



# NATIONAL GEOGRAPHIC™

## I frutti dimenticati che salveranno il mondo

*Dove sono finite sorbe, nespole e more di gelso? Il mercato le ha bocciate: si ammaccano facilmente e marciscono presto ma i loro semi vengono conservati gelosamente: alcuni geni potrebbero rivelarsi fondamentali per salvare gli alberi da nuove malattie e infestanti*

*Testi e foto di Federico Formica*



Non esiste più la frutta di una volta. Quella di oggi è più “muscolosa”, più colorata e gradevole alla vista. E, in molti casi, molto più saporita e consistente. Ma c'è un prezzo da pagare. Chi è nato prima degli anni Settanta, e certi sapori ancora se li ricorda, lo sa bene: la perdita di biodiversità. Nespole, sorbe, azzeruoli, corniole, more di gelso e centinaia di varietà di mele, pere e uva sono scomparse dai campi e, di conseguenza, dalle nostre tavole

### **Ciliegie bianche**

Queste ciliegie non sono acerbe: si possono già cogliere e sono dolcissime. Dei 66 ettari coltivati dal CRA alle porte di Roma, le ciliegie occupano il 4,65% della superficie. Tra le tante varietà c'è anche questa, quasi introvabile sul mercato soprattutto per due motivi: deperisce presto e il colore bianco “non vende”. “Questo tipo di ciliegia viene utilizzata soprattutto per essere candita o sciroppata, proprio perché non scolora”, spiega il direttore del CRA-FRU Davide Neri.

Secondo uno studio dell'Ispra pubblicato nel 2010, agli inizi degli anni Novanta del '900 si contavano circa 30 varietà di pere, ma oggi sul mercato se ne trovano al massimo sei, che costituiscono circa l'80% di tutta la produzione. Stessa sorte per le mele; l'80% dei frutti che mangiamo appartiene a tre sole varietà. Nulla, se pensiamo che solo nel nostro Paese ne esistono quasi mille. Per l'uva, le pesche e le albicocche si potrebbe fare un discorso identico.

In questa storia, però, non c'è un "cattivo". In realtà, non esistono neanche il Bene e il Male. Perché se alcuni frutti sono ormai introvabili, se le fragole sono più grosse e carnose, se è più facile trovare meloni dolci, uva senza semi e pesche senza peluria è perché lo abbiamo deciso noi consumatori, con le nostre scelte quotidiane e le nostre esigenze, così diverse rispetto a trenta o quaranta anni fa, per non parlare della prima metà del Novecento, quando il frigorifero ancora non c'era.

**Non siamo più quelli di una volta.** Quanti di noi acquistano ogni giorno frutta e verdura fresche dal negozio sotto casa? Risposta scontata: pochissimi, visto che quasi nessuno ha il tempo per farlo. I "sapori di una volta" stanno sparendo anche per questo: abbiamo bisogno di frutta che si mantenga per settimane in frigorifero. E siccome è cambiata anche la filiera che porta la frutta dai campi alle nostre case, questi prodotti devono resistere ai lunghi viaggi. Nel frattempo, l'industria dolciaria ha contribuito a cambiare i nostri gusti, che tendono sempre di più verso lo "zuccheroso". Per non farsi scalzare da merendine e snack, la frutta ha dovuto farsi più dolce.

In questa lotta per la sopravvivenza, i frutti più "scomodi" hanno segnato il passo. Sorbe e nespole (perlomeno quelle "germaniche"), ad esempio, si possono mangiare solo mesi dopo la maturazione quando "ammeziscono", cioè iniziano ad annerire dentro. Si colgono a inizio autunno, si conservano per due, tre mesi e si mangiano verso Natale, quando acquisiscono una consistenza gelatinosa e un gusto fermentato. Potendo scegliere prodotti più dolci e mangiabili in ogni momento, voi cosa scegliereste?

Se pensate che, in fondo, noi consumatori siamo diventati incontentabili, sappiate che anche gli agricoltori non sono da meno. I loro nemici sono – da sempre - parassiti e malattie delle piante; il loro obiettivo – anche in questo caso, da millenni – quello di aumentare la resa: alberi più produttivi senza alternanza negli anni, facili da raccogliere e meno soggetti alle malattie.

Ma come si fa ad accontentare tutti? Al CRA-FRU, il Centro di ricerca per la frutticoltura del CRA (il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria**) ci provano. E spesso ci riescono visto che dal 1962 al 2008 (ma la lista è in continuo aggiornamento) dai laboratori di questo istituto sono uscite 177 nuove varietà, oggi tutte in commercio. Soprattutto fragole, pesche e nettarine, ma ci sono anche ciliegie, albicocche, mele, pere, lamponi e altro ancora. Si chiama "miglioramento genetico" ma se pensate agli OGM sbagliate di grosso. Qui si studia la genetica delle piante da frutto e si seleziona attraverso incroci: si trova una varietà di frutto che possiede una o più caratteristiche utili (ad esempio, che maturi anche a temperature più basse, o con una buccia molto spessa che faccia da "paraurti" o, ancora, che resista ad alcuni parassiti), si impollina il fiore femminile di una diversa varietà (in alcuni casi persino di un'altra specie) e, se il "figlio" possiede le virtù di entrambi i genitori, si procede con l'innesto direttamente su alberi "portinnesto" anch'essi appositamente selezionati.

**La banca della frutta.** "Le varietà a cui stiamo lavorando vanno incontro alle abitudini di consumo di oggi e a quelle che prevediamo per domani. Ma questa non è una novità: gli incroci in agricoltura esistono da sempre: anche i prodotti che si consumavano nel passato erano stati selezionati per venire incontro ai gusti dell'epoca" spiega Davide Neri, direttore del CRA-FRU, dal suo ufficio nella sede romana a un passo dall'aeroporto di Ciampino. Se la guardassimo dall'alto, la palazzina che ospita laboratori e uffici sarebbe solo una piccola chiazza in un mare di campi tra l'Appia antica e i castelli romani. Sono 66 ettari nei quali si coltiva un po' di tutto: dai frutti "best-seller" a varietà semi-sconosciute come le ciliegie bianche o i kiwi nani (*Actinidia arguta*).

Di questi, 30 sono dedicati al Centro nazionale del germoplasma frutticolo. Il nome è complicato ma il significato è semplice: si tratta di un'immensa banca di patrimonio genetico della frutta italiana. Il CRA-FRU ospita circa 6000 accessioni in campo, altre che non sono state piantate ma vengono conservate sotto forma di seme. A queste bisogna aggiungere quelle custodite nelle unità di ricerca di Forlì e Caserta. Non si tratta di fare una "collezione", ma di conservare e studiare un'immensa ricchezza genetica che, in futuro, potrebbe salvare la vita di un frutto o aprire le porte a una nuova varietà più bella, più buona e più forte. Sul sito del [network nazionale delle risorse genetiche vegetali per l'alimentazione e l'agricoltura](#) si possono trovare le informazioni sul materiale conservato in Italia.

**Dall'Etna al successo mondiale.** Sembra fantascienza ma succede di continuo, e la pesca piatta è uno degli esempi di maggior successo. Sono entrate nei supermercati solo da pochi anni e ai consumatori sono piaciute subito: prive di peluria, schiacciate, con un seme piccolo e una polpa dolcissima. Le chiamano "pesche tabacchiere", ma in realtà sono varietà nuove selezionate proprio dai ricercatori del CRA, ormai 25 anni fa. "La tabacchiera era una pesca coltivata solo ai piedi dell'Etna, praticamente sconosciuta al di fuori dell'isola. Al CRA-FRU è stata incrociata con altre varietà per renderla più resistente anche ai climi più freddi e abbiamo ottenuto diverse varietà che, insieme, coprono un calendario di maturazione molto ampio" spiega Davide Neri. "Ecco perché è importante conservare il germoplasma: alcuni frutti scomparsi, o di nicchia, possono vivere una 'seconda giovinezza', come la pesca piatta". Ma ogni novità ha bisogno di tempo per essere compresa. "Molti agricoltori italiani erano scettici su questo frutto e pensavano che non sarebbe piaciuto – spiega Carlo Fideghelli, direttore del CRA-FRU dal 1978 al 2008 – così i primi a commercializzarli sono stati gli spagnoli, che oggi dominano questo mercato". Se avete una di queste pesche in frigorifero, potete essere quasi certi che provenga dalla Spagna, anche se ora una certa produzione comincia ad arrivare anche da diverse regioni italiane.

Oltre al CRA, anche il CNR (il Consiglio nazionale delle ricerche) e diverse università italiane hanno le loro banche di semi. La [FAO](#) calcola che nel mondo 1750 banche del germoplasma conservino circa 7,4 milioni di varietà tra frutta, verdura e cereali. Tra queste, una delle più importanti si trova alle isole Svalbard, come abbiamo raccontato su [National Geographic](#).

**Sparite? No, ben nascoste.** Come abbiamo visto, conservare i geni di frutti ormai introvabili è fondamentale per la ricerca, ma alcune varietà non sono affatto scomparse: vengono ancora coltivate e consumate a livello locale. Tra le mele, solo le Annurche riescono a scalfire il dominio delle Golden e Red Delicious, Imperatore, Gala e mele verdi. Ma sono consumate quasi solo nella Campania e nel Lazio. "Se ne producono 700.000 quintali: una quantità di tutto rispetto. Ma non hanno le caratteristiche per poter essere esportate molto lontano" spiega Fideghelli. Il professore cita anche altri esempi: la Limoncella (Campania e Molise), la Mela rosa (centro Italia), la Renetta grigia di Torriana (Piemonte) si sono ritagliate piccole nicchie che resistono. E in alcuni casi, grazie alla riscoperta dell'agricoltura a chilometro zero c'è chi ricomincia a coltivarle.

Quasi ogni specie ha le sue varietà note a livello locale, ma sconosciute a livello nazionale e impossibili da esportare all'estero. "Tra le albicocche, la Reale d'Imola era stata abbandonata perché poco soda, quindi non regge i lunghi viaggi. Ma è stata recuperata localmente perché ha un sapore eccezionale, o la "Pellecchiella" napoletana: buonissima, ma deperisce troppo presto per poter essere esportata", continua l'ex direttore Fideghelli, che in questi mesi sta lavorando a una pubblicazione che uscirà nel 2016: l'Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani, un'opera omnia che elencherà tutte le cultivar selezionate nel

nostro Paese o anche solo descritte. Per dare la misura del lavoro: solo per le mele bisogna fare ordine tra oltre 3.000 varietà diverse.