaggiore e Sepino.

Questi vivai si dimostrarono assai utili, come scrisse Albino

per aver pronti ad ogni richiesta, ed a buon mercato gli alberi da frutta di ogni specie, non che per ottenere piante inservienti ai boschi, ai comodi, alle arti, al gusto, al lusso. Taluni amatori hanno introdotto in Campobasso la magnolia, la sterculia, le mimose, le robinie, le brussonellie, le bigonie, e gli ailanti; vegetabili che se non arrecano utile diretto all'agricoltura, danno però alla campagna abbellimento, varietà ed invito alla solitudine, alla meditazione ed allo studio della natura[12].

Ormai la moda "alla francese" del gusto del verde e dei giardini, cominciava a diffondersi nel pubblico e, soprattutto, nel privato, specialmente nelle famiglie più abbienti. E, infatti, è in questo periodo che prende avvio con voga e sfoggio la creazione di giardini signorili, muniti di ogni lusso e comfort. Albino riporta che «queste piante nel 1836 erano rigogliose nelle Ville dei Signori De Capoa, De Majo, De Luca, Salottolo, Perazzi, ed altri»[13].

L'*Orto*, oltre ad aver fatto riscoprire e divulgare la coltura e cultura delle piante, dopo il generale abbattimento dei boschi e della conseguente dilatazione delle frane su buona parte del territorio, ebbe il merito di promuovere, come si rileva dalle fonti coeve, diverse

lezioni pratiche per coltivare e potar bene gli alberi, di formare innesti, d'introdurre ne' campi le piante ignote, di migliorare i terreni colle concimazioni minerali, vegetali, animali, e di prosciugar quelli soggetti alle acque. Siffatte istruzioni teoretiche e pratiche date per qualche tempo nelle Scuole di agricoltura in Campobasso, Morcone, Riccia, Trivento, Isernia, Frosolone, Agnone, Larino, Guglionesi e Civitacampomarano, ove, fino a che furono aperte, concorrevano persone di ogni età e di ogni ceto, e particolarmente giovani studiosi a' quali i professori davano particolari insegnamenti di agricoltura ragionata, affine d'invaghirli delle scienze naturali, di richiamarli all'amore ed alla pratica delle antiche virtù, alla semplicità della vita campestre, ed anche per indurli ad amministrare bene i proprii terreni.

Con la restaurazione dei Borboni, che vedevano di malocchio ogni istituzione precedente francese, disse Petti,

si volle rendere inoperosa la nostra Società Economica, senza far mostra di volerlo, privandola di ogni sorta di sussidj ed appoggi […] e metterla non solo nella impossibilità di provvedere a quanto occorresse per la buona coltura dell'Orto agrario […] ma perfino in tali strettezze da esser costretta, cosa incredibile ma vera, a far recidere e vendere molti di quegli alberi che vi furono con assai cura coltivati, acciocché col ritratto della vendita potesse pagarsi la mercede al custode! Per giunta questo giardino trovandosi [...] all'ingresso della città, e fiancheggiato da due strade rotabili, concorre con i superbi fabbricati di recente costruzione, che gli fan corona, ad abbellire ed a dare un migliore aspetto a quella contrada. Esso era anche utile perché ognuno può menarvisi al passeggio, e particolarmente coloro o che trovansi nello stato di convalescenza, o in una età che non permetta loro di camminare per strade disadatte, come pure le signore non use a tollerar strapazzose passeggiate; ed infine perché nel mezzo dell'abitato sienvi delle piante, le quali rimpiazzar potessero di continuo l'ossigeno consumato dagli uomini, dagli animali, dalla combustione, dalle manifatture[14].

[11] *Ibidem*.
[12] Pasquale Albino, *Corografia molisana*, parte prima, *Op. cit*., p. 106.
[13] *Ibidem*.
[14] Bernardino Petti, *Op. cit*.

Mostra di frutti antichi d'Italia a Pennabili (Rimini)

Nel 1834 Pepe scrive:

> Da molti anni si era stabilito un Orto Agrario per cura della Società Economica fatta a spese della Città di Campobasso. Col tempo era esso alquanto deviato dal suo scopo, dappoiché sebbene piantato di alberi boschigni o fruttiferi per istallarvi una scuola, vi si volle accoppiare il diletto e l'ornato di un pubblico passeggio. Poi con più zelo che considerazione si volle aggiungervi un tepidario sopra un bel disegno del socio Antonio Bellini […] Sono due anni che si è richiamato al suo oggetto primitivo. I soci Antonio Bellini architetto e Federico Pistilli agronomo, con l'assistenza del Segretario, hanno dato all'Orto una nuova forma con novella divisione di aiuole. Si è data opera ad una collezione di piante tecniche: le piantagioni antiche, troppo dense, sono state schiarite per dar spazio a più istruttive colture.
> La moda o il lusso potrà contribuire all'aumento de' pometi, e questi indicano la civiltà delle campagne ed un raffinamento agrario anziché un bisogno[15].

Dal 1848, l'*Orto,* che aveva animato tutti i promotori e corrisposto in buona parte a vari compiti preposti, seppure con mezzi e finanziamenti via via ridotti, finì per essere, come disse Pasquale Albino «atto a pubblico passeggio, e nulla più […] ove da un lato vedi vegetare del frumento [...] altrove scorgi del formentone, qui dei pomi di terra, colà dei legumi, più oltre dei cavoli»[16].

Dopo aver fatto tanta mostra di sé questo giardino con il suo muro di cinta che «gli danno ora l'aspetto di un cimitero», fu abbandonato a se stesso e «finì in una senile consunzione di tre o quattro letterati del paese, ignari del tutto di cose agrarie».

L'anno 1865, in cui avvenne l'abolizione della *Società Economica,* ne decretò la fine, né valsero le esortazioni rivolte al Sindaco da Bernardino Petti per trasformarlo in giardino pubblico

[15] Raffaele Pepe, *Degli studi, dell'esercitazione e de' lavori della Società Economica di Molise nell'anno 1834*, in «Annali Civili», fasc. XII, nov. 1834.

[16] Pasquale Albino, *Corografia molisana*, parte prima..., *Op. cit*., p 106.

facendovi novelle piantagioni per rimpiazzo degli alberi secchi o abbattuti, costituendovi aiuole, semenzai per novelle piante, disponendovi di qua e di là dei tappeti di perenne verzura e quant'altro in oggi l'arte del giardinaggio, diretta a rendere oltremodo insigne l'arte piacevole e deliziosa, un terreno destinato a cosiffatto uso, che costituisce uno degl'importantissimi locali pubblici, reclamati dalla odierna civiltà[17].

Nemmeno l'istituzione dei *Comizi Agrari* riuscì a salvarlo o a ripristinarne alcune funzioni del passato, per cui, nel 1874, metà della superficie fu ceduta all'amministrazione municipale di Campobasso per la costruzione della caserma del Distretto Militare e l'altra fu riservata per edificare l'attuale palazzo comunale.

E così il dolce vezzo del passeggio tra le piante, che da allora prese piede e costume nei cittadini del capoluogo, si spostò sul lungo tratto adiacente – oggi Corso Vittorio Emanuele II – del nuovo quartiere murattiano.

2.8. Varietà di *pomifere* all'inizio dell'Ottocento

Il canonico di Ripalimosani, Paolo Nicola Giampaolo, ci dà un'accurata e puntuale descrizione delle tipologie coltivate nei primi anni dell'Ottocento in provincia di Molise:

Tra noi – egli scrive prima del 1820 – non si coltivano, e non si conoscono tante varietà, perché il gusto della giardinaria, non è a quel raffinamento al quale è portato in Francia, in Inghilterra, altrove: e quantunque non mancano gli amatori, che s'impegnano di accrescere in ogni giorno le ricchezze de' loro pomieri, siamo ancora lontani dal generalizzare queste specie di ricchezze.

Ciascun arbore, ciascuna pianta ama un terreno particolare, un clima proprio, in cui riceve quel grado di nutrimento e di calore, che gli conviene. Oltre di questa linea, l'arbore non è egualmente vigoroso, egualmente produttivo. Non cerchiam dunque di moltiplicare il numero delle spezie, ma piuttosto volgiam l'attenzione a migliorare quelle che l'esperienza ha mostrato nella nostra contrada di migliore riuscita.

In riferimento alla *pomifere* coltivate nel Regno di Napoli, e in particolare nella provincia di Molise, Giampaolo c'informa che «le spezie o varietà delle mele pareggian quasi quelle delle pere. Si distinguono anche in estive, autunnali, e vernili secondo l'epoca della loro maturità; ma le varietà estive sono ben poche, e non se ne contano che due o tre». Poi passa ad elencare le singole specie.

2.8.1. Pere

«Le sue specie o varietà sono pressoché innumerabili, e ciò mostra che sia un arbore su di cui l'uomo ha travagliato da gran tempo, e si è occupato della sua coltura in varj climi».

Tuttavia, pur riscontrando «nel *Catalogo dei moderni* [fine Settecento] «un numero fino a sessantacinque [...] Giampaolo rileva che ad «oggi pretendesi che posson giungere fino a trecento […]».

Poi aggiunge:

la ricchezza non consiste nella quantità delle spezie; sebbene nel perfezionarne le qualità, e questo è sempre relativo al paese nel quale abitiamo. Se una spezie riesce profittevole in una contrada, in un clima, a che sostituirne altre con svantaggio per solo amore della novità? Non cerchiam dunque di moltiplicare il numero delle spezie, ma piuttosto volgiam l'attenzione a migliorare quelle che l'esperienza ha mostrato nella nostra contrada di migliore riuscita.

Frutti estivi-autunnali

[17] Bernardino Petti, *Op. cit.*

Illustrazioni da G. Gallesio, *Pomona Italiana, ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839

S. Giovanni, così detto per esser il primo a darci i frutti verso la festività di questo Santo: essi sono piccoli, bislunghi, con pelle liscia, giallastra dalla parte del sole, con polpa bianca, tenera, odorosa. L'arbore si distingue per le sue foglie piatte, al doppio più lunghe che larghe, fatte a forma di un ferro di lancia, leggermente dentellate, e sostenute da lungo picciolo.

Piccola Moscada, il di cui arbore cresce grande e con molto vigore, con foglie piccole, ovali, terminate da una lunga punta, è anche una pera primaticcia. I frutti si compongono a mazzetti sopra un supporto comune, piccoli, e ritondetti, con pelle finissima, di un color rosso bruno dalla parte del sole, gialliccia all'opposto. La polpa è liquefattivi, di un gusto piacevole, olezzante di moscato.

Pero Arancio moscato, ha le foglie quasi ovali terminate da una punta molto corta. Il frutto è quasi della forma di un arancio, schiacciato nella testa, e nella coda. Quando è maturo, la pelle prende un colore di un giallo sbiadito, con polpa dura, ma gustosa, e risente di un moscato molto più piacevole. Immezza presto quando il frutto non è colto un po' acerbetto. Matura nella fine di Luglio.

Pera Moscatellona, alquanto prolungata, d'un giallo citrico, che matura in agosto. La polpa è alquanto grossolana, ma assai muscata.

Cipolletta è una pera quasi rotonda di mezzana grandezza, giallastra dalla parte dell'ombra, tendente al rosso da quella del sole, di polpa tenera liquefattivi, sparsa delle volte di qualche pietruzza vegetabile, di un gusto squisito e di un odor di rosa. Matura ne' principj di Agosto.

Pera Spina di està è mediocremente grossa, allungata, e tonda dalla parte della testa, ha l'occhio grosso collocato quasi a fior di pelle, la quale è fina, lucida, di un verde giallastro alla sua maturità, e la polpa è succulenta, butirrosa, zuccherina.

Coscia di donna viene da un arbore vigoroso con foglie di mezzana gradezza; lunghe egualmente che larghe. Il frutto è mediocremente grande, lungo, rotondato, impiccolisce verso il gambo, il di cui peduncolo è molto minuto, leggiermente aderente al ramo, per cui è facile a cadere ad ogni menoma scossa, con pelle rossiccia dalla parte del sole, giallastra all'ombra. La polpa è bianca, duretta, non molto abbondante di succo, ma gustosa, alquanto muschiata, e matura al finire di Luglio.

Polpa di dama è una pera di mezzana grandezza, quasi rotonda, giallastra, tinta alquanto di rosso dal lato del sole. La sua polpa è gustosa, fragrante: matura alla metà di Agosto, può corrispondere alla nostra pera detta mastrantuono. L'arbore è molto produttivo.

Bianchetta, viene da una pianta robusta con foglie larghe, liscie, senza denti. È piccola piuttosto, ma di una bella forma,

Pera *Buon Cristiano d'Inverno*

con pelle tinta di un rosso chiaro dalla parte del sole. Viene chiamata presso di noi sementina, e matura al venir di Settembre.

Pero Angelico di està fa frutti piccoli, rotondi dalla parte della testa, coll'occhio…quasi fuori della pelle, e dalla parte della coda spesso vedonsi alcune tumescenze, ha pelle fina, sparsa di un verde giallo. La polpa è un po' duretta, ma dolce, olezzante di moscato, maturano questi frutti in Agosto.

Buon Cristiano d'està, pianta molto fertile, ha foglie grandi,dense, leggiermente dentellate. Il frutto è grosso, prolungato, molto ottuso dalla parte della coda, per cui appare angoloso, e gobbo, per le sue tumescenze. La pelle è colorita di un verde chiaro, sparsa di punte più oscure. La polpa è bianca, tenera, abbonda di un succo dolce zuccheroso e matura alla fine dell'està. Credesi che fosse la volema degli antichi, la quale riempiva col suo volume la palma della mano volam manus.

Spadona arbore che ha foglie grandi, profondamente dentate, di un verde brillante, produce il frutto che è turbinato, regolarmente rotondo, di una pelle fina, che si colora di rosso dalla parte del sole, abbondante di molto succo squisito; ma facilmente immezzisce. Vi è anche lo Spadone d'inverno.

Pero Burè che porta a maturazione i suoi frutti nel mese di Settembre, riesce in tutti i terreni, in tutte l'esposizioni, ed è fertilissimo. È riputato il più eccellente tra le specie che maturano in autunno. Si distingue alle sue foglie grandi,

lunghe, larghe, irregolarmente dentate. Il frutto è piuttosto grosso, di forma ellettica, alquanto rotondato verso la testa, dove è l'occhio impiantato in una cavità dilatata. La pelle è fina, or verde, or bigia, or tinta di rosso secondo il terreno, e l'esposizione in cui vive. La polpa trovasi delicata, tenera, zuccherina, abbondante di succo, nel quale si sente un certo agretto gustosissimo. Vuol essere colto prima della piena maturità, perché immezzisce facilmente.

Spino di està produce i suoi frutti di mezzana grandezza, prolungati, con pelle liscia, verdastra, e la polpa è liquefattivi, sapida, olezzante di muschio, matura in Settembre.

Frutti invernali

Buon Cristiano d'inverno, che ha foglie più piccole di quello di està, alquanto lunghe terminate a punta. Il frutto è grosso formato a piramide tronca, molto turgido verso la parte della testa, con pelle fina, di un giallo chiaro. Se ne vedono anche de' piatti, de' tondi, che han pelle aspra, varietà che nasce dalla diversità del terreno, dell'esposizione e vigore della pianta. Ne ho veduto di quattro in cinque pollici di lunghezza sopra tre di diametro; ed in tutti la polpa è zuccherosa, succosa, leggiermente profumata, e matura nell'inverno avanzato.

Angelico d'inverno, che mostrasi una pianta robusta, ma non molto fruttifera, con foglie di mezzana grandezza, inclinate all'ovale. Il frutto è più grande dell'angelico d'està, di forma ben rotondata, con pelle aspra al tatto, di colore giallastro. Ha polpa consistente, inclinata al giallo, di un gusto distinto zuccherino, ma abbonda di granelli renosi o pietruzze vegetabili, specialmente se è coltivato in terreni secchi. Si conserva quasi per tutto l'inverno.

Spino d'inverno, o *del Carpio*, che si è trovato riuscire meglio innestato sul Cotogno, domanda una buona esposizione. Ha le foglie come quelle dello Spino di està. Il frutto è di mezzana grossezza, funghetto. Mostra la pelle di un verde bianchiccio, che ingiallisce alquanto in tempo della maturità. La polpa è dolce, butirrosa, olezzante di moscato.

Marchese è una pianta vigorosa, e fertile con foglie picciole alquanto allungate. Fa il frutto piuttosto grande di corteccia verde, picchiettata, che ingiallisce maturando. La polpa abbonda di un umor dolce aromatico, e comincia a maturare in Novembre.

Buré d'inverno fa un frutto grosso, ovale, rilevato a coste, rosso dal lato del sole: la polpa è spesso pietrosa, ma assai dolce, e liquefattivi: matura in Gennajo e Febbrajo.

Duca o *Cipollino* è molto fertile: si distingue per le foglie grandi ritondate, spesse, dentellate. Fa il frutto di mediocre grandezza, ma d'altezza, e lunghezza eguale, schiacciato dalla parte della testa, con pelle liscia, galletta dalla parte dell'ombra, e rossa da quella del sole. La polpa è alquanto dura, renosa, ma gustosa, abbondante di un acqua di sapor rosato.

Bergamotta d'inverno, frutto assai grosso, rotondo, di un verde giallastro punteggiato di grigio. La polpa è bianca, liquefattivi, agretta, ma gustosa. Di questa pera ve n'è anche di està, e d'autunno. Quella di està ha quasi la forma della vernile, se non che poco più piccola, e matura in Settembre. L'autunnale poi matura in Ottobre e Novembre, ed è un frutto mezzano quasi rotondo, giallastro dal lato dell'ombra, rosso bruno da quello del sole, e la sua polpa è zuccherosa, fragrante. È la Siria di Virgilio. Gli antichi la chiamavano la Trentina, *perché portata dalla soria in Taranto.*

Reale d'inverno comparisce colle foglie appuntate alla loro estremità, spiegate quasi a cataletto, e leggermente dentate. Il frutto è grande, piriforme colla faccia rotondata, terminata in punta ottusa verso il peduncolo, e l'ombilico è piccolo, e poco profondato. Ha la pelle picchiettata di bruno giallo all'epoca della maturità; la polpa poi è bianchetta, dolce, grata, che tardi matura, e lungo tempo si conserva.

2.8.2. Mele

Il frutto che più si avvicina alla pera è la mela, o pomo. Nonostante che abbiam molte linee di somiglianza, trovansi però tra le rispettive piante de' caratteri marcati, che assolutamente le distinguono. Il Pero è più robusto, ed ha più

Illustrazioni da G. Gallesio, *Pomona Italiana, ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839

lunga vita, né il Melo si eleva mai alla stessa grandezza. Le foglie del Melo sono alternativamente disposte su i rami, e quasi sempre di forma ellittica, o ovale, la parte inferiore è coperta di lanugine, la superiore alquanto aspra, e ruvida, ciò che non si scorge generalmente nel Pero.
La corteccia del Melo è anche più liscia, le due estremità del frutto per l'ordinario sono piatte, sostenuto da corto picciolo; ciò che non si avvera nelle pere generalmente.
La spezie e varietà delle mele pareggian quasi quelle delle pere. Si distinguono anche in estive, autunnali, e vernili; ma le varietà estive sono ben poche…

Frutti estivi-autunnali:

S. Giovanni, è la prima a ristorarci nell'està. L'arbore è molto vigoroso, quantunque non grande: ha foglie ovali regolarmente dentate; il frutto è picciolo di figura conica, il di cui diametro è più grande verso il peduncolo, listato da cinque costole sensibili. La pelle è delicata, giallastra, polpa succosa, dolce, e matura verso il principio di Luglio.

Mela Maddalena, matura un mese dopo. l'albero è più grande e forse più vigoroso del primo, con foglie più ampie, e fibre rilevate. Il frutto è di una grandezza mezzana con pelle colorita di rosso vivace dalla parte del sole, e di polpa succosa, ed odorosa.

Finocchiello bigio, fa una mela picciola rotonda con pelle alquanto ruvida di color bigio chiaro, la quale ha un sapore zuccherino, ed olezza di finocchio.

Melo giallo, cresce vigoroso e fertile con foglie grandi, lunghe, profondamente dentate. Il frutto è grosso rotondo con pelle sommamente liscia di colore giallo dorato, sparsa di picciole macchie brune, di un succo piacevole, alquanto piccante e matura verso il fine dell'està: per la sua delicatezza è difficile a conservarsi.

Mela Capo d'asino, chiamata così nel Sannio per la sua grossezza, sembra corrispondere alla calvella di Normandia. L'arbore è vigoroso e fertile, ha foglie grandi, lunghe, regolarmente dentate, il frutto alquanto allungato, ed irregolarmente rotondo nella sua coda. E' pieno di un umor acidulato, ma gustoso nella sua maturità.

Frutti invernali

Appiolo o *Mela Appia*. L'arbore benché non si elevi a grande altezza, ha rami lunghi, ed è molto fruttifero. I suoi prodotti sono più o meno grandi secondo il terreno ove coltivasi, di forma cilindrica, di pelle fina, lucida, odorosa, di un colore rosso vivace. Il succo è dolce, fresco, piacevolissimo: comincia a maturarsi in Dicembre, e dura tutto l'inverno.

Appiuola nera è di un colore rosso assai cupo, quasi nero, e la pianta cresce un pò più dell'antecedente, benché il frutto sia più piccolo.

Melarosa. Nel portamento dell'arbore somiglia molto all'Appiuolo: il frutto è di mezzana grossezza ritondato, e piatto nelle due estremità. Ha la pelle delicata e di un rosso meno carico, ma più vago dell'Appiuola: rassomiglia al colore della ciliegia. La polpa è bianchissima, fina, di succo copioso, e piacevole. Questo frutto si conserva fino ad inverno avanzato. E' detta così questa mela perché alcuni credono di trovarvi nella corteccia un leggero odore di rosa.

Melo di Gerusalemme, produce il frutto di una forma conica, di mezzana grossezza, il di cui diametro va impicciolendosi verso l'occhio. La pelle è lucida, fina, di colore cangiante, che inclina al giallo. La polpa è fina, delicata, e sa di un agretto piacevole, che svanisce quando il frutto è perfettamente maturo. Nel mezzo di esso trovasi di ordinario quattro caselline seminali in forma di croce, per cui avrà preso il nome di pomo di Gerusalemme, noi lo diciamo Mela limongella. Matura al venir dell'inverno, ed io l'ho conservato per tutto Aprile. Ve n'è una varietà, che dalla parte dell'ombra è di color bianco di cera.

Pomo dolce, è arbore che vegeta con vigore, si carica straordinariamente di frutti, e si osservano così affollati, quasi fossero concertati su i rami. Si distingue dalle sue foglie ovali terminate da picciola punta, di mediocre grandezza, leggermente dentate, sostenute da lunghi piccioli. I frutti son ordinariamente piccoli, perché molto affollati; ma se si diradino, cresceranno a bastante grandezza. La pelle è liscia, duretta, tirante al giallo quando il frutto è maturo. La polpa è soda molto succulenta, dolce, senza odore, e noi le chiamiamo Mele tenelle, o rotondelle dalla loro forma rotonda.

Melo Gelato, arbore nel suo genere vigoroso, fa de' getti lunghi, robusti con foglie rotondate. Il frutto è piuttosto grande, che ingrossa verso il peduncolo, con scorza pria verdastra, la quale ingiallisce alquanto, od inbianca nella maturità. Allora la polpa diviene consistente, piuttosto arida, acidetta, ma graziosa. Dicesi Gelata questa mela, perché comparisce trasparente, come fosse sorpresa dal gelo.

Melo-pero, produce un frutto che trovasi alquanto allungato, e terminato quasi a modo di una pera. La corteccia di questa mela è ruvida, grossa, giallastra, leggermente picchiettata. La polpa è di un grana ordinaria, duretta ma fragrante, matura in Dicembre.

Mele Renette. Vi sono molte varietà di questa mela, vi è la rossa, la grigia, la bianca, quella d'Inghilterra, del Canadà. La migliore sembra la ranetta senza pari, che è una mela grossa, compressa, di un verde giallastro picchiettato di bruno, e la sua polpa è tenera, giallastra, acidula, fragrante. Non manca del suo pregio la ranetta rossa la cui pianta è più fertile, e vigorosa; essa mostrasi compressa nell'estremità, bastevolmente grande, colorita di giallo leggiero, e nella pelle sentesi un odor di Cotogno. La polpa è velata alquanto di giallo, succosa, acidetta.

Genovese, che può corrispondere al melo Panaja di Calvel, produce frutti di scorza lucida brillante, leggermente picchettata, giallastra all'epoca della maturità.

Il melo *Paradiso*, riprodotto per seme e, per questo, avente caratteri semi-selvatici, era quello che veniva utilizzato come portinnesto per quello gentile, per la produzione di una *grata bevanda detta sidro* e per il nutrimento del bestiame d'inverno.

Tra le altre pomacee Giampaolo descrive il cotogno e il sorbo:

Del genere de' pomi è il Cotogno, *Pyrus Cydonia*, che può dirsi piuttosto un arbusto, che un albero.
Per la ragione della diversa forma dei frutti, si son distinti in melo cotogno, e pero cotogno.
I Botanici chiamano cotogno di Portogallo il primo, Lusitanica, che ha foglie e fiori più grandi, frutti più grossi, meno tormentosi, odorosi, teneri. L'altro, *Cydonia Struthea*, ha il frutto bislungo, più dolce, che può mangiarsi anche crudo.
La coltivazione del Cotogno come arbore fa frutto è molto limitata, non se ne fanno delle grandi piantagioni. Il sapore del Cotogno è sempre acido, ed acerbo, per cui crudo è poco mangiabile, meglio cotto. Trovasi opportuno a reprimere il vomito, e promuovere l'appetito; e Plutarco consigliava alle spose di mangiarne, per accrescere coll'odore del fiato le attrattive. Ono buonissimi poi a far delle conserve, delle composte, delle paste secche, che diconsi cotognate, le

quali si adoperano in medicina come astringenti. I semi abbondano di una mucillagine gommosa, che utilmente si adopera dalle puerpere per le così dette setole del petto.
Il Sorbo è arbore di un bel portamento, suscettibile di acquistare molta elevazione, di fusto dritto, di rami numerosi, lunghi, per lo più pendenti, carico di foglie ovate, appuntate, liscie da ambe le parti, meno che nella gioventù della pianta, che mostra pubescenti al di sotto, largamente dentate. Compone i suoi frutti a ciocche, rassomigliano a de' piccioli pomi di un bel rosso, che si cambia in oscuro maturandosi. Prima di quest'epoca non posson mangiarsi per l'asprezza: maturi, divengon zuccherosi. Cresce lentamente; ed ha un legno durissimo, buono per far deschi. Ve n'è una specie detta Sorbo Montano, che dà frutti piccioli quasi come l'oliva, che hanno il color del corallo; e non posson mangiarsi se non sieno perfettamente maturi. Vi è la sorba mela la più grossa di tutte. La sorba pera, che è priva di peduncolo, di color giallognolo, umbelicata nelle due estremità.

2.9. Sviluppo dei pomi nel corso dell'Ottocento

Nel 1820, per merito dell'agronomo Raffaele Pepe, nasce «Il Giornale Economico Rustico di Molise», primo periodico mensile dedicato all'agricoltura nel Regno di Napoli di cui egli stesso ne è fondatore e curatore. Il periodico, per gli argomenti trattati e il modo diretto e incisivo con cui si rivolge agli agricoltori del Molise, sarà poi anche di modello al «Giornale dei Contadini» edito nel 1826 dall'antica e prestigiosa Accademia dei Georgofili di Firenze di cui lo stesso Pepe è socio corrispondente.

«Il Giornale Economico» viene pubblicato proprio nel momento in cui il clima di riforme e di libertà costituzionali aveva suscitato grande entusiasmo in tutto il Regno e nel Molise.

Nei vari articoli mensili Pepe affronta con spirito patriottico e pratico le dure condizioni dei contadini proponendo nuovi metodi e colture che aveva osservato durante i vari viaggi all'estero. Parlando delle uve e della frutta in generale dice: «Coltivatori! rammentiamoci che noi Italiani meridionali abbiamo cielo e terre più favorevoli […] di quelli di altre regioni onde ci vengono vini che compriamo a sì caro prezzo». Riferendosi in particolare alla viticoltura, aggiunge: «Rammentiamoci che abbiamo quasi tutte le stesse uve, e forsi migliori; ma ci mancano due cose: l'arte della vinificazione per far sviluppare nel nostro vino i soavi doni di cui natura fu prodiga e l'orgoglio nazionale per apprezzare le nostre cose».

L'interesse a innovare l'agricoltura e a sradicare preconcetti inveterati pervade tutti i suoi studi e la sua opera concretizzandosi con varie prove ed esperienze pratiche in cui chiama anche lui in causa i parroci perché s'impegnino a dimostrare «con istruzioni catechistiche […] che queste credenze sono tutte sciocchezze e superstizioni disonorevoli al Culto cristiano».

Una particolare attenzione egli la rivolge alla frutticoltura che già nel periodo francese aveva cominciato a svilupparsi sotto il suo impulso e quello del Ministro Giuseppe Zurlo. Pepe stesso sperimenta vitigni, olivi e frutti nel suo fondo agricolo di Civitacampomarano.

In queste prove dimostrative lo seguono molti agronomi e proprietari di fondi, tra cui Vincenzo Ricciardi di Palata e il barone Mascione di Fossalto il quale mette a dimora una colleziona di viti e frutti «degna di divenire scuola agraria utile ai coltivatori e ai botanici».

In una lettera del 1815 indirizzata alla *Società,* Amodio Ricciardi, fratello di Vincenzo e socio "corrispondente" di Palata, scrive:

Presso di noi l'Agricoltura riputata ingiustamente per un'arte vile, gli agricoltori erano caduti nel disprezzo, comecché formassero la Classe produttiva delle vere ricchezze. La lor causa non è stata mai protetta, che dall'oscuro Filosofo.
Io dacché uscii dalla scuola del Chiarissimo Abate Genovesi, tornando in padria feci sentire per la voce, e per gli esempi, che la vera maniera di stabilire un eterno fondo alle famiglie era quella di mettere a valore la terra. Ci trovai pochissimi annosi olivi, come ché il nostro suolo, ed il nostro clima fossero per la prosperità di quest'albero di oro. Ne feci dunque copiose piantagioni, abbattendo l'antico pregiudizio [...]. Il mio esempio fu seguito, e la necessità di provvederci altronde delle piante [...]. Procurai di fare una collezione di nuovi frutti, e questo esempio ha già destato l'emulazione. Mio fratello [Vincenzo] sta qui perdendo i frutti de' suoi sudori per lo miglioramento della Georgica.

Sta egli formando una villa rendendo utili terre sterile, ed abbandonate. Vi ha piantata un'infinità di piante arboree esotiche, gran numero di olivi. Fa degl'innumerabili innesti de' migliori frutti. Se il suo esempio produrrà dello stimolo all'emulazione, il giusto titolo meriterà egli in nome di benefattore dell'Agricoltura.

L'invito pressante a coltivare viti e piante arboree cominciava a dare buoni frutti tanto che Pompilio Petitti, presidente del Consiglio provinciale, nel 1825 poteva con soddisfazione affermare che «la mania di distruggere i boschi stava cessando e che nuove piantagioni frutticole venivano impiantate». Anche il re Francesco I di Borbone, durante un viaggio fatto il 10 settembre 1824 in terra di Molise, passando per Isernia e dirigendosi per Miranda, ebbe a scrivere nel suo diario: «Si continua la strada per amene colline ben coltivate e guarnite di molti alberi carichi di frutta, specialmente di pere»[18].

Intorno al 1840 i pometi molisani raggiungono il maggiore incremento, favoriti naturalmente dal clima e dalla richiesta di mercato nelle regioni confinanti.

In un rapporto pubblicato negli «Annali Civili del Regno delle Due Sicilie» è riportato:

Rigogliosi e spessi sono d'altra parte gli alberi da frutto, di che si fa traffico con le province di Napoli, di Terra di Lavoro e di Capitanata, la qual cosa è oggetto di risorsa a numerose famiglie del Distretto di Campobasso, dove queste piante abbondano; ond'è che si van porgendo insinuazioni, affinché se n'estenda la coltivazione negli altri Distretti, in cui ne è difetto[19].

Dopo l'unificazione nazionale, l'esperienza della *Società Economica Agricola,* guidata fino al 1843 da Pepe e poi ripresa per poco da Nicola De Luca, terminò e nel 1866 fu trasformata in *Comizio Agrario.* Questo, sotto il presidente Domenico Bellini, promosse la cosiddetta "Scuola-podere" allo scopo, come egli stesso espose all'apertura di un congresso, di «far fiorire l'agricoltura nella nostra provincia, perché essa sola può mostrare le buone ed utili pratiche, ed istruire allievi che potessero attuare. La nostra provincia non è manifatturiera né commerciale, ma è tutta agricola, e quindi racchiude i semi della morale e della vera ricchezza pubblica»[20].

Bellini in una *Monografia* pubblicata nel 1879 scrive che

in riguardo a Meli e Peri dobbiamo ritenere il nostro Circondario [Campobasso], come privilegiato del Pomone. Queste due specie di alberi vi vegetano tanto prosperosamente, i frutti che producono hanno tale un sapore, sia suolo sia clima, da farne essere ricercatissime le svariate specie nelle limitrofe provincie ed all'estero. Il nostro Comizio Agrario per mettere ad evidenza questa utilissima nostra produzione, e determinarne le specie, andando spesso designate le stesse varietà, sotto tanti nomi quanto i poderi che le producono, nel 5 Ottobre del 1870, promosse una esposizione di tutte le frutta del nostro suolo, la quale benché provinciale pure riuscì superiore ad ogni aspettativa, e tale in questo genere da non temere il paragone di quelle fatte in questo genere in qualunque altro siasi luogo. Volerne dare lo elenco sarebbe cosa lunga, noiosa e poco utile, almeno fino a che non giungeremo ad intenderci, con una nomenclatura non dico scientifica, ma tale da non dar luogo a tanti equivoci. E solo diremo, che tra le mele più ricercate sono le Limoncelle, tra le pere le Spadone e le Spine d'inverno e d'està[21].

In una relazione, lo stesso Bellini ebbe a ribadire che

la squisitezza delle nostre mela e pera è tale da doverci far ritenere per queste due qualità di frutta, come figli prediletti di Pomona, il loro sapore può essere da quelli degli altri luoghi eguagliato non superato, ma perché ricercatissime da per tutto, pure scarsissima ne è la produzione, e la coltura adamica[22].

[18] Archivio di Stato di Napoli, fasc. 570 cc. 51a - 69b.
[19] «Annali Civili», vol. XLIII, *Lavori delle Società Economiche,* 1847.
[20] Domenico Bellini, *Rapporti del Presidente del Comizio Agrario di Campobasso*, Campobasso 1879.
[21] Id., *Monografia Agricola Industriale del Circondario di Campobasso*, Campobasso 1879.
[22] Id, *Discorso del segretario del comizio agrario del Circondario di Campobasso*, Napoli 1867.

Pasquale Albino, nel 1876, compiacendosi per lo sviluppo dei frutti nella Provincia di Molise, riferisce che

> da pochi anni in qua si sono aumentati a dismisura gli alberi da frutta di ogni specie e varietà, tanto di està, quanto d'inverno con novelle piante indigene ed esotiche, mercé le cure della Società Economica, e dei zelanti cittadini che non trascurano spese e fatiche per rendere più florido e più ricco il proprio paese. Per lo più sono essi dispersi sopra colline fra vigneti, seminati, orti, e giardini. Se ne rinnovano le piante o con margotti, o con propaggini, o con barbati, o con talee, o con pianticelle nate da seme e da noccioli. Si fa continuo traffico dei loro prodotti per Napoli, Terra di Lavoro e Capitanata, soprattutto di pere, e di mele, che sono pervenute, come si assicura, le prime a più di 50 qualità diverse, e le seconde a più di 20; pruova di raffinamento e di gusto, verso il bene ed il meglio. Pochi terreni hanno piantagioni di castagni; e scarsissimi sono quelli che hanno alberi di agrumi in alcuni luoghi e giardini dentro terra[23].

La voglia di sperimentare e introdurre la coltivazione anche di queste e altre specie allogene prende man mano piede e diversi possessori provano a piantarle in zone più adatte.

Giuseppe Mancini, medico e membro "corrispondente" di Casacalenda della «Società Economica di Molise», descrivendo i metodi di coltura seguiti nel suo comune e in «quasi tutte le contrade del Regno», riporta che le

> piante da frutti ve ne sono di moltissime specie e varietà; e si coltivano nelle vigne e nei giardini per uso particolare delle famiglie, o anche per industria. Alberi di castagno ve ne sono pocchissimi; le avellane non si coltivano, ma sono spontanee. Vi sono luoghi di dolcissima temperatura, come in vicinanza del Biferno, ove potrebbero vegetar bene gli aranci; ma il solo fu dottor D. Carlo Simonelli introdusse tra noi la coltura di simili piante di agrumi con felice risultato. Questa si prosegue dal sacerdote D. Agostino Simonelli; e oggi si vede prosperare la coltura dell'arancio, del limone, del chinotto e del mandarino; cosicché si ha la bella soddisfazione di vedere in questi luoghi i prodotti deliziosi di tali piante[24].

Nicola Albino, professore di agricoltura e membro di diverse accademie e società, nel 1878, commentando i risultati raggiunti e l'indotto sull'attività commerciale procurato dalla "Scuola-podere" istituita dal *Comizio* di Campobasso, scrive che a Ferrazzano

> i signori intelligenti, gl'industriosi solerti, i trafficanti attivi, i negozianti previdenti, gl'intraprenditori scaltri da mane a sera sono affaccendati a sorvegliare ad accudire la estesa alboricoltura. Il laborioso contadino, con la sua donna svelta, sempre è occupato alle piantagioni, agl'innesti, alla puta di alberi d'ogni specie, e raccogliendo varietà di frutta primaverili, estive, autunnali ed invernali, costituiscono uno smercio continuo nella piazza di Campobasso, una spedizione perenne per Terra di Lavoro.

A conferma dell'interesse suscitato dalla coltura dei frutti a Ferrazzano, Albino riporta l'esempio messo in atto da Eugenio Chiarulli:

> Possedeva costui a salazio del paese, e sull'altezza del monte un piccolo campicello. Per le influenze e relazioni della famiglia Salottolo, della quale era dipendente, si procurò marze di frutta scelte, e coltivò un pometo folto tanto da riescire un bosco. Elevatosi a Capoluogo di provincia la vicina Campobasso, le frutta di Chiarulli furono ricercate e ben pagate. L'utile animò l'intera popolazione, che in poco tempo tutta si dedicò alla frutticoltura. Così si generò in Ferrazzano tanto interesse pel prodotto arboreo, che Pietro Cerio innestava sinanche gli olmi a foglie piccole delle siepi, con la varietà detta olmo grosso delle piantonaie[25].

[23] Pasquale Albino, *Corografia Molisana 1876,* Supplemento Ordinario alla «Gazzetta della Provincia di Molise», n. 5, Campobasso 1877.

[24] Francesco Pallotta, *I frutteti di peri e meli nel Molise*, in «L'Italia Agricola», 15 aprile 1925.

[25] Giuseppe Mancini, *Descrizione topografica, storica, statistica, geologica e mineralogica del Comune di Casacalenda,* in «Il *Regno delle Due Sicilie»,* vol. XIV, *Provincia di Molise*, 1878.

Francesco Pallotta, agronomo della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Campobasso, in una sua pubblicazione del 1925 sulla coltivazione dei frutti nella Provincia di Campobasso, rifacendosi anche lui «all'opera geniale» svolta dal parroco di Montagano, Damiano Petrone, per lo sviluppo dei frutti e dell'economia agricola della sua zona, afferma che

> i risultati raggiunti in tal modo dagli agricoltori di Montagano non tardarono ad essere di esempio e di sprone agli agricoltori dei comuni finitimi. Così Campodipietra, Ripalimosano, Fossalto, Torella del Sannio fra i primi, e poscia Campobasso, Mirabello, Ferrazzano, si videro come per incanto popolate le campagne di fruttiferi. A questi comuni più tardi si aggiunsero Bonefro, Ururi, Rotello, Montecilfone dalla parte del mare Adriatico, e Vinchiaturo, Baranello, Guardiaregia, Campochiaro dalla parte opposta.
> La popolazione di pere e mele verso il 1840 dovette cominciare a superare il consumo locale e si iniziò l'esportazione al mercato di Napoli, favorita dalla costruzione della strada rotabile Termoli, Campobasso, Benevento, Maddaloni, Caserta.
> Il solo comune di Ferrazzano, paesello di appena 1000 abitanti, stando a quanto è detto negli "Atti del Consiglio provinciale di Campobasso" dell'anno 1869, esportava in quell'epoca di pere e mele per un ammontare annuo di ducati 4000, pari a £ 17.000 oro.
> Dette piantagioni andarono sempre più intensificandosi fino al 1890, favorite dall'andamento continuo della popolazione e dal poco costo della manodopera.
> Alle piante non si praticavano eccessive cure. Si piantavano senz'ordine nei seminativi seguendo l'unico criterio di dar posto alle varietà a chioma aperta nel mezzo dei fondi e alle varietà a chioma chiusa sul limitare dei fondi stessi, allo scopo di arrecare il minor danno possibile alle colture erbacee sottostanti.
> Le piante giovani, per farle crescere diritte, si assoggettavano a una rudimentale potatura di allevamento appena se ne presentava l'occasione propizia che coincideva in genere con la lavorazione invernale del terreno per predisporlo alla coltura delle patate o del granturco. Alle piante adulte, periodicamente, e allorché ne era evidente la necessità, si procedeva al taglio dei rami in via di deperimento.
> Per provvedersi di piante gli agricoltori ricorrevano a quelle nate per disseminazione naturale nelle vicinanze delle piante adulte o ai selvaggioni, abbondantissimi nei boschi. Sulle prime e sui secondi effettuavano l'innesto a spacco, l'unico conosciuto e saputo fare.
> Vi dovette essere inoltre un periodo di ricerca affannosa di nuove varietà, stando a quello che è dato ancora di desumere in merito ad esse. E nella ricerca si dovette ingenerare confusionismo di nomi fra varietà e varietà[26].

Il problema delle omonimie e sinonimie dei frutti, già affrontato e deplorato all'inizio del secolo da Raffaele Pepe, si aggravò quindi ancora di più in questo periodo, a causa della moltiplicazione e diffusione di tipologie per lo più anonime introdotte e riprodotte in loco. Tale confusione costituiva un grave ostacolo alla identificazione, coltivazione e commercio dei frutti.

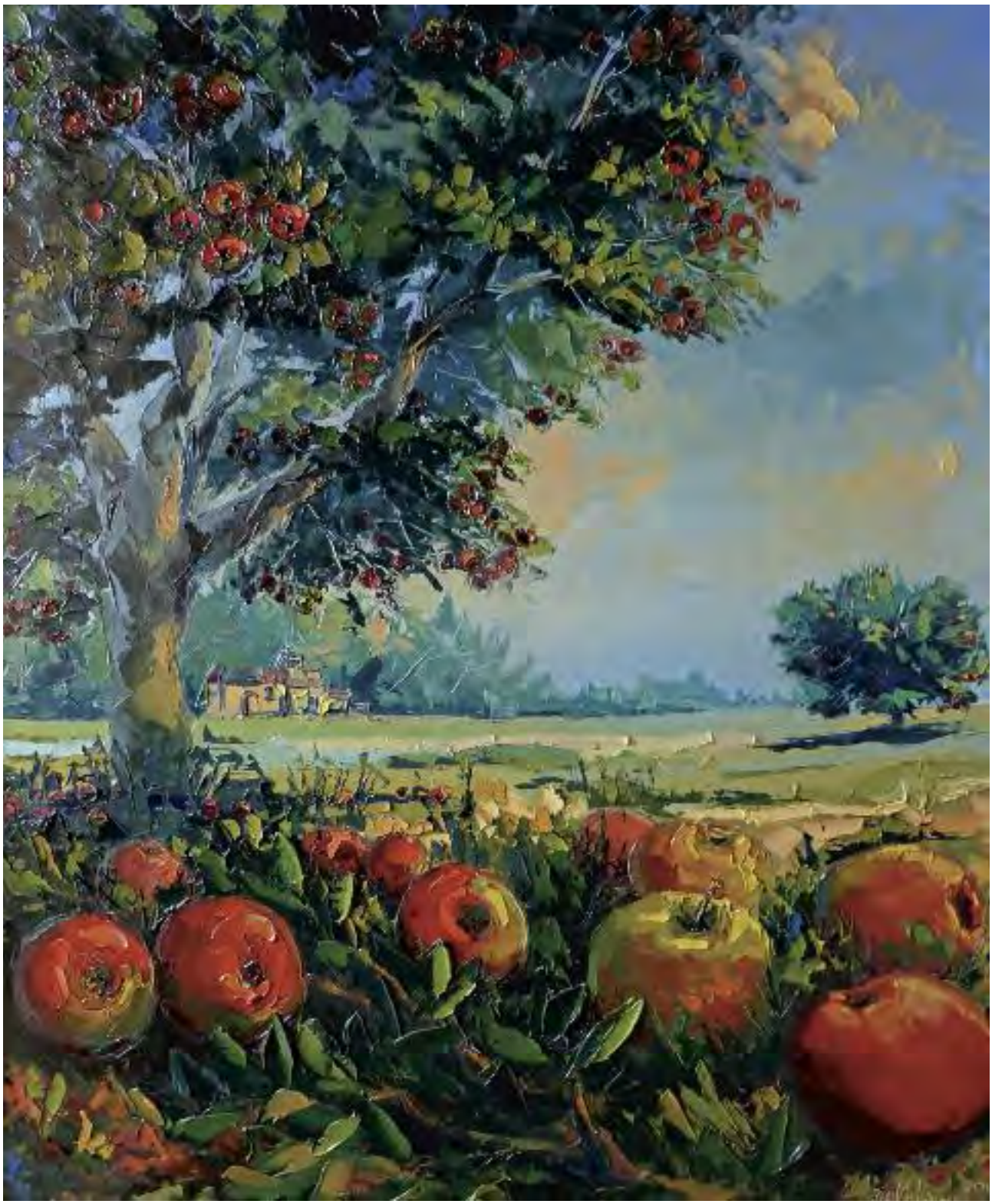
Per tentare un'analisi pomologica più accurata e mirata, il Conte de La Feld, socio del *Comizio Agrario del Distretto di Campobasso,* nel 1890 propose all'assemblea di formare un campo di collezione per lo studio e verifica delle diverse specie e varietà.

Il Comizio, è riportato nei verbali della riunione,

> riconoscendo l'importanza per la Provincia di una razionale frutticultura e l'utilità di largamente diffonderla, ritenuto che ostacolo precipuo al serio indirizzo e allo sviluppo della medesima sia a rinvenirsi nelle scarse cognizioni che si posseggono al giorno d'oggi intorno alle diverse varietà di frutti in genere che si producono, e soprattutto nella confusione della nomenclatura delle varietà, delibera procedere con tutt'i mezzi di cui dispone ad una pomografia, o lavoro di descrizione e classificazione delle varietà di ciascuna specie di tutti i frutti che si coltivano nella Provincia, epperò dà speciale mandato al Consiglio Direttivo perché provvegga al miglior modo, per iniziare tale importantissimo lavoro.

Il Consiglio «loda e fa plauso alla nobilissima idea del sig. Conte de La Feld», approvando all'unanimità la

[26] Nicola Albino, *La Scuola podere di Molise e il Comizio Agrario di Campobasso,* Benevento 1878.



G. Viglione, *Mele cadute*

sua proposta, ma il progetto non si poté realizzare per mancanza di fondi finanziari tanto che di lì a poco il sodalizio si sciolse. Tra le altre cause che portarono al suo scioglimento bisogna includere quella dell'abbandono dei campi a seguito dell'emigrazione dei contadini.

Pallotta, a questo proposito, ci attesta che

> verso il 1890, allorché si iniziò il fenomeno emigratorio verso gli Stati Uniti di America, la coltivazione delle piante

da frutto nel Molise ebbe un arresto, e in seguito, mano mano che l'emigrazione andò intensificandosi, cominciò a declinare.
Questo periodo di decadenza della coltivazione di dette piante coincide con un rapido diffondersi di nemici delle piante di cui fino ad allora la regione era immune.
Certamente dovette contribuire alla diffusione l'abbandono totale in cui le piante vennero lasciate e il conseguente indebolimento di esse, per cui divennero facile preda dei loro parassiti[27].

L'abbandono di buona parte delle terre, e in particolare delle vigne – bisognose di molte cure e braccia da lavoro – comportò l'abbandono anche dei frutti, vincolati strettamente ad esse, mettendo a nudo le piaghe antiche e mai risanate, anzi, aggravate dall'emigrazione.

Giuseppe Cariaggi, agronomo e socio del *Comizio*, in un articolo pubblicato nel 1892 sul «Bollettino del Comizio», dal titolo emblematico "Questioni urgenti", in questo periodo di crisi dovuto sia all'emorragia dei coltivatori sia al rincaro della manodopera e all'aggravio di altri costi di produzione, tenta di risollevare le sorti dell'agricoltura proponendo un nuovo metodo e programma di sviluppo. «Ogni agricoltura» egli afferma «compresa quella Molisana, deve assumere una fisionomia che rispecchi più o meno fedelmente le particolari condizioni del clima, del terreno, dei mercati, e del grado sociale e della regione in cui essa deve compiere il suo svolgimento». La sua regola di massima è: «Ai monti, i boschi e i pascoli, alle colline, la vite e gli alberi fruttiferi, al piano, i cereali e i foraggi. Questo in generale il criterio che deve regolarci […], criterio che ha suo fondamento e conferma nei varii bisogni delle piante».

Riferendosi alla vite, deplora la sua

uniformità di cultura dall'un polo all'altro della provincia; il che non è una bella cosa, poiché è risaputo che il metodo di cultura, non deve essere un letto di Procuste, ma deve variare secondo il vigore del vitigno, la fertilità del terreno, le condizioni del clima e del commercio. Prendendo in esame anche i frutti, egli sostiene che colla vite deve pur prendere eguale sviluppo la cultura delle piante fruttifere. Le nostre mele limoncelle, le nostre pere spadone coltivate con più intensità e su più scala, e diffuse in commercio molto più di quello che non è, potrebbero costituire per la Provincia una lucrosa sorgente di ricchezza. Producendo di più e meglio, impediremo anche l'emigrazione che nei nostri paesi si va sempre più estendendo con scapito dell'agricoltura, e dei proprietari. E quali sieno le ragioni per cui si emigra ognuno di noi le sa: io dico solamente che ove si sta bene, là non si emigra, auspice la Toscana[28].

Questi erano i problemi e le condizioni dell'agricoltura in generale e della frutticoltura in particolare lasciati alla fine del secolo Ottocento.

2.10. Campi a frutti nella prima metà del Novecento

2.10.1. Stato dei frutti all'inizio del nuovo secolo

Il sistema di coltivazione all'alba del nuovo secolo rimane, con l'eccezione di poche zone e pochi amatori, sostanzialmente quello praticato in precedenza.

Il Novecento parte però con due nuove e grandi sfide: l'istituzione della Cattedra Ambulante di Agricoltura della Provincia di Campobasso e la fondazione del Consorzio Cooperativo Agricolo Molisano. Animatore delle due iniziative fu il giovane e dinamico agronomo di Gambatesa Guglielmo Josa.

In questo clima di rinnovata fiducia, Josa, Direttore della Cattedra e socio fondatore del Consorzio, all'inizio del suo mandato ci prospetta un quadro più chiaro e pertinente della coltura:

[27] Francesco Pallotta, *Op. cit*.
[28] Giuseppe Cariaggi, "Questioni urgenti", in «Bollettino del Comizio Agrario Provinciale», Campobasso 1892.

Non vi è angolo si può dire del Molise, dal piano all'altezza di 700-800 m sul mare, dove non si incontrino piante da frutto, ora consociate alla vigna, ora alle colture erbacee ordinarie, ora, assai raramente, in frutteti specializzati. La frutticoltura però è sotto tutti i rispetti trascurata e lontana da ogni progresso. Nessuna conoscenza si ha infatti delle pratiche moderne di educazione delle piante, potatura, concimazione, lotta contro i nemici e i parassiti; nessuna cura si mette nell'impiantare, nella scelta del soggetto e nell'esecuzione dell'innesto. Le varietà locali di pere e di mele specialmente non mancano di pregi, ma sono coltivate senza alcuna distinzione per le loro esigenze e senza riguardi per il commercio. È generale poi l'avversione ad introdurre le buone varietà di frutta conosciute, e i pochi che eccezionalmente ricorrono ai vivai per l'acquisto di piante innestate si fanno sedurre quasi sempre dal nome nuovo o dalla forma mostruosa e bizzarra di varietà di nessun merito, mostrando la passione del dilettante anziché l'indirizzo e le idee precise e pratiche del frutticoltore[29].

Josa, in questo momento di forte avvilimento nelle campagna a causa dell'emigrazione, della fillossera e della concorrenza dei vini pugliesi, mira allo sviluppo di una nuova e più vantaggiosa coltura di frutti a pieno campo:

Intanto la coltivazione degli alberi da frutto, del pero e del melo soprattutto è destinata nel Molise a raccogliere e meglio utilizzare in avvenire le energie ora dedicate alla coltivazione della vite. Quest'ultima, vinta ormai dalle cause nemiche, impotente a lottare, senza il lavoro di cui disponeva una volta, senza il favore del clima, la perfezione della coltura, il progresso enologico, col costo di produzione di vini pugliesi, dovrà lasciare ben presto le nostre colline, per essere sostituita dalla frutticoltura da campo, il tipo cioè più pratico e più adatto per noi di coltivazione dei fruttiferi, consociata alle colture erbacee ordinarie.
Le condizioni favorevoli di clima e di terreno, i trasporti relativamente facili, poi che tre linee ferroviarie percorrono la provincia di Campobasso in tutti i sensi e la uniscono a Napoli, a Roma e per Termoli alle regioni settentrionali e alla Puglia, le poche cure che richiede la frutticoltura esercitata in aperta campagna, debbono convincere tutti della convenienza di diffondere gli alberi da frutta e di aprire al Molise colla coltivazione razionale di essi una importante e sicura sorgente di ricchezza[30].

Errico Presutti, descrivendo l'agricoltura del Circondario di Larino – che all'epoca abbracciava buona parte dei territori dell'area orientale del Molise – in una sua pubblicazione del 1907, ci fornisce un panorama abbastanza dettagliato della situazione viticola e frutticola di questa zona che in parte contrasta con quello generale delineato da Josa:

Attorno ad ogni paese e precisamente sulle falde della collina, in cima alla quale esso sorge, vi sono larghe piantagioni di arbusti e di alberi, il cui splendido verde fa grande contrasto colla circostante campagna completamente nuda. La vigna per le sue colture tradisce il suo nome: vi è invero coltivata ogni specie di alberi da frutto, perché la famiglia dalla propria vigna deve fornirsene: vi è coltivata pure la vite, ma il vino che se ne ottiene, spesso, non è sufficiente neanche per i bisogni della famiglia, che in tal caso si provvede di vino importato di Puglia; vi è anche un ciuffo di olivi. Ma, oltre queste vigne, in molti paesi esistevano, in altri s'impiantano ora, oliveti, vigneti, frutteti.
Anche i frutteti occupano larghe estensioni, specialmente nei paesi di montagna. Ma gli eccessivi disboscamenti hanno reso più frequenti le gelate, più violenti ed impetuosi i venti: perciò in molti paesi il raccolto è completamente aleatorio. Inoltre la mancanza di strade rende difficile l'esportazione, di guisa ché molto spesso le frutta non s'impiegano in altro che per alimentare i suini. Qualche paese, come per esempio Lucito, si trova in condizioni migliori, sia perché più al riparo dai venti, sia perché meglio servito in fatto di viabilità, ed allora ha luogo una certa esportazione. Ma anche a Lucito, che pure è in condizioni tanto più favorevoli di altri paesi, l'esportazione ha luogo per Campobasso, capoluogo della provincia, ove le frutta vengono acquistate da incettatori napoletani. Analogamente a Lupara, che vende a Larino, ed a Montecilfone, ove dei negozianti abruzzesi vanno a comperare le frutta. Ma a Palata, a Montefalcone, a Montemitro, a San Felice, dove pure esistono numerosissimi alberi da frutta, il raccolto non serve che ad ingrassare i maiali. Solo i fichi si seccano e si esportano.

[29] Guglielmo Josa, *La mostra campionaria di frutta e uve da mensa in Campobasso,* Campobasso 1902.
[30] Ivi.

Anche per i frutteti si ha lo stesso fenomeno che per i vigneti. Mentre da una parte non si riesce ad utilizzare convenientemente i vecchi frutteti, viceversa se ne piantano di nuovi.
Così il cav. Luciani ha piantato sulle sue terre a Montenero circa 60.000 alberi da frutta. Ma a Montenero la viabilità è meno deficiente che altrove: vi è almeno una strada che congiunge il paese alla stazione ferroviaria, ed il paese ha una stazione ferroviaria[31].

2.10.2. Prime sperimentazioni sulle pomacee

Al Congresso di Rimini del 11-14 agosto 1900, dedicato allo *Sviluppo della frutticoltura e l'esportazione della frutta,* partecipa Gugliemo Josa, il quale, intervenendo in qualità di Direttore della Cattedra molisana, propone alle delegazioni delle Associazioni agrarie dell'Emilia Romagna e delle Marche, «la necessità per le province Centrali e Meridionali di favorire lo sviluppo e il progresso della frutticoltura». Egli, in particolare,

fa voto perché, laddove concorrono condizioni favorevoli, ad essa sia rivolta:
- l'opera assidua e sapiente delle Scuole e delle Cattedre Ambulanti d'Agricoltura colle conferenze, i corsi pratici d'innesto, le pubblicazioni popolari, le colture sperimentali e dimostrative e col promuovere la costituzione di Consorzi operanti nella vendita della frutta fresca e nella preparazione e vendita di quella secca;
- l'opera del Ministro d'Agricoltura e delle Istituzioni agrarie tutte, con incoraggiamenti diversi, come distribuzione gratuita o semplicemente al costo di produzione delle piantine da frutto, concorsi a premi per frutticoltori e mostre regionali di frutta.

Forte degli interessi suscitati e dei consensi ricevuti, Josa promuove ricerche e dimostrazioni pratiche relative alle nuove specie e varietà da frutto introdotte nella Provincia di Molise.

Tra le cultivar di melo importate, sperimentate e comparate con quelle locali, troviamo le seguenti: *Grande Alexandre*, *Astrakan rossa*, *Renetta dei Carmelitani*, *Renetta del Canada*, *Amsden, Boroditsky, Lord Stradbroche.*

Di queste, le due *Renetta* e *l'Astrakan rossa* si dimostrarono molto valide, mentre le altre risultarono poco produttive e quindi di scarso interesse.

Nell'anno successivo, dal 27 al 30 ottobre 1901, la stessa Cattedra Ambulante, in collaborazione con il Consorzio Agrario Molisano, organizza la prima *Mostra campionaria di frutta e uva da tavola.* «Scopo della Mostra» – dichiara Josa alla cerimonia d'apertura – «è richiamare l'attenzione degli agricoltori del Molise sulla importanza della coltivazione degli alberi da frutto e raccogliere le varietà locali per studiarle e, possibilmente, metterle a confronto di quelle più note ed apprezzate, costituenti per così dire l'aristocrazia della frutta da tavola».

Ai migliori prodotti esposti in concorso erano previsti premi messi a disposizione dal Ministero dell'Agricoltura e dalla Cattedra stessa.

I partecipanti alla mostra furono:

Amodio Ruggiero di Ferrazzano con 1 varietà di pera; Antonecchia Nunzio di Casalciprano con 1 varietà di pera, 6 di mele e 1 di castagna; Baranello f.lli Avv. Cav. Angelantonio e Federico di Ferrazzano e Guardialfiera con 4 varietà di pere, 6 di mele e 1 di castagna; Barone Dott. Cav. Marcello di Baranello con 2 varietà di pere e 5 di mele; Cattedra d'Agricoltura di Campobasso (fuori concorso) con 7 varietà di pere e 10 di mele; Casciati Giulio di Mafalta (allora Ripalta sul Trigno) con 20 varietà di pere e 18 di mele; Coppola Eduardo di Campobasso con 1 varietà di noci di cocco e 1 di mandorle premici; Del Torto Cav. Dott. Domenico di Guglionesi con 1 varietà di pera e 5 di mele; D'Amico Dott. Giuseppe (fuori concorso) con 1 varietà di pera; Degaetano Filomeno di Termoli con 3 varietà di uva da mensa; Del Vecchio Cav. Federico di S. Giovanni in Galdo con 1 varietà di pere e 3 di mele; Ferrara Ottavio di Carpinone con 4 varietà di pere e 18 di mele; Magri Nicola di Campolieto con 1 varietà di pere e 2 di mele; Marinelli Nicola di Campobasso con 1 varietà di pera; Nebbia Avv. Luigi di Ferrazzano con 7 varietà di pere, 3 di mele, 1 di melograno e 1 di castagna; Porfirio Tommaso di Trivento con 4 varietà di pere, 2 di mele e 2 di uva da mensa.

[31] Errico Presutti, *Fra il Trigno ed il Fortore. Inchiesta sulle condizioni delle popolazioni del circondario di Larino,* Napoli 1907.

Le varietà di mele esposte erano:

Agostina, Annurca, Capo d'asino, Brutta e buona, Calamaio, Carla, Castello, Corno, Favorita, Genovese, Gelata, Ingannamore, Limone, Limoncella, Melappia di Spagna, Melappia bianca, Melangella, Panaja, Pane di Lanciano, Renetta del Canadà, Rosa, Tinella, Zitella, Zitella rosa, Zitella di Vasto.

Le varietà di pere erano:

Angelica, Bergamotta Esperèn, Butirra Clairgeau, Buon cristiana d'inverno, Cannellino, Cedrangolare o Cedro o Cedrata romana, Cento doppie, Colmar d'Aremberg, Coscia, Curato, Del Duca, Natale, Nera, Olivier de Serres, Passa Colmar, Passa Crassana, Pendolo, Perastro, Ruggine, San Martino, San Zenone, Spadone d'inverno, S. Germano d'inverno, Spina del Carpio o Spinacarpi, Tara, Trentatre once, Vernareccia.

La relazione della giuria, composta da Giuseppe D'Amico, Giambattista Masciotta e da Guglielmo Josa, mise in evidenza che «la mostra come primo tentativo e per gli intenti a cui mirava può dirsi riuscita e tale da soddisfare pienamente le Istituzioni ed incoraggiarle a proseguire la propria opera per il progresso e lo sviluppo della frutticoltura nel Molise».

Non potendosi conferire alcuna medaglia d'oro e d'argento, perché nessun partecipante aveva raggiunto un livello di merito tale da guadagnarsi questi premi, furono assegnati ex-equo quelle di bronzo ai seguenti espositori: Antonecchia Nunzio, Baranello Angelantonio e Federico, Barone Marcello, Casciati Giulio, Del Torto Domenico, Degaetano Filomeno, Del Vecchio Federico, Ferrara Ottavio, Nebbia Luigi e Porfirio Tommaso.

La Cattedra organizzò successivamente, in diversi paesi della Provincia, conferenze e consultazioni agrarie, incontri e corsi professionali ai contadini, visite ai campi dimostrativi, pubblicazioni pratiche e altri eventi, concorsi e mostre di prodotti.

Nel 1901 si svolse il primo corso tecnico-pratico di *Coltivazione degli alberi da frutto* nei Comuni di Castelmauro e Mirabello Sannitico incentrato sulla *concimazione chimica di alberi da frutto.* Ma il primo studio specifico sulla frutticoltura del Molise fu pubblicato dall'agronomo agnonese Attilio Di Tullio nel 1912. L'autore, ricordando il viaggio del suo docente di arboricoltura dell'Università di Napoli, Luigi Savastano, fatto da Isernia a Agnone nell'ottobre 1909, riporta le impressioni avute dal professore: «Egli mi parlava con una compiacenza così viva della eccellenza delle frutta della mia contrada che non potrò dimenticarlo mai». Colpito e spinto dall'entusiasmo del suo grande maestro, nell'autunno successivo, Di Tullio visitò anche lui alcune zone frutticole del Molise di cui ebbe a dire:

Era di settembre, e la frutta espandeva nell'aria circostante tutte le delicatezze dei suoi profumi, come denudava all'occhio del viandante tutte le sfumature delle sue forme fresche, morbide, dolci per finezze di colori e soavità di pruine [...] ammiravo alcuni meravigliosi esemplari di certe mele, di cui non sapevo se più apprezzare l'aroma o le belle forme dal colorito paglierino chiaro, interrotto da una pennellata di carminio. E pensai: eppure tanta bellezza di produzione non è equamente apprezzata in casa sua, né è conosciuta di fuori.
Oh perché non svelarla agl'intenditori? Fu così che a me sorse l'idea di dedicare una qualche parte del mio tempo allo studio di quelle varietà arboree.

Di Tullio si dedicò in effetti alle ricerche delle piante da frutto che pubblicò in uno *Studio monografico.* Secondo la sua l'indagine condotta nel 1912, che prendeva in considerazione i soli territori di Casacalenda, Palata, Agnone, Baranello e Lupara, le varietà principali di melo presenti in questi paesi erano:

- a Casacalenda, *Gelata, Mela rosa, Grande Alexandre* (in esperimento), *Appione grosso, Astrakan rossa* (in prova), *Calvilla rossa d'inverno, Limoncella, Regina delle renette, Renetta dei Carmelitani* (in esperimento), *Renetta del Canadà* (in esperimento);
- a Palata, *Limoncella, Rosa, Tenella, Zitella, Genovese, Bergamutta, Birba, Renetta, Dieci, Melappia;*
- a Agnone, *Melappia, Rosa, Limoncella, Tenella, Coscia di donna, Mela della regina;*
- a Baranello, *Limoncella, Genovese, Renetta, Santo Pietro, Mele pazze;*
- a Lupara, *Limoncella, Rosa, Melappia di Spagna.*

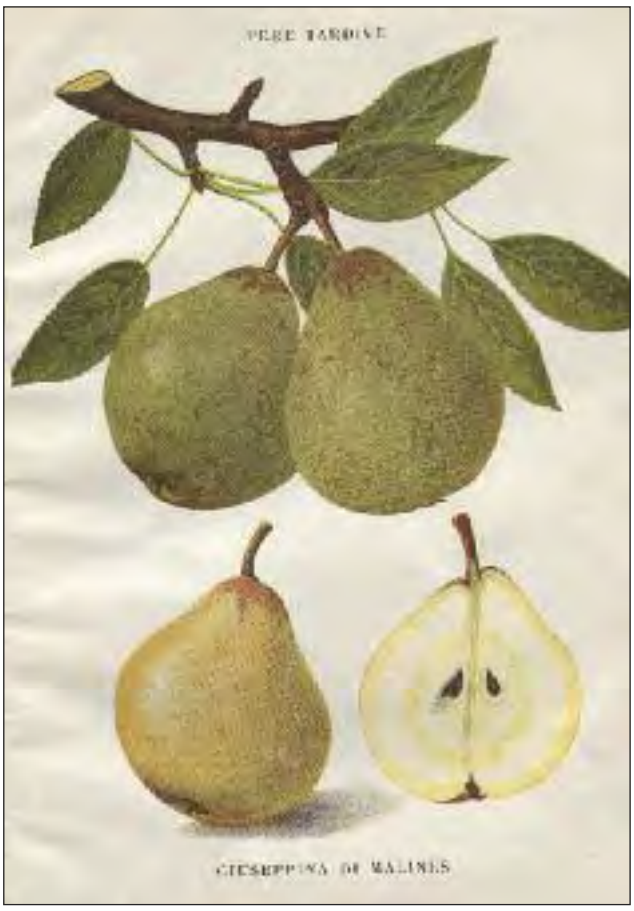
Illustrazioni tratte da D. Tamaro, *Frutta di grande reddito*, Milano 1929

Le principali varietà di pere erano:
- a Casacalenda, *Coscia, Del Duca, Butirra dell'Assunta, Butirra, Buona cristiana d'inverno, Imperiale, Maria Luigia, Re Umberto I, Regina Margherita, Spina Carpi;*
- a Palata, *Spina, Angelica, Cedro, Del Duca, Buré, Spadone, S. Giovanni, Moscarella estiva, Fiocco del cardinale, Spina d'agosto;*
- a Lupara, *Spadona, Spina del Carpine, Spadone estiva, Angelica, Fiocco del cardinale, Cedro, Gelsomino, Zingara, Mastrantuono, Moscarellone;*
- ad Agnone, *Del Duca, Piccione, Visciole, Spadone, Angeliche, Ruspe;*
- a Baranello, *Spadone, Carmosine, Campanello, Garofano, Spina, Rusciule.*

La coltivazione del melo e delle altre specie, secondo quanto ci delinea Di Tullio, nella prima metà del secolo era condotta ancora nella maggior parte in ordine sparso: «Piante fruttifere frammiste tra loro, specie con specie; altre, sparse su terreno coltivato a vigna; ed altre, su terreno a coltura erbacea». Tuttavia già si intravedono esempi di frutteti più razionali in alcune località come Palata, Casacalenda, Montenero e altre. «Ed invero», egli aggiunge,

> c'è, specie da parte dei proprietari più ricchi e degli agricoltori più intelligenti, un salutare avviamento ad una coltura evoluta, più specializzata, più raffinata, rispondendo così alla maggiore squisitezza di gusto dei centri di consumo. E perciò alla coltura arborea isolata, trasandata, sfruttatrice, è cominciata a sostituirsi la specializzata, la educata, la ricostituita e rinvigorita, onde i primi pometi, i primi pescheti, e i primi mandorleti.

Questi tentativi di ammodernamento erano incoraggiati dalle interessanti richieste del mercato, dalla costruzione delle principali vie di comunicazione e dalla disponibilità di mezzi di trasporto che, in ogni caso, rimanevano ancora legati ad ostacoli insormontabili antichi costituiti da carenze d'istruzione agricola e cattiva organizzazione di mercato oltre che dalla cronica mancanza di strutture di conservazione e commercializzazione.



Illustrazioni tratte da G. Gallesio, *Pomona Italiana*, Pisa 1817-1839 e da D. Tamaro, *Frutta di grande reddito*, Milano 1929

L'offerta frammentata e slegata dei prodotti, oltretutto deperibili, avveniva a tutto svantaggio del produttore agricolo. A queste difficoltà si aggiungeva la scarsezza di manodopera che si avvertiva sempre più in campagna, questa volta non dovuta all'emigrazione, ma alla guerra di Libia e, in seguito, a quella mondiale e all'epidemia influenzale detta "spagnola".

La massa della frutta raccolta "in natura", senza un adeguato centro di ritiro, stoccaggio e confezionamento, veniva ceduta alla buona e alla rinfusa a una agguerrita schiera di ambulanti senza scrupoli, i quali, dice Di Tullio,

> da qualche tempo, esercitano un'attività veramente sorprendente, nel paese d'Abruzzo e del Molise, perseguendosi e incalzandosi senza posa e senza limitazione di mezzi, gareggiando di solerzia, di astuzia e di capacità contrattuale, rialzando il valore della merce ancora affidata all'albero, alla clemenza degli elementi meteorici, e alla rettitudine e scrupolosità del contadino. Sì che ogni anno, una vera falange di speculatori si riversa per i centri più remoti di produzione del Molise e degli Abruzzi; accaparra tutta la produzione pendente dall'albero, e se la trasporta nei centri d'esportazione segnatamente Napoli; donde, dopo accurata selezione e un sommario assortimento delle frutta per grandezza e maturazione, in ceste o cassette, a vagoni interi, le manda negli altri centri di consumo d'Italia e fuori.

Una tale caotica e speculativa manovra aveva, se non altro, provocato un certo risveglio nella coscienza di qualche produttori che, ci conferma Di Tullio,

> comincia a produrre un lento risveglio beneaugurante nei coltivatori, che da più provetti si allarga e discende su gli altri. Onde in alcuni siti è dato annoverare varietà, già neglette e volgari, avviarsi a produzioni sempre più copiose, fragranti, sane e cresciute di peso e abbellite e perfezionate di forme; varietà locali di pregio moltiplicarsi a spese delle meno richieste e meno appetite dai mercati; varietà locali, in fine, sostituite dalle forastiere. In questo, veramente, si procede talora con molta precipitazione e con poco sano e giusto discernimento, senza tener conto, in breve, delle diverse esigenze di terreno, di temperatura, di esposizione e di cure colturali richieste dalle varietà estere.

Illustrazioni tratte da G. Gallesio, *Pomona Italiana*, Pisa 1817-1839

Quanto alla pratica colturale del melo e del pero l'autore precisa:

> L'innesto è ovunque a spacco. Non manca quello ad occhio come in Forlì del Sannio, Agnone ecc., ove è ignoto ancora quello a corona. Generalmente si usa potarla od a correggerne la chioma; vi sono però centri, come Lupara, ecc. ove non si pratica potatura. La produzione dell'albero s'inizia, in genere, dai 4 ai 6 anni essendo variabile da varietà a varietà. Essa dà un minimo di 50 kg ed un massimo di più quintali. La pianta, salvo piccoli accorgimenti di potatura, per un secolare malinteso senso di sfruttamento, continua ad essere abbandonata a sé stessa, senza le necessarie altre cure.

In questo stato «le avversità parassitarie, peraltro non curate», causate principalmente dalla *Ragna,* portarono alla debilitazione prima e alla distruzione poi delle piante di nuova introduzione più soggette ad ammalarsi, specialmente quelle di melo.

2.10.3. Destino del melo e pero nel periodo fascista

«Il periodo triste diciamo così della frutticoltura molisana», scrive ancora Di Tullio, «è durato, parrebbe incredibile, fino al 1919, epoca in cui si iniziò la ripresa delle piantagioni favorite dai prezzi abbastanza remunerativi realizzati dai produttori nelle vendite di frutta».

L'anno 1919, infatti, segna un svolta economica e sociale nel Molise: cessa, oltre la concorrenza pugliese dei vini, una delle epidemie più gravi degli ultimi tempi, la "spagnola", che aveva mietuto più vite umane della guerra. In campo agricolo però, come predetto, ne arriva un'altra, la fillossera, che colpisce alla radice la coltura della vite. Quasi tutti i vigneti, che costituiscono l'asse portante dell'economia agricola molisana, si distruggono e, con essi, anche i frutti che in buona parte erano tenuti tra i ceppi. Ma, come spesso accade, dai disastri nasce con più forza la spinta a migliorare.

Alla ricostruzione dei vigneti cooperò intensamente la Cattedra Ambulante che svolse una capillare istruzione tra gli agricoltori organizzando molteplici corsi teorici e pratici sulla difesa e sulle nuove tecniche colturali, non solo della vite, ma anche dei frutti. Con il reimpianto dei vigneti si ripiantano anche i frutti, soprattutto meli e peri, questa volta con le varietà che avevano dimostrato una maggiore adattabilità al territorio e ai parassiti.

Dal 1925 la frutticoltura molisana riparte. Le piante, in massima parte di melo e pero si mettono a dimora non solo ai margini dei nuovi vigneti, ma in vari appezzamenti sotto forma di filari o, in molti casi, di piccoli frutteti specializzati.

Eugenio Cirese, nel suo *Sussidiario* dedicato alle scuole primarie, in quel periodo scrive che

> le pendici dei colli molisani sono molto adatte alla coltivazione delle piante da frutto. Vaste zone di terreno, dove il grano cresce a stento, e dove le pecore brucano l'erba bassa e malaticcia, potrebbero diventare, in pochi anni, magnifici frutteti. Il melo, il pero, il mandorlo, vegetano rigogliosi sui nostri colli e i frutti sono molto apprezzati anche fuori della provincia.
> La cattedra ambulante di agricoltura di Campobasso, per promuovere e incoraggiare la frutticultura, stabilisce, ogni anno, molti premi in denaro per i proprietari di terre che piantano anche piccoli frutteti. Così gli agricoltori oltre a realizzare, dopo 5-6 anni, un sicuro guadagno, vengono subito rimborsati delle spese d'impianto[32].

Sempre nel 1925, Francesco Pallotta, in una relazione tecnica divulgata sulla rivista nazionale «L'Italia Agricola», traccia lo stato e le prospettive della frutticoltura molisana[33]:

> Presentemente le zone collinari della provincia fra i 500-800 m. di altitudine mostrano i resti dell'antico sviluppo della frutticoltura. Non è raro incontrare ancora piante secolari dallo sviluppo considerevole che, sebbene trascurate, dato il loro portamento e l'ambiente favorevole, si conservano in buono stato di vegetazione. Nel comune di Guardiaregia, a 750 m. sul livello del mare e in terreno argilloso non troppo profondo, si ammira un esemplare sanissimo di pero della varietà chiamata localmente "Pera Papa" ma che si identifica con la Durandeau, dalla circonferenza del fusto a petto d'uomo di 2 m. e dall'altezza di 18-20 m. con chioma occupante un'area di incidenza di mq. 25, il quale produce abbondantemente e, rispetto alle altre varietà della località, si può dire costantemente.
> È da queste piante secolari che sfidano le avversità senza alcun aiuto, tranne eccezioni, da parte dell'uomo, che ancora adesso il Molise nelle annate favorevoli trae la frutta per il consumo della popolazione e per l'esportazione.
> Lo scorso anno vagoni di pere e mele a maturazione invernale si diressero ai mercati di Napoli, Roma e per fino Bologna. Si praticarono prezzi aggirantisi sulle 80-90 lire il quintale.
> Fra le varietà maggiormente ricercate per l'esportazione sono da annoverarsi le varietà di pere chiamate nella regione Pera Spina, Pera Spadona d'inverno, Pera Panaccia, Pera Papa e le varietà di mele: Limoncella, Annurca, Renetta del Canadà, Mela Rosa, Mela Genovese, ecc.
> Queste varietà rappresentano un esiguo numero di quelle che formano il pomario del Molise.
> Basti dire che in una sola media azienda agraria situata nel territorio di un piccolo comune posto alle falde del gruppo montano del Matese, abbiamo riscontrato le seguenti varietà di peri e meli che indichiamo con nomi volgari del posto: Pera Occhio di Bove, che matura alla fine di giugno; Pera Santa Maria, che matura nella prima quindicina di luglio; Pera Prosciutto, Pera Spadona d'estate e la Pera Butirra che maturano in settembre; Pera Limoncella che matura in ottobre; la Pera Fumara, Pera Papa, Pera Panaccia, Pera Spadona d'inverno, Pera Natale, Pera Trentoncia, che maturano in novembre, gennaio e febbraio; Mela Limoncella, Mela Gelata, Renetta del Canadà, Annurca, Mela Rosa, Mela Genovese e via di seguito.
> Un campionario abbastanza ricco, come si vede, e un materiale da studio di non trascurabile importanza.

Passando alle prospettive di sviluppo, Pallotta aggiunge:

> Accanto alle annose piante accennate, dal 1919 va prendendo piede la frutticoltura specializzata.

[32] Eugenio Cirese, *Gente Buona. Libro Sussidiario per le scuole del Molise,* Campobasso 2007 (Ristampa dell'edizione 1925).
[33] Francesco Pallotta, *I frutteti di peri e meli nel Molise,* in «L'Italia Agricola», Piacenza 1925.

La logica vorrebbe che nelle nuove piantagioni si facesse tesoro degli ammaestramenti dati dall'esperienza del passato. E invece se ne tiene nessun conto.
I nuovi frutteti si impiantano senza ricorrere naturalmente ai selvaggioni, ma con piante bell'è innestate dei vivaisti. E siccome, lo abbiamo già detto, particolarmente nelle varietà di peri v'è confusione nei nomi, così si verifica che gli agricoltori, nella difficoltà di procurarsi quelle ad essi note, non sapendo come regolarsi, finiscono col servirsi di varietà nuove dell'ambiente di risultato più dubbio che sicuro. Per tale inconveniente le nuove piantagioni di peri in special modo non danno alcun affidamento. Coloro che per primi hanno eseguito gli impianti incorrendo nell'errore, asseriscono ora di avere i meli promettentissimi e i peri che in gran parte sono periti o vegetano stentatamente. Chiarire gli equivoci e dare agli agricoltori le direttive affinché possano attenersi ai criteri che assicurino la buona riuscita degli impianti, è indispensabile per garantire al Molise un posto sempre più promettente fra le regioni meridionali produttrici di pere e mele. Le piantagioni nuove di peri e meli debbono dunque seguire le orme di quelle del passato.
Ricorrere a varietà ancora ignorate nella regione è per lo meno poco prudente. Tutt'al più si potranno introdurre quest'ultime varietà solo in via di esperimento per dare loro posto qualora si dimostrassero in seguito meritevoli di sostituire quelle che già vi fruttificano soddisfacentemente. Spingersi ulteriormente è avventurarsi.

Nei riguardi del pero, Pallotta indica anche le varietà da piantare e sviluppare nelle nuove colture specializzate:
Circa gli ostacoli che si frappongono all'acquisto delle varietà di pere ambientate, diamo, per le varietà più importanti, le seguenti delucidazioni, le quali chiariscono il confusionismo che regna nei nomi, e mettono inoltre in grado gli agricoltori di poter stabilire quali varietà si convengano dippiù caso per caso, all'impianto di frutteti a scopo di esportazione.
In ordine alla priorità di scelta varietale consiglia di piantare la pera *Spina d'Inverno* perché

è la varietà che ha l'ambiente adatto per la sua diffusione nettamente definito nel Molise. La si riscontra nei comuni a inverno non troppo rigido, dove in una certa qual maniera, si risente l'influenza migratrice del freddo da parte del mare, oppure nelle contrade meglio esposte degli altri comuni. Difatti la troviamo prevalentemente nel circondario di Larino in quei comuni che più si avvicinano al mare Adriatico, e la si trova pure nella parte del circondario di Isernia dove il clima risente l'influenza del mare tirreno. In dette condizioni di clima, e in terreni di media fertilità, la Pera Spina si sviluppa assai bene e produce abbondantemente.
Nel circondario di Larino dà frutti che maturano in due tempi: un certo numero cioè in ottobre e gli altri hanno maturazione graduale che si prolunga fino a tutto il mese di marzo.
Il frutto succosissimo, squisito, voluminoso, è di forma non eccessivamente regolare. È molto apprezzato e ricercato dai venditori che lo pagano ad un prezzo superiore a quello di qualunque altra varietà. Ne abbiamo visti alcuni di provenienza del comune di Montecilfone di grossezza effettivamente enorme. Raggiungevano ognuno il peso di 700-800 e perfino 900 grammi.
Questa varietà si identifica con quella che nei Manuali di frutticoltura è indicata col nome di Spinacarpi. Si deve preferire assolutamente a ogni altra nelle condizioni di clima e di terreno ad essa favorevoli.

In secondo ordine raccomanda la pera *Panaccia* in quanto è

una pregevolissima varietà […] coltivata nell'intera regione e che ha le caratteristiche che la fanno ritenere senza dubbio per la Passatutti. È più estesamente coltivata nella parte alta in terreni argillosi piuttosto profondi.
Produce molto e regolarmente. Dà frutto di media grandezza che si colora in rosso dalla parte esposta al sole. È molto saporito, e matura in dicembre.
La Pera Panaccia è la varietà su cui si può fare sicuro affidamento dovunque, non essendo molto esigente neppure in fatto di terreno.

In terzo luogo suggerisce la pera *Papa* in quanto

questa varietà dimostra di trovare nella parte alta del Molise le migliori condizioni per le sue esigenze. Si sviluppa in modo rapido più di ogni altra varietà ed entra presto in fruttificazione. Ha un portamento aperto, querciforme, che dispensa quasi dal ricorrere alle potature perché la chioma resti bene illuminata e i frutti soleggiati. Dà frutto di media grandezza, conico, che ammezzisce alla maturazione, cominciando l'ammezzimento dal cuore verso l'esterno. Matura in novembre-dicembre. Si presta molto per essere conservato sott'aceto. In alcune piante bene esposte al sole abbiamo

Passeggiata in carrozza tra i frutteti intorno a Campobasso, archivio P. Colesanti

notato che le pere si colorano dalla parte illuminata dai raggi solari lievemente in rosso. È varietà di abbondanza di produzione più che di squisitezza di frutto, per quanto se non ancora troppo maturo è gradevole ed ha i suoi amatori. Si presta moltissimo per l'esportazione sopportando bene i viaggi.

In fine indica la pera *Spadona d'inverno,*

varietà dal portamento non troppo regolare, amante delle località non esposte molto ai venti, erroneamente chiamata Spadona d'inverno, mentre ha i caratteri se non identici che l'avvicinano assai alla Butirra Clairgeau. Evidentemente ha subito qualche variazione dovuta all'ambiente. In condizioni favorevoli non lascia cadere facilmente i frutti. Essa tende a ramificare dalla parte più riparata ai venti, e questi rami caricano molto.
Il frutto è a polpa liquescente, saporito, profumato di un profumo gradevolissimo. Si mantiene molto bene in fruttaio.
In fatto di terreno detta varietà ama quelli di medio impasto, non eccessivamente asciutti.
Conviene preferirla nelle località meglio adatte per le piante da frutto nei comuni dove a causa della rigidezza del clima la Pera Spina è da scartarsi.

Pallotta conclude la sua esposizione affermando che

queste secondo noi sono le varietà di peri che più si prestano per l'impianto di frutteti in cui si ha di mira l'esportazione.
La forma da dare alle piante, sia che si tratti di peri che di meli, è il mezzo vento.
Si sconsigliano le forme basse a spalliera o in altro modo, date le scarse cognizioni che di frutticoltura gli agricoltori hanno.
I frutteti impiantati nei modi indicati non potranno non riuscire. Ad essi, ne siano più che convinti, è riservato un largo posto nell'avvenire.

Ma le sue previsioni si avverano in minima parte perché queste varietà consigliate si sviluppano in modo ristretto e discontinuo nel Molise, mentre la prospettiva frutticola nel ventennio, specialmente del melo e pero, rimane pressoché quella di sempre, cioè in buona parte di tipo campestre.

Il regime fascista, per sfamare la popolazione e rifornire di viveri l'esercito durante la guerra, orienta l'agricoltura regionale e nazionale verso la "battaglia del grano" e la bonifica integrale delle terre e quindi gli alberi da frutto rimangono relegati in ambiti marginali.

Ciononostante molti frutteti familiari di melo e di pero, particolarmente nelle zone interne, continuarono a tenersi e a svilupparsi. L'opera di propulsione e coordinamento dei corsi professionali rivolta ai contadini di ogni comune della Provincia era affidata alla Commissione provinciale dell'Agricoltura e, per la parte più strettamente istruttoria, a un apposito Comitato nominato dalla Commissione stessa del quale faceva parte di diritto il Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura. L'insegnamento dei vari settori agricoli, prima indirizzato solo ai contadini adulti, fu riformato nel 1924 attraverso la creazione della scuola professionale dei giovani agricoltori e affidato a «maestri agrari, cioè a licenziati di scuole agrarie che avessero esercitata per un triennio la professione in aziende agricole locali […] e perfino a persone sfornite del titolo richiesto, quali esperti agricoltori, agenti di campagna e maestri elementari».

Con disposizione del 1932 il personale diplomato e laureato delle Cattedre, prima impiegato solo all'insegnamento orale, viene abilitato anche a quello pratico. In questo periodo, quindi, si dà un forte impulso all'addestramento applicativo «di breve durata, frequente, sussidiario, a complemento delle lezioni orali, più che da libri, da continue dimostrazioni ed esercitazioni pratiche di campagna, se non anche da vere e proprie operazioni colturali presso aziende agrarie»[34].

Nel periodo 1932-37 si svolgono numerosi corsi tecnico-pratici di agricoltura in tutti i comuni del Molise, la maggior parte dei quali dedicata alla cerealicoltura e zootecnia, ma anche alla frutticoltura. Ciò produsse un rinnovato interesse in questo settore specialmente in un frangente in cui la viticoltura, quasi tutta distrutta dalla fillossera, si stava ricostruendo con barbatelle americane su cui s'innestavano vitigni nostrani.

E proprio in questo momento, cioè nel 1929, sull'onda di tale tendenza, fu realizzato anche il frutteto sperimentale a Gambatesa allo scopo di far conoscere e provare le nuove varietà di melo e pero che allora andavano diffondendosi.

In alcuni paesi delle zone interne, come Montagano, Macchia Valfortore, Busso, Colle D'Anchise, Fossalto, Pietrabbondante, Poggio Sannita e altri, l'economia delle aziende familiari si sostiene anche sulla coltivazione della vite e delle piante da frutto, specialmente del melo e del pero.

L'anziano sacerdote di Fossalto, Antonio Pizzi, che vive con la mente immersa nelle ricerche storiche e gli occhi rivolti al giardino della casa canonica, ci segnala che

> negli anni Trenta del decorso secolo, e ne abbiamo valide testimonianze, se ne produceva veramente tanta di ottima frutta a Fossalto. I De Simone, Antonio padre e poi il figlio Francesco, originari di Sant'Anastasìa, ne facevano largo commercio per rifornire, dapprima le uova e poi anche la frutta. Strana questa storia con i suoi mutamenti: uova e più ancora la frutta, arrivavano dal napoletano, ai tempi nostri! Quante mele produceva la terra a valle di Fossalto, dove oggi hanno creato il campo sportivo […] e così pure la collina ad ovest, chiamata proprio *Costacalda*.

Della zona a valle, la più fertile e fresca dell'intero agro, abbiamo la testimonianza della penna di Lina Pietravalle, la scrittrice molisana più famosa. Ella, in un suo libro del 1931, racconta: «Mia suocera […] non sapeva né leggere né scrivere. Eppure aveva portato una fortissima dote a quel tempo e possedeva un fondo nel placido paese antico di Fossalto che era chiamato *l'ara Giardino*. La sua famiglia era baronale e perciò il suo fondo aveva il nome di ara». Essendo illetterata, «si era fatta rigirare da tutti» e aveva ceduto quel fondo e, quindi, «nonostante la nobiltà del casato e la dote» era rimasta senza terra, quella benedetta terra «che se la assaggiavi col dito sapeva di latte», e senza «quella bellissima *ara Giardino* dove c'erano le mele e le pere che odoravano di garofano e

[34] Guglielmo Josa, *L'Istruzione professionale dei contadini nel Molise.* 1901-1937, Roma 1938.

Pera *Spina d'Inverno*

Pera *Panaccia*

cannella e l'aria era color di rosa per il riflesso dei frutti, frutti così belli e carnali che avevano la faccia dei cherubini quando ridono e guardano»[35].

Altri riferimenti sulla coltivazione e diffusione dei frutti di melo e pero ci provengono da diversi luoghi, tuttavia, nel resto del territorio lo sviluppo di queste colture rimane ancora sporadico e trascurato. Le condizioni agricole e frutticole intorno alla metà del Novecento possono essere desunte da un articolo pubblicato su un periodico del tempo[36], in cui A. Diana, tecnico dell'Ispettorato Agrario, sosteneva che

> in molte zone del Molise potrebbe essere sviluppata con profitto la frutticoltura. Purtroppo l'attaccamento tenace alle forme tradizionali di agricoltura, non consente ancora una trasformazione graduale degli ordinamenti produttivi in maniera da permettere una migliore utilizzazione del suolo. La frutticoltura rimane così relegata ai margini del processo produttivo ed è da molti considerata un'attività del tutto secondaria e trascurabile.
> In genere, nelle nostre campagne, le piante da frutto sono sparse per i seminati senza alcun ordine né ricevono cure particolari, per cui la loro produzione è scarsa ed aleatoria.

Questa situazione era venuta a crearsi principalmente, come riferito, in seguito al flagello causato dalla fillossera, il più grave parassita della vite che, sterminando questa, aveva di fatto costretto gli agricoltori ad abbandonare gli alberi da frutto ad essa strettamente annessi. Molte di tali piante, ci conferma Diana,

> erano consociate con la vite prima che la fillossera distruggesse i vigneti. Anzi, allorché i vigneti furono sostituiti dai seminativi, molti fruttiferi perirono a causa della consociazione poco adatta con il grano ed anche perché tali piante non vennero più ad avvantaggiarsi delle cure colturali e dei trattamenti anticrittogamici che venivano prodigati alla vite.

A un male si unì un altro dovuto all'infestazione di un terribile insetto defogliatore del melo, detto *ragna* o *ti-*

[35] La stessa scrittrice, narra anche di un somaro del suocero, chiamato *Rafaniello*, il quale, stando pancia in aria per terra «non cede le sue filosofie, lui sta bene così a rosicchiare torsoli di mele […] e poi alzando il muso c'era ancora da crocchiare certe piccole mele chiacchierine, appollaiate sui rami bassi del melo». Nicoletta Pietravalle, *Marcia nuziale,* Milano 1931, p. 36.

[36] A. Diana, *La frutticoltura attività da sviluppare,* in «Agricoltura Molisana», 1957.

Pera *Papa*

Pera *Spadona d'inverno*

gnola, che sopraggiunse a dare il colpo mortale su questa specie. «Non è raro», continua l'autore, «poter assistere a vere e proprie devastazioni operate dalla tignola sulle poche piante sopravvissute, senza che l'agricoltore intervenga per evitare o limitare i danni». Le conseguenze, in mancanza di mezzi e metodi radicali di difesa, possono essere facilmente comprese siccome «tale stato di abbandono crea spesso la convinzione che nelle nostre campagne sia impossibile praticare la frutticoltura. Solo in alcune contrade, ad opera di piccoli proprietari coltivatori, le piante da frutto vengono coltivate in maniera primitiva e danno luogo ad una produzione poco uniforme».

Una certa ripresa della coltura frutticola, in ogni caso, avvenne nel dopoguerra in alcuni posti più vocati, dalla cui produzione, sebbene, «legata principalmente alle vicissitudini stagionali», come si legge nell'articolo,

> non è difficile rilevare che la nostra frutta possiede caratteristiche di pregio che le derivano dall'ambiente in cui la pianta vive allo stato semispontaneo. Tale caratteristiche, ben note agli intenditori di frutta, non hanno però trovato ancora, purtroppo il riconoscimento dovuto. Molte delle nostre contrade ed in particolare modo quelle di alta collina e di montagna, dove la proprietà è frazionata e dispersa, potrebbero essere valorizzata mediante una razionale coltivazione delle piante da frutto.
> Tale possibilità dovrebbe essere in primo luogo presa in considerazione dai piccoli proprietari coltivatori, i quali, attualmente, traggono il loro sostentamento dalla terra facendo affidamento unicamente sul bidente.

In prospettiva Diana prevedeva che

> l'iniziativa dovrebbe partire da quelle zone, sfortunatamente limitate, dove già si pratica per tradizione una frutticoltura irrazionale, per poi diffondersi nelle zone circostanti. La pianta spesso nata spontaneamente e cresciuta senza cure, dovrebbe cedere il passo gradualmente alla pianta accuratamente selezionata, impiantata razionalmente e coltivata secondo i criteri dettati da una tecnica progredita.

Un altro problema, avvertito maggiormente nello smercio del prodotto, era costituito ancora una volta dalle confuse e anonime tipologie coltivate per cui lo stesso Diana riteneva che

> l'attuale scarsa produzione di innumerevoli varietà non risponde alle esigenze del mercato che richiede ed assorbe con facilità solo i prodotti migliori. Bisogna orientarsi verso la coltivazione di poche varietà di pregio, cercando di trascurare

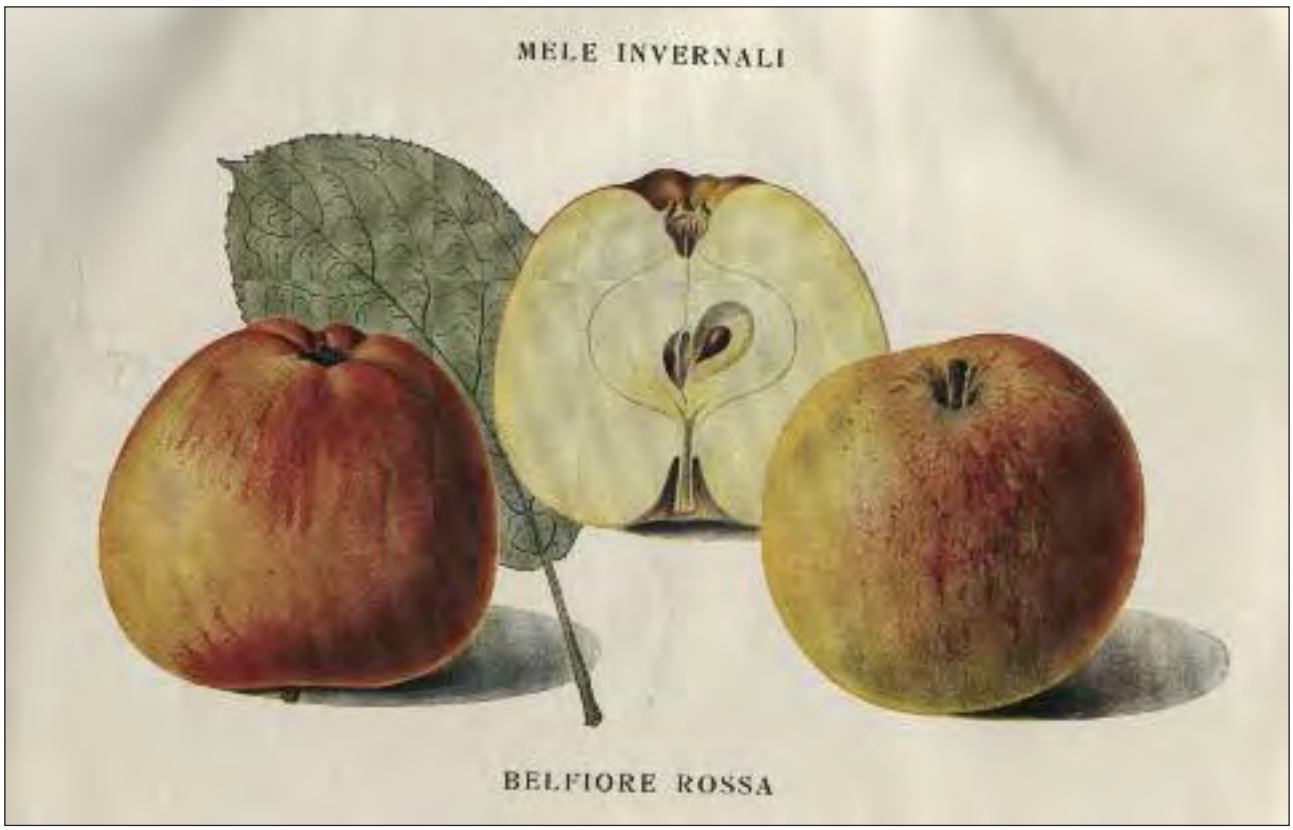


Illustrazione tratta da D. Tamaro, *Frutta di grande reddito*, Milano 1929

le varietà meno importanti. In proposito cade opportuno ricordare che nel Molise vi sono varietà locali che non hanno nulla da invidiare alle varietà commercialmente più note; tali varietà andrebbero studiate attentamente e quindi diffuse mediante una razionale coltivazione.
Gli agricoltori debbono convincersi anche che una produzione migliore e più abbondante costituisce la premessa per la organizzazione del mercato, in caso contrario saranno sottoposti alle manovre di una miriade di piccoli speculatori sempre pronti a disprezzare i frutti del loro lavoro.

2.11. Sviluppo degli alberi da frutto nella seconda metà del Novecento

La situazione dei meli nel Molise rimase sostanzialmente invariata fino al 1954.

La produzione complessiva di mele, infatti, che nel 1938 era di quintali 7 810, nel 1949 fu di quintali 7 940, nel 1951 di 8 120, nel 1952 di 9 800, nel 1953 di 11 400 e nel 1954 di 10 500 quintali. Quella di pere, che nel 1938 era di 2 840 quintali, salì nel 1949 a 6 220, nel 1951 a 6 960, nel 1952 a 7 950, nel 1953 a 11 900 e nel 1954 scese a 10 850 quintali[37].

A partire da questi anni prese piede una generalizzata espansione familiare delle due colture. Si incominciarono a piantare e reimpiantare in maggior misura i meli innestati delle varietà *Annurca* e *Sergente* provenienti dai vivai campani e quelli di *Delicious Rossa* e *Renetta del Canada* introdotti dai commercianti dell'Abruzzo. Una certa diffusione, specialmente nelle zone intorno a Campobasso, ebbero le varietà di pero *Kaiser* e le varie *Butirre*.

La produzione di questi due frutti nel 1955, anno molto favorevole, crebbe notevolmente. Difatti quella di mele arrivò a 137 800 quintali e quella di pere a 106 750 quintali.

[37] *Prodotto netto dell'Agricoltura,* 1938-1955, Camera di Commercio di Campobasso - Ufficio provinciale di Statistica.

Meleto impiantato negli anni Settanta a Petrella Tifernina (Campobasso)

A dare impulso alla ripresa della coltivazione del melo e del pero fu il ripristino effettuato in quegli anni del frutteto dimostrativo di Gambatesa che negli ultimi tempi era stato trascurato.

> L'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura – riporta ancora A. Diana – à da un paio di anni iniziato una decisa azione, perché questo importante settore possa trovare il suo giusto potenziamento e venga conosciuto nella sua vera luce da tutti gli agricoltori molisani.
>
> A tale proposito merita particolare riconoscimento il proficuo, ammirevole lavoro compiuto per il ripristino del frutteto sperimentale di Gambatesa, che fra qualche anno, ad opera completa, costituirà un singolare esempio di razionalità tecnica e di soddisfacente economia[38].

Nel 1957, infatti, come si legge nel secondo numero di «Agricoltura Molisana», il «frutteto era risorto per la fervida e decisa volontà del Prof. Risi e per la fattiva collaborazione della Camera di Commercio e del Consorzio Agrario Provinciale»[39].

Il nuovo impianto fu visitato dai tecnici dell'Ispettorato dell'Agricoltura, guidati dallo stesso Rigi, vero animatore dell'iniziativa, il quale volle «formare di questa area un campo di preparazione, di studio e di esercitazione pratica per la formazione di maestranze specialmente».

Dopo il discorso di rito, Rigi spiegò che «l'opera oltre ad essere ancora oggi un mirabile esempio di sistemazione a terrazze, ha costituito una interessante raccolta di varietà di piante da frutto, che allevate razionalmente hanno dimostrato la possibilità di diffusione che le stesse hanno nelle diverse zone della provincia». Poi, «passato in rapida rassegna le diverse gestioni cui il frutteto stesso venne affidato fino a giungere all'attuale che ha riportata l'opera alle sue originali finalità» i tecnici presero atto dei «diversi terrazzi suddivisi per specie e varietà, notando

[38] A. Diana, *La frutticoltura attività da sviluppare...* cit.

[39] *Visita dei tecnici dell'Ispettorato Agrario al Frutteto dimostrativo di Gambatesa*, in «Agricoltura Molisana», anno VII, n. 6-7, giugno-luglio 1957.

Giovane meleto messo a dimora nei primi anni Novanta a Bonefro (Campobasso)

come sia i nuovi indirizzi colturali adottati, sia le nuove varietà messe a dimora rispondono in pieno ai canoni della più progredita tecnica frutticola e alle future esigenze del mercato». A conclusione del sopralluogo

> la comitiva si è recata, accompagnata dal dott. D'Alessandro in Gambatesa ad ossequiare il Prof. Guglielmo Josa al quale il Prof. Rigi ha voluto ancora una volta rivolgere il suo reverente saluto e ringraziamento per la magnifica opera che tra le tante ebbe ad istituire in Provincia ed il saluto e la devota ammirazione dei tecnici dell'Ispettorato presenti al fondatore della Cattedra del Molise e al tecnico che con tanta competenza e tanta passione à dedicato tutta la sua attività al potenziamento dell'agricoltura sia in campo provinciale sia in campo nazionale.

Nell'anno scolastico 1957-1958 viene aperto a Campobasso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura con due sedi periferiche coordinate, una a Venafro e l'altra a Termoli, cui seguirà quella di Riccia e di Trivento. In ogni sede s'impianta un campo sperimentale di meli, peri, viti e altre specie e colture. Nel 1959 nasce a Larino l'Istituto Tecnico Agrario con annessa azienda agricola nella quale poi si sperimentarono varie colture erbacee e arboree tra cui alcuni frutti più adatti alla zona.

L'esempio del campo dimostrativo di Gambatesa e di quelli sperimentali delle due scuole diedero i loro frutti che si poterono "cogliere" in maggior misura agli inizi degli anni Sessanta.

Nel 1962, allo scopo di conoscere l'importanza e la diffusione del melo e del pero in Italia, l'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna promosse un'indagine in ogni provincia d'Italia.

I risultati del rilevamento misero in risalto che l'Abruzzo e Molise – allora unica regione – produceva in totale 709 700 quintali.

Giovane meleto, Castel del Giudice (Isernia)

La sola provincia di Campobasso, comprendente l'intero Molise, aveva una produzione di mele di 320 800 quintali; quella di pere, che nell'intera regione Abruzzo e Molise raggiungeva una quantità di 380 500 quintali, nella provincia di Campobasso arrivava a 230 800 quintali.

Il Molise, pertanto, produceva il 45,2% di mele e il 60,6% di pere rispetto all'Abruzzo.

Le varietà e quantità di mele prodotte erano:

Annurca 53%	pari a quintali	170.050;
Limoncella 32%	" "	102.650;
Deliziose rosse 7%	" "	22.450;
Renetta del Canada 5%	" "	16.000;
San Giovanni 2%	" "	6.400;
Altre 1%	" "	3.200.

Le varietà e quantità di pere ottenute erano:

Spadone d'Estate 24%	pari a quintali	55.400;
Spadone d'Inverno 23%	" "	53.000;
Spina d'Inverno 12%	" "	27.700;
Coscia 12%	" "	27.700;
Butirre varie 8%	" "	18.500;
San Giovanni 8%	" "	18.500;

Giovane meleto impiantato a Fossalto (Campobasso)

Carbone 7%	“	“	16.160;
Duchessa d’Angouleme 5%	“	“	11.540;
Altre 1%	“	“	2.310.

La regione Abruzzo e Molise si trovava al quinto posto nella graduatoria nazionale e al secondo nei confronti del Centro-Sud (dietro la Campania) per la produzione di mele, mentre per quella di pere era al sesto posto in Italia e, nel Centro-Sud, seconda solo alla Campania.

La produzione molisana proveniva, per la quasi totalità, ancora da coltura promiscua o da piante sparse, limitate alle zone situate ad una certa altitudine.

Come si evince, fra le cultivar di melo presenti, prevalevano nettamente l’*Annurca* e la *Limoncella,* che nell’insieme rappresentavano l’85% del totale.

Tra le varietà di pero, assumevano maggiore importanza le due *Spadone* che arrivavano al 47% del totale. La produzione delle pere estive superava di poco (57%) quella invernale ed era ricavata maggiormente dai territori più miti del basso Molise e della piana di Venafro.

Anche questa coltura manifestava però caratteri assai diversi da quelli delle principali regioni settentrionali d’Italia per essere di tipo campestre e sistemata a vaso a “pieno vento”, anche se nelle zone pianeggianti cominciava ad eseguirsi qualche nuovo impianto specializzato allevato a palmetta con branche oblique o semilibere, innestato su portinnesti a sviluppo ridotto.

La coltivazione, nonostante un parziale rinnovamento degli standard varietali e l’abbandono delle vecchie varietà locali – e delle terre in seguito all’emigrazione dei contadini – rimaneva ancora sparsa ed eterogenea. L’*Annurca*, tuttavia, continuava ad occupare un posto di rilievo in provincia d’Isernia, mentre cominciavano a prendere spazio le cultivar americane *Golden Delicious* e *Red Delicios.*

Un esempio di messa a coltura di queste varietà è costituito dal meleto realizzato in quegli anni a Petrella Tifernina da Emilio Marinelli.

Meleto a gradoni impiantato nel 1991 a San Biase (Campobasso)

La produzione di mele, però, alla fine degli anni Ottanta, era calata drasticamente a quintali 14 690 ottenuta da soli 97 ettari dislocati nella provincia di Campobasso e da 33 in quella d'Isernia.

Anche per il pero ebbe luogo uno spostamento della coltura a valle, in zone irrigue, condotta a forma specializzata e ridotta a poche varietà internazionali come *Conference, Abate Fetele* e *Decana del Comizio* tenute a palmetta nelle sue varie versioni ed evoluzioni del periodo. Delle vecchie varietà rimaneva ben poco, tranne la *Spadone d'Estate* che continuò ancora per qualche tempo ad essere presente nei campi e nei mercati locali.

La superficie complessiva coltivata a pero si ridusse così a 85 ettari, di cui 70 in provincia di Campobasso e 15 in quella d'Isernia.

Nel 1975 la Regione Molise, al fine di promuovere una frutticoltura specializza, emise un provvedimento che prevedeva contributi in conto capitale sulle spese d'impianto del pesco, susino, ciliegio, albicocco, mandorlo e noce da realizzarsi nelle aree di recente sviluppo e completamento irriguo del basso Molise e del venafrano, escludendo di fatto la coltivazione del melo, pero e di altre piante tipiche delle zone interne e montane fino agli inizi degli anni Novanta, tempo in cui fu esteso il beneficio finanziario anche a queste colture.

Nonostante gli sforzi compiuti dalla Regione, rifinanziando tutti gli anni la legge del 1975 fino al 1988, "l'industrializzazione della frutta" non assunse quel ruolo che il legislatore si era prefisso nell'ambito della generale riconversione colturale delle zone bonificate e irrigate.

In mancanza di una seria sperimentazione e divulgazione agricola, più di tutto nel settore frutticolo, le scelte operate dai coltivatori erano fatte come nel passato e, "spesse volte", riporta P. Raimondo, allora responsabile del settore presso l'Assessorato all'Agricoltura, «piuttosto secondo un effetto di imitazione, quasi sempre copiando dall'azienda del vicino»[40].

[40] Pasquale Raimondo, *Piano per le coltivazioni arboree*, II vol., *Fase propositiva*, s.d. [anni '90], p. 79.

La commercializzazione, nonostante la costituzione di una cooperativa ortofrutticola di ritiro e confezionamento nel basso Molise e l'incremento della coltivazione del pesco e dell'albicocco, rimaneva una questione ancora in buona parte irrisolta.

Il dati del Censimento dell'agricoltura del 1990 mettevano in evidenza che la superficie generale a fruttiferi della regione era di 1 542 ettari, di cui 1 293 in provincia di Campobasso e 249 in provincia di Isernia. Le aziende interessate erano 2 448 (rispettivamente 2 110 e 388 nelle due provincie), ma balza subito agli occhi che la frutticoltura è ancora frazionata in modeste entità aziendali a conduzione familiare.

Il ritardo dello sviluppo agricolo e frutticolo erano dovuti all'invecchiamento dei conduttori agricoli, alla carenza di mano d'opera qualificata, all'elevato costo del lavoro e, soprattutto, alla difficoltà di trasferire ai titolari dei fondi le conoscenze e gli aggiornamenti colturali ed economici.

> Le aziende dedite alla frutticoltura quindi – concludeva Raimondo – potrebbero presto diventare obsolete, non solo per la loro struttura, ma più ancora per il capitale umano che vi lavora, per cui avendo una scarsa capacità di recepire prontamente le innovazioni tecnologiche, sono meno competitive e più esposte a rimanere al di fuori del mercato.

Per superare queste croniche difficoltà e mettere il settore frutticolo in condizione di competere sul piano mercantile con le altre regioni italiane, lo stesso autore proponeva «l'ampliamento delle strutture esistenti ed ulteriori aggiornamenti tecnologici […], promozione della nuova politica commerciale […], incentivazione di strutture commerciali nuove, singole e associate […] tutelate da un marchio sul quale si possano unificare le diverse strutture produttive agricole della regione». In sostanza Raimondo suggeriva che il comparto fosse «coordinato da una struttura tecnica e manageriale efficiente che abbia il compito di fare rispettare le regole […] e i processi, per rendere competitivo e protagonista il prodotto agricolo molisano»[41].

La gestione manageriale della struttura arrivò, ma senza marchio e senza "processi competitivi", per cui la produzione della frutta raccolta rimase alla mercé degli altri.

E così la coltura frutticola specializzata molisana, pur avendo le condizioni naturali per garantire la migliore qualità e genuinità della produzione, continuò a evidenziare segni di debolezza e d'improvvisazione rispetto alla solida ed efficiente organizzazione nazionale e mondiale del settore.

Ancora alla fine del Novecento, questo comparto, nonostante gli incentivi regionali e una cooperativa di conferimento alle spalle, nel complesso scontava un forte ritardo nell'adeguarsi alle esigenze commerciali e, di conseguenza, rimaneva soggiogato al mercato più organizzato ed agguerrito delle altre regioni.

Nel frattempo, tuttavia, alcuni esempi validi di coltivazione di melo, spronati da pionieri forestieri e locali oltre che da contributi finanziari regionali, erano sorti e sviluppati nei territori di San Biase, Bonefro, Fossalto e Castel del Giudice.

In quest'ultimo paese, all'inizio del nuovo millennio, su iniziativa di un imprenditore privato del Nord Italia e dietro l'impulso del Sindaco e dell'Amministrazione comunale, si è costituita una società agricola di 50 ettari di meli coltivati secondo il metodo dell'Agricoltura Biologica con la partecipazione di oltre sessanta cittadini del luogo al fine di recuperare e valorizzate terreni da tempo abbandonati. Per ora questo rimane l'unico esempio concreto di conduzione associata nel settore della coltivazione e commercializzazione della frutta fresca e trasformata nel Molise.

Si spera che in prosieguo questo modello venga imitato ed esteso, soprattutto nelle zone interne, dove buona parte delle terre sono in abbandono e i paesi si spopolano giorno per giorno mettendo fortemente a rischio l'esistenza stessa dell'agricoltura e dell'uomo che vi abita.

[41] *Ibidem.*

2.12. Frutticoltura nel nuovo millennio

2.12.1. Recupero patrimonio frutticolo

Alla fine del secolo scorso il territorio regionale si presentava in generale con livelli di pressione antropica e agricola sull'ambiente poco rilevanti, soprattutto se confrontati con le medie nazionali.

Erano tuttavia presenti alcune realtà specifiche, in cui il progressivo affermarsi nell'ultimo quarto di secolo di modelli di agricoltura specializzata, ha comportato condizioni di utilizzo dei suoli e impiego di tecniche agricole a carattere più intensivo che hanno rappresentato una minaccia per la salvaguardia delle risorse naturali, in riferimento ai cambiamenti climatici, alla biodiversità, alle risorse idriche e pedologiche, nonché alla tutela della salute umana degli operatori agricoli, delle popolazioni residenti nelle aree interessate da tali concentrazioni, dei consumatori degli alimenti prodotti. Tutto ciò ha motivato la decisione dell'Assessorato all'Agricoltura, spronato da alcuni tecnici agricoli e ambientalisti, di orientare la politica agricola regionale verso modelli di gestione delle risorse naturali e rurali di maggiore sostenibilità ambientale.

La regione Molise dal 1994 ha recepito e adottato il Regolamento CEE 2078 relativo alle "Norme di buona pratica agricola" e i successivi aggiornamenti e integrazioni, applicando sul territorio le misure concernenti le tecniche di Agricoltura Integrata e il metodo dell'Agricoltura Biologica.

Le due misure hanno mirato a favorire il mantenimento e l'introduzione di tali tecniche e modelli su aree estese, consentendo di raggiungere importanti risultati dal punto di vista della tutela della qualità e salubrità degli operatori e consumatori, ad iniziare dalle zone più sensibili del territorio molisano dal punto di vista ambientale, che sono state individuate come aree preferenziali di applicazione delle leggi e delle varie disposizioni normative.

Oggi, però, l'abbandono di buona parte delle aziende familiari, specialmente delle aree interne e montane, ha determinato la scomparsa di varietà vegetali e razze animali locali che hanno formato per secoli un vero patrimonio storico, culturale, genetico ed economico di straordinario valore.

Nel giro di una sola generazione, questo retaggio tramandatoci dai nostri accorti contadini e cultori di agricoltura, in nome di uno sfrenato consumismo e distorto senso di modernità, è venuto meno. Si è spezzato così quel vincolo antico che ha legato specie e varietà locali al clima e al terreno, alle stagioni e alle tradizioni, alla memoria e alla natura di un popolo o di un territorio.

L'industria alimentare, diventata multinazionale, ha imposto le sue leggi offrendo frutta standardizzata fondata su poche varietà internazionali di forma sempre più grossa e perfetta e di aspetto artificialmente più colorito e lucido - ma di sapore scialbo e anonimo - che hanno riempito e abbellito ogni banco di mercati e supermercati ortofrutticoli del mondo.

Nei tempi odierni il sistema globale del mercato agricolo, e frutticolo in particolare, ha mostrato segni evidenti di "appiattimento" e di "stanchezza" nei consumatori, perciò la riscoperta e la rivalutazione di antiche qualità e tipologie di prodotti del territorio può e deve avere nuova vitalità e molteplici funzioni. Oltre al valore economico, paesaggistico e storico, il recupero della diversità biologica costituisce una preziosa riserva di geni da utilizzare nei programmi di miglioramento frutticolo presenti e futuri per "rinsanguare" e conferire alle varietà attuali caratteristiche organolettiche (sapori, profumi e peculiarità biologiche) e di resistenza ad avversità climatiche e patologiche.

Le specie autoctone, per la loro rusticità e tipicità, hanno a livello locale buone possibilità di sviluppo e integrazione al reddito aziendale se inserite in ambiti territoriali (terreni marginali e degradati) e in comparti economici particolari (mercatini locali, ristorazione tradizionale e agrituristica).

Nel 1985, l'autore, allo scopo di promuovere uno studio preliminare sul patrimonio pomologico molisano, presentò all'Assessorato Regionale all'Agricoltura una proposta di recupero di antiche varietà di meli, peri e viti (tra cui la *Tintilia* e il *Moscato*) ancora presenti sul territorio, già allora in abbandono e in pericolo di distruzione.

Il progetto, d'interesse generale e di modica spesa, era diretto anche alla costituzione di un vivaio di specie, varietà e vitigni locali – allora mancante nel Molise – ma non fu ritenuto degno di considerazione: i tempi, forse, non erano maturi per capirlo.

Dopo quattro anni di attesa e di solleciti fu eseguita un'indagine di massima sul territorio tesa a individuare alcune piante antiche di meli e di peri meritevoli di essere salvate. Il materiale rinvenuto e prelevato fu innestato e piantato in otto campi dimostrativi dislocati presso altrettante aziende agricole del Molise centrale.

Il successo dell'iniziativa fu immediato, anche se alcuni campi non fornirono risultati apprezzabili per mancanza d'assistenza tecnica o noncuranza degli agricoltori. Le prove ben riuscite suscitarono grande interesse tra i vari agricoltori.

Nel 2009, per ampliare e completare l'opera intrapresa, un gruppo di quattro appassionati professionisti ha fondato l'associazione *Arca Sannita* allo scopo di riscoprire e valorizzare semi, frutti, piante e razze di animali in via d'estinzione nel Molise e nel Sannio.

Con la forza e la libertà delle proprie idee e azioni – e con il solo l'aiuto delle proprie tasche – convinti di fare cosa onesta e opportuna, il gruppo ha iniziato un primo e importante lavoro di ricognizione di ciò che di buono, sano e utile hanno coltivato, custodito e trasmesso generazioni di contadini e cultori di cose agricole e che la civiltà industriale moderna ha abbandonato e distrutto negli ultimi 30-40 anni.

L'azione avviata, mirante anche a un "progetto integrato pilota", era finalizzata alla creazione e conservazione di una collezione di specie autoctone regionali per la tutela e valorizzazione a fini economici, storici e naturalistici di tutta la biodiversità agricola locale. Tale modello concreto di fattibilità è stato recepito e adottato da alcune aziende agricole della zona e si spera che questa utilizzazione e sensibilizzazione possa svilupparsi sempre più nell'immediato futuro secondo la logica della diversificazione e tipizzazione dell'attività agricola molisana.

In circa cinque anni di vita l'Arca ha organizzato diversi eventi culturali con gruppi di amatori e incontri didattici con le scuole oltre che convegni, mostre pomologiche e serate di degustazione dei prodotti autoctoni. Inoltre, la stessa associazione ha promosso e realizzato la costituzione di giardini storici di piante antiche molisane sia presso fondi agricoli privati sia in suoli pubblici a scopo conservativo, produttivo, culturale e didattico.

Nel 2010 l'Arca Sannita, per l'attività svolta ha ricevuto il premio nazionale "Bandiera Verde" conferito dalla Confederazione Italiana Coltivatori.

2.12.2. Campo-catalogo conservativo regionale

Il Molise allo stato attuale, per l'integrità ambientale di buona parte del territorio, la conformazione geomorfologica e variabilità climatica, è provvisto di un'inestimabile risorsa genetica vegetale ancora tutta da esplorate e mettere a frutto.

Il rischio in atto della scomparsa di questa preziosa dotazione naturale e agricola comporta non solo una grave perdita ereditaria di generazioni di contadini, pastori, boscaioli e artigiani, ma anche impoverisce e rende aleatoria l'esistenza stessa dell'agricoltura legata al territorio perché compromette l'identità genetica e biologica delle piante e degli animali che costituisce la principale ricchezza economica e ambientale presente e futura del Molise e di ogni territorio.

Soci fondatori dell'Associazione Arca Sannita

Soci promotori dell'Associazione Arca Sannita

La Regione Molise, consapevole di tale importanza e rischio, nell'ambito della Misura 214 - Azione 7 del PSR Molise 2007-2013, ha predisposto un progetto con i seguenti obiettivi:

- valutare le potenzialità produttive di alcune specie indigene presenti nel territorio molisano da reintrodurre a coltura al fine di rinnovare e ampliare la gamma delle produzioni agricole e la qualità e tipicità alimentare;
- individuare specie che, per il loro valore produttivo, ornamentale e naturale, possano essere d'interesse per la moltiplicazione vivaistica non solo alle aziende agricole situate soprattutto in terreni marginali di collina e di montagna, ma anche per ricostruire, caratterizzare e mantenere il paesaggio rurale e naturale attraverso la tecnica dell'ingegneria naturalistica;
- attivare la moltiplicazione delle specie forestali autoctone del territorio molisano.

Il bando pubblico, relativo al *Patrimonio arboreo autoctono e naturalistico del Molise e possibile ruolo nei sistemi produttivi regionali*, emanato nel maggio 2013, aveva lo scopo di fornire le seguenti attività:

- indagine sul territorio molisano per il reperimento del germoplasma di melo, pero, cotogno e sorbo autoctono molisano, redazione di dettagliate schede per ogni varietà e inserimento dati in appositi database;
- innesto su appositi portainnesti del materiale vegetale reperito nella fase precedente, invasamento, cure colturali e quant'altro necessario per la produzione di circa n 400 piante idonee per la messa a coltura;
- collaborazione tecnica per la creazione di apposito campo-catalogo all'interno del vivaio regionale di Campochiaro con la messa a dimora delle piante preparate nella fase precedente;
- rilievi fenologici, pomologici e fitosanitari per circa un anno all'interno del campo-catalogo creato e attuato mediante osservazione attente durante le varie fasi vegetative;
- collaborazione per la realizzazione di apposita monografia illustrata e per le fasi divulgative del lavoro.

Il bando è rimasto aggiudicato al vivaio Rocco Marta di Ferrazzano che si avvalso della consulenza ed esperienza dell'autore, Presidente dell'associazione Arca Sannita.

La prima fase del progetto, indirizzata all'individuazione, acquisizione, conservazione e descrizione del materiale genetico, è stata eseguita secondo la seguente linea metodologica: ricerca bibliografica – indagine sul territorio – reperimento delle accessioni – acquisizione e screening – rilievi pomologici – compilazione schede varietali.

Sulla traccia di questo percorso sono state individuate dapprima le piante sopravvissute svolgendo un'indagine attenta e capillare sull'intero territorio molisano per il riconoscimento e confronto varietale evitando così d'incorrere in errore e, pertanto, di non cadere nella confusione delle omonimie e sinonimie locali o di altre denominazioni fantasiose.

Per la descrizione degli aspetti storici e morfologici, è stata necessaria la testimonianza di anziani agricoltori del posto o di frutticoltori amatoriali in modo da riallacciare il filo della memoria interrotta.

Laboratorio di micorizzazione del tartufo

Laboratorio di micropropagazione

Campo-catalogo regionale per la conservazione delle piante di melo, pero, cotogno e sorbo

L'indagine ha riguardato le specie e varietà di melo, pero, cotogno e sorbo in via di estinzione.

Le piante rinvenute sono state fotografate, georeferenziate e descritte in loco sulla base dei caratteri salienti e degli elementi desunti da osservazioni dirette e avallate da coltivatori e cultori del luogo in modo da formare una apposita scheda in cui sono stati riportati i riferimenti storici, colturali e culturali oltre che gastronomici di ciascuna varietà.

La ricognizione si è concentrata con particolare attenzione sulle vallate, colline e zone interne della provincia di Campobasso e Isernia nelle quali maggiormente si sono mantenute e tramandate le tipologie e tradizioni locali.

Tutte le accessioni sono state innestate su appositi portainnesti e trapiantate nel vivaio forestale di Campochiaro di proprietà della Regione Molise.

Le specie recuperate e moltiplicate sono:

- melo n° 207 piante
- pero n° 186 piante
- cotogno n° 7 piante
- sorbo n° 7 piante

Il campo-madre di collezione realizzato è, pertanto, costituito di 405 piante antiche molisane.

Le piante sono state mese a dimora e saranno impalcate per condurle e allevarle a forma semilibera, con limitati interventi di potatura al fine di consentire una migliore osservazione e conservazione del portamento naturale di ciascuna varietà.

Campo piante-madri, vivaio Rocco, Ferrazzano (Campobasso)

La gestione del campo-madre è condotta secondo il criterio di coltivazione a basso impatto ambientale e prevede l'applicazione della tecnica dell'inerbimento controllato interfilare e la difesa fitosanitaria basata sul metodo di coltivazione biologico conforme al Regolamento UE.

Il campo-catalogo è – e sarà – sottoposto a osservazioni attente durante le varie fasi fenologiche allo scopo di rilevare tutti gli aspetti vegetativi e riproduttivi delle piante ivi compresi i parametri analitici e organolettici dei frutti.

L'ispezione fitosanitaria, nel rispetto delle direttive europee, nazionali e del programma regionale di prevenzione delle malattie e dei parassiti delle piante, si dovrà effettuare tenendo presente la certificazione fitosanitaria del materiale di moltiplicazione e l'autorizzazione alla produzione e commercio delle piante. A questo fine, annesso al campo e alle serre di micorizzazione del tartufo, è stato realizzato un laboratorio per il risanamento del materiale genetico e la propagazione in vitro del materiale vivaistico.

L'obbiettivo di quest'ultima metodologia è quello, non solo di tutelate la biodiversità e, pertanto, proteggere il territorio, ma anche di moltiplicare entità vegetali minacciate o sottoposte all'erosione genetica a fini produttivi. La micropropagazione assolve brillantemente a queste funzioni per ottenere in breve tempo e a costi contenuti un grande numero di piantine identiche alla pianta di provenienza, selezionata per il suo pregio o tenuta per la sua rarità e, perciò, di particolare interesse colturale e storico.

L'area di ricerca è stata estesa anche alla raccolta di semi di querce e acero sia nei boschi da seme del Molise sia in quelli che, ancora non riconosciuti come tali, risulteranno essere, anche in base a precedenti studi, quelli più idonei per caratteristiche genetiche.

Il progetto, in corso di realizzazione, oltre alla salvaguardia della biodiversità arborea, si propone anche lo scopo di conservare e ripristinare l'aspetto paesaggistico, agricolo e naturale, del territorio, mettendo in risalto la specificità dei tratti distintivi e la qualità e tipicità delle produzioni molisane di antica tradizione specialmente nelle zone collinari e montane delle aree interne e marginali che hanno legami ancora saldi con il luogo e con la sua storia.

In relazione al lavoro svolto e alle esperienze acquisite si dovrà procedere alla divulgazione a scopo agricolo, didattico e turistico di tutte le informazioni e conoscenze dei risultati raggiunti.

A questo proposito è stato compilato e pubblicato, oltre ad un apposito schedario pomologico delle specie e varietà recuperate e messe a dimora nel campo di conservazione regionale di Campochiaro, il presente volume monografico illustrato – *Frutti Antichi del Molise* – per far conoscere, riscoprire e valorizzare il patrimonio colturale e culturale frutticolo del passato al fine di preservare, tutelare e migliorare quello da trasmettere alle nostre generazioni future.

Giardino conservativo frutti antichi

III
FRUTTI DELLA MEMORIA

3.1. *Spadone* e *Spadoncina*. Pere per ogni gusto e stagione

Le piante di *Spadone* erano coltivate in tutto il territorio molisano, dal mare ai monti. Fino ai primi anni Sessanta del secolo scorso l'allora regione unita Abruzzo e Molise raggiungeva nell'insieme 158 mila quintali di pere di cui la sola provincia di Campobasso ne produceva circa un quarto.

La quantità raccolta era costituita, come riferito, per circa la metà dalla *Spadone d'Estate* e per l'altra parte dalla *Spadone d'Inverno*. Il commercio delle due varietà era destinato, oltre al mercato locale, alle ragioni confinanti (Puglia, Campania e Lazio) e a quelle del nord del Paese.

In Italia le due *Spadone* erano diffuse nelle regioni meridionali e principalmente in Campania e in Molise, dove, rispettivamente, raggiungevano rese del 40% e 20% rispetto alla produzione totale.

La varietà invernale, come ci testimonia G. Gallesio, era presente anche in Andalusia (Spagna) e nella Provenza

Spadone d'Inverno, forma lanceolata dell'albero e del frutto

(Francia). Secondo lo stesso autore «il Pero Spadone deve la sua origine ad un seme come tutti gli altri. Egli però non solo non si riproduce identico, ma non dà nemmeno delle varietà che gli somiglino»[1].

Sembra che la sua denominazione derivi da spada – nome con cui viene ancora indicata in alcune parti dell'Italia settentrionale – per la sua forma lanceolata. Anche la struttura della chioma dell'albero – a forma lanceolata – richiama la punta di una spada.

A. Morettini scrive che «l'origine di questa cultivar è remota ed incerta. Di essa si trova solo una breve ma precisa descrizione negli scritti del Micheli dove venivano illustrati i frutti che si servivano alla tavola del Granduca di Toscana Cosimo III»[2].

La *Spadone d'Estate* è riportata da Gallesio come «una varietà estiva, che dura sino all'Autunno e che gareggia colle migliori pere della stagione». La pera è delineata come «interamente verde, e tale si mantiene sino alla fine. La sua polpa è bianca, di una grana finissima, gentile e liquescente. Il sugo, in cui si scioglie, è piacevole senz'essere rilevato, e non ha acidità come non ha aromato».

P. Odorizzi[3], che ha elevato la *Spadone d'Inverno* ad emblema dell'associazione da lui fondata di recente per il recupero e la valorizzazione della frutta antica – denominata proprio Associazione Spadona – ha svolto una lunga e certosina indagine storica e geografica per raccoglie maggiori notizie sulla sua origine e diffusione in Italia e nel mondo. Egli è arrivato alla conclusione che la pera *Spadone d'Inverno* è diversa dalla varietà *Curato*, con la quale è stata spesso identificata e confusa nel passato. Le differenze tra le due pere si riscontrano sia a livello biochimico sia morfologico.

La *Curato* ha un contenuto zuccherino e acido più basso della *Spadone d'Inverno*. Oltre alle caratteristiche organolettiche le due varietà si possono distinguere per il periodo di maturazione che secondo lo stesso autore della ricerca

> la Curato è a novembre-dicembre, mentre la Spadona a gennaio-febbraio. La Spadona è decisamente più buona della Curato, ma non solo: infatti tutti i frutti della Spadona sono buoni, anzi ottimi, mentre su dieci frutti di Curato, uno massimo due sono discreti, mentre i rimanenti li giudico decisamente scadenti.

Varietà *Curato* con la tipica riga suberosa longitudinale più o meno marcata

[1] Giorgio Gallesio, *Pomona Italiana. Ossia Trattato degli alberi fruttiferi,* Pisa 1817-1839.
[2] Alessandro Morettini *et alii*, *La coltura del pero in Italia*, in «Rivista della Ortoflorofrutticoltura Italiana», Firenze 1957.
[3] Paolo Odorizzi, *Profumi e sapori perduti. Il fascino della frutta antica*, vol. II. *Le pere*, Ronzone (Tn) 2005.

L'altra differenza è di natura morfologica. «La stragrande maggioranza dei frutti Curato» sostiene Odorizzi «è contraddistinta da una linea di ruggine scura che corre su un lato del frutto».

La pera *Curato* fu rinvenuta in Francia, a Villier en Brenne paese nei pressi di Indre dal curato francese Leroy intorno al 1760 che, come scrive G. Molon,

> trovò, poco lungi dal suo convento e precisamente nel bosco di Fromenteau, a un chilometro dal castello di questo nome, un pero selvatico, che gli parve meritevole di attenzione […] e ne fece degli innesti nella sua vigna, e lo diffuse nei dintorni dove pigliò il nome che porta tuttora[4].

Il pero *Curato* era noto in Italia con diversi nomi. In alcune zone dell'Appennino romagnolo e marchigiano, come apprendiamo dallo stesso autore, è chiamata *Fiascona* per la sua somiglianza a una grossa fiasca, mentre in Lombardia e nel Friuli è detta Spada per la sua sagoma a lancia. In Piemonte è conosciuta con il nome di *Coscia di Donna* per la sua forma e la superficie liscia della buccia, ma anche, probabilmente, per la linea suberosa che la marca, simile alla sutura delle lunghe calze elastiche delle donne.

Anche in alcune regioni tedesche, come il Baden e l'Alsazia, forse per la stessa ragione, è denominata *Frauenschenkel*, mentre in altre zone della Germania, dell'Austria e dell'Alto Adige, è conosciuta con il nome *Pastorenbirne*, cioè *Pera del Pastore*, che riporta al pastore delle anime che l'avrebbe scoperta.

In alcune vallate alpine della Francia e della Svizzera è nominata *Curé* ovvero *curato*. In Inghilterra, dove è stata introdotta all'inizio dell'Ottocento, per merito di un altro curato, il reverendo W. L. Rahm vicario di Winkfield, ha preso il nome proprio da questo religioso e cioè *Vicar of Winkfield*. Da qui la pera, nel 1852, è stata esportata negli Stati Uniti con lo stesso nome.

Nel Molise, introdotta da qualche vivaista del Nord Italia senza dubbio nella seconda metà dell'Ottocento (Giampaolo non ne fa menzione fino al 1832), fu chiamata, per similitudine alla vecchia Spadone d'Inverno – già presente fin da tempi antichi e citata dallo stesso Giampaolo – con lo stesso nome e perciò confusa con essa. Ancora oggi, come ci consta direttamente, le due tipologie – *Spadone d'inverno* e *Curato* sono conosciute e confuse nei vari luoghi del Molise.

L'altra varietà, *Spadone d'Estate*, tipica del meridione d'Italia, era la pera più diffusa e stimata in passato nel Molise. Sempre Giampaolo, nel 1820, la descrive come un

> arbore che ha foglie grandi, profondamente dentate, di un verde brillante. Produce il frutto che è turbinato, regolarmente rotondo, di una pelle fina, che si colora di rosso dalla parte del sole, abbondante di molto succo squisito; ma facilmente immezzisce»[5].

In effetti la caratteristica estrinseca di questa pera è proprio la sua buccia delicata, liscia, vellutata e opaca per la presenza di un sottile strato di cera naturale e la sfaccettatura rosea che prende da un lato, specialmente su quelle cresciute all'esterno o nella parte alta dell'albero perché più esposte ai raggi solari.

Altra tipologia assimilabile alla gruppo delle *Spadone* era la *Spadoncina*. Questa cultivar a maturazione estiva era diffusa principalmente nella Campania, tuttavia era presente anche nel Molise in particolare nella provincia di Isernia e nella parte centrale della regione. Essa non è da confondere con la *Spadoncina precoce* dalla quale si distingue per l'epoca di maturazione, e nemmeno con la *Spadona d'Estate* da cui si differenzia nettamente per molti caratteri morfologici e fisiologici. In passato e fino alla metà degli anni Cinquanta dello scorso secolo la produzione molisana di questa pera era piuttosto modesta e limitata, per la sua facile deperibilità, al consumo estivo e, pertanto, si esitava solo nei mercati locali.

[4] Girolamo Molon, *Buona frutta. Studi di fitografia e di tassonomia pomologica*, parte I, Conegliano 1890.

[5] Paolo Nicola Giampaolo, *Lezioni di Agricoltura*, parte terza, vol. II, *Degli Alberi da Frutto ingentiliti dalla coltura*, Napoli 1820.

3.2. *Spina d'Inverno*. Pera invernale per antonomasia

La varietà era conosciuta fin dall'antichità con molte denominazioni di cui quelle più comuni erano: *Pera Spina*, *Spina Carpi*, *Reale d'Inverno*, *Papale d'inverno*, *Ducale d'Inverno*, *Coccia d'asino*, *Zuccotto d'inverno*. Nel Molise è chiamata *Spina d'inverno* o semplicemente *Pera vierno* in contrapposizione all'altra, a maturazione estiva, e perciò detta *Spina d'estate*.

G. Gallesio nel 1839 scrive che

> la Pera Spina è una delle migliori pere vernine. È una varietà che si può chiamare italiana. Essa trovasi solamente nella nostra Penisola, e vi è così generalizzata, che forma, quasi dappertutto, il fondo del commercio dei frutti d'inverno, e l'ornamento giornaliero di tutte le tavole.

G. Molon nel 1890 crede come Gallesio che «questa pera sia eguale alla pera Picena degli antichi romani, quantunque non vi siano documenti che lo provino». Anche lui cita il passo scritto nel 1575 da A. Gallo in cui questo autore nomina la pianta Pero di Spina. Sempre Gallesio riporta che

> le sue buone qualità, e l'estensione che aveva presa la sua cultura, l'han fatta passare sino a noi, ed è da desiderarsi che si propaghi in tutti i paesi, potendo gareggiare in bontà colle migliori Pere Vernine, e superandone tutte in durata.

Vecchia pianta di pero *Spina d'Inverno* a Campolieto (Campobasso)

Dal suo nome più frequente di *Spina Carpi* si potrebbe desumere che sia oriunda o provenga da Carpi, cittadina in provincia di Modena, ma come riconosce anche Molon «all'infuori del nome, non vi sarebbero altri dati per poter accertare questa origine».

Quanto alle caratteristiche vegetative e produttive, Gallesio riferisce che la pianta di *Pero Spino* non

> viene grandissima, ma spiega una testa piena e regolare. I rami s'allargano orizzontalmente, ma le sue messe sono piuttosto erette che pendole. La cultura di questa pianta non differisce da quella degli altri Peri. Essa vive benissimo in tutti i climi con temperatura media; ma teme i vapori marini, e dove questi dominano, è soggetta ad essere annebbiata. Il tempo della raccolta della *Pera Spina*, si può stabilire fra il finir di settembre ed il cominciare di Ottobre. Se si staccano troppo presto, esse sono soggette ad invizzire senza maturare; se poi si tarda di troppo si rischia di vederle passare, nel principio dell'inverno, dallo stato di acerbità a quello di decomposizione, senza intermedio. Quindi è che per coglierla, bisogna spiare il punto della sua maturità botanica, poiché da questo punto dipende la perfezione della sua seconda maturità, ossia di quel principio di decomposizione lenta, che la rende propria al nutrimento dell'uomo, e grata al palato. Questo momento però non può essere determinato né da certi giorni marcati, né dalle lunazioni. Esso dipende dal corso della stagione, dallo stato organico dell'albero, dalla località in cui vive, e da molte altre circostanze, che accelerano o ritardano il movimento della vita vegetale.

Sul piano produttivo nazionale l'Abruzzo e Molise prevaleva nettamente situandosi al primo posto con una resa di oltre 70 mila quintali. Nel solo Molise la quantità raccolta di questa varietà fino alla metà del secolo passato si attestava su 27 mila quintali proveniente per la quasi totalità da piante sparse o da coltivazioni campestri a carattere promiscuo. Buona parte del raccolto prendeva la via dei mercati cittadini vicini, in particolare verso Foggia, Napoli e Roma.

Il pero era diffuso un po' dappertutto, ma principalmente nei comprensori di Larino, Macchiavalfortore, Campobasso, Ferrazzano, Mirabello. Montagano e buona parte del circondario.

Albero di pero *Spina d'Inverno* in fiore

3.3. *Trentonze*. Pera dell'ultimo desiderio

Questa antica varietà di pera, come scrive il naturalista abruzzese A. Manzi, era conosciuta in Abruzzo e Molise già nel 1700. Essa è citata, oltre che da F. Re, anche dal capo dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Campobasso F. Pallotta nel 1925 tra le cultivar presenti nel Molise all'inizio dell'Ottocento. P. N. Giampaolo la chiama *Chaptal* e la fa derivare dalla Francia. Egli la descrive così:

> La più durevole, e la più bella delle pere d'inverno. Viene da un albero vigoroso, che ha le foglie tinte di un bel verde, leggiermente dentate, sostenute da un peduncolo coperto da una peluria bianca, dalla quale è anche coperto il frutto nascente, e maturando si colora leggiermente di giallo: è grande fino ad acquistare nove pollici di circonferenza. La polpa è piena di un succo aromatico, di un sapore acidolo zuccherino. S'ingrossa sempre fino al venir de' ghiacci, e si conserva dopo l'inverno.

Lo storico napoletano M. Torcia scrive che questo frutto era chiamato «dagli antichi decumane e trilibri pera a rotolo», probabilmente perché il suo peso poteva raggiungere quasi un rotolo, unità di peso del Regno di Napoli corrispondente a circa grammi 890.

Anche la denominazione tradizionale di *Trentonze* o *Trent'once* o, secondo altre località, di *Trenta tre once* – un'oncia equivaleva a circa grammi 27 – esprime molto bene la sua notevole mole.

Il frutto, essendo molto pesante e non reggendosi sull'albero fino a completa maturazione, cade anzitempo e, se batte sul duro, può ammaccarsi. Per evitare contusioni, che possano pregiudicare la sua lunga tenuta, una volta era abitudine staccarlo in anticipo. La pera, però, rimaneva assai dura, granulosa e aspra, assolutamente non commestibile. Per poterla mangiare occorreva aspettare che si ammorbidisse e insaporisse. Ciò avveniva durante l'in-

Pero *Trentonze* con puntelli per reggere il carico dei frutti

verno quando la buccia, ormai fatta gialliccia e rugosa, e tuttavia ancora spessa e coriacea, diventava cedevole e la polpa tenera o deliquescente. In questo stato, però, la pera era difficile sbucciarla perché la pasta sciolta poteva fuoriuscire, né si poteva morsicarla a causa della consistenza della scorza e dell'enorme massa della polpa.

Per poterla consumare era consuetudine tagliarla da un lato o, più spesso, spaccarla trasversalmente e così raccogliere il succo polposo con un cucchiaino. In questo modo, i due spicchi, come due coppe di gelato, messi su un piatto erano delicatamente e profondamente scavati e gustati per la gioia di tutti, specialmente dei più piccoli e vecchi che, per ragioni diverse, erano privi di denti.

Giovanni Pietraroia, un anziano agricoltore già menzionato, racconta che questa pera era ricercata dagli ammalati, particolarmente da quelli allo stato terminale, come ultimo desiderio della vita terrena:

> Un'anziana sofferente per un male incurabile un giorno mi pregò di portarle alcune di queste pere per poterle assaporare. Andai di corsa a casa a prenderle. Quando gliele offrii ben scelte e mature, mi sorrise e, con un filo di voce e gli occhi lucidi, mi disse: queste sono l'estrema unzione del mio corpo, prima dell'olio santo, estrema unzione dell'anima!

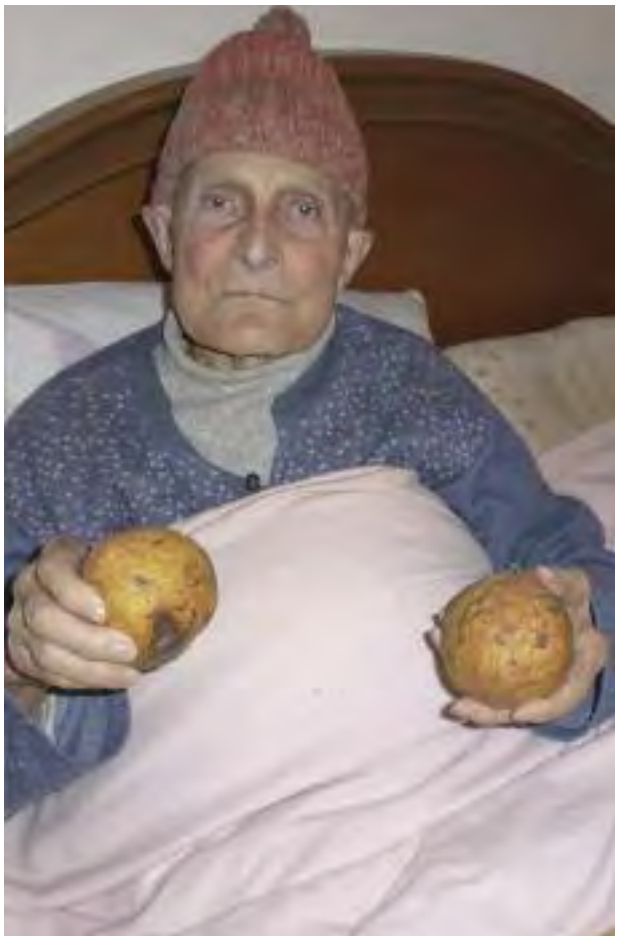
Giovanni continuò a portargliele fino all'ultimo giorno, con piacere, per soddisfare l'ultimo desiderio della donna.

«Oggi», mi confida,«ne ho bisogno anch'io».

Nel suo ripostiglio ne sono rimaste solo due, ormai flosce e rinsecchite; la moglie gliele porta in mia presenza e lui mostrandomele con le mani tremanti mi dice: «Sono diventate come me».

Commosso, gli auguro di avere fede e gli scatto una foto promettendogli in ricordo la prima copia stampata del presente libro.

Pere *Trentonze* in mostra (Ph. D. Foligno)



Giovanni con le sue ultime pere *Trentonze*

3.4. *Risciole*. Pere tradizionali da composta

Sotto la denominazione di *Risciole* sono indicate diverse varietà o tipologie di pere locali accomunate dalla sfumatura più o meno rosseggiante della faccia esposta al sole e dalla destinazione d'uso.

Esse erano distribuite un po' dappertutto nel Molise e, si può dire, che ogni zona, se non ogni paese, aveva la sua *Risciola* nota con vari e vivaci termini vernacolari. E così nell'area centrale del territorio erano presenti la *Risciola del Matese*, la *Ruscitella di Sepino*, la *Risciola di Baranello*, la *Pera-ciliegia* di S. Giovanni in Galdo e la *Risciola* di San Biase; in quella dell'alto Molise la *Risciola* di Agnone (detta localmente *San Nicola*) e la *Visciola* di Vastogirardi; nel basso Molise la *Castelluccio* di Bonefro e altre.

Le *Risciole* costituiscono quindi, più che una singola tipologia, una famiglia di pere così chiamate per la caratteristica facciata più o meno rossastra.

Questa peculiarità si riscontra già nella fase embrionale: i frutticini appena allegati, infatti, hanno il ricettacolo arrossato il quale denota l'avvenuta fecondazione, mentre quelli rimasti giallastri, abortiscono e, pertanto, sono destinati subito a cadere.

I fiori sono portati a grappoli (infiorescenza a corimbo) e inseriti "a racemi", cioè disposti a spirale o in modo alternato su un breve asse piramidale verticale. La fioritura, come nella maggior parte delle varietà di pere, è centrifuga, cioè comincia all'esterno, ovvero dal basso di ciascuna infiorescenza. Le foglie del corimbo hanno forma a cucchiaio, mentre le altre a doccia, tutte munite però di un lungo picciolo e di un breve e acuto apice laminare. La pagina superiore è glabra, d'un verde intenso e lucente, quella inferiore è grigio-verde per la presenza di una minuta e densa peluria soprattutto ai margini e lungo le nervature.

La fruttificazione è a grappolo e la maturazione avviene molto tardi.

Corimbo di *Risciola* con fiori appena allegati riconoscibili dal colore rossiccio del ricettacolo

I frutti, staccati dall'albero, secondo tradizione nella fase di luna calante e poi scelti e lavati in casa, erano messi in salamoia o sotto aceto di vino.

La soluzione, nel primo caso, si preparava con acqua piovana nella quale si scioglieva il sale grosso da cucina fino a saturazione del liquido di governo. Nel secondo modo le pere s'immergevano semplicemente nell'aceto puro o, secondo altre usanze, in una concentrazione più diluita in maniera da evitare o limitare scottature e imbrunimenti ai frutti. Il tutto poi si poneva in un vaso ben chiuso di creta o di vetro e si lasciava riposare a lungo in cantina o in altro posto fresco affinché il sale o l'aceto potessero penetrare a fondo nella polpa.

Durante l'inverno, quando si ammazzavano i maiali, la "composta" di pere era pronta per essere affettata e servita a tavola come contorno ai piatti di arrosto o bollito di maiale. La parte avanzata era utilizzata nelle altre occasioni festive o ricorrenze in cui si poteva consumare o, come si diceva "camprare" dopo il periodo di quaresima, la carne alla brace o in padella.

La pera "alla composta" era insomma un frutto forte per un piatto forte dopo un lungo periodo di astinenza.

CARATTERI MORFOLOGICI TIPICI DELLA PERA *RISCIOLA DEL MATESE*

Foglie a forma di cucchiaio

Apertura floreale dei corimbi dal basso

Sviluppo espanso della pianta

Fruttificazione a grappolo

Risciola di Colle D'Anchise (Campobasso)

Risciola di Baranello (Campobasso)

San Nicola di Agnone (Isernia)

Risciola o *Visciola* di Agnone (Isernia)

Ruscitella di Sepino (Campobasso)

Pera-ciliegia di San Giovanni in Galdo (Campobasso)

Rossuola di Montaquila (Isernia)

Pera-sorba di Cerro al Volturno (Isernia)

Volpina di Bosco delle Mainarde (Isernia)

Rosetta di Roccamandolfi (Isernia)

Risciola del Matese in mostra

3.5. *Limoncella*. La mela regina del Molise

La *Limoncella* è la mela più conosciuta e radicata nel Molise. Essa può ritenersi indigena del posto in quanto è presente fin dall'epoca storica sannitica ed è stata diffusa e utilizzata da queste tribù in tutte le zone conquistate, perciò l'areale di estensione tradizionale di questa varietà ha corrisposto per secoli – e corrisponde ancora oggi – con il territorio di massima occupazione delle diverse stirpi di queste popolazioni (Molise e zone limitrofe dell'Abruzzo, della Campania e della Puglia).

Nell'alto Medioevo e durante il Rinascimento era conosciuta con il nome di Pomo di Gerusalemme per la disposizione delle quattro logge seminali a forma di croce. I pellegrini e viandanti di passaggio lungo i tratturi o i guerrieri diretti in Terra Santa ne raccoglievano quelle potevano per dissetarsi e sostentarsi.

La mela *Limoncella* è citata da diversi storici e studiosi molisani (G.M. Galanti, P.N. Giampaolo, A. Di Tullio, G. Josa) a partire dalla fine del Settecento in poi.

Durante l'Ottocento prese il nome di *Limongella* e, solo verso la fine dello stesso secolo, l'attuale denominazione di *Limoncella*, per la somiglianza alla forma e al colore del limone e per il sapore citrino che richiama questo agrume. In molte località molisane era denominata anche *Melangella*, *Melongino*, *Mela Corno*, *Carruzzelle*, *Cucuccelle* o in altri modi, a motivo della sua piccola dimensione e della similitudine a un minuto melone giallo.

Nel corso dei secoli si sono differenziati diversi biotipi e, pertanto oggi, sul territorio riscontriamo più tipologie.

Agli inizi degli anni Sessanta dello scorso secolo la produzione complessiva in Italia di questa varietà raggiungeva 300 mila quintali così ripartiti: Abruzzo e Molise 46%, Campania 20,4%, Sicilia 19,8%, Basilicata 5,6%, Calabria 3,8%, Puglia 1,6%, Lazio 0,7%, Umbria 0,6% e Marche 0,6%. Nel 1962 la Provincia di Campobasso (ora Regione Molise) forniva da sola più di un terzo del raccolto totale di *Limoncella* (34,2 %), ottenuto principalmente dalle regioni centromeridionali.

La produzione molisana, proveniente quasi tutta da coltivazione promiscua o da filari sparsi, era destinata in buona parte all'autoconsumo; tuttavia, una certa quota – peraltro non facilmente determinabile – alimentava una discreta corrente mercantile interna e verso le regioni limitrofe.

Vecchia e abbandonata pianta di *Limoncella* a Busso (Campobasso)

Caselle seminali a croce

Grappolo disposto a croce

La *Limoncella* era considerata in tutto il Molise e nel Sannio la classica mela di natale e delle altre feste invernali. Oggi, sebbene ridotta a poche e vecchie piante presenti in appezzamenti abbandonati, sono stati impiantati alcuni frutteti specializzati nel Molise centrale che lasciano sperare in un rilancio produttivo e mercantile di questo frutto.

Grazie all'azione di sensibilizzazione promossa dell'associazione Arca Sannita, si stanno quindi gettando le basi per riscoprire e valorizzare questa mela, meritevole di essere commercializzata con il marchio DOP *Limoncella* del Molise.

La pianta ha rami assurgenti, leggermente tomentosi e di colore bruno scuro, provvisti di numerose e minute aperture lenticellari. Le foglie, di dimensione media o piccola e con margine seghettato, sono di forma ellittico-allungata. Il lembo è generalmente sottile, piatto o talora ondulato, di colore verde intenso, munito sulla pagina inferiore di un leggera peluria.

Il fiori sono di un bianco candido e riuniti in numero medio di 6 per corimbo. Gli organi maschili (stami) risultano molto più corti di quelli femminili. L'epoca di fioritura è piuttosto tardiva (5-6 giorni dopo la *Golden Delicious*). La varietà, per quanto si sa, è autosterile e non si conoscono con precisione i migliori impollinatori.

L'Arca Sannita ha rinvenuto sul territorio molisano alcune mutazioni naturali di Limoncella anomali rispetto allo standard classico, di cui una a polpa dura e un'altra a buccia picchiettata e rosata che si sono differenziate nel lungo corso della sua naturalizzazione e coltivazione.

Il periodo di raccolta del frutto cade, a seconda dell'altitudine e dell'esposizione, dalla prima alla terza decade di ottobre. La maturazione inizia circa un mese dopo, raggiungendo l'ottimo in dicembre-gennaio. I frutti sono molto serbevoli anche in locali non refrigerati, purché freschi e asciutti. In zone collinari e pedemontane del territorio molisano produce abbondantemente, pur manifestando, in seguito ad annate di eccessiva carica, una certa tendenza all'alternanza di fruttificazione. La pianta è mediamente vigorosa, longeva e con portamento assurgente se innestata su franco, anche se di più lenta messa a frutto.

Se la fase di fioritura si svolge in condizioni climatiche sfavorevoli (repentini sbalzi termici, piogge e nebbie prolungate o vento forte) l'entità dell'allegagione risulta molto scarsa.

Il melo, specialmente in annate di forte fioritura, manifesta in modo più accentuato il fenomeno del disseccamento post-fiorale dei corimbi. Questo peculiare comportamento, dovuto probabilmente all'effetto ormonale dei semi, costituisce un efficace meccanismo di autocompensazione per regolare la crescita e maturazione dei frutti pendenti e per mantenere in equilibrio vegeto/produttivo la pianta in modo da limitare in parte il rischio futuro dell'alternanza della fruttificazione.

Negli ambienti vocati la pianta mostra buona tolleranza alle avversità climatiche e parassitarie, pur andando soggetta moderatamente alla *ticchiolatura*.

I frutti, durante l'ultima fase di sviluppo e, soprattutto, nel corso della conservazione, possono essere colpiti dalla butteratura. Questa fisiopatia insorge a carico della polpa e si palesa con isole di tessuto morto d'aspetto bruno e suberoso. Tali nuclei stopposi si formano inizialmente in profondità – e quindi non visibili all'esterno – ma poi compaiono sulla buccia, dapprima come macchie livide e dopo come tacche marroni, secche e depresse. La parte più colpita è quella calicina mentre i frutti all'assaggio denotano un sapore amarognolo.

L'origine dell'alterazione è da ricondurre, oltre che alla costituzione genetica (l'Arca Sannita ha individuato un clone di *Limoncella* poco sensibile alla butteratura), ad uno stato di scompenso ormonale e idrico/nutritivo della pianta, in particolare a uno squilibrio tra calcio, magnesio, potassio e boro. Le altre cause predisponenti sono da ricercare nella raccolta anticipata, giovane età della pianta, eccessivo sviluppo in seguito a potature drastiche, portainnesto vigoroso e/o elevata concimazione azotata e potassica al terreno. Si può in parte ovviare a questi inconvenienti ricorrendo a una corretta gestione agronomica del terreno e della pianta e intervenendo con concimazioni fogliari a base di cloruro di calcio nella prima fase di crescita dei frutticini.

La mela, a lungo andare, assume un aspetto raggrinzito che, sebbene disdegnata da molti ignari, non determina peggioramenti gustativi, anzi, diventa più dolce, aromatica e pastosa, tanto da essere maggiormente gradita agli intenditori.

Le "borse" dei rami della *Limoncella*

Disseccamento ormonale dei corimbi fiorali

Limoncella colpita da butteratura o plara

Biotipo di *Limoncella* esente da butteratura

3.6. *Zitella*. La mela della verginità del Molise

Quest'antica cultivar è presente e conosciuta soltanto in alcune regioni meridionali ove in passato, e fino all'ultimo conflitto mondiale, aveva raggiunto una produzione totale superiore a 30 mila quintali. Più della metà del raccolto (54,1%) era concentrato in Abruzzo e Molise e il resto proveniva dalla Campania (31,2%) e dalla Basilicata (14,7%).

Nel Molise, che contribuiva con una buona fetta della produzione, l'area tradizionale di diffusione comprendeva soprattutto la prima fascia collinare e pedemontana dell'entroterra adriatico. Essa era diffusa maggiormente nei comuni di Palata, Guardialfiera, Casacalenda, Bonefro, Montelongo, San Giuliano di Puglia, Pietracatella, Gambatesa, Riccia, Mirabello, Oratino e altre località in frutteti familiari o consociata a vite e a varie colture.

A partire dai primi anni Cinquanta il numero di piante è calato enormemente fino a ridursi a pochi esemplari ancora esistenti qua e là nei giardini o negli orti di casa.

In coltura specializzata è presente in poche aziende agricole della provincia di Campobasso.

Il nome sembrerebbe derivare dall'usanza passata di molte donne molisane nubili che, allo scopo beneaugurante di profumare la propria biancheria, conservavano alcune mele *Zitella* nell'armadio contenente gli indumenti personali.

Era tradizione di molte famiglie mettere i frutti migliori in bella vista, in modo particolare su sporgenze di porte interne, stipi o ripostigli, allo scopo di adornare e odorare le stanze o i salotti di soggiorno. Alcune ragazze da marito o donne rimaste zitelle, soprattutto le più povere, in mancanza di prodotti cosmetici, si lisciavano sul viso la buccia di questa mela – ricca di sostanze cerose, aromatiche e protettive naturali – per profumarsi e come trattamento di cura e bellezza della pelle. Lo facevano sia dopo la raccolta, quando i frutti erano in buona parte cosparsi di pruina e di altre essenze cerose, sia durante la conservazione allorché le ghiandole sotto epidermiche della mela secernono una sostanza oleosa per tenere a lungo preservata e turgida la buccia e la polpa. In effetti la Zitella per le sue proprietà cosmetiche e terapeutiche della corteccia si prestava molto bene a questa scopo.

Giovane impianto di *Zitella* a San Biase (Campobasso)

Essa, infatti, simbolizza perfettamente la faccia pulita di una persona: la sua forma tipica a pomo (da cui il Pomo d'Adamo), la sfaccettatura rosa o dorata delle guance (da cui i pomelli delle gote), la pelle liscia e profumata, richiamano e raffigurano molto bene il volto umano, specie di una donna giovane, sana e prosperosa.

In alcune località, per questa ragione e per il candore, compattezza, fragranza e freschezza della mela, era chiamata anche *Verginella*.

Lialbero ha un habitus vegetativo semi-compatto (carattere spur) ovvero presenta rami con internodi raccorciati e sviluppo fogliare "a rosetta". La varietà, se innestata su soggetti poco vigorosi, si può quindi adattare anche a impianti intensivi. La pianta è molto fertile e di messa a frutto precoce e, se opportunamente diradata, produce frutti di buona pezzatura e di costante fruttificazione.

Le foglie sono piuttosto piccole, di forma ellissoidale poco allungata e disposte a rosetta, con margini dentati e pagina inferiore tomentosa. Il picciolo è corto e spesso.

I fiori sono riuniti in 5-6 per corimbi, hanno peduncolo corto e colore rosaceo.

Il periodo di fioritura è intermedio (coincide col la *Golden Delicious*). La varietà ha necessità di fecondazione incrociata ma si ignorano i migliori donatori di polline.

Il frutto ha forma tronco-conica breve, di pezzatura medio-grossa (peso medio 150-180 gr), con buccia liscia, lucida, pruinosa, di colore bianco-cereo nelle parti nascoste o giallo-ocra con sfumatura rosea sulla facciata esposta al sole, specialmente nelle zone collinari o pedemontane, provviste di poche lenticelle. Il picciolo è molto corto per cui il frutto, sottoposto a compressione durante l'accrescimento, facilmente si stacca. La polpa è bianca, croccante, poco succosa, poco acida, dolce e moto profumata.

La raccolta avviene alla fine di settembre o inizio di ottobre nelle zone più elevate. La mela matura un mese dopo e ha un periodo di conservabilità lunghissimo durante il quale non diventa mai farinosa e rugosa, grazie anche alla protezione cerosa della buccia.

L'albero mostra una relativa resistente ai freddi intensi e, pur avendo una buona rusticità all'oidio e alle altre crittogame, va soggetto alla ticchiolatura e alla cascola pre-raccolta.

In casi particolari questa cultivar, verso la maturazione, può andare incontro a una alterazione di natura fisiologica, nota con il termine di vitrescenza. Questa disfunzione fa assumere alla mela, già sull'albero, un aspetto vetroso e traslucido, quasi di ghiaccio, tanto da venire identificata e confusa con la varietà Gelata, così come viene da molti chiamata.

In effetti tale caratteristica si manifesta solo in certe condizioni e in modo parziale; le mele, pertanto, possono evolvere in questo "stato amorfo" solo quando si verificano in campo specifiche condizioni naturali o indotte dall'uomo.

Carattere semi-compatto della pianta

Disposizione delle foglie "a rosetta"

3.7. *Annurca*. La mela rossa per eccellenza

L'*Annurca* è la mela più importante e tipica nel meridione d'Italia, specialmente della Campania da cui proviene la maggior parte della produzione. Essa è, secondo alcuni storici, d'origine dell'agro di Pozzuoli. Plinio il Vecchio la cita presente intorno al lago di Averno e la chiama *Mala Orcola* perché prodotta intorno all'Orco, la sede mitologica degli Inferi. Gli altri scrittori rustici Varrone, Columella e Macrobio, la chiamano invece *Orbiculate* per la sua forma sferoidale come il globo terrestre. Solo nel 1876 la mela prende il nome definitivo di *Annurca* e compare ufficialmente nel *Manuale di Arboricoltura* di G.A. Pasquale. Secondo altri il nome deriverebbe dall'antica modalità di arrossamento in appositi "melai", conosciuta col nome di *nannurca*.

La pianta, tuttavia, era diffusa e radicata anche nel Molise da tempi lontani. Fino ai primi anni Sessanta del secolo scorso la Provincia di Campobasso raggiungeva una resa di oltre 170 mila quintali che la poneva al secondo posto nazionale.

La produzione derivava in massima parte da coltura promiscua, ma fin dagli anni Cinquanta esistevano, soprattutto nella conca venafrana allora bonificata e provvista di una rete di condotte irrigue, diversi meleti in forma specializzata e intensiva che alimentavano una discreta corrente commerciale verso l'Italia e l'estero.

Oggi si conoscono solo alcuni impianti specializzati nel Molise mentre la produzione, in generale proveniente da piante sparse, è fortemente ridimensionata e destinata a un consumo familiare locale.

L'albero è molto vigoroso, specialmente se innestato su franco, sviluppando un portamento dapprima assurgente e poi espanso. Ha rami poco tomentosi, di colore bruno chiaro, con internodi medi o lunghi, duri e sottili, muniti di numerose ed evidenti lenticelle. Le branche, scarsamente rivestite alla base, fruttificano abbondantemente su

Melo *Annurca* abbandonato in un pascolo in agro di Isernia

Pianta di *Annurca* stracarica

brindilli e rami misti, ma spesso in modo incostante o alternante. Le foglie, piuttosto spesse, sono medie, piatte, crenate ai margini e lanose nella faccia inferiore. Quelle delle lamburde hanno forma ellittico-allungata e munite di un picciolo più corto.

La fioritura è piuttosto tardiva e i fiori sono riuniti in numero medio di 6 per corimbo e muniti di stami più corti dei pistilli.

I frutti sono piccoli o medi, sferoidali o leggermente appiattiti, regolari, sfaccettati o striati di rosso e hanno la buccia spessa, liscia e cerosa, con numerose e talora rugginose lenticelle.

La polpa è bianca, soda, croccante, tenera a maturità, dolce-acidula, poco succosa e piuttosto aromatica, di buone caratteristiche gustative. Il frutto è resistente alle manipolazioni e di lungo mantenimento anche nei luoghi non refrigerati.

La pianta, se coltivata in ambienti adatti, produce abbastanza bene però, in caso di forte allegazione, va soggetta a un'elevata cascola dei frutti non completamente maturi che costringe ad anticiparne la raccolta. Più di ogni altra cultivar, l'*Annurca* se non correttamente potata nei rami e diradata nei frutti appena allegati, sviluppa e fruttifica in modo irregolare. La varietà, come la maggior parte delle altre, è a fecondazione autoincopatibile e, pertanto, ha bisogno di essere impollinata con altri meli a fioritura contemporanea.

Buoni impollinatori si sono dimostrati i meli delle varietà *Rosa*, *Limoncella* e *Gelata*.

Intensa colorazione dell'*Annurca* coltivata sulle alture molisane

Tipici "melai" per l'arrossamento dell'*Annurca* in Campania

Il melo sopporta molto bene i più comuni parassiti e crittogame, ma è sensibile alla ticchiolatura specialmente se coltivata in zone umide e piovose.

Nelle zone collinari e pedemontane del territorio molisano la mela esprime il meglio delle sue proprietà organolettiche e salutari. L'alta luminosità, l'assenza di pulviscolo e inquinanti atmosferici e la conseguente ricchezza di raggi ultravioletti, unita all'escursione termica tra il giorno e la notte e alla formazione della rugiada durante la maturazione, conferiscono ai frutti maggiore colore, sapore, profumo e consistenza. In questi ambienti essi normalmente non hanno bisogno di essere stesi sulla paglia o trucioli di legno, innaffiati e girati a mano su appositi graticci, detti "melai" dopo la raccolta perché si colorano e si affinano direttamente sull'albero.

3.8. *Gelata*. La mela a duplice gusto

La mela *Gelata*, detta anche *Jaccia* o *Ghiaccia*, è conosciuta e prediletta nel Molise da lungo tempo. La sua resa produttiva complessiva delle regioni più interessate fino agli anni Cinquanta del secolo passato si aggirava mediamente su 15 mila quintali. La quantità raccolta nella Provincia di Campobasso e in quella di Teramo, dov'era più presente, raggiungeva circa il 25% del totale.

La produzione proveniva da piantaggioni sparse o da colture promiscue, soprattutto delle zone collinare interne.

L'albero è molto vigoroso, specialmente se propagato su soggetti selvatici locali o su franco, e ha portamento inizialmente assurgente e poi aperto. Se innestato su portinnesti clonali deboli o di medio sviluppo, produce ricacci di polloni alla base del tronco e delle grosse branche.

I frutti hanno la caratteristica di avere un settore o l'intera massa della polpa allo stato amorfo o vetroso, come se si fossero congelati, da cui la derivazione del nome.

Occorre subito dire che il gelo, la brina o in ogni modo l'abbassamento repentino della temperatura, contrariamente a quanto si crede dai più, non ha nessuna influenza ai fini della manifestazione di questo fenomeno. La vitrescenza, com'è chiamata tecnicamente questa alterazione fisiologica, è dovuta alla rottura delle pareti cellulari a causa della pressione osmotica che s'instaura nel frutto in fase di forte crescita o eccessivo vigore dell'albero e alla conseguente fuoriuscita del liquido organico che si accumula negli spazi interstiziali, generalmente occupato dall'aria. Essa comincia a comparire sull'albero durante la maturazione e si mostra con macchie traslucide, verde chiaro, localizzate nella parte calicina o nella zona del "cuore" della mela. Se si espande in prossimità dell'epidermide traspaiono all'esterno come chiazze diafane.

I frutti, specialmente quelli in gran parte o totalmente colpiti dall'anomalia, hanno peso specifico più elevato di quelli sani e titolo di acidità e saccarosio più basso. Essi contengono sorbitolo, etanolo e acetaldeide che con-

Raccolta mele *Gelata*

Mela *Gelata*

feriscono alla polpa "gelata" un sapore dolciastro e talora di fermentato. La parte non interessata dall'alterazione mantiene il gusto proprio del frutto. Ne risulta perciò che la mela, secondo il settore morsicato, ha sapore e profumo diversi, duplice, particolarità che stupisce e incuriosisce chi la mangia per la prima volta, mentre a quelli che la conoscono ricorda i tempi passati.

Il fenomeno, che piaccia o no ai consumatori, durante la conservazione può regredire per riassorbimento del succo, ma più spesso il frutti tendono ad imbrunire e poi a marcire.

Le cause della fisiopatia sono legate a fattori genetici e climatici (eccessivo caldo nella fase di maturazione o in caso di maggiore esposizione dei frutti al sole), a scompensi nutritivi (eccesso di azoto e boro, carenza di calcio e magnesio) e fisiologici (antagonismo frutti/germogli), non ancora ben conosciuti.

Anche altri motivi possono favorirne l'insorgenza, tra i quali la potatura energica, lo squilibrio vegetativo, la scarsa carica dei frutti, la raccolta tardiva e diverse altre condizioni predisponenti.

L'alterazione può essere in qualche modo prevenuta, oltre che attraverso trattamenti tempestivi in campo e in magazzino con soluzioni di cloruro di calcio, mantenendo un giusto equilibrio vegetativo della pianta e raccogliendo i frutti in leggero anticipo per conservarli a temperatura ambiente per un certo periodo al fine di favorire il riassorbimento del succo.

Le mele, per questa anomalia – sebbene assai apprezzate in ambito locale – vengono rifiutate nei mercati nazionali ed esteri a causa del particolare sapore di "fermentato" che hanno e del disfacimento interno cui vanno incontro rapidamente durante la conservazione.

Sezione trasversale e longitudinale mela *Gelata*

Mela *Gelata* interamente colpita da vitrescenza

Inizio marcescenza della mela *Gelata*

Disfacimento interno settore mela *Gelata* colpita da vitrescenza

3.9. *Cotogno*. L'albero dai pomi dorati

Il cotogno è una specie che, come il melo, pero e sorbo, appartiene alla famiglia botanica delle Pomacee. La pianta è una delle più antiche conosciuta e addomesticata dall'uomo. Essa era coltivata almeno duemila anni fa e riservata nei *Giardini pensili* di Babilonia in cui produceva e mostrava ai passanti i bei pomi dorati. In seguito si è diffusa in Grecia, dove il frutto era considerato sacro ad Afrodite e dedicato a Venere come simbolo della felicità, dell'amore e della fecondità. Qui trovò, secondo la mitologia, un posto importante nei *Giardini degli Esperidi*, non ancora occupato ad agrumi – che all'epoca non si conoscevano – e si offrivano anche agli dei. Pamfito riporta che questi pomi «hanno un profumo soave ma che non sono molto buoni da mangiare».

Con tutto ciò Plutarco obbligava le giovani spose a consumare una mela cotogna prima di "consumare" l'atto coniugare nel letto nuziale. In epoca romana alcuni biotipi furono ingentiliti e resi meno aspri tanto da essere elogiati da Catone, Plinio e Virgilio. In prosieguo, per incrocio spontaneo e riproduzione da seme, si sono differenziate molte sottospecie e varietà adattandosi più facilmente ai vari climi e territori delle zone temperate del mondo. Durante il Medioevo il frutto era considerato più che altro un farmaco. I medici ne prescrivevano il succo per depurare l'organismo e la polpa come cataplasma. Oggi, ignorate e disdegnate dai più, le cotogne sono cadute in disuso.

La pianta è un piccolo arbusto che cresce a cespuglio con tronco scuro e contorto, quasi sempre bitorzoluto e inclinato e alcune volte munito di abbozzi radicali (blastoferi) nella parte basale.

Fratta di cotogno in funzione frangivento

La corteccia del fusto e delle branche più grosse è bruno-cinerea all'esterno e rossastra all'interno, la quale, invecchiando, si screpola e si stacca a scaglie. Il legno è duro e nodoso.

Le gemme a frutto si distinguono da quelle a foglia solo al momento del germogliamento.

Ambedue sono piccole, brune e tomentose. Le foglie sono alterne, ovali, caduche, verde cupo sulla pagina superiore e grigio verde su quella inferiore per la densa peluria che la ricopre. I fiori, brevi e solitati, spuntano all'ascella delle foglie e all'estremità dei rametti (brindilli). I frutti hanno forma e dimensione varie, quasi sempre ombelicati e tomentosi, di colore verde grigiastro se in crescita e giallo oro se maturi.

La facile moltiplicazione per talea o per ceppaia e l'utilizzo come soggetto d'innesto per il pero, oltre che la limitata taglia e precocità di messa a frutto, hanno reso questa specie disponibile per piantagioni di ogni orto e frutteto domestico e per gli impianti industriali in tutte le parti del mondo.

La pianta si adatta anche ai terreni poveri, purché drenati e non ricchi di calcare.

La particolarità che li contraddistingue da ogni altro pomo è, dunque, la densa peluria sui frutti e sulle foglie. Questa caratteristica, assai importante a fini evoluzionisti, consente alla pianta di avere una maggiore resistenza agli eventi di natura parassitaria e atmosferica. Infatti, questa folta e consistente lanugine che avvolge completamente i frutticini in particolare, fin dalla nascita, oltre a proteggerli dal freddo, dalla calura, dalle contusioni, dalla disidratazione, dalle radiazioni, dalla grandine e dagli altri agenti climatici, fisici e inquinanti, costituisce una valida barriera contro l'invasione di molti parassiti e patogeni.

Per questa ragione i frutti di cotogno durante la loro crescita non vanno soggetti, o comunque lo sono assai

Sfaldature della corteccia del tronco

Blastoferi sul tronco

meno, ad attacchi di fitofagi e crittogame. Gli afidi, le cocciniglie, le larve di lepidotteri e di coleotteri, gli acari e ogni altro insetto non riescono a infiltrarsi o rimangono imbrigliati nella intricata rete dei peli. Anche molti agenti infettivi fungini, trasmessi per via aerea dalla pioggia, nebbia o elevata umidità, hanno difficoltà a entrare nel frutto perché la fitta ragnatela dei peli, trattenendo e respingendo le gocce d'acqua, di rugiada o di nebbia – che possono trasportare le spore fungine e batteriche – isolano di fatto il frutto e impediscono così il contagio.

Il manto lanuginoso con l'accrescimento si dirada fino a staccarsi – sotto l'azione del vento o dello sfregamento delle foglie – al momento dello sviluppo completo del frutto. In questa fase, però, perdendo la protezione naturale, il frutto può andare incontro a patologie e attacchi parassitari.

La *monilia*, principale malattia crittogamica del cotogno, s'insinua in questo stadio su ferite, spaccature e microlesioni oppure nel fiore, unico organo non protetto dal manto lanoso.

Densa peluria (rimossa ad arte) sui frutticini

Stacco naturale della peluria verso la maturazione

Monilia insediatasi sulla spaccatura del frutto

Monilia insediatasi sul fiore

L'oidio, altra crittogama che insorge su questa pianta, penetra solo sulle foglie quando queste, accrescendosi e diradando la peluria, allentano così la morsa difensiva.

Anche la farfalla della carpocapsa in questa stadio scoperto può depone le uova sulla superficie liscia del frutto generando il verme che penetra nella polpa.

Le cotogne crude, perfino quelle dolciastre, sono praticamente immangiabili a causa del sapore aspro e acerbo e della durezza e granulosità della polpa. Esse vengono adoperate per preparare conserve molto gradevoli e durevoli, le migliori che si conoscano, note e apprezzate sotto il nome di cotognate. Queste, secondo un'antica ricetta tramandataci da M. Pepe nel 1894, erano preparate affettando

> sottilmente le cotogne con le corteccie, e facendole cuocere entro mosto cotto e chiarito, preferibilmente ottenuto da Uve moscate e di Malvasia. Indi passando a pressione la massa cotta per staccio, e facendola svaporare e ridurre a consistenza di estratto, si condisce con cannella, qualche chiodo di garofano, e lagrima di noce moscata. La cotognata così fatta o si versa calda entro scatole apposite, internamente rivestite di ostia; o si versa entro telajo rivestito di tela bagnata, entro cui si fa raffreddare, per indi, con filo di refe, dividerla in pezzi che si rivestono di ostia e si conservano in luoghi asciutti per smerciarli o consumarli.

I frutti, altresì, possono essere utilizzati anche per fare gustose e particolari composte, gelatine, mostarde, sorbetti, liquori e vari distillati casalinghi, oltre che impiegati in pasticceria e in medicina. Le mele cotogne e le pere cotogne possono essere mangiate cotte, soprattutto sotto la cenere del camino, nel qual caso sprigionano tutto il loro sapore e profumo. A questo proposito occorre dire che le cotogne, pur essendo aspre, non sono prive di zucchero. Questo è infatti presente sotto forma di polisaccaridi, lunghe catene glucidiche che non esprimono in bocca quel sentore di amabilità ma, riducendosi con la cottura, trasmettono un senso di dolcezza e buon odore.

Le tre sottospecie di cotogne presenti in Molise

3.10. Sorbi del Molise. Frutti indigeni da recuperare

Nel territorio molisano vivono quattro specie di sorbo: *Sorbus domestica*, *Sorbus aucuparia*, *Sorbus aria* e *Sorbus torminalis*.

Il *Sorbus domestico*, detto anche *fruttifero* perché commestibile, era presente nel Molise un po' ovunque, mentre oggi si riscontra solo raramente e isolatamente dal piano e dalla zone collinari alle prime alture fino a quota di1000 m/slm.

Il *Sorbus torminalis*, detto *Ciavardello*, vegeta in ambienti più temperati e su terreni calcarei situati a media

Albero *Sorbo fruttifero*

Fiori *Sorbo fruttifero*

Frutti *Sorbo fruttifero*

Albero *Ciavardello*

Fiori *Ciavardello*

Frutti *Ciavardello*

altitudine (500-800 m/slm). Nel Molise è presente in modo sporadico ai margini dei boschi non degradati e nelle macchie diradate delle aree centrali e orientali.

Il *Sorbus aucuparia*, detto *Sorbo degli Uccellatori* perché molto gradito agli uccelli e perciò utilizzato dai cacciatori per richiamarli e catturarli, vive in ambienti più freddi e in suoli lievemente acidi, tipici della zona della *Faggeta* e dell'*Abetaia*. Esso è presente singolarmente o in associazione con altre specie forestali sul massiccio del Matese, sulla catena delle Mainarde e sugli altri monti da quota 1000 metri fino al limite della vegetazione degli alberi.

Il *Sorbus aria*, detto *Sorbo Montano*, vegeta solitario o a cespugli in zone scoscese e pietrose tipiche della *Castagneta* e della *Faggeta*, ovvero da 1000 a 1400 m/slm.

Albero *Sorbo degli Uccellatori*

Fiori *Sorbo degli Uccellatori*

Frutti *Sorbo degli Uccellatori*

Albero *Sorbo Montano*

Fiori *Sorbo Montano*

Frutti *Sorbo Montano*

Nel Molise è presente sporadicamente sui versanti montuosi e sugli spiazzi ben esposti al sole.

Il sorbo fruttifero della sottospecie *malifera* è un albero rigoglioso e forte, da giovane a forma piramidale e da adulto espansa o sferoidale. Quello *pirifero* è meno vigoroso e presenta rami maggiormente pendenti. Le gemme nelle due forme sono coniche-allungate, giallicce, lucide, glabre e viscose. Le foglie sono composte, imparipennate, di sopra venose e rugose, di sotto villose, attaccate a un picciolo lungo, robusto e peloso. Le foglioline hanno margine seghettato ed estremità cuspidata. I frutti sono riuniti a mazzetti di 5-10 unità di forme e dimensioni varie secondo le sottospecie e varietà. Essi sono ricchi di vitamina C e sali minerali e possono essere consumati freschi, ben maturi ed essiccati oppure possono essere trasformati in gustosi dessert, marmellate, decotti, sidro o usati in erboristeria, per la loro azione astringente e rinfrescante, contro la dissenteria.

Era usanza diffusa in molte popolazioni molisane raccogliere le sorbe anzitempo, prima che ammezzivano, per spaccarle a metà e seccarle su graticci. Le varie porzioni s'infilzavano ad un filo formando così rosari o serti che si appendevano in soffitta o in altri locali ventilati per consumarli nelle sere d'inverno vicino al fuoco a bagno nel vino o nel liquore.

Il legno del *Sorbo domestico*, per la sua durezza e longevità, era utilizzato per la costruzione di statue dei santi e per attrezzi agricoli perché resistente agli sforzi da tiro (bure, gioghi, ruote ecc.) oltre che per ottenere manici di utensili vari. Esso era ricercato dai tornitori e incisori per tutte le opere d'arte e comuni le quali richiedevano grande solidità, durezza e resistenza allo sfregamento. La scorza e le foglie, per la ricchezza di tannino, si adoperavano nella concia delle pelli e dai rami si ricavava una tintura nera brillante.

Il *Ciavardello* è un arbusto, talora anche di notevole dimensione con fusto dritto, rami alterni e lunghi e chioma espansa. Le foglie sono alterne, larghe, divise in 7-9 incisioni a cuspide, dentate a sega, verde cupo e lucido di sopra, grigio verde pallido di sotto, vellutate in primavere e rosseggianti in autunno. I fiori sono bianchi uniti in corimbi composti che spuntano all'estremità dei rami. I frutti sono ellittici, ombelicati, di color ruggine e punteggiati di bianco. Essi, quando ammezziscono, hanno sapore dolce e gustoso, ma possono essere indigesti se consumati in abbondanza. Se fatti fermentare si ottengono distillati di ottimo gusto. Il legno, essendo duro e non soggetto a contorsione e spaccature, era molto richiesto dai fabbricanti d'istrumenti musicali e d'arnesi di precisione.

Il *Sorbo Montano* e quello *degli Uccellatori* sono arboscelli cespugliosi di lenta crescita e messa a frutto.

Le bacche dei due sorbi, essendo acidule e poco saporite, non sono commestibili allo stato fresco, ma possono esserlo solo dopo cottura. Con esse si possono preparare particolari marmellate e gelatine, e dopo fermentazione, bevande alcoliche. Per le proprietà astringenti e antinfiammatorie, si usano come medicamentosi e cosmetici e, per il contenuto di sorosio, possono essere impiegati come dolcificanti per i diabetici.

Serti di sorbe appesi a essiccare

Serti di sorbe secche in soffitta

Il legno del *Sorbo degli Uccellatori*, duro e resistente, si prestava ancora di più di quello montano per i lavori al tornio, a intaglio e a sculture varie. Anche l'altra essenze arboree aveva più o meno gli stessi usi e destinazioni.

Le quattro specie, inoltre, sono indicatrici biologiche di un ambiente sano e integro. Esse esprimono pertanto molto bene lo stato di salute del territorio e il volgere delle stagioni. Rinnovando l'habitus vegetativo, più di ogni altra pianta, annunciano la primavera con la candida fioritura, l'estate con la folta e verde chioma e l'autunno con il colore variegato dei frutti e delle foglie. In inverno, rimanendo spoglie e brune, si confondono con le altre specie nel grigiore della nebbia o nel candore della neve.

Negli ambienti adatti, tutte e quattro le specie possono essere coltivate sia come piante fruttifere (per uso domestico e di selvaggina) e ornamentali (per abbellimento e ristoro) sia come essenze forestali (per legna da fuoco e legno d'opera), nei giardini, orti, viali, parchi, rotonde, scarpate di luoghi pubblici e privati.

Tutti i sorbi, inoltre, per il loro profondo apparato radicale, possono essere messi efficacemente a dimora per rimboschire aree degradate e rinsaldare quelle franose.

COLORI STAGIONALI DEL *SORBO DOMESTICO PIRIFORME*

COLORI STAGIONALI DEL *CIAVARDELLO*

VARIAZIONI CROMATICHE DELLE FOGLIE DEL *SORBO DOMESTICO*

Albero di *Sorbo domestico*

IV
CULTORI E CUSTODI DELLA FRUTTA MOLISANA

4.1. Cultori e promotori del passato

4.1.1. Don Damiano: un antesignano degli alberi da frutto

Damiano Petrone, come leggiamo in un articolo scritto da padre Michele Galuppi[1],

> nacque sull'ameno colle di Montagano da Domencico e da Vittoria Fiancarlo il 5 luglio dell'anno 1659. Compì gli studi che corrispondono – su per giù – al ginnasio e al liceo dei nostri tempi, e frequentò per qualche anno nell'Università di Napoli o la facoltà di legge o quella di medicina. Se all'età di 25 anni ricevette il Petrone la prima tonsura e all'età di anni 27 fu insignito del sacerdozio, è d'uopo conchiudere che assai tardi egli si decise ad intraprendere la carriera ecclesiastica. Don Damiano morì il 27 agosto 1720 all'età di 61 anni. Ai nostri giorni [1936] la fama di don Damiano Petrone si è molto oscurata e scolorita.
> Egli comunicò quasi una seconda vita al suo paese natale. Lo adornò e impreziosì di meravigliosi frutteti. È questo il suo splendido titolo di gloria.

Queste sono le notizie assai scarne che abbiamo attinto sulla sua vita. Sulla sua opera di promotore agricolo – e frutticolo in particolare – riportiamo quello che ebbe a scrivere su di lui Marcello Pepe di Civitacampomarano[2]:

> In Montagano tenne uffizio parrocchiale, dal 26 settembre del 1690, al 19 agosto del 1710, il sacerdote Don Damiano Petrone, il quale, a tutti coloro, che si recavano a confessargli i peccati commessi, usava imporre una penitenza, apparentemente strana e bizzarra, ma, in sostanza sagacissima ed eminentemente benefica, quella, cioè, di piantare ed in-

[1] Padre Michele Galluppi, «*Il Giornale d'Italia - Cronaca del Molise*», articoli del 24 novembre 1936 e 1° dicembre 1936.

[2] Marcello Pepe, *Della coltivazione degli Alberi da Frutta in Italia,* Napoli 1894.

Molti scrittori del passato, sia nel regno di Napoli sia d'Italia, hanno menzionato e lodato l'esempio del parroco Petrone. Dopo G.M. Galanti, fu il Giustiniani che, nel suo *Dizionario Ragionato del Regno di Napoli* – edito a Napoli nel 1803 (vol. II, pp. 57-58) – riferì: «Gli abitanti di questa terra erano oziosi. I terreni per conseguenza incolti, non altro vi regnava che miseria e dissolutezza. Il Petrone ritrovò un mezzo valevole per rendere ben coltivato quel territorio ed allontanare i cittadini dall'ozio e dalla poltroneria. Un tal mezzo fu di non dare altra penitenza a peccatori che di piantare un numero di certi alberi nei fondi propri o negli altrui, in proporzione del numero e qualità dei peccati. E se poi i detti erano poveri, egli di proprio danaro comprava loro gl'istrumenti rurali e le piante. Così fece rendere ben fruttiferi il territorio e gli abitanti utili allo Stato».

Cesare Cantù, celebre autore della *Storia Universale*, in un discorso pubblicato a Torino (*Gli Eretici d'Italia,* 1866, vol. II, p. 288), riporta: «Il Prete Demetrio [Damiano] Petrone rigenerò Montagano nel Sannio, quella popolazione corrotta e ignorante inducendo, per penitenza e in proporzione dei peccati, a piantare alberi fruttiferi nei campi propri e negli altrui, egli stesso ai più poveri fornendo gli alberi e le zappe».

Anche Giambattista Masciotta, nella sua monumentale opera – *Il Molise dalle origini ai nostri giorni* 1914, vol. II, p. 247 (nella monografia dedicata a Montagano) –, addita don Damiano «ad esemplare degno di imitazione che ai fedeli che andavano a confessarsi da lui egli soleva dare penitenza (invece delle solite giaculatorie) l'obbligo di piantare tanti alberi da frutta nei poderi che coltivavano. In grazia delle molte peccata degli abitanti, e del lungo esercizio parrocchiale (30 anni) del Petrone, Montagano si trovò un bel giorno ricca di pometi redditivi ed alla testa della frutticoltura molisana. La memoria di Damiano Petrone è benedetta, dunque, per i benefici effetti d'una trovata arguta e geniale, scaturita dal suo cervello di parroco rurale, bonario e gaudente, libero cioè dalle pastoie grigie del bigottismo e della ipocrisia».

nestare un determinato numero di Peri e Meli! Ed a coloro che gli confessano di aver commesso danni o furti campestri, egli non impartiva l'assoluzione, se non a penitenza eseguita.
Così operando, quel parroco benemerito non imponeva risarcimento in pro degl'individui derubati o danneggiati, ma vi sostituiva la indennizzazione nella massa comune della ricchezza agraria locale, e dell'avvenire di quel paesello. A' rimorsi e demeriti per colpe commesse, faceva seguire la compensazione con fatti, che valessero una pubblica benemerenza. Puniva distrazioni, sottrazioni, ed ignavia, con lavori forzati di produzione e creazione, fondava un'industria, promuoveva interessi nuovi per nuove ricchezze, spingeva ad un progresso agricolo, provvedeva all'incremento della floridezza e del benessere di quella popolazione.
Le piantagioni di alberi da frutta, avvenute pel sistema penitenziario religioso del Parroco Damiano Petrone, furono, da prima, una vera Cassa di ammenda; la quale, in seguito, è venuta crescendo, ed oggi [1894] trasformata in un gran capitale agricolo per quel Comune; ed in modello industriale, esposto alla imitazione de' Comuni vicini!
Ben presto, per l'opera del Petrone, le frutta incominciarono ad essere lusso di mense domestiche. Indi, man mano, divennero una speciale e preziosa produzione del paese, e ricercata ne' dintorni. Il Contado di Molise, in que' tempi era impervio, ma le Pera e le Mela di Montagano, erano ricercate dal commercio interno, e, con traffico a schiena di muli, si smerciavano nelle contrade meglio accessibili, che sono quelle verso l'Adriatico, ne' così detti Piani del Saccione. Formata poi la Provincia di Molise, e fattane capitale la vicina Campobasso, lo smercio delle frutta di Montagano ebbe maggiore sviluppo nel mercato di quella città. E quando la Provincia, ne' tempi successivi, fu solcata da una prima strada rotabile, e posta in comunicazione col mondo commerciale, le frutta di Montagano divennero oggetto di commercio più ampio ed esteso, sì che negozianti di Napoli, e di Terra di Lavoro, si spingessero a farne acquisto all'ingrosso. Montagano, allora, accorta come è stata, e come è, fu sollecitata a costruire un braccio di strada rotabile comunale, il quale le agevolò il commercio. Ed indi i negozianti di Napoli e di Terra di Lavoro, impresero a recarsi colà, ad incettarvi le frutta tutta pendenti sugli alberi, coglierle a proprie spese, riporle in magazzini che prendevano in fitto, e poi, durante l'inverno, e fino alla primavera successiva, man mano, trasportarle a Napoli. Questo avviene tuttora, ma la cerchia dello smercio si è estesa, oltre Napoli, all'estero. Le frutta di Montagano oggi si esportano in Alessandria d'Egitto!
L'opera del parroco Petrone, però, ebbe efficacia, riferisce ancora l'autore, anche fuori di Montagano. Il commercio delle frutta di quel Comune, fece aprire gli occhi, e rese avveduti altri Comuni vicini, i quali impresero anch'essi a

Probabile pera *Fiocco di Cardinale* ritrovata a Lucito (Campobasso)

Mele *Annurca* coltivate a Montagano (Campobasso)

piantare alberi da frutta. In fatti, nello scorcio del secolo passato [1700], e nei primi del presente, il chierico mannarino D. Nicola de Rubertis, che nel paesello di Lucito, prossimo a Montagano, dirigeva un convitto di studenti, si dette anche egli a promuovere colà la coltivazione degli alberi da frutta e seminava le granella di tutte le frutta mangiate da frati e convittori, indi innestava, e regalava innesti a proprietarii e contadini.
Egli, anzi, adottando un metodo che oggi si vorrebbe nuovo, dalla seminagione delle granella, e mercé cure pazienti, lunghe, ed assidue, riuscì ad ottenere una varietà di pera, speciosissima per forma, volume, e sapore, cui dette nome di Fiocco di Cardinale. Una pera settembrina che ha forma di cucurbita lagenaria alquanto rigonfia nell'estremità inferiore, lunga 20 a 25 centimetri, di colore verde pallido, con picciolo grosso e corto, corteccia esilissima, butirrosa e profumata.
Al padre de Rubertis tenne dietro nel medesimo Comune, un di lui allievo, che fu il sig. Luigi de Rubertis, strenuo cultore e propugnatore di progresso agricolo industriale. E, per gl'impulsi ed esempii di que' due benemeriti, Lucito, oggi, ha il suo agro popolato di alberi da frutta, dai quali trae proventi, i quali, se non uguagliano, avvicinano quelli di Montagano.
L'impulso del parroco Petrone si estende ancora ad altri Comuni ne' tempi successivi.
Sotto il regno di Gioacchino Murat, fu ministro dell'interno Giuseppe Zurlo, che era di Baranello, piccolo Comune a ponente di Campobasso. Uomo sagace, provvido e benefico qual era, egli sapeva della produzione di frutta di Montagano, e perciò si valse di tutti i mezzi dell'alto ufficio che aveva, per promuoverne la produzione nel suo Comune. E per opera di lui, Baranello si pose non solo ad imitare, ma a rivaleggiare Montagano. Nel che gli giovò molto la molteplice ed eletta varietà di frutta che un ministro seppe, ed ebbe modi e mezzi, di trarre dalla Francia ed importare in Baranello.
Dopo lo Zurlo, un altro ministro dell'Interno, che fu Nicola Santangelo, volle, e fece sì che il proprio Comune natìo - che è Busso, prossimo a Baranello – seguisse l'esempio di Montagano, Lucito e Baranello, e Busso è divenuto anch'esso, produttore di frutta.
Indi, man mano, in quella provincia, la coltivazione degli alberi da frutta è andata estendendosi, e si vanno, con essa, accrescendo le risorse economiche, alle quali nuovo incentivo e maggiore favore arreca lo sviluppo della viabilità.

Grazie all'azione incessante e lungimirante di questo prete, a Montagano e in molti paese del circondario, per tutti i secoli a venire in ogni angolo di terreno, lungo confini, viali, scarpate o negli orti e giardini dei ricchi e poveri, si piantarono frutti, soprattutto meli e peri, ma anche fichi e altre specie, tra cui le viti *Moscato e Tintilia*. La produzione raccolta era venduta a commercianti che ivi si recavano da tutte le parti o era trasportata dagli stessi coltivatori al mercato di Campobasso e dei paesi vicini.

Nei tempi odierni, dopo l'arresto della produzione dovuta all'abbandono delle campagne, per opera di alcuni promotori – e per la grave crisi economica che si vive – questa antica tradizione agricola sembra riprendersi.

4.1.2. Padre Giampaolo: un catechista delle piante arboree

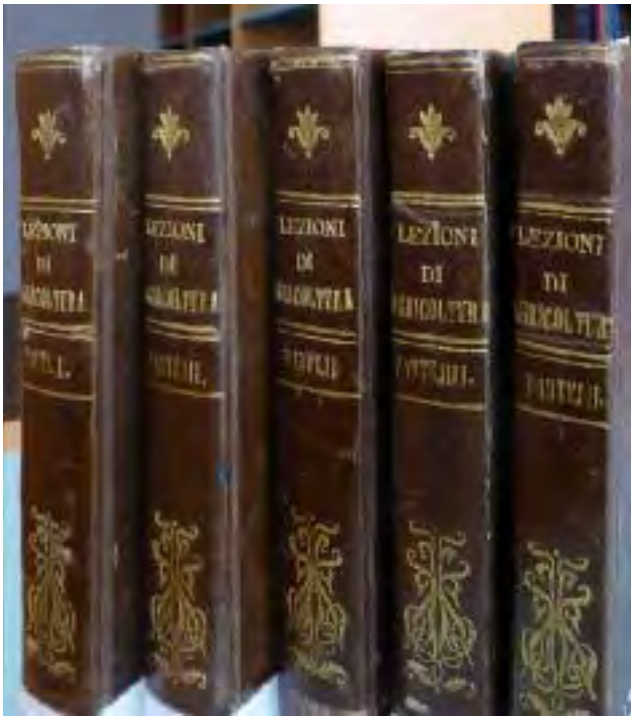
Paolo Nicola Giampaolo, come apprendiamo da Pasquale Albino[3], nacque a Ripalimosani nel 1757 e studiò nel seminario di Larino e poi in quello di Boiano «ove, divenuto prete, ed essendo appena di anni ventidue, tornò per leggere filosofia». Nel 1787 fu chiamato ad insegnare matematica e filosofia al monastero di Montecassino. Poiché in quei tempi «pativasi penuria di buoni libri didascalici» il giovane professore scrisse le *Lezioni di metafisica* da lui svolte e che poi pubblicò nel 1803. Nel campo dell'insegnamento agricolo, e frutticolo in particolare, Giampaolo svolse diversi incontri e viaggi istruttivi da cui trasse la sua pubblicazione principale *Memoria per ristabilire l'agricoltura degli alberi nella terra di Ripalimosani in Contado di Molise.* In essa deplora il «disboscamento selvaggio» del territorio e «lo stato d'avvilimento» delle campagne a causa dell'arretratezza dell'agricoltura dovuta al sistema feudale e alla concentrazione delle terre in mano a pochi «prepotenti» mentre «la massa della popolazione è tutta fittuaria […] e mercenaria».

Nel discorso letto all'apertura di un corso di lezioni agricole presso la Reale Società Borbonica, Giampaolo, a proposito delle manomissione del territorio e dell'insensata conduzione dell'agricoltura, si espresse così:

Il disordine di coprire la terra quasi solo di cereali nasce, specialmente nelle nostre Provincie, dall'assurda economia colla

[3] Pasquale Albino, *Biografie e ritratti degli Uomini illustri di Molise,* Campobasso 1866.

Ritratto dell'abate Paolo Nicola Giampaolo (1757-1832)



Lezioni di agricoltura, opera di Paolo Nicola Giampaolo

quale i proprietarj amministrano i loro fondi. Essi non conoscono che gli affitti biennali, triennali, i quali stabiliscono con i coloni, non dando ad essi che il nudo fondo senza dote di animali, senza capitali di semenze, senza anticipazioni; e costoro non vi portano che le nude braccia, o qualche infelice arnese rurale. Non sono dunque nel caso di farvi de' miglioramenti; e quando pure lo fossero, non vi s'impegnano, perché nel corto giro degli affitti non avrebbero tempo di profittarne.

Dalle proprie esperienze e visite agricole deduce la convinzione che, uno dei rimedi ai tanti mali che affliggono il territorio fragile e franoso del *Contado,* sia la mancanza di siepi e di alberature a protezione delle terre:

Abbiamo nelle alture de' terreni asciutti dove si accorda bene l'acero, il castagno, il carpino, l'olmo e meglio vi riesce il frassino [...] il mandorlo, il ciliegio, il pruno. Abbiamo delle valli fredde dove i melo e il castagno riescono a meraviglia. Resta solo a sgombrare un pregiudizio tra i contadini, per cui tanto si mostrano nemici degli alberi ne' terreni coltivati, per l'ombra, che dicono, nociva alla fruttificazione.

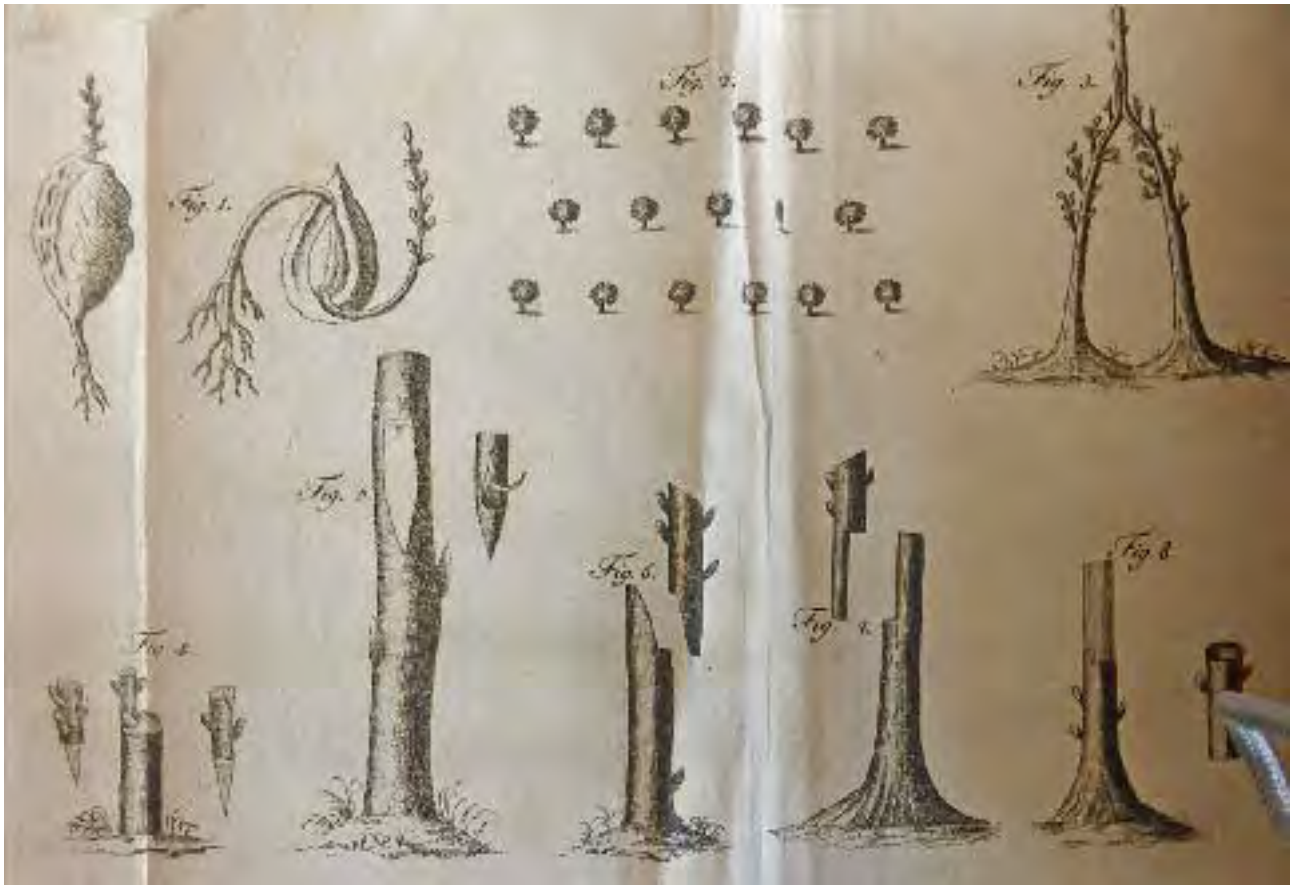
Io convengo, che siccome il calore è l'anima benefica della vegetazione, così la luce l'è della fruttificazione. Che perciò sotto l'ombra le biade non rendono gran frutto. Ma domando, nell'accusa, che si fa dell'ombra poco vantaggiosa alla fruttificazione delle biade, nel discapito che reca alle medesime, si è posto a calcolo il frutto prodotto dall'albero stesso? Non c'è anzi un abbondante compenso? Una misura più, o meno di grano, che una quercia, un pero può togliere al terreno, che l'è sottoposto, quanto non resta vantaggiosamente pagata da' frutti dell'albero divenuti oggi per la loro scarsezza così stimati? Un piede di pero può dare fino a ducati cinque carlini in un anno. Se a questo se ne aggiunge il vantaggio, che riceve il terreno dal marcio delle foglie, da questo letame […] si vedrà, che l'albero molto più rende alla terra di quello che toglie; e che indipendentemente dal valore intrinseco, che acquista pel legname, l'albero è un ospite molto benefico al terreno[4].

In una memoria scritta dopo un altro viaggio fatto in varie province del regno di Napoli, mostra ancora il suo stato d'animo penoso di fronte all'infelice spettacolo delle terre spoglie:

Una scena mi si apre trista, luttuosa, desolante all'aspetto delle nostre campagna, nel vederle quasi nude, spogliate di

[4] Paolo Nicola Giampaolo, *De' discorsi sì fisici che economici i quali han luogo nel sistema agrario del Regno di Napoli-Metodi riparatori di essi,* Memoria edita da Giovanni De Bonis, Napoli 1822.

alberi, che dovrebbero fare il più bello ornamento di essa. Chi viaggia per le Puglie, per il Molise, per gli Apruzzi è colpito più sensibilmente da questo spettacolo funesto; e l'animo vien meno nel vedere de' spazj immensi dove il pastore, il mietitore, il viandante non trova il ristoro di un'ombra agli ardori della canicola, un riparo ai turbini della bufera.
Non sono trattati in miglior guisa gli alberi domestici, quelli da frutto. Essi sono lasciati generalmente in balìa della natura, senza conoscere i metodi opportuni di guidarli, di curarli, di potarli, operazione che tra noi o interamente trascurasi, o si fa quasi all'azzardo. Lasciati gli alberi fruttiferi in balìa della natura, si affrettano a caricarsi di rami, di legno, con poco profitto de' frutti. Ma l'abile giardiniere con la potatura, con quest'arte di cui meritatamente se n'è chiamato autore un Dio, sa liberarli a tempo dai rami succhioni, dai parassiti, dalle inutili vermene; sa sopprimere anche il canale diretto del succo quando lo crede conveniente, perché l'umore non corra in furia ad innalzare la cima, e si rivolga piuttosto ne' rami laterali, nelle gemme fruttifere. L'accorto potatore sa in quale proporzione deve essere l'ampiezza del tronco a quella de' rami; sa quali sieno gli alberi che danno il frutto da' ramoscelli del secondo, quali del terzo anno, per risparmiarli a tempo col taglio. Sa distinguere i ramoscelli da legno da quelli da frutto, e secondo la vigoria dell'albero sa quando convenga minorar quelli, risparmiar questi, e convertire anche i primi in secondi con i tagli opportuni, col ripiegarli, col torcerli, onde l'umore, circolando lentamente, si trattenga a nutrire le gemme fruttifere piuttosto che sfuriare in legno. Queste sono le regole della buona putatura che generalmente ignorasi.
A moltiplicare prontamente [le piante] non vi è di meglio che coltivare i semenzaj, i vivaj.
Da questi vivaj e semenzaj si avrà sempre una dote inesausta per rivestire le proprie campagne, e venderle anche a basso prezzo le pianticelle, si otterrà un grande profitto.
E pure questa coltura così necessaria nelle nostre presenti circostanze la vediamo interamente trascurata. Appena è conosciuta nelle vicinanze di Napoli; appena mirasi qualche moggio di semenzaio di peri, meli, gelsi, e nel resto del Regno è interamente trascurata[5].



Paolo Nicola Giampaolo, disegni d'innesti

[5] Renato Lalli (a cura di), *Memoria per ristabilire l'agricoltura degli alberi nella Terra di Ripalimosani in Condado di Molise,* Isernia 1981.

Ma l'opera principale lasciataci da Giampaolo è sicuramente quella delle *Lezioni di Agricoltura* composta di cinque volumi, di cui uno dedicato agli *Alberi da frutto ingentiliti dalla coltura,* in cui infonde tutte le sue conoscenze pratiche e lo spirito religioso per queste nobili piante:

> La natura dispositrice de' suoi doni ne ha variate le specie, diversificati i sapori, per accomodarli a tutti i gusti, a tutti i climi; e che offre ad epoche diverse, secondo che l'economia animale sembra di reclamarli. Così i frutti acquosi, acidi de' Ciliegi, de' Viscioli, delle Fragole, de' Gelsi, degli Albicocchi, vengono i primi a sciogliere la rigidità delle nostre fibre, a facilitare la circolazione degli umori, che il rigor del verno spesso assopisce. Succede l'està coll'abbondanza de' suoi doni, e rinfranca con frutti più zuccherosi, più nutritivi […], mentre l'autunno con marcia più graduata lentamente matura, e filtra gli umori nel Castagno, nel Noce, nell'Olivo, nel Cotogno, nel Nespolo, nel Pero tardivo, e prepara frutti farinosi, oleosi, zuccherosi, che nutrono l'uomo abbondantemente con sostanze più solide nel corso del verno, quando per la maggiore elasticità dell'aria le forze dello stomaco trovansi più attivi. Somma riconoscenza dobbiam perciò professare a que' benemeriti agricoltori, che si sono i primi impegnati a tirar gli alberi da frutto dalle foreste, per portarli ne' giardini, e li han migliorati assoggettandoli ad una regolare coltura. Maggiore anche dobbiam professare a quelli che han profittato de' scherzi bizzarri della natura per perpetuarne coll'innesto le specie. Nelle selve crescono selvaggi; ne' giardini ricevono quella educazione che acquista l'uomo nella società, meno aspro, quantunque men robusto. Colla coltura regolare, colla potatura, coll'innesto si è fatto ad esse cangiar forma, abito, colore; e talune si son allontanate per modo dal primitivo stato, che si è stentato poi a riconoscerne il tipo. Si son anche moltiplicate, e variate le specie, che del solo Pero ne possiam contare quasi trecento.

4.1.3. Raffaele Pepe: un promotore della coltura e cultura dei frutti

Raffaele Pepe nacque a Civitacampomarano nel 1773 e studiò le discipline agricole alla Regia Scuola di Agricoltura di Portici. A causa del suo spirito ardito e rivoluzionario fu coinvolto negli avvenimenti della Repubblica napoletana del 1799 e, per sottrarsi ai Sanfedisti che lo inseguivano, visse latitante a Gissi dove fu salvato dalla sorella maritata colà «che lo fece nascondere in una fossetta, che si soleva riempire di grano. Riuscì a tornare a casa solo dopo il reale indulto del 30 giugno 1800»[6]. Pepe dedicò tutta la vita ad affrontare i gravi problemi dell'agricoltura, promuovendone soluzioni e innovazioni con metodi e mezzi più rispondenti. Fu segretario perpetuo della Società di Agricoltura che poi prese il nome di Società Economica. Dal 1819 al 1839 compilò e divulgò a sue spese il «Giornale economico rustico del Molise», primo del genere nel Regno di Napoli.

Per i suoi meriti professionali fu socio di numerose Accademie e presidente del Consiglio provinciale del Molise nel 1841. Anche in questa veste svolse un ruolo molto importante per il miglioramento dei metodi di coltivazione e del rimboschimento. Scrisse varie *Memorie* e saggi sull'attività rurale, boschi e prati artificiali e su molti colture che sperimentò e introdusse nel Molise come la patata e la vite *Tintilia.* Nel campo frutticolo propose un "Progetto sulla pomona italiana" all'Accademia dei Georgofili di Firenze, di cui era socio, che prese le lodi di tutti i membri.

Per promuovere ed estendere la coltivazione dei frutti richiese al Ministro degli Interni del Regno di Napoli una lista di specie e varietà frutticole allora non ancora conosciute nel Molise.

Nella relazione annessa Pepe premise che

> nella moltiplicità, e diversità de' prodotti che la natura ci dona nel suo lusso e nell'infinita sinonimia che i vari Dialetti han generato, egli è ben difficile d'indicare e i frutti che abbiamo, e quelli che ci mancano. Il coltivatore entusiasmato dalle belle denominazioni che trova ne' libri cerca tante volte dall'estero quella varietà di vegetabile che è nel suo distretto. Nomi volgari differenti da una provincia all'altra, quasi sempre strani e senza senso, descrizioni vaghe, caratteri non bene espressi, lo ché spesso esagerate tutte queste cause riunite rendono inintelligibili la nomenclatura, e confusa la Pomologia.

Pepe, nell'elencare le diverse specie e varietà, ricorre al "linguaggio Botanico", allora ancora in auge tra i dotti in materia. Ma, come egli asserisce,

[6] F. De Marinis, *Civitacampomarano,* Roma 1999.

Memoria.
Sulle Varietà delle frutte, e delle uve che
mancano al Dipartimento di Molise in risposta
del Dispaccio di S. E. il Ministro dell'Interno
de' 18. Luglio 1810.

Manoscritto di Raffaele Pepe

non di tutte le varietà delle frutta abbiamo la descrizione botanica, ed in Italia molto meno che in Francia ed in Inghilterra: nell'ammasso de' nomi è stato necessario che io usassi la nomenclatura tecnica quando l'ò trovata, ed usassi i nomi volgari quando dopo un penoso travaglio comparativo hò conosciuto quelle varietà che ci mancano da quelle che abbiamo.

Dopo questo laborioso riconoscimento precisa che «abbiamo in Molise poco più di venti varietà di peri, comprese fra questi anche molte varietà di Peraggini». Consultando il catalogo del vivaista toscano *Cubani* e quelli stranieri di *Duhamel, Knoop*, comunica al Ministro che

posso assicurare esserne priva la Provincia di Molise di queste varietà:
1° Le pere Cedrone dei Toscani.
2° Le pere Zuccherine di Spagna.
3° Le varietà delle pere Buoncristiane d'inverno specialmente quelle grosse d'Auch in Francia, e d'Inghilterra.
4° Il pero Buoncristriano d'està moscato di Francia.
Le nostre pere Buoncristiane o d'està o d'inverno non hanno un'acqua molto zuccherina, né una polpa tenera ma asciutta alquanto e pietrosa, che o effetto del clima, o del terreno o delle piante si potrà sempre correggere con l'innesto.
5° Il pero Butirro d'Inghilterra, o le Garofanone de' Toscani.
6° Le pere Virgonleuses del Limosino in Francia: confrontando le descrizioni che ne danno le Case rustiche Francesi, ed altri Scrittori di quella Nazione hò conosciuto che non vi sono in Molise.
7° Le pere a Double de' Francesi, o le Sementine de' Toscani.
8° Mancano ancora: le Petit Muscat d'autonne; les poires de Parfum d'Hyver; la Merveille d'Hyver; le Saint Germani; le Comar o Colmare de' Toscani.

Passando ai meli, afferma che mancavano:

1° Le mele Appiolone de' Toscani.

Pera *Butirra D'Ardenpont* citata da Pepe

Pera *Buon Cristiano* citata da Pepe

2° Le mele Francesche .
3° Le Calvelle de' Francesi rosse internamente, che paiono essere una varietà della.
4° Le mele Renette d'Inghilterra, del Canadà, o di Spagna.
5° Le mele Panaje de' Toscani.

In riferimento a queste ultime varietà Pepe ritiene che possano adattarsi molto bene nel territorio molisano soprattutto «ove la vigna non prospera, o dà acido vino, sarebbe un vantaggio politico quello della piantaggione de' meli; l'industria o il lusso, il bisogno o la moda potrebbero un tempo estrarne il sidro, e darci così un nuovo prodotto».

Tra gli altri *pomiferi* aggiunge che non si conoscono «le sorba mele ottobrine de' Toscani e le sorbe pere ottobrine rigate de' Toscani».

Le piante ricevute furono in parte messe a dimora nell'*Orto Agrario* di Campobasso e in parte distribuite ai vari membri "corrispondenti" della *Società Agricola* per farne esperimenti nei propri possedimenti e propagandarle tra i proprietari del posto. Pepe stesso le provò nel suo fondo detto poi "Chiusa Pepe" di Civitacampomarano e le distribuì a vari agronomi e cultori di cose agrarie come i De Rubertis di Lucito e i Janigro di Montagano.

Con l'arrivo di queste nuove varietà di pomiferi e di altre specie arboree iniziarono a diffondersi la coltura e cultura frutticola nei vari paesi molisani.

Intanto Pepe non smise di promuovere con tanti articoli pubblicati sul «Giornale» e attraverso gli esempi messi in pratica la "coltura degli alberi" nel Molise.

Nel discorso pronunciato il 31 maggio 1824 agli studenti del Collegio Sannitico di Campobasso[7], egli afferma, tra l'altro, che

[7] Raffaele Pepe, *Memoria sulle Varietà delle frutte, e delle uve che mancano al Dipartimento di Molise in risposta del Dispaccio di S.E. il Ministro dell'Interno de' 18 Luglio 1810*, Campobasso 1824, Intendenza di Molise, b. 1023, f. 162. Raffaele Pepe in quell'anno era: *Segretario perpetuo della Società, Corrispondente nazionale della Reale Accademia delle Scienze di Napoli, dell'Istituto d'Incoraggiamneto, della Società Pontaniana, delle Società Economiche di Capitanata, Terra di Bari, Terra di Lavoro, Basilicata, ecc. ecc.*

Mela *Calvella acerba* (sin.) e matura riferita da Pepe

l'opera della piantagione di alberi può essere annoverata tra le virtù civili necessarie, ed utili ai privati ugualmente che allo Stato, perché col suo mezzo si può seminar l'abbondanza ne' terreni i più sterili, e si fa un legato di beneficii alla posterità. Essa ci fa provare piaceri non solo soavi, ma innocenti, ma durevoli, che in ogni anno si rinovellano, e che destano nel cuore una soave commozione: poiché chi tanto insensibile al quadro magnifico della vegetazione il quale al rinnovarsi de' fiori, delle fronde, de' frutti di un albero da lui piantato non rammenti le cure le pene provate nell'educarlo, e non sorrida di gioja nel vedersi bellamente retribuito? La piantagione può formare l'occupazione di ogni età, di ogni ceto, sì del padre di famiglia che del giovine, del filosofo e dell'uomo di stato.

Riferendosi agli studenti Pepe li esorta così:

O voi giovani che accesi da nobili carmi […] vi applicherete all'agricoltura, voi più degli altri dovete dar opera alla moltiplicazione degli alberi […] voi nell'aurora della vita e cui l'avvenire è il bottone mezzo aperto della rosa? Ma a' cuori sensibili, alle anime amanti del bello […] ogni albero parla e rammenta o grandi idee o morali istruzioni che nel vederlo, nel piantarlo si risvegliano, e l'anima e il core riempiono di soavi e generosi sentimenti. Con queste frutte che egli moltiplica e svaria, mercé dell'innesto, potranno un giorno ristorarsi l'orfano e il povero […] e all'ombra di quegli alberi riposeranno durante l'ardente canicola lo stanco mietitore, e l'anelante viaggiatore […] benedicendo l'ombra di colui che li piantò.

4.1.4. Luigi De Rubertis: un benefattore e sperimentatore della frutta

Luigi De Rubertis nacque a Lucito nel 1787. Egli era un discendente e seguace di quel *chierico mannarino D. Nicola de Rubertis* riferito prima, da cui aveva appreso subito la passione e l'arte per la riproduzione e coltivazione delle piante da frutto. Leggiamo in una Necrologia pubblicata alla sua morte:

Uomo di forte complessione e di fortissima volontà, non ebbe in vita sua alcun ostacolo insormontabile ai suoi proponimenti.
Di tenera età si consacrò agli studi dell'agricoltura, e li coltivò sempre con amore, e qualche volta anche con passione smodata, sino agli ultimi giorni della sua vita. Lettore assiduo ed intelligente dei migliori giornali, ed opere di agronomia,

univa la teoria alla pratica, sperimentando da sé stesso nel giardino contiguo alla sua casa, i nuovi metodi, ed i nuovi sistemi che di giorno in giorno si proponevano pel miglioramento delle pratiche agrarie; faceva venire continuamente da Firenze, da Genova, da Marsiglia, e da altri luoghi anche più lontani, semi, bulbi, piante, magliuoli, ecc. di fiori, di frutta, di vini e di altre produzioni o nuove, o rare; che poscia dava generosamente a tutti quelli che ne richiedevano.
Era cortese di consigli, di offerte, di cooperazioni per tutti: i suoi vini di lusso, il suo olio, gli altri prodotti dei suoi campi erano sempre pronti per tutte le Esposizioni; ed in quella di Londra ebbero menzione onorevole; anzi l'Accademia Nazionale della Gran Bretagna lo ascriveva tra i suoi soci nella Sezione di Agricoltura. Ebbe molti altri diplomi di accademie agrarie, e diversi di accademie scientifiche.
Con la sua operosità, e con l'accorgimento, congiunto ad un audace spirito di intrapresa, il Sig. Luigi de Rubertis nel giro di pochi anni si formò un patrimonio considerevole, del quale egli è stato amministratore non avaro, non timido, non orgoglioso[8].

Il parroco di Lucito, don Gennaro Piedimonte, di lui scrive che

fu agronomo peritissimo. Egli impiantò un podere modello dove, per le sue cure assidue, venivano coltivate grandi varietà di frutta e di viti; e il metodo di coltivazione non era punto empirico, ma informato ai nuovi dettami della scienza agronomica.
Sulla rivista "Il Coltivatore" pubblicò nel 1872 una memoria sulle Orobanche che meritò le lodi di un giudice autorevole, l'illustre Prof. Ottavi. Fu membro di varie accademie di agricoltura e commercio forestiere e nazionali [di cui quella più antica e prestigiosa de Georgofili di Firenze] ed ebbe diverse medaglie di 1° classe per l'esposizione dei suoi ottimi vini ed olii.
In tempo di penuria soccorse largamente la classe bisognosa del suo paese, ciò che anche oggi [1899] si ricorda con viva gratitudine dal popolo[9].

Vecchi alberi fruttiferi in fiore nel territorio di Lucito (Campobasso)

Mais bianco introdotto da Luigi De Rubertis

[8] Articolo comparso sulla «Gazzetta della Provincia di Molise» del 30 marzo 1873, Biblioteca Provinciale "P. Albino", Campobasso.
[9] Gennaro Piedimonte, *Storia di Lucito. Notizie civili e religiose,* Campobasso 1998.

Rennecelle tipico fico di Lucito

Targa in ricordo dell'agronomo L. De Rubertis

Durante la carestia del 1817, ricorda Piedimonte, fu la

> raccolta […] scartissima […] e li prezzi de' generi molto alterati; e sebbene siasi procurato di soccorrere tutti l'indigenti con pubbliche limosine […] distribuite nella Congregazione dal P.D. Nicola de Rubertisi, e con opere pubbliche col denaro avanzante della Comune […] in tali circostanze, e con tutti li sudetti ajuti, non passava giorno che non morivano più individui di pura fame […] cosicché dal primo gennaro, fino alla nuova raccolta […] ne sono morti numero 150[10].

In questi frangenti Luigi De Rubertis non mancò di soccorrere gli affamati, e tra questi, non solo i miseri che accorrevano davanti alla sua casa in cerca di grano e altri generi di prima necessità, ma anche «moltissimi altri che erano alquanto comodi», tanti dei quali, «fatta la vendita de' loro beni», furono costretti ad andare «fuori a garzone».

Anche in altre tristi circostanze, come quelle avvenute con la prima ondata di colera del 1837 e nelle altre successive, come pure durante la grave penuria di raccolto del 1873, egli provvide agli urgenti bisogni del paese, sperimentando e diffondendo tra la popolazione nuove razze di grano e di altri cereali tra cui il «granturco bianco importato dall'America» molto più produttivo e adatto alla zona di quelli allora conosciuti.

Alla sua morte, avvenuta il 25 marzo 1873, come scrive lo stesso cronista nella «Gazzetta della Provincia di Molise», «la memoria di lui sopravviverà certamente per molto tempo alla sua vita mortale nell'affetto della sua famiglia, degli amici, e dei propri concittadini».

4.1.5. Don Luigi Mucci: un predicatore agrario

Don Luigi Mucci, parroco di Sepino, ebbe un'intensa vita non solo di fervente cattolico ma di convinto sostenitore della rinascita agricola e sociale del suo paese. Egli, basandosi sulle radici sannitiche di Sepino «che da

[10] Gennaro Piedimonte, *Op. cit.*

agricoli per eccellenza dall'alto di Torrevecchia scendevano in piano in clima dolce e in sito più comodo e più opportuno alla bisogna», sprona i suoi parrocchiani alla coltivazione della terra con il «linguaggio della esperienza» e ritiene che i parroci debbano impegnarsi a rimuovere gli ostacoli che si oppongono allo sviluppo della società e a migliorare le condizioni di vita delle popolazioni.

Nelle vesti di socio "corrispondente" della «Società Economica di Molise» e di altre accademie, don Luigi, in ogni domenica del 1852, predicando sul pulpito della chiesa vari argomenti di agricoltura, si sofferma a trattare ogni volta un aspetto specifico, legato alla stagione e d'interesse per la gente dei campi. In una domenica di marzo, discutendo «del modo di migliorare gli alberi fruttiferi», richiama all'attenzione dei fedeli l'utilità degli innesti.

Come l'uomo, egli afferma, «lasciato a sé stesso crescerebbe a guisa di quei selvaggi che nati nelle foreste vegetano e crescono a somiglianza degli alberi annosi», così le piante se non correttamente educate.

> E la educazione appunto, ovvero la mano operativa la solerzia la sagacia la intelligenza dell'uomo son quelle che migliorano pure quei prodotti della natura, che senza di questi agenti resterebbero rozzi selvatici immutabili […]. E gli innesti, che si fanno sugli alberi selvatici e rozzi per volerli immegliati, perfezionati,[…] volgono la natura a vantaggio dell'uomo. Impiantandosi su di un tronco selvatico i rami di un albero gentile, se ne ottiene una pianta che porta frutto più succulento, più polputo e saporoso. Tale miglioramento, quantunque non cangi la natura intrinseca della pianta selvaggia (che inferiormente resta sempre tale) pure è da tenersi in pregio, e da praticarsi estesamente, come quello che ci offre frutti migliori e più abbondanti.

In un altro *Discorso*, don Luigi, dopo aver parlato dell'importanza che hanno avuto i frutti presso gli antichi popoli mediterranei («gli Argivi si nutrivano di pere, i Medi di mandorle, gli Ateniesi di fichi, i Fenici di dattili, gli Arabi e Babilonesi di cocco»), ricorda che i molisani si sono sostenuti soprattutto di mele e di pere. Ma «ciò che dei padri nostri formò l'unico e primo nutrimento e sostegno è divenuto per noi un cibo secondario, succedaneo […] e anche di lusso».

Continuando la lezione sui *pomiferi*, in un altro *Discorso* domenicale egli rammenta che la natura ci ha messo a disposizione «una immensa varietà di pere d'està o precoci o d'autunno e d'inverno o tardive». Anche lui, però,

DISCORSI
AGRARII-PARROCCHIALI
PER TUTTE LE DOMENICHE DELL'ANNO
OPERA
DI
NAPOLI
Biblioteca Molisana
in Campobasso

VITTORIO EMMANUELE II.
RE D'ITALIA
Di agricoltura in Sepino
NAPOLI
Biblioteca Provinciale
Campobasso

Frontespizi pubblicazioni Luigi Mucci, Biblioteca provinciale "P. Albino" - Biblioteca molisana, Campobasso, autorizzazione 0021074

pur esaltando e considerando questa biodiversità come un dono di Dio, a fini commerciali lamenta la confusione che spesso si avverte nella denominazione dei frutti perché

> tanto […] alle estive, quanto alle invernali si son dati tanti e sì bizzarri nomi, che non possono affatto affatto essere caratterizzate e riconosciute da per tutto coi nomi stessi. Infatti ove si trovano chiamati in un modo, ove in un altro, talché non possono non dico in un regno, ma in una provincia distintamente individuarsi, avendo nomenclature per quanti sono i luoghi, ove vengono coltivati.

Sono assai limitate quelle

> che hanno un nome quasi universalmente adottato, come sarebbero le Moscadelle, le Moscadellone, le Angeliche, le Spine, le Buon cristiane, e simili. Ma ciò poco suffraga. Sarebbe in vero desiderabile che fattane accuratamente la descrizione si adottasse, almeno per tutta una regione […] un solo nome proprio che indicasse la individualità rispettiva di ciascuna pera. Ma ciò sarebbe non difficile, ma quasi impossibile, poiché ciascuno, ad onta di qualunque siasi divieto, seguiterebbe a chiamare le proprie pere col nome ordinario desunto da qualche luogo, o da qualche peculiare caratteristica circostanza, o derivato dal tempo della maturazione, o pure dal luogo, donde furono tratte, o dalla persona, che le introdusse, col nome insomma conosciuto nel paese.

Sull'origine delle specie frutticole con straordinaria visione avanzata che, in qualche modo precorre la teoria darwiniana dell'evoluzione per selezione naturale, afferma:

> Donde questa varietà? Il Creatore avrebbe forse prodotte fin da principio tutte queste varietà? No! Nel momento della fecondazione delle piante le polveri fecondanti, o pollini si scambiano, la fruttificazione di esse diversifica nel colore nel sapore e nella grandezza. Ecco primieramente l'origine di tanta varietà di pere. Oltre a ciò, i climi or caldi or freddi ed or temperati, non che la diversa coltura e di diversi terreni han fatto nascere, ed han prodotte tante sorte di pere.

Discorrendo di mele, dice:

Pere *Moscadella*

Pere *Angelica*

Mela *Appia*

Mela *Appione*

> Come le pere, esse sono di svariatissime specie, e non la finirei se tutte qui le volessi enunciare. Esse pure si ebbero presso gli antichi, come i moderni i nomi delle persone, che l'introdussero. Così, per esempio, le Appie, che un tempo dicevansi appiane, erano così nominate da Appio, che le portò in Roma.
> Il melo non nasce mai gentile o domestico; tale diviene dopo l'innesto. Ma, e come non estimarsi le pere, non meno che le mele, se desse [esse] dolcemente ne ristorano e ricreano negli ardori dell'estate coi soavi e refrigeranti loro succhi, di che sono fornite, e prestano nell'inverno una lodevole ricercata imbandigione, dopo di essersi gustati cibi sostanziosi e delle volte imbarazzanti? Come non estimarsi, se desse sono anche commendevoli per gli usi medici, cui possono essere addette, essendo espettoranti per contenere molta parte zuccherosa, specialmente quando vengono cotte al fuoco, o al forno, e date poi in cibo ai pazienti di asma, o presi da catarro pettorale?

Come avevano già fatto i predecessori sacerdoti Petrone, Galanti, Longano e Giampaolo, anche Mucci si muove sulla stessa linea dei "precetti agricoli" per invogliare contadini e possessori di terre a moltiplicare ogni sorta di pianta a beneficio di loro stessi e di tutta la collettività.

Rivolgendosi ancora ai devoti, aggiunge:

> Or se son desse sotto tanti aspetti stimabili, non v'indurrete voi, o parrocchiani, a procurarne a tutt'uomo la propagazione? Ma non solo son desse da diffondersi e moltiplicarsi pei frutti, ma ancor pel legname. Infatti il legno di pero è suscettibile d'intaglio per la sua compattezza, come atto a prendere la tinta nera da somigliare all'ebano.

Poi, prendendo a modello

> l'opera di quell'antico ed ottimo collega da Montagano, signor Petrone, invita tutti: Voi dunque […] piantate, piantate nei vostri fondi degli alberi fruttiferi, ché quando saranno generalmente diffusi e moltiplicati, o non saranno rubati, o almeno il furto non sarà a spese di uno solo.

Per sfatare questo antico vizio commesso in campagna, che frenava di fatto ognuno a piantare alberi da frutto, ricorre a questa deduzione logica:

Ditemi, se io solo avessi nel mio fondo delle mele e delle pere belle alla vista e più soavi al gusto, voi, quanti siete qui riuniti, volgendo e oggi e domani ad esse lo sguardo, finireste, scommetto, col rubarle, poiché guai quando è entrato in mente un perverso desiderio! Ma se voi tutti le aveste del pari nei vostri fondi, ambireste le mie? Vi salterebbe il grillo in testa di venirmele a rubare? Certamente che no, ed eccoci al caso. Tutti, tutti, niuno eccettuato, dovete promuovere propagare diffondere la piantagione degli alberi fruttiferi, Fratelli!

Se il commerciante temendo dei ladri non si mettesse in cammino pei suoi negozii: se il navigante, temendo il mare ed i pirati, non si affidasse all'infido elemento, al mare, il commercio non sarebbe distrutto? Non mancherebbe forse alla vita le cose non solo utili, ma necessarie?

Vincete dunque, uditori, i vostri folli pregiudizi, e date alacremente mano non solo a provvedere i vostri fondi di alberi pomiferi […] ma anche di bacciferi, drupiferi, e nociferi […] pregandovi a non porre in non cale le mie parole, se volete da esse trar profitto e vantaggio.

L'opera di persuasione domenicale di Mucci continua non solo con il "verbo e la penna" ma con le azioni. Egli, figlio di agricoltori, pianta nel suo terreno e mette a disposizione degli altri le marze per gl'innesti iniziando così a diffondere la coltura dei frutti nella zona.

Dopo l'Unità d'Italia, Mucci promuove e sostiene l'apertura di una scuola agraria nella quale impartisce lezioni gratis ai contadini. Oltre a dedicarsi all'insegnamento e alla pratica dell'agricoltura, nella quale vede il superamento dell'arretratezza delle campagne e dei paesi, propone anche un piano ferroviario al nuovo Parlamento nazionale per collegare il Meridione al resto dell'Italia al fine di superare il cronico isolamento del Molise e far decollare la crescita economica per uscire così dallo stato d'inferiorità rispetto alle regioni del Nord.

I suoi propositi in parte si realizzarono con la costruzione della linea ferroviaria Termoli-Campobasso- Benevento e con il completamento della rotabile Napoli-Isernia-Campobasso-Termoli.

4.1.6. Marcello Pepe: un maestro di agricoltura

Marcello Pepe nacque a Civitacampomarano nel 1816. Venutagli a mancare la madre dopo appena un anno di vita fu allevato ed educato dalla zia M. Giuseppe Cuoco, moglie di Raffaele Pepe.

Il ragazzo, pertanto, crebbe in seno alla famiglia degli zii e studiò presso la Regia Scuola superiore di Agricoltura di Portici dove si laureò in scienze agrarie. Qui fu poi «addetto ad insegnamenti pratici di Agricoltura e coltivatore del fondo sperimentale della Scuola medesima».

Nel 1858 fu nominato maestro di agricoltura del suo paese e nel 1863 agente demaniale. Dal 1867 al 1871 fu sindaco di Civita e consigliere provinciale di mandamento. Dal 1867 al 1882 venne eletto deputato al Parlamento nazionale per cinque legislature successive. Viaggiò molto e si mantenne attivo fino agli ultimi anni della sua esistenza trascorsi in buona parte a Portici, Ponticelli e Resina nei pressi di Napoli dove compose o rielaborò opere iniziate nei periodi precedenti.

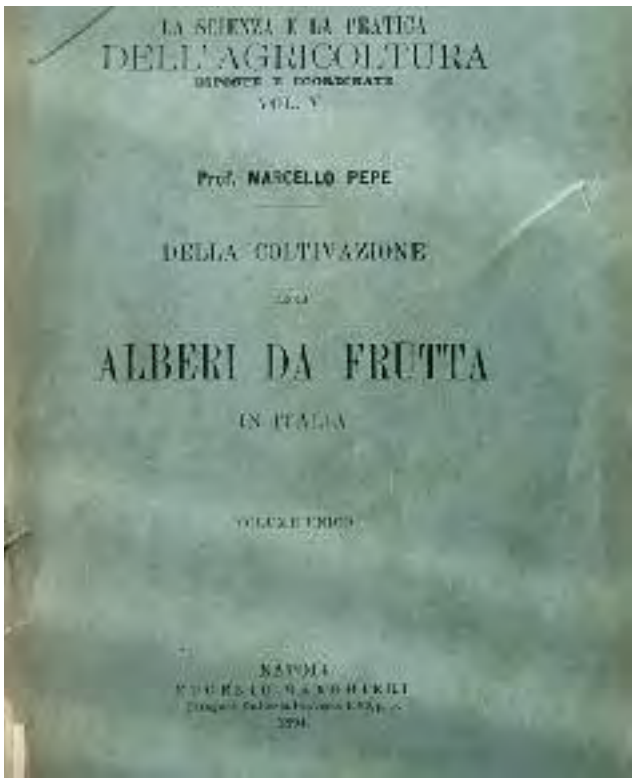
Morì a Civitacampomarano nel gennaio del 1901 all'età di 85 anni.

Egli si dedicò per molti anni allo studio della frutticolture compilando nel 1894 un poderoso *Trattato completo della coltivazione degli Alberi da Frutto in Italia*[11].

Il volume, adottato quale testo in varie scuole agricole pratiche del Regno, come dichiarava in prefazione lo stesso autore, era rivolto ai «proprietarii di terre, ed agricoltori desiderosi di migliorare le loro pratiche, di ampliare ed estendere le loro cognizioni tecniche, e di accrescere le loro risorse industriali […] sobrio di dottrine» e atto «a far sostituire le pratiche razionali alle empiriche». In esso, tra gli altri argomenti, sono esposti con dovizia di particolari e con sorprendente attualità i sistemi di «riproduzione, educazione e condotta degli alberi da frutto» e le modalità di esecuzione di quasi tutti i metodi d'innesti praticati oggi.

Per far comprendere agli agricoltori l'importanza dell'innesto Pepe ricorre alla metafora umana. Questa operazione consiste, egli scrive:

[11] Marcello Pepe, *Della coltivazione degli alberi da frutta in Italia*, Napoli 1894.



Copertina del libro di Marcello Pepee

Marcello Pepe, foto dall'archivio di famiglia

> nel prendere dall'albero le Gemme, o giovini individui, o parti di questi, e invece di affidarli al terreno per farli costituire individui autonomi, li conduciamo come bambini sottratti dalla loro madre naturale, ed affidati ad una balia, o madrigna, perché li alimenti, allevi, e nutrisca. Ed all'uopo noi poniamo a contatto le zone generatrici dei bambini e delle balie, o madrigne, e ne otterremo le saldature.

Per spiegare la compatibilità tra le piante egli la paragona alla simpatia reciproca tra gli uomini o alla saldezza del vincolo matrimoniale tra i coniugi. La disaffinità d'innesto è assimilata all'incompatibilità di caratteri dei consorti che può portare allo scioglimento del legame coniugale come quella tra le piante che comporta il rigetto e, quindi, la rottura tra i due bionti.

Continuando in questa sua espressione traslata Pepe paragona il colletto dell'albero al «basamento di un edificio», l'apparato radicale alla «sostruzione [fondamento] dell'edificio», il tronco al «piedistallo», la chioma al «soggetto principale» e le foglie al «laboratorio della linfa».

In quanto alla pratica degli innesti Pepe sfata una credenza inveterata, tuttora radicata nella mente di molti dei nostri agricoltori, secondo la quale il momento più opportuno per eseguirli sia «il mese di Marzo, fausto il periodo della Luna mancante, nefasto quello della Luna crescente, impreteribili il giorno 25 Gennaio dedicato a S. Paolo, ed il 25 Marzo sacro all'Annunziata, benefico per tutto l'anno successivo il giorno di settimana in cui è occorso Natale!!! Tutte queste dicerie» – così come quella di non effettuarlo nell'anno bisestile – «non hanno senso comune. L'epoca in cui Soggetti ed Innesti possono trovarsi in contemporaneo stato di attività vegetativa varia secondo le diverse specie di alberi, e secondo l'andamento delle Stagioni, le quali, anch'esse, or sono in ritardo, or in avanzo, a seconda delle vicende termiche che subiscono».

Pepe si sofferma a lungo anche sulla riproduzione sessuale delle piante e, sebbene in quel periodo non siano note le leggi genetiche di G. Mendel – già scoperte e pubblicate nel 1865, ma non ancora comprese e perciò tenute ignorate nel cassetto – sostiene con grande convinzione e cognizione di causa l'utilità dell'*ibridazione e fecondazione artificiale* descrivendone attentamente le modalità d'esecuzione e «raccomandando agli amatori di non trasandarvi sopra. La maggior parte delle frutta gentili, che noi mangiamo […] e che hanno pregi e valori

Corso di potatura, Archivio privato V. Di Maria

assai maggiori di quelli de' tipi ordinarii», egli ammette, «non sono che modificazioni dei tipi naturali selvaggi, avvenute, o per bizzarria della Natura, o per cagioni tuttora indefinite».

In una *Memoria*[12], l'autore ci testimonia l'esempio di alcuni precursori della frutticoltura del circondario di Civitacampomaro e il suo «esercizio pratico» svolto, non senza difficoltà, in favore dei contadini per convincerli ad adottare moderni metodi e mezzi agricoli:

> In Lucito specialmente ove, oltre l'energica azione del signor de Rubertis, è il vantaggio della prossimità col punto rotabile di Petrella, la produzione delle frutta è divenuta una risorsa preziosa. Il signor de Rubertis ha tutte le varietà finora conosciute di frutta convenienti a questo clima. Io ne tengo dalla eredità di mio Zio [Raffaele Pepe] e dalla cortesia del signor de Rubertis non scarso numero di vareità; e, come il signor de Rubertis, ne fornisco marze a chiunque le desideri, spesso anzi le vado offrendo.
> In Castebottaccio il fu signor Francesco de Lisio, in Lupara il già Cav. Salvadori e l'egregio signor Luigi Suriani han seguito l'esempio del signor de Rubertis e di mio Zio. Qui in Civita, il signor Domenico Tetta, ed il signor Aquilino Fanziti hanno già frutteti speciosi. Altri proprietari incominciano ad imitarli, ma siamo ancora, dopo più che 30 anni d'esempi, a singolarità individuali: il contadino sostiene ancora la sua inerte resistenza.

In relazione al suo ruolo di educatore, rivela che

> nel 1858 si doveva provvedere per concorso un maestro ad una scuola di agricoltura da installare in questo paesello [Civitacampomarano]. Subii gli esami, riportai approvazione dalla facoltà Universitaria di Napoli, e fui onorato di lettere di congratulazione pe' miei scritti da Professori Universitarii che io non conosceva; e con Decreto Reale del 16 agosto 1858 fui nominato Maestro d'agricoltura.
> Aprii tosto la scuola, e mi addai alla istruzione agraria popolare non solo dalla cattedra, ma anche correndo pei campi

[12] Marcello Pepe, *Condizioni dell'Agricoltura di Civitacampomarano e adiacenze*, in *Memoria*, Bologna 1867, Biblioteca provinciale "P. Albino" - Campobasso.

ad osservare lavori e pratiche insegnandone sopra luogo pratiche migliori. Per non essere impostore nella religione dell'intelletto e nell'ufficio magistrale, incominciai a pubblicare il rendiconto della mia scuola, ed un primo articolo fu inserito nel fascicolo di febbraio 1860 della Rivista Agronomica di Napoli. Il secondo articolo, col quale io sferzava il fatalismo religioso, non potette essere pubblicato che nel fascicolo di febbraio 1861, quando le uggie pretili eran divenute impotenti sulla stampa.
Nel 1861 però questo municipio soppresse la scuola come inutile, il che non mi impedì di proseguire gratuitamente nello insegnamento. Io non era vile da porre i miei principii filantropici a verun prezzo: molto meno a quello del meschinissimo onorario di annue lire 250. Non dirò quanto io abbia tentato e tenti per diffondere le poco nozioni agrarie che posseggo, dirò solamente ciò che ho fatto ed ottenuto.

Dopo aver elencato diverse iniziative e prove svolte per il miglioramento dei vini, prati e altre colture, riferisce il suo impegno di promotore, educatore e agricoltore a tutto campo:

Relativamente alla coltivazione degli alberi fruttiferi io ho impreso da tre anni a piantar gelsi, che mi ho fatto venire fin da Bologna; e spero introdurre nel paese la industria serica. Degli alberi propriamente costituenti Pomona non solo diffondo specie e varietà (delle quali il paese annualmente si arricchisce) ma cerco di far conoscere le regole di portamento e di educazione. La difficoltà di riuscirvi senza insegnar prima la opportuna parte fisiologica, mi obbliga ad agire in via pratica ed unitaria, e perciò a chiunque brami potare, educare, e ben disporre i proprii alberi fruttiferi sul modello de' miei, mi offro personalmente e gratuitamente a renderlo soddisfatto. Mi reco perciò sopra luogo e quivi tenendo presenti i soggetti, porgo regole e le eseguo e fo eseguire praticamente. Io così non aborro da maneggiare aratro, zappe, scure, sega, falcetto, e potatoio quando possa rendermi utile a' miei concittadini ed invogliarli allo studio ed alla pratica di ragionata agricoltura.

Conclude la *Memoria* in questi termini:

A compiere i voti ardenti del mio cuore, io fin da novembre p. p. ho aperto una scuola gratuita di agricoltura con sede fissa durante l'inverno in questo comune, e circolante durante la buona stagione per tutti que' comuni della Provincia, i quali me ne faranno richiesta, assicurandomi non meno di dieci alunni intelligenti, solerti, e bramosi di imparare; non esigendo io altro per me che un solo modestissimo alloggio durante le lezioni. Con questa scuola io non mi dirigo al contadino, ma al proprietario, al borghese, al ceto culto ed intelligente, e credo averne le mie buone ragioni. L'agricoltura oggi essendo una applicazione scientifica, non è accessibile direttamente dal contadino: questi ha bisogno di modelli pratici da imitare, io penso perciò di agire su' proprietari colti ed intelligenti per avere in loro ed in ciascuna comune tanti centri di cognizione da diffondere e di pratiche da rendere comuni; è al proprietario perciò che io rivolgo le mie cure, e cui offro i miei poveri e gratuiti servigi intellettuali. Solo così credo far più breve la via al progresso agricolo, ed al rialzamento delle sorti economiche delle rurali industrie.
Iddio faccia che in me la lena dell'amore non sia minore delle difficoltà che il mio compito ha da vincere e superare.

4.1.7. Guglielmo Josa: un cattedratico ambulante

Guglielmo Josa, nato a Gambatesa il 1870, dopo la laurea in agraria conseguita all'Università di Portici, fu chiamato a dirigere la Cattedra Ambulante dell'Agricoltura di Campobasso dalla sua fondazione – 1899 – fino al 1939, anno in cui fu trasformata in Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura.

Diresse anche nel contempo per un ventennio, sotto l'aspetto tecnico, il Consorzio Agrario Cooperativo Molisano a partire dal 1900, anno della sua costituzione.

Esperto conoscitore agronomico e di bonifica e dei problemi connessi oltre che profondo studioso delle condizioni etniche, sociali ed economiche della provincia di Molise, si dedicò con competenza e passione – e talora con irruenza – agli esperimenti colturali, tra cui quelli applicati nel campo della frutticoltura, selvicoltura e pastorizia. Fu autore di oltre settanta pubblicazioni, in buona parte monografie sul tema della ruralità e delle innovazioni scientifiche in agricoltura. Inoltre, fu membro del Comitato tecnico presso il Provveditorato delle Opere Pubbliche dell'Abruzzo e Molise, presidente della bonifica integrale nel Molise, relatore in molti congressi nazionali e componente di numerosi importanti commissioni oltre che socio dell'Accademia dei Georgofili di Firenze.

G. Josa (al centro), archivio privato V. Di Maria:

Nel 1924 fu eletto deputato al Parlamento del Regno d'Italia, nel 1928 fu nominato Sottosegretario di Stato nel Ministero dell'Economia Nazionale e nel 1929 in quello delle Corporazioni.

Nel 1931 fu incaricato Preside della provincia di Campobasso e nel 1934 assunto agli onori del laticlavio. Si ritirò a vita privata nel gennaio 1938 dopo quarant'anni di intensa attività tecnica e politica, nella sua residenza di Gambatesa – dove era chiamato in segno di reverenza *Sua Eccellenza* – vivendo appartato e schivo nel suo palazzo e rifiutando perfino la pensione da Deputato – che comunque gli fu riconosciuta dal governo – per i suoi integerrimi principi morali anche se su di lui si estese un ombra di sospetto per una collaborazione con il regime fascista durante la persecuzione razziale.

Nel campo frutticolo, Josa si applicò con foga organizzando varie promozioni e mostre pomologiche, oltre che prove pratiche di coltivazione. Tra queste non possiamo non ricordare il suo saggio migliore, ovvero il "Frutteto sperimentale" di Gambatesa da lui promosso e realizzato nel 1929 recuperando un suolo demaniale scosceso e dissestato.

L'8 febbraio 1956, A. Rigi-Luperti, capo dell'Ispettorato Agrario di Campobasso, pubblicò un articolo[13] nel quale mise in evidenza che «in materia frutticola per rilevare qualche cosa di serio e di concreto, bisogna riportarsi ai tempi dell'illustre Prof. Josa».

Alla fine degli anni Venti, infatti, Josa, coadiuvato da due agronomi – Pallotta e Bontempo – e «convinto della necessità di dare un preciso e buon indirizzo alla frutticoltura molisana, costituì, nei pressi di Gambatesa, un esempio realistico di dimostrazione e di propaganda trasformando un dirupo avvolto da un tornante di strada in un magnifico ed esemplare frutteto».

[13] A. Rigi-Luperti, *Il frutteto dimostrativo sperimentale di Gambatesa,* in «Il Mattino», ASCb, fondo Camera di Commercio, b. 55, f. 932.

L'impianto, di circa ettari 4 e mezzo, realizzato a gradoni e dotato di rete di sgrondo delle acque, era composto in buona parte di peri e meli delle seguenti specie e varietà:

peri: *Angelica, Bergamotta Esperen, Butirra Clairgeau, Buoncristiano d'inverno, Cannellino, Cedrangolare, Coscia, Curato, Oliviere de Serres, Passa Crassana, Passa Colmar, Spadona d'inverno, Spina di Carpio, Tara, Trentatre once* e *Vernareccia;*
meli: *Agostina, Annurca, Capo d'asino, Carla, Favorita, Genovese, Gelata, Ingannamele, Limone, Limoncella, Melappia di Spagna, Melappia bianca, Panaja, Renetta del Canadà, Rosa, Tinella, Verdone di Spagna* e *Zitella.*

L'iniziativa suscitò grande interesse nel Molise il cui risultato comprovò la piena rispondenza agronomica e commerciale, non solo delle tipologie locali, ma anche di quelle di altre provenienze.
Tuttavia, il frutteto, come scrisse Rigi

pur esercitando la sua benemerita funzione fino a quando vicissitudini diverse non lo portarono, in successione di tempo, a costituire una entità di gestione di vari Enti ed organismi, per irresponsabile modo di agire, per inqualificabile trascuratezza, coloro i quali avrebbero dovuto mantenere e potenziare questa ammirevole e singolare opera sorta come palestra di istruzione per i nostri coltivatori, ritennero più facile e forse meno fastidioso abbandonarla a se stessa permettendo che qualche fittavolo, seminandovi grano o foraggio e tagliando senza alcuna regola quanto gli potesse servire per avere una adeguata scorta di legna per il periodo invernale, andò tutto in rovina.

Questo il quadro desolante che apparve agli occhi di Rigi-Luperti e agli altri collaboratori tecnici dell'Ispettorato quando, com'egli stesso afferma, «per caso nella primavera del 1955 passammo in quel tornante nei pressi di Gambatese».Fu così che dopo «diversi sopralluoghi, interrogazioni, lettere, accertamenti, autorizzazioni, tutto un lavoro non privo d'ostacoli» si riuscì «a riscattare questo lembo di terra che formerà oggetto di un Consorzio di gestione dell'Amministrazione Provinciale, della Camera di Commercio e del Consorzio Agrario, ritornando fra breve alle sue finalità istitutive e riprendendo la sua funzione di area dimostrativa per la buona conduzione tecnica ed economica di impresa frutticola».
Nella primavera del 1956 il frutteto dimostrativo, ricostruito con «nuovi indirizzi tecnici e nuove varietà suddivise nei vari terrazzi», fu visitato ufficialmente da Rigi e dai suoi assistenti tecnici dell'Ispettorato Agrario.

A conclusione della interessante visita, durante la quale non sono mancate attente e giudiziose osservazione e discussioni, la comitiva si è recata, accompagnata dal dott. D'Alessandro, in Gambatesa ad ossequiare il Prof. Guglielmo Josa al quale il Prof. Rigi ha voluto ancora una volta rivolgere il suo reverente saluto e ringraziamento per la magnifica opera che tra le tante ebbe ad istituire in Provincia ed il saluto e la devota ammirazione dei tecnici dell'Ispettorato presenti al fondatore della Cattedra del Molise e al tecnico che con tanta competenza e tanta passione à dedicato tutta la sua attività al potenziamento dell'agricoltura sia in campo provinciale sia in campo nazionale[14].

Josa ricambiò la cordiale visita donando a Rigi i due volumi de *Il volto agricolo dell'Italia* di Arturo Marescalchi «in segno di personale ringraziamento per l'opera che lo stesso Prof. Rigi sta svolgendo a pro della tecnica e della economia dell'agricoltura molisana».
Ma i buoni propositi formulati e i vari sforzi compiuti dal capo dell'Ispettorato per riportare il frutteto alle migliori condizioni di floridezza rimasero delusi: questo, infatti, ricadde dopo qualche tempo nell'indifferenza e nell'abbandono. E così la speranza di vedere rifiorito il frutteto non arrise neanche a Guglielmo Josa perché, prima che si potessero ammirare i nuovi frutti, il 20 settembre 1961, egli morì[15].

[14] *Visita dei tecnici dell'Ispettorato Agrario al Frutteto dimostrativo di Gambatesa*, in «Agricoltura Molisana Periodico di Propaganda Agraria», anno VII, n. 6-7, giugno-luglio 1957, Biblioteca dell'Assessorato all'Agricoltura, Campobasso.

[15] Alle esequie di Josa parteciparono molte autorità tra cui il sen. Merzagora, Presidente del Senato, l'on. Rumor, Ministro dell'Agricoltura, il prof. Giuliani, Presidente dell'Accademia dei Georgofili di Firenze e il prof. Raimondi, capo dell'Ispettorato Compartimentale

Visita al frutteto sperimentale del prof. Rigi e di altri collaboratori, archivio privato V. Di Maria

Oggi di frutteto rimane solo il nome con cui si designa ancora quella contrada ridotta a una sterpaglia.

4.1.8. Vittorio Di Maria: un istruttore pratico di frutticoltura

Vittorio Di Maria di Gambatesa, classe 1921 e figlio di agricoltori, fin da ragazzo si era addestrato alla pratica frutticola partecipando a corsi agricoli che l'Ispettorato dell'Agricoltura organizzava al suo paese e in quelli vicini. Egli, in particolare, apprese l'arte della potatura e dell'innesto delle piante frutticole, viticole e olivicole dal maestro Guglielmo Josa, suo conterraneo, e dagli altri istruttori tecnici agricoli durante gli incontri e le giornate dimostrative che si svolgevano nel frutteto sperimentale di Gambatesa.

Il campo dimostrativo, come dice il figlio Giovanni, era stato formato in un terreno di proprietà pubblica, sito nei pressi di Gambatesa, ricavato tra le anse della vecchia strada provinciale e, perciò, gestito dall'ANAS e poi adibito a questo scopo. Essendo in forte pendio, fu ruspato e sistemato a gradoni secondo la linea di livello «a girapoggio» con scarpata inerbita e piano-quotato di terreno lavorato sul quale erano stati piantati «molti tipi di alberi da frutto, specialmente di melo e pero».

Qui, ricevuti i primi insegnamenti da esperti e agronomi che si recavano sul posto, Vittorio svolse la mansione di custode e salariato del frutteto facendo vari lavori colturali. In particolare egli si occupava della potatura d'allevamento e di produzione delle piante e di tutti gli altri interventi curativi e fitosanitari.

In virtù della preparazione ed esperienza acquisita in questo campo e nel corso frequentato presso l'Istituto sperimentale per l'Olivicoltura di Spoleto nel 1952, cominciò a svolgere diversi incontri in campagna del suo

per l'Abruzzo e Molise. Il Sottosegretario Sedati "impossibilitato ad intervenire per ragioni del suo alto incarico" si fece rappresentare da Pasquale Accarrino, allora capo dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, il quale a nome di Sedati e dell'Ispettorato, rivolse all'estinto l'ultimo saluto.

Un grave lutto in «Agricoltura Molisana», anno XII, n. 9, settembre 1961, Biblioteca dell'Assessorato all'Agricoltura, Regione Molise, Campobasso.

Vittorio al frutteto sperimentale e sua prima lezione di slupatura, archivio privato V. Di Maria

paese e in quelli vicini per addestrare i giovani agricoltori alla pratica della potatura verde e secca, di quella di ringiovanimento e ricostruzione della chioma, della tecnica della "slupatura" dei tronchi d'alberi cariati, degl'innesti e di altre operazioni chirurgiche e terapeutiche. Passato poi alle dipendenze del Corpo forestale dello Stato si dedicò al rimboschimento e alla cura delle piante silvestre.

Dopo un periodo di apprendistato e di lavoro in questo settore, fu assunto dall'Ispettorato Provinciale Agrario di Campobasso con la mansione di operaio qualificato addetto all'assistenza tecnica alle varie aziende agricole. In questa veste si recava spesso ad esercitare la sua funzione d'istruttore pratico della potatura, trattamenti curativi e innesti, partecipando anche ad incontri dimostrativi e a corsi tecnici formativi rivolti ai giovani imprenditori.

Le aziende più seguite da Vittorio erano quelle del basso Molise in cui allora, dopo la riforma agraria e l'appoderamento dei fondi prosciugati dalle paludi della fascia adriatica, ma anche quelle bonificate e servite dalla rete irrigua della piana di Venafro, s'iniziava a sviluppare un'agricoltura più moderna e razionale.

Durante il tempo libero Di Maria conduceva un piccolo podere di proprietà al suo paese dove aveva impiantato una vigna e una lunga fila di diverse varietà di meli e peri che aveva innestato con marze provenienti dal frutteto sperimentale di Gambatesa.

Con Sedati, allora Ministro dell'Agricoltura italiana, aveva un rapporto personale di stretta confidenza e spesso si recava da lui a Riccia ogni domenica quando tornava da Roma per metterlo al corrente dell'attività di assistenza condotta nelle varie aziende e dei risultati ottenuti nel campo dimostrativo dei frutti.

Il suo impegno professionale e ufficiale a favore delle aziende agricole e, più di tutto, dei giovani agricoltori fu svolto fino al raggiungimento dell'età della pensione. Tuttavia, anche dopo, ricercato ancora per la sua maestria, continuò a recarsi in campagna.

Su Vittorio, di cui per fama avevo conosciuto la sua opera, ho un ricordo personale.

L'azienda agricola Pignatelli di Monteroduni, per l'inesperienza dei suoi operai e pur ricorrendo alla consulenza di vari docenti universitari, non riusciva a ottenere un soddisfacente livello produttivo e qualitativo del proprio oliveto. Avendo conosciuto il titolare gli proposi di far venire sul posto Vittorio Di Maria per istruire "in campo"

Operai dell'azienda Pignatelli intenti a potare sotto la guida di Vittorio (primo a sinistra)

i suoi operatori. Condussi così per tre giorni consecutivi Vittorio e ognuno dei braccianti ebbe modo d'imparare la corretta esecuzione della potatura e delle altre operazioni colturali.

In quell'anno gli olivi produssero nel miglior dei modi e così in quelli appressi.

Il proprietario naturalmente rimase assai contento e, nonostante le sue insistenti offerte per remunerarlo, Vittorio non volle accettare alcunché: egli era fatto in questo modo, la sua soddisfazione per l'opera riuscita era la migliore ricompensa al suo lavoro.

4.1.9. Flavio Desiderio: un tenace operatore ortofrutticolo

Flavio Desiderio, nato a Palata il 1920 e figlio di allevatori, nel 1954 si trasferì in territorio di Termoli, dove comprò un fondo agricolo in cui allevò vacche da latte e coltivò una piccola vigna e diversi olivi. Dopo aver costituito una società peschereccia con altri tre aderenti – finita subito in malo modo – acquistò un negozio di generi alimentari sito lungo il corso principale di Termoli che tenne una diecina di anni.

Nel frattempo, oltre a esercitare le due attività – zootecnica e commerciale – si dedicò anche a quella di mercante di animali. In seguito, avendo conosciuto il console italiano in Olanda, cominciò ad acquistare mucche da questo Paese e a rivenderle nel Molise. Con i compensi guadagnati, nel 1961 comprò da un latifondista locale un corpo di terreno di venti ettari coperto di boscaglia e in buona parte paludoso, sito in agro di Portocannone e confinante con il fiume Biferno. Il fondo era talmente intrigato e impenetrabile che, per delimitare i confini, fu costretto a bruciare l'intera macchia.

Dopo due anni – siamo nel 1965 – utilizzando due ruspe prese a noleggio da una impresa edile intenta ai lavori di sbancamento per la costruzione della vicina superstrada Bifernina, spianò e bonificò il suolo. Per metterlo a coltura nel primo anno seminò l'avena, nel secondo il grano e nel terzo lo diede in fitto per ricavare un maggiore profitto.

Tramite un amico comune ebbe modo di conoscere un grande vivaista di Ferrara che era alla ricerca di terreni

nel meridione d'Italia per coltivarli a piante da frutto e a fragole. Poiché il terreno si prestava bene a queste colture, nel 1974 i due raggiunsero un'intesa per costituire una società agricola. Flavio, avendo intanto acquistati altri terreni limitrofi, vi immise la parte fondiaria e il vivaista quella arborea. Prima però di procedere all'impianto il vivaista fece livellare e dissodare il terreno. Nel primo corpo di venti ettari appena preparato piantarono un pescheto costituito di varietà precoci e nell'altro, di altri venti ettari, peschi a maturazione scalare. Per usufruire meglio dello spazio tra i filari del giovane impianto arboreo – inutilizzato durante la crescita delle piante – decisero di coltivarlo a fragola con la tecnica del telo di plastica (pacciamatura).

E così l'intera estensione (Ha 40) fu investita a questa duplice coltura.

Per far fronte alla notevole esigenza di manodopera, soprattutto per la raccolta delle fragole, nell'anno successivo, mi racconta con fierezza il figlio Maurizio,

> mio padre escogitò un modo che non avrebbe pensato nessuno nel Molise: per tutto maggio e giugno noleggiò alcuni vagoni ferroviari sulla linea Termoli-Campobasso per il trasporto di circa 270 operai che ogni giorno si recavano sul posto. In ogni stazione la carrozza caricava i braccianti per scaricarli a quella vicina di Portocannone. Qui tre pullman li attendevano per trasferirli sul campo. Era una marea di uomini e donne che, sparsi e chinati lungo le strisce straripanti di fragole, riempivano file di plateau rossi e profumati.

Le cassette, una volta ritirate ed accatastate, erano caricate ogni sera su camion per trasporle a Ferrara dove, appena selezionate, si destinavano al mercato estero e alla surgelazione.

La coltivazione della fragola associata si fece per un anno, poi fu continuata in coltura intercalata e avvicendata dalla sola azienda Desiderio. Le pesche, pronte al terzo anno d'impianto, appena raccolte, si consegnavano ogni sera a un centro lontano di lavorazione. Nei due anni successivi, per risparmiare le spese di trasporto, si noleggiò l'intera struttura di una cooperativa ortofrutticola del posto, dotata d'impianto di refrigerazione e lavorazione. Negli anni successivi l'intera produzione fu conferita prima a una cooperativa di Gambettola e poi in un'altra di Cesena.

«Quest'ultima», mi dice Maurizio, «ci fece aprire gli occhi e la mente. E così, visitando l'esposizione delle

Flavio nel suo podere di Termoli (Campobasso)

Flavio nel suo frutteto di Portocannone (Campobasso)

macchine per la lavorazione di Cesena, decidemmo di metterci in proprio, anche perché nel frattempo – nel 1983 – comprammo altri trenta ettari di terreno confinanti per ampliare la coltivazione dei frutti e delle verdure».

La scelta del fondo agricolo, però, mise in forte difficoltà l'azienda, non tanto per la gestione operativa, ma per il debito accollato a causa dell'elevato prezzo di acquisto dovuto alla concorrenza di diversi competitori. «Per il carico del mutuo di una banca e per l'usura di un privato», mi rivela Maurizio, «abbiamo dovuto sopportare dieci anni di patimenti, tanto che mio padre, per lo sconforto cominciò ad ammalarsi».

Sul nuovo appezzamento, mi dice ancora,

> abbiamo fatto ciò che avrebbe fatto il vivaista e cioè spianato e sradicato tutto con un ruspa apposta da noi acquistata e impiantato altre specie e varietà di frutti a maturazione graduale, puntando maggiormente sulle nuove varietà di percoche che alcuni ricercatori del CNR, tra cui il compianto Francesco Monastra, avevano sperimentato con successo per dodici anni in un nostro campo.

Sul resto del terreno avevano cominciato a piantare alcune varietà precoci di meli e peri e a coltivare verdure, specialmente cavoli, cavolfiori, broccoli e altri ortaggi destinati all'estero, soprattutto in Germania. Nel frattempo Flavio, avendo conosciuto un agente italiano di una ditta tedesca d'importazione di frutta e ortaggi che si avvaleva del marchio biodinamico decise di convertire l'intera estensione aziendale secondo il metodo biologico.

In un locale del centro aziendale allestirono l'intera linea di lavorazione ortofrutticola appena acquistata con annessa cella frigorifera. Con queste strutture e, soprattutto, con l'impianto di refrigerazione, l'azienda poté estendere la coltivazione dei frutti, introducendo anche alcune varietà di melo, come *Delbar, Red Cheef, Zitella* e *Granny Smith.* Il metodo di conduzione biologica, però, non permetteva di contenere l'infestazione del verme delle mele, neanche adottando la tecnica della confusione sessuale a base di feromone, per cui l'intera superficie investita a meleto fu estirpata. Racconta Maurizio:

L'attuale centro aziendale circondato da campi e frutteti

Un giorno si presentò in azienda Crociati, un tecnico di Cesena che passava spesso da noi, con tre mele in mano della nuova cultivar *Royal Gala*, dicendoci: dovete piantare questa varietà che è la fine del mondo! Fu allora che, tramite te [indicando lo scrivente], conobbi un vivaista di Ravenna il quale mi rifornì un buon numero di queste piante. Con questa mela a maturazione anticipata riuscii a ripartire e a guadagnare abbastanza perché, oltre ad essere assai richiesta dal mercato, si prestava meglio al controllo biuologico della *Carpocapsa* mediante l'impiego del *Bacillus thurigensis*, del virus della granulosi e della confusione sessuale. Contro la ticchiolatura, invece, ho usato – ed uso – con vantaggio la vecchia poltiglia bordolese mista allo zolfo.

Oggi l'azienda, dopo la scomparsa di Flavio, è condotta dai tre figli, i quali, pur avendola divisa in parti uguali, collaborano per la commercializzazione dei prodotti.

L'azienda nel complesso produce e commercializza ogni tipo di frutto con l'estero, mentre da quattro anni, a causa dei prezzi assai bassi, ha smesso di produrre ortaggi e ha incrementato il vigneto. Per la manodopera ordinaria si avvale di maestranze locali.

4.1.10. Antonio Pilla: uno studioso e custode rurale

Antonio Pilla nacque nel 1929 a Ferrazzano da una famiglia di piccoli proprietari terrieri conduttori diretti. Nel paese natio trascorse l'infanzia e l'adolescenza lasciandolo per frequentare l'Università a Napoli dove si laureò in Scienze Agrarie nel 1951.

Presto cominciò a svolgere la sua attività professionale nel campo della ricerca agricola presso l'Istituto Sperimentale della Zootecnia in Roma (di cui diventò direttore) e l'Università di Napoli e del Molise nelle quali ottenne prima la libera docenza e poi la cattedra in Zootecnia Generale e Miglioramento Genetico. Nel 1994 riprese la sua attività di docente presso l'Università del Molise fino alla conclusione dell'Anno Accademico 2001/2002 con l'andata in pensione.

Nel 2006 è venuto a mancare lasciandoci numerose memorie del suo profondo legame alla vita dei campi (rac-

Il prof. Pilla a lavoro con il nipote e la mela che porta il suo nome

conti, commedie, saggi) che rimangono testimonianza appassionata del mondo ormai scomparso. La sua opera di studioso e ricercatore di livello internazionale si concretizzò in molteplici pubblicazioni scientifiche nel campo del miglioramento genetico animale e della metodologia statistica e sperimentale su argomenti innovativi e originale con utili applicazioni nella pratica zootecnica e sperimentale. Al tempo stesso coltivò sempre un vivo ricordo e forte interesse per la cultura rurale e le pratiche agricole vissute nell'infanzia e riprese poi durante i momenti liberi. Per il suo impegno svolto come appassionato e custode di piante frutticole e della tradizione contadina, l'Arca Sannita gli ha voluto dedicare - intitolandola con il suo nome - un tipologia di mela da lui selezionata e tramandata e che la stessa associazione conserva nel proprio campo di piante madri.

Da una sua memoria inedita, gentilmente concessaci dal figlio Fabio, trascriviamo il seguente stralcio dedicato alla sua terra:

> Il contadino produceva tutto quanto serviva per sé e la sua famiglia e per i suoi animali. Doveva produrre qualche cosa in più da vendere per comprare il sale, pagare la fondiaria, preparare la dote alle figlie femmine e, a Dio piacendo, per mettere qualche soldo da parte. L'obiettivo generalizzato era che niente si dovesse comprare e qualcosa si dovesse vendere. Sotto questo aspetto - vendere qualcosa - il contadino di Ferrazzano era avvantaggiato perché il "qualcosa", frutta di stagione principalmente, ma anche patate, pomodori, meloni, ecc., poteva recarsi a venderla "a la piazzetta" della vicina Campobasso. Erano pochi ma tanto preziosi i soldi che se ne ricavavano.
>
> Tutti i più noti fruttiferi venivano coltivati nell'agro di Ferrazzano, salvo, ovviamente, quelli per i quali il clima era proibitivo, quali gli agrumi, le nespole, ecc. Non v'era coltivatore diretto che non avesse nei suoi terreni almeno un albero di fichi, di ciliegie, di mele, di pere e forse anche di noci. Potevano essere presenti o mancare alberi di pesche (percòca), albicocche (sbergena), susine (lécena), mandorle (mèndele), noci avellane (nucélle), gelso; rarissimo era il sorbo. Qua e là si trovava qualche pianta di mele cotogne, di melograno.
>
> Erano del tutto assenti coltivazioni specializzate, ovverosia appezzamenti di terreno destinati alla esclusiva coltivazione di questo o quel fruttifero, erano sparsi qua e là disordinatamente.
>
> I frutti poco serbevoli, quali i fichi le ciliegie, se prodotti oltre il fabbisogno familiare, venivano a volte raccolti e venduti a Campobasso n un mercato apposito (a la piazzétta).

Pere *Spina* "cuzzecose" (ticchiolate)

Pere *Spadone d'Inverno* "cuzzecose".

I frutti serbevoli, mele e pere invernali, venivano comprate da intermediari che li vendevano a grossisti in genere campani. È superfluo dire che i prezzi erano infimi, anche dopo una meticolosa scelta da parte degli intermediari.
Era abbastanza diffuso l'uso di accompagnare il pane con la frutta, come pane e fichi, pane e ciliegie, pane e mele, pane e noci. Non raramente era il pasto pomeridiano ('mbrènna), andando così ben oltre la dieta mediterranea.
Le varietà [di melo] coltivate erano principalmente tre, la Limoncella, l'Annurca e la Genovese. L'ordine di diffusione è quello appena riportato. Esisteva, ma era molto rara, anche una varietà molto precoce, detta Mile de San Giuanne appunto perché maturava verso la fine di giugno (S. Giovanni cade il 24 giugno). Già molto prima della seconda guerra mondiale erano state introdotte la Renetta e la Stark Delicious (la Deliziosa). Si riscontrava anche un discreto numero di Mele pazze derivanti da alberi non innestati ognuno dei quali dava mele diverse da tutte le altre per forma, colorazione, gusto. Poteva capitare che ve ne fossero di molto buone e venissero in parte diffuse come è avvenuto per la varietà S. Andrea dal nome della contrada in cui è comparsa.
Due erano, e sono, i nemici del melo: la ragna che divora le foglie e il verme che baca il frutto.
Le cure colturali del melo si limitavano alla potatura. Messe in soffitta (pésele) le mele si conservavano sino a tutto aprile.
Anche al pero era riservata una sola cura: la potatura, il resto era demandato alla natura.
Delle quattro varietà [di pero] più diffuse due, le Péra Nére e le Péra Natale erano primitive, rustiche, le restanti due, la Spadone e la Pera Spina (Spinacarpi), erano ben note, diffuse ed apprezzate e quel tempo anche in campo nazionale.
La varietà Péra Néra, dà frutti relativamente piccoli di colore marrone scuro, da cui il nome, polpa di colore giallo molto chiaro prima della maturazione che avveniva dopo la caduta o la raccolta del frutto; a maturazione la polpa diventa marrone scuro come la buccia, perde il sapore allappante e diventa gustosa quanto una marmellata poco zuccherina, dalla consistenza che da compatta , dura e poco succosa diventa morbida e molto succosa. Albero vigoroso, parassiti pressoché sconosciuti, netta alternanza nella produzione. Negli anni di carica la produzione è elevatissima.
La raccolta avviene nel tardo autunno. Buona parte delle Péra Nére erano destinate al maiale. Si cuocevano insieme alle patate.
Le Péra Nére cotte in acqua quando ancora non mature sono ottime la pellicola esterna si stacca con facilità, la polpa diventa molto morbida, succosa, dolce ed assume un colore rosato. È preferibile mangiarle ancora calde.
Quanto appena detto per le Péra Nére vale anche per le Péra Natale così dette perché si raccolgono intorno a Natale. Il frutto è alquanto più grande e di colore giallo verdastro molto chiaro che diventa però scuro a maturazione, che avviene sempre dopo la raccolta. Anche la polpa della pera Natale diventa rosata alla cottura. Il sapore è meno gustoso di quello della pera nera. La pera Natale può essere anche arrostita sulla brace acquistando un ottimo sapore.
Incredibile, ma le pere Natale ben scelte venivano conservate nell'aceto e venivano utilizzate come i normali sottaceti. Per molti bambini costituivano una leccornia.
Le varietà Spadone e Spina sono note e perciò non si descrivono. I loro difetti sono l'alternanza della produzione e la elevata sensibilità alla ticchiolatura (péra cuzzecóse). Bisogna sperare nelle buone annate. Il sapore e il gusto sono inarrivabili.
Sino ai primi decenni del secolo scorso in molte famiglie si tesseva in casa; le camicie degli uomini erano confezionate comunque con tessuto robusto, resistente, erano senza colletto e piuttosto ampie. Il più delle volte per raccogliere le pere si usava allacciare i calzoni con la cinta di cuoio al di sotto dell'ombelico, lasciare la lunga e robusta camicia piuttosto sbuffante, abbottonandola sino al petto e infilarvi, fra camicia e maglia, le pere raccolte. Si scendeva dalla scala gravidi di qualche decina di chili di pere. Bastava slacciare la cinta, accucciarsi alquanto e tirare su la camicia per sgravarsene. Ovviamente la raccolta così come descritta era negata ai possessori di epe pronunciate: o le pere o la pancia. Vi erano molte altre varietà di pere anche se poco diffuse, buona parte delle quali si sono ormai perdute. Se ne ricordano due: le Péra Apprima (pere che maturano prima, cioè precoci: luglio-agosto), piccole gialle a maturazione, succose, dolcissime e profumatissime; le Péra Spine de 'štate, piccole, non molto succose, profumate dall'accentuato gusto di moscato.

4.2. Operatori e custodi del presente

4.2.1. Emilio: un calzolaio votato alla coltura del melo

Emilio Marinelli di Petrella Tifernina, figlio di ciabattino, mi racconta di aver imparato dal padre il mestiere appena finito le scuole elementari e di averlo esercitato in casa fino all'età della leva militare. Tornato in concedo,

Emilio nel suo frutteto di meli

riprese in mano gli attrezzi di lavoro e nel 1955, con altri trenta calzolai del suo paese, fondò una cooperativa che confezionava scarpe per le Forze Armate.

L'impresa collettiva, però, dopo circa quindici anni di attività, venendo a mancare l'ideatore e promotore, si sciolse. Emilio, rimasto senza lavoro e avendo una famiglia sulle spalle, aprì un piccolo forno a legna e con un furgone si mise in giro per il paese e per quelli vicini a consegnare il pane. In seguito, venendo meno l'aiuto familiare, fu costretto a cessare quest'attività e nel 1973 entrò a lavorare nello stabilimento Fiat di Termoli dove, facendo il pendolare quotidiano, rimase, come precisa, "per ventiquattro anni, sei mese e un giorno".

Intanto, avendo più tempo libero e un pezzo di terra in dote dalla moglie – unico in suo possesso – cominciò a coltivarlo facendovi anche un orto per uso di casa. Nel campo c'era una sola pianta di melo *Limoncella* che, mi afferma, «accudivo con tanto amore, ma mi dava frutti con la polpa scura e pensai di spiantarla e rimpiazzarla con altre». Un amico cantoniere gli disse come fare l'innesto e così si cimentò sui *selvaggioni* di meli sparsi nel bosco. Con la precisione di un provetto calzolaio scelse i soggetti migliori sui quali inserì con cura le marze delle varietà Deliziosa gialla e rossa (all'epoca poco conosciute nella zona), prelevate da un secolare albero sito nell'antica tenuta Di Penta. Gli innesti, con suo grande stupore, attecchirono tutti e l'anno dopo estirpò gli astoni già formati e li trapiantò nel campo preparato. Negli anni seguenti, animato dall'esito positivo, andò a recuperare altre piante selvatiche e, invece di innestarle sul posto, le mise direttamente a dimora nel campo. Queste, «educate a tre branche» e sviluppate al punto giusto, le innestò a spacco. In seguito, avendo acquistato altri piccoli appezzamenti confinanti, decise di estendere la coltura ricorrendo all'innesto sul campo «una settimana prima e una dopo San Giuseppe». E così, in pochi anni ricoprì l'intera superficie di terreno disponibile ovvero un ettaro e mezzo. Dopo due anni le piante cominciarono a fruttificare. La prima produzione fu destinata alla sua famiglia, agli amici e compagni di lavoro che si recavano volentieri ad aiutarlo nella raccolta. Diversi maliziosi però lo insinuavano così: «Come farai a vendere tutte le mele quando le piante entreranno in piena produzione?». A questi, Emilio rispondeva fiducioso: «A Dio piacendo, troverò la strada giusta». L'anno dopo le piante produssero un abbondante raccolto – e anche di ottima qualità – da fare invidia a molti, ma i mercati locali erano già pieni di mele e i rivenditori poco interessati all'acquisto. La voce della bontà e genuinità delle mele, però, si fece strada

Emilio che controlla la potatura del melo

Emilio sotto il pero gigantesco

ovunque, raggiungendo presto un ambulante che veniva da Napoli, il quale, incuriosito, si recò sul posto a vedere la merce e, trovandola di suo pieno gradimento, l'acquistò tutta. E così fece negli anni successivi.

Molta gente del posto, rimasta senza mele – e con un palmo di naso – negli anni seguenti, già prima della maturazione, corse a prenotarsi i frutti. Negli anni successivi buona parte delle mele fu venduta a molti dei paesi vicini che accorrevano al campo a ritirare per loro e gli amici la quantità voluta. «Tante famiglie», dice Emilio, «avevano il piacere di raccoglierle direttamente dall'albero e io davo ad ognuno scala e cassette». Nel tempo a venire riuscì a vendere tutte le mele sul posto, anzi, sull'albero alla gente che preferiva direttamente raccoglierle, per cui al commerciante di Napoli rimase solo lo scarto e per questo motivo non si fece più vedere.

Dal 1995 capitò un periodo di tempo molto umido e piovoso e i meli, diventati grandi, andarono soggetti a una grave malattia (ticchiolatura) che deformava i frutti e li macchiava di tacche nere, tanto da non essere atti alla vendita. Il malanno comparve anche negli anni appressi e, nonostante le cure e i consigli ricevuti da più tecnici agricoli, Emilio non riusciva a debellarlo. «Fu allora che, girando alla disperata negli uffici agricoli, alla fine ebbi modo di conoscere voi», egli afferma additando me, «e riuscii a risolvere il grave problema». Ma i trattamenti fitosanitari, sebbene molto efficaci e d'effetto collaterale ridotto, per la crescente resistenza opposta dalla patologia, si dovettero applicare con più frequenza e a dosi più elevate. Le conseguenze furono: maggiori costi e contaminazione. Per evitare ripercussioni ancora più negative gli consigliai di reinnestare tutte le piante più infette con la varietà di mela immune alla ticchiolatura, cioè con la *Florina*. E così Emilio riprese in mano coltello, seghetto e mastice e in pochi anni rimpiazzò tutte le piante adulte di Deliziosa rossa. Per fortuna fece in tempo a terminare l'operazione perché, purtroppo, appena dopo fu colpito da un ictus al lato sinistro del corpo che non gli consentì di svolgere alcun lavoro al frutteto.

Da quel momento, la conduzione del meleto passò in mano al figlio il quale, nei ritagli di tempo, fece quello che poteva. Ma il padre gli stette a fianco per seguirlo nella pratica colturale e nei metodi fitosanitari messi a punto nell'ultimo periodo. Grazie all'azione mirata dei principi attivi adottati e alla sostituzione della varietà più sensibile alle malattie riuscì a limitare l'impiego dei fitofarmaci. Inoltre, per dimezzare i tempi di potatura ricorse alla potatrice meccanica e per evitare ogni lavorazione al terreno utilizzò la trincia-erba.

Tutto ciò portò a un notevole risparmio dei costi di gestione e a un miglioramento dell'impatto ambientale e della qualità e sanità del prodotto. Tale metodo colturale è tuttora praticato con risultati soddisfacenti per il figlio e con compiacimento del padre che, nonostante la menomazione, riesce ancora a guidarlo e sostenerlo moralmente.

4.2.3. Giovanni: un cantore dei frutti

Giovanni Pietraroia di Cercemaggiore, classe 1927, vive rannicchiato e contorto come un vecchio tronco di pero intorno al focolare per essere, purtroppo, gobbo e privo dell'udito ma per fortuna lucido di mente e fermo di mano.

Da un suo manoscritto – che mi ha apposta compilato – riporto i seguenti stralci:

> Io appena finito le scuole elementare, mi sono messo in giro per la mia campagna, ho conosciuto le pere d'Italia, le spadone, le pere spine d'inverno, e le spandongelle. Appena poteva viaggiare con la mia [giovane] età, avevo l'asinella un po' piccoletta, ho messo l'antica varda [basto], con i bigonci, e il bucs [sacchetto stretto intorno alla testa in cui gli asini e i muli affondavano il muso per mangiare l'avena o l'orzo] pieno di biada, se no l'asinella mi rubava le pere profumate, partivo per Cercemaggiore; c'era il compratore di Ferrazzano, li svotavo in una stanza, mi dava quei soldini quasi mai visti. Poi quando erano mature le pera spine d'inverno nei primi di Ottobre, facevo altri viaggetti per la strada brecciosa di Cerce.

Parlando di alcune sue varietà egli ricorda

> la pera duca, sarebbe le pere del Duce, le pere ciucce, le pere trendonze, la più grande ha pesato 700 gr. Essa quando è matura ha la carne bianca, la corteccia marrone e il sapore amaretto. Altre qualità sono la pera pendola, pera cestelle, pera duca. Queste erano pere che mettevamo sotto aceto in quelle giare grosse per mangiare alcuni mesi d'inverno,

Giovanni con le sue pere *Spadone*

Giovanni davanti ai suoi innesti

Pera *Butirra* salvata da G. Pietraroia

Pera *Chirico* salvata da G. Pietraroia

tante insalatine con l'aglio. Di queste pere facevamo tanti regali, ai medici, avvocati, e tanti signorotti del centro abbitato.

Poi le pere a spine d'estate facevamo molti regali alle signore per la loro finezza.

Ho portato a Cerce le pere ciuccio, e anche se avevano questo brutto nome erano assai squisite e da tutti richieste. Un giorno una signora, assaggiandole, mi disse, «come si chiamano queste pere così buone?»: dissi ciucco. «Ho! Che brutto nome», rispose lei. «Sara ciuccio quello che così le ha chiamate, aggiunse»! Allora io, in piazza, davanti a lei e a tutti gli altri ad alta voce presi questa pera in mano e dissi: cara pera ciuccio Io ti battezzo con il nome pere amaretto.

La mia campagna dove sono nato è un corpo pieno di alberi da frutto, tante querce e cerri secolari, di grossi fusti, il prodotto era di tanta ghianda per i maiali.

C'erano le pere butirre [che] maturano tutte bianche, pere zuccarine, pere regalo, pere chirico, preferite dal prete. Poi le pere molto antiche, che maturano nere. I nomi li dico dialettale: pera strangolare, pere'nganevegliane, pere petrellegge, pere carmosine, pere mescarelle sono piccole come le ciliegie d'innesto, il sapore è molto dolce. Una quantità di queste pere venivano pistate in una grossa pietra cavata, chiamata di nome pila, con un pistone di legna, battute, e messe nel torchio, facevamo tanto aceto. Una parte veniva messa nelle anfore, per curare i pupacchi [peperoni], altre mettevamo a fermentare per la saida [sidro]. La frutteta che avevamo in questa campagna, era di grosso fusto, quasi incustodito. Il mio papà non arrivava con le potature e non era un maestro sviluppato.

Per poter raccogliere la frutta, ricordo avevo dodici anni, ho guardato un vecchierello che lavorava i panieri, detto canestre, con materiale di salici e canne. Ho preso le forbici e lungo il torrente, intorno casa mia ho fatto due fascetti di ravanielli [salici], e sanguinetti [sanguinelli].

Colto i salici originati, ho cominciato a fare la canestra col manico girato, di un salice doppio. Fu un intera giornata di passione, sono stato quasi digiuno tutto il giorno perché aveva brevettato la cesta. Sono salito [in casa ch'era] quasi pronto la cena. In famiglia sono rimasti così contenti che ho fatto la prima canestra. Ho fatto alcune di queste paniere, mi affacciavo più volte quando maturavano le pera spine d'estate, finalmente quando pronte prendo la canestra con l'uncino, e la scala di castagno. La pianta era alta e robusta, ho colto metà canestra. Mia sorella prende a casa una mappina, ha rotondato, e formata la spara [cercine], ho messo in testa con tutta la coppola, detta tirga, e sono andato da una vecchierella, era una nostra familiare, la mamma del prete. Lei vestiva all'antica, con vunnella [gonnella] con la striscia rossa per guarnizione, e puntali d'argento, orecchini a campane a pero d'oro, con petrine [pietre preziose].

Arrivato al portone di casa, ho battuto il grande battaglio: scende la zia Maria, è rimasta tanto sorpresa, mi toglie la canestra, mi sono fermato su una banchina, mi girava la testa, mi ha preso per la manina, mi porta sopra, mangio dei biscotti e per regalo mi dà certe monetine. Furono i primi soldi che possedevo nel mio taschino. Da quel giorno ho cominciato a avere amore per gli alberi.
Questa vecchierella aveva una cameretta solo per la frutta, che lei la chiamava dispensa. Aveva preparate le banchine di legno per la frutta, come solaio c'erano due travette di legno. Quando io raccoglievo le pere lì le portavo o con la canestra oppure col cofanetto rotondo. Essa con le pere spine faceva dei pendoli con spago e li appendeva ai travetti appiccati ai chiodi. Quelle che usava di più, pera spine, pera ciuccio, pera duca ed altre sortite invernali. Apriva la porticina al mio arrivo, un grande profumo. Queste pere avevano lunga durata, dei mesi invernali. Esse si debbono cogliere asciutte, senza sbatterle. Loro usavano coglierle con la manganza [in fase di luna calante].
Quando ho cominciato a crescere e passare alla giovinezza vedevo i miei più grandi giovani pieni di vizio. Ho pensato di fare una vita corretta e solitaria. Il fumare faceva un danno, il gioco distruggeva i risparmi, la bestemmia prima è peccato e poi sei guardato da tutti, segnalato, con occhi bassi. Così io mi sono aperto una porta da solo per entrare e fare la mia giovinezza.
Ho mangiato tanta frutta. Mi hanno aiutato a vivere e un grande risparmio. Non è stata comprata la frutta, l'abbiamo tenuta noi a tutti i tempi. L'abbiamo regalata, venduta molti quintali all'anno. Io non mi sono mai fermato di piantare bastardi [selvatici], fare tanti innesti di pere invernali come pere spine d'inverno e d'estate. Poi non dimentico le pere che piacciono a tutti, le pere Roma così le spadongine. Sono un uomo antico e sono il primario di queste pere. Non distruggetele, che è peccato, Iddio ci ha dato questo dono così grande!
Giovanni chiude il suo manoscritto con questa affermazione: Chi non ama la terra non ama neanche Iddio, e neanche se stesso.
Per vivere bisogna seminare. Tutto dalla terra viene e tutto alla terra va. La terra sta piangendo perché è stata abbandonata. Bisogna seminarla per riavere il pane di grano, il vino puro. Essi sono stati i primi prodotti dell'umanità.
Cosa debbono fare gli uomini? Pulire i terreni al grosso, terreni pieni di zizzania, seminare le ghiande, sia di querce e sia di cerro, possibilmente a filone. Passati alcuni anni si forma il bosco che se lo gode chi ha piantato e [chi] viene appresso. Non bisogna mai distruggere l'antichità. Ricordo [che] nei primi anni di vita ho mangiato la pizza di granone, per companatico patate allesse [lesse], per scambiare vitto, polenta con le cotiche. Non andavo dal medico, il mangiare era razionato, invece oggi il mangiare è troppo e danneggia la nostra salute.
Io faccio un grido: questo è vero!

4.2.3. Guido: un amatore delle pere Carbone

Guido Mascioli di Fossato, di 90 anni, mi riferisce che, nella sua campagna, possedeva diversi alberi di peri, specialmente della varietà Carbone. All'inizio della raccolta – che avveniva tra la fine di luglio e l'inizio di agosto – e man mano che maturavano, non prima però che le pere diventassero di polpa scura, le trasportava nei paesi vicini. Questi frutti, uniti ai fioroni di fichi Columbre e alle susine Cellette, erano i primi a maturare e che, «per le necessità che si avevano», mi dice, si portavano a vendere soprattutto a Frosolone, grosso centro abitato di montagna in cui non si coltivavano per il clima rigido e perché buona parte della popolazione era dedita alla pastorizia e all'artigianato, in particolare alla lavorazione di forbici e coltelli. Qui si recava quasi tutti i giorni, appena dopo il raccolto, con un cavallo su cui caricava bigonci o casse piene di frutti. Anche altri produttori di Fossalto e di altre località venivano qui a vendere e tutti «avevano le proprie amicizie e conoscenze» presso le quali «si scaricava o si prometteva di portare il giorno dopo» la quantità richiesta di questi prelibati frutti freschi. Ognuno, quindi, faceva un giro di consegna – e di prenotazione – «casa per casa e bottega per bottega, e un po' a uno e un po' all'altro si finiva di vedere». Frosolone, in ogni estate, a misura dell'abbondanza o meno dell'annata, era la meta di tanti piccoli rivenditori i quali, girando per tutti i vicoli, anche in quelli più stretti, e annunciandosi a voce alta o con una cornetta, quasi come un banditore, cercavano di smerciare il proprio prodotto. Ogni lunedì, giorno di mercato, dice Guido, «era una fiera di rivenditori di frutti e di ogni roba. Io prendevo un posto qualsiasi, il primo che trovavo libero, ma in due casi la guardia comunale mi ha fatto il verbale di contravvenzione: una volta perché ero privo di bollo sulla stadera e un'altra perché mi mancava la licenza di vendita».

Un ristoratore del posto, quando lo vedeva arrivare con la salma di frutti, alcune volte lo fermava all'ingresso del paese per incettare l'intero carico.

Guido, oltre alla *Corbone*, aveva anche altre piante di pere precoci, come la *Spina d'Estate* e la *Mastrantuone*. Tuttavia la varietà *Carbone* maturava prima ed era la più richiesta dal mercato, «oltre che preferita dagli stormi di uccelli». Racconta:

> Un mattino che era la vigilia di Sant'Anna [26 luglio], una schiera di ciaule [gazze ladre] si fiondò sul pero *Carbone* non ancora pronto per la raccolta, e nonostante cercassi di scacciarle con urli e pietre, esse dopo un po' si precipitavano a tornare di nuovo. Allora corsi a casa a prendere il fucile e le sparai, ma seppure alcune cadeva morte, molte ricomparivano appena dopo. Non potendo restare lì appostato a guardia del pero, chiamai mia moglie perché venisse ad aiutarmi a raccogliere i frutti più maturi, altrimenti li avrei persi tutti. E così ne riempii due grosse casse e il giorno dopo le portai a vendere al mercato di S. Anna a Frosolone dove riuscii a venderle tutte, realizzando trentasei mila lire che a quei tempi era una bella cifra, per ricavare la quale, occorreva vendere più di tre quintali di grano.

Un giorno, incontrando un lontano parente di Pietracupa – che coltivava solo grano – gli disse il fatto, ma questi gli rispose con scherno: «Io a queste elemosine non ricorro». «Come!», gli rispose Guido,

> ho guadagnato in una sola mattina più di tre quintali di grano, per produrre i quali devo aspettare un anno intero, e tu parli di un'elemosina? Non tenendo conto del suo parere, che considerai più che altro un'insinuazione, continuai nei giorni appressi a raccogliere e a vendere le pere a tutti, guadagnando come se avessi coltivato un campo di due tomoli di grano.

Guido possedeva anche parecchie piante di meli delle qualità *Limoncella, Annurca* e *Genovese* dalle quali otteneva, un anno di più e un anno di meno, una certa quantità di frutti.

A Fossalto erano soliti venire in autunno, al tempo della raccolta delle mele, alcuni trafficanti napoletani che arraffavano ogni cosa a prezzi "da sputo", ma Guido ricorreva a questi solo quando gli rimaneva lo scarto. La parte migliore era portata a Trivento con un furgone, non al mercato, ma al lanificio. Il titolare di questo, come

Grappolo di pere *Carbone*

Pero *Carbone* a Fossalto

Basto con bigonci

Guido davanti al suo pero *Carbone*

mi dice, «era don Mario Martino, persona scrupolosa ma pronto a tirare il portafoglio per pagarti se la merce era di buona qualità».

Costui aveva una cerchia di amici e avventori che frequentavano il suo stabilimento ai quali cedeva buona parte della partita ritirata; con la rimanenza riforniva il vicino convitto.

Guido, dandogli sempre ogni anno la migliore merce, si era conquistata la fiducia del padrone, il quale non lo avrebbe cambiato con nessun altro rivenditore. Mi rivela che

> Una volta andò di proposito da lui un mio paesano, un tale *Ciccherusce,* persona infida e viscida, il quale, con un carico di mele si presentò al proprietario del lanificio e, mentendo a suo modo, gli disse che io non avevo raccolto nessun frutto in quell'anno perché erano stati distrutti dalla grandine. Il titolare, credendogli, accettò e concordò il prezzo del carico. Nel mentre quel tale pesava la merce sulla basculla, arrivai io con il carico di mele, perfettamente integre e sane.
> Don Mario, vedendomi arrivare con il carico delle mele, si sorprese e fece subito togliere dalla basculla le cassette di quell'imbroglione, rinfacciandolo davanti a tutti. Ma costui, con una faccia tosta, non si diede alcun peso e neppure si fece da parte. Martino, per toglierselo di torno, lo indirizzò al convitto a fianco dove, presentandosi a suo nome, riuscì a collocare tutte le mele.

4.2.4. Maria e Caterina: due curatrici della mela Limoncella

Maria Picciano di Busso, classe 1933, ora vedova, mi racconta che nella sua campagna aveva molte piante di mele, soprattutto della varietà *Limoncella*, ma anche diverse altre come *Annurca, Jaccia* e *Tralontana*. La raccolta cominciava per gradi all'inizio di ottobre e il prodotto si teneva depositato in casse. Ogni venerdì veniva un commerciante di Colle D'Anchise che le portava il giorno dopo al mercato di Boiano. Quando la produzione era più abbondante Maria e il marito si recavano con un piccolo mezzo al mercato della domenica di Trivento. Già prima dell'ultima Guerra mondiale, Maria mi dice che i suoi tenevano molti alberi di meli in una contrada detta la *Serra*.

Maria e il suo melo *Limoncella*

Caterina e il suo vecchio e caro melo *Limoncella*

I frutti, appena raccolti, traspostati nei bigonci a dorso di una mula e un cavallo, erano scaricati e stesi in uno stanzone di una masseria vicina. A prenderseli venivano molti mercanti e intercettori di frutta della zona, tra cui *Giovannine Centrelle*, e altri del vicino comune di Ferrazzano. Maria, mi palesa che un certo trafficante del posto, chiamato *Mingo di Cicco,* si accaparrava "la prima scelta" per esporla e venderla in un posto privilegiato e riservato di piazzetta Palumbo di Campobasso dove si recavano le signore più esigenti e agiate, le quali erano disposte a pagarla ad un prezzo maggiore.

A controllare le mele nei campi veniva quasi sempre la moglie del compratore, *Carmela Cettelle* che, con scrupolosa cura sceglieva quelle migliori, specialmente della qualità *Limoncella*, e le poneva delicatamente una ad una, come le uova, nei canestri. Il marito di lei passava a ritirarle subito dopo con il cavallo per trasportarle al "posto della Piazzetta" o consegnarle direttamente alle case "dei più importanti signori di Campobasso" o nei paesi dove aveva "le sue grandi amicizie".

Un intermediario del posto, poi, portò sul posto il priore di un convento di Campobasso. E così i monaci tutti gli anni si recavano al momento della raccolta per ritirare le mele e ogni altro prodotto. «Un anno», dice Maria, «vennero con due camioncini: in uno caricarono le patate appena scavate in tutta la *Vallocchia* e in un altro tutte le mele, circa 40 quintali di *Limoncella,* che avevamo raccolte e ammucchiate vicino al pozzo della stessa contrada». Quando un tale Umberto Ferrone dello stesso paese fece una grossa piantagione di mele *Limoncella* e *Annurca* – «dove ora c'è un casino ch'è le Sette bellezze del mondo, ma i frutti sono tutti distrutti» – si recavano da lui commercianti e intrallazzatori di tutte le parti, anche da Napoli. Questi ultimi, a volte, per incettare tutta la partita, comperavano secondo il contratto detto "a mazza secca" ovvero a piante spoglie o con un accordo a forfait prima della maturazione, anticipando un acconto all'atto della cessione e riservandosi di ritirare il prodotto al momento della raccolta alla quale partecipavano con manodopera propria.

Caterina, un'anziana donna dello stesso paese, anche lei vedova, mi racconta che nel 1949 dopo sposata si trasferì nella casa della famiglia del suocero Nicola abitante sulla strada principale che conduceva a Busso. Qui

trovò tante piante di meli, soprattutto della varietà *Limoncella,* ma anche di *Annurca*, *Renetta* e *Tralontana*, piantate e innestate dal suocero il quale si procurava i soggetti selvatici nei boschi vicini. Alcune piante, però, furono poi abbattute per costruire l'abitazione della nuova casa, ma vennero rinnovate con altre piantate di fronte, sul margine della strada, all'interno della recinzione, per maggiore comodità e per meglio mostrare le mele ai passanti. Quando queste andarono a frutto, Caterina e il marito, appena raccolte le mele, riempivano i bigonci e, caricati questi sull'asino, dopo un'ora e mezza di cammino, prendevano posto al "mercato coperto" di Campobasso. Partivano all'alba, a giorni alterni, per accaparrarsi ben presto il bancale di vendita sul quale esponevano le mele «fresche e profumate alla vista e portata dei signori e signore di città».

Per molti anni i due coniugi continuarono questi tragitti e con il ricavo della vendita dei frutti poterono ampliare la casa e costruire altri locali attigui. In seguito, crescendo la produzione e non bastando più l'asinello per il trasporto, riuscirono a collocarla sul posto. «Molte persone di passaggio durante il periodo della maturazione», mi dice Caterina, «vedendo tutte quelle belle mele, rosse, gialle e verdi che pendevano dai filari posti lungo la strada, si fermavano incantate ad osservarle e poi non potevano fare a meno di comprarle». Anche alcuni intermediari locali si recavano sul posto per procurarsi la merce e poi rivenderla ai commercianti forestieri.

Per molti anni si andò avanti in questo modo, ma in seguito, mi riferisce ancora Caterina, «con l'aratura profonda dei trattori, le radici hanno sofferto e molte piante si sono deperite sempre più, fino a distruggersi. E così la vendita delle mele è finita». «Oggi», continua l'anziana donna, «pur volendo produrre questi frutti, a parte che la gioventù moderna non li conosce, non riescono bene come una volta perché a causa dell'aria malsana si ammalano di più e si conservano meno».

Ora è rimasto soltanto un vecchio melo *Limoncella,* con il midollo del tronco cariato, che a malapena si regge con la sola corteccia, a memoria del passato, e che lei cura e mantiene per rispetto e ricordo del suocero che lo ha piantato e per il marito che lo ha custodito per tanti anni.

4.2.5. Mario: un frutticoltore deluso

Mario Montagano, agricoltore di Bonefro, fin da ragazzo ha auto la passione per gli alberi da frutto.

Appena finito le scuole obbligatorie, incoraggiato e guidato dal nonno, ha cominciato a piantare *selvaggioni* di qualsiasi tipologia, reperiti nei boschi circostanti, per poi innestarli con specie e varietà gentili. I margini del viottolo d'ingresso e ogni angolo intorno alla rustica e brulla masseria, dove tuttavia il nonno aveva piantato alcuni mandorli e noccioli, in pochi anni si arricchirono e si adornarono di alberi e arbusti dalle diverse forme e tonalità, connaturati al clima freddo del luogo: meli, peri, susini, ciliegi, viscioli, noci, fichi, cotogni e sorbi. In primavera, quando gli alberi sbocciavano, al primo sorgere del sole, come mi racconta, era tutto un gioire tra cinguettii di uccelli, ronzii d'api e bombi, aliti freschi di profumi e pennellate di colori di fiori che, ogni mattina con fogge e toni diversi, si aprivano e apparivano in tutta la loro bellezza e fragranza al suo arrivo nei campi. Dall'inizio dell'estate fino al principio d'autunno, all'ombra e alla frescura dei rami incurvati dal peso dei frutti, le varie tipologie di questi pendevano variopinti e profumati porgendosi a dovizia e delizia di tutti. Nel tardo autunno la chioma rossa e gialla degli alberi e il manto delle foglie cadute a terra, annunciavano l'arrivo della rigida stagione in cui tutto tace e riposa.

Dagli anni Sessanta, con la diffusione delle macchine agricole, i campi prima coltivati in rotazione, consociati e circondati di *cortine* d'alberi e di siepi, solcati e drenati di scoli, tracciati di carraie e viottoli, hanno subito gli effetti devastanti del trattore e della mietitrebbia. La coltura cerealicola prese dappertutto il sopravvento e la terra fu sfruttata in funzione del "contributo" agricolo a favore del grano duro. Con la bruciatura dissennata e generale delle stoppie il territorio si è desertificato e le acque piovane hanno eroso lo strato superficiale del terreno rendendolo instabile e franoso.

La monocoltura cerealicola, facendo a meno della mano dell'uomo, ha provocato di conseguenza l'abbandono dei campi e la disoccupazione agricola. A questo stato di fatto Mario si ribellò e, volendo operare in maniera diversa, girò invano in vari uffici agricoli regionali per avere maggiori informazioni.Venendo poi a contatto con me, gli consigliai – dopo aver verificato la sua vocazione e quella del posto – di impiantare un frutteto di meli. Per fargli rendere conto meglio dell'impresa, gli feci visitare il mio impianto entrato da poco in produzione e

posto ad un'altitudine simile alla sua. Mario si entusiasmò e subito preparò il terreno nel quale piantò un meleto esteso due ettari con varietà locali e nazionali.

Nei primi tempi cercai di seguirlo dal punto di vista tecnico, convincendolo anche ad applicare il metodo della coltivazione biologica e la tecnica dell'inerbimento controllato del suolo e dell'irrigazione a goccia. Il successo dell'iniziativa fu pieno e immediato: le varietà risposero bene a tutte le cure colturali e agli interventi fitosanitari a basso impatto ambientale fornendo frutti, non solo brillanti e privi di residui antiparassitari, ma ricchi di proprietà organolettiche e salutari dovute alla giacitura ed esposizione del luogo. Le mele furono assai apprezzate e ricercate, specie dalle famiglie locali e dei paesi vicini che venivano sul posto a rifornirsi, con gran vantaggio del produttore e gran beneficio dei consumatori.

Il buon risultato che arrideva a Mario lo spinse ad ampliare il meleto di altri due ettari, con moderne varietà. Per irrigare l'intera superficie costruì un invaso per la raccolta dell'acqua da una sorgente a monte. Poi, invogliato dal prof. Davide Neri e da alcuni tecnici dell'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo, accettò di piantare, in un altro suo terreno, un campo sperimentale di un ettaro composto di diverse varietà di meli di nuova costituzione a confronto con quelle antiche, disposte tutte secondo uno schema a scacchiera. Al fine di completare l'appezzamento estese l'impianto frutticolo all'intera superficie che raggiungeva circa due ettari e mezzo. Per la conduzione del nuovo frutteto e, specialmente, per seguire la prova dimostrativa, fu costretto a sottoporsi a notevoli sforzi organizzativi e a ricorrere a manodopera esterna con gravi costi e sacrifici. Al colmo della sventura, proprio quando il frutteto entrò in piena produzione, fu colpito da una disastrosa grandinata che gli decimò tutto il raccolto, compreso quello del meleto dimostrativo. L'indennizzo accordatogli dalla Compagnia d'assicurazione non coprì neanche un decimo del danno ricevuto a causa del prezzo di riferimento delle mele molto basso. Nell'anno successivo la produzione fu abbondante e anche di buona qualità ma lo smercio locale riuscì solo in parte ad assorbirla e perciò Mario fu forzato a cederla a un prezzo "avvilente" a commercianti di poco scrupolo.

La raccolta e il mercato non migliorarono neanche negli anni successivi perché le strategie adottate per il controllo dei parassiti con il metodo biologico non riuscivano a contenere l'infestazione dell'afide grigio, un terribile

Mario nel suo frutteto a diradare i frutti appena allegati

Mario e gli operai raccolgono le mele

pidocchio che deforma i frutti appena allegati, rendendoli pertanto inadatti alla vendita. Questo fitofago si ripresentò anche negli anni appressi e, per di più, in combinazione con una grave patologia dei frutti, la ticchiolatura, che gli decurtarono quasi tutta la produzione, salvandogli solo quella ottenuta da una varietà resistente, la Florina. Gli interventi fitosanitari consentiti dal regime biologico, a base di rame, non erano in grado di proteggere abbastanza i frutti che, oltre ad essere macchiati dalla malattia, si mostravano screpolati a causa dell'azione caustica del rame.

Anche nelle annate scampate alle avversità, le mele provenienti da agricoltura biologica, erano allora in buona parte disdegnate dai consumatori perché abituati a comprare frutti d'aspetto perfetti e lucidi, seppure contaminati. I rivenditori, perfino gli ambulanti, non li accettavano più! Solo alcune famiglie più accorte e consapevoli, conoscendo la serietà e onestà del produttore, le compravano direttamente da lui.

In questa situazione difficile Mario, fino ad allora sorretto da gran fiducia e sacrificio, si avvilì e cominciò a pensare di estirpare il frutteto. Per un anno lo abbandonò e le piante, quasi per ironia della sorte, produssero abbondantemente, ma i frutti, sebbene apprezzabili, per rabbia, non li raccolse e rimasero tutti a terra a marcire. L'anno dopo tolse buona parte dell'impianto ed ora è deciso a eliminare ogni pianta, perché, come mi dice «questo meleto è per me un mortorio».

4.2.6. Gildo: un cultore e professore d'agraria

Gildo Giannotti di Bonefro, dopo la licenza elementare, ha frequentato la scuola di Avviamento Professionale a Tipo Agrario. Conseguita la licenza e, com'egli stesso dice, «trovandosi dalla mattina alla sera buttato in piazza per non avere niente da fare» fu indotto da un certo Guido D'Onfrio, insieme con altri compagni dello stesso paese, a intraprendere la strada degli studi agrari presso l'Istituto Tecnico di Larino che, nel 1959, per interessamento del prof. Luigi Biscardi, aprì i battenti ai ragazzi che volevano seguire questo indirizzo scolastico. Superato l'esame integrativo fu ammesso a frequentare la seconda classe del primo corso scolastico.

Nel 1963 ottenne il diploma di Perito Agrario e, dopo un anno di attesa, ebbe l'incarico, "senza titolo", all'istruzione di Educazione Fisica e, dopo cinque anni, "con titolo specifico", fu nominato insegnante dell'Istituto Professionale Agrario di Termoli. L'anno successivo fu chiamato a ricoprire la cattedra d'Esercitazione agraria, prima presso la sede coordinata dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura per il Molise di Trivento e dopo in quella centrale di Campobasso per poi passare per sempre all'Istituto Tecnico Agrario di Larino dove ha insegnato le materie tecniche per 25 anni.

Al ragazzo Gildo l'interesse per l'agricoltura e, per le piante in particolare, gli è stato inculcato dal padre, agricoltore e appassionato degli alberi fruttiferi che, appena sposato e messosi in proprio, non avendo in campagna nessun frutto, si dedicò a recuperare piante selvatiche di qualsiasi specie nei boschi per poi innestarle. Il giovane e intraprendente figlio, per completare l'opera del genitore, introdusse nei propri campi e in quelli di altri del suo paese alcune varietà di meli, come la *Golden Delicious* e la *Stark Deliciuos* allora non conosciute ed altre nuove qualità di frutti.

Gildo, a scuola, avendo inserito tra le materie d'esercitazione la tecnica di moltiplicazione e il vivaismo frutticolo, allestì un'aiuola a semenzai e a piantonai. Nei terreni di pertinenza dell'Istituto predispose un campo dimostrativo in cui furono introdotte e provate alcune varietà di meli e peri locali e dove l'insegnante svolse varie esercitazioni di potatura e altre pratiche colturali.

Nello stesso tempo organizzò incontri ed escursioni con studenti e amatori per il riconoscimento e raccolta delle piante commestibili e officinali del territorio. Gli alunni, poi, in classe poterono così formare erbai per lo studio e la classificazione botanica.

A Bonefro, in qualità di Presidente della locale Pro Loco, ha organizzato una mostra pomologica di tutte le specie e varietà di meli, peri, cotogno e sorbo del posto.

Dopo questa iniziativa si è dedicato all'esposizione in vari locali pubblici dei paesi vicini di una collezione di erbe e presso alcune scuole medie e superiori dove ha svolto lezioni sulla flora autoctona oltre che dimostrazioni e preparazioni di ricette a base di essenze aromatiche e saggi di degustazione e apprendimento sensoriali.

Al presente Gildo, pur essendo a riposo, è ancora impegnato a preparate mostre e convegni floricoli e micolo-

Mostra frutti a Bonefro organizzata da Gildo Giannotti

Gildo Giannotti davanti al pero *Cannella*

gici, oltre che a promuovere iniziative culturali rivolte ai cittadini di Bonefro e di altri paesi per far riscoprire nicchie ecologiche e siti storici e archeologi in cui sono riscontrabili e radicate erbe e piante esclusive del territorio.

Un anno fa ha ideato e organizzato una passeggiata intorno a Bonefro durante la quale i vari partecipanti, giovani e anziani, hanno potuto visitare e conoscere antiche sorgenti e fontane e la vegetazione spontanea associata. Per l'anno in corso Gildo ha in programma di svolgere un giro d'esplorazione nel circondario del paese per riscoprire le antiche *neviere* – sorte di cisterne o pozzi costruiti a pietra – un tempo utilizzate per la raccolta e conservazione della neve allo scopo di refrigerare e mantenere bevande e cibi deperibili durante il periodo caldo. In futuro l'instancabile Gildo intende preparare visite per far conoscere altre piante rare e particolari presenti sul territorio comunale, come due esemplari sopravvissuti di Albero di Giuda e alcuni arbusti spontanei tuttora esistenti sul posto.

La sua attività di naturalista e tutore della biodiversità è veramente ammirevole meritando la massima gratitudine per la paziente e interessante opera che svolge a beneficio di tutti.

Gildo attualmente collabora con una rivista mensile a diffusione regionale – *La Fonte* – nella quale pubblica e illustra ogni volta una pianta erbacea tipica del posto.

Sinora ne ha presentate e descritte un centinaio di specie.

4.2.6. Pasquale: un provetto potatore e innestatore

Pasquale Paolucci di Riccia, oggi, all'età di 87 anni, passeggia compiaciuto davanti la sua superba abitazione sebbene appoggiato ad una stampella per tanti acciacchi e interventi chirurgici subiti, tra i suoi alberi da frutto che ha piantato e innestato nel corso della sua vita.

Egli dalla nascita ha vissuto in campagna tra animali al pascolo, campi a cereali e alberi di olivo.

Pasquale, fin da ragazzo, non rassegnandosi «a vedere le sue piante tutte sparse, trascurate e maltrattate come vecchi decrepiti», ha cominciato a prendersene cura. Divenuto più grande e avendo spiato un esperto del luogo –

Pasquale davanti al giovane melo da lui innestato

Pasquale e il suo pero invernale

che, per gelosia, non voleva essere copiato - mentre potava e innestava alcuni frutti, ne è rimasto affascinato e ha provato anche lui a cimentarsi.

Provando e riprovando da solo aveva potuto rendersi conto subito dopo degli errori commessi, cercando di correggerli ogni volta. A 12 anni è partito con un vero innesto fatto su un *pranzone* di pero con una varietà estiva locale. «Tutti i giorni», mi dice, «andavo a scrutare l'opera compiuta e quando vidi spuntare i primi germogli, saltai di gioia, mi pareva di aver scoperta l'Italia».

Il seghetto usato per tagliare quel ramo innestato e per potare le prime piante lo tiene ancora esposto, come un cimelio, in un angolo della sua casa.

Dopo questi primi promettenti risultati ha continuato ad innestare e a potare, sperimentando altri metodi d'innesto adatti a ogni specie di piante.

Non possedendo abbastanza terreno per vivere, Pasquale, dopo sposato, riuscì ad averlo a patto di mezzadria nel 1957 da una possidente del posto. Il piccolo podere, formato di una masseria con pochi animali e circa tre ettari di terreno nudo, non era però sufficiente a campare la sua famiglia composta dalla moglie e due figli. La misera produzione dei campi e della stalla era divisa, secondo l'usanza, completamente a metà. Perfino le cipolle dell'orto e le uova del pollaio erano divise in parti eguali e Pasquale, ogni domenica, si doveva recare in casa della proprietaria per consegnarle la sua porzione. Allo scadere del secondo anno di contratto – che secondo regola avveniva l'11 di novembre, giorno di San Martino – il colono fu costretto ad abbandonare il podere e tornare a casa del padre. Ma qui non c'era spazio né terra a sufficienza per vivere e così, il 21 novembre del 1960, riuscì ad avere in affitto un casolare con sei ettari di terreno alle *Coste* di Oratino, dove si recò con la famiglia portandosi dietro tutto quello che aveva: una vacca, un asino, due pecore, pochi cocci e indumenti e alcuni suppellettili. Pur corrispondendo al titolare il canone annuale, con la coltivazione del terreno e l'allevamento del bestiame fu in grado di sfamare la famiglia. Il latte ricavato, messo in un bidone e, dietro un amico vicino di casa – «a volersi bene costa poco», mi dice – lo trasportava ogni mattina a dorso d'asino o a spalla a una latteria locale.

In questo fondo, oltre a una vigna e un orto, trovò un bel numero di piante da frutto, soprattutto di meli. Il pa-

drone, molto scrupoloso e diffidente, quando gli consegnò il terreno gli raccomandò di curare bene le piante. Pasquale gli rispose: «State tranquillo, le tratterò a regola d'arte come se fossero le mie». E, infatti, in poco tempo gli alberi, ben potati e curati, produssero ottimi frutti, da destare tanta invidia in tutta la contrada, tanto che il titolare andava fiero di averlo come locatario.

Nel frattempo, per avere maggiore occupazione e fortuna, si recò in Svizzera dove, a contratto stagionale, lavorò in un cantiere edilizio, da marzo a dicembre.

E così fece per sette anni consecutivi.

Nel 1964, avendo messo da parte un piccolo risparmio, comprò una casa rurale in agro di Campobasso con due ettari di terreno. Per saldare il debito fatto per l'acquisto vendé il bestiame e, non bastando, continuò a fare il pendolare stagionale in Svizzera fino al 1969.

Quando si stabilì per sempre in questa nuova sede, acquistò man mano il bestiame da latte con cui la moglie preparava il formaggio per uso di casa e per la vendita.

Qui, trovando pochi e vecchi alberi sparsi, Pasquale cominciò a piantare viti, olivi e soggetti selvatici di frutti che si procurava nei boschi. Su questi, appena pronti, innestava le corrispondenti specie e varietà che trovava in giro. In pochi anni trasformò il piccolo fondo quasi spoglio in un giardino composto di vigna, olivi e molte piante da frutto e ornamentali. Intorno alla casa ristrutturata e lungo il viale di accesso file di piante fruttifere di meli, peri, ciliegi, susini, albicocchi, peschi, fichi, nespoli, kaki ed altre tipologie, ordinate e potate secondo forme e modelli più appropriati, facevano bella mostra in qualsiasi stagione con la crescita delle foglie, fiori e frutti, per la gioia di Pasquale che aveva realizzato il sogno della sua vita e per la soddisfazione della sua famiglia che gli era stato accanto nel lavoro.

Gli agricoltori vicini lo chiamavano per avere consigli e per vari interventi ed egli andava volentieri a potare ed innestare ogni tipo di pianta.

La sua opera presto fu conosciuta in altri luoghi dove egli era richiesto per prestare la sua mano: Rotello, Trivento, Bagnoli del Trigno, Fossalto, Campodipietra, Toro e altri paesi erano i posti in cui si recava a potare, innestare e curare piante da frutto. Le marze d'innesto le prelevava dalle sue piante e dai giardini e orti di famiglie signorile di Campobasso, specialmente dalla villa di Potito, il quale possedeva un assortimento di frutti antichi e di gran pregio.

Ancora oggi, Pasquale, aiutandosi con la sua inseparabile stampella, continua a piantare ed innestare frutti, la cui passione ha trasmesso ai propri figli che, sebbene siano occupati in altri mestieri, nel tempo libero si dedicano volentieri a quest'arte nobile e proficua nel campo agricolo.

*4.2.8. Dario: dall'*Orto Vecchio all'orto di casa

Dario Del Ciello di Pescolanciano, di 91 anni, mi racconta di essere rimasto orfano del padre fin da bambino e, come terzo figlio di una numerosa e misera famiglia, da ragazzo, senza istruzione scolastica e senza guida pratica ha dovuto prendere le redini del genitore e sacrificarsi in tutti i modi per portare avanti la casa.

Per giunta, il fratello primogenito, all'età di 18 anni, proprio quando doveva essere di sostegno alla famiglia, fu colpito da una malattia che gli paralizzò le gambe e, pertanto, per tutta l'esistenza, rimase a suo carico. Lo sventurato, tuttavia, pur essendo immobilizzato, con il «suo genio e le sue mani d'oro», egli mi dice, «senza scuola e senza maestro d'arte, faceva l'inferno».

Dario, possedendo solo cinque pecore e pochi pezzi di terra, «per non morire di fame» zappava con il bidente a fianco della madre dalla mattina alla sera, mentre le tre sorelle pascolavano gli animali e accudivano la casa. Divenuto più grande, non «potendo andare a garzone da altri», si mise in giro nei paraggi a cercare un lavoro qualsiasi. E così conobbe un «possidente» di Pietrabbontante, paese vicino al suo, il quale, all'*Orto Vecchio,* stava iniziando a piantare molti *passoni* di olivi e *piantoni* di frutti. Questa contrada, detta così perché fin da epoche antiche riservata a orti familiari, era il posto più adatto dell'intero territorio montano comunale alla coltivazione di verdure, legumi, ortaggi, viti, olivi e vari frutti locali. Per la posizione privilegiata del luogo, riparato dai venti ed esposto a mezzogiorno, situato su una costa bassa, assolata e fertile, asciutta e non soggetta a geli, provvista di acqua e di accessi, nell'*Orto* si poteva coltivare e ricavare ogni primizia e tardizia di stagione. In questa con-

trada, buona parte della popolazione del paese, teneva o lavorava un piccolo campo riservato ad uso di famiglia. Alcuni però, come un certo Sabbatini, possedendo un «sacco di terra», produceva anche per vendere ai forestieri che si recavano sul posto.

Quando Dario, appena adolescente, seppe che questo proprietario intendeva sviluppare nuove piantagioni, si offrì, insieme ad altri due compagni, come bracciante. I tre furono presi a lavorare nei campi per la messa a dimora e cura delle piante da frutto e dei vari ortaggi. I lavori, non potendosi eseguire con mezzi meccanici – per l'accidentalità e mancanza di strade carrabili del luogo – erano svolti tutti a braccia. Data la lontananza, i tre operai, specialmente durante i periodo estivo e autunnale, rimanevano sul posto in una masseria del proprietario.

Dario, il più assiduo e attento degli altri, piantando e curando con diligenza olivi, viti, noci, noccioli, ciliegi, susini, peschi, meli e peri, riuscì a conquistare la fiducia del titolare.

Quando le piante cominciarono a produrre, il padrone gli diede l'incarico della raccolta e scelta dei frutti. Questi, una volta preparati e messi nei bigonci o cesti di vimini, erano trasportati a dorso di asini su una piazzola a bordo di una carraia dove, alla presenza del Sabatini, ogni due giorni giungevano due carrettieri di Napoli per il ritiro. Costoro, molte volte venivano anche di notte, ciascuno con una carrozza a ruote di ferro tirata da un cavallo e illuminata da una lanterna a olio. I canestri di mele si versavano sulle carrette, divise con tavole in vari scomparti, e i due carrettieri, pagato il dovuto, partivano al buio della sera per il mercato di Napoli. A fine settimana il padrone gli dava quella piccola mercede «in centesimi, perché in lire non arrivava la paga» egli precisa e aggiunge: «Quando mi metteva in mano qualche piastrina lucida di quattro soldi, che io non avevo mai visto, mi tremavano i polsi per l'emozione». Dario e i compagni, galvanizzati da questi soldi, lavoravano in armonia ogni giorno e notte. «I quattrini li stipavano tutti perché», mi riferisce «non avevamo vizi di fumo o altri malcostumi e per mangiare ci arrangiavamo con quello che ci dava il padrone». La gran parte della produzione era costituita di mele, specialmente di *Annurca* e *Rosa* «con guance rosse come il fuoco e una fragranza che ti inebriava l'animo». «Le mele, senza adoperare alcuna medicina», egli mi dice ancora, «venivano talmente buone e sane che te le potevi mangiare intatte fino a primavera. Ora con tutte le porcherie con cui vengono trattate si gonfiano

Dario davanti alla pianta di melo del suo giardino

Ciò che rimane dell'*Orto Veccio*

come palloni – pieni di aria e di acqua – e sono sciape e flaccide come una gelatina e dopo una settimana diventano disgustose».

Il lavoro – e il pane quotidiano per sé e la famiglia – gli vennero meno quando arrivò la chiamata del servizio militare.

Una mattina del 1942, in piena guerra, Dario fu caricato come una bestia da macello su un camion e costretto a partire insieme con altri undici giovani del suo paese. Dopo una settimana rimasto accampato a Napoli – dove si salvò dai bombardamenti fuggendo in un campo di erba medica – fu trasportato ad Udine. Essendo analfabeta – «la mia ignoranza questa volta è stata la mia fortuna», mi confida – il Maggiore dell'Esercito del suo reparto lo incaricò di accompagnare la figlia ogni giorno all'asilo.

Una sera, riportando la bimba a casa dell'ufficiale, trovò in un vassoio messo sul tavolo un mucchio di monete formate di diversi pezzi, così rilucenti e seducenti «da essere irresistibili a chiunque, ma per riguardo e ritegno trattenni la mano», dice Dario, «pensando anche che potesse essere una trappola per mettermi alla prova».

La mattina dopo, infatti, l'ufficiale, che aveva escogitato l'espediente, lo chiamò e gli disse: «Sei un soldato onesto» e lo fece continuare il servizio di scorta alla figlia.

Il tempo passava e Dario era sempre più in ansia per i propri familiari, in particolare per il fratello invalido, rimasto solo e incustodito a casa. Erano ormai diciannove lunghi mesi di distacco, senza avere alcuna notizia di lui e del resto della famiglia perché il servizio postale era fermo.

Un mattino si rivolse al Maggiore per implorargli la grazia di una licenza, ma questi gli rispose che non poteva concedergliela a causa della guerra in corso. Dopo alcuni giorni il Cappellano militare gli chiese se poteva procurargli un po' di lana vergine per tessersi una maglia. Dario gli rispose che a casa aveva lasciato cinque pecore da tosare e se riusciva ad avere il permesso di tornare lo avrebbe volentieri accontentato.

Il sacerdote – «dove mette le mani un prete, se vuole, ti aiuta, se no, ti dirupa», egli mi attesta – fece in modo di mandarlo a casa per pochi giorni.

Dario partì subito e con vari mezzi di fortuna raggiunse Napoli, ma da qui, trovando ferrovie e strade distrutte dai bombardamenti, proseguì a piedi giungendo dopo alcuni giorni a destinazione appena in tempo per rivedere i suoi e tosare il vello delle pecore. Poi ripartì col fagotto di lana stretto in petto per mantenere fede alla parola data e arrivare in tempo, pur tra innumerevoli ostacoli, prima dello scadere del permesso. Il prete lo ringraziò e gli fece concedere poi come premio un'altra licenza, in cambio di un altro fardello di lana da portare questa volta al Maggiore.

Quando fu congedato, nel 1945, trovò la famiglia ridotta al freddo e alla miseria più nera, con la madre per giunta ammalata, il fratello menomato e le sorelle minori ancora più acciaccati e denutriti. Per rimediare il pane e la legna necessaria Dario uscì alla disperata in cerca di lavoro. Non potendo ritornare all'*Orto Vecchio* perché il suo posto era stato occupato nel frattempo da altri, forte delle esperienze nella cura delle piante, riuscì a trovare un lavoro da manuale provvisorio nel settore forestale. Poi si sposò con una donna dello stesso rango e dopo tante fatiche, trasportando a spalla traverse di cerro ad uso ferroviario, tornò a fare il pastore. Rimediando alcune pecore, con la riproduzione, arrivò presto a possederne fino a 116 e in più 60 capre, con le quali riuscì a nutrire e riscaldare l'intera famiglia.

Ora che è in pensione e non ha più il gregge – «la lana, una volta valeva molto, oggi niente: è solo uno scarto da bruciare» mi dice sconsolato – si è formato un giardino davanti casa in cui ha piantato le migliori qualità di mele, pere e altri frutti che coltiva con gran cura e soddisfazione per sé, la famiglia e gli amici e conoscenti.

«La mia vita è cominciata con la frutta e finisce con la frutta» mi afferma mostrandomi con orgoglio il suo piccolo e giovane frutteto.

4.2.7. Domenico: un curatore delle "sette meraviglie" della frutta

Domenico Iadarora di Gambatesa, classe 1832, fin da ragazzo ha coltivato la passione per le piante da frutto partecipando ai corsi pratici che si svolgevano in quel periodo nei vari paesi dall'ufficio tecnico dell'Ispettorato dell'Agricoltura. Discepolo di Vittorio Di Maria, da lui apprese l'arte della potatura, innesto e cure colturali ai frutti, viti, olivi e altre piante. Da alunno ha partecipato ai "Cantieri-scuola" istituiti dal governo fascista in tutte

le Provincie, sotto la guida di «agronomi e maestri agrari», per impartire l'insegnamento professionale ai giovani contadini, figli di mezzadri, coloni, fittavoli e piccoli proprietari fondiari, per prepararli all'esercizio pratico dell'agricoltura. Domenico, avendo a disposizione solo mezzo ettaro di terreno di proprietà del padre e forte delle nozioni tecnico-pratiche appena acquisite, iniziò presto a lavorare in altre aziende locali come potatore e innestatore fino all'età del servizio militare. Congedato nel 1952 emigrò per una stagione in Svizzera per lavorare come stalliere. L'anno dopo partì per il Cantone di Aurau con un contratto di lavoro determinato nel settore giardinaggio.

Dopo tre anni di attività stagionale, per la sua competenza e serietà, fu assunto a tempo pieno come operaio qualificato dalla stessa azienda orto-floricola in cui poi rimase ad operare per nove anni.

Nel 1964 tornò in Italia e acquistò un ettaro e mezzo di terreno con fabbricato rustico alle porte di Campobasso. Avendo una famiglia a carico e non potendo vivere con così poca terra, coltivata tra l'altro a grano e foraggio, consigliato e sostenuto da De Maria – allora assistente tecnico agricolo regionale – l'anno dopo piantò il modesto appezzamento tutto a frutteto, soprattutto a peri e meli, destinato alla produzione per il mercato locale. Fu una scelta appropriata sia per la natura del suolo e vicinanza alla città sia per la tipologia di frutta coltivata.

Le varietà di pere messe a dimora maturavano in successione e coprivano un lungo arco di tempo - in modo da assicurare l'offerta in ogni stagione. Esse erano sette e cioè *Coscia, Spadona, Angelica, Wiliam, Decana, Kaiser e Spina d'Inverno*, che lui considerava le pere delle "sette meraviglie" per sapore, profumo e colore.

Per la scelta delle mele puntò dapprima su quelle più in voga al momento, quali *Golden Deliciuos, Stark Delicious* e *Granny Smith,* ma poi le rimpiazzò con la *Limoncella, Annurca, Zitella, Gelata, Renetta, Regina e Genovese* cioè con le varietà tipiche, più adatte all'ambiente e più conosciute e apprezzate dai consumatori del posto, considerate da lui "le sette meraviglie" delle mele.

Le piante furono disposte a sesti ampi, così come suggeriva De Maria che si rifaceva ai «precetti» antichi dell'agronomo Raffaele Pepe «acciò il terreno sottostante resti soleggiato tanto per nutrire meglio gli alberi, che per potervi far varie raccolte, e così ritrarre da esso due profitti». E infatti, tra i filari fruttiferi, per usufruire al massimo dello spazio, seminò e trapiantò vari ortaggi e legumi, ricavandone presto una buona quantità per sé e per il commercio in modo da sopperire alle spese sostenute durante il periodo di sviluppo e di attesa della fruttificazione.

Domenico che porta i peri lungo il viale di casa

Le pere delle "sette meraviglie": *Coscia, Spadona estiva, Angelica, Wiliam, Decana del C, Kaiser, Spina d'Inverno*

Le mele delle "sette meraviglie": *Limoncella, Annurca, Zitella, Gelata, Renetta del C., Regina, Genovese*

Dopo tre anni di cura iniziò a raccogliere la frutta ed esitarla al mercato di Campobasso, riscuotendo un successo immediato. «Appena scaricavo le casse piene di pere e mele nel posto assegnatomi al nuovo Mercato Coperto», mi dice Domenico, «le massaie in attesa del mio arrivo, si affollavano a comprarle». Per consegnare il prodotto fresco, egli raccoglieva ogni pomeriggio e al mattino presto si recava al mercato con il suo furgone «a tre ruote» carico di primizie. La moglie restava al banco di vendita e lui tornava subito al campo a raccogliere altra quantità richiesta.

I coniugi Iadarola formavano così una coppia perfetta: il marito addetto alla cura e raccolta in campo e la moglie attenta alla casa e alla vendita in città.

«Sono andato avanti così a gonfie vele», mi dice soddisfatto Domenico, «perché producevo sano e genuino, senza usare artifici e prodotti chimici, vendendo direttamente a un prezzo conveniente per me e per il consumatore. Con poco terreno, ma facendolo fruttare al meglio, ho costruito una grande casa, campato una famiglia ed educato e istruito i figli».

«Finché me la sento», mi dice ancora, «continuo a lavorare e a vendere, ma le forze mi mancano e non posso gestire tutto. Oggi tutto viene da fuori, i supermercati sono pieni di frutta e verdura ma non sappiamo cosa compriamo. I nostri figli mangiano poca frutta o preferiscono quella fuori terra e fuori stagione, sempre uguale nel gusto e nella forma. Però oggi la gente è stanca delle solite cose piatte e insipide e già si orienta verso altri prodotti genuini del luogo, che ora non ci sono più ma che bisogna riscoprire e far conoscere ai giovani: questi sapori e valori della nostra frutta e della nostra terra devono essere il punto di forza della produzione per l'avvenire. I miei figli non mi hanno voluto seguire perché in campo agricolo si opera sotto le stelle e non si ha la sicurezza dello stipendio fisso. Oggi però l'agricoltura, calpestata e disprezzata fino a poco tempo fa, si sta riprendendo il ruolo principale che ha nella società e noi non dobbiamo più agire come abbiamo fatto finora se vogliamo vivere a lungo sani e soddisfatti» conclude saggiamente Domenico.

4.2.9. Mario: un trafficante di frutti

Mario Di Biase di Mirabello, di 82 anni, ha appreso da ragazzo la pratica di coltivare, potare e innestare le piante da frutto da suo padre, il quale aveva frequentato alcuni corsi di viticoltura e frutticoltura organizzati negli anni Trenta dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura.

In quel periodo tutti i vigneti del suo paese, come quelli del Molise, distrutti dalla famigerata fillossera, si ricostruivano piantando in altri posti le barbatelle selvatiche americane, resistenti al parassita, su cui poi s'innestavano le viti nostrane. Nel nuovo appezzamento, ben preparato e concimato, oltre alle viti, tutti i contadini

piantavano olivastri e altre specie selvatiche frutticole sulle quali si procedeva all'innesto con le varietà gentili. Gli olivi erano messi a filari lungo gli ordini delle viti e le piante da frutto ai margini o agli angoli del vigneto. Andando appresso al padre – e seguendo anche altri innestatori che in quel tempo giungevano anche dalla Puglia – Mario aveva imparato l'arte dell'innesto. E così cominciò ad introdurre e moltiplicare quelle varietà che all'epoca erano conosciute e apprezzate: meli *Limoncella* e *Sergente*, peri *Spina d'Inverno*, *Spina d'estate* e diverse varietà di altri frutti come le ciliegie *Imperiali* – che dice di aver innestato per primo al suo paese – fichi *Columbro* e *Dottado* e tante altre specialità.

Quando le piante entrarono in produzione cominciò a portare i frutti al vicino mercato di Campobasso andando dietro al padre e alla madre con i bigonci pieni caricati sull'asino. Il posto in cui si recavano a vendere era la Piazzetta Palombo, antico spazio riservato al centro della città dove ogni contadino esponeva i suoi prodotti. Qui affluivano non solo consumatori cittadini, ma anche i cosiddetti "rigattieri", commercianti ambulanti locali con carri trainati da vetture animali, a provvedersi di qualsiasi prodotto ortofrutticolo per rivenderlo altrove.

Nel momento in cui si costruirono le strade rotabili molti rivenditori venivano direttamente sul posto con i propri mezzi motorizzati a incettare la merce appena raccolta. Gli agricoltori durante l'estate e l'autunno portavano i prodotti freschi di giornata nel piazzale del centro di Mirabello e i commercianti di Larino, Guardiasanframonti e napoletani di sera caricavano le varie cassette piene di frutti consegnate dagli agricoltori per distribuirle ai mercati.

Ogni stagione aveva il suo frutto e il suo compratore. In giugno arrivavano le ciliegie e gli intrallazzatori campani. Le ciliegie, sistemate nei vari contenitori di legno, la sera prima venivano prima spolverate di zolfo per disinfettarle e sbiadirle e poi coperte con teli impermeabili. La mattina successiva, diventate tutte chiare o giallognole, si caricavano sui mezzi di trasporto e ogni commerciante le consegnava ai luoghi di destinazione.

A fine estate inizio autunno giungevano gli acquirenti abruzzesi che, portandosi le donne al seguito – dette *bardasce* – cernevano, confezionavano in apposite casse i grappoli d'uva bianca *Bombino* man mano raccolti dai produttori locali. I plateau di questa varietà d'uva, assai richiesta dai mercati esteri, specialmente quelli tedeschi, prima di essere accatastati e spediti, erano contrassegnati in modo da risalire al produttori in caso di reclamo.

Nel tardo autunno inizio inverno venivano gli avventori di Santa Croce di Magliano e quelli di Foggia che ritiravano le pere *Zingara* e *Natale* utilizzate nei rispettivi luoghi, secondo tradizione, per cuocerle e consumarle durante l'inverno.

Bardasce che selezionano le uve per il mercato, Fototeca Georgofili, Fondo REDA

Mario al mercato di Boiano

Mario e la moglie intenti alla raccolta delle ciliegie *Imperiali*

Nei tempi più recenti Mario, per meglio collocare i suoi prodotti – «nella cessione diretta» mi dice «va bene sia chi vende sia chi compera» – con il suo furgoncino «a tre ruote» ha continuato a spostarsi nei luoghi più vicini, nei diversi giorni di mercato e in quelli di fiera e di festa.

E così egli è tornato ad occupare le varie piazze di Campobasso. Oltre alla piazzetta Palumbo, si è recato anche in quella detta *Fondaco della Farina,* in quella del Corso Bucci e, appena aperto il nuovo Mercato Coperto, ha occupato un banco di vendita qui assegnatoli dal Comune.

Nell'ultimo periodo è andato quasi ogni sabato al mercato di Boiano, ogni lunedì in quello di Frosolone e ogni domenica in quello di Trivento.

Oggi, rimasto con un altro a svolgere quest'attività nel paese, Mario continua il commercio ambulante di frutta e ortaggi, girando con il suo furgoncino – che chiama «asinello moderno» – «finché sono abile a guidare il mezzo e lucido di mente e di vista per pesare la merce e riconoscere la moneta che mi occorre per integrare quella misera pensione datami dal Governo».

4.2.10. Giuseppe: una speranza per la frutta locale

Giuseppe Chimisso, giovane di Ururi, ha cominciato a operare sulla sua pelle nel settore frutticolo sei anni fa. Il padre, uno dei primi della zona a convertirsi alla coltura arborea - l'agro comunale era allora ed è tuttora destinato quasi tutto alla monocoltura cerealicola - nel 1978 piantò un campo di susino e un altro di pesco. Giuseppe, trascinato dalla sua ragazza appena laureatasi in Biotecnologia, nel 2008 partecipò con lei a un incontro tenutosi a Cesena dall'associazione *Civiltà Contadina* incentrato sulle esperienze di recupero, tutela e valorizzazione di semi, frutti e ortaggi locali basate sul concetto etico e produttivo di *terroi* adottato con successo in Francia.

Tornati a casa infervorati e imbevuti di queste idee, nello stesso tempo innovative e conservative, hanno progettato di dedicarsi alla coltivazione e trasformazione di alcuni frutti del posto, in particolare alle mele e pere. Mentre per le prime hanno individuato subito alcune varietà tradizionali legate alla zona, e cioè *Piana*, *Zitella* e

Giuseppe nel suo frutteto

Limoncella, per le pere hanno avuto maggiore difficoltà a reperire le tipologie locali perché ormai da molto tempo scomparse. Non disperando e mettendosi subito alla ricerca i due fidanzati sono riusciti così a individuare un vecchio albero di pero *Cipolla,* sopravvissuto per miracolo all'azione devastante dell'aratro e della bruciatura delle stoppie, ai margini di un campo di grano. Da questo esemplare prelevarono, quasi furtivamente, quei pochi rametti ancora vegeti per innestarli. Per una maggiore sicurezza e riuscita dell'operazione – data l'unicità della pianta – si affidarono a un vivaista. E così l'anno dopo, ottenuto un certo numero di piante innestate, le hanno messe a dimora in un appezzamento di terreno di loro proprietà.

Oltre al melo e al pero, Giuseppe ha piantato un campo alcune varietà di percoche.

Allorché le piante sono entrate in produzione ha cercato di collocare in loco sia i frutti freschi sia quelli trasformati, ma con scarso successo. La popolazione del paese e degli altri vicini, abituata a comperare e consumare prodotti standard coltivati e confezionati industrialmente altrove, è rimasta del tutto diffidente all'offerta. «Quando ho mostrato, proposto e spiegato il nettare e le composte di mele alla gente locale», mi dice Giuseppe, «questa non sapeva neanche di cosa stavo parlando per cui ho pensato: se la gente del posto non apprezza e non compera i prodotti locali come può farlo quella estranea che non li conosce?» Ma in questo suo dubbio fu subito smentito perché appena uscito dalla sua regione ed entrato a Vasto, il prodotto ebbe migliore accoglienza.

Egli poté constatare che «questa popolazione abruzzese avesse maggiore memoria storica della frutta nostra e che questo ricordo potesse essere riallacciato con più facilità ai prodotti mostrati».

E proprio qui avvenne un incontro che gli aprì uno spiraglio di speranza.

Un giorno, infatti, Giuseppe conobbe un architetto di Roma al quale regalò una cassetta di mele *Zitella*. Dopo una settimana lo rivide e questi gli disse: «Quelle mele hanno un profumo fuori del normale!». E aggiunse con un sorriso ironico: «Che spray hai usato per aromatizzarle?». «Quello offertomi dalla natura del luogo» gli rispose Giuseppe. L'architetto, rimase talmente impressionato dal gusto e fragranza di quei frutti e derivati che si prenotò subito buona parte di quelli che doveva ancora raccogliere e consegnare per lo più agli amici e parenti.

E così il professionista è diventato un suo fedele cliente e promotore di altri acquirenti romani.

Il giro della vendita a Roma, per passa parola, si è già allargato tanto che, soprattutto il prodotto derivato, oltre a essere richiesto direttamente dalle famiglie, è entrato in alcuni negozi specializzati della stessa città.

Giuseppe, quindi, spronato da questa richiesta, ha intrapreso l'indirizzo di trasformare buona parte delle mele – eccetto la *Limoncella* che si presta meglio al consumo diretto – e delle pesche in marmellate e confetture varie.

Quanto alla pera *Cipolla,* più conosciuta dagli anziani della zona, «alla prima raccolta», mi dice, «ho iniziato a fare diverse prove di trasformazione e spero di riuscire a ottenere presto un prodotto particolare e di pregio».

Per il futuro Giuseppe, sostenuto con tenacia dalla fidanzata, ha più fiducia e pensa di andare avanti su questa via, cioè su quella della riscoperta e valorizzazione dei frutti autoctoni che, mi ribadisce, «devono combinarsi con l'esigenza climatica del territorio e con quella della gente del posto che va sempre più informata ed indirizzata al consumo dei prodotti locali, sfatando nel contempo una mentalità tutta molisana secondo cui tutto ciò che viene da fuori è sempre migliore».

4.2.11. Peppino: un artista e custode dei frutti

Il nonno di Peppino, Jose Sforza, nato negli Usa da genitori di Ferrazzano, venne in ferie al paese d'origine nel 1914. Non potendo rientrare in patria perché bloccato dallo scoppio della guerra mondiale si sposò con una donna del posto dalla quale ebbe diciotto figli, di cui tredici viventi. Avendo una famiglia numerosa sulle spalle e poca terra da coltivare, oltre che difficoltà a muoversi per un'offesa a una gamba, «s'inventò di tutto per vivere», afferma il nipote, dedicandosi maggiormente al ritiro della frutta e verdura del luogo e di quelli vicini per cederla ai rivenditori napoletani e foggiani che si recavano sul posto. Egli, quindi, faceva l'intermediario e, nei ritagli di tempo, coltivava un orto in cui aveva piantato e innestato molte specie e varietà di frutti.

Giovanni, figlio terzogenito di Jose, volendo seguire le orme del genitore e possedendo anche lui poca terra, dopo sposato prese a mezzadria un piccolo e nudo podere che poi, avendolo acquistato, lo riempì di frutti, specialmente di meli, peri e ciliegi, oltre che di ogni sorta di ortaggi.

Alla fine degli anni Cinquanta completò la piantagione con peschi, albicocchi, fichi e altri frutti per avere una più ampio assortimento di prodotti da rivendere in ogni tempo.

«Quando ogni mattina si recava al vicino mercato di Campobasso», dice il figlio Peppino, «offrendo di tutto

Giovanni al mercato di Campobasso

secondo la stagione, catturava ogni cliente». In primavera andava in bicicletta su cui caricava due sacchi, uno di fave e l'altro di piselli appena raccolti, e non potendola pedalare per il peso e la salita, la spingeva a mano per buona parte della strada. Poi, man mano che maturavano le diverse qualità di ciliegie, le raccoglieva in ceste per trasportarle con l'asino. In giugno portava le albicocche, in luglio le pesche e in agosto le pere precoci. Da settembre in poi raccoglieva le pere e mele autunnali che trasportava con i bigonci, sempre a dorso d'asino. Prima delle festività natalizie portava le mele *Limoncella* e le pere *Natale* – che non dovevano mai mancare in queste occasioni – e diverse tipologie di verdure e di altri ortaggi e legumi. Per tutto l'inverno, oltre alla *Limoncella* – ormai diventata raggrinzita, e tuttavia sempre gradita – portava le mele *Annurca* – ancora dure e croccanti – e i cavoli verza e cappuccio intenerite e imbianchite dal ghiaccio e dalla neve.

Il corso stagionale di raccolta e consegna al mercato seguì ogni anno questo calendario e, negli ultimi tempi, il padre si «motorizzò» con un piccolo furgone a «tre ruote».

Peppino, ormai cresciuto, in quegli anni aiutava il padre nella raccolta e lo accompagnava sempre al mercato. Divenuto più grande e avendo osservato attentamente il genitore quando praticava l'innesto a spacco, cominciò anche lui a cimentarsi. Un giorno, mi raccolta, «lo provai da solo su un pero, quasi per gioco, ma non funzionò. La seconda volta mi riuscì. Ogni mattina, prima di andare a scuola, passavo a vedere, quasi incredulo, le gemme che si gonfiavano sempre più fino a quando spuntarono le prime foglioline; allora saltai per la gioia: era la mia prima opera, la prima creatura fatta con le mie mani!».

Negli anni successivi continuò a praticarlo con lo stesso entusiasmo, sperimentando anche altri metodi su varie specie di piante da frutto, viti, olivi e ornamentali. Poi, pur coltivando questa passione, fu costretto a sceglie un'altra strada. «In quegli anni era tutto duro e buio», mi dice Peppino, «perché non avevamo mezzi idonei per lavorare la terra, perciò andai a fare il discepolo in un'officina meccanica. Ho esercitato poi questo mestiere per quarant'anni ma non ho dimenticato la mia terra: ogni sabato e domenica mi dedicavo all'orto e al frutteto».

Dopo sposato comprò un pezzo di terra alla periferia di Campobasso dove costruì la casa e, in tutti gli angoli, piantò e innestò ogni specie di frutto e d'altro genere.

Oggi, come pensionato e geloso custode del passato, in questo giardino – che è quasi un paradiso terrestre - raccoglie le piante più rare e peculiari, autoctone ed esotiche, sotto le sue diligenti cure.

Su un albero di melo è riuscito ad innestare ben 57 varietà della stessa specie formando una vera opera d'arte

Peppino e le sue pere *Spadone*

Peppino e il suo melo innestato con 57 varietà

naturale, quasi un collage di forme, colori e profumi diversi. Questo melo, come un albero genealogico, è il suo orgoglio e rappresenta le generazioni della sua famiglia.

L'associazione Arca Sannita, per questa composizione varietale e per la dedizione con cui Peppino ha dedicato alla riscoperta delle piante storiche in via d'estinzione, lo ha onorato di un attestato di riconoscenza.

4.2.12. Francesco: un "matematico" tutore delle piante da frutto

Il padre di Francesco, Michele, nel 1928 comprò un pezzo di terreno sito in contrada *Vignale* di Ribabottoni, quasi spoglio d'alberi, eccetto qualche melo inselvatichito sparso.

Un bovaro – detto *gualane* – che si recava sul posto ad arare con i suoi buoi gli consigliò di piantare i frutti perché il suolo era di natura tufaceo - perciò fresco e friabile – e ben esposto al sole. Difatti, la denominazione stessa di *Vignale,* stava a indicare l'antica vocazione del suolo a viti, olivi e altre piante fruttifere. Michele, intanto, possedendo poco terreno da lavorare, andava spesso ad aiutare un anziano potatore – venuto dalla provincia di Bolzano – che si recava in zona a prestare la sua opera. Così facendo imparò l'arte della potatura e altre tecniche colturali, come quella di non stroncare tutte le cime degli alberi – così come si usava fare da tutti in loco – ma di lasciarne la principale in modo che servisse da "guida" alla chioma per meglio predisporre le piante alla fruttificazione. Questa modalità di esecuzione, oltre che praticarla nel suo campo, la diffuse poi in giro quando era chiamato a operare. Il suo piccolo appezzamento fu così ricoperto di frutti e di olivi, che facevano da corona alla vigna.

Quasi tutti i selvatici presenti e altri estirpati nei boschi furono innestati con varietà scelte nei vari luoghi in cui si portava a potare. Oltre a diffondere alcune mele tradizionali, come la *Limoncella, Gelata, Annurca* ed altre, introdusse al suo paese diverse qualità come *Cerina, Stark Delicius, Golden Delicius, Tinelle, Calvilla bianca* e tante altre tipologie particolari. Innestò anche molte varietà locali ed estere di peri e di altre specie.

Presto il piccolo fondo da "rustico e selvaggio" si trasformò in un giardino "ameno e gentile" di pomi dorati e profumati e di pergolati o filari pendenti di uve bianche, rosse e nere.

I frutti erano destinati ad uso di casa e non al mercato. Michele ne raccoglieva la quantità che gli necessitava e il resto rimaneva sull'albero o a terra. Se qualcuno gli chiedeva un cesto di mele o di pere gli rispondeva di andarsele a raccogliere. Egli era fatti così: attaccato all'albero e non alla vendita dei frutti ritenuti da lui più che altro un dono della natura – da godere e gustare sul posto – piuttosto che "denigrarli" con la speculazione o mercificazione.

Il figlio Francesco, insegnante di matematica, non si curava della campagna e qualche volta che vi si recava, non sapendo dove mettere le mani, era tenuto sempre ai margini dal padre che lo considerava un buono a nulla. Michele era, invece, più fiducioso verso i nipoti che, attirati dalla campagna, se li portava appresso per istruirli alla cura delle piante.

Un giorno, Francesco, approfittando di una lunga assenza del padre – partito con la moglie per il Canada in visita a un altro figlio residente colà – e senza farsi vedere dai figli volle mettersi alla prova. All'inizio primavera del 1978, egli ammette,

> ho tentato per la prima volta in vita mia d'innestare una pianta. La voglia di vedere spuntare qualcosa dalle mie mani e dalla pianta mi spingeva ogni giorno ad andare sul posto: ma la marza da me inserita appariva sempre chiusa.
> Passarono molti giorni, e nulla succedeva. Arrivò aprile, in cui tutta la natura era in pieno risveglio vegetativo, però la mia gemma innestata dormiva. Giunse perfino maggio senza alcun cenno di ripresa e pensai che l'operazione non fosse riuscita perché non era alla portata delle mie capacità. Sconfortato non volli più andarci finché un giorno di giugno – era il 29, quello dedicato a San Pietro – ci ripensai e mi decisi di fare l'ultima visita. Vidi con sorpresa da lontano molti germogli intorno e mi avvicinai: ma subito mi accorsi con delusione che questi non erano altro che ricacci selvatici, mentre l'innesto, coperto di questi "succhioni", si mostrava ancora fermo. Per la rabbia avrei voluto sferrare un calcio alla pianta, ma un indizio mi bloccò: una gemma si era appena squarciata a un lato da cui appariva un punto verde. Mi sentii subito addosso un brivido: quel segno, anche se comparso in ritardo per l'imperfetto nesso delle parti, annunciava la nascita di una nuova vita. Il bocciolo in embrione, infatti, si sviluppò e fu per me un motivo di orgoglio e di riscatto verso mio padre. Quando egli tornò in settembre e si rese conto del mio "piccolo capolavoro" cambiò idea su di me dandomi poi più fiducia quando mi accingevo a fare qualcosa di mio nei campi.

Michele con i nipoti

Francesco e il suo primo melo innestato

La riuscita dell'innesto fece azionare in Francesco una molla che lo spinse sempre più verso le piante da frutto. Pian piano si perfezionò nella tecnica finché prese anche a rivaleggiare con il padre:

> L'innesto mi ha fatto scoprire il mondo agricolo. Da quel giorno di San Pietro è scattato in me un desiderio irrefrenabile di andare nei campi e in giro per scoprire nuove e vecchie varietà, forme e modi di potatura e cure alle piante. Quando mi muovo con la macchina non posso fare a meno di guardare intorno alla ricerca di varie specie frutticole, fermandomi subito a osservarle per capire come sono curate, innestate e potate. Ora, che sono pensionato, mi dedico ancora di più a questa attività che è diventata, oltre che una sfida con me stesso, una ragione per la mia vita.

In questa sua attività di ricerca e conservazione è incoraggiato anche dal figlio che, appassionatosi fin da ragazzo seguendo il nonno e pur lavorando altrove, quando torna è sempre al suo fianco per sostenerlo.

Francesco oggi raccoglie nel suo giardino molte specie e varietà da frutto, vitigni antichi e si è prestato volentieri a collaborare con l'Arca Sannita mettendo a disposizione diverse marze e informazioni su frutti rari e particolari, come la vecchia e irreperibile varietà di melo *Calvilla bianca,* che insieme a tante altre conserva nel suo campo-giardino.

Per la sua opera di ricercatore e custode della biodiversità frutticola la stessa associazione gli ha conferito un attestato di riconoscenza e gli ha anche intestato una mela (*Panunto*) da lui rinvenuta e recuperata.

4.2.13. Annunziata: una trasformatrice della frutta

Annunzia Di Domenico, nata il 1941 a Riccia, nel 1960 si sposò con un compaesano emigrato alcuni anni prima in Venezuela in cerca di fortuna e tornato poi senza speranza. Dopo il matrimonio la giovane coppia si trasferì in una casa di campagna appena acquistata nei pressi di Campobasso, priva di strada, luce, acqua e ogni altro mezzo e servizio. Nel pezzo di terreno annesso, quasi tutto spoglio di viti e olivi, trovò tuttavia alcuni grandi alberi di meli *Limoncella* e *Annurca* che, in quell'anno di scarsezza, erano carichi di frutti in crescita. Man mano che iniziarono a maturare il marito li raccoglieva e lei li trasportava in un cesto messo in testa al "Mercato Coperto" di Campobasso. Animati dal successo della vendita, i coniugi pensarono di coltivare altri frutti, viti e olivi. E così l'anno dopo piantarono, non solo una vigna e diversi olivi per uso di casa, ma anche altre specie da frutto per il mercato e, prima di tutto, meli e peri.

Per avere una produzione graduale e distribuita in un ampio arco di tempo, specialmente dei frutti più deperibili come le pere, innestarono una parte dei selvatici con varietà precoci e cioè *Muscarelle, S. Giovanni, Spadona estiva* e un'altra parte con quelle a maturazione autunnale e invernale, cioè *Spadona d'inverno, Spina d'inverno* e *Butirra.* Nei riguardi delle mele puntarono ancora sull'*Annurca* e *Limoncella* i cui frutti si prestavano meglio alla lunga conservazione.

Quando le piante andarono in produzione Annunziata, salendo per una scala di legno fino al soffitto, stendeva delicatamente sul pavimento i frutti appena raccolti per farli meglio maturare e conservare:

> Tutto il *pesole* era pieno di mele, pere e ogni altro ben di Dio, e il profumo penetrava in ogni angolo della casa, anche nei ripostigli e armadi tanto che i panni che portavo addosso e io stessa odoravano di mele e pere. I frutti si mantenevano così bene e sani, senza alcuna medicina, che te li potevi mangiare con tutto il torsolo. Essi si vendevano tutti, grandi e piccoli, freschi e appassiti specialmente la mela *Limoncella* che, con il passare del tempo, diventava moscia e secca come la pelle di una donna decrepita, ma ancora buona e profumata come il brodo di una gallina vecchia.

Nei primi tempi Annunziata continuava a portare i frutti, parte in un grosso cesto sul capo e parte in un involto di panno tenuto a mano, avviandosi a punto di giorno per trovarsi al mercato ben presto e prima che fosse occupato ogni posto disponibile. Alcune volte, raggiunta la strada rotabile di San Giovanni, incontrava qualche carrettiere che, vedendola carica come un asina, la invitava a poggiare la cesta sul carro per un po' di strada. Giunta sul posto, dopo quasi un'ora di tragitto, in più occasioni trovava il mercato occupato dai contadini giunti da tutte le parti. Racconta la donna:

Annunziata e il suo caro pero *San Giovanni*

Spesse volte molti si bisticciavano per accaparrarsi il posto di vendita e quelli che rimanevano esclusi si piazzavano fuori del locale. Qui si faceva una fiera di rivenditori strilloni, animali raglianti e massaie acquirenti che si aggiravano tra i bancali ricolmi di ogni prodotto ortofrutticolo.
I primi ad arrivare erano i rivenditori di Ferrazzano, il paese più vicino a Campobasso, che esponevano ogni cosa, specialmente i frutti di *Limoncella,* ordinati e lucidati anche quando erano di aspetto rugoso. Essi riuscivano a vendere anche le mele marce perché, tagliandole e separandole al momento dalla parte guasta, le offrivano a pezzi.
Durante l'inverno i ferrazzanesi tagliavano a fette le mele più grosse o deformi, in particolare la mela *Renetta*, infilandole a strisce, come coroncine o rondelle per appenderle ed essiccarle in soffitta.
Queste, dette *pacchetelle*, erano richieste maggiormente al colmo dell'inverno da famiglie più povere e numerose per accontentare ogni membro di casa. Anche le pere e sorbe erano affettate e infilate e, quelle più piccole, essiccate intere.
Nel periodo autunnale si portavano al mercato le pere *Spadone* e quelle più belle e lunghe si vendevano proprio in questo periodo perché a Campobasso era uso sposarsi e, per consuetudine e buon augurio, si offrivano ai banchetti di nozze.

Con i soldi guadagnati comprarono e presero in affitto altri terreni nei quali poterono seminare altre colture ed estendere quelle a prato per alimentare il proprio bestiame da latte allora acquistato.

Il latte appena munto e caricato sul piccolo e nuovo furgone era consegnato ogni mattina alle famiglie cittadine. Anche Annunziata andava con il marito e, approfittando della distribuzione a domicilio, offriva i frutti e gli altri prodotti di stagione.

4.2.13. Donato: un "vigile" custode di frutti e ortaggi

Il nonno omonimo di Donato Panzera, di Macchia Valfortore, fino ai primi anni Sessanta del Novecento possedeva diversi terreni e un grande fabbricato rurale nella Valle del Fortore, detta Occhitto, dove coltivava vigneti, frutti e ortaggi. A seguito dell'espropriazione coatta imposta a tutti i possessori della zona per la realizzazione del grande invaso idrico artificiale, mi dice il nipote, Donato fu costretto ad acquistare altri fondi agricoli in un'altra contrada della stesso comune. L'esproprio aveva privato di fatto molti agricoltori della zona, in massima parte di Macchia, di una risorsa fondamentale che avevano goduto dal periodo delle lotte fondiarie di fine Settecento e conquista dei diritti di possesso o di colonia acquisiti dopo l'eversione del feudalesimo.

Fino alla confisca, la Valle, per l'abbondanza delle sue acqua attinta dai pozzi e dal fiume vicino, era stata coltivata a "giardini" di vari ortaggi e frutti. Per secoli, quindi, prima come coloni e poi come proprietari, gli agricoltori del posto avevano potuto dedicarsi a queste colture e rifornire ogni prodotto fresco di stagione ai paesi del circondario. Con la costruzione del lago e la conseguente occupazione dell'intera superficie agricola tutti i coltivatori, ricompensati oltremodo male e in ritardo, hanno dovuto spostarsi a monte per dissodare e mettere a coltura terre aride e franose nelle quali non si poteva coltivare altro che grano, radi olivi e qualche vigna.

E così l'economia e la sussistenza della popolazione agricola – e di altri settori produttivi del paese – ne hanno risentito pesantemente, basti dire che gli abitanti di Macchia Valfortore, che a quell'epoca contavano più di 1.500 residenti, mi sottolinea il nipote Donato, sono cominciati a calare fino a ridursi a circa 400 anime nei tempi odierni.

Il lago artificiale ha portato acqua solo ai pugliesi, tra l'altro ceduta da politici corrotti del passato a titolo gratuito senza nessuna utilità per il nostro paese e per il Molise intero, anzi arrecandoci soltanto qualche inconveniente dovuto alla maggiore umidità e nebbia e alla concorrenza dei prodotti ortofrutticoli molisani causata dalla maggiore produzione ottenuta nelle nuove terre irrigue pugliesi utilizzando a sbafo la nostra acqua senza neppure ringraziarci.

Il nonno di Donato, intraprendente frutticoltore e innestatore, trasferitosi in questa altra contrada, con l'aiuto del figlio, cominciò a ricomporre l'azienda agricola, impiantando vigneti e oliveti e trapiantandovi ai bordi *selvaggioni* di peri e meli estirpati dai boschi per poi innestarli con le migliori qualità reperite in vari posti.

Per avere un assortimento di frutti da utilizzare in ogni momento della stagione a beneficio della propria famiglia e degli operai, innestò alcune varietà precoci di pero quali *San Pietro, Sant'Ianni, Spina d'Estate, Spadone*

Fondo valle del Fortore occupato a Lago di Occhito

d'Estate e alcune tardive come *Spina d'Inverno* oltre che altre di melo come la *Doce*, a maturazione estiva e una varietà invernale che introdusse lui per la prima volta nella zona e che poi ha preso il suo nome di *Panzera*.

«All'epoca» mi dice il nipote, «questa mela s'ignorava nelle nostre parti e la gente del posto, appena conosciutala, gli chiedeva le marze tanto che presto si diffuse nel territorio di Macchia e tutti la chiamavano la *Mela Panzera*. Oggi si sa che questa mela è la *Zitella*».

Donato, pur avendo esercitato per 34 anni prima la mansione di operatore ecologico e poi quella di vigile urbano al suo paese, nel tempo libero si è sempre dedicato con passione alla conduzione del fondo, seguendo l'esempio del nonno e del padre e mantenendo, anzi, ampliando l'assortimento varietale dei frutti.

Egli dunque ha continuato a innestare piante da frutto di qualsiasi genere e specie come fichi, albicocchi, peschi, ciliegi, susini, kaki, nespoli e altre. Inoltre ha scelto e innestato altre varietà di melo, come la *Rosa, Annurca, Gelate* e *Limoncella* (questa chiamata in loco *Carrozzella*), oltre che riprodotto e piantato alcuni peri denominati localmente *Portugalle, Limone, Brutta e Buona, Spadone d'Estate* e tante altre tipologie.

Il piccolo fondo si è trasformato così in un vero e proprio Eden di frutti che costituisce un bel esempio di recupero della biodiversità arborea locale e l'orgoglio personale e familiare dei Panzera. Riferisce ancora Donato:

> Una volta tutti i mietitori dei paesi vicini di montagna, soprattutto di Riccia e Cercemaggiore, accorrevano volentieri a Macchia Valfortore, non solo per guadagnare qualche soldo con il duro lavoro della falciatura e trebbiatura del grano, ma anche per saziarsi di frutti freschi di stagione, mancanti o non ancora pronti nelle loro parti. Macchia, prima dell'occupazione a lago della fertile Valle del Fortore, era il cuore degli ortaggi e frutti conosciuti e consumati da tutti della zona, mentre ora, ci arrivano da lontano, da luoghi malsani, gonfi, insipidi e inquinati che la gente comune corre ad acquistarli sulle piazze senza conosce nulla di come e dove sono prodotti.

Donato e il suo melo *Doce*

Donato e il figlio in serra

Il buon esempio della famiglia Panzera ora è portato avanti dal figlio di Donato, Salvatore, giovane agrotecnico che, invece di raccomandarsi ai politici per avere un lavoro qualsiasi, con l'aiuto del padre si dedica alla produzione, conservazione e commercio dei frutti. A questo scopo, usufruendo finanziamenti regionali, ha costruito una piccola serra di coltivazione di ortaggi e un annesso laboratorio di trasformazione di tutte le primizie orticole e frutticole locali. Il prodotto fresco, appena raccolto, è consegnato dallo stesso giovane "porta a porta" nelle varie case del suo paese. E così per Salvatore si sta aprendo davanti un'interessante strada che, nel solco tracciato dal bisnonno Donato Panzera, porterà sicuramente nuovi frutti e nuove soddisfazioni.

Il padre Donato, che gli sta sempre accanto, intanto continua ad innestare altre varietà di frutti e a recuperare e moltiplicare altri semi di piante orticole locali altrimenti destinati a perdersi per sempre.

V
VICENDE E LEGGENDE DEI FRUTTI

5.1. *Persico Bianco.* Il pero patriarca del Molise

Una mattina di novembre di qualche anno fa, andando in giro come al solito alla ricerca di antiche piante da frutto, chiesi a un anziano agricoltore di Cercepiccola (Campobasso) se conoscesse qualche albero di melo o di pero molto antico ancora esistente in loco. Dopo avergli chiarito il motivo della mia insolita domanda, mi rispose che un vecchio ed enorme pero era sopravvissuto nella zona e si trovava di fronte al cimitero del paese. Con garbo lo pregai d'indicarmelo e così ci recammo in macchina sul posto. Visto da lontano il gigantesco albero, spoglio di foglie per la stagione inoltrata, sembrava più una quercia che un pero; ma un segno mi colpì al primo impatto: aveva un vistoso ingrossamento alla base del tronco che denotava la traccia dell'originario innesto. Questo indizio mi fece capire subito che non poteva trattarsi di un rovere o cerro i quali non hanno necessità di essere innestati. E, infatti, avvicinandomi, me ne resi conto meglio; poi, guardando le gemme dei rami pendenti, non ebbi dubbi: si trattava proprio di un colossale pero! Rimasi stupito, non avevo mai visto un esemplare così grande! La corteccia del fusto e quella delle prime due branche era squamosa e conformata come la pelle di un coccodrillo, mentre i rami assurgenti e protesi al cielo, formavano un'immensa e folta chioma.

L'albero, però, si presentava leggermente inclinato verso il cimitero. Per avere maggiori notizie proposi d'incontrare il proprietario e l'accompagnatore mi condusse subito presso la casa dello stesso. Conobbi così il figlio della titolare che, dopo avergli fatto le mie dovute assicurazioni di "non essere un agente ispettivo" ma solo un semplice appassionato ricercatore di piante antiche, mi disse che il pero era appartenuto per generazioni alla sua famiglia materna e, secondo quanto gli diceva la madre, allora vivente, aveva un'età di circa 230 anni. Questa incredibile longevità del pero – che normalmente non supera un secolo di vita – mi intrigò molto. Non potendo parlare con la madre, inferma a letto, mi disse di tornare un altro giorno.
Una domenica del successivo dicembre, infatti, previa telefonata, mi recai sul posto in compagnia di una mia amica.
All'appuntamento venne però solo il figlio il quale mi disse che la madre non era in condizione di camminare e che alcune spiegazioni sulla pianta era in grado di fornirmele anche lui.
Mi disse infatti che il pero produceva regolarmente, ma i frutti, a fine agosto, cadevono e marcivano tutti a terra perchè non più raccolti e utilizzati come un tempo.
L'albero si presentava leggermente pendente, come la Torre di Pisa, per un'offesa procurata all'apparato radicale. A questo proposito mi confessò che era stato un trattorista a causarla arando il terreno sottostante durante una notte di una ventina di anni fa; nel buio, con la punta del vomere, costui aveva purtroppo spezzato e rimosso una grossa radice e, pertanto, pregiudicato la stabilità e, in parte, la vitalità della pianta rendendola soggetta, sotto l'azione del vento, della pioggia e della neve a un lieve cedimento.
Calcolammo la circonferenza del tronco, secondo la regola dell'estimo, all'altezza di petto d'uomo, essa misurava di metri 3,05, una dimensione eccezionale per una pianta di pero e, per giunta, anche innestata. L'altezza la stimammo a occhio prendendo per base la statura di una persona: la pianta raggiungeva una taglia di almeno 18 metri, quanto cioè un palazzo di sei piani.
Pregai il padrone di non trascurare la cura dell'albero per il suo grande valore naturalistico e, pertanto, degno di essere segnalato all'Associazione Patriarchi della Natura in Italia che ha lo scopo di valorizzare il patrimonio storico-culturale e ambientale di formazioni boschive naturali e di singole piante monumentali o d'intererse paesaggistico.
Mandai il giorno dopo al dirigente della stessa Associazione, Sergio Guidi, alcune foto e una breve descrizione storico-pomologica del pero. Egli, presto, mi telefonò meravigliato: «È un albero eccezionale, per le sue misure può essere classificato tra i più maestosi d'Italia!».
In seguito ad altri messaggi scambiatici concordammo di dedicare al pero una giornata di presentazione e di celebrazione da svolgersi proprio sotto l'albero, aperta a tutta la cittadinanza, alle istituzioni regionali e locali, alle scuole, alle associazioni ambientali e ad altri amatori e appassionati locali. Dopo alcuni giorni riuscii finalmente a incontrare il sindaco di Cercepiccola al quale riferii la "scoperta" e prospettai questa iniziativa: egli accolse di buon grado l'idea e, insieme, tracciammo una bozza di svolgimento della manifestazione.
In un successivo incontro con lo stesso, presso la sede comunale, alla presenza del proprietario e di un esperto del luogo, definimmo il programma e il giorno della "Festa dell'antico pero *Persico Bianco* di Cercepiccola" e cioè il 18 aprile successivo.
La data non fu scelta a caso ma fatta cadere nel periodo di presunta piena fioritura, occasione particolare di festa e di rigenerazione del ciclo biologico. La fioritura è, infatti, per le piante, adornate con il loro manto bianco o roseo, come l'abito della sposa, il tempo degli sponsali e può essere, quindi, paragonata al momento solenne del rito nuziale degli esseri umani.
Purtroppo, in quel giorno non si poté svolgere a causa sia del prolungato maltempo della stagione primaverile sia del lutto dei nostri giovani molisani e di tutte le persone abruzzesi decedute per il terremoto accaduto a L'Aquila il 6 aprile di quell'anno.
La manifestazione si decise di spostarla a fine maggio, al tempo cioè del pieno rigoglio vegetativo; ma anche in questa circostanza non fu possibile attuarla né in altre programmate nel prosieguo dell'anno. Essa fu poi definitivamente rimandata al successivo anno.

5.1.1. Storia del pero

Intanto, allo scopo di accertarmi meglio delle vicende del passato legate al *Persico Bianco*, alcuni giorni dopo mi recai a casa del proprietario per conoscere la madre e avere da lei una testimonianza viva e diretta del pero.
L'anziana donna, di anni 87, appartenente alla famiglia Mastropietro, con grande lucidità di mente mi raccontò, così come aveva inteso dire dal nonno, che il pero era stato innestato intorno al 1790, in piena Rivoluzione francese, su un *pranzone* (semenzale) di pero selvatico, da un suo antenato di nome Michele Mastropietro, nato nel 1770. Il piccolo appezzamento di terreno che ospita ancora la pianta, per la sua freschezza e fertilità, era stato fin da allora destinato dapprima a *padulo,* ovvero riservato a pascolo dei propri animali, e poi a giardino di piante da frutto. Sullo stesso pezzo di terra erano tenute diverse specie di piante fruttifere e di querce da ghiande per uso di casa, ma nel corso del tempo i roveri sono stati abbattuti e gli altri alberi deperiti e morti per vecchiaia: solo il pero *Persico* è sopravvissuto alle usure del tempo, alle avversità parassitarie e alle intemperie delle molteplici stagioni succedutesi. Questo pero ha fornito sempre abbondanti raccolti, alternando la produzione maggiore ogni due anni secondo il naturale ciclo fruttifero delle piante non sottoposte a interventi di potatura e ad altre cure praticate dall'uomo. La pianta, infatti, non è stata mai toccata e trattata con prodotti antiparassitari, riuscendo a difendersi secondo natura a parassiti e malattie. Le pere mature, dalla metà di agosto e fino all'inizio dell'autunno, man mano cadute, sono state sempre prontamente raccolte e mangiate dalla famiglia.
Negli anni di abbondanza il prodotto era offerto anche ai poveri, pellegrini e viandanti di passaggio oltre che alla gente del posto che, nei periodi di carestia, accorreva numerosa a sfamarsi.
Anche i propri animali al pascolo o tenuti nella stalla erano alimentati e dissetati con questi frutti.
Nell'occasione della mia visita di fine agosto, essendo arrivati i frutti a maturazione, volli assaggiarne alcuni che mi cadevano sotto gli occhi. Provai un'emozione indescrivibile! Di colpo tornai bambino e mi ricordai quando mia madre una sera, tornando dalla campagna, mi portò alcuni frutti che non avevo mai visto: erano delle perette simili a queste.

Corimbi floreali

Grappoli di pere in maturazione

Dopo la degustazione provai a descriverne le caratteristiche morfologiche e sensoriali.
La pera ha una forma a *fiaschetta,* lievemente asimmetrica, di media dimensione, con buccia liscia, poco pruinosa, giallastra a maturazione e con polpa bianca e croccante. Quelle esposte maggiormente al sole presentano una facciata rosea, leggermente cosparsa di una maculatura lenticellare.
Il sapore è semplice, dolciastro, lievemente asprigno ma gradevole al palato. La polpa è granulosa e soda. In complesso la pera ha un gusto particolare, che sa d'antico e che alle persone di una certa età ricorda sicuramente i tempi passati quando i frutti si mangiavano interi, con la buccia e perfino con il torsolo, per gustarne fino in fondo i contenuti più autentici e salutari. Oggi ai giovani potrebbe anche non piacere – così come non piace il pollo ruspante – abituati come sono ad asportare e buttare la maggior parte dello spessore esterno dei frutti, cioè quello più ricco di vitamine e di altri principi nutritivi!
Fino alla metà dello scorso secolo la pianta, come mi disse la donna, ha prodotto costantemente frutti di buona pezzatura e di ottima qualità, ma nell'ultimo periodo, soprattutto da quando ha subito una grossa ferita arrecata alla radice, ha cominciato a deperire e a mostrare alcuni rami secchi. Anche la produzione totale e la dimensione dei frutti hanno risentito gli effetti. Nelle annate favorevoli, ha fornito un raccolto che poteva stimarsi in media sui 12-15 quintali di frutti; in quelle eccezionali addirittura fino a 20 quintali.
Il piccolo fondo agricolo della famiglia Mastropietro, sito in contrada Madonna delle Grazie, di fronte all'attuale cimitero di Cercepiccola, a circa un chilometro dall'abitato, è stato dalla fine del Settecento posseduto dal trisavolo dell'attuale erede.
Il capostipite Michele, colono e pastore con la passione per la coltivazione delle piante fruttifere aveva, fin dalla sua giovinezza, messo a dimora diverse specie di piante forestali e da frutto nel suo terreno e imparato la tecnica dell'innesto. A quei tempi l'innesto era poco conosciuto e praticato nelle nostre parti. Egli dovette essere uno dei primi della zona a eseguirlo. La lunga vita dell'albero esprime molto bene la buona riuscita di quella "operazione chirurgica" e cioè l'oculata scelta del posto in cui è stato piantato il semenzale e la corretta esecuzione dell'innesto:

Pere mature

Pere cadute a terra

Michele compì a quei tempi una vera e propria opera d'arte!
Egli ebbe due figli maschi di cui il secondogenito Domenico, fin da ragazzo, fu avviato agli studi religiosi presso il seminario di Chieti. Ma non poté "ascendere agli ordini della vita clericale" perché il padre lo riportò anzitempo a casa per attendere alle faccende di campagna e per assicurare alla famiglia la successione ereditaria. Era accaduto, infatti, che il primogenito Vincenzo, pur sposandosi, non aveva procreato figli e, per la mentalità di quei tempi, ciò costituiva una grave pecca per la reputazione familiare e la continuazione della discendenza. Domenico assolse a questa funzione e si dedicò anche lui alla coltivazione dei campi. Divenne, anzi, quello che l'agronomo Raffaele Pepe auspicava a quei tempi, cioè «un agricoltore filosofo», istruito e attento alle cure e alle innovazioni dell'agricoltura molisana. Egli applicò con diligenza nelle attività quotidiane quei consigli divinatori riportati nel libro di astrologia avvalendosi anche dei suggerimenti pratici pubblicati sul «Giornale Economico rustico» scritto e diretto dallo stesso Pepe. Continuò con passione la coltivazione delle piante trasmessagli dal padre moltiplicando sullo stesso fondo anche altre specie e varietà di frutti. Tra le varie tipologie di peri, introdusse e diffuse la *Buré*, la *Trentatre Onze,* la *Mastrantuono,* il *Pero Porcino* e il *Pero Melone*. Queste varietà si fecero conoscere poi nella zona e andarono a costituire quelle che oggi consideriamo le specialità frutticole tipiche del paese e del circondario. Innestò anche alcune qualità di mele come la già nota *Limoncella* e la nuova varietà *Renetta del Canada* conosciuta in ambito locale con il nome *Renella*. Tutti i semenzali delle diverse specie da frutto, comprese anche varie piante nostrane di ciliegio, furono estirpati nel vicino bosco *Faeto*, dove crescevano spontaneamente, e trapiantati sul posto. Qui, dopo un buon attecchimento, nei successivi anni furono sottoposti agli innesti dai quali si svilupparono le nuove piante "gentili" che andarono a formare un giardinetto protetto da siepi e d'altri arbusti naturali. Il resto dell'appezzamento fu riservato a essenze forestali spontanee, principalmente a rovere, cerri e ad altre specie silvane e costituiva un corpo agreste a *cortina* o a *chiusa,* come era allora chiamato, per proteggerlo dal pascolo abusivo. Queste formazioni difensive erano assai importanti in quel periodo per la produzione della legna per il fuoco e per il raccolto delle ghiande necessarie ad alimentare i propri animali e per la vendita ai porcari onde costituiva una fonte importante di reddito familiare.
Il figlio Nicola, negli anni 1875-1878 in cui iniziò a costruirsi il tratto ferroviario San Giuliano-Sepino della linea Benevento-Boiano, tagliò buona parte delle querce per ricavare le traverse da destinare ai binari dei treni. E così il terreno disboscato e messo a nudo fu convertito a *padulo,* ovvero a pascolo e a erbaggio in rotazione. Rimasero comunque le piante da frutto del giardinetto a continuare la produzione necessaria alla famiglia e ai propri animali.
Con il passare del tempo questi fruttiferi, per vetustà e avversità, scomparirono e il piccolo campo fu adibito a *seminatorio*. Restò solo il pero *Persico Bianco* a testimonianza dell'antico giardinetto.
Questo pero, anzi, diventato imponente, oltre a rifornire la casa di tanta frutta fresca, si prestava anche ad un'altra funzione: quella dell'ombreggiamento delle persone.
Nel mese di agosto sotto la pianta si radunavano i covoni di grano e di altri cereali in *acchioni* in attesa della *tresca* e della *scogna.* A lato, infatti, per l'occasione si costruiva l'aia e i cereali erano così trebbiati, secondo il costume dei tempi, con il metodo del calpestio dei buoi, o di altri animali da soma che, trascinando a circolo una grossa pietra scanalata sui fastelli sciolti e stesi nell'aia, permettevano la sgranatura delle spighe. Durante la calura estiva l'ombra dell'ampia chioma del pero si prestava egregiamente a lenire e rinfrescare gli operai affaticati e accaldati dal lavoro e dalle alte temperature del giorno. Sotto lo stesso albero si consumavano i diversi pasti della giornata e si beveva il fresco vino tenuto a refrigerare nel pozzo attiguo. E, per complemento al cibo, si mangiavano le pere che cadevano mature, pronte e fresche per essere gustate proprio in quei giorni del raccolto. E sotto lo stesso albero, dopo il ristoro, si dormiva per un breve riposo pomeridiano.
L'antico pero ha assolto a questo e ad altri compiti per oltre due secoli venendo incontro alle necessità della famiglia proprietaria e delle altre persone del posto.
Attualmente l'albero, come un vecchio stanco e ricurvo, vive gli ultimi anni nell'indifferenza di tutti: dei giovani che gli sfrecciano davanti motorizzati e dei meno giovani, che gli transitano inconsapevoli accanto in macchina o a piedi, scambiandolo per un albero di uan qualsiasi quercia.

4.4.2. Festa del pero

Per la cerimonia commemorativa, che doveva rievocare il valore storico, colturale, affettivo e religioso avuto dal

pero in seno alla famiglia e alla comunità locale, dopo tanti rinvii, fu proposta la data del 21 novembre 2011.
Lo scopo della celebrazione sarebbe stato, non solo quello di farlo conoscere a tutti, ma anche di proteggerlo e rispettarlo, come segno tangibile di riconoscimento all'operosità e al sacrificio dei nostri antenati oltre che quale simbolo di promozione e valorizzazione della nostra terra, della nostra identità e della nostra salute.
In vista dell'evento spronai il Sindaco di rivolgersi al dirigente del Circolo scolastico locale allo scopo di preparare un incontro preliminare nelle diverse sedi didattiche per presentare l'albero e coinvolgere insegnanti e alunni elementari.
Nelle due riunioni proiettai le immagini della pianta ripresa nella varie fasi vegetative e riproduttive raccontando le vicende storiche riferitemi dalla proprietaria. I ragazzi e le maestre ascoltarono con grande attenzione, anzi, a bocca aperta i vari eventi accadudi in seno alla famiglia e alla comunità del luogo tutti legati all'incredibile storia e durata della pianta.
Il racconto suscitò in tutti un tale interesse che fui subbissato di domande e di proposte.
Nei giorni successivi gli alunni, spinti dalla curiosità, pregarono i genitori di accompagnarli sul posto per vedere l'albero di fronte al quale ognuno rimase a guardare con sorpresa e stupore.
In seguito gli scolari, guidati dalle rispettive maestre, cominciarono a fare ricerche sugli alberi di peri e di altri frutti antichi esistenti nel territorio, chiedendo ai genitori e nonni, oltre che agli anziani del paese, notizie e indicazioni a riguardo. Sicché, buona parte della cittadinanza di Cercepiccola – che non sapeva o aveva dimenticato del tutto l'antico albero – fu stimolata a recarsi sul posto per scoprire o riscoprire quell'albero. Il pero divennne così all'improvviso il centro dell'attenzione di tutti gli abitanti del paese e di quelli vicini: per alcuni giorni la gente non parlava altro che di questo.
I ragazzi, quasi orgogliosi di aver sollevato per prima la questione e fatto apprendere l'esistenza della storica pianta ai propri genitori e agli adulti del luogo, disegnarono e rappresentarono a scuola la pinata in tutte le sue forme e dimensioni, con foglie, fiori e frutti riportando anche qualche aneddoto sentito in giro.
Dietro questo risveglio provocato dai ragazzi proposi al Sindaco di dedicare alla pianta una giornata di celebrazione proprio nella ricorrenza del 21 novembre, giorno storicamente riservato alla Festa degli Alberi. Questa volta l'iniziativa andò in porto.
E così, alla presenza delle autorità civili locali, dell'arcivescovo della diocesi Campobasso-Boiano Giancarlo Bregantini, dei padri del monastero di Santa Maria della Libera di Cercemaggiore, dell'Agenzia Regionale per

Disegni esposti dagli alunni

Momento della celebrazione

Il vescovo e altri prelati

Pero messo a dimora da Mons. Bregantini

la Protezione dell'Ambiente del Molise, dell'associazione Arca Sannita e di altre associazioni ambientaliste, fu svolto un convegno incentrato sulla storia familiare e sociale locale di questo pero e sul valore naturalistico, culturale e salutistico di questo e di tutti gli alberi da frutto autoctoni mettendo in rilievo l'importanza del recupero e della tutela del patrimonio arboreo generale e delle risorse genetiche vegetali del Molise.
All'incontro, tenutosi a pochi passi dal gigantesco pero, nella prospiciente chiesa dell'ex convento di Cercepiccola, ora cappella annessa al cimitero, parteciparono, oltre ad un numeroso pubblico, le tre scolaresche dei comuni del Distretto scolastico con i rispettivi insegnanti.
Gli alunni mostrarono i vari disegni e componimenti compilati a scuola su questo ed altri fruttiferi antichi del posto.
Nelle varie relazioni, dopo la presentazione del Sindaco locale, il dirigente dell'Arpa Molise e lo scrivente presidente dell'Arca Sannita, sottolinearono l'importanza della biodiversità agraria e naturale e la rilevanza storico-culturale "delle piante da frutto dei nostri nonni".
L'arcivescovo, a conclusione del convegno, fece alcune acute considerazioni e riflessioni sul significato religioso, morale e affettivo dell'albero e delle sue funzioni nel mondo antico e in quello attuale nella nostra società.
Per testimoniare il rispetto e la gratitudine verso i nostri antenati che hanno coltivato, custodito e tramandato piante e tradizioni, l'Arca Sannita offrì una piantina, figlia dell'antico pero *Persico Bianco,* che il vescovo volle di persona mettere a dimora sul sagrato del convento, per far rivivere e per trasmettere ai posteri il ricordo e l'amore per questa e per tutte le piante utili all'uomo e agli altri esseri viventi di questa Terra.

5.2. Mela tentatrice

5.2.1. Frutto del peccato originale

Nella Bibbia – nel Libro della Genesi – si narra:

> Il Signore Dio fece germogliare dal suolo ogni sorta di albero gradito alla vista e buono da mangiare, tra cui l'albero della vita in mezzo al giardino e l'albero della conoscenza del bene e del male.
> Diede però questo comando all'uomo: potrai mangiare di tutti gli alberi del giardino, ma dell'albero della conoscenza del bene e del male non devi mangiare, perché, quando tu ne mangiassi, certamente moriresti.

Si sa però come andò a finire: arrivò il perfido serpente e convinse la povera Eva – nel frattempo plasmata con una costola tolta all'uomo – a trasgredire l'ordine ricevuto. E così lei colse il frutto dell'albero proibito, lo mangiò e, non contenta, ne diede un altro al suo compagno di vita, l'ignaro Adamo. Da quel momento finì l'incantesimo del Paradiso Terrestre: i due si accorsero d'essere nudi, se ne vergognarono e dovettero vedersela con il Signor Iddio, arrabbiato più che mai, che li scacciò dal Giardino dell'Eden e li ammonì che, da quel momento, per vivere, avrebbero dovuto lavorare il suolo da cui erano stati tratti e affrontare, da soli, le difficoltà e i sacrifici dell'esistenza terrena.
Le conseguenze di questa grave disubbidienza sono sotto gli occhi di tutti: fame, miseria, guerre, malattie e morte regnano sulla terra finché c'è vita.
Per quanto il Sacro Testo non ne faccia parola, nella tradizione cristiana il frutto "del castigo", che ha segnato indelebilmente il destino dell'uomo – e della donna – è sempre stato sottinteso con la mela.
... E fu così che i latini, poi, hanno denominato questo dono paradisiaco con il nome *Malus* per indicare il male, l'inganno, la tentazione.

Melina raccoglie le mele

5.2.2. Frutto dell'amore

Sempre nella Bibbia – nel Cantico dei Cantici – si legge: «Ho il mal d'amore, rianimami con le mele».
Gli psicanalisti associano questo frutto "proibito" alla sessualità e ai suoi tabù, nonché al ciclo naturale della vita e della morte.
Il comportamento dell'uomo è tale che qualunque suo desiderio più è vietato – come l'amore illegittimo, la roba altrui, la droga - o irraggiungibile - come la felicità e l'immortalità – più scatena in lui la tentazione inconscia di raggiungerlo. Le prime vittime di quest'innata tentazione sono stati proprio i nostri sciagurati progenitori!
Se nella cultura ebraico-cristiana il castigo per la trasgressione, simboleggiato dal "pomo della discordia" ovvero dalla mela, macchia indelebilmente la condotta morale originale dell'uomo, onde tutta la sua vita è solcata dal "senso di colpa", in altre civiltà religiose la mela è legata all'immagine divina della bontà, all'anelito dell'amore puro; in altre ancora al "principio venereo del piacere e della voluttà".
Oggi questo principio è avvalorato anche dalla scienza nutritiva ufficiale: la mela possiede i fattori biologici che esaltano e armonizzano i piaceri sensuali e materiali della vita.
È accertato, infatti, che alcune sostanze contenute in essa, tra cui i polifenoli e, tra questi, l'*acido clorogenico*, prevengono il "mal d'amore" inteso come condizione emotiva che provoca stati depressivi e caduta del desiderio amoroso, sia nell'uomo sia nella donna.

5.2.3. Frutto mitologico

La mela non ha solo un posto di rilievo nella tradizione biblica. Nella mitologia dell'antichità, presso diversi popoli, specialmente i Greci, il nostro pomo ha sempre avuto un ruolo di tutto riguardo.
Basti ricordare la mela che Paride diede alla bellissima Venere, scatenando la guerra di Troia, o le "mele d'oro" che Ercole dovette sottrarre alle Esperidi, sotto il naso di un drago poco rassicurante.
Passate alla storia sono anche le "mele dorate" di Ippomene che, distraendo Atalanta, gli permisero di vincerla

Jacques Louis David, *L'amore di Paride ed Elena*

Giorgio Gallesio, *Pomona*

alla corsa e così sposarla. Nella mitologia scandinava, poi, troviamo la mela "dell'eterna giovinezza" che Indhunn teneva ad Asgard, e quella lanciata da una donna dell'Isola della Vita a Conle che lo nutrì per un mese, facendolo però spasimare per la sua donna e la patria.
Si narra, ancora, che Gerda fu chiesta in isposa con un dono, pensate un po', di sole undici mele; così anche che nei giardini di Armida c'erano alberi di deliziose mele in gran quantità e che le incantevoli mele del Principe Ahmed curavano ogni male.
Gli dei amavano le mele non meno degli uomini comuni e degli eroi. Zeus, padre degli dei greci, aveva il suo bell'albero di pomi affidato alle Esperidi; gli dei dell'Egitto antico ricevevano in omaggio tante ceste ricolme di saporitissime mele; in Normandia un racconto attribuisce alla dea Teti, che aveva rubato i semi di meli a Venere, la creazione d'immensi pometi.
Presso gli Irochesi, indiani del Nord America, un tempo potenti, che vivono ancora oggi in piccole riserve, un albero di mele era ritenuto il centro del cielo, mentre alla misteriosa tribù *Voodoo* dell'America centrale, la mela serviva e serve per preparare potenti filtri amorosi, allo stesso modo com'era utilizzata nei paesi nordici dell'Europa.

5.2.4. Frutto leggendario

La mela è entrata prepotentemente nella storia attraverso tante leggende, aneddoti, riti e tradizioni.
Le donne dell'antica Roma osavano scegliere il loro pretendente attraverso la *melata*, cioè gettando sull'uomo prescelto per il primo letto matrimoniale una mela, a dimostrazione di come il sottile legame tra questo frutto e la sessualità/amore non fosse poi così nascosto.
I racconti medioevali sono densi di riferimenti a mele fatate, a mele che donavano la felicità o l'immortalità, simboli di potere e prosperità durante il Sacro Romano Impero o, secondo Dante Alighieri, di Dio stesso. Re Artù, quello della Tavola Rotonda, in fin di vita e com'estrema cura al male, scelse di nutrirsi di sole mele. La leggenda, con Guglielmo Tel, raffigura la mela quale simbolodel coraggio e dell'orgoglio. E' a tutti noto com'egli arditamente centri con la sua freccia una mela posta sul capo del figlioletto e sia acclamato dal popolo, per questo stoico gesto, eroe nazionale svizzero. Ma la mela è stata anche alla base della scoperta di una legge fisica fondamentale che governa l'universo: la forza di gravità. È noto, infatti, che questo provvidenziale pomo, caduto in testa ad un certo Isaac Newton, gli permise di intuire il principio di quest'attrazione che agisce sulla terra e nel cosmo. Tutti abbiamo conservato il dolce ricordo infantile della "mela di Biancaneve" o delle immancabili, ambitissime torte di nonna Papera o delle deliziose crostate a base di mele, di fumettistiche memorie, che Tortarella lasciavano incautamente a raffreddare sul davanzale di casa e che Bibì e Bibò puntualmente rubavano.

5.2.5. Frutto dal volto umano

La mela, per tutti i vincoli e gli intrecci che ha avuto con le vicende dell'uomo e della donna, più d'ogni altro prodotto della terra, può meritarsi la definizione di "frutto dal volto umano", non soltanto perché è valsa a sancire il principio del bene e del male, dell'obbedienza e della disobbedienza, dell'amore e della discordia, ma perché, secondo quanto asserisce il prof. Carlo Sirtori, esperto di cancro presso l'Organizzazione Mondiale della Sanità, "ha metabolismo e struttura pari a quelli umani". Basti considerare la composizione e le funzioni che hanno i *polifenoli* – sostanze naturali di cui la mela è particolarmente ricca e di cui soltanto oggi si comprende l'importante ruolo svolto nella fisiologia umana e vegetale –, simili nelle loro azioni ai *citocromi*, fondamentali enzimi del nostro organismo. Quelle cresciute in alta collina o montagna, baciate dal limpido sole e bagnate dalla pura rugiada mattutina, hanno una più marcata sfaccettatura rosea o rossa tale da somigliare al viso di una donna: le forme e le tinte di questo meraviglioso pomo, infatti, richiamano alla mente le gote (dette appunto pomelli) procaci, rotonde e colorite di una "naturale" fanciulla, specchio fedele dello stato di grazia e di piena salute di una persona vissuta all'aria aperta dei nostri monti.

5.2.6. Frutto del benessere

Jean Valnet, uno dei maggiori fitoterapisti al mondo, così descrive le proprietà salutari e medicinali della mela:

> Un buon tonico muscolare e nervino, un remineralizzante, un ottimo diuretico uricolitico, un antireumatico, un ipocolesterolematico, un buon antisettico intestinale, uno stimolante e decongestionante epatico, un depurativo sanguigno ed altro.

Molti nutrizionisti, oggi, prescrivono una vera e propria "cura delle mele", specialmente alle persone affette da disturbi gastrointestinali, epatiti, gotta, senilità precoce e da tutti i disordini del ricambio e persino nei casi di insonnia e nervosismo. Per i neonati – si ricorda che quasi tutti siamo stati svezzati con pappe a base di mele cotte –, per gli anziani, una volta spesso senza denti, e per gli infermi, tanto il frutto arrostito o lessato quanto il succo o la polpa appena grattugiata, erano una vera panacea al corpo e una delizia al palato.
La buccia fresca passata sul viso deterge, rinfresca e tonifica l'epidermide, conferendo alla pelle un aspetto luminoso e morbido.
Ma la mela oggi, come si accennava, è balzata agli onori della cronaca per la prevenzione contro i tumori. Diversi ricercatori americani hanno individuato in alcune sostanze contenute nelle mele fresche, come i *bioflavonoli*, effetti antitumorali. Benvenuto Cestaro, direttore della Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione dell'Università di Milano, ritiene che: «Le proprietà di prevenzione dei tumori potrebbe derivare dall'azione dell'acido butirrico prodotto per fermentazione dalle pectine».
Tutti i dietologi consigliano di mangiare la mela con la buccia perché è arcinoto che lo strato esterno è più ricco di principi nutritivi attivi (vitamine, polifenoli, aromi, sali minerali, ecc.) e di fibre. Naturalmente sono da preferire in assoluto i frutti esenti da residui tossici da trattamenti antiparassitari e cioè coltivati secondo il metodo dell'Agricoltura Biologica. L'antico e noto adagio – *Una mela al giorno toglie il medico di torno* – esprime con grande efficacia e realismo le proprietà e le virtù salutistiche di quest'antico e prezioso frutto della terra.

Degustazione della mela appena raccolta dall'albero

Biancaneve e la sua mela rossa

5.2.7. Frutto a misura d'uomo

Le mele, oltre alle vitamine ed altri fattori utili al nostro organismo, sono provviste di potassio: in media 1 kg di frutto contiene 2 gr di potassio (il nostro fabbisogno quotidiano è di circa 3-4 grammi).
Questo minerale è fondamentale al nostro metabolismo perché tonifica le funzioni cardiache, rafforza l'attività muscolare e riduce gli stress emotivi. Lo iodio, contenuto nelle mele più d'ogni altro frutto, è indispensabile per la prevenzione e la cura dell'ipotiroidismo (disfunzione a carico della tiroide assai frequente tra le persone dei paesi del Molise interno). Le fibre, pectine ed altre sostanze mucillaginose contenute nella mela sono assai utili alla rimozione di residui (effetto scopa), dei batteri intestinali e come normalizzatore delle funzioni dell'apparato digerente. Per il più alto titolo di fruttosio (rispetto al glucosio e saccarosio) la mela richiede una ridotta quantità di insulina (contribuendo così a tenere sotto controllo la glicemia) perciò può essere consumata, con moderazione, anche da persone diabetiche.
La dieta a base di mele non porta all'aumento di peso, anzi, determina un dimagramento.
Una nutrizione incentrata sulle mele potrebbe rivelarsi il cavallo vincente del nuovo millennio contro l'obesità, in quanto l'istinto della fame e il senso della sazietà possono essere facilmente soddisfatti con quattro mele a pasto, raggiungendo in tal modo un basso apporto energetico (circa 500 calorie), che nel corso di un mese può tradursi in una perdita di circa kg 10 di peso corporeo. Le mele, ancor più di altri frutti, possono essere consumate a volontà e in tutte le ore perché sono "a misura d'uomo" vale a dire provviste di una gamma pressoché completa e giustamente moderata e bilanciata di principi nutritivi, perciò senza alcun rischio d'intossicazione per il nostro organismo, anche in caso di consumo elevato e prolungato.

5.2.8. Frutto-simbolo della vita moderna

Nei tempi moderni la mela continua a simboleggiare il tema dell'amore e della sensualità.
L'intrigata e allusiva espressione "cogli la prima mela" o "mordi la prima mela" si riferisce al sospirato piacere del primo bacio o del primo approccio amoroso. Il famoso film "Il tempo delle mele" esprime con grand'efficacia l'esplosione dell'idillio-dissidio dell'uomo nel fiore della sua vita.
Oggi la mela è anche l'emblema della città-mito della vita moderna, New York (*The Big Apple*), la personificazione di un noto computer, il modello di un malizioso motociclo, la raffigurazione di un'accattivante etichetta discografica creata dagli indimenticabili Beatles, l'immagine "acqua e sapone" di una ragazza (*E con la faccia pulita cammini per strada mangiando una mela con i libri di scuola,* così recita una canzone di Vasco Rossi), nonché espressione di altri significati e simboli dell'immaginario umano.

Locandina del film "Il tempo delle mele"

La mela simbolo di New York

Cesto di mele *Regina*

VI
SCHEDE POMOLOGICHE

Le schede di seguito riportate sono il frutto di una lunga e accurata indagine condotta sull'intero territorio molisano, con particolare riguardo alle vallate e colline interne e alle montagne della provincia di Campobasso e Isernia nelle quali maggiormente si sono mantenute e tramandate le tipologie tradizionali.

Il lavoro di ricerca è stato indirizzato alla riscoperta, conservazione e valorizzazione di antiche cultivar o biotipi di melo, pero, cotogno e sorbo rinvenuti e ritenuti di speciale interesse genetico, storico, colturale e culturale nel Molise.

Tutte le schede sono state compilate dopo un'attenta valutazione delle diverse fasi vegetative e riproduttive delle piante madri, in buona parte vecchie e malandate, riscontrate per lo più in luoghi disparati e dirupati e quasi sempre abbandonate a se stesse e, quindi, a rischio d'estinzione.

Esse sono elencate secondo l'ordine alfabetico del nome principale, che di solito coincide con quello più diffuso o con quello più utilizzato nella zona di maggior presenza della pianta.

In mancanza di qualsiasi denominazione, anche gergale, o riferimento storico e bibliografico, soltanto a queste piante anonime è stato dato un nome provvisorio che, in ogni caso, è riferito alla caratteristica del frutto, alla designazione della contrada, al proprietario o al capostipite della famiglia che ha introdotto, innestato, curato, custodito e tramandato la pianta e la sua cultura.

Per determinare le caratteristiche morfologiche e qualitative dei frutti è stato prelevato un campione di circa dieci frutti dalla pianta madre e subito pesati, sezionati, degustati e valutati avvalendosi anche delle conoscenze ed esperienze dei titolari o di altre persone anziane competenti del luogo.

Le piante man mano rinvenute ed esaminate durante le varie fasi di sviluppo, sono state fotografate e georeferenziate al fine di formare una mappa di distribuzione regionale e vari poster con l'indicazione del luogo di provenienza. Questi dati raccolti dovranno formare un'anagrafe della biodiversità arborea frutticola del Molise che deve costituire la "banca dati unica" del germoplasma autoctono o locale individuato e recuperato per preservarlo dal rischio dell'estinzione.

A tal fine ciascuna scheda è stata impostata tenendo conto dell'origine e delle nozioni storiche sulla pianta, desunte dalla letteratura pomologica o dalle testimonianze locali oltre che dalle competenze ed esperienze dello scrivente. La descrizione dei vari aspetti morfologici, fenologici e produttivi delle piante è stata ricavata dalle osservazioni dirette.

Nella parte dedicata all'utilizzazione sono accennate le notizie culinarie o le consuetudini locali tramandate, legate a ciascun frutto o al suo impiego nella tradizione molisana.

COTOGNO

MELO COTOGNO

Origine e diffusione

Il melo cotogno, detto in latino *Cydonia vulgaris* e nel gergo molisano *milecutugne*, è originario dell'Asia Minore e dell'area del Caucaso. Un tempo era molto diffuso in Molise, così come in Italia e nel Mediterraneo. Dagli anni Sessanta, poiché poco richiesto dal mercato, si è ridotto drasticamente e ora sopravvive raramente sul territorio interno intorno a qualche casa rurale come un relitto dei tempi passati.

Caratteristiche

È un arbusto cespuglioso e pollonifero, molto produttivo e rustico alle avversità atmosferiche e parassitarie, anche se sensibile ai marciumi dei frutti. Le foglie sono alternate, semplici, a margine intero, pubescenti nei primi stadi di sviluppo. I fiori sono bianchi, appena spennellati di rosa ai bordi, singoli e regolari, con cinque petali a coppa. La fioritura avviene di norma in aprile - inizio maggio secondo le altitudini. Il frutto è medio (gr 170), a forma di mela, prima peloso e poi glabro, citrino a maturazione. La polpa è gialla, soda, granulosa e aspra. Si raccoglie in ottobre e si conserva a lungo in soffitta o nei locali freschi e secchi.

Utilizzazione

Le cotogne erano cotte alla brace per preparare confetture, mostarde e gelatine. Esse erano anche riposte negli armadi per odorare la biancheria o, se messi sugli stipi e ripostigli, per profumare la casa.

PERO COTOGNO

Origine e diffusione

Questo cotogno, *Cydonia oblunga*, della sottospecie piriforme e corrispondente al tipo *Champion*, è di origine asiatica. In Europa è stato introdotto dai portoghesi e nel Molise – noto con il nome *pirecutugne* – è presente da tempo in forma sparsa, soprattutto nella parte centrale e orientale. Ora è quasi scomparso.

Caratteristiche

L'arboscello, fertile e a sviluppo contenuto, ha portamento espanso e moderata resistenza al freddo e alle crittogame. Le foglie sono più grandi di quello maliforme. I fiori sono bianchi, singoli, tinti di rosa ai margini, con petali a contorno increspato e in parte sovrapposti. Il frutto è grande (gr 200) e ha forma tipica a pera, panciuto e appena costoluto, con buccia prima verde e tomentosa poi liscia e dorata. La polpa è giallastra, poco più tenera e profumata del cotogno comune. Matura più tardi del primo e si conserva meno.

Utilizzazione

I frutti, assai ricercati e pregiati, si prestano, dopo la cottura in acqua o al forno, a ogni utilizzazione e trasformazione in confetture e marmellate casalinghe. Per le sua forma, aspetto peculiare e intenso profumo era usato per abbellire e profumare la casa.

PERO COTOGNO ROGNOSO

Origine e diffusione

Questa sottospecie deve corrispondere al cotogno di *Smirne*, selezionato in Turchia e introdotto alla fine dell'Ottocento in Italia. Oggi, molto raro nel Molise, si riscontra solo presso qualche orto o giardino di casa.

Caratteristiche

La pianta è di modesto sviluppo e durata, mediamente resistente al clima e ai patogeni. Ha foglie grandi, regolari e tomentose. Il fiore è bianco appena soffuso di rosa all'apertura, con petali increspati e contorti. I frutti sono grossi o molto grossi (gr 350), piriformi allungati, irregolari, costoluti e grinzosi. La buccia è di colore giallo citrino con residui di tomento grigio intorno al gambo e alla cavità calicina. La polpa è giallo chiaro, dura e granulosa, astringente e poco profumata. Si raccoglie a fine ottobre e si conserva non a lungo.

Utilizzazione

I frutti ben maturi, meno aspri delle altre tipologie, possono essere mangiati anche crudi, meglio però cotti.

MELO

AGOSTINA

Origine e diffusione

Con il termine *Agostina* s'intende, più che una singola tipologia, un gruppo di varietà somiglianti di difficile catalogazione e d'ignota origine, avente in comune il periodo di maturazione che, per l'appunto, avviene in agosto. Una volta diffusa in buona parte del Molise, oggi è assai rara rinvenirla.

Caratteristiche

L'albero è di scarso sviluppo e buona resa, suscettibile alle avversità e alle manipolazioni. Ha foglie grandi, più o meno ovali e dentellate. I fiori sono bianchi, venati di rosa ai bordi esterni dei petali. Il frutto è medio (gr 130) tronco-conico-piatto, con buccia verde, giallastra alla maturazione e soffusa di rosa all'insolazione. La polpa è chiara, friabile, dolce e profumata. Si raccoglie a fine agosto e si conserva per breve tempo.

Utilizzazione

Era una delle prime mele della stagione estiva e, per questo motivo, assai ricercata. La mangiavano i contadini, appena raccolta, per rinfrescarsi la gola e mitigare la canicola.

ANNURCA DEL MOLISE

Origine e diffusione

È una varietà di origine campana che può essere assimilata alle «Orcole» descritte nel *Pomarium* dello scienziato napoletano G.B. Della Porta nel 1583. Nel Molise è presente indubbiamente dal periodo medioevale ed è stata coltivata nei giardini e negli orti dei conventi e dei feudatari del tempo. Diffusa maggiormente in provincia di Isernia e in buona parte di quella di Campobasso, specie in quella confinante con il beneventano, questa pianta è stata coltivata in forma promiscua o sparsa anche in zone situate a una certa altitudine dove assume una colorazione più estesa e intensa.

Caratteristiche

La pianta è vigorosa e assurgente, ma a fruttificazione tendenzialmente alternante, anche sulla stessa chioma, oltre che soggetta alla ticchiolatura soprattutto dei frutti. Le foglie sono ellittico-allungate con margine crenato. I fiori sono bianchi, spesso incavati o a coppe, soffusi di rosa alle punte. La fioritura è medio-tardiva. I frutti sono medio-piccoli (gr 90), a forma sferoidale-appiattita, uniformi e simmetrici. La buccia è spessa, liscia e cerosa, striata o marezzata ampiamente di rosso all'insolazione. La polpa è bianca, soda, croccante, poco succosa, armonicamente dolce-acidula e delicatamente aromatica, di ottima qualità. Si raccoglie in ottobre e si conserva molto bene, in ambienti idonei, per lungo tempo.

Utilizzazione

È la mela classica che si mangia da fine autunno a tutto l'inverno. Era consuetudine arrostirla alla brace.

APPIONE

Origine e diffusione

Varietà d'origine sconosciuta ma presente nel Molise almeno dall'inizio dell'Ottocento. L'abate Giampaolo la chiama *Appiuolo* e la descrive come una mela di «forma cilindrica, di pelle fine, lucida, odorosa, di colore rosso vivace». Oggi sopravvive qualche pianta isolata e abbandonata in agro di Bonefro e circondario.

Caratteristiche

La pianta è di media dimensione e a sviluppo assurgente; rustica, fertile e costante nella fruttificazione. Ha foglie crenate e fiori bianchi e velati di rosa, con petali aperti, distanziati e a volte, se mancanti di uno, disposti a croce. I frutti sono medi (gr 140), regolari, tronco-conici o affusolati. La buccia è pruinosa, striata o marezzata di rosso vivo su fondo giallastro. La polpa è bianca, soda, croccante, sugosa, dolce-acidula, lievemente e gradevolmente aromatica. Si raccoglie a fine settembre inizio ottobre e matura durante l'autunno mantenendosi per buona parte dell'inverno.

Utilizzazione

Buona in tutti i modi: cruda, cotta e trasformata in vari composti. Si mangiava a colazione con pane e formaggio quando si andava in campagna o a tavola dopo pasto nei giorni festivi.

BIANCA D'ISERNIA

Origine e diffusione

La *Bianca d'Isernia*, di cui non si conosce l'origine, era tradizionalmente presente nei dintorni d'Isernia e nei territori di Colli al Volturno, Forlì del Sannio, Filignano e territori confinanti. Veniva coltivata e custodita negli orti di casa e nei filari dei campi o lungo i corsi d'acqua. Oggi, a causa del numero assai limitato di alberi ancora rinvenibili, tra l'altro vecchi e cariati, è a forte pericolo d'estinzione.

Caratteristiche

La pianta ha sviluppo medio, produzione regolare e buona resistenza alle avversità. Le foglie sono ovoidali con margine lievemente dentato. I fiori, nella fase di bocciolo, sono venati di rosa nella parte esterna e, con l'apertura, tendono a sbiadire fino a diventare bianchi uniformi. I petali sono distanziati o appena sovrapposti e hanno margine frastagliato. La fioritura è media. I frutti sono medio-piccoli (gr 120), a forma ovale allungata con picciolo corto. La buccia è verde e vira al giallo chiaro, con lieve e rara sfumatura rosa sui frutti maggiormente esposti alla luce. La polpa è bianchissima, dolce, croccante e succosa con leggera fragranza di primula. Si raccoglie a ottobre e matura subito dopo, conservando inalterate a lungo le sue ottime proprietà organolettiche.

Utilizzazione

Si mangia fresca o cotta al forno. Avendo la polpa candida e, pertanto, soggetta in maggior misura ad ossidarsi, si presta poco per la trasformazione in confetture o in altri preparati.

BIANCA DEL LAGO

Origine e diffusione

Questa tipologia di mela, d'incerta provenienza, è stata individuata a bordo della strada tra Mirabello e Vinchiaturo in contrada Lago. La pianta, con molta probabilità, deve essersi originata per pollone pedale o radicale da un vecchio ceppo autoctono.

Caratteristiche

L'albero è di buon vigore e produzione, tollerante o resistente a buona parte delle condizioni avverse. Ha foglie espanse con margine laminare seghettato. I fiori sono bianchi, appena soffusi di rosa, con petali ampi e aperti. I frutti sono medi (gr 140), ovoidali o ellittici appiattiti, regolari o leggermente asimmetrici, a fondo giallo chiaro, raramente – e solo su quelli completamente esposti alla luce – soffusi o screziati di rosa.
La polpa è bianca, soda, molto croccante, lievemente asprigna ma di gusto amabile. Si raccoglie in autunno e si conserva assai bene in luoghi freschi e asciutti.

Utilizzazione

I frutti, per chi gradisce il sapore citrino, possono essere mangiati anche prima della completa maturazione. Dopo il momento giusto della raccolta e durante tutto il lungo periodo di conservazione si prestano egregiamente per essere trasformati in fragranti confetture e marmellate.

BIANCA DI JELSI

Origine e diffusione

Melo casualmente osservato sul bordo della strada statale per Jelsi. Probabilmente sviluppato da un ceppo sopravvissuto sul posto. Nel passato era presente nel territorio omonimo e in quelli di Gambatesa e Tufara. È stato riprodotto ed è conservato nel centro dell'Arca Sannita.

Caratteristiche

La pianta è di buon vigore e si mostra abbastanza tollerante alle malattie e agli attacchi di parassiti.
Ha foglie medie di colore verde chiaro. Il fiore è bianco, appena venato di rosa nel bordo esterno, con petali grandi e curvi, in parte accavallati.
Il frutto è medio (gr 150), sferoidale, a profilo trasversale rotondo, leggermente depresso ai poli, con picciolo corto. La buccia è verde chiaro uniforme con lieve sfumatura chiara al sole e limitata rugginosità intorno alla cavità peduncolare. La polpa è bianca, soda, croccante, dolce e profumata. La raccolta è precoce e avviene nella prima metà di settembre.

Utilizzazione

La mela è pronta da mangiare appena raccolta. Il periodo di conservazione non è molto lungo e può essere consumata tal quale o cotta al forno.

BICOLORE

Origine e diffusione

Varietà di cui non si conosce l'origine o la provenienza, assimilabile alla numerosa famiglia delle *Rosa*.
Era presente, più che diffusa, in alcune località interne del Molise, maggiormente a Campobasso e nei comuni vicini. Oggi qualche pianta è tenuta intorno alle abitazioni solo per uso personale.

Caratteristiche

L'albero è molto vigoroso, di norma produttivo e abbastanza tollerante alle avversità parassitarie, meno a quelle climatiche per la delicatezza del frutto agli agenti atmosferici. Le foglie sono di colore verde pallido, ovali, un po' appuntite e con margine dentellato. I fiori sono bianchi, con petali macchiati di rosa ai margini, semiaperti e in parte sovrapposti. I frutti sono medi (gr 130), appiattiti e a profilo circolare, con buccia per metà verde, cangiante al giallo chiaro, e per metà – nella parte superiore o inferiore o laterale, secondo l'esposizione al sole – soffusa di rosso e pigmentata di lenticelle, che fanno assumere alla mela un aspetto assai variopinto e grazioso. Le piante, infatti, erano tenute nel giardino, non solo per il consumo dei frutti, ma anche per ornamento. La polpa è bianca, croccante, fine, dolce e lievemente profumata. Si raccoglie a settembre e si conserva per tutto l'autunno e, se ben tenuta, fino all'inverno inoltrato.

Utilizzazione

Le mele, appena raccolte, venivano stese su paglia, panni o lenzuoli asciutti per meglio isolarle – e anche per metterle in mostra – per essere poi distribuite a fine pasto dalla padrona di casa.

CALVILLA BIANCA

Origine e diffusione

Antichissima *cultivar*, menzionata da molti pomologi dell'Ottocento (Potsdam, 1878; Breslau, 1893; ed altri) nei vari Congressi frutticoli e corrispondente alla *Calville blanc d'hiver* dei francesi, alla *Welsser Winter Calvil* dei tedeschi e alla *White Calville* degli inglesi e americani. In Molise deve essere stata introdotta nella prima metà dell'Ottocento dalla Società Economica Rustica. Da allora si diffuse in alcuni luoghi specialmente nei pianori o colline interni. Attualmente sopravvive solo presso qualche amatore.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso ed espanso, di buona produzione anche se un po' sensibile ai freddi, alle avversità patologiche e alle alterazioni varie. Le foglie sono grandi, con pagina inferiore tomentosa e margine crenato e seghettato. I fiori sono bianchi, con petali a bordo ondulato e appena soffusi di rosa. La varietà è autoincopatibile e, pertanto, ha necessità d'impollinarsi con altre cultivar. I frutti sono grossi (gr 200), globosi, asimmetrici, appiattiti e incavati ai poli, a sezione trasversale costoluta o solcata. Il peduncolo è corto e debole per sostenere il peso del frutto per cui va soggetto a cascola pre-raccolta. La buccia è paglierina, cerosa, con riflessi verdastri o appena arrossata sulla guancia al sole, con lenticelle poco evidenti. La polpa è bianco-crema con venature verdi; tenera, succosa, acidula, mediamente dolce e aromatica. Si raccoglie molto tardi, a partire dalla seconda metà di novembre e si conserva fino a tutto marzo.

Utilizzazione

La mela, assai particolare e delicata, veniva coltivata da pochi intenditori per il consumo fresco o per gelatine.

CHIANELLA

Origine e diffusione

Quest'antica tipologia invernale, individuata nel territorio di Busso e segnalata e riscontrata anche in molte altre località interne del Molise, quasi certamente è di provenienza campana, precisamente della provincia di Avellino. Essa non deve essere confusa con l'altra varietà *Pianella*, una volta diffusa in altre località del Molise e di altre regioni come l'Abruzzo e le Marche.
Già in fase calante a metà del secolo scorso, oggi è ridotta a pochi e sparuti alberi perlopiù trascurati.

Caratteristiche

L'albero ha sviluppo ridotto e portamento compatto e assurgente, discretamente resistente alle avversità di natura parassitaria e climatica. Ha foglie medie con bordi dentellati. I fiori sono bianchi, soffusi e striati di rosa all'esterno, con petali a profilo esterno arrotondato o bicorne. I frutti sono piccoli (gr 70), schiacciati, con buccia giallo-verdastra, pruinosa, variamente arrossata o soffusa di viola sulla faccia rivolta al sole, in particolare sulla superficie apicale. La polpa è bianca, compatta, succosa, zuccherina e acidula in modo equilibrato, con fragranza di ciclamino. Si raccoglie in ottobre e si conserva intatta per tutto l'inverno.

Utilizzazione

Per la sua lunga conservazione questa mela era consumata, fresca o cotta, alla fine dell'inverno, quando le altre avevano perso turgidità e sapore.

DELIZIOSA ROSSA

Origine e diffusione

Questa pianta, conosciuta con la denominazione *Deliziosa Rossa*, si è diffusa in buona parte del territorio molisano a partire dalla prima metà del secolo scorso grazie a commercianti e vivaisti, soprattutto campani, che si recavano nelle contrade della Provincia. La varietà è stata poi coltivata principalmente nel Molise centrale e alto. La pianta madre è stata reperita in agro di Campobasso ma proveniente da Mirabello.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso e produttivo, ma alternante e sensibile alle avversità crittogamiche e climatiche. Ha foglie grandi e dentellate. I fiori hanno tonalità rosa su fondo bianco, con petali aperti e distanziati. I frutti sono piuttosto grandi (gr 180), a forma globosa e appiattita, a profilo trasversale appena costoluto e appuntito, soprattutto verso l'apice calicino e con picciolo corto.
La buccia è striata di rosso scuro su fondo verde e cosparsa di vistose lenticelle. La polpa è chiara, croccante, sugosa, dolce e appena aromatica. Si raccoglie in agosto e matura in breve tempo per cui si conserva poco.

Utilizzazione

Mela adatta al consumo fresco e immediato durante la fine della stagione estiva, anche se si presta molto bene per la cottura al forno e per essere trasformata in marmellata e in altre conserve.

DOCE

Origine e diffusione

Tradizionale mela estiva meridionale, di probabile origine mediterranea, conosciuta una volta un po' ovunque nel Molise. Oggi è quasi introvabile. La pianta, rinvenuta in territorio di Macchia Valfortore, forse unica sopravvissuta, è stata salvata e riprodotta dall'associazione Arca Sannita nel proprio centro di recupero. In passato, per la sua precocità, era tenuta riservata nelle vigne e negli orti intorno alla casa, protetta da fratte, muri o steccati di legna per nasconderla alla "mano furtiva" dei vagabondi.

Caratteristiche

L'albero è di scarso sviluppo, di buona produzione e resistenza alle crittogame, ma sensibile ai parassiti, in particolare al verme del frutto. Ha foglie ovali, a margine ondulato. I fiori sono bianchi, distesi, a petali ampi e sovrapposti, leggermente soffusi di rosa quando ancora racchiusi in bocciolo.
I frutti sono piccoli (gr 90), un po' appiattiti, a profilo trasversale circolare, con buccia liscia, verde chiaro, giallastra a maturazione. La polpa è bianca, tenera, poco succosa, molto dolce e lievemente profumata.
Si raccoglie e matura ad agosto e si conserva poco.

Utilizzazione

Era una delle prime mele che arrivava in piena estate nelle zone interne del Molise e, pertanto, assai gradita a tutti. Si mangiava subito alla raccolta.

Origine e diffusione

La pianta è di origine marchigiana, precisamente della provincia di Ancona, dove è nota con il nome di *Mela in Pietra*. Introdotta nel Molise nel lontano passato, dove ha avuto una diffusione molto modesta, è stata tenuta in promiscuità con altri frutti negli orti o piccoli frutteti familiari delle zone collinari e montuose.
Attualmente essa è relegata lungo qualche sentiero di campagna o nei dintorni di alcune case rurali cadute.

Caratteristiche

L'albero è di modesta grandezza e fertilità, ma molto tollerante agli agenti di natura climatica e patologica. Le foglie sono ovali, leggermente dentate ai bordi e con lamina piegata nel punto d'inserzione del picciolo.
I fiori sono bianchi con riflessi rosei e petali ampi e sovrapposti. I frutti sono piccoli (gr 90), tronco-conici o un poco compressi, con buccia verde e disseminata di lenticelle, talora appena soffusi di rosa alla faccia soleggiata. La polpa è molto dura (da cui il nome), poco sugosa, dolce, assai croccante e profumata, di lunga tenuta. Si raccoglie nel tardo autunno e si mantiene molto bene in luoghi asciutti e arieggiati.

Utilizzazione

Da consumare fresca o cotta per tutto l'inverno e per profumare la casa e la biancheria.

DURONA

Origine e diffusione

La varietà è stata ritrovata in territorio di Ripabottoni. Diffusa in passato sul posto e in altri luoghi limitrofi, ora è ridotta a pochi e sparuti ceppi gelosamente custoditi dai pochi possessori. Per una maggiore tutela e salvaguardia, il materiale riproduttivo è stato gentilmente concesso dal possessore a fini conservativi.

Caratteristiche

L'albero è di buon vigore e produzione, anche se abbastanza suscettibile alle crittogame, specialmente alla ticchiolatura e alcune altre avversità di natura parassitaria e climatica. Ha foglie grandi e dentellate. I fiori, con petali semiaperti e irregolari, sono bianchi con riflessi rosei. I frutti sono medi (gr 140), disomogenei, allungati e appuntiti verso l'apice. La corteccia è ampiamente striata di rosso e, solo nelle parti nascoste, mantiene un fondo verde o giallognolo. La polpa è bianco crema, assai soda e croccante, quasi vetrosa, succosa, dolce e profumata. Si raccoglie in ottobre e conserva bene le sue proprietà fino a primavera.

Utilizzazione

La mela, anche se soggetta a vitrescenza – anomalia che in loco si gradiva –, si mangia cruda o cotta.

FACCIA VIOLA

Origine e diffusione

Antica tipologia locale non meglio identificata, conosciuta con la denominaziona *Faccia Viola* per avere la peculiarità di assumere una sfumatura violacea, nella maggior parte dei frutti, sulla faccia esposta al sole.
Era diffusa in particolare a Tufara e nei comuni della valle del fiume Fortore.
Oggi esistono isolate piante solo a Tufara.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso e assurgente, mediamente fertile e resistente alle avversità fungine e fitofaghe e a quelle atmosferiche. Ha foglie ovali, con margine seghettato. I fiori sono venati di rosso violaceo sulla parte esterna e appaiono all'apertura, per trasparenza, attenuati e variegati di bianco scarlatto. I frutti sono piccoli (gr 120), depressi, pruinosi, con picciolo corto, giallognoli all'ombra e sfaccettati di viola al sole. La polpa è bianca, dura, croccante, dolce-acidula, di buon sapore e profumo. Si raccoglie in ottobre e si conserva a lungo.

Utilizzazione

Si gustava tal quale o cotta all'acqua e alla brace. Buona anche per preparare mostarde e dolci vari.

FAVORITA

Origine e diffusione

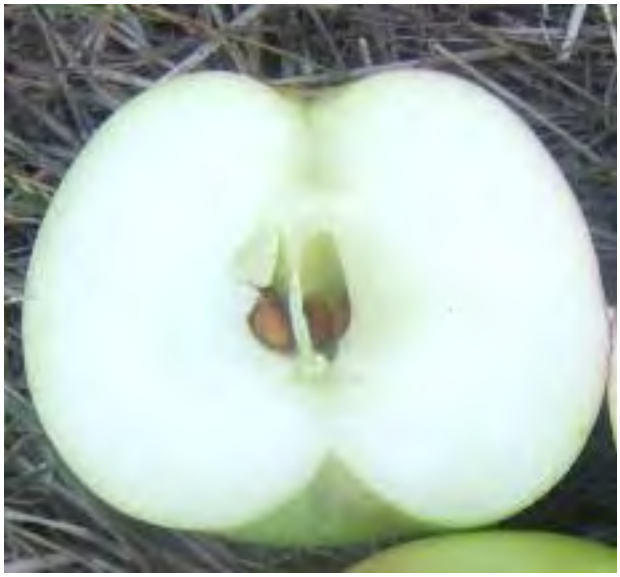
Pianta radicata alle zone interne e centrali del Molise, di cui non si conosce l'origine, forse differenziatasi sul posto da qualche ceppo autoctono di melo. Era conosciuta e diffusa specialmente a Busso, Baranello, Vinchiaturo e nei paesi della falda del Matese. Da molto tempo in decadenza e in abbandono oggi sopravvivono pochi e vecchi alberi sparsi ai margini di qualche vigna o campo incolto.

Caratteristiche

L'albero è molto vigoroso e fertile, particolarmente adattato all'ambiente interno molisano e, pertanto, rustico alle principali patologie, ai freddi e alle altre avversità climatiche. Ha foglie grandi, ellittiche o lanceolate, d'un verde intenso e seghettate ai margini. I fiori sono bianchissimi, senza alcuna sfumatura, regolari e parzialmente sovrapposti. I frutti sono medi (gr 140), tronco-conici, più o meno appiattiti ma regolari, con picciolo corto e resistente al distacco. La buccia è verde, raramente sfumata di un leggero tono roseo al sole, che volge ad un tenue giallo a completa maturazione. La polpa è bianca, soda, croccante, succulenta, dolce-acidula, di sapore semplice e gradevole e tale si mantiene per tutto l'inverno. Si raccoglie alla fine di ottobre e matura all'inizio dell'inverno.

Utilizzazione

Si presta ottimamente per preparare sciroppi e confetture e per condire torte e dolci vari. Era la mela ideale per l'inverno inoltrato, da mangiare fresca o cotta in vari modi. Dal nome che porta si evince chiaramente che questo frutto sia stato sempre preferito – soprattutto dai signori – e offerto agli ospiti in occasione delle feste.



Origine e diffusione

Dal nome di questa cultivar si potrebbe facilmente risalire al luogo di provenienza, ma stando a quanto riporta P.N. Giampaolo, secondo cui deriverebbe dall'antica varietà Panaja di Calvel, essa potrebbe essere di origine toscana o umbra dalla quale si è differenziata nel corso dei secoli. Conosciuta nel Molise almeno dal 1820, era tenuta da conto in molte località interne tra cui Bonefro, Fossalto, Montagano, Campobasso, Castellino, Campolieto e San Giovanni in Galdo. In questi luoghi, però, si rincontrano molti casi di omonimia che rendono questa varietà di difficile identificazione. La mela descritta è di Bonefro.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo e produzione, molto rustico alle condizioni avverse. Ha foglie medie, dentellate ai bordi, con picciolo lungo. I fiori sono bianchi, regolari, con petali a coppette, sovrapposti e intonati appena di rosa agli apici. I frutti sono piccoli o medi (gr 130), regolari, tronco-conici compressi, con fondo verde tendente al giallo e sopraccolore marezzato di carminio. La pasta è bianca, soda, croccante, più dolce che acida, aromatica. Si raccoglie a settembre e si mantiene abbastanza a lungo.

Utilizzazione

Classica mela per il consumo diretto, sia allo stato fresco che trasformata in confetture per preparare e guarnire torte e crostate.

Origine e diffusione

Varietà presente nei tempi antichi sul territorio molisano più elevato confinante con la provincia di Benevento, da dove forse è arrivata. Era estesa, più che coltivata, a Riccia nella contrada detta Giardino da cui ha preso il nome. Si riscontrava di tanto in tanto anche nelle zone circostanti di Cercemaggiore, Jelsi e in altre contrade di montagna. Al presente ne sono rimaste alcune piante sparse a testimonianza della coltura del passato.

Caratteristiche

La pianta è vigorosa, fertile e di lunga vita nei luoghi adatti oltre che resistente alle comuni avversità e alle intemperie. Ha foglie grandi, ovali e dentellate. I fiori sono bianchi con tonalità lievemente rosa ai margini.
I frutti hanno pezzatura media (gr 140) e forma sferoidale o tronco-conica leggermente schiacciata, con buccia verde ampiamente striata o macchiata di rosso vinoso al sole. La polpa è bianca con venature verdi, dura, poco succosa, acidula, poco zuccherina, di sapore semplice ma gradevole. Si raccoglie a ottobre e si conserva assai bene fino al termine dell'inverno e al principio della primavera.

Utilizzazione

La mela si utilizzava per il consumo diretto a fine inverno, quando le altre erano finite o deperite. Ottima da cuocere e per la trasformazione in marmellata e confetture casalinghe.

Origine e diffusione

Vecchia varietà, assimilabile alla mela *Panaja* menzionata da Giampaolo, forse di origine toscana o umbra. Presente nel Molise nei territori di Ferrazzano (dove è conosciuta con questo nome), Mirabello, San Giovanni in Galdo e zone circostanti.
Al momento esistono rare piante sparse nei campi e alcune ben tenute nei piccoli frutteti o giardini di casa.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo e produzione, molto rustico alle condizioni atmosferiche sfavorevoli e alle patologie. Ha foglie ovali a margine dentellato, con picciolo corto e robusto. I fiori sono aperti, bianchi con riflessi vivi di rosa. Il frutto è piuttosto grosso (gr 170), a forma tronco-conica, schiacciata e incavata ai poli. La buccia è pruinosa, verde o giallastra all'ombra e macchiata di rosso al sole. La polpa è bianca, soda, croccante, dolce e profumata. Si raccoglie a fine settembre inizio ottobre e si conserva molto bene.

Utilizzazione

Buona da mangiare anche appena raccolta e fino al termine dell'inverno. Altrettanto gradevole cotta al forno.

JACCIA

Origine e diffusione

Caratteristica tipologia italiana, di non precisata origine e, comunque, legata storicamente al versante adriatico interno dell'Appennino centrale. Nel Molise, detta anche mela *Gelata* o *Ghiacciata*, era presente un po' dappertutto, in particolare nella parte centrale della regione ove era assai ricercata e tenuta cara nell'orto o nel giardino. Oggi, relegata in ambiti isolati e trascurati, rischia gravemente l'estinzione.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso, assurgente, produttivo, resistente ad alcune crittogame ma sensibile ai marciumi dei frutti (monilia) e all'imbrunimento e disfacimento della polpa che iniziano a instaurarsi nel cuore o nella parte interessata alla gelatura (vitrescenza) della mela. Le foglie sono ovali, a margine dentellato. I fiori sono bianchi, lievemente rosei all'esterno, con petali sovrapposti. Il frutto è medio (gr 140), sferoidale o tronco-conico breve, con buccia verde e vistosi settori traslucidi. La polpa è bianca, croccante, succosa, di sapore erbaceo o di lievito nella parte vitrea. Si raccoglie in autunno e, se colpita da vitrescenza, si conserva poco.

Utilizzazione

Le mele, d'aspetto vetroso, erano scelte già sull'albero e raccolte in anticipo, specialmente dai bambini e dalle donne, per il suo particolare e gradito gusto di fermentato. Buona da consumo fresco ma poco adatta alla cottura e alla trasformazione in confetture casalinghe.

Origine e diffusione

Melo rinvenuto in agro di Campobasso di cui non si conosce l'origine, forse derivato da qualche semenzale o pollone nato sul posto. Qualche pianta è presente anche nel territorio di Ripalimosani, Oratino e in località Santo Stefano.

Caratteristiche

L'albero, a sviluppo normale, è fertile e abbastanza resistente alle patologie, eccetto alla ticchiolatura.
Le foglie sono ovali, con picciolo medio, seghettate ai bordi. I fiori sono bianchi, regolari, con petali larghi, un po' sovrapposti e con la facciata esterna appena venata di rosa. I frutti sono medi (gr 140), maliformi, appiattiti ai poli e con gambo corto. La buccia è liscia, verde chiara, gialla alla maturazione e appena indorata al sole. La polpa è bianca, croccante, succosa, fine, dolce e con un lieve senso di moscato.
Si raccoglie a fine ottobre e si conserva molto a lungo.

Utilizzazione

La mela è pronta da mangiare subito dopo la raccolta e mantiene inalterate freschezza e turgidità fino ad inverno inoltrato. Si consuma anche cotta in vari modi e si usa per preparare dolci casalinghi.

LIMONCELLA DEL MOLISE

Origine e diffusione

Varietà autoctona del Molise e dell'antico Sannio, originaria dei rilievi interni dell'Italia centro-meridionale. Conosciuta e apprezzata da millenni, questa pianta era diffusa e coltivata su quasi tutto il territorio molisano dove è sempre prosperata con gran beneficio delle popolazioni locali. In questi ultimi tempi si è ridotta drasticamente, mettendo in pericolo la sua sopravvivenza.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo e di buona e costante produzione, perfettamente adattato al territorio. Le foglie sono ellittiche allungate, glabre, con picciolo medio o corto. I fiori sono bianchi uniformi, a mazzetti, con petali regolari e divaricati. I frutti sono molto piccoli (gr 40), ovali o cilindrici, a volte asimmetrici, con la parte apicale più o meno allungata, muniti di peduncoli corti e robusti. La buccia da verde vira al giallo dorato, cosparsa di numerose e vistose lenticelle specialmente sulla parte al sole. La polpa è bianca o appena paglierina, croccante, poco sugosa, dolce e lievemente acidula, molto profumata, assai gradevole. Si raccoglie a ottobre e matura dopo circa un mese mantenendosi integra, ma non turgida, per tutto l'inverno.

Utilizzazione

Era la mela più desiderata sulla tavola di Natale e delle altre feste del nuovo anno. Buona cruda e cotta.
A causa dei numerosi pori (lenticelle) sulla buccia e della sua piccolezza, con l'avanzare della conservazione si disidrata e raggrinzisce, ma non peggiora le sue caratteristiche qualitative, assumendo, anzi, un sapore e un'aroma ancora più intensi e piacevoli.

Origine e diffusione

Questo biotipo o clone, derivato quasi certamente per semenzale o per mutazione genetica di una gemma dalla varietà *Limoncella*, è stato rinvenuto in agro di Ripabottoni. La pianta (e il frutto) si differenzia per diversi caratteri, alcuni anche pregevoli, per cui è stata moltiplicata e diffusa in passato nella zona e in quelle confinanti. Oggi esiste un solo esemplare che è stato salvato e riprodotto dall'Arca Sannita.

Caratteristiche

L'albero è più sviluppato ed aperto della pianta madre, oltre che maggiormente rustico alle condizioni avverse. Le foglie sono poco più grandi e dentellate. I fiori sono apparentemente simili, con un leggero riflesso rosato per trasparenza. I frutti, leggermente più grandi (gr 60) della varietà di origine, hanno una forma globosa e meno allungata e omogenea. La buccia ha lo stesso aspetto della *Limoncella* classica e la polpa, molto più dura (da cui il nome) e croccante, è bianca con riflessi verdognoli, di sapore semplice, dolce acidula, con retrogusto erbaceo. Si raccoglie entro novembre, mantenendosi molto più a lungo del frutto da cui ha avuto origine.

Utilizzazione

I frutti, per la maggiore succosità della pasta e per la minore disidratazione, oltre a essere consumati arrostiti e bolliti, si prestano molto bene per la trasformazione in sidro. Nelle annate di abbondanza – e di scarsità di produzione di uva – le mele erano pigiate e fermentate per ricavare il cosiddetto "vino di mele", il quale, in mancanza e come surrogato del vino di uva, era bevuto fresco in campagna durante la stagione estiva.

LIMONCELLA ROSATA

Origine e diffusione

Probabile biotipo o clone derivato e differenziato dalla varietà locale *Limoncella*, da cui differisce per alcuni caratteri pomologici. In passato era presente e diffusa in un area più ristretta rispetto alla pianta madre. Oggi è limitata a poche piante tenute in abbandono nei campi o ai bordi di vecchie vigne.

Caratteristiche

L'albero ha vigore e portamento simili a quelli da cui deriva e presenta le stesse caratteristiche produttive e adattive alle avversità patologiche e climatiche. Le foglie sono ellittiche o lanceolate e a margine seghettato. I fiori sono bianchi con riflessi rosati appena si aprono e impalliditi dopo l'impollinazione. I frutti sono piccoli (gr 60), ovali, un po' depressi e talora a profilo trasversale bislungo, muniti di un corto picciolo. La buccia è punteggiata di lenticelle e ha fondo verde che volge al giallastro a maturazione assumendo all'insolazione una facciata rosa. La polpa è chiara, tenera, asciutta, dolce, poco acida, profumata. Si raccoglie a settembre e matura subito dopo mantenendosi comunque a lungo pur andando soggetta a disfacimento della polpa.

Utilizzazione

Era consumata fresca appena raccolta, in attesa della maturazione della classica *Limoncella*. Adatta anche alla cottura e alla trasformazione in confetture.

Origine e diffusione

Vecchia varietà d'ignota origine, presente sia in provincia di Isernia, lungo l'alta valle del Volturno, specialmente a Colli al Volturno, Cerro al Volturno e Fornelli, sia in quella di Campobasso, soprattutto a Riccia, Cercemaggiore, Cercepiccola e altre località limitrofe.
Pochi e sparuti esemplari sussistono tuttora in alcune località sperdute.

Caratteristiche

Pianta abbastanza vigorosa e a portamento assurgente, tollerante alle avversità parassitarie e sensibile alle manipolazioni. Ha foglie ovali o ellittiche con margine seghettato. I fiori sono bianchi venati di rosa con petali ellissoidali, aperti e distanziati. I frutti sono medi (gr 140), tronco-conici, più o meno depressi, con picciolo medio e buccia verde alla base e macchiati di rosso vivo sulle parti scoperte ed esposte al sole. La polpa è bianca, tenera, croccante, dolciastra e profumata.
Si raccoglie a settembre e matura presto mantenendosi tuttavia abbastanza a lungo pur tendendo con il protrarsi della conservazione a diventare farinosa.

Utilizzazione

Questa mela si presta ottimamente ad essere consumata cruda o cotta oppure per le varie preparazioni dolciarie.

MELAPPIA

Origine e diffusione

Varietà molto antica, forse di provenienza sarda, dove si vuole sia stata introdotta dall'imperatore romano Appio Caludio. Conosciuta da epoche remote anche nel Molise, in particolare a Bonefro, Morrone del Sannio, Castellino sul Biferno, Casacalenda, Sant'Elia a Pianisi, Riccia e Ferrazzano e in altri luoghi in cui era tenuta riservata negli orti e nei giardini signorili. Oggi è quasi introvabile. La pianta riportata, ancora in ottima salute, è quella rinvenuta a Riccia.

Caratteristiche

La pianta è molto vigorosa e longeva anche se scarsamente produttiva ma tollerante alle avversità biotiche e naturali. Ha foglie grandi, ovali, con margine seghettato e picciolo più o meno lungo. I fiori sono bianchi e venati di rosa all'esterno. I frutti sono medi (gr 140), appiattiti, con buccia verde, cosparsa di marcate lenticelle e sfumata di rosso cremisi sulla facciata esposta al sole. La polpa è chiara, succosa, croccante eppure tenera, dolce-acidula, profumata. Si raccoglie in autunno e si mantiene per tutto l'inverno.

Utilizzazione

Mela assai ricercata per il consumo fresco, ma anche cotta e trasformata per essere utilizzata in vari modi e per preparare dolci e mostarde.

Origine e diffusione

Le piante erano presenti in particolare a Palata e Tufara, ma la varietà era diffusa e tenuta in considerazione in vari luoghi interni da almeno due secoli come ci testimonia Giampaolo che già nel 1820 la chiama con questo nome. La sua origine è tuttavia sconosciuta, anche se un ecotipo simile, denominato secondo i posti *Musone* o *Nasone*, è noto da tempo in diverse regioni dell'Italia centrale. Ora solo qualche pianta scampata al fuoco e all'aratro è rimasta provvidenzialmente intatta.

Caratterisiche

La pianta è molto vigorosa e assurgente, rustica e longeva, ma a fruttificazione irregolare o alternante.
Le foglie sono medie, a doccia, con bordi dentellati. I fiori sono bianchi uniformi e divaricati. Il frutto è di pezzatura media (gr 130), caratteristico, a profilo longitudinale come una pera rovesciata. La corteccia è verde omogenea, ruvida, leggermente picchiettata e sbiadita al sole. La polpa è bianca, a grana grossolana, poco sugosa, croccante e fragrante, di buona qualità.
Si raccoglie in ottobre e si comincia a mangiare da novembre in poi fino a tutto l'inverno.

Utilizzazione

La mela si mangia allo stato fresco in cui esprime tutte le sue peculiarità, ma sono utilizzate anche cotte o da composte per preparare salse o crostate.

MUSO LUNGO

Origine e diffusione

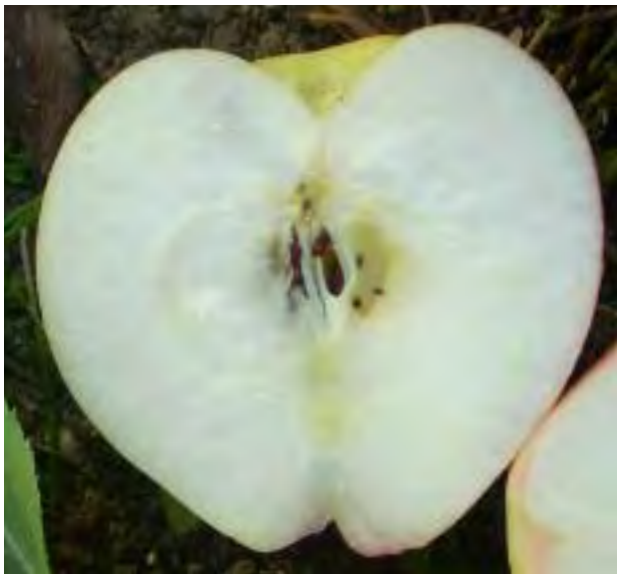
Varietà riscontrata nel territorio confinante con la provincia di Foggia, di cui non si ha contezza circa la sua provenienza, anticamente diffusa nella valle del Fortore, soprattutto sul versante molisano di Tufara, Gambatesa, Riccia, Macchia Valfortore e dintorni. Oggi ne esistono sporadici e vecchi esemplari.

Caratteristiche

Il melo è vigoroso e mediamente produttivo, rustico alle principali avversità patologiche e alle intemperie. Ha foglie bislunghe, con picciolo piuttosto corto e margine laminare seghettato. I fiori sono assai aperti con petali ovali allungati, irregolari e venati di rosa all'esterno. I frutti sono medi (gr 140) e hanno forma tronco-conica appiattita alla base, con picciolo corto e l'estremità apicale di poco allungata. La buccia ha colore di fondo verde chiaro, giallo-dorato a maturazione ed è striata o marezzata di rosa o scarlatto sulla faccia al sole. La polpa è bianca, dura, poco sugosa, ma dolce e fragrante. Si raccoglie a ottobre e matura dopo circa un mese conservandosi per tutto l'inverno.

Utilizzazione

La mela è ottima per il consumo diretto, cotta al forno o lessata. Era anche destinata alla trasformazione casalinga per preparate varie confetture da spalmare sul pane e guarnire gustose crostate e torte.



Origine e diffusione

Pianta ritrovata nell'azienda Panunto, a cui, mancando il nome e ogni riferimento e in rispetto alla famiglia che l'ha custodita ed ereditata – oltre che per l'untuosità della buccia della mela – abbiamo dato questa denominazione. Una volta abbastanza diffusa sul posto, ora è rimasto un solo soggetto di cui l'Arca Sannita si è preso cura di moltiplicarlo e conservarlo nel proprio campo di piante madri.

Caratteristica

L'albero è di buon sviluppo e fertilità, ma alquanto sensibile alle avversità crittogamiche e atmosferiche.
Ha foglie di colore verde intenso, con bordi dentellati. I fiori sono bianchi con lieve tonalità rosa e petali aperti e sovrapposti. I frutti sono piuttosto grossi (gr 160), lievemente allungati e costoluti, con cavità peduncolare ampia e profonda. La buccia ha un aspetto del tutto giallo. La polpa è bianca, soda, croccante, succosa, dolce e poco acida, fragrante, molto gustosa. Si raccoglie a ottobre e si conserva per tutto l'inverno.

Utilizzazione

Il frutto, anche se sensibile alla vitrescenza, è assai gradito per il consumo fresco e per la trasformazione.

PASQUALA

Origine e diffusione

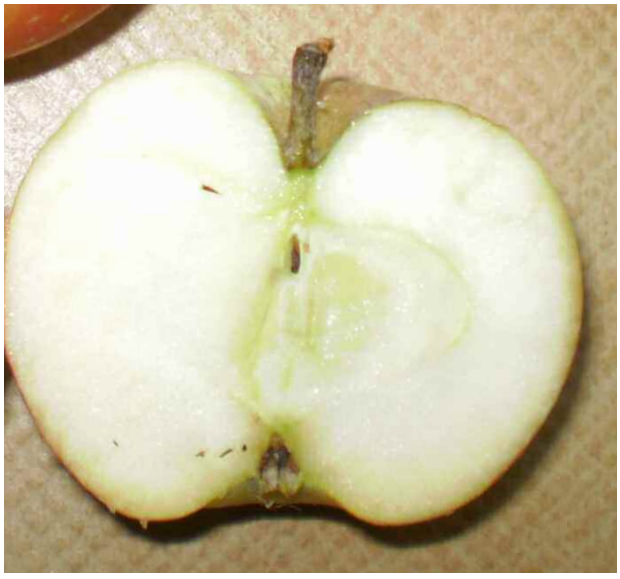
Non si conosce l'origine o la provenienza di questa varietà. La sua presenza nel Molise è attestata dall'inizio dello scorso secolo. Essa era presente, più che diffusa, in alcune limitate località, tra cui Campodipietra.

Caratteristiche

La pianta è di media vigoria e produttività, piuttosto rustica agli agenti patologici, meno a quelli atmosferici. Ha foglie ovali con margini appena crenati. I fiori sono bianchi, rosei ai bordi, con petali ampi e incrociati.
I frutti sono medi o grandi (gr 170), regolari, troncoconici, appiattiti e infossati ai poli, a sezione trasversale circolare. La buccia è gialla, appena soffusa di rosa verso la faccia esposta alla luce, pruinosa, liscia e cosparsa di lenticelle. La polpa è bianca, soda, croccante, dolce e molto profumata. Matura in modo scalare da agosto a settembre e, grazie alla sua protezione cerosa sulla buccia, non si disfa né raggrinzisce mantenendosi, anzi, a lungo turgida e croccante.

Utilizzazione

La mela, man mano che si raccoglie, si gusta allo stato fresco, ma può essere anche cotta e trasformata in varie confetture per preparare squisite torte e crostate casalinghe.



Origine e diffusione

La cultivar, differenziatasi localmente o, forse, proveniente dall'Abruzzo, era diffusa nei territori montani della provincia di Isernia, specialmente a Macchiagodena e Frosolone e in quelli interni della provincia di Campobasso. Qualche sparuta pianta sussiste ancora in alcune contrade del primo comune.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo ed elevata fertilità oltre che di notevole resistenza ad ogni avversità.
Ha foglie ovali e seghettate. I fiori sono bianchi, appena rosati in trasparenza, con petali aperti, regolari e parzialmente accavallati. I frutti sono piccoli (gr 90), appiattiti, con cavità calicina infossata e corteccia a fondo verde giallastro e macchiata di rosso all'insolazione. La polpa è bianca con venature verdi, dura, poco succosa, acidula e aromatica, di buone caratteristiche gustative. Si raccoglie a fine ottobre e si conserva fino a primavera.

Utilizzazione

Si utilizzava direttamente fresca per colazione o a sera prima di dormire, ma anche cotta per i bambini e gli anziani di una volta, che, per ragioni diverse, erano privi di denti.

PORTELLA

Origine e diffusione

Antica mela del territorio dell'alto Molise, di cui non si conosce l'origine, individuata nell'agro di Roccasicura, nel quale era molto diffusa, oltre che presente nel passato nei territori limitrofi di Carovilli, Pescolanciano e circondario. La sua sopravvivenza oggi è fortemente minacciata poiché esistono pochi esemplari, tra l'altro vecchi e malati.

Caratteristiche

L'albero è molto vigoroso e mediamente produttivo, anche se abbastanza sensibile alle crittogame e ad altre alterazioni fisiologiche. Ha foglie ovali con margine seghettato. I fiori sono bianchi, aperti e distanziati, appena venati di rosa all'estremità apicale dei petali. I frutti sono piccoli (gr 90), globosi o tronco-conici, spesso disomogenei, con picciolo corto. La buccia è giallastra, più marcata alla luce, cosparsa di numerose e vistose lenticelle, specialmente sulla faccia esposta all'insolazione. La polpa è bianca, poco succosa, tenera, croccante, dolciastra e poco acida, leggermente profumata. Si raccoglie la prima metà di ottobre e si conserva per buona parte dell'inverno.

Utilizzazione

I frutti erano consumati allo stato fresco ma anche cotti alla brace o sotto la cenere del camino. Bolliti in acqua si utilizzavano per preparare confetture e mostarde.

Origine e diffusione

La *Rainette* corrisponde alla vecchia varietà *Renetta del Canada*, di origine francese, molto nota e apprezzata in ogni parte del mondo da almeno due secoli e mezzo. Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, dopo il Trentino Alto Adige, la regione Abruzzo e Molise, era la maggiore produttrice in Italia di questa mela. In passato era coltivata in tutti i luoghi elevati della provincia di Campobasso e Isernia. Da molti anni avviata verso il viale del tramonto, ora è tenuta cara solo da pochi amatori per il consumo familiare e per il collocamento su alcuni mercati locali.

Caratteristiche

La pianta ha portamento poderoso ed espanso, con branche aperte, produttiva ma irregolare e di lenta messa a frutto oltre che sensibile a malattie e ad alcuni antiparassitari. Ha foglie grandi, tomentose e seghettate ai margini. I fiori sono bianchi macchiati di rosa ai bordi esterni. Il frutto è grosso (gr 170), tronco-conico breve, un po' costoluto, con picciolo corto e buccia verde-giallastra tendente al bronzeo verso la maturazione, con sfaccettatura rosea al sole e con rade e vistose lenticelle o parziale rugginosità e/o retinata a ragnatela all'apice. La polpa è paglierina, tenera, fondente, poco succosa, dolce-acidula, aromatica, d'inconfondibile caratteristiche gustative. Si raccoglie in autunno e matura durante lo stesso mese e il successivo inverno durante il quale, però, tende a diventare friabile e, quindi, insipida.

Utilizzazione

Era la classica mela da cuocere al forno, alla brace o all'acqua per gustarla calda e fredda durante l'inverno. Molto usata trasformata per preparare torte e dolci vari.

REGINA

Origine e diffusione

La *Regina*, di cui non si conosce con precisione la zona di provenienza, forse di origine ligure, è riportata nel 1912 dall'agronomo agnonese Attilio Di Tullio. Essa è stata coltivata e riservata nei campi e nelle vigne di diversi comuni molisani del centro, tra cui Casacalenda, Provvidenti, Morrone del Sannio e dell'alto Molise, tra i quali, Agnone, Petrabbondante, Pescolanciano, Bagnoli del Trigno e altri territori della valle del medio e alto Trigno. Attualmente esistono solo alcune piante sparse e derelitte.

Caratteristica

La pianta è vigorosa e fertile, oltre che abbastanza tollerante alle diverse avversità. Ha foglie medio-piccole, ellittiche, tomentose, a margine dentellato e con peduncolo corto. I fiori sono bianchi, appena venati di rosa ai bordi esterni, irregolari e sovrapposti. I frutti sono medio-grandi (gr 170), tronco-conici regolari, con picciolo corto, sfumati di rosa al sole su fondo verde che vira al giallo uniforme durante la maturazione e conservazione. La polpa è bianca, tenera, croccante, succosa, dolce-acidula, fragrante e invitante. Si raccoglie a fine settembre inizio di ottobre e si conserva a lungo, anche se tende poi a diventare farinosa.

Utilizzazione

Ottima da mangiare fresca appena raccolta e fino a dicembre. Buona anche da cuocere al forno e per la trasformazione in vari dolci e crostate.

Origine e diffusione

Vecchia varietà la cui origine non è precisamente identificabile. Diffusa, più che estesa, in agro di Campobasso e zone limitrofe. Oggi si rinviene assai raramente in alcuni posti abbandonati.

Caratteristiche

L'albero è di medio vigore e sviluppo aperto, poco sensibile alle crittogame ma soggetto ai parassiti e alla cascola pre-raccolta. Ha foglie grandi e seghettate. I fiori, ampi e sovrapposti, hanno petali venati di rosa per trasparenza e con la faccia esterna rosso porpora.
I frutti hanno pezzatura media (gr 150), forma appiattita e depressa ai poli, profilo trasversale leggermente costoluto e picciolo corto e debole. La buccia è liscia, poi untuosa, cosparsa di rare lenticelle, con fondo giallo e sopraccolore roseo al sole. La pasta è bianca, tenera, succosa, dolce acidula, profumata. Con l'avanzare della maturazione tende a diventare renosa (da cui il nome). Si deve raccoglie in anticipo, verso la fine d'agosto, per prevenire le ammaccature dovute alla caduta e, quindi, evitare sicuri marciumi anticipati.

Utilizzazione

I frutti sono molto gustosi finché si mantengono di buona consistenza. A maturazione avanzata la polpa diventa friabile e insipida. Erano utilizzati per il consumo fresco e per la cottura al forno o in acqua oltre che per la trasformazione in marmellate e confetture casalinghe.

RENETTA DORATA

Origine e diffusione

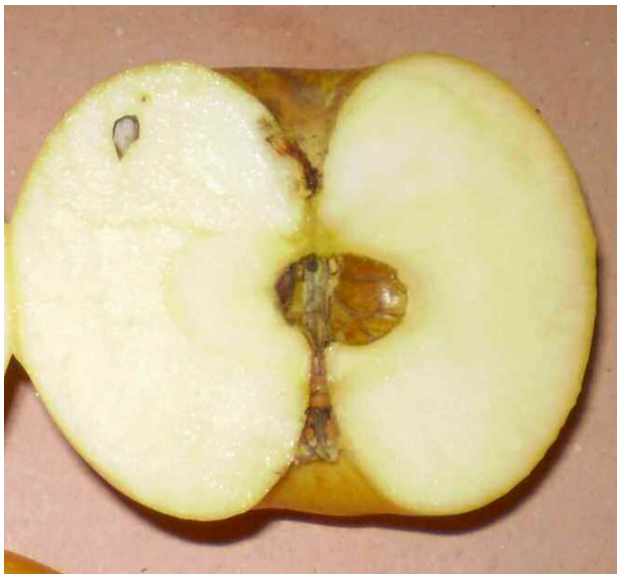
La varietà, di cui non è nota l'origine, era presente nei territori di Casacalenda, Provvidenti, Morrone del Sannio, Ripabottoni, Castellino del Biferno e località vicine. Essa deve corrispondere alla *Renetta Senza Pari* citata nel 1820 da Giampaolo e riportata da A. Di Tullio nel 1912. La pianta che si descrive è stata rinvenuta a Casacalenda e si crede derivi da un antico ceppo tenuto nel convento locale di Sant'Onofrio.

Caratteristiche

L'albero ha sviluppo aperto e rapida messa a frutto, abbastanza rustico alle cause patologiche e alle intemperie. Ha foglie ellittiche e dentellate ai bordi. I fiori sono bianchi con riflessi rosei, con petali aperti e ovali. I frutti sono medi (gr 140), tronco-conici brevi, depressi ai poli e con profilo trasversale rotondo o leggermente costoluto. La buccia è verde tendente al giallo con la maturazione, con la faccia al sole dorata o appena rosea.
La polpa è giallo chiaro, soda, croccante, poco succosa, dolce e leggermente aromatica. Si raccoglie a fine settembre inizio ottobre e si conserva molto a lungo.

Utilizzazione

La mela si consuma a tavola durante le feste inverali e si può utilizzare per la trasformazione casalinga.



Origine e diffusione

La varietà appartiene alla famiglia delle *Rose*, dalle quali si distingue per alcuni caratteri forse differenziatisi da un lungo adattamento al ristretto ambito ambientale in cui è cresciuta o è stata coltivata. Nel passato era maggiormente apprezzata a Casacalenda ma presente anche in alcune località vicine come Provvidenti, Morrone del Sannio, Castellino del Biferno e in altri luoghi più elevati. Oggi qualche annosa pianta è ancora riscontrabile in mezzo ai campi o ai bordi di viottoli di campagna.

Caratteristiche

La pianta è vigorosa, a crescita prima assurgente e poi espansa, longeva e refrattaria agli agenti biotici e abiotici avversi. Ha foglie grandi con margini dentellati.
I fiori sono bianchi con petali distanziati e appena spruzzati di toni rosati sulla superficie esterna. Il frutti sono piccoli (gr 90), tronco-conici, depressi, spesso irregolari e con profilo trasversale circolare od ondulato. La buccia è sottile, liscia, lucida e cerosa, a fondo verde tendente al giallo chiaro, macchiata di rosa o rosso sulla superficie più soleggiata. La polpa è candida, soda, croccante, mediamente succosa, dolce e molto profumata con un leggero retrogusto di rosa canina.
Si raccoglie a fine ottobre o inizio novembre e si conserva molto a lungo.

Utilizzazione

La mela si utilizava durante l'inverno a casa o in campagna. I più poveri la mangiavano con la pizza di granone e quelli meno poveri con il pane e anche con il formaggio. Ottima era pure cotta alla brace o sotto la coppa di ferro del camino.

ROSA DEL TRIGNO

Origine e diffusione

Questa tipologia di mela, delle cui genesi di sa poco, forse differenziatasi in loco da qualche occasionale semenzale, era naturalmente presente e radicata fin dai tempi remoti nella media e alta valle del fiume Trigno. In particolare era diffusa in forma sparsa ed eterogenea nell'agro di Trivento, Bagnoli del Trigno, Pietrabbondante, Salcito, Pietracupa, Sant'Angelo Limosano e San Biase. Oggi, lasciata a se stessa, è ritornata quasi allo stato selvatico.

Caratteristiche

L'albero è molto grande, fertile e resistente alla maggior parte delle avversità climatiche e parassitarie. Ha foglie medie e lanceolate, con margine seghettato. I fiori sono bianchi attraverso i quali s'intravede il rosa che copre la faccia esterna dei petali. Il frutto è piccolo (gr 80), globoso o leggermente schiacciato con cavità calicina profonda, munito di un corto e robusto picciolo. La buccia è verde chiaro che vira poi a un giallo tenue, variegata o striata di rosa alla faccia soleggiata. La polpa è bianca, soda, croccante, dolce acidula e aromatica. Si raccoglie a fine settembre o inizio ottobre e si conserva per molto tempo.

Utilizzazione

Utilizzata soprattutto allo stato fresco durante l'inverno a casa o in campagna. Ottima pure cotta alla brace o sotto la coppa del focolare per essere mangiata anche dalle persone anziane e prive di denti.

ROSA DI MONTERODUNI

Origine e diffusione

Antica varietà locale, di cui s'ignora l'origine, radicata nella zona a sud di Isernia. Il nome con il quale la mela è conosciuta nella sua area di maggior diffusione – Monteroduni e dintorni – richiama il suo aspetto ma anche la sua forma e il senso di rosa selvatica che si prova gustandola. Oggi le piante sono assai rare a trovarsi per quanto una volta fossero molto diffuse e richieste sul mercato locale.

Caratteristiche

L'albero è molto vigoroso, ma scarsamente produttivo, sebbene assai rustico e longevo. La sua caratteristica è la variabilità di sviluppo dei frutti i quali possono avere forme, dimensioni e colori assai diversi.
Le foglie adulte variano da una foggia ovale a una lanceolata, con piccioli anche diversamente lunghi e margine laminare più o meno dentellato. Il fiore è sempre bianco con riflessi di rosa. I petali sono aperti, ampi e diversificati oltre che parzialmente accavallati. I frutti, di pezzatura media (gr 140), possono variare da una forma piatta, con ampie cavità polari, a quella oblunga o tronco-conico, con profilo trasversale rotondo o ellittico. La buccia, a fondo verde, si mostra striata di rosso al sole e meno all'ombra. La polpa è chiara, dura, poco succosa, quasi asciutta, ma dolce e aromatica. Si raccoglie a ottobre e si conserva per un medio periodo.

Utilizzazione

Per le sue inconfondibili caratteristiche questa mela è assai apprezzata nel luogo e in buona parte della provincia di Isernia. Si preferisce mangiarla direttamente, anche se si presta assai bene a trasformarla in varie confetture e conserve.

ROSA DORATA

Origine e diffusione

La pianta, reperita in agro di Ripabottoni, è stata custodita, innestata e tramandata da varie generazioni di agricoltori. Essa forse deriva da qualche primitivo ceppo nato e differenziatosi naturalmente nella zona, dove ha avuto una certa diffusione in passato e dalla quale si è estesa in altre località vicine.
Oggi si conoscono pochi esemplari.

Caratteristiche

L'albero, a crescita rigogliosa e portamento espanso, è abbastanza produttivo e adattato al territorio. Le foglie sono grandi, di aspetto verde pallido e margine crenato. I fiori hanno colore bianco, con leggeri riflessi rosei ai bordi. I frutti, di pezzatura piccola (gr 120) e picciolo medio, sono appiattiti e incavati alle due estremità e hanno il profilo equatoriale e apicale leggermente costoluto. La buccia, a maturazione, è uniformemente rivestita di giallo dorato, senza alcuna sfumatura. La polpa è paglierina, dura, assai croccante, poco sugosa ma molto dolce e fragrante, con retrogusto di rosa selvatica. Si raccoglie a fine ottobre inizio novembre e si conserva fino a primavera.

Utilizzazione

La mela è ottima da mangiare cruda per tutta la stagione invernale, ma altrettanto buona per la preparzione di gustose torte e crostate.

Origine e diffusione

Biotipo o clone selezionato da un ceppo quasi certamente appartenente alla famiglia delle *Rose*, gruppo varietale di origine italiana anticamente coltivato in forma promiscua nelle aree montane o fredde del Molise. Era conosciuta e apprezzata in buona parte del territorio interno, specialmente a Campobasso, Ferrazzano, Oratino, Montagano, Campolieto, Matrice, San Giovanni in Galdo e altre zone limitrofe. Al giorno d'oggi, passata in secondo ordine nelle preferenze frutticole, questo frutto è tenuto riguardato ai bordi dei campi da alcuni agricoltori custodi o nei giardini cittadini di qualche nostalgico signore.

Caratteristiche

Varietà di buon vigore e fertilità, notevolmente adattata al clima e agli agenti parassitari. Ha foglie di colore verde intenso e di forma lanceolata, dentellate ai margini e provviste di un leggera peluria sulla pagina inferiore. I fiori sono bianchi, o rosati per trasparenza, con petali ampi, spesso a due o tre lobi ai margini esterni e in parte accavallati. I frutti sono piccoli (gr 120), regolari, a profilo trasversale circolare, appiattiti, con buccia a fondo verde e soffusi o marezzati di rosso sulla faccia rivolta al sole e cosparsi di lenticelle su tutta la superficie. La polpa è chiara, dura, crepitante, dolce-acidula, di sapore e odore gradevoli. Si raccoglie, secondo le zone e le credenze "lunatiche" da fine settembre a ottobre inoltrato e, in locali idonei, si conserva molto bene, fino a primavera.

Utilizzazione

Le mele erano mangiate a casa per tutto l'inverno o nei boschi dopo il taglio della legna oppure in campagna durante i lavori di potatura e quelli primaverili di preparazione del terreno e successiva semina dei cereali "marzuoli" e dei legumi primaverili.

ROSA MONTANA

Origine e diffusione

La varietà o biotipo è di origine dell'area pedemontana dell'Italia centrale e, quasi sicuramente, di provenienza marchigiana. Essa, infatti, somiglia al Clone R145 rinvenuto nelle Marche e descritto da S. Virgili e D. Neri. Diffusa nei tempi più o meno antichi nelle alture e vallate interne del Molise, questa pianta, per la sua adattabilità, era presente nelle zone a clima più rigido o dove si avevano maggiori escursioni termiche, in particolare nelle vallate di Boiano, Sepino, Carpinone, Carovilli, Pescolanciano e Pescopennataro. Oggi, ridotta a poche piante, è stata recuperata e riprodotta nel centro dell'Arca Sannita.

Caratteristiche

L'albero, a crescita abbastanza contenuta e portamento assurgente in fase di allevamento ed espanso da adulto, è discretamente fertile e molto rustico alle condizioni sfavorevoli del tempo e alle patologie. Ha foglie grandi, con margine dentellato. I fiori sono bianchi, appena rosei ai bordi, con petali aperti e increspati. I frutti sono piccoli o medi (gr 120), di forma appiattita e a profilo trasversale regolare, con picciolo corto e rugginosità ed escrescenza limitate alla zona peduncolare. La buccia ha colore di fondo verde ed è estesamente coperta o variegata di rosso vinoso su cui risaltano numerose e marcate lenticelle. La polpa è bianca, soda, croccante, poco succosa, acidula, ma di gradevole sapore.
Si raccoglie in autunno inoltrato e si conserva in ambienti naturali fino a primavera.

Utilizzazione

La mela va consumata a fine inverno allorché sprigiona le migliori caratteristiche organolettiche.

ROSA NOSTRANA

Origine e diffusione

Questa antica e nota varietà italiana, di probabile origine marchigiana, connaturata da secoli in quasi tutte le alture molisane fino e oltre 1000 m/s.l.m., era comune e apprezzata nei territori della fascia pedemontana del Matese, delle Mainarde e in altre località ad elevata altitudine tra cui Capracotta, Pescopennataro, Vastogirardi, Castel del Giudice oltre che in altre zone interne e montuose della provincia di Campobasso. Oggi, lasciata a se stessa, sopravvive isolata e inselvatichita in qualche nicchia o vallata interna.

Caratteristiche

L'albero è molto vigoroso, rustico e produttivo, con portamento giovanile assurgente e allo stato adulto espanso o cadente sotto il peso dei frutti. Ha foglie grandi, ovali e dentate. I fiori sono bianchi, divaricati e in parte sovrapposti, con la facciata esterna rosa. I frutti hanno pezzatura piccola (gr 80), picciolo corto e forma schiacciata e depressa ai due poli. La corteccia è spessa, con colore di fondo verde tendente al giallo chiaro a piena maturazione, a faccia rosa, da cui deriva il nome, sulla parte esposta alla luce. La polpa è bianca, molto dura e croccante, poco succosa, con venature verdi, dolce e con una punta di asprezza e aroma di rosa canina. Si raccoglie a fine ottobre - inizio novembre e si mantiene fino a primavera.

Utilizzazione

Si mangiava cruda a completa maturazione o cotta sotto la cenere del camino a fuoco lento. In questo modo sprigiona il meglio del suo sapore e profumo.

ROSSA DI JELSI

Origine e diffusione

Pianta trovata occasionalmente sull'argine della strada che porta a Jelsi, forse derivata da un semenzale o da un pollone di una varietà preesistente. Data la sua unicità anche questa mela è conservata dall'Arca Sannita.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso e produttivo, oltre che resistente alle malattie e alle intemperie. Ha fiori bianchi con riflessi rosei ai margini. Le foglie sono ellittiche, a margine seghettato. Il frutto è di pezzatura media (gr 130), forma sferoidale e profilo trasversale circolare. Il picciolo è corto. La buccia ha fondo giallo ed è cosparsa di rosso striato o screziato in buona parte della faccia esposta alla luce. La polpa è spessa, bianca, croccante, poco sugosa, acidula, profumata. Si raccoglie a settembre ed è pronta al consumo poco dopo.

Utilizzazione

La mela si conserva a lungo e, grazie alla lieve ceratura secreta dalle ghiandole cutanee che copre e protegge anche le screpolature, raggrinzisce poco. Buona da mangiare fresca e ottima da forno e per fare torte.

Origine e diffusione

Vecchia cultivar di origine altoatesina, nota colà con la denominazione di *Renetta Grigia appuntita del Tirolo* e, in lingua tedesca, col sinonimo *Spitzlederer*. Nel Molise, quasi certamente, è stata importata all'inizio del secolo scorso in alcune località collinari e montane per le sue inconfondibili e pregevoli caratteristiche estetiche e gustative. Qualche pianta è stata – ed è – riservata intorno casa o negli orti da alcuni agricoltori più appassionati.

Caratteristiche

L'albero è di medio vigore e portamento aperto, abbastanza fertile anche se di lenta messa a frutto; resistente ai freddi invernali e alla ticchiolatura, ma suscettibile all'oidio. Ha foglie medie, ellittiche con margine dentato o seghettato, poco tomentose sulla superficie inferiore. I fiori son bianchi, appena suffusi di rosa pallido ai bordi, con petali divaricati e ovoidali. I frutti sono piuttosto piccoli (gr 100), ellissoidali, regolari o lievemente asimmetrici, circolari o debolmente costoluti in sezione trasversale. La buccia è ruvida, a fondo giallo verdastro e ricoperta quasi totalmente di ruggine, suberificata ancora di più nella parte soleggiata. La polpa è chiara, compatta, poco sugosa ma ricca di estratti zuccherini e acidi, aromatica, molto gradevole. I frutti si raccolgono a fine settembre e si serbano, anche se soggetti a raggrinzimento, fino a primavera.

Utilizzazione

Mela da consumo fresco e da cucina, ma anche assai adatta alla preparazione di conserve e sidro.

RUGGINOSA PIATTA

Origine e diffusione

La pianta è indubbiamente di origine piemontese, identificabile con la varietà *Renetta Grigia di Torriana*, individuata ai primi del secolo scorso nell'omonimo comprensorio della provincia di Cuneo. Essa, non trovandosi riportata in epoca precedente in alcun documento storico né segnalata da agronomi o cultori di materie agrarie, si ritiene che sia stata introdotta nel Molise nell'ultimo dopoguerra presso pochi appassionati agricoltori e poi diffusa in altre zone. Ora si riscontra assai rara e riservata in alcuni orti o giardini familiari.

Caratteristiche

L'albero è piuttosto vigoroso e fertile, a sviluppo iniziale assurgente, poi espanso, resistente ai rigori invernali e alle crittogame. Le foglie apicali sono medie e quelle delle lamburde piccole, con margine crenato e ondulato. I fiori sono bianchi soffusi di rosa chiaro, con petali ovali e bordi ripiegati. I frutti sono medi (gr 150), a forma costante, tronco-conica breve o appiattita, con profilo equatoriale circolare o appena costoluto, muniti di peduncolo corto. La buccia è sottile, finemente e uniformante rugginosa su fondo giallo vivo, talora dorato sulla parte rivolta al sole, con lenticelle numerose e anch'esse rugginose. La polpa è bianco-crema, soda, moderatamente succosa, molto zuccherina e poco acida, aromatica, con retrogusto di amaretto. I frutti, a grappoli molto attraenti ed evidenti, si raccolgono sul finire di ottobre e maturano a partire da novembre. Essi sono abbastanza serbevoli, anche se soggetti a raggrinzirsi nel tempo.

Utilizzazione

La mela è ottima da mangiare a tavola, cruda o cotta al forno, e altrettanto buona per la preparazione di gustose confetture e torte casalinghe.

Origine e diffusione

Antica mela precoce molisana, ricordata anche dall'abate ripese P.N. Giampaolo che nel 1820 la descrive come «la prima mela a ristorarci nell'està». Era presente sul territorio del basso Molise e, maggiormente, a San Giacomo, Montenero, Petacciato, Guglionesi e Termoli. Oggi qualche pianta superstite è rinvenibile derelitta lungo le fratte o i bordi della strada, scampata all'incuria, all'aratro e al fuoco delle stoppie.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso e resistente alle principali malattie crittogamiche, ma sensibile al verme del frutto.
Ha foglie grandi, ovali, regolarmente dentate. I fiori sono ampi e parzialmente sovrapposti, con petali a coppette, lievemente rosati all'esterno. I frutti hanno pezzatura media (gr 120) e forma tronco-conica, con fondo verde giallastro, leggermente striati di rosa al sole. La polpa è chiara, croccante, tenera, dolce-acidula e delicatamente profumata. Si raccoglie, come indica il nome, a fine giugno inizio luglio e si mantiene poco.

Utilizzazione

Essendo la prima mela che maturava all'inizio dell'estate era quella più ricercata, anche dai ladruncoli che ne facevano man bassa, assaltando soprattutto di notte gli alberi e spezzandone i rami. Era anche la mela offerta ai mietitori dei paesi montuosi del Molise che, giunti fin qui a fine giugno per il taglio delle messi, potevano gustarla come primizia al primo mattino.

SANGUIGNA

Origine e diffusione

Varietà particolare di cui non si conosce l'origine o la provenienza, ma presente nel passato in alcuni luoghi del Molise, specialmente a Ripabottoni, Morrone del Sannio, Casacalenda e in altre località. Essa, per la sua particolarità, era tenuta assai vigilata e curata da pochi amatori e custodi. Al momento sono in vita pochi esemplari recuperati e custoditi dall'associazione Arca Sannita nel proprio campo di piante madri.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo e molto produttivo, abbastanza tollerante alle cause avverse di natura climatica e patologica. Ha foglie medie, ellittiche e dentellate.
I fiori sono aperti e marezzati di rosa ai bordi laterali.
I frutti hanno pezzatura media (gr 140) e forma depressa, talora asimmetrica, con ampia cavità peduncolare e muniti di un picciolo medio e robusto. La buccia è completamente rivestita di rosso vinoso e cosparsa di numerose e vistose lenticelle. La polpa presenta una diffusa e marcata venatura rossa, specialmente nella parte più esterna, ed è tenera, sugosa e di sapore dolciastro e acidulo. Si raccoglie a settembre e si conserva fino all'inizio dell'inverno.

Utilizzazione

La mela si mangiava appena raccolta ed era utilizzata anche per ricavare succhi colorati o sorbetti per i bambini.

Origine e diffusione

Presente in passato nella media valle del Trigno, questa mela, di cui non si conosce alcuna notizia sul luogo d'origine, oggi si riscontra in modo sporadico nei territori di Montefalcone, Roccavivara, Montemitro, San Felice, Mafalda e zone vicine.

Caratteristiche

La pianta è abbastanza vigorosa e produttiva, oltre che rustica alle inclemenze del tempo e alle principali insorgenze parassitarie. Ha foglie ovali, con picciolo lungo e margine laminare seghettato. I fiori sono a fondo bianco, regolari, con petali venati diffusamente di rosa nella parte esterna e, per trasparenza, in quella interna. Il frutto è medio (gr 130), sferoidale, leggermente depresso ai due poli. La buccia ha fondo giallo ed è appena dorata sulla faccia rivolta alla luce. La polpa è paglierina, dura, croccante, succosa, dolce, poco acidula e profumata. Si raccoglie a fine settembre - inizio ottobre, secondo le varie altitudini ed esposizioni dei terreni, e matura durante l'autunno e l'inverno.

Utilizzazione

Il frutto si conserva bene in posti adatti ed è buono da mangiare direttamente o da cuocere al forno o all'acqua o per preparare e condire crostate e dolci vari.

SERGENTE

Origine e diffusione

Antica cultivar di provenienza campana, con tutta probabilità originatasi per mutazione gemmaria dall'*Annurca*, a cui assomiglia per diversi aspetti e caratteri. La pianta era conosciuta e diffusa nelle zone interne del Molise, soprattutto in provincia di Isernia, col nome di *Falsa Annurca*. Oggi la varietà è rimasta abbandonata o tenuta da pochi appassionati nell'orto o nel giardino di casa.

Caratteristiche

L'albero è molto vigoroso, ancora di più della pianta madre, tendenzialmente assurgente e alternante, un po' meno soggetta alle malattie e alla cascola rispetto all'*Annurca*. Le foglie delle lamburde sono ellittico-espanse, obovate. I fiori sono bianchi estesamente soffusi di rosa-chiaro, con petali ellittici o arrotondati. I frutti hanno pezzatura più grande della genitrice (gr 120), forma costante tronco-conica-breve e sezione trasversale circolare. La buccia, a fondo verde, è in buona parte coperta e striata di rosso alla luce, con lenticelle numerose ed evidenti e picciolo corto. La polpa è bianca, compatta, poco succosa, zuccherina e poco aromatica. Si raccoglie a settembre - inizio ottobre, secondo le altitudini, e matura a dicembre. Si conserva a lungo in posti adatti mantenendo intatte le sue caratteristiche organolettiche.

Utilizzazione

La mela era mangiata d'inverno appena matura, allo stato crudo e come companatico quando ci si recava in campagna, o cotta e bollente di sera, per riscaldarsi al ritorno dai campi.

Origine e diffusione

La varietà, conosciuta in loco e citata da A. De Tullio nel 1912 come *Melappia di Spagna*, era coltivata soprattutto a Guardialfiera, Lupara, Castelmauro, San Giovanni in Galdo, Toro, Campodipietra.
Oggi, ridotta a un numero assai limitato, sopravvive qua e là soprattutto a San Giovanni in Galdo.

Caratteristiche

L'albero, di notevole sviluppo, ha portamento assurgente e buona resistenza alle più comuni avversità. Le foglie sono piuttosto piccole, con peduncolo lungo e bordo del lembo crenato. I fiori sono bianchi, aperti e distesi. I frutti sono medi (gr 130), ellissoidali allungati, con picciolo corto. La buccia è spessa, pruinosa, con fondo verde e quasi tutta ricoperta di un rosso vivo. La polpa è chiara, con venature verdi, poco succosa, croccante, dolce e con un intenso profumo di rosa canina.
Si raccoglie nella seconda metà di ottobre e matura nel corso dello stesso mese pur conservandosi a lungo.

Utilizzazione

La mela si mangia allo stato fresco per tutto l'autunno e l'inverno. Si usava anche cuocerla alla brace.

TINELLA

Origine e diffusione

Varietà tipica della parte orientale del Molise, probabilmente originaria dell'Abruzzo, dove era abitualmente tenuta in coltura promiscua nel basso chietino. Anche nelle Marche era coltivata, specie in provincia di Ascoli. Essa si è diffusa nel territorio molisano in epoche antiche. Il frutto, però, non deve confondersi con le varietà *Piana* e *Pianella* conosciute da tempo nelle stesse zone e, in particolare, in provincia di Teramo e di Ascoli. Oggi la pianta è ridotta a pochi esemplari tenuti da alcuni agricoltori custodi o appassionati.

Caratteristiche

L'albero ha sviluppo limitato e assurgente, con habitus vegetativo compatto e fruttificazione a grappoli, molto fertile e resistente alle intemperie e ai parassiti vegetali e animali, compreso il verme delle mele. Ha foglie piccole, lanceolate e dentellate. I fiori sono rosa in trasparenza, distesi e parzialmente sovrapposti. I frutti sono molto piccoli (gr 40), appiattiti e a forma di conca, come la tradizionale tina da cui prende il nome. La buccia è verde tendente al giallo spento verso la maturazione e ampiamente o limitatamente, secondo l'esposizione, cosparsa di rosso. La polpa è bianca, salda, molto croccante, dolce e profumata. Si raccoglie da ottobre, ma può essere tenuta sull'albero sul quale si mantiene fresca e buona anche sotto la pioggia e la neve fino all'inverno inoltrato. Dopo la caduta delle foglie, infatti, i frutti rimangono tenacemente attaccati dando all'albero un aspetto ancora più attraente e decorativo.

Utilizzazione

Le mele, molto dure, si tenevano in mucchi per maturare e si mangiano crude o cotte per tutto l'inverno.

Origine e diffusione

Varietà tipica della zona di Busso, Baranello e dintorni, dov'era conosciuta e diffusa da tempi remoti e della quale, in ogni caso, non si conosce l'origine o la provenienza. Qualche pianta gigantesca è ancora presente a bordo strada o nei viottoli di campagna a testimonianza dell'attaccamento e della tradizione che gli agricoltori avevano nella zona.

Caratteristiche

L'albero è grande ed assurgente, mediamente fertile e rustico alle condizione avverse di natura patologica e climatica. Ha foglie ellittiche e crenate. I fiori sono bianchi, con petali aperti e ovali, a margine ondulato e un poco sovrapposto. I frutti sono piccoli (gr 100), schiacciati e depressi ai poli, di forma regolare e dotati di un picciolo corto e resistente. La buccia è verde, coperta di lenticelle e screziata appena di rosa all'insolazione. La polpa a maturazione è paglierina, venata appena di verde, croccante, soda, poco succosa, dolce, con aroma semplice ma di gusto gradevole anche se tendente ad alterarsi e ad assumere una punta di amaro (perché soggetta a butteratura), specialmente se tenuta ammucchiata troppo a lungo o in luoghi poco areati. Si raccoglie a ottobre inoltrato e si conserva molto bene in posti adatti.

Utilizzazione

La mela è ottima da mangiare cruda o cotta in diversi modi. Veniva anche trasformata in ottime confetture per preparare gustose torte e crostate.

TRE FONTANE

Origine e diffusione

Varietà del versante molisano del massiccio del Matese, di cui non si conosce l'origine. In passato era presente a Sepino, Guardiaregia e Campochiaro. Oggi è assai rara riscontrarla. Qualche pianta si trova in montagna, nei pascoli o a bordo del bosco.

Caratteristiche

L'albero è molto vigoroso e mediamente fruttuoso, abbastanza resistente alle malattie e ai parassiti. Ha foglie ellissoidali, molte volte piegate a doccia, con picciolo variamente lungo. I fiori sono bianchi, venati appena di rosa all'esterno con petali irregolari e lievemente distanziati. I frutti sono medi (gr 130), tronco-conici o lievemente appiattiti, con buccia verde chiara e sopraccolore rosso vivo al sole. La polpa è bianca, tenera, succosa, dolce-acidula e poco aromatica.
Si raccoglie a fine settembre - inizio ottobre e matura subito pur mantenendosi bene fino all'inverno.

Utilizzazione

Si utilizza principalmente allo stato fresco finché mantiene un minimo di succosità e freschezza. Buona anche per la cottura.

VERDE SANT'AGNESE

Origine e diffusione

La mela è stata introdotta nella contrada Sant'Agnese di Fossalto (da cui ha preso il nome) negli anni Trenta dello scorso secolo, proveniente da un vivaio del Nord Italia. La pianta, acclimatatasi assai bene sul posto, è stata poi estesa e coltivata nella zona con notevole beneficio della popolazione locale. Oggi, purtroppo, soppiantata da altre varietà moderne, è stata messa da parte rischiando l'estinzione.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo e di buona e costante produzione, molto resistente alle avversità causate dal tempo e dai parassiti. Ha foglie lanceolate, verde inteso e dentellate ai bordi laminari. I fiori sono bianchi, appena spruzzati di rosa sulla parte esterna. I frutti, dotati di un picciolo piuttosto lungo, sono piccoli o medi (gr 120), a forma regolare tronco-conica o leggermente depressi, completamente rivestiti di verde e, solo raramente, su quelli più esposti alla luce, debolmente soffusi di rosa. La buccia, o meglio le ghiandole sotto cuticolari, durante la conservazione secernono una sostanza untuosa, che preserva la mela dalla disidratazione e dalle infezioni microbiche. La polpa è chiara e venata di verde, soda e croccante, dolce e acidula, di sapore semplice e piacevole. Si raccoglie in ottobre e si mantiene fino al termine dell'inverno.

Utilizzazione

Il frutto si presta bene a essere consumato direttamente sia allo stato fresco sia dopo cottura in vari modi oltre che alla trasformazione casalinga in salse e sciroppi.

VERDONE

Origine e diffusione

Di questa mela non si hanno notizie circa la sua origine o provenienza, sebbene coltivata da secoli sul territorio molisano, in particolare nell'alta valle dei fiumi Fortore e Tammaro dove era apprezzata per l'uso familiare. Oggi però è ridotta a poche piante mantenute in vita solo da qualche custode agricoltore o amatore.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso e a portamento equilibrato, produttivo e tollerante alle condizioni ostili atmosferiche e patologiche. Ha foglie sviluppate, lanceolate e dentate ai margini. I fiori sono bianchi, divaricati e con deboli riflessi rosei. Il frutto è medio (gr 130), schiacciato, leggermente costoluto e incavato ai due poli. La buccia, da verde bottiglia volge al giallo tenue con la maturazione e la facciata rivolta alla luce assume un leggero tono roseo. La polpa è chiara con tracce verdi, soda, assai croccante, dolce-acidula, fragrante e di sapore gradevole. Si raccoglie in ottobre e si mantiene per tutto l'inverno fino al principio di primavera.

Utilizzazione

Questa mela è assai adatta ad essere mangiata fresca o cotta durante il lungo inverno dei paesi montani.

Origine e diffusione

Melo tipico delle zone più elevate del Molise la cui origine non è nota. Era presente nei territori di Carovilli, Pescolanciano, Pietrabbondante, Agnone, Poggio Sannita e Belmonte del Sannio. Ora si riscontra molto raro.

Caratteristiche

Pianta abbastanza sviluppata e robusta, rustica e mediamente produttiva. Ha foglie medie, coriacee e tomentose sulla pagina inferiore. I fiori sono bianchi, spennellati di rosa, con petali ampi e increspati. I frutti sono piccoli o medi (gr 140), pruinosi, a forma tronco-conica, un po' depressi, a profilo trasversale circolare e con lievi cinque prominenze nella parte calicina. La buccia ha fondo giallognolo e facciata al sole ampiamente striata di rosso carminio. La polpa è bianca, croccante, soda, dolce acidula, poco profumata, di buon sapore. Si raccoglie in ottobre e si conserva per tutto l'inverno.

Utilizzazione

Era la mela tipica dell'inverno delle zone alte e più fredde del Molise. Si mangiava fresca o appassita.

VERNARECCIA

Origine e diffusione

La pianta si può considerare indigena dell'Appennino centro-meridionale. Nel Molise è presente da epoche remote nelle alture interne, specialmente a Carovilli, Pescolanciano, Agnone, Pietrabbondante, Capracotta, Pescopennataro e Vastogirardi. Oggi è abbandonata a se stessa e rischia l'estinzione.

Caratteristiche

L'albero conserva i caratteri semi-selvatici e, pertanto, è molto rustico alle intemperie e buona parte delle avversità di natura patologica, tranne la ticchiolatura. Ha foglie piccole e dentate. I fiori sono bianchi, con pochi toni rosei all'esterno. I frutti hanno dimensione piccola (gr 70) e forma tronco-conica breve, un po' affossati ai poli. Il picciolo è medio e robusto e la buccia ha fondo verde ed è ampiamente striata di rosso all'insolazione. La polpa è bianca, tenera, succosa, dolce-acidula e fragrante. Si raccoglie a fine ottobre e matura durante l'inverno. Si mantiene integralmente fino all'inizio primavera.

Utilizzazione

I frutti erano ammucchiati in cantina, in cassoni o stesi nelle stanze da letto per essere conservati e mangiati tal quali durante il lungo inverno. Essi erano anche cotti sotto la cenere o utilizzati, appena dopo la raccolta, per preparare il sidro, come surrogato del vino, specialmente nelle località montane che non potevano coltivare la vite.

Origine e diffusione

Tipologia locale dell'alta valle del Fortore, specialmente del versante molisano. Conosciuta e coltivata in particolare a Tufara, Gambatesa, Riccia, Macchia Valfortore e località contermini.
Da molti decenni in forte declino, oggi è relegata nei pressi di qualche vigna o negli orti di casa.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso e produttivo oltre che longevo e resistente alle avversità atmosferiche e parassitarie.
Le foglie sono ovali e seghettate. I fiori, a coppette e mazzetti, hanno petali bianchi leggermente soffusi di rosa alle estremità apicali per trasparenza delle venature esterne. I frutti sono piccoli o medi (gr 130), tronco-conici, più o meno appiattiti e asimmetrici, con peduncolo corto. La corteccia è verde, gialla a completa maturazione e ampiamente sfumata di rosso all'insolazione. La polpa è bianca, dura, croccante, succosa, dolce e acidula in modo equilibrato, leggermente olezzante.
Si raccoglie a ottobre inoltrato e si conserva per tutto il periodo invernale.

Utilizzazione

Buona da consumo fresco e ottima da cuocere e trasformata in confetture.

ZITELLA DEL MOLISE

Origine e diffusione

Antica varietà meridionale diffusa in passato maggiormente in Abruzzo e Molise, dove si è in parte differenziata e completamente adattata nei secoli. Nel Molise era presente nella parte orientale, dalle prime colline adriatiche alle medie alture dell'interno. Oggi è stata recuperata e si sta lentamente reintroducendo.

Caratteristiche

L'albero ha portamento compatto e assurgente, molto fertile ma alternante e sensibile alla ticchiolatura. Le foglie sono ovali e seghettate, con picciolo corto. I fiori sono bianchi con sfumatura esterna rosa. I frutti, delicati alle manipolazioni, hanno grossezza media (gr 150) e forma tronco-conica un po' depressa, a volte asimmetrici, con picciolo corto e buccia gialla, più o meno arrossata all'insolazione. La buccia è liscia, cerosa e untuosa con l'avanzare della maturazione. La polpa è bianca, zuccherina, poco acida, dura, croccante e profumata. Le mele si raccolgono all'inizio di ottobre e si mangiano subito pur conservandosi per tutto l'inverno.

Utilizzazione

Le mele si degustano fresche o cotte al forno. Si utilizzavano anche per preparare dolci e crostate. I frutti erano tradizionalmente utilizzati anche per abbellire e profumare la casa e la biancheria.

PERO

AFFUSO

Origine e diffusione

Non si conoscono riferimenti relativi alla sua provenienza. Essendosi rinvenuti pochi esemplari solo nell'agro di Riccia e Tufara, si presume che la varietà sia stata coltivate e confinata in questi territori. Alcune testimonianze di anziani del posto attestano che la varietà era anticamente presente e conosciuta in zona.

Caratteristiche

L'albero, di media vigoria e fertilità, è suscettibile a malattie e alterazioni. Le foglie sono ovali con margine appena dentellato. I fiori sono bianchi, aperti e distanziati. Il frutto, di media pezzatura (gr 120), è a forma affusolata come un uovo, spesso asimmetrica, con picciolo medio e buccia d'un colore verde-giallastro alla completa maturazione, senza o con una lieve sfumatura. La polpa è chiara, tenera, succulenta, poco granulosa, dolce, di gusto semplice e piacevole. Matura in settembre e va soggetto a imbrunimento interno.

Utilizzazione

I frutti, per la breve tenuta, si consumano allo stato fresco, appena raccolti. Essi si prestano abbastanza bene per preparare bevande e succhi freschi e dissetanti.

Origine e diffusione

Vecchia varietà della valle del Fortore, forse indigena della zona. Si riscontra assai sporadicamente nell'agro di Macchia Valfortore, Gambatesa, Tufara e Riccia, nei terreni abbandonati o tra gli oliveti incustoditi, per cui è in forte pericolo di scomparsa.

Caratteristiche

L'albero è mediamente vigoroso e produttivo, abbastanza rustico anche se soggetto a ticchiolatura. La foglia è ovale, con apice più o meno allungato e margine lievemente seghettato. Il fiore è bianco e divaricato.

Il frutto è di media pezzatura (gr 100), piriforme, con picciolo medio e robusto. La buccia è gialla uniforme e la polpa chiara, succosa, poco granulosa, dolce con retrogusto asprigno, un po' allappante, ma di sapore equilibrato e piacevole.

Si raccoglie in ottobre e si consuma subito.

Utilizzazione

La pera si mangia tal quale per tutto l'autunno e fino a Natale se posta in luoghi freschi e asciutti. Si presta anche per preparare ottime marmellate e confetture.

BANANA

Origine e diffusione

Pianta verosimilmente discendente dall'antica varietà francese *Butirra Diel* e diffusa in passato nel territorio interno molisano. Era presente in particolare a Campobasso, Ferrazzano, Mirabello e Gildone. Oggi è quasi scomparsa, trovandosi raramente isolata in qualche campo o vigneto abbandonato.

Caratteristiche

L'albero è di medio vigore e produttività, abbastanza rustico, anche se sensibile al brusone e di lenta messa a frutto. Ha foglie ellittiche, a margine crenato. I fiori sono bianchi con petali a contorno regolare e distanziati. Il frutto è grosso (gr 200), doliforme, con peduncolo corto e robusto, dritto e inserito di sbieco. La buccia ha colore di fondo verde che vira al giallo a maturazione, punteggiata di lenticelle o screziata di marrone con ruggine intorno all'apice calicino e lieve sfumatura rosa al sole. La polpa è bianca, tenera, fondente, succosa, a tessitura fine e di ottimo sapore. Si raccoglie all'inizio di ottobre e matura subito.

Utilizzazione

Il frutto si mangia fresco, man mano che matura. Si conserva abbastanza a lungo, specialmente se tenuto al fresco e all'asciutto. Era una delle pere più prelibate e riservate per le feste pre-natalizie

BELLA DI GIUGNO

Origine e diffusione

Antica cultivar italiana originaria della Toscana e diffusa in passato soprattutto in Maremma. Nel Molise è stata introdotta nel corso dell'Ottocento solo in giardini e in orti signorili dove è stata tenuta gelosamente custodita. Era presente, più che diffusa, nelle coste ben esposte di Campobasso, Oratino, Ferrazzano e Mirabello oltre che in qualche altro posto più assolato della provincia di Isernia. Oggi sopravvivono poche piante intorno al capoluogo.

Caratteristiche

L'albero è di medio vigore e buona produttività, alquanto resistente alle avversità di natura patologica e meno a quelle climatiche, specialmente al freddo e ai geli primaverili. Ha foglie ovali allungate con margini dentellati. I fiori sono bianchi, regolari e aperti, ad apertura precoce. I frutti sono piccoli (gr 120), piriformi allungati, con peduncolo lungo, spesso e ricurvo. La buccia è gialla con ampia facciata striata di rosso e pigmentata di lenticelle. La polpa è bianco-crema, tenera, dolce e fine, di gradevole sapore. Si raccoglie alla fine di giugno inizio luglio man mano che maturano sull'albero.

Utilizzazione

I frutti, molto attraenti e gustosi, tendono però ad ammizzire e, pertanto, si mangiano appena raccolti.

BERGAMOTTA

Origine e diffusione

La pianta è presumibilmente di origine belga, perché conforme alla vecchia varietà *Bergamotta Esperen*. Nel 1901, secondo l'agronomo Guglielmo Josa, presidente della Cattedra Ambulante d'Agricoltura, la pera «era ancora poco conosciuta nel Molise». In seguito, esposta alla Mostra campionaria di frutta e uve da mensa, venne promossa e diffusa tra gli agricoltori che la tenevano da conto negli orti e vigne dei dintorni di Campobasso e d'Isernia. Oggi è ridotta ad alcuni soggetti sparsi e decrepiti.

Caratteristiche

L'albero è di scarso sviluppo e produzione, oltre che di lenta messa a frutto, ma resistente alle avversità. Ha foglie ellittiche, con margine crenato e picciolo lungo. I fiori sono bianchi, con petali aperti, ampi e divaricati. La fioritura è piuttosto tardiva e di scarsa entità. Il frutto è medio o grande (gr 180), globoso, con peduncolo corto e spesso. La buccia è liscia, con colore di fondo verde che vira al giallo verso la maturazione e con estesa sfaccettatura dorata al sole. La polpa è biancastra, soda, fondente, fine e fragrante, molto gradevole. Si raccoglie nella prima metà di ottobre e matura in autunno inoltrato conservandosi fino a gennaio e oltre.

Utilizzazione

Buona da mangiare appena matura e da arrostire al forno, alla brace o da bollire in acqua. Ottima per preparare composte e torte casalinghe.

Origine e diffusione

Antica varietà di origine italiana. Nel Molise in passato era coltivata nella parte orientale, mentre oggi, assai rara, si rinviene solo nei posti marginali di San Giacomo degli Schiavoni, Montenero, Palata, Montecilfone, Guglionesi, Petacciato e in altri vicini.

Caratteristiche

La pianta è vigorosa ed espansa, rustica alle crittogame e ai parassiti. Ha foglie ovali, verde lucide, con margine leggermente seghettato. Il fiore è bianco, aperto e distanziato. Il frutto è grande (gr 200), di forma turbinata appiattita, costoluto o avvallato alla base, con picciolo corto e forte. La buccia è verde alla raccolta e gialla uniforme alla maturazione, cosparsa di piccole lenticelle. La polpa al momento giusto di consumo è gialla, succosa, tenera, granulosa o nodulosa, dolce-acidula, di sapore semplice e gradevole. Si raccoglie entro settembre o inizio ottobre e matura in luoghi freschi o soffitti dopo un mese o più.

Utilizzazione

La pera, pur presentandosi d'aspetto piatto e deforme – e perciò detta in alcuni luoghi *Chiappa* o *Chiappona* – è assai buona e durevole. Si consuma tal quale quando s'intenerisce allorché raggiunge il massimo delle caratteristiche organolettiche senza perdere il giusto equilibrio tra acidità e freschezza.

BUON CRISTIANO

Origine e diffusione

Questa varietà è citata nel 1696 in un atto di Ripalimosani e segnalata nel 1820 dal compatriota Giampaolo come *Buon cristiano d'inverno*, senza alcuna indicazione di provenienza e diffusione. Essa, assimilabile alla cultivar *William*, è rimasta relegata in aree assai ristrette del Molise centrale, soprattutto a Busso, Oratino, Ripalimosani, Mirabello, Ferrazzano, Casacalenda e Ripabottoni. Attualmente è assai rara.

Caratteristiche

L'albero è di scarso sviluppo e buona produttività, abbastanza rustico alle avversità di natura patologica e climatica. Ha foglie ovali, crenate ai bordi. I fiori sono bianchi, con petali distanziati. I frutti sono medi (gr 150), piriformi, appuntiti all'apice, con buccia spessa, cosparsa di picchiettature lenticellari, a fondo verde-giallastro e lieve sfumatura o striatura rosa alla luce.
La polpa è bianca, dura, succosa e croccante, dolciastra, poco acida e sapida. Si raccoglie a inizio ottobre e matura a fine autunno e nel corso dell'inverno.

Utilizzazione

Era la pera che si offriva al pellegrino, viandante e al "buon cristiano" di una volta, da cui il nome.
Oltre al consumo fresco, è particolarmente adatta alla cottura al forno e all'acqua.

Origine e diffusione

Pianta ottenuta in Francia nel 1770 da De Longueval nella regione Avranches e da lui dedicata alla moglie. In Italia è stata importata all'inizio del secolo successivo. Nel Molise fu introdotta nella prima metà dell'Ottocento dall'agronomo civitese Raffaele Pepe e diffusa dai membri "corrispondenti" della Società Economica Agricola della Provincia di Campobasso in diverse località interne. Una delle poche piante sopravvissute è stata rinvenuta a Cercemaggiore, gelosamente custodita da un anziano innestatore del posto.

Caratteristiche

Gli alberi sono poco vigorosi e produttivi, resistenti ai freddi, ma sensibili a malattie e parassiti vari, oltre che esigenti dal punto di vista climatico poiché prediligono ambienti freschi di altura. Ha foglie del corimbo ovali, con picciolo lungo. I fiori sono bianchi e regolari, a forma di coppa, in parte sovrapposti. I frutti sono medi (gr 150), piriformi, eleganti, punteggiati di lenticelle, con fondo verdastro e ampia sfumatura rosata o rosso mattone alla luce. Il picciolo e il vertice del frutto sono spesso ritorti. La polpa è liquefacente, succosa, dolce-acidula e poco aromatica. Si raccoglie a settembre e matura subito.

Utilizzazione

I frutti sono buoni da mangiare freschi e altrettanto buoni per cuocerli al forno o in acqua.

BUTIRRA

Origine e diffusione

Pianta di probabile appartenenza all'antica varietà belga *Butirra Hardenpont*, alla quale somiglia per aspetto e peculiarità intrinseche. Importata e diffusa in alcune località interne nel territorio molisano, specie a Palata, Casacalenda, Cercemaggiore, Sepino, Campochiaro, Pietrabbondante, Agnone, Poggio Sannita, Belmonte e altri luoghi, all'inizio del secolo scorso dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura. Oggi è presente sporadicamente in alcune di queste zone.

Caratteristiche

L'albero è mediamente vigoroso e fertile. Ha foglie di colore verde brillante, lanceolate, a margine lievemente dentato e picciolo variamente lungo. I fiori sono bianchi, con petali distanziati a forma di coppette, mostranti una leggera venatura rosa ai bordi. Il frutto è medio-grande (gr 180), globoso, turbinato, con peduncolo corto e robusto. La buccia è verde, gialla a maturazione, rosa o rosso vivo al sole, liscia e sottile. La polpa è bianca, medio fine, poco granulosa e di buon sapore. Si raccoglie nella prima metà di ottobre e matura in novembre.

Utilizzazione

La pera si consuma fresca con pane e formaggio man mano che matura. Cotta al forno sprigiona i migliori attributi di merito. Ottima per preparare torte, crostate e pere sciroppate casalinghe.

Origine e diffusione

Pero rinvenuto nel territorio di San'Angelo Limosano ove è conosciuto con questo nome, per ovvi motivi, altrimenti chiamato Castropignano in riferimento alla località da cui verosimilmente proviene.
Oltre che in questi due paesi era presente in quelli limitrofi. Ora restano in vita solo alcune piante sparse.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo, fertile e rustico. Ha foglie piccole, lanceolate, con margini crenati. I fiori sono bianchi, regolari e distanziati. I frutti sono piccoli (gr 80), globosi, appena affusolati verso il vertice e muniti di un peduncolo corto e forte. La buccia è completamente gialla e cosparsa di numerose e vistose lenticelle. La polpa, dapprima chiara, diventa subito bruna, granulosa, succosa, dolce acidula con un sentore gradevole di fermentato. Si raccoglie gradualmente in agosto e si mantiene per breve tempo.

Utilizzazione

La pera si mangia man mano che matura. Essa era utilizzata sia per dissetarsi sia contro la costipazione.

CAMPANA

Origine e diffusione

Non si ha contezza dell'origine della varietà. Si presume comunque che sia stata introdotta nel Molise dalla Campania all'inizio dello scorso secolo. Di questa pianta, per quanto oggi si sa, esiste un solo esemplare abbandonato nel territorio di Vinchiaturo. Essa è stata salvata e riprodotta dall'associazione Arca Sannita.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso, mediamente produttivo e resistente alle ordinarie avversità climatiche e patologiche.
Ha foglie piccole, ellittiche, crenate ai bordi. I fiori sono bianchi, ovali e parzialmente divaricati. I frutti sono medi (gr 140), a forma di campana (da cui deriva il nome) e hanno la buccia a fondo giallo dorato appena sfumata di rosa all'insolazione e picchiettata di lenticelle sull'intera superficie. La polpa è bianca, succosa, fine, poco granulosa, dolciastra e appena profumata. Si raccoglie in agosto e si mantiene per breve durata.

Utilizzazione

Il frutto, al giusto grado di maturazione, era mangiato a colazione o a merenda con pane e formaggio.

Origine e diffusione

Antica varietà locale, forse corrispondente al *Pero Burè* citato da Giampaolo. Essa era ristretta alle contrade di Cercepiccola, Cercemaggiore, San Giuliano del Sannio e dintorni.

Caratteristiche

Pianta discretamente vigorosa e molto produttiva, con buona resistenza alle condizioni patologiche, in particolare alla ticchiolatura. I fiori, bianchi e divaricati, si aprono in epoca normale. Le foglie sono medie, ovate, con apice acuto e picciolo medio ricurvo. I frutti hanno pezzatura media (gr 90) e forma classica a pera, con picciolo mediamente lungo e piegato. La buccia ha un colore di fondo giallo con una leggera sfumatura rosa alla parte esposta al sole. Le pere maturano a fine agosto - inizio settembre e con la sovra maturazione, pur annerendo, non assumono l'odore acido di fermentato. La polpa ha tonalità paglierino chiaro e consistenza croccante, senza granulosità e, al raggiungimento dello sviluppo completo del frutto, diventa molto succosa e di un gradevole e semplice sapore dolce-acidulo.

Utilizzazione

Le pere erano utilizzate per il consumo familiare e locale durante la raccolta del granone e di altri lavori di campagna di fine estate. Diventando deliquescenti subito dopo la raccolta o la caduta dall'albero, si prestavano assai bene a lenire la sete.

CAMPANIELLE

Origine e diffusione

La varietà è di origine non accertata, presumibilmente campana. Nel Molise era coltivata sporadicamente nei territori confinanti con la provincia di Benevento e cioè a Riccia, Cercemaggiore, Cercepiccola, San Giuliano e Sepino. Attualmente esistono pochi esemplari abbandonati e infestati da vischio per cui la pianta è a forte rischio d'estinzione.

Caratteristiche

L'albero è piuttosto vigoroso e mediamente produttivo. Esso è abbastanza rustico alle patologie e alle condizioni climatiche avverse. Le foglie adulte sono grandi, ellittiche, a margine quasi liscio, di colore verde scuro sulla parte superiore. I fiori sono a grappoli aperti, con petali bianchi e divaricati. L'epoca di fioritura è media. I frutti sono piccoli (gr 80), regolarmente piriformi con picciolo lungo e dritto. La polpa è chiara, sugosa, poco granulosa, dolce e leggermente profumata di moscato. Matura nella seconda metà di agosto.

Utilizzazione

I frutti, non essendo conservabili a lungo, si possono mangiare appena raccolti o caduti. I contadini li consumavano a colazione con pane e formaggio.

Origine e diffusione

Non si conosce la sua origine o provenienza. La pianta era diffusa sul versante della valle del Fortore molisano e, in particolare, nei comuni di Macchia Valfortore, Tufara, Gambatesa e Riccia. Attualmente si riscontrano pochi alberi, vecchi e malandati, per cui la varietà corre un serio rischio di scomparsa.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo e produzione, poco sensibile alle crittogame e, in generale, ai parassiti. Le foglie sono ellittiche e hanno picciolo lungo. I fiori sono bianchi, aperti e in parte accavallati. I frutti sono medio-piccoli (gr 120), piriformi, asimmetrici, d'aspetto verdognolo, bronzato, con leggera sfumatura rosa all'insolazione e cosparsi di punteggiature lentigginose. La polpa è giallognola, granulare, asciutta, soda, dolciastra. Si raccoglie in ottobre e matura nel corso dell'autunno.

Utilizzazione

La pera si conserva abbastanza a lungo e può essere consumata allo stato fresco o cotta in acqua o arrostita al forno. Buona anche per preparare dolci vari e succhi.

CANNELLA

Origine e diffusione

La varietà, di cui s'ignora l'area da dove deriva, era conosciuta e sparsa in varie zone del Molise orientale e centrale, specialmente a Bonefro, Colletorto, Montelongo, Montorio, Larino e Casacalenda. Oggi molto limitata e qualche pianta si rinviene a Bonefro in qualche fosso a terreno abbandonato.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso e produttivo, alquanto resistente alle crittogame, ma meno ai fitofagi. Le foglie mostrano grande diversità: quelle del corimbo sono subrotonde od ovali, mentre quelle dei germogli sono ellittiche con margine più o meno dentellato e apice appuntito. Il fiore è bianco, con petali irregolari e divaricati. Il frutto è piccolo (gr 80), piriforme, con picciolo lungo e ricurvo all'attacco. La buccia, a maturazione, vira dal verde chiaro al giallo diffuso, con toni appena dorati al sole. La polpa è gialla, assai consistente, poco succosa e abbastanza granulosa e dolce, con un lieve sentore di cannella, da cui, forse, deriva il nome. Matura a fine estate e si tiene per buona parte dell'autunno.

Utilizzazione

La pera pur maturando presto si conserva assai a lungo. Si mangia tal quale, cotta o trasformata in composta.

CAPE D'ASINO

Origine e diffusione

Questa antica pera, per molti caratteri morfologici, deve corrispondere alla varietà *Decana d'inverno*, scoperta nel 1805 a Lovanio (Belgio) da Van Mons e introdotta in Italia e nel Molise nel corso dello stesso secolo. Era sparsa un po' ovunque nel centro, specie a Busso e dintorni e nel basso Molise. Qualche ceppo, salvato da alcuni diligenti agricoltori o semplici appassionati, sussiste solo in posti isolati e riservati.

Caratteristiche

L'albero è di medio o scarso vigore prediligendo climi freschi o temperati dove fruttifica regolarmente e tollera abbastanza bene le cause nemiche. Ha foglie ovali, a margine crenato. I fiori sono bianchi, con petali aperti e increspati. I frutti hanno pezzatura elevata (gr 200) e sono di forma globosa od ovoidale, lievemente costoluti verso l'estremità calicina. La buccia è spessa con colore di fondo verde, giallastro verso la maturazione. La pasta è chiara, fondente, succosa, talvolta granulosa intorno al torsolo, zuccherina e lievemente acidula e aromatica. Si raccoglie a fine settembre e matura da dicembre a febbraio e, nei locali appropriati, si conserva fino all'inizio di primavera.

Utilizzazione

Adatta particolarmente al consumo diretto, sia quando è fresca e carnosa sia quando tende ad appassire. Si può trasformare in ottime conserve o sciroppi per preparare dolci e crostate.

CARBONE

Origine e diffusione

Antichissima varietà molisana, indigena della provincia di Isernia dove era prevalentemente diffusa fino agli anni Cinquanta in forma promiscua alla vite e all'olivo o sparsa nei campi seminativi. Era anche conosciuta e coltivata in alcuni comuni della provincia di Campobasso, quali Fossalto, Torella, Duronia e altre località confinanti con l'alto Molise. Oggi, ridotta a un numero esiguo, corre il pericolo di scomparire per sempre.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso e produttivo, tollerante alle più comuni malattie crittogamiche e parassitarie. Le foglie del corimbo sono ovali e dentellate. I fiori, di colore bianco e a schiusura precoce, hanno i petali a coppa e in parte accavallati. I frutti sono minuti (gr 60), globosi, disposti a grappoli e muniti di un forte e lungo peduncolo. La buccia ha fondo verde e sopraccolore rosso vivo o vinoso sulla facciata rivolta alla luce. La polpa, prima di colore bianco, assume via via un aspetto bruno sempre più marcato fino a diventare quasi come un carbone (da cui il nome), mentre la struttura diventa granulosa e gelatinosa a completa maturazione, pur mantenendo inalterata la buccia. In questo stadio evolutivo raggiunge il massimo sapore e profumo. Si raccoglie man mano che matura, a partire dall'inizio d'agosto.

Utilizzazione

Si mangia da sola o con il pane quando la polpa diventa molle e imbrunita per gustarne a pieno le proprietà.

Origine e diffusione

Antico pero che tuttora vive spontaneo in pochi esemplari nel comprensorio sito tra i comuni di Sant'Angelo Limosano, Limosano, Lucito e San Biase, il cui toponimo Cascapere deriva proprio da questo frutto.

Caratteristiche

L'albero è gigantesco, forte e adattato al luogo e, perciò, rustico e fertile. Ha foglie piccole, lanceolate e munite di picciolo lungo e resistente. I fiori sono bianchi, aperti, con petali ovali e regolari. I frutti, molto piccoli (gr 30), hanno forma slanciata e appuntita che si prolunga verso un lungo e robusto peduncolo. La buccia è interamente verde e liscia. La pasta è chiara, granulosa, dolciastra, un po' asprigna, ma fresca e fragrante. Cade matura da fine luglio a tutto agosto e, se non raccattata, si secca a terra serbandosi a lungo.

Utilizzazione

Le perette, appena cascate, erano rincorse da pecore e capre – attratte dall'odore e dal tonfo. In passato, non di rado, anche i pastori e la gente del posto o di passaggio accorrevano sotto l'albero ogni mattina e sera per saziarsi, specie se tirava vento.

CASTELLUCCIO

Origine e diffusione

La pianta, con tutta probabilità, proviene dall'agro di Castelluccio Acquaborrana, antico nome di Castelmauro, centro rurale montano molisano da cui ha preso il nome. Oltre che in questo paese, una volta era presente in diverse zone del Molise, soprattutto a Civitacampomarano, Lupara, Guardialfiera, Morrone del Sannio, Casacalenda, Castellino del Biferno e Bonefro.

Caratteristiche

L'albero è grande e longevo, molto rustico alle avversità climatiche e patologiche. Ha foglie piccole, ovali, con margine leggermente crenato. Il fiore è bianco e aperto. Il frutto è piccolo (gr 50), turbinato e munito di un picciolo curvo, lungo e resistente. La buccia è spessa, di colore verde-giallastra e punteggiata di rosso al sole. La polpa è chiara, soda, granulosa, di gusto asprigno. Si raccoglie a ottobre e matura durante l'inverno.

Utilizzazione

I frutti si conservano a lungo, anche in locali non refrigerati, ma freschi e ventilati. Una volta erano cotti sotto la cenere o si mettevano sotto aceto per utilizzarli come contorno ad arrosti di maiale. In molte località era consuetudine portare questi frutti cotti all'acqua o sotto forma di composta all'aceto nei *trappeti* (frantoi) per offrirli agli addetti alla molitura delle olive.

Origine e diffusione

Non si conosce la provenienza. Un volta era presente a Gildone, Jelsi, Cercemaggiore e zone limitrofe.
Oggi esistono solo due esemplari, per cui la varietà è fortemente minacciata d'estinguersi.

Caratteristiche

L'albero è robusto e resistente alle principali avversità parassitarie e atmosferiche. Ha foglie piccole e ovate. I fiori sono bianchi, con petali regolari, ovali e aperti. I frutti sono piccoli (gr 80), a forma sferoidale, un po' schiacciati. Il picciolo è lungo e resistente. La buccia è ampiamente coperta di ruggine, soprattutto ai due poli. La polpa è chiara, granulosa, dolce e aromatica a completa maturazione.
Si raccoglie a settembre e si conserva poco perché la polpa presto si deteriora al cuore (fa come si dice in gergo il "pulcino") e poi si scurisce tutta.

Utilizzazione

Si consuma allo stato fresco man mano che matura oppure si può trasformare in marmellate e succhi.

CUCUCCIARE

Origine e diffusione

Antico pero della conca di Boiano, forse indigeno del luogo, oggi ancora presente in alcune località del massiccio del Matese e dei monti circostanti, come Roccamandolfi, San Lupo, Macchiagodena, Frosolone, San Polo e altre località.

Caratteristiche

L'albero è maestoso, produttivo e longevo, molto resistente alle avversità. Ha foglie ellittiche, lievemente dentate. I fiori hanno petali bianchi e divaricati. I frutti sono piccoli (gr 100), globosi, leggermente appiattiti, regolari, con picciolo medio e robusto. La buccia è verde uniforme che tende a sbiadire o al giallognolo dopo la raccolta. La polpa è chiara, soda, poco succosa, granulosa, croccante, asprigna, ma gradevole. Si raccoglie nella seconda metà di ottobre e matura nel tardo autunno nei locali adatti.

Utilizzazione

Si mangia soprattutto cotta, al forno o all'acqua, e si conserva meglio sotto sale o sotto aceto in quanto all'aria tende a raggrinzire.

Origine e diffusione

Varietà lungamente presente nei territori confinanti con la Puglia, specie a Macchia Valfortore, Tufara e Gambatesa, forse indigena della valle del Fortore. Il nome potrebbe derivare dall'addetto alla stalla – detto appunto *curatolo* – che se ne nutriva. La pianta oggi è assai rara e perciò a rischio d'estinzione.

Caratteristiche

L'albero è grande e produttivo. Le foglie sono ovali-allargate, con margine leggermente seghettato. I fiori sono bianchi, a grappoli, con petali in parte sovrapposti. Il frutto è medio (gr 120), sferoidale, asimmetrico, con picciolo corto e obliquo. La buccia è verde e vira al giallo verso la maturazione, con evidente punteggiatura lenticellare. La polpa è poco sugosa e molto granulosa, ma butirrosa e amabile alla maturazione avanzata, durante la quale conserva ancora un retrogusto piacevolmente asprigno. Si raccoglie in ottobre e matura durante l'autunno-inverno.

Utilizzazione

Si mangia tal quale appena diviene tenera o deliquescente e cioè quando acquisisce le migliori prerogative organolettiche. Poco adatta alla trasformazione, specialmente quando diventa liquefatta.

GAMBA DI DONNA

Origine e diffusione

La pianta, detta anche *Coscia di Donna* da Giampaolo, è d'incerta origine, forse proveniente dalla Toscana. Era presente casualmente nel Molise lungo la media valle del Trigno confinante con l'Abruzzo, soprattutto a Montefalcone del Sannio, Roccavivara, Montemitro, Acquaviva, Mafalda, San Felice e altri luoghi adiacenti.

Caratteristiche

L'albero è di scarso sviluppo e buona produzione. Le foglie hanno l'apice leggermente acuminato e margine dentato. I fiori sono bianchi e in parte sovrapposti. La fioritura è precoce. I frutti sono piriformi, appuntiti e, spesso, ricurvi verso l'estremità peduncolare, con residuo di calice prominente e picciolo lungo e ritorto. La buccia è verde tendente al giallo attenuato verso la maturazione. La polpa è lattiginosa, succosa, poco granulosa, dolce e di sapore di muschio. Matura in luglio o inizio agosto secondo le altitudini e si mantiene per poco tempo.

Utilizzazione

La pera, per il suo breve periodo di raccolta, era mangiata subito quale fresca e piacevole primizia.

Origine e diffusione

Pera di origine incerta, era presente sporadicamente nei territori di Busso, Baranello, Vinchiaturo e Oratino. Ora, per la sua rarità, corre seriamente il pericolo d'estinguersi.

Caratteristiche

L'albero ha sviluppo medio e fioritura in epoca normale. Le foglie sono alquanto piccole, ovali a margine dentellato e picciolo lungo. I fiori sono bianchi, ovali regolari, semiaperti e distanziati. I frutti hanno forma sferoidali, depressa e buccia gialla, punteggiata di lenticelle e leggermente soffusa di rosa all'insolazione.
La polpa è gialliccia, succosa e poco granulosa, dolce e profumata con retrogusto di garofano, da cui prende il nome. La raccolta è scalare cominciando da fine agosto a tutto settembre.

Utilizzazione

La pera con l'avanzare della maturazione tende a imbrunire e perciò è bene mangiarla presto. Se raccolta in anticipo è idonea alla conservazione sotto aceto per essere utilizzata durante l'inverno come contorno a piatti di carne arrostita o di cotenne bollite.

GIOIA

Origine e diffusione

Varietà proveniente verosimilmente dalla Puglia, forse di origine dell'altra sponda dell'Adriatico. Una volta era presente maggiormente nel basso Molise, soprattutto nei territori di Campomarino, Portocannone, Larino, Rotello, Ururi, San Martino in Pensilis, San Giuliano di Puglia e Santa Croce di Magliano. Ora, assai rara, si teme di perderla; è stata recuperata e conservata, come le altre ad alto rischio, dall'associazione Arca Sannita.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso e fruttifero, abbastanza resistente alle condizioni avverse. La foglia è ovale con margine leggermente dentellato. Il fiore è bianco e aperto. Il frutto è piccolo (gr 80) con picciolo lungo, a forma tronco-conica e colore della buccia diffusamente giallo con leggera striatura rosa alla luce. La polpa è bianca, granulosa, dolce con una punta di acidità e un lieve sentore di moscato. Matura nella seconda metà di agosto.

Utilizzazione

La pera si mangia appena raccolta perché dopo va soggetta al cosiddetto "pulcino" cioè imbrunisce al cuore.

Origine e diffusione

La pianta, non citata da alcun autore o documento storico, è testimoniata come molto remota, soprattutto nei territori di Cercemaggiore e in quelli limitrofi più elevati. Oggi si riscontra assai raramente.

Caratteristiche

L'albero è molto vigoroso, longevo e produttivo, rustico alla maggior parte delle cause avverse. Ha foglie piuttosto piccole e appena dentellate. I fiori sono bianchi, senza riflessi rosati, con petali in parte sovrapposti. I frutti hanno pezzatura piccola (gr 80) e forma globosa o, spesso, schiacciata, con picciolo lungo e robusto. La buccia è rugosa, da verde diventa mora o bronzata, con aree rugginose sparse. La polpa, da dura e chiara, a maturazione diviene, iniziando dal centro, molle e marrone, assai granulosa e poco succosa, dolciastra, di sapore caratteristico di fermentato. Si raccoglie tardi e matura durante l'inverno.

Utilizzazione

Le pere erano utilizzate, specialmente in annate di scarsezza alimentare, per il consumo fresco quotidiano e, in quelle di abbondanza, anche per somministrarle agli animali durante l'inverno.

LUNGA D'ISCHIA

Origine e diffusione

Biotipo o clone discendente quasi sicuramente da un seme dalla varietà locale San Nazzario – non ancora reperita – coltivata nel passato a Trivento e nelle località vicine. Il semenzale, i cui caratteri morfologici sono assai simili alla presumibile pianta madre, è stato rinvenuto in una scarpata della strada che conduce a Piana D'Ischia, sita nella media valle del fiume Trigno e, perciò, è stato denominato in questo modo.

Caratteristiche

La pianta, ancora giovane, è in ottimo stato vegetativo e produttivo e mostra, come la genitrice, rusticità e adattabilità alle varie condizioni climatiche e pedologiche. Le foglie dei germogli sono ovali, quelle dei corimbi subrotonde, con picciolo più o meno lungo e margine laminare dentellato. I fiori sono bianchi con petali ampi e parzialmente incrociati. I frutti sono peculiari, ingrossati alla base e prolungati e assottigliati verso l'apice fino a confondersi col picciolo, anch'esso lungo e arcuato. La buccia è verde chiaro, giallognola alla maturazione, cosparsa di lieve punteggiatura sulla faccia esposta al sole. La polpa è paglierina, tenera, poco succosa, ma dolce e profumata. Matura da fine luglio ai primi di agosto e i frutti si mantengono poco poiché vanno soggetti presto all'imbrunimento interno.

Utilizzazione

La pera si mangia fresca appena raccolta, altrimenti con l'avanzare della maturazione tende ad ammizzire.

MARCHESALE

Origine e diffusione

Antico pero dell'alto Molise, d'ignota origine, forse conforme alla varietà francese *Durandeau*. Giampaolo lo cita all'inizio dell'Ottocento chiamandolo *Pero Marchese*. Esso era confinato nei territori di Roccasicura, Carovilli, Pescolanciano e luoghi vicini. Ora esistono limitate piante rinvenute nella prima località.

Caratteristiche

L'albero è molto vigoroso e aperto, produttivo e rustico alle principali avversità parassitarie. Ha foglie ellittiche con lamina piegata ad angolo e margine appena dentellato. I fiori sono bianchi, a margine frastagliato, distanziati e allungati. I frutti sono a forma di fiasco con il collo appuntito, dotati di un lungo e robusto picciolo dritto o leggermente incurvato. La buccia è uniformemente colorita di giallo, ricoperta di lenticelle e appena marezzata di rosa sulla faccia esposta alla luce. La polpa è biancastra, tenera e succosa, dolce-acidula in modo equilibrato, di sapore semplice e gradevole. Si raccoglie in ottobre e matura poco dopo.

Utilizzazione

La pera si mangia allo stato fresco o quando diventa appassita se si appende a grappoli nella soffitta o in altri locali freschi e ventilati.

MARMELLATA

Origine e diffusione

Tipologia individuata esclusivamente nel territorio di Campobasso dove veniva coltivata solo in alcune contrade. Attualmente qualche rara pianta sopravvissuta, infestata dai rovi e invasa dall'edera, si rileva ai margini di macchie boschive o nei terreni abbandonati.

Caratteristiche

L'albero identificato è scarsamente vigoroso, ma rustico, longevo e, sebbene rinselvatichito, è ancora regolarmente fruttifero. Ha foglie piccole, ellittiche, a rosetta, con picciolo diversamente lungo. I fiori sono bianchi, a grappoli, con petali dischiusi e appena divaricati. I frutti sono di pezzatura piccola (gr 50), piriformi brevi, regolari, con picciolo medio e forte, dritto o un po' ricurvo. La buccia è liscia, a fondo giallo ed estesamente soffusa di rosa o rosso nelle parti baciate dal sole. La polpa, dapprima chiara, asprigna, dura, granulosa, a maturazione, poi intenerisce e imbrunisce, diventando buona da mangiare. Si raccoglie a fine settembre e matura poco dopo.

Utilizzazione

Oltre ad essere consumata allo stato fresco o, meglio, quando diventava marrone per ammezzimento, questa pera, come dice il nome, era utilizzata dalle nonne per trasformarla in marmellata alla quale trasmetteva prerogative speciali e, in particolare, il suo inconfondibile aroma. La composta, conservata per la preparazione di dolci casalinghi, era anche spalmata sul pane per la gioia dei bambini.

Origine e diffusione

Antica e tipica varietà del Sannio, denominata *Polpa di dama* da Giampaolo nei primi anni dell'Ottocento. Nel Molise, presente da tempi assai remoti, si riscontrava maggiormente nell'area centrale e occidentale del territorio. Oggi, ridotta a pochi esemplari, si rinviene isolata e incustodita con il pericolo di perderla per sempre. In alcune località è conosciuta anche con il nome di pera *Reale*, *San Donato* e *Muscarlone*.

Caratteristiche

L'albero è di scarso sviluppo, ma produttivo – anche se alternante – e tollerante alle malattie e parassiti.
Ha foglie piccole, lanceolate, a margine crenato. I fiori sono bianchi con petali aperti, espansi, parzialmente accavallati e a margine apicale più o meno appuntito o biforcuto. La fioritura è medio-tardiva. Il frutto è piccolo (gr 70), a forma sferoidale, con picciolo lungo e buccia gialla, dorata alla faccia esposta al sole. La polpa è giallastra, granulosa, poco succosa ma dolce e assai profumata e con gusto marcato di moscato.

Utilizzazione

I frutti, peculiari e inconfondibili, erano assai richiesti sul mercato locale. Si consumavano freschi e in alcune zone anche trasformati, prima di diventare scuri, in mostarda, confetture varie oltre che in sidro (*saida*) e si mettevano sotto aceto per conservarle più a lungo e per mantenere quel senso piacevole di moscato.
Le ceste piene di pere depositate in cantina odoravano l'intera casa ma attiravano pure vespe e calabroni.

MASTRANTUONE ROSATA

Origine e diffusione

Con tutta attendibilità la pianta, riportata da Giampaolo con il nome di *Moscarlona*, deriva dalla varietà *Mastrantuone* alla quale somiglia per portamento della pianta e morfologia dei frutti. Questi si distinguono per la pezzatura poco più grande, il colore rosso soffuso della buccia e la consistenza più tenera della polpa.
Si riscontrava saltuariamente a Campobasso, Ferrazzano, Mirabello, San Giuliano del Sannio, Sepino e altre località confinanti con la provincia di Benevento

Caratteristiche

L'albero è di modesto vigore, mediamente produttivo e poco sensibile alle avversità patologiche. Ha foglie oblunghe con margine leggermente dentato. I fiori, di colore bianco, hanno petali distesi con margine arrotondato. I frutti sono medio-piccoli (gr 90), sferoidali e appiattiti alla base, con peduncolo lungo e leggermente ricurvo. La buccia ha colore di fondo giallo ed è estesamente coperta di rosa alla faccia al sole. La polpa è giallo chiaro, dolce, poco granulosa, tenera, succosa con una fragranza leggera di moscato. Si raccoglie a settembre e si mantiene per un tempo limitato.

Utilizzazione

Si consuma appena raccolta e prima che diventi marrone all'interno e poi marcescente.

MUSCARELLE AUTUNNALE

Origine e diffusione

Le poche piante rinvenute allo stato spontaneo, lungo l'argine di un fondo abbandonato, si sono sviluppate da vecchi ceppi abbandonati. Non si conosce la provenienza ma si hanno diverse testimonianze della sua presenza passata, soprattutto nei territori di Mirabello, Vinchiaturo, Cercemaggiore e in altre località vicine.

Caratteristiche

L'albero è di scarso sviluppo ma produttivo e assai rustico alle avversità climatiche e parassitarie. Le foglie sono piccole, ovate, appuntite, con margine crenato. I fiori sono bianchi e in parte sovrapposti. I frutti sono molto piccoli (gr 60), sferoidali con picciolo lungo e lievemente ricurvo alla base. La buccia è punteggiata o screziata di rosso su buona parte della superficie, il cui colore di fondo è giallo dorato. La polpa è giallina, tenera, poco succosa, granulosa, dolce e profumata di moscato con toni di vaniglia, assai gradevole. I semi, in proporzione ai frutti, sono abbastanza grossi. Matura in ottobre e si consuma subito.

Utilizzazione

Per la sua bontà e limitata conservazione, le perine si mangiano come le ciliegie, una dietro l'altra, man mano che si staccano o cadono. Degustate al mattino sull'albero o raccolte a terra, fresche e cosparse di rugiada, sono una vera delizia per il palato.

MUSCARELLE ESTIVA

Origine e diffusione

La pianta, citata con il nome *Piccola moscada* da Giampaolo fin dal 1820, si rinviene assai rara in alcune località collinari interne del Molise. In passato era tenuta molto riservata e custodita negli orti e giardini di casa per la sua bontà e precocità. Essendo la prima pera della stagione, veniva spesso assaltata dai ladruncoli. Oggi rimasta incustodita è a forte rischio di scomparsa.

Caratteristiche

L'albero è di grande sviluppo e produzione, abbastanza rustico e longevo anche se predisposto alle gelate a causa della sua anticipata fioritura. I fiori si aprono a grappoli e hanno petali bianchi e distanziati. Le foglie sono eterogenee, in prevalenza ovate quelle dei corimbi, con apice più o meno acuminato e margine crenato, provviste di un picciolo piuttosto lungo. I frutti sono assai piccoli (gr 20) con peduncolo lungo e dritto. La buccia è gialla e la cavità calicina è sporgente. La pasta è giallastra, succosa, leggermente granulosa, dolce con piacevole olezzo di moscato. Il frutto matura in modo scalare cominciando dalla fine di giugno fino a quasi tutto luglio.

Utilizzazione

Man mano che raggiungono il giusto grado di maturazione dalla pianta si staccano e cascano i frutticini che, per la loro leggerezza, non si ammaccano quando toccano terra. Queste perette erano la delizia dei mietitori perché, pronte al tempo della falciatura del grano, lenivano l'arsura alla gola e la calura del sol leone.

Origine e diffusione

Non si conosce la provenienza. Presente da tempi assai lontani sul versante molisano confinante con la provincia di Benevento, soprattutto sulle alture di Riccia e Cercemaggiore. La pianta è molto rara trovarla, perciò, rischia di scomparire.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso, assai rustico e produttivo. Ha foglie ellittiche con margine seghettato. I fiori, a grappoli, hanno i petali bianchi, aperti e divisi. I frutti sono piccoli (gr 50), a forma turbinata e appiattita, con picciolo medio. La buccia è gialla, bronzea a maturazione completa. La polpa è gialliccia, granulosa, virando subito al marrone con una zona più chiara e granulare intorno alle logge seminali. In questa fase diviene gelatinosa, morbida, di sapore e odore caratteristico di lievito. Si raccoglie all'inizio di settembre e matura subito dopo.

Utilizzazione

Si mangia cruda appena assume un aspetto bronzeo e la polpa diventa molle e bruna. Per la sua buccia spessa e consistente si mantiene bene fino ad appassire e raggrinzire se tenuta in luoghi freschi e ventilati.

NAPOLI

Origine e diffusione

Questa tipologia, conosciuta con tale denominazione, forse perché introdotta in tempi remoti da vivaisti e commercianti napoletani che venivano sul posto a vendere piante e a comperare frutti, era presente in particolare a Cercemaggiore e nei territori limitrofi. Adesso ne sono rimasti pochissimi alberi, ormai vecchi e malridotti.

Caratteristiche

L'albero, di scarso sviluppo e regolare produzione, è abbastanza rustico alle cause nemiche e agli agenti climatici contrari. Ha foglie piccole e lanceolate. I fiori sono bianchi, a grappoli, con petali ovali e distanziati. I frutti sono medi (gr 130), oblunghi, con picciolo corto e obliquo. La buccia è verde tendente al giallo o al grigiastro, macchiata o marezzata di chiazze rugginose, specialmente ai poli. La polpa è paglierina, dapprima croccante poi deliquescente, succosa, dolce-acidula e aromatica. Si raccoglie a ottobre e si conserva a lungo.

Utilizzazione

Ottima pera da magiare direttamente allo stato fresco nel tardo autunno o alle prime gelate dell'inverno durante il quale acquisisce migliori requisiti qualitativi e di finezza della polpa.

Origine e diffusione

Vecchia varietà locale di origine non accertata. La pianta, che non mancava quasi mai negli orti, giardini e vigne dei signori e dei contadini del Molise centrale, era diffusa particolarmente a Campobasso, Ferrazzano, Mirabello, San Giuliano di Puglia, Cercepiccola e Cercemaggiore. Oggi, sebbene abbandonata, sussiste di rado in alcune località.

Caratteristiche

La pianta, innestata su franco o su selvatici di pero, è molto produttiva, vigorosa e longeva, oltre che resistente a buona parte dei parassiti e alle condizioni atmosferiche sfavorevoli. Le foglie adulte sono ovoidali allungate, dentellate e con picciolo lungo. I fiori sono bianchi, aperti, con petali spesso bipartiti all'apice, parzialmente divaricati. I frutti sono piccoli (gr 100), globosi od oviformi, con picciolo lungo e robusto, e buccia con fondo verde all'ombra e giallo dorato all'insolazione. La polpa è acre, dura, granulosa, succosa, poco adatta al consumo fresco dopo la raccolta, ma mangiabile a completa maturazione. Si raccoglie a novembre e si conserva anche in mucchi per tutto l'inverno.

Utilizzazione

Si può consumare tal quale solo quando, verso la fine dell'inverno, diventa ultra matura o appassisce. Cotta all'acqua, invece, sprigiona il meglio di sé. Le pere si mettevano subito sotto aceto o in salamoia per utilizzarle a Natale (di qui il nome) e nelle altre feste invernali, come contorno ai piatti di carne di maiale.

OLIMPIA

Origine e diffusione

Pianta riscontrata in agro di Castelbottaccio, nell'antica tenuta del barone Cardone, feudatario del posto, forse introdotta da lui alla fine del Settecento. La varietà, di cui non si conosce il nome, né la provenienza – e perciò è stata intitolata alla moglie, donna Olimpia Frangipani – dopo l'eversione del feudalesimo si diffuse, oltre che a Castebottaccio, a Lucito, Civitacampomarano, Lupara e Guardialfiera. Attualmente ne esistono sporadici ceppi nei dirupi o lungo le fratte ai margini delle macchie boschive.

Caratteristiche

L'albero è di limitato sviluppo, molto rustico e fertile, ma con produzione alternante. Le foglie sono ovali, con margine appena dentellato. I fiori sono bianchi, con petali distanziati. I frutti hanno pezzatura piccola o media (gr 120), forma globosa e irregolare, con corteccia ruvida, coriacea, rugginosa intorno all'estremità calicina e suffusa di rosa sulla facciata esposta al sole. La polpa è chiara, soda, granulosa, dolce e profumata. I frutti si raccolgono a ottobre e si conservano assai a lungo, fino al termine dell'inverno.

Utilizzazione

La pera si gusta sia allo stato fresco, durante tutto l'inverno, sia lessata o arrostita. È adatta anche per farcire torte e crostate.

Origine e diffusione

Antica pera dell'Appennino molisano-abruzzese-campano, da cui probabilmente prende origine. Citata in un atto notarile del 1696 a Ripalimosani, era presente soprattutto lungo il versante del Matese della provincia di Campobasso e di Isernia o nelle altre alture prospicienti. Attualmente alcuni ceppi derelitti sono rimasti casualmente e provvidenzialmente intatti a Macchiagodena (dove è chiamata *Vernile*), Frosolone, Agnone (dove è chiamata *Verticchio*) e Ripalimosani, ai margini dei campi incolti, pascoli e boschi o nei pressi di qualche masseria dirupata, a ricordo del passato.

Caratteristiche

L'albero è grande, con branche divaricate, discretamente produttivo e molto resistente al gelo invernale e alle brinate primaverili (fiorisce tardi), oltre che rustico alle cause patologiche. Le foglie sono piccole, ellittiche appuntite, dentellate ai bordi e tomentose sulla pagina inferiore. I fiori sono bianchi, aperti e divaricati. I frutti sono piccoli (gr 100), a canocchia, caratteristici, schiacciati e muniti di un lungo e robusto stelo. La buccia è verde, ruvida e spessa, punteggiata di lenticelle e marcata di ruggine intorno alla zona calicina. La polpa è chiara, a struttura assai compatta e grossolana, aspra e di gusto sgradevole. Si raccoglie a fine autunno e la pera, assai serbevole, si mangia quando diviene stramatura o si riserva alla cura con sale e aceto.

Utilizzazione

Si utilizza di più come composta sotto sale o aceto per condire piatti di carne lessa o arrosto di maiale.

PERA-MELA

Origine e diffusione

Antica pera locale del Molise, una volta diffusa sulle prime colline dell'entroterra adriatico, specialmente a Montenero di Bisaccia, Petacciato, San Giacomo degli Schiavoni, Montemitro, Acquaviva, San Felice, Montecilfone, Palata, Guglionesi, Larino, Portocannone, Ururi, San Martino in Pensilis, Bonefro e dintorni. Attualmente si riscontra solo in casi particolari o in posti riservati.

Caratteristiche

La pianta ha scarso sviluppo e discreta fruttificazione, anche se soggetta all'alternanza di produzione e tuttavia abbastanza resistente alle avversità patologiche e climatiche. Le foglie sono minute, ovali, con margine lievemente dentellato. Il fiore è bianco con petali aperti e distanziati. Il frutto è piccolo (gr.80), appiattito, somigliante a una mela e perciò detta in genere Melapera, mentre a Larino è chiamata Cetrangola. Il colore della buccia è giallo, con diffusa sfumatura rossa al sole. La polpa è bianca, croccante, poco granulosa, dolce con gradevole profumo di rosa. Matura e si raccoglie a fine agosto inizio settembre.

Utilizzazione

Il frutto si deve consumare appena maturo per avvertire tutta la sua fragranza e freschezza.

Origine e diffusione

Tipologia di pianta presente nel passato nei territori di Agnone e di quelli del circondario, di cui non si hanno notizie circa la sua origine o provenienza. In ogni caso, la pera, per alcuni aspetti morfologici e pomologici, potrebbe identificarsi con la *Reale d'inverno*, descritta da Giampaolo nella prima metà dell'Ottocento.
Ora la varietà si trova solo casualmente nei paraggi delle località citate.

Caratteristiche

La pianta è di medio vigore e buona fertilità e rusticità. Ha foglie ovali e appena dentate. I fiori sono bianchi con petali irregolari e un po' incrociati. I frutti sono piccoli o medi (gr 120), piriformi e d'aspetto verde bronzato o marezzato di ruggine con picciolo corto e ricurvo. La polpa è chiara, dura, granulosa, poco succosa, acidula e dolciastra. Si raccoglie in autunno e si mantiene per tutto l'inverno.

Utilizzazione

Si utilizzava per il consumo immediato ed era adatta, dopo eventuale spaccatura, per essiccarla al sole o al forno.

PRESUTTE

Origine e diffusione

Pianta probabilmente derivata da seme o da pollone radicale. Presente da tempo nell'agro di Sant'Angelo Limosano e in alcuni altri confinanti. L'albero originario (riportato nella foto) – unico rinvenuto in zona – non esiste più. Oggi esistono pochi esemplari giovani reinnestati dal figlio del proprietario e quelli recuperati dall'associazione Arca Sannita.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo e buona produzione, molto resistente ai parassiti e alle intemperie. Ha foglie piccole e lanceolate. I fiori, portati a grappoli su uno stesso asse, sono bianchi e hanno petali divaricati. I frutti sono piccoli (gr 80), a forma globosa e muniti di un medio e robusto peduncolo. La buccia ha fondo verde e sopraccolore rosso cupo – che ricorda il colore del prosciutto da cui deriva il nome – cosparso di numerose lenticelle. La polpa è bianca, soda, succosa e granulosa, dolce e acidula al punto giusto. Si raccoglie in agosto e si mantiene per qualche settimana.

Utilizzazione

La pera, oltre che per il colore, era denominata così perché si consumava allo stato fresco a colazione in campagna con pane e prosciutto.

RISCIOLA D'AGNONE

Origine e diffusione

La pera era detta in alcuni posti anche *Visciola* perché simile alle macchie che si formano sulle gambe delle donne quando sono esposte a lungo al fuoco. La varietà era limitata ad alcune zone dell'alto Molise, specie al territorio di Agnone, Pietrabbondante, Vastogirardi, Carovilli, Roccasicura e dintorni. Si presume che sia indigena del posto dove vegeta anche allo stato spontaneo. Oggi è ridotta a poche e vecchie piante situate maggiormente nel territorio agnonese.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso, rustico e longevo. Ha foglie piccole, ellittiche e dentellate. I fiori sono bianchi, semiaperti e divaricati, ad apertura tardiva. I frutti sono molto piccoli (gr 40), piriformi, con residui di sepali agli apici e buccia rosso scuro su buona parte della superficie. La polpa è soda, granulosa, asprigna che tende ad addolcirsi durante la conservazione. Si raccoglie ad ottobre e matura durante l'inverno.

Utilizzazione

I frutti si mangiavano quando diventavano molli e marroni. Si mettevano anche sotto sale o aceto per consumarli, tagliati a fette, come contorno a piatti di carne di maiale nelle feste natalizie e ricorrenze varie.

RISCIOLA DEL MATESE

Origine e diffusione

Varietà tipica e, forse, autoctona delle falde del massiccio del Matese, in cui è stata relegata da tempi immemorabili. Era estesa e coltivata in buona parte dei territori collinari e montuosi del centro e dell'alto Molise, specie a Spinete, Colle D'Anchise, Boiano, Campochiaro, Macchiagodena, Baranello e altre zone dove era assai conosciuta e apprezzata dalle popolazioni locali del passato. Ora, in forte declino, rischia l'estinzione.

Caratteristiche

L'albero è grande, fertile e resistente alle più comuni avversità crittogamiche e parassitarie oltre che alle intemperie. Le foglie del corimbo sono ovali, a coppette, appena crenate ai margini, quelle dei germogli più allungate. I fiori sono bianchi e aperti, con petali distanziati. I frutti sono piccoli (gr 100), a forma turbinata o globosa, muniti di un picciolo lungo, robusto e dritto. La buccia è poco rugosa, verde all'ombra e marcata di rosa vivace alla luce, cosparsa di numerose e vistose lenticelle. La polpa è chiara, dura, granulosa, asciutta, dolciastra, poi tende ad imbrunire, ma non a marcire. Si raccoglie in ottobre e matura durante l'inverno.

Utilizzazione

Questa pera era destinata, prima d'imbrunire, alla conservazione sotto aceto o sotto sale. Assai apprezzata dalle famiglie residenti nei pressi dell'area matesina per guarnire i piatti sostanziosi e accompagnare gli arrosti di carne e costate di maiale nelle feste natalizie e altre del periodo invernale.

Origine e diffusione

La varietà, somigliante alla *Butirra D'Hardenpont*, si riscontrava lungo la media valle del Biferno, nella quale era tenuta riservata negli orti e giardini annessi ai mulini feudali o comunali ad acqua. Forse importata dal Belgio o dalla Francia nella prima metà dell'Ottocento per opera della Società Economica Agricola della Provincia di Molise e distribuita ai soci "corrispondenti" di Montagano, Lucito, Limosano e Petrella Tifernina ove ancora si rinviene qualche pianta.

Caratteristiche

L'albero è di media grandezza e produzione, abbastanza rustico agli agenti avversi. Le foglie sono ovali con margine crenato. I fiori hanno colore bianco e petali molto divaricati. I frutti sono di media grossezza (gr 120), ovoidali o globosi, irregolari, con buccia interamente rugginosa e picciolo corto e spesso. La polpa è giallastra, densa, dolce-acidula, granulosa, profumata, di ottimo sapore. Si raccoglie nella seconda metà di settembre e matura subito dopo.

Utilizzazione

I frutti, anche se conservati in posti freschi e asciutti, non hanno tuttavia una lunga durata. Si mangiano allo stato fresco da soli o accompagnati con pane e formaggio pecorino.

ROMA

Origine e diffusione

Il biotipo è di probabile derivazione della vecchia varietà di origine francese *Buona Luisa D'Avranches* alla quale corrisponde in parte per alcune caratteristiche morfologiche. Era diffuso soprattutto nel territorio di Cercemaggiore, Cercepiccola, San Giuliano e Sepino. Ora è a forte rischio d'estinzione.

Caratteristiche

L'albero è mediamente vigoroso e scarsamente produttivo, ma rustico alle malattie più pericolose. Le foglie sono ovali con margine lievemente crenato. I fiori sono bianchi con petali regolari, distanziati e a margine arrotondato. I frutti sono medi (gr 130), a forma di mozzarella appassita, con buccia liscia, verde tendente al giallo e sopraccolore rosato o violaceo diffuso sulla faccia rivolta al sole. Il picciolo è corto e massiccio. La polpa è chiara, leggermente granulosa, poco succosa, tenera, dolciastra e poco profumata. Si raccoglie in ottobre e matura dopo circa un mese.

Utilizzazione

Si mangia allo stato fresco o cotto in acqua o al forno. Una volta si accompagnava al pane o alla pizza gialla di granone nelle cene durante l'inverno.

Origine e diffusione

La pianta, di cui s'ignora ogni riferimento circa la sua origine, è presente fin da epoche lontane nei territori di Cercemaggiore, Cercepiccola, Riccia, Tufara e aree limitrofe. Oggi essa è limitata a pochi esemplari.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso, produttivo e longevo oltre che alquanto rustico alle avversità climatiche e patologiche. Ha foglie subrotonde, con margine appena dentellato e picciolo medio. I fiori sono bianchi, con petali a coppette e distanziati. I frutti sono piuttosto piccoli (gr 90), globosi o sferoidali con picciolo corto e buccia con colore di fondo verde che vira al giallo verso la maturazione e con sfaccettatura rosea. La polpa è giallastra, soda, granulosa, poco succosa, dolciastra, poco acidula, con profumo di muschio. Si raccoglie in ottobre e matura subito dopo anche se si conserva abbastanza a lungo.

Utilizzazione

Il frutto è molto buono fresco, ma è altrettanto buono bollito o arrostito al forno o sotto la cenere del camino. Si può trasformare in prelibate marmellate o in varie confetture.

SAN GIOVANNI

Origine e diffusione

Antica pera di origine sconosciuta, menzionata da Moffet nel 1660. Nel Molise l'albero è citato dall'abate molisano Giampaolo nel 1820 per il fatto di essere il primo a darci i frutti verso la festività del Santo. La varietà era diffusa un po' dappertutto e in particolare nelle prime colline del versante adriatico e nelle coste più assolate del territorio interno. Oggi l'albero è assai raro incontrarlo e riconoscerlo.

Caratteristiche

La pianta è rustica e vigorosa, molto fertile ma alternante nella produzione. Le foglie sono a doccia, lanceolate, con margine dentellato. I fiori, molto precoci ad aprirsi, sono bianchi, con petali ricurvi e assai distanziati. I frutti sono assai piccoli (gr 50), sferoidali, con picciolo lungo. La buccia è verde e vira al giallo alla maturazione, con sfumature rosea al sole. La polpa è bianca, tenera, dolce e profumata. Matura dalla fine di giugno ai primi di luglio e si mantiene poco.

Utilizzazione

La pera, prima a maturare, per il suo gusto fresco e fragrante era la più ricercata, specialmente dai ladruncoli.

Origine e diffusione

Antica pera dell'alto Molise, forse indigena del territorio interno della provincia d'Isernia e di quelle abruzzesi dell'Aquila e Chieti. Si riscontrava soprattutto ad Agnone e, in particolare, nella frazione di Villa Canale e nelle località vicine di Pietrabbondante, Poggio Sannita, Belmonte del Sannio e zone confinanti. Oggi viene tenuta custodita solo da qualche amatore per uso di casa nel rispetto della tradizione di famiglia.

Caratteristiche

La pianta adulta è maestosa, espansa, produttiva, rustica e longeva, perfettamente adattata al luogo di origine. Le foglie sono piuttosto piccole, di forma varia, coriacee e dentellate. I fiori sono bianchi, a coppette, ampi e in parte sovrapposti. I frutti sono alquanto piccoli (gr 80), caratteristici, turbinati alla base e appuntiti al vertice, con buccia spessa, verde all'ombra e rosata al sole. La pasta è di grana dura, granulosa, asprigna e allappante al palato, non idonea al consumo fresco immediato ma alla cura in "composta". Si raccoglie in ottobre e si mantiene, specialmente sotto sale, per alcuni anni.

Utilizzazione

Era la pera tradizionale da consumare, dopo un periodo di tenuta in salamoia o in aceto, durante il lungo inverno, a partire dal giorno di San Nicola (6 dicembre), da cui ha preso il nome. I frutti, integri e adatti a questo uso (quelli maturi più idonei alla messa sotto sale, quelli meno all'aceto), erano scelti con cura e devozione dalle donne più anziane ed esperte e destinati alla tipica "composta" per essere poi consumati come contorno agli arrosti e ad altri piatti di carne di maiale.

SAN PIETRO

Origine e diffusione

Antica tipologia locale, d'incerta origine, tenuta gelosamente dai contadini ai margini dei campi, delle vigne o negli orti di casa. Era presente specialmente nei territori di Limosano, Pietracupa, Salcito, Trivento, Montefalcone del Sannio e zone adiacenti. Oggi è ridotta a qualche sparuto esemplare rimasto a testimonianza del passato.

Caratteristiche

L'albero è di modesto sviluppo, ma fertile, anche se soggetto ad alternanza di produzione. Le foglie sono lanceolate, a doccia, con picciolo inserito nella lamina ad angolo retto. I fiori sono bianchi, a schiusura anticipata, con petali regolari e divaricati. Il frutto è piccolo (gr 80), piriforme, con buccia giallastra a completa maturazione. La polpa è paglierina, tenera, poco succosa ma dolce e profumata. Comincia a maturare a fine giugno, in coincidenza con la ricorrenza di San Pietro, da cui deriva il nome, ma la raccolta si protrae oltre la metà di luglio.

Utilizzazione

Le pere maturano gradualmente ed erano raccolte presto al mattino, col fresco, dall'albero o per terra man mano che cadevano per essere gustate subito dai mietitori, al momento della pausa mattutina detta *vevitelle*. Quelle rimaste erano anche consumate durante il periodo della trebbiatura per alleviare l'afa e il bruciore alla gola della polvere secca prodotta dal calpestio degli animali sui covoni sciolti e cosparsi nell'aia.

Origine e diffusione

La pianta, di origine italiana e corrispondente all'antica varietà Angelica, era tenuta molto da conto e riservata fin da epoche remote in orti e giardini signorili. All'inizio dell'Ottocento è stata descritta da G. Gallesio nella sua *Pomona* e nel 1820 riportata anche da Giampaolo. Nel Molise è ancora presente casualmente a Campobasso, Ferrazzano, Mirabello, Petrella, Lupara, Bonefro, Agnone e altre zone adiacenti. La varietà, rivalutata di recente per la sua eccellente qualità, ora sembra meno esposta al rischio di perderla.

Caratteristiche

L'albero è di buona vigoria e media produttività anche se soggetto ad alternanza. Tollera abbastanza bene le malattie crittogamiche. Ha foglie piccole, ovali e leggermente dentellate. I fiori, ad apertura piuttosto anticipata, sono bianchi con petali regolari, distanziati e arrotondati. Il frutto è medio (gr 140), piriforme, con peduncolo corto e spesso. La buccia è rugosa, cosparsa di lenticelle, colorata di giallo nella parte in ombra e di rosso carminio in quella alla luce, molto viva e attraente. La polpa è bianco crema, fondente, succosa, gradevolmente dolce-acidula. Si raccoglie all'inizio settembre.

Utilizzazione

La pera, di sapore eccellente, conserva le sue caratteristiche di freschezza e fragranza per poche settimane.

SANTA MACCHIA

Origine e diffusione

Varietà tipica della parte sud orientale del Molise, d'incerta derivazione. Era tenuta e coltivata soprattutto a Macchia Valfortore e in alcuni comuni lungo la dorsale molisana del Fortore. Oggi qualche pianta è ancora presente in questa valle in mezzo alle antiche vigne.

Caratteristiche

La pianta è vigorosa e mediamente fertile, pur soggetta ad alternanza di produzione e a malattie crittogamiche e parassitarie in genere. Ha foglie ovali, con picciolo lungo e bordi laminari leggermente dentellati. I fiori son bianchi, di forma regolare e appuntiti all'estremità. I frutti sono medi (gr 120), piriformi od oviformi, con picciolo obliquo, corto e forte. La buccia è spessa, con fondo verde e cosparsa o chiazzata di ruggine, soprattutto nella parte basale e intorno alla cavità calicina. La polpa è paglierina, dura, granulosa, succosa, di mediocre sapore e con un senso che ricorda il profumo di bosco. Si raccoglie in ottobre e matura durante l'inverno.

Utilizzazione

Per la sua buona conservazione era utilizzata per il consumo diretto per tutta la stagione invernale o cotta al forno o all'acqua. Nelle annate di abbondanza era somministrata anche agli animali, specialmente ai maiali.

Origine e diffusione

Varietà tipicamente meridionale, coltivata principalmente in Campania dov'è la sua culla d'origine. Nel Molise era diffusa e tenuta riguardata in diversi luoghi del centro e della provincia d'Isernia. Al presente qualche pianta è ancora riscontrabile sul territorio interno della regione.

Caratteristiche

L'albero è piuttosto vigoroso e alquanto produttivo, ma di lenta messa a frutto e piuttosto sensibile ai freddi tardivi e alla ticchiolatura. Le foglie sono verdi brillante e i fiori bianchi con petali divaricati e a paletta. I frutti sono di media pezzatura (gr 120), piriformi, con buccia liscia, verde pallida o gialliccia alla maturazione. La polpa è chiara, delicata, fondente, zuccherina e aromatica. Si raccoglie alla fine di luglio e matura appena dopo.

Utilizzazione

Il frutto, per il suo gusto e freschezza, era la delizia di tutti, specialmente dei vagabondi e ladruncoli che assaltavano gli alberi anche nottetempo per cibarsene ancora acerbi causando rotture ai rami.

SPADONE D'ESTATE

Origine e diffusione

Tradizionale e popolare *cultivar* estiva dell'Italia meridionale, diffusa principalmente in Campania, Abruzzo e Molise. In quest'ultima regione era diffusa soprattutto nella parte orientale, dalla media e bassa collina fino al mare, dove, per le migliori condizioni climatiche, esprimeva meglio i suoi pregi organolettici. Sebbene rivalutata e rilanciata commercialmente nel recente passato, adesso è di nuovo in decadenza.

Caratteristiche

Gli alberi hanno discreto sviluppo e fertilità, benché soggetti a malattie fungine e a ustioni causati da trattamenti anticrittogamici. La foglia è ovale, verde intenso, crenata ai margini, con lunghi piccioli. Il fiore è bianco, con petali aperti e in parte sovrapposti. Il frutto è medio (gr 120), ovale allungato, regolare, di fondo verde chiaro e appena arrossato al sole. La polpa è fine, succosa, fondente, poco acidula, zuccherina, fragrante, di buon sapore. Si raccoglie in agosto ed è pronta subito per il consumo.

Utilizzazione

Le pere erano mangiate appena colte per godere a fondo di tutta la loro freschezza, fragranza e succosità.

SPADONE D'INVERNO

Origine e diffusione

Antica varietà invernale di origine incerta. Essa differisce da quella rinvenuta nella parrocchia di Villiers (Loir-et-Cher) nel 1760 dal curato Leroy, da cui ha preso il nome *Curato* con cui è conosciuta anche in Italia. Nel Molise, per somiglianza alla ben nota pera *Spadona d'estate*, fu chiamata *Spadona d'inverno*. Era presente un po' dappertutto sul territorio molisano e costituiva la pera invernale per antonomasia. Ora sopravvivono pochi e trascurati esemplari insidiati dalla bruciatura delle stoppie e dall'aratura estiva.

Caratteristiche

L'albero è grande e molto produttivo, ma suscettibile alla ticchiolatura e alla cascola pre-raccolta. Ha foglie ellittiche, verde lucente e dentellate ai margini. I fiori sono bianchi uniformi con petali regolari e sovrapposti. I frutti sono medi o grandi (gr 170), piriformi allungati, con apice e picciolo spesso ricurvi. La buccia è verde, di rado soffusa di rosa e qualche volta solcata in lungo da una profonda infossatura. La polpa è chiara, succosa, più o meno zuccherina e odorosa secondo l'ambiente in cui cresce. Si raccoglie in ottobre e matura durante l'inverno.

Utilizzazione

Le pere si mantengono a lungo e, oltre al consumo diretto, sono adatte alla cottura o ad essere essiccate.

SPINA D'ESTATE

Origine e diffusione

Antica varietà locale citata anche da Giampaolo nel 1820. Forse introdotta nel Molise dalla Puglia durante il Medioevo dai mietitori che si recavano colà a falciare le messi. In passato era presente un po' dovunque nell'area centrale del Molise. Attualmente sopravvivono soltanto alcuni malandati alberi a Fossalto e Cercemaggiore. La pianta è, pertanto, a forte rischio d'estinzione.

Caratteristiche

L'albero è abbastanza vigoroso e produttivo, anche se alternante e assai soggetto alla ticchiolatura dei frutti e foglie. Fiori, portati a grappolo semichiuso, hanno petali bianchi completamente sovrapposti o verticillati. L'epoca di fioritura è leggermente anticipata. Le foglie sono di forma ovata e munite di peluria e di un lungo e robusto picciolo. I frutti, molto piccoli (gr 40), sono allungati e hanno buccia spessa, verde bronzata. La cavità calicina mostra vistosi residui di sepali. La pasta è granulosa, poco succosa, ma molto dolce e tenera, sciogliendosi in bocca con gusto e profumo di muschio. Matura in agosto e le perette sono molto gradevoli.

Utilizzazione

I frutti possono essere consumati freschi e secchi. Questi ultimi, rimasti sull'albero o caduti a terra, erano in passato raccolti e conservati appesi in soffitta per mangiarli durante l'autunno e l'inverno successivi.

Origine e diffusione

Antichissima varietà italiana, menzionata da A. Gallo fin dal 1575. Secondo G. Gallesio essa sarebbe da identificarsi con la pera *Picena* dei Romani, mentre Leroy la vuole originaria della zona di Carpi (Modena). La regione unita Abruzzo e Molise era quella che forniva la maggior parte della produzione, specie in provincia dell'Aquila e di Campobasso. Un tempo molto ricercata e apprezzata sui mercati locali, oggi è ignorata e qualche pianta è tenuta trascurata in un angolo dell'orto o ai margini delle case di campagna.

Caratteristiche

Gli alberi sono di media vigoria e buona produttività e longevità. I frutti, le foglie e i germogli sono immuni alla psilla anche se assai sensibili alla ticchiolatura e ad alcuni anticrittogamici. Le foglie dei corimbi sono ovali, verde chiaro, con picciolo variamente lungo. I fiori sono bianchi, espansi e in parte sovrapposti. I frutti, di media dimensione (gr 150), hanno forma conico-appiattita, turbinata alla base, con picciolo robusto e ricurvo o inserito obliquamente. La buccia è spessa, ruvida, verdognola e giallastra a completa maturazione, con rara sfumatura rosa al sole e parziale rugginosità intorno alla cavità calicina. La polpa è chiara, fondente a maturazione, un po' granulosa e acidula, ma molto succosa, zuccherina e aromatica. Si raccoglie in ottobre e matura durante l'inverno.

Utilizzazione

Era la pera invernale per eccellenza, molto buona da consumo fresco e ottima da cuocere e da ricavarne confetture o marmellate per preparare torte e crostate.

SUGOSA

Origine e diffusione

La pianta, di origine dubbia, forse proveniente dalla Campania, è presente qua e là soprattutto nella parte centrale della provincia di Campobasso. Quelle poche sopravvissute sono tenute riservate intorno alle case di campagna o nei giardini di città da qualche amatore.

Caratteristiche

L'albero è di media o scarsa vigoria ma fertile e rustico alle principali avversità dovute sia ai parassiti sia all'inclemenza del clima. Ha foglie piuttosto grandi, ricurve, verde lucido con margine ondulato. I fiori sono bianchi con petali ovali e distanziati. La fioritura è medio precoce. Il frutti sono medi (gr 100) ovoidali con buccia giallastra e sopraccolore rosso marcato e diffuso al sole. La polpa è bianca, assai sugosa, deliquescente, dolceacidula, di sapore e odore semplici e gradevoli. Si raccoglie a fine luglio inizio agosto e si consuma subito.

Utilizzazione

Era il frutto più adatto, per il tempo della raccolta e per la succosità della polpa, a rinfrescare lo stomaco e a mitigare l'arsura alla gola dei contadini occupati nei lavori estivi e, in particolare, dei trebbiatori intenti a rivoltare, ventilare e separare sull'aia la pula dai chicchi di cereali.

Origine e diffusione

Albero tradizionale della zona interna del Molise, di cui non si ha contezza della provenienza, una volta tenuto da conto e coltivato a Fossalto, Pietracupa, Torella e dintorni. Oggi ne sussiste qualche sporadico esemplare per cui si corre il rischio d'estinzione.

Caratteristiche

La pianta è vigorosa e longeva oltre che resistente ai parassiti e crittogame. Di norma produce abbondantemente e costantemente. I fiori bianchi, a paletta e a corolla distanziata, si aprono in epoca piuttosto anticipata. Le foglie hanno foggia ovale e picciolo lungo. I frutti sono medi (gr 100), piriformi allungati, muniti di un lungo peduncolo, dritto o, più spesso, arcuato. La buccia è verde chiaro uniforme, giallognola verso la raccolta. La polpa è d'aspetto giallo pallido, granulosa, asciutta, di sapore dolciastro e di profumo semplice. Non va soggetta all'imbrunimento con la maturazione avanzata. La raccolta avviene in settembre e le pere maturano subito dopo.

Utilizzazione

Si consumava cruda o cotta in acqua. Con i frutti appena raccolti si preparavano le pere sciroppate, intere o spaccate o ridotte a pezzi, ottime per condire crostate e torte, quelli caduti e ammaccati si davano ai maiali.

TRENTONZE ESTIVA

Origine e diffusione

Questa caratteristica pera, la cui provenienza deve essere della fascia adriatica dell'Italia centro meridionale, era conosciuta da epoche lontane anche nelle zone del basso Molise del versante pugliese, in particolare a Bonefro, Collotorto, San Giuliano di Puglia, Santa Croce di Magliano, Rotello e poi estesa nelle altre zone come Palata, Montecilfone, Montemitro, Acquaviva, San Felice, Mafalda, Limosano e Montagano.

Caratteristiche

La pianta è di modesta vigoria e produzione. Il suo portamento assomiglia più a un melo che a un pero. Ha foglie ovali con picciolo breve. Il fiore è bianco con petali distanziati. Il frutto è medio (gr 150), maliforme, piuttosto appiattito e poco depresso nella cavità calicina e peduncolare. La buccia a maturazione è giallastra con ampie sfumature di rosa al sole. La polpa è chiara, succosa, butirrosa, leggermente granulosa, di sapore dolce con essenza appena di vaniglia. Si raccoglie a fine estate ed è pronta subito per il consumo.

Utilizzazione

La pera, avendo una maturazione precoce e rapida, è poco conservabile. Il suo consumo principale è allo stato fresco pur prestandosi molto bene alla preparazione di succhi e confetture varie.

TRENTONZE INVERNALE

Origine e diffusione

Il pero, citato dall'agronomo bolognese Filippo Re nel suo libro *Nuovi Elementi di Agricoltura* del 1815, è presente in Italia, soprattutto sul versante adriatico dell'Appennino, fin da epoche antiche. Nel Molise era noto da tempi remoti nelle zone interne e nell'area del Matese, specialmente a Cercemaggiore, San Giuliano, Sepino, Campochiaro, Roccamandolfi, San Massimo e altre zone confinanti. Oggi è in via di estinzione.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo e produzione, resistente alla ticchiolatura ma soggetto alla cascola dei frutti. Ha foglie ovali, a margine villoso e seghettato. I fiori sono bianchi, con petali aperti, regolari e distanziati. I frutti sono grossi o molto grossi (gr 500), turbinati appiattiti o globosi, con buccia spessa, bronzea, screziata di marrone su fondo prima verde e poi giallastro. La polpa è chiara e ha tessitura granulosa diventando sciolta a piena maturazione. Il sapore è semplice e asprigno. Si raccoglie a ottobre e matura in pieno inverno.

Utilizzazione

La pera va utilizzata a completa maturazione quando la polpa diviene deliquescente e imbrunita. Era usanza spaccarla a metà trasversalmente e scavare la polpa con un cucchiaino, come in una coppa di gelato.

TROTTOLA

Origine e diffusione

La varietà, di cui non si sa la provenienza, era assai rinomata. Qualche esemplare è ancora rinvenibile sui bordi delle strade e scarpate poderali o a bordo campo di Matrice, San Giovanni in Galdo, Campolieto, Monacilione e Macchia Valfortore.

Caratteristiche

L'albero è abbastanza sviluppato, con chioma folta ed espansa. È poco suscettibile alle malattie crittogamiche e parassitarie. Le foglie sono piccole, ellittiche, ripiegate a doccia. I fiori sono bianchi, aperti e staccati. Il frutto è piccolo (gr 80) con forma caratteristica biconica e profilo centrale circolare rilevato, quasi spigoloso. Il picciolo è lungo e sottile. La buccia è gialla con la faccia al sole pigmentata di rosa. La polpa è paglierina, sugosa, tenera, dolce e lievemente fragrante. Si raccoglie a settembre e matura subito.

Utilizzazione

Le pere, non mantenendo a lungo le pregevoli caratteristiche organolettiche perché tendono a incupire e a fermentare all'interno, sono da consumarsi appena raccolte o cadute dall'albero.

Origine e diffusione

La varietà è presente e conosciuta soprattutto a Macchiagodena, Colle D'Anchise, Spinete e dintorni dove era tenuta ai bordi o lungo i confini dei campi o negli spazi intorno alle case rurali. Oggi è ridotta a pochi e vecchi soggetti che sopravvivono a stento.

Caratteristiche

L'albero è vigoroso, rustico e produttivo. Ha foglie medie, ovali e verde intenso sulla faccia superiore. I fiori sono bianchi e hanno petali molto divaricati. I frutti sono medi (gr 120), globosi o turbinati, con picciolo corto e forte. La corteccia è verde carico, spessa e in parte rugginosa. La polpa è chiara, dura, succosa, granulosa, dolce-acidula. Si raccoglie a ottobre e si conserva molto bene fino a tardo inverno.

Utilizzazione

Era la pera invernale per eccellenza consumata dalle popolazioni locali sia cruda sia cotta.

VERNALE

Origine e diffusione

La pera, per le sue caratteristiche morfologiche, dovrebbe corrispondere all'antica varietà *Scipione* di origine inglese. Nel Molise era presente sporadicamente nella parte centrale, in particolare a Mirabello Sannitico, Ferrazzano, Toro e Campodipietra. Ora è conservata gelosamente da qualche amatore nell'orto o giardino.

Caratteristiche

L'albero è di medio sviluppo e buona produttività, abbastanza rustico e di lunga vita. Ha foglie lanceolate con margine ondulato. I fiori sono bianchi, con petali distanziati, normalmente a forma di cucchiaio. I frutti sono medi (gr 140), piriformi allungati o affusolati, con picciolo lungo e ricurvo. La buccia è verde uniforme e tale si mantiene o vira a un giallo pallido alla maturazione. La polpa è bianca, tenera, fine, poco granulosa e molto sugosa, zuccherina e aromatica. Si raccoglie alla fine di settembre e matura da novembre a gennaio.

Utilizzazione

Si conserva a lungo anche in ambienti non refrigerati, purché freschi o asciutti. Ottima se mangiata col pane e formaggio. Era consumata a colazione dai contadini prima di recarsi in campagna durante l'inverno.

Origine e diffusione

Antica varietà molisana, discendente dalla pianta madre italiana *Volpina*, forse indigena dell'Appennino, dalla quale si differenzia per alcuni caratteri acquisiti da lungo tempo nel territorio interno. Essa era presente a Campobasso, Ferrazzano, Mirabello, Cercemaggiore, San Giuliano di Puglia, Cercepiccola. Oggi è molto raro trovarla, seppure abbastanza riconoscibile per il suo maestoso e ordinato portamento.

Caratteristiche

L'albero, assai vigoroso, rustico e fertile, ha sviluppo assurgente da giovane e chioma espansa e regolare da adulto. Le foglie sono piccole, ellittiche e crenate ai margini. I fiori, che si aprono tardi, hanno un colore bianco e petali conformi, distanziati e distesi. I frutti sono di pezzatura assai ridotta (gr 40), sferoidali, leggermente appiattiti alla base, con picciolo lungo e resistente. La buccia è spessa, ruvida, verde scuro in accrescimento e interamente rugginosa a maturazione, a volte bronzea ma sempre lenticellata e mora come la pelle di una zingara, da cui prende il nome. La polpa è bianca, dura e asciutta alla raccolta e bruna e molle a maturazione, anche se ancora un po' granulosa ma comunque mangiabile, specialmente se diventa stramatura. Si raccoglie da ottobre fino a novembre e matura ai primi freddi.

Utilizzazione

Il frutto dopo raccolto è assai adatto alla cottura, durante la quale sprigiona il meglio delle sue caratteristiche organolettiche che non hanno eguali in altre pere. Consumato appena raffreddato sembra di gustare un pezzo di cioccolato. Se conservato in mucchi sotto la paglia, matura prima pur conservandosi per lungo tempo.

SORBO

AFFUSO

Origine e diffusione

Questo tipo di sorbo della specie *domestica* e della sottospecie *lunga mezzana* è indigeno del Mediterraneo. Nel Molise è presente unicamente nel venafrano dove esistono pochi e vecchi esemplari del tutto trascurati.

Caratteristiche

L'albero è grande, con chioma slanciata o piramidale, di media fertilità e resistenza alle avverse condizioni climatiche e patologiche. Ha foglie simili alle altre specie. I fiori, portati a mazzetti, sono bianchi e i boccioli appena soffusi di rosa. I frutti sono piccoli (gr 25), affusolati, sfumati di rosa al sole su fondo giallastro e cosparsi di lenticelle. La polpa è chiara ma presto imbrunisce e perde l'astringenza assumendo un sapore dolciastro e profumato. Matura alla fine di settembre inizio di ottobre. Si conserva meno degli altri.

Utilizzazione

I frutti sono meno gustosi degli altri ma si prestano assai bene per la trasformazione in marmellate e sidro.

Origine e diffusione

Questa varietà, ingentilita e selezionata altrove, è stata introdotta e moltiplicata per innesto negli ultimi due secoli in Italia e nel Molise. Le poche piante ancora riscontrabili sul territorio molisano, infatti, hanno l'ingrossamento al piede, segno inconfondibile dell'avvenuto innesto.

Caratteristiche

Le piante innestate su selvatico nostrano di sorbo domestico si sono dimostrate di grande vigoria e longevità, con chioma aperta e regolare. L'albero, però, è meno fertile e rustico degli altri alle avversità di natura patologica e climatica. Ha foglie pubescenti e fiori bianchi come quelli appartenenti alla stessa specie.
I frutti sono piuttosto grossi (gr 50), a forma di trottola, con buccia rosata all'insolazione su un fondo giallastro verso la maturazione durante la quale diventa marrone scuro. La polpa, inizialmente chiara e soda, diventa subito molle e mezze. I frutti maturano a fine settembre e possono essere raccolti con qualche anticipo o comunque prima della caduta naturale per evitare ammaccature e conseguenti marciumi.

Utilizzazione

La sorba appena raccolta veniva conservata sulla paglia per maturare meglio e per tenerla asciutta e sana.

SORBO MELO

Origine e diffusione

Il sorbo melo, detto *Sorbus domestica malifera* e, nel Molise *suorve*, è originario dell'area mediterranea. Nel Molise si trova spontaneo dalle prime colline dell'Adriatico e dalla valle di Venafro alle pendici montane. Oggi, sempre più raro, si riscontra isolato ai margini dei boschi o di qualche campo incolto o lungo le strade.

Caratteristiche

L'albero è grande, talora maestoso, piramidale da giovane ed espanso da adulto, molto longevo e rustico. Ha foglie alterne imparipennate, composte di foglioline ovali o lanceolate, sessili, dentate ai bordi e acute all'apice, verde scuro o glauche sopra, tomentose e argentee sotto. I fiori sono bianchi o appena rosei se in bocciolo, portati da corimbi ramosi e densi. I frutti sono piccoli (gr 30), maliformi, riuniti a mazzetti, a fondo prima verde e poi giallo, punteggiati o sfumati di rosso o di arancione al sole e di sapore aspro e astringente. Si staccano a maturazione e, se caduti a terra, diventano molli, marroni e subito commestibili.

Utilizzazione

I frutti maturi erano mangiati all'istante, mentre quelli appena raccolti si spaccavano e seccavano in soffitta.

SORBO PERO

Origine e diffusione

Questa sottospecie di sorbo, detto *pirifera*, d'origine orientale, era presente nei boschi, prati e luoghi incolti o rocciosi del territorio interno del Molise. Oggi è ancora più raro trovarlo, rinvenendosi solo rinselvatichito o rinsecchito intorno a qualche rustico dirupato o campo abbandonato.

Caratteristiche

L'albero è grande, a portamento aperto, rustico e produttivo. Ha foglie simili al *sorbo melo*. I fiori sono tutti bianchi e riuniti in densi racemi. I frutti sono molto piccoli (gr 20), piriformi, regolari, pruinosi, striati o variegati di rosso vinoso su fondo giallastro, di gusto ancora più acre del precedente. Essi cadono dall'albero appena diventano maturi ma sono ancora immangiabili. Lo diventano subito dopo che sono stesi sulla paglia.

Utilizzazione

Da mangiarsi quando diventano morbidi e scuri di buccia e marrone di polpa oppure secchi a bagno nel vino o nel liquore.

PAESAGGIO DEI FRUTTI

PAESAGGIO DEL PERO

Peri sevatici nella Valle del Sangro

Pere di bosco, Alto Molise

Pero sotto il Matese

Peri *Zingara e Natale* in agro di Ferrazzano (Campobasso)

Peri rinselvatichiti in agro di Cercemaggiore (Campobasso)

Perazzi Mandorlino (*Pyrus Spinosa*) in territorio di Palata (Campobasso)

Filari di peri tradizionali in agro di Campobasso

Peri selvatici a Staffoli (Agnone - Isernia)

Peri in fiore in territorio di Mirabello (Campobasso)

PATRIARCHI DEL PERO

Persico Bianco a Cercepiccola (Campobasso), età stimata 230 anni

Pero *Cascapere* in agro di Sant'Angelo Limosano (Campobasso), età stimata 120 anni

Pero *Zingara* in agro di Campobasso, età stimata 120 anni

Pero *Spadone d'Estate* in agro di Ferrazzano (Campobasso), età stimata 100 anni

Pero *Natale* in agro di Ferrazzano (Campobasso), età stimata 100 anni

Pero *Risciola del Matese* in agro di Vinchiaturo (Campobasso), età stimata 100 anni

FORME E COLORI DEL PERO

Portamento assurgente del pero

Portamento espanso del pero

Sviluppo arrotolato delle foglie del pero

Srotolamento delle foglie del pero

Sviluppo completo foglie di pero

Senescenza delle foglie del pero

EVOLUZIONE STAGIONALE DEL COLORE DI UNA FOGLIA DI PERO

PAESAGGIO DEL MELO

Melo *Limoncella* in fiore

Melo e pero tra i ruderi di Altilia (Sepino - Campobasso)

Pascolo sotto i meli in agro di Sepino (Campobasso)

Meli sparsi in agro di Matrice (Campobasso)

Meli sparsi in agro di Fossalto (Campobasso)

Alberi sparsi in agro di Busso (Campobasso)

Meli sul Matese (Campobasso)

Filari di meli in agro di Matrice (Campobasso)

Meli in agro di Monteroduni (Isernia)

Meleto in agro di San Biase (Campobasso)

FORME E COLORI DEL MELO

Varietà di melo a buccia rossa in abito autunnale

Varietà di melo a buccia gialla in abito autunnale

EVOLUZIONE STAGIONALE DEL COLORE DELLE FOGLIE DI MELO

PATRIARCHI DEL MELO

Albero di *Limoncella* in agro di Oratino (Campobasso), età stimabile 90 anni

Melo *Rosa Nostrana* in agro di Roccamandolfi (Isernia), età stimata 80 anni

Melo *Appia* in agro di Riccia (Campobasso), età stimata 80 anni

Melo *Rosa Montana* in agro di San Biase (Campobasso), età stimata 80 anni

Melo *Renetta* in agro di Busso (Campobasso), età stimata 75 anni

Melo *Muso Lungo* in agro di Tufara (Campobasso), età stimata 75 anni

Melo *Limoncella* in agro di Ferrazzano (Campobasso), età stimata 85 anni

PAESAGGIO DEL COTOGNO

Melocotogno sotto Limosano (Campobasso)

Perocotogno in agro di Castropignano (Campobasso)

PATRIARCHI DEL COTOGNO

Cotogno in agro di Macchia Valfortore (Campobasso), età stimata 70 anni

Cotogno in agro di Ripabottoni (Campobasso), età stimata 80 anni

PAESAGGIO DEL SORBO

Sorbo in agro di San Biase (Campobasso)

Sorbo in agro di San Felice del Molise (Campobasso)

PRIMAVERA

ESTATE

AUTUNNO

INVERNO

PATRIARCHI DEL SORBO

Sorbo in agro di Trivento (Campobasso), età stimata 70 anni

Sorbo in agro di Ripalimosani (Campobasso), età stimata 90 anni

Sorbo in agro di Lucito (Campobasso), età stimata 60 anni

Sorbo in agro di Sant'Angelo Limosano (Campobasso), età stimata 100 anni

Sorbo in agro di San Biase (Campobasso), età stimata 150 anni

APPENDICE DOCUMENTARIA

C 75 1874

Stato degli alberi di frutta gentili esistenti nella Vigna di Spirondasino e nel seminatorio adiacente

1 Granzone
2 Pero Diua
3 Granzone
4 Pero spino Del Carpio
5 Fico mancia
6 Granzone
7 Fico ottato
8 Cotogne
9 Pero spino Del Carpio
10 Granzone_ mancia
11 Pero Diua
11bis Granzone_ mancia
12 Fico ottato
13 Fico d'Isernia
14 Ficarriano
15 Cotogno
16 Granzone
16bis Pero spino Del Carpio
17 Idem
18 Granzone_ Secco
19 Idem_ mancia
20 Piccolo Fico
21 Fico ottato
22 Fico Tollo
23 Idem d'Isernia
24 Idem ottato
25 Pero San Germano
26 Pero spino Del Carpio
27 Granzone_ mancia
28 Idem
29 Piccolo Fico Tollo
30 Pero della Madonna
31 Pero Del Carpio
32 Fico ottato
33 Idem
34 Sorbo
35 Pero Burè
36 Pero spino Del Carpio
37 Idem
38 Melo Limoncello
39 Idem_ mancia
40 Melo Genovese
41 Melo Rainet
42 Fico ottato
43 Idem
44 Cotogno
45 Melo gelato
46 Granzone_ mancia
47 Idem
48 Melo Limoncello
49 Idem
50 Pero spadone Autonnale

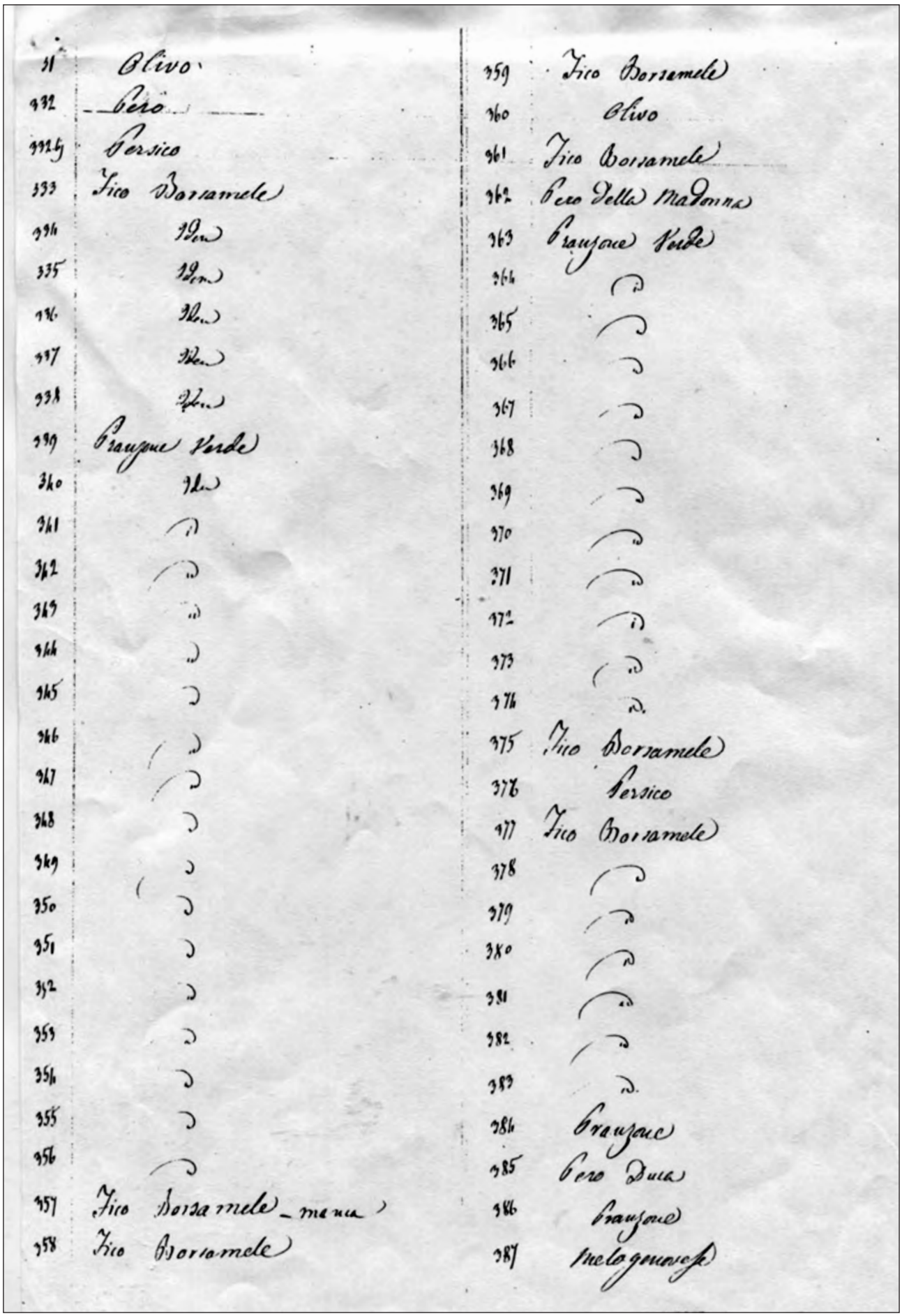
51 Pero Burro
52 Melo Ommaco
53 Pero angelico
54 Sorbo
55 Granzone innestato
56 Sorbo
57 Granzone
58 Idem
59 Melo Limoncelle
60 Pero San Germano
61 Pero Spino del Carpio
61 bis Pero spino d'estate
62 Pero Spino del Carpio
63 Pero Calmosino
64 Melappio bianco
65 Melo Granata
66 Granzone - mania
67 Melo gelato
68 Ciriegio napoletano
69 Granzone, mania
70 Pero Spino del Carpio
71 Melo gelato
72 Melo Fava
73 Melo vergato rosso
74 Melo - Secco
75 Pero Moscato
76 Pero pistacchino
77 Pero Buon Cristiano d'estate
78 Granzone
79 Granzone
80 Pero della Madonna
81 Pero Martinenco
82 Pero Buon Cristiano d'inverno
83 Pero gentile di Francia
84 Melo limoncella
85 Pero innestato
86 Melo vergato
87 Pero innestato
88 Pero Bure'
89 Granzone
90 Melo Rainet
91 Idem
92 Idem
93 Melo genovese - mania
94 Melo Limoncelle
95 Persico
96 Melo Dolce
97 Granzone Secco
98 Idem
99 Granzone Verde
100 Granzone Secco
101 Idem
102 Idem
103 Pero Spino del Carpio
104 Pero non conosciuto
104 bis Granzone
105 Pero della Madonna
106 Pero Gradevole

107 Pero Moscarella
108 Pranzone innestato
109 Pero non conosciuto
110 Ciriegio
111 Pruno Francese
112 Pero mastrantuono
112 bis Pero innestato
113 Pero della Madonna
114 Pero Spadone
115 Pera Ruspo
116 Idem
117 Sorbo
118 Ciriegio
119 Persico
120 Idem
121 Fico ottato
122 Fico d'Isernia
123 Idem
124 Idem
125 Pero Carmosino
126 Percoco
127 Pero della Madonna
128 Percoco non esiste
129 Pero Spino del Carpio
130 Olivo
131 Pero angelico - Secco
132 Pruno nero - Secco
133 Pruno Francese
134 Idem
135 Albicocco Secco
136 Fico Borsamele
137 Olivo
138 Fico Borsamele
139 Idem
140 Fico Rosso - Secco
141 Fico d'Isernia
142 Melo granata
142 bis Pruno
143 Ciriegio
144 Fico Borsamele
145 Idem
146 Idem
147 Idem
148 Idem
149 Idem
150 Idem
151 Fico ottato
152 Idem
153 Pero Perasecche
154 Pero della Madonna
155 Fico ottato
156 Idem
156 bis Pruno
157 Fico ottato
158 Idem
159 Idem
160 Idem
161 Fico Borsamele

162	Melo Rainet - Secco	
163	Pero San Germano	
164	Melo - Secco	
165	Melo Vergato	
166	Pero San Germano	
167	Pero Spadone Autonnale	
168	Pero Bera Secche	
169	Melo Limoncelle	
170	Idem Rainet	
171	Pero Spino del Carpio	
172	Idem Spino d'età	
173	Melo annurco	
174	Pero Spadone Autonnale	
175	Melo gelato	-
176	Melo genovese	
177	Pero Spino d'età	
178	Melo genovese	
179	Pero Angelico d'Inverno	
180	Pero Spadone	
181	Melo Rainet	
182	Granzone non innestato	
183	Melo gelato	-
184	Bruno Francese	
185	Melo gelato	-
186	Melo annurco	
187	Pero Spino	
188	Granzone	
189	Melo gelato	-
190	Melo gelato	
191	Melo Rainet	
192	Granzone non innestato	
193	Pero Spadone d'inverno	
194	Bertino	
195	Melo Vergato Rosso	
196	Melo gelato	
197	Melo Limoncelle	
198	Pero pistacchino	
199	Granzone	
200	Pero Spino del Carpio	
201	Idem	
202	Melo gelato	
202bis	Granzone di pero innestato	
203	Melappio Rosso	
204	Granzone Secco	
205	Granzone - Verde	
206	Melappio bianco	
207	Pero Spadone	
208	Pero Duca	
209	Granzone Secco	
210	Idem Verde	
211	Idem Secco	
212	Pero Spino del Carpio	
213	Melo gelato	
213bis	Granzone	
214	Pero Spadone	
215	Granzone	
216	Idem Secco	

217 Melo annurco
218 Granjone Secco
219 Pero gentile di Francia
220 Granjone Secco
221 Pero Spino del Carpio
222 Granzone Secco
223 Pero Spino del Carpio
224 Granjone Secco
225 Pero Secco
226 Granzone Secco
227 Bruno francese
228 Granjone Secco
229 Melo Rainet
230 Pero Spino del Carpio
231 Grano francese
232 Albicocco Secco
233 Granjone Secco
234 Pero Spino del Carpio
235 Melo Rainet
236 Granjone
237 Melo genovese
238 Granjone Secco
239 Idem Verde
240 Melo Rainet
241 Pero Spino del Carpio
242 Idem
243 Granjone Secco
244 Idem verde
245 Idem Secco
246 Pero Spino del Carpio
247 Granjone Secco
248 Pero Spino d'està
249 Granjone Secco
250 Melo Vergato
251 Granjone Secco
252 Idem verde
253 Idem Secco
254 Idem
255 Idem
256 Idem
257 Granjone Verde
258 Idem Secco
259 Idem
260 Idem
261 Melo Rainet
262 Granjone Secco
263 Bruno francese
264 Granzone Secco
265 Melo annurco
265 bis Pero Spino del Carpio
266 Melo Rainet
267 Granjone Secco
268 Idem
269 Idem
270 Idem
271 Idem
272 Bruno Secco
273 Granjone Secco

274 Pruno francese
275 Pranzone Secco
276 Pruno - nero
277 Pranzone Secco
278 Melappio bianco
279 Pranzone Secco
280 Idem
281 Pero Butirro
282 Pranzone Secco
283 Idem
284 Idem
285 Pruno nero
286 Pero Ruspo
287 Pranzone Secco
288 Pruno Nero
289 Pranzone Secco
290 Melo Bainet
291 Pranzone Seco
292 Pruno francese
293 Pero Danese
294 Pero Perasecho - Secco
295 Melappio Vergato
296 Persico secco
297 Olivo
298 Ciriegio
299 Persico Secco
300 Idem
301 Pero Ruspo
302 Pruno francese
303 Persico
304 Fico rosso
305 Persico - Secco
306 Pero della madonna
307 Pruno francese
308 Persico - Secco
309 Fico Ottato - Secco
310 Pero Spadone autonnale
311 Olivo
312 Idem
313 Pruno nero
314 Fico Ottato
315 Fico Rosso
316 Idem
317 Olivo
318 Idem
319 Idem
320 Fico Borsamele
320.b Olivo
321 Fico Borsamele
322 Pero Spino del Carpio
323 Fico Borsamele
324 Idem
325 Idem
326 Idem
327 Idem
328 Ciriegio
329 Fico Borsamele
330 Idem



388	Pranzone	402	Pranzone
389	〃	403	〃
390	〃	404	〃
391	〃	405	Pero spino del Carpio
392	〃	406	Pero della madonna
393	〃	407	Sorbo
394	〃	408	Idem
395	〃	409	Pero spadone autonnale
396	〃	410	Pero spino del Carpio
397	〃	411	Pero Angelico
398	〃	412	Pero non conosciuto
399	〃	413	Pero della madonna
400	〃	414	Pero spino del Carpio
401	〃	"	

Salito li Marzo 1874
Antonio d'Alisera Agrimensore

Notamento di tutte le piante che si sono piandate in questi feudi di Sprontasino, dal 1849. a 1862. nonche tutti i frutti nella
Vigna con tutto lo terreno intorno –

uai frutteta e nella Vigna N.°	17
Crisomali id N.°	4
Fichi id N.°	57
Cipressi id N.°	05
Pini id N.°	07
meli granati id N.°	02
Sorba id N.°	07
Chitogni id N.°	03
mele di Uaria sorte id N.°	61
Perati id N.°	113
Noci id N.°	74
mendorle id N.°	140
Celsi a morriconi N.°	10000
Celsi nel Vivajo N.°	4490
Olivi all'oliveto grante di Scalzavacca N.°	1400
Olivi nei terreni affittati alla Scalzavacca	3177
piu piandati in questo anno olivi dagli affittatori di terreni alla Scalzavacca sino 16. aprile	357
remangono da piandarsi sino dopo 16. aprile di questo anno 1862.	1031
Pini piandati in questo anno intorno al Celseto di morriconi	170
Vi ne sono rimasti nel Vivajo sotto la vigna N.° di pini	450
Pini nella Strada Nuova sopra questa Palazzina	44
Platani id id	88
Leandre nella Villa avanti questa Cosina	04
Cipressi id	04
Abeti id	07

La detta Villa vi sono di molti fiori che non si possono numerare non avendo ancora tut-
ti uscito dal terreno –

Pranzoni di Olivi piandato da 17. a 24 aprile nei terreni affittato nella Scalzavacca N.°	151
remangono da piandarsi dopo li 24 aprile altri pranzori di Olivi alla Scalzavacca	880
Pioppi a Pietra dei Ladri N.°	1060
Pioppi sopra questa Cosina, dal Tratturo alla Cappella e da questa a dritta e sinistra dello Stradone sino Salua piana N.°	642

Oltre della pioppeta avanto al molino e quelli nel formale di sopra e sotto al detto molino, di Sprontasino

Cosina di Sprontasino 24. aprile 1862,
Il Fattore di Campagna
Pasquale Sattire

GLOSSARIO

Accessione: un campione di una cultivar o di un parente selvatico raccolto in una determinata località in un determinato momento.

Agrobiodiversità: è la ricchezza di varietà, razze, forme di vita e genotipi, nonché la presenza di diverse tipologie di habitat, di elementi strutturali (siepi, stagni, rocce ecc.), di colture agrarie e modalità di gestione del paesaggio.

Assurgente: con andamento tendenzialmente verticale.

Biodiversità: la variabilità fra gli organismi viventi d'ogni tipo, inclusi, fra gli altri, i terrestri, i marini e quelli d'altri ecosistemi acquatici, nonché i complessi ecologici di cui fanno parte. Ciò include la diversità entro le specie, fra le specie e la diversità degli ecosistemi.

Bionte: parte di cui è costituito l'innesto. L'ipobionte è la parte inferiore che andrà a formare l'apparato radicale e l'epibionte la parte superiore che andrà a formare la chioma.

Burgensatico: fondo di proprietà allodiale (privata) riservata al signore feudale ed esente da ogni imposizione di oneri fiscali.

Clone: gruppo di individui (ramets o plantets) originati da un singolo campione (ortet) e mantenuti in coltivazione mediante propagazione vegetativa (innesto, talea, margotta, stolone, pollone radicale, coltura in vitro di tessuti di qualsiasi tipo). Tutti i campioni di un clone sono esattamente similari e geneticamente identici all'originale. Molti ibridi sono di origine clonale e sono normalmente propagati per via vegetativa.

Conservazione *in situ*: con questo termine si vuole indicare qualcosa che rimane nella sede che gli compete. La conservazione in situ si ha quando viene individuato un determinato areale, mettendo in rilievo i legami fra questo, una determinata specie e una precisa popolazione/ecotipi/varietà e gli usi ad essi legati.

Conservazione *on farm*: mantenimento e gestione sostenibile della diversità genetica di colture selezionate localmente da parte degli agricoltori in sistemi colturali tradizionali.

Conservazione *ex situ*: conservazione al di fuori dell'ambiente e della comunità biotica in cui una certa popolazione si è differenziata ed adattata nel tempo. Insieme delle strategie adottate al fine della conservazione della diversità genetica e degli organismi, attuate al di fuori degli ambiti naturali in cui questi si trovano, come gli orti botanici, le banche del germoplasma.

Cucurbiforme: a forma di zucca.

Cultivar: in agronomia, col termine cultivar (abbreviato cv) si intende una pianta coltivata, ottenuta con il miglioramento genetico, che riassume un insieme di specifici caratteri morfologici, fisiologici, agronomici e merceologici di particolare interesse e trasmissibili con la propagazione, sia per seme sia per parti di pianta. Cultivar è un termine prettamente agronomico.

Dioica: pianta che porta fiori o solo maschili o solo femminili.

Ecotipo: è una distinta entità di un animale, una pianta o un altro organismo che è strettamente collegata nelle sue caratteristiche all'ambiente ecologico in cui vive; gli ecotipi sono pertanto popolazioni di una specie adattate a un determinato ambiente.

Erosione genetica: perdita di variabilità genetica all'interno di un ecosistema (perdita di specie), di una specie (perdita di razze e varietà), diuna popolazione (perdita di alleli). Per le specie coltivate è conseguenza dell'affermarsi di poche varietà migliorate a scapito dei tipi locali. L'esasperazione dell'erosione genetica porta all'estinzione.

Fruttaio: luogo attrezzato per la conservazione della frutta.

Gene: frazione di molecola di DNA, rappresenta l'unità fisica funzionale dell'informazione genetica, mediante la sintesi di una particolare catena polipeptidica attraverso uno specifico mRNA intermedio oppure di particolare RNA funzionale (rRna, tRNA o snRNA).

Genotipo: è la costituzione genetica di un organismo, ovvero l'insieme dei geni presenti nel suo genoma. I prodotti di tale geni interagiscono tra loro determinando tutte le caratteristiche dell'intero organismo.

Fenotipo: l'insieme dei caratteri osservabili.

Invaiatura: in botanica e agronomia è una fase fenologica della maturazione dei frutti, in corrispondenza della quale avviene il viraggio di colore dell'epicarpo.

Lamburda: rametto con gemma fruttifera costituito da più rametti raggruppati a seguito di numerose fruttificazioni, specificatamente nel pero e nel melo.

Migliara: Unità di superficie vitata equivalente a circa 1.000 viti disposte al sesto d'impianto di metri 0,90 x 0,90.

Moggio: unità di superficie agraria adottata nel regno di Napoli prima dell'Unità d'Italia e corrispondente a circa 1.000 metri quadrati

Nesto: detto anche marza o gentile, è la parte di pianta che con la pratica dell'innesto andrà a costituire la chioma.

Oidio: malattia crittogamica della vite comparsa nel Molise e in Italia nel 1845.

Parente selvatico: una specie selvatica affine (diversa dal progenitore selvatico) a quella coltivata.

Patrimonio genetico: L'insieme delle informazioni genetiche che si trasmettono tra generazioni.

Peronospora: malattia crittogamica della vite comparsa nel Molise e in Italia intorno agli anni Ottanta dell'Ottocento.

Portainnesto: detto anche soggetto o ipobionte, è la parte inferiore di una pianta moltiplicata con la tecnica dell'innesto che andrà a fornire l'apparato radicale.

Progenitore selvatico: specie selvatica da cui è cominciata la domesticazione, fino a ottenere una particolare coltura o animale domestico.

Selezione: qualsiasi processo, naturale o artificiale, che permette un aumento della proporzione di certi genotipi o gruppi di genotipi nelle successive generazioni, di solito a discapito di altri genotipi.

Serbevoli: di lunga durata.

Talea: parte di pianta, appositamente tagliata, che viene messa in terra o nell'acqua perché metta radici e si riproduca. La talea moltiplica la pianta agamicamente, cosicché la pianta cresciuta tramite talea sarà del tutto uguale alla pianta generatrice (o pianta-madre) tanto da poter essere denominata clone.

Terraggio: canone in natura, di solito in grano, corrisposto dal colono al feudatario o ad altro proprietario terriero pubblico o privato.

Tomolo: unità di superficie di terreno in uso fino all'unificazione nazionale nel Molise e in alcune altre Province del Regno di Napoli, di misura variabile, di solito da 2.000 a 3.000 metri quadrati.

Trentale: unità di superficie viticola e olivicola in uso anticamente nel Molise e corrispondente a circa trenta ceppi, ovvero a circa 900 metri quadrati.

Turbinato: forma simile a una trottola.

Varietà: si intende la diversità delle caratteristiche all'interno di una specie biologica. La varietà è un termine botanico relativo a una popolazione che differisce per qualche carattere da quelle che sono considerate essere le caratteristiche tipiche di una determinata specie.

Varietà locale (*local variety o landraee o local population*): varietà derivata da un processo di selezione operata dagli agricoltori di uno specifico areale e dall'ambiente. Si caratterizza per un elevato adattamento all'ambiente, è generalmente coltivata con tecniche tradizionali. Esiste una documentazione storica che ne attesta la persistenza sul territorio da almeno 50 anni.

BIBLIOGRAFIA

Aa Vv., Atti del *III Congresso Nazionale di frutticoltura,* Vallecchi Editore, Firenze 1950.

Allio R., Baldini E., Eccher T., Maniago M, Zilorri - *La Collezione Garnier Valletti dell'Istituto di Coltivazioni Arbore dell'Università degli Studi di Milano,* Hoepli, Milano 1998.

Baldini E. Tosi A., *Scienze e Arte nella Pomona Italiana* di Giorgio Gallesio, Accademia dei Georgofili, Firenze 1994.

Barker G., *La Valle del Biferno. Archeologia del territorio e storia annalistica*, Tip. Fotolampo, Campobasso 2001.

Bellini E., Guidi S., 2005, *Patriarchi vegetali, un patrimonio da salvare*, Accademia dei Georgofili, Edizione Pilistampa, Firenze 2005.

Branzanti E., Sansavini S., *Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia*, «L'Informatore Agrario», Edagricole, Bologna 1964.

Branzanti E., Sansavini S., *Monografia delle principali cultura di melo,* CNR, Bologna 1967.

Cocchini P., D'Andrea M.S., Di Lena P., Iorizzo M., Lalli R, Pilla F., Primi E., Stasi M., Tanno M., *Tintilia del Molise nel contesto storico e attuale della vitivinicoltura regionale*, Regione Molise, Ed. Palladino Company, Campobasso 2007.

Dalla Ragione I., Dalla Ragione L., *Archeologia arborea, Diario di due cercatori di piante*, Ed. Ali&no, Perugia.

De Luca V., Rapezzi R, Raimondo P., Santarelli A., *Piano per le coltivazioni arboree*, Regione Molise, I-II tomo, CGCsrl, Campobasso.

Di Tullio A., *Prime linee di uno studio monografico dell'arboricoltura negli Abruzzi e nel Molise, Stab. Tip. Giannini & Figli,* Napoli 1912.

Failla O., Forni G. *Le piante coltivate e la loro storia*, FrancoAngeli, Milano 2001.

Failla O. e Maglieretta L., *Girolamo Molon (1860-1937). L'Ampelografia e la Pomologia,* Atti del convegno – Biblioteca Internazionale "La Vigna", Vicenza 1998.

Fideghelli C., Grassi F., Della Strada G., *Iniziative del Ministero per le Politiche Agricole per la salvaguardia delle risorse genetiche vegetali con particolare riguardo a quelle frutticole*, Atti 4° Convegno nazionale "Biodiversità Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre, 1998.

Gallesio G., *Pomona Italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi* (1817-1839), edizione elettronica a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Genova 2004.

Gallesio G., *Pomona Italiana*: *Trattato degli alberi fruttiferi, contenente la descrizione delle migliori varietà di frutti coltivati in Italia, accompagnato da figure*, Pisa, Tip. Niccolò Capurro, 1817-1839.

Giampaolo P.N., *Lezioni di Agricoltura*, parte III, vol. II, *Degli alberi da frutto ingentiliti dalla coltura,* Ed. Sangiorgio, Napoli 1820.

Guidi S., Gulminelli A., Battaglia D. P. *I Patriarchi da frutto dell'Emilia-Romagna,* 3 voll., Regione E.R., Bologna 2007.

Josa G., *L'istruzione professionale dei contadini nel Molise, 1901-1937,* Tip. Carlo Colombo, Roma 1938.

Kobel F., *Trattato di frutticoltura,* a cura di Breviglieri N., Ed. Agricole, Bologna 1962.

Lalli R., *I Consigli della Provincia di Molise*, 4 tomi, 1806-1841, Ed. Rufus, Vitmar, Arti Grafiche La Regione, Campobasso.

Longano F., *Viaggio per lo Contado di Molise*, Ed. A. Settembre, Napoli 1788.

Lucenteforte F., *Monografia fisico-economico-morale di Venafro*, 3 voll., Cassino 1887.

Manzi A., *Origine e storia delle piante coltivate in Abruzzo*, Ed. Barabba, Lanciano 2006.

Mucci L., *Discorsi agrari-parrocchiali per tutte le domeniche dell'anno,* Tip. Di Gaetano, Napli 1853.

Neri D., Tanno M., *Frutticoltura in Molise: il caso della Limoncella* (The limoncella apple in Molise), Atti III Giornate tecniche SOI.

Neri D., Virgili S., *Mela rosa e mele Antiche. Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile*, Assam, Ancona 2002.

Sansavini S., *Nuove frontiere dell'arboricoltura italiana*, Alberto Perdisa Editore, Bologna 2007.

Savastano L., *Arboricoltura*, Stab. Tip. F. Giannini & Figli, Napoli 1914.

Sereni E., *Storia del Paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari 1974.
Sirtori C., *La mela. Il frutto dal volto umano*, CON.CO.PRA, Trento 1974
Tamaro D., *Trattato di frutticoltura*, Hoepli, Milano 1915.
Tamaro D., *Frutta di Grande Reddito. Organizzazione della frutticoltura*, Hoepli, Milano 1928.
Tanno M., *Vite e Vino nel Molise. Aspetti storici e attuali*, Ed. Lampo, Campobasso 1997.

INDICE

p. 11 Presentazione
Davide Neri

I. Alberi fruttiferi nella storia
“ 13 *1.1. Scoperta e messa a coltura dei frutti*
“ 15 *1.2. Sviluppo degli alberi da frutto nelle civiltà antiche*
“ 17 *1.3. Frutti nel Regno di Napoli*
“ 19 *1.4. Frutti in Toscana, Trentino, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto, Lombardia*

II. Piante da frutto nel Molise
“ 23 *2.1. Radici storiche*
“ 24 *2.2. Messa a frutto nell’antico Sannio*
“ 26 *2.3, Frutti nei “campi chiusi”*
“ 27 *2.4. Alberi fruttiferi nei “campi aperti”*
“ 29 *2.5. Primi* pomarii *dell’Ottocento*
“ 31 *2.6. Inchiesta Murattiana sulla frutta*
“ 37 *2.7.* Orto Agrario *e promozione della frutta*
“ 40 *2.8. Varietà di* pomifere *all’inizio dell’Ottocento*
“ 46 *2.9. Sviluppo dei pomi nel corso dell’Ottocento*
“ 51 *2.10. Campi a frutti nella prima metà del Novecento*
“ 64 *2.11, Sviluppo degli alberi da frutto dalla seconda metà del Novecento*
“ 71 *2.12. Frutticoltura del nuovo millennio*

III. Frutti della memoria
“ 77 *3.1.* Spadone *e* Spadoncina. *Pere per ogni gusto e stagione*
“ 83 *3.2.* Spina d’Inverno. *Pera invernale per antonomasia*
“ 86 *3.3.* Trentonze. *Pera dell’ultimo desiderio*
“ 89 *3.4.* Risciole. *Pere tradizionali da composta*
“ 94 *3.5.* Limoncella. *La mela regina del Molise*
“ 98 *3.6.* Zitella. *La mela della verginità del Molise*
“ 101 *3.7.* Annurca. *La mela rossa per eccellenza*
“ 105 *3.8.* Gelata. *La mela a duplice gusto*
“ 108 *3.9.* Cotogno. *L’albero dai pomi dorati*
“ 114 *3.10.* Sorbi del Molise. *Frutti indigeni da recuperare*

IV. Cultori e custodi della frutta molisana
“ 121 *4.1. Cultori e promotori del passato*
“ 148 *4.2. Operatori e promotori del presente*

V. Vicende e leggende dei frtutti
“ 179 *5.1.* Persico Bianco. *Il pero patriarca del Molise*
“ 187 *5.2. Mela tentatrice*

“ 193 VI. Schede pomologiche
“ 195 *Cotogno*
“ 199 *Melo*
“ 259 *Pero*
“ 325 *Sorbo*

“ 331 Paesaggio dei frutti

“ 383 Appendice Documentaria

“ 393 Glossario

“ 395 Bibliografia

Finito di stampare presso
la TIPOLITOGRAFIA FOTOLAMPO - Campobasso
nel mese di luglio 2014
[510/14]