

Redattore Paolo Belloni
mail: pomona@tin.it
tel. 080-4317806 ; cell. 333-3670653

Data: giugno 2014

Denominazione del progetto: Conservatorio botanico “I giardini di Pomona”.

Tipologia esperienza:

- *Esempio di:*
 1. *conversione ecologica di aree periferiche e marginali;*
 2. *rigenerazione e conservazione della biodiversità delle specie vegetali;*
 3. *recupero di esperienze, saperi e tecniche produttive locali e sostenibili;*
 4. *valorizzazione della produzione agricola tradizionale;*
 5. *ripristino del ciclo delle acque e dei rifiuti;*
 6. *promozione della conoscenza dei metodi di produzione agricola tradizionale e sostenibile mediante visite guidate, cicli di conferenze, attività per le scuole, ecoturismo, eccetera;*

Localizzazione: Contrada Figazzano, 114 - CAP 72014 Cisternino (Brindisi)
Coordinate GPS 40° 44' 21.78", 17° 21' 58.19"

Attori coinvolti e collaborazioni:

Interlocutori istituzionali:

- UE per i progetti di tutela della biodiversità;
- Regione Puglia per le “Buone pratiche” segnalate dal Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR);
- Provincia di Brindisi come “Masseria didattica”;
- Comune di Cisternino in quanto Bandiera Verde e Città Slow.

Collaborazioni con associazioni internazionali per la salvaguardia e la tutela della frutta “antica”:

- Les Croqueurs de pommes – Belfort – France: www.croqueurs-national.fr
- Nationale Boomgaarden Stichting v.z.w. - Vereniging voor pomologie, boomgaard-en landschapsbeheer: www.boomgaardenstichting.be
- Association Pomologique de Haute Normandie: www.aphn.net
- ProSpecieRara Deutsche Schweiz – Basel .- CH www.prospecierara.ch

Collaborazioni con Istituzioni di ricerca e altri enti:

- Facoltà di Agraria di varie Università italiane: Palermo, Catania, Lecce, Bari, Firenze, Bologna, Piacenza, Milano, Torino;

- Centri di educazione scolastica per una sana e corretta alimentazione (Regione Lombardia – Milano: Mostre didattiche: *Melemangio*, ottobre 2001; *Ortocircuito* ottobre 2005; *Rosmarancio*, marzo 2007, ecc.).

Breve descrizione del caso:

Il Conservatorio botanico “I giardini di Pomona” è un parco agricolo per la conservazione *ex situ* della biodiversità delle piante di interesse alimentare, in particolare delle fruttifere arboree tradizionali (costituite anteriormente il 1950).

Esso tende soprattutto: al recupero di varietà locali di fichi, melograni, agrumi storici, gelsi, azzeruoli ed altri frutti antichi o minori e delle conoscenze relative ad essi; alla valorizzazione della produzione tradizionale di fichi essiccati e “maritati” con farcitura di mandorle, scorza di limone e finocchio selvatico secondo l’antica tradizione locale.

La coltivazione di queste e altre specie viene praticata mediante il recupero delle acque meteoriche, messo a punto con il ripristino della rete delle cisterne e la ristagnatura di quelle fallate per l’adacquamento delle collezioni di fruttifere; nel ciclo della coltivazione vengono attuati anche la raccolta del *compost* per i rifiuti umidi ed il suo riutilizzo come fertilizzante.

Il conservatorio pratica inoltre azioni rivolte al pubblico per la conoscenza dei metodi di produzione agricola tradizionali con visite guidate ad uso delle scuole e delle altre persone interessate.

Esso perciò associa la conservazione della natura all’accoglienza turistica a basso impatto, in un contesto paesaggistico di grande fascino, al centro della Puglia, proprio nel punto di incontro delle tre province di Bari, Brindisi e Taranto. I dieci ettari del conservatorio botanico, condotti con metodo biologico, si trovano a Cisternino, nel cuore della Valle d’Itria, nota come *la Valle dei Trulli*.

Nel parco del conservatorio sono già state messe a dimora oltre 800 cultivar (varietà coltivate) di fruttifere arboree, la maggior parte delle quali costituite anteriormente al 1950, data orientativa che segna il passaggio dall’agricoltura tradizionale a quella meccanizzata e l’introduzione di fertilizzanti e fitofarmaci chimici.

Gli impianti sono fatti per file, sistema usato dai contadini di tutto il mondo. Ciò rende il paesaggio del conservatorio perfettamente integrato a quello circostante. La ricchezza e la particolarità di questa banca della biodiversità delle piante da frutto può essere scoperta e apprezzata solo visitandola direttamente.

La collezione principale riguarda la specie *Ficus Carica*, che, con oltre 300 accessioni ne fa la più importante collezione italiana e una delle collezioni più rilevanti di tutto il bacino del Mediterraneo.

L’impianto parte dai caprifichi (o fichi maschi), prosegue con le varietà storiche italiane dipinte da Bartolomeo Bimbi per Cosimo III De’ Medici, granduca di Toscana, a cavallo tra il ‘600 e il ‘700; quelle fatte ritrarre da Giorgio Gallesio nelle magnifiche tavole della sua *Pomona Italiana* (1817-1839), a cui seguono le cultivar largamente diffuse su tutto il territorio nazionale, le varietà locali di varie regioni italiane, le varietà pugliesi (circa un centinaio) e dell’Italia del sud e le varietà internazionali.

Un’altra collezione di una certa rilevanza riguarda il melograno (*Punica granatum*) con una cinquantina di accessioni ripartite sia in ornamentali che in varietà tradizionali, con frutto di dimensioni e colori diversi, che varietà a seme molto tenero ed edule (*seedless*) provenienti da diverse aree euroasiatiche, di interesse per la lavorazione industriale volta all’estrazione del succo ricco di antiossidanti.

Oltre a fichi e melegrane, che costituiscono le collezioni principali, a partire dal 2004 sono state messe a dimora piante per la produzione di mandorle, uve da tavola, ciliegie dolci ed acide, susine, albicocche, mele, pere, limoni, aranci, pompelmi, chinotto ed altri agrumi storici, amelanchier, cotogne, gelsi, giuggiole, sorbe e corniole, cachi, kiwi, noci, pistacchi e nocciole dalle forme e dimensioni più varie.

Frutti minori e piccoli frutti sono presenti in appezzamenti o filari ad essi dedicati.

Negli interspazi lungo i filari delle fruttifere crescono erbe aromatiche in pieno campo sempre nell'ottica della biodiversità delle specie. Si possono così ammirare rosmarini, timi, salvie, mente, issopi, artemisie, santoregge, o vedere piante note, ma di non larga diffusione come: liquerizia, citronella, rabarbaro, elicriso, *lemon grass* cinese e thailandese, ruta, melissa, canfora, ecc.

Il conservatorio ha sviluppato numerose azioni di sensibilizzazione sul tema dell'agricoltura sostenibile con mostre pomologiche rivolte al grande pubblico, attività di collaborazione con Istituti di Ricerca e con i Gas.

Di particolare rilievo è stata la presentazione, da parte del Conservatorio, dei frutti italiani provenienti da varie regioni della penisola, alla Mostra pomologica internazionale: *Croq'Pommes 2013*, Limoges, 16-17 novembre 2013.

Questa iniziativa si inquadra nella più ampia attività che il Conservatorio botanico svolge nell'organizzare la partecipazione italiana alla Pomologica internazionale europea che si svolge ogni lustro in Francia. Nel caso specifico, in occasione del trentacinquennale dalla fondazione dell'associazione dei *Croqueurs de Pommes* francesi, il Conservatorio ha presentato i frutti affidatigli da: Orto Botanico di Palermo; A.R.S.S.A. Regione Calabria; Parco Naturale Regionale Otranto-Leuca; C.R.S.F.A. Basile Caramia di Locorotondo; Conservatorio botanico "I giardini di Pomona"; Unione Comuni della Garfagnana; Vivai Omezzolli di Riva del Garda (TN); Vivaio "Il Vecchio Melo" di Borgosesia (VC) .

Il Conservatorio, infine, intrattiene relazioni di fornitura con i GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) anche al di fuori del territorio pugliese, come nel caso di Milano, per fichi essiccati, mandorle sgusciate, pelate e locali, farina di senatore Cappelli e tisane (Tiglio, *Lippia citrodora*, *Lemon grass*).

Valutazione dell'efficacia dell'esperienza verso forme locali di autosostenibilità, economica, sociale, territoriale, ambientale

Come si è riscontrato in altre esperienze, la biodiversità delle piante di interesse alimentare si conferma fortissimo attrattore turistico; tuttavia gli introiti derivanti dal turismo tramite le visite guidate e la vendita dei prodotti agricoli non sono sufficienti a sostenere gli ingenti costi per la conservazione dei patrimoni genetici delle piante. È necessario quindi affiancare a queste attività la ricettività agrituristica per giungere all'autosostenibilità economica.

Senza dubbio il conservatorio è stato guardato con grande curiosità all'inizio della sua attività anche perché si è iniziato a piantare i fichi che gli agricoltori locali stavano spiando. Ora, visto il numero dei visitatori, la curiosità dei vicini si è trasformata in interesse e si cominciano a vedere nuovi impianti di alberi da frutto nelle vicinanze del Conservatorio.

Livello di mobilitazione e di trasformazione culturale della società locale verso la coscienza di luogo:

La società locale appare una società ancora legata alle tradizioni e in quanto tale molto cauta nella propria trasformazione e nel cambiamento della propria scala di valori. Il Conservatorio botanico ha iniziato a mettere a dimora gli alberi 10 anni fa, mentre l'apertura al pubblico risale a non più di cinque anni fa. Il crescente successo attuale è dato soprattutto dai turisti stranieri (circa un terzo dei visitatori proviene dal Nord Europa). Questo fa sì che la gente sia interessata per il momento a vedere se funziona e come andrà a finire. È troppo presto per una qualsiasi valutazione di trasformazione culturale poiché forse non si è ancora coscienti dei valori del proprio territorio (basti pensare come possa stupire che il fico, che per generazioni ha rappresentato l'alimento più comune per combattere la fame, venga apprezzato così tanto dai turisti del Nord Europa)

Ricostruzione dei rapporti cognitivi culturali e produttivi fra cittadinanza attiva e patrimonio territoriale

Il raggiungimento di questo obiettivo sarà molto facilitato nel momento in cui il Conservatorio botanico sarà in grado di produrre occupazione. Quale modo migliore per comprendere che *il mio territorio mi dà di che vivere perché è stato conservato così com'era e che proprio in questo sta il suo valore, che pertanto non è un valore misurabile né in assoluto, né in modo relativo o per comparazione*. Il Conservatorio botanico vuole dimostrare agli abitanti-attori del territorio che la produzione agricola locale esiste come patrimonio in sé ed è un valore per i suoi detentori, è parte del valore intrinseco della storia di questo territorio.

Il Conservatorio botanico è quindi una risorsa per lo sviluppo locale in quanto dimostra agli attori locali che il patrimonio agricolo può rigenerarsi e assumere nuove forme, almeno quando si integra con una dinamica di sviluppo e con azioni che mirano al cambiamento delle politiche agricole nazionali e locali.

Bibliografia e sitografia:

- F. Minnone, P. Belloni, V. De Leonardis, *Fichi di Puglia: Storia, paesaggi, cucina, biodiversità e conservazione del fico in Puglia*, Editrice Cooperativa Ulisside, Castiglione d'Otranto (LE) 2012.
- www.pomonaonlus.it