

## **Per far crescere il mercato**

***I frutti minori sono ancora poco conosciuti dai consumatori. Occorre quindi che istituzioni pubbliche e privati ne curino la promozione attraverso manifestazioni fieristiche, visite guidate a campi catalogo, pubblicazioni tematiche... In particolare agriturismi, aziende agricole con vendita diretta dei prodotti e vivai possono giocare un ruolo importante nella riproposizione di queste specie della tradizione rurale.***

Elena Tibiletti *Dottore naturalista*

Condizione indispensabile affinché possa crescere il mercato dei frutti dimenticati è l'approfondimento delle conoscenze da parte dei consumatori. È infatti necessario che i media (stampa e televisione) si impegnino nel proporre un'informazione puntuale e accattivante, avvalendosi dell'aiuto di esperti, che possa attrarre l'attenzione dei consumatori sul tema, fornendo le notizie necessarie ad arricchire le conoscenze e a promuovere il consumo di questi frutti. Anche le Istituzioni e gli Enti pubblici e i privati che li producono o rivendono possono apportare il proprio concreto contributo nel favorirne la conoscenza e la diffusione.

### ***Schede e ricettari di accompagnamento***

Uno degli strumenti utilizzabili è dato dalla produzione di pubblicazioni tematiche, relative a uno o più frutti minori, da distribuire gratuitamente presso Comuni, Provincia o Regione, Consorzi di prodotti tipici, agriturismi, *bed & breakfast* rurali, punti vendita aziendali o commerciali, vivai, *garden center* ecc.

Si può trattare di agili libretti che, in poche pagine e con una grafica piacevole (dal gusto un po' retrò, per richiamare il passato e le tradizioni dell'argomento trattato) e riccamente illustrata, descrivano ogni specie, riportando, oltre alla fotografia della pianta e dei frutti, una breve scheda botanica, qualche nota storico-sociale, eventuali leggende cariche di fascino, gli utilizzi del passato e quelli del presente, con particolare attenzione agli aspetti gastronomici ed erboristici e senza dimenticare una ricetta realizzabile con quel tipo di frutto.

Con lo stesso schema si possono allestire cartelloni, depliant, singole schede su ogni pianta, etichette doppie da allegare alle confezioni di prodotti trasformati, perfino singoli fogli formato A4 da realizzare con il pc e stampare a colori in azienda. I medesimi materiali possono essere raccolti anche su cd-rom o dvd. In alternativa o in aggiunta, soprattutto nel caso di aziende agricole e agriturismi o punti vendita commerciali, è possibile realizzare un vero e proprio ricettario, che rovesci il peso delle informazioni fornite: al primo posto le ricette che utilizzano come ingrediente le parti delle piante descritte (con una foto del piatto realizzato) e in secondo piano le note botaniche, storiche e d'utilizzo di ogni pianta.

Qualunque sia la pubblicazione prescelta, è importante che si tratti di uno scritto poco impegnativo in termini di pagine, colorato e piacevole a vedersi, fornito di informazioni esatte ed esposte con un linguaggio semplice, distribuito gratuitamente o a un prezzo simbolico, preferibilmente in abbinamento all'acquisto del prodotto da parte del consumatore.

Si può anche pensare alla realizzazione di un cd-rom o dvd in cui sia un esperto in prima persona a raccontare, attraverso suggestive immagini rurali, i "segreti" racchiusi in ogni singola specie. Completa l'opera una visita in cucina, dove sarà invece un cuoco a guidare nella preparazione di alcune ricette a base dei frutti prima esaminati.

### ***Efficace anche il campo-catalogo***

Gli stessi soggetti sopra indicati si possono cimentare nella realizzazione di un'area verde che accolga molte delle specie dimenticate: si può trattare di un campocatalogo o di un "frutteto botanico" che vivono di vita propria oppure di una zona riservata all'interno di un parco o giardino più vasti. Avvalendosi della consulenza di agronomi specializzati è possibile studiare una disposizione delle piante tale che, oltre a rispettarne le esigenze ambientali, crei anche un filo logico per un percorso, chiaramente indicato, da aprire al pubblico. Nei pressi di ogni pianta dovrà essere presente un cartello che ne riporti il nome e, sinteticamente, le caratteristiche botaniche e storico-sociali e gli impieghi, in modo da rendere fruibile la visita anche in assenza di una guida. Nelle aziende multifunzionali e agrituristiche si possano prevedere apposite visite guidate, a opera di personale qualificato ed esperto in materia, che suscitino l'interesse del pubblico attraverso il racconto, per ogni pianta, di leggende e impieghi in cucina e in erboristeria.

Un esempio, peraltro unico in Italia, di quanto in merito sia già stato realizzato è l'Orto dei frutti dimenticati, voluto dal poeta Tonino Guerra e creato a Pennabilli (Rn).

### **Feste e sagre ben caratterizzate**

Infine sia soggetti pubblici che privati possono organizzare manifestazioni commerciali con lo scopo di richiamare il maggior numero di visitatori a cui proporre i frutti e la loro conoscenza. Andar per feste e sagre durante i tiepidi fine settimana autunnali è diventata una moda a cui nessuno sa resistere, soprattutto se la manifestazione è a carattere gastronomico. È allora possibile realizzare una festa o una sagra di paese, un "porte aperte" in azienda, agriturismo, vivaio o *garden center*, una degustazione in azienda, agriturismo, *bed & breakfast*, punto vendita aziendale o commerciale, un corso di cucina ecc.

È tuttavia necessario, in un contesto locale, connotare il più possibile la manifestazione, incentrandola proprio sui frutti minori. A contorno possono essere proposti anche altri generi di prodotti ortofrutticoli e tipici, che fungano da rafforzamento nel richiamo dei visitatori, bandendo invece i generi merceologici che nulla hanno a che fare con la campagna e i suoi prodotti. Il rischio, infatti, è dato dal sovraffollamento di manifestazioni che ormai gravano sui fine settimana autunnali e che porta sempre più a premiare solo ciò che appare come ben caratterizzato e genuino, rispetto a mostre generaliste e poco attente nella selezione degli espositori. In tali occasioni è consigliabile la distribuzione delle pubblicazioni sopra descritte. Per i produttori la partecipazione a tali manifestazioni rappresenta ormai uno dei pochi sistemi per ricavare il giusto valore aggiunto, oltre che un'occasione per farsi conoscere a una maggiore cerchia di consumatori che potrebbero poi fidelizzarsi. Un valido esempio è costituito dalla Festa dei frutti dimenticati che si tiene ogni anno a Casola Valsenio (Ra) nel mese di ottobre

Inoltre stanno prendendo rapidamente piede i *farmer's market*, mercatini organizzati a cadenza fissa (in genere una volta a settimana) in uno spazio all'aperto presso i Comuni capoluogo di provincia o comunque di mediograndi dimensioni, ai quali partecipano direttamente le aziende agricole, attuando così la vendita diretta dei propri prodotti. I consumatori hanno ampiamente mostrato di gradire questa formula in cui è assicurato il contatto diretto con il produttore, che può garantire di persona la genuinità e la freschezza dei prodotti venduti; nel contempo si abbattano, oltre ai passaggi di filiera, molti costi di commercializzazione, permettendo al produttore di applicare un prezzo che mantenga un margine di ricavo, e al consumatore di acquistare a un prezzo più basso rispetto a molte strutture commerciali. Infine i vivai possono rivestire un ruolo significativo nella promozione di queste specie, predisponendo pubblicazioni che pongano l'accento sulla funzione ornamentale, proponendo diverse soluzioni d'ambientazione e descrivano con cura le condizioni colturali e le cure di mantenimento della pianta. Marginale, ma necessaria, la presenza delle note gastronomiche. Anche le eventuali manifestazioni organizzate in vivaio devono essere incentrate sull'aspetto agronomico e paesaggistico, ma, se tematiche, possono prevedere un piccolo rinfresco a base di prodotti derivati dai frutti dimenticati, magari appoggiandosi per la fornitura a un'azienda agricola locale.

### **LA FESTA DI CASOLA VALSENI**

Il paese di Casola Valsenio (Ra), che si fregia del titolo di "Paese delle erbe e dei frutti dimenticati", ospita ogni anno in ottobre un grande appuntamento all'insegna del recupero delle antiche tradizioni: la Festa dei Frutti Dimenticati (terzo week-end di ottobre), giunta alla 18esima edizione.

In mostra i prodotti spontanei o coltivati negli orti e nei frutteti di casa per il consumo domestico fin dal Medioevo, recuperati e salvati dall'estinzione: giuggiole, pere spadone, corniole, nespole, mele cotogne, corbezzoli, azzerruole, sorbe, pere volpine, uva spina, noci, nocciole, melagrane e marroni. Tutti i frutti sono reperibili freschi nell'ambito della mostra.

Nell'ottica del recupero di antichi metodi di conservazione, lavorazione e consumo alimentare, durante la festa si svolgono un concorso di marmellate e uno di liquori, mentre i ristoranti locali propongono per tutto l'autunno la "Cucina ai frutti dimenticati", piatti con i prodotti tradizionali del territorio. INFO Pro Loco Casola Valsenio, tel. 0546/71044, [www.terredifaenza.it](http://www.terredifaenza.it)

### **Dal fresco al trasformato**

Con l'eccezione di alcuni frutti spontanei, come quelli dell'alloro, cotogno, ginepro ecc., il cui consumo può avvenire solo previa trasformazione, tutti gli altri frutti dimenticati si prestano al consumo fresco tal quali, purché sia avvenuta la necessaria maturazione. Ma se l'acquisto di un chilogrammo di noci o di kaki può essere un atto abituale per la maggior parte dei consumatori, non altrettanto lo è, attualmente, quello di un etto di giuggiole o di sorbole, oggetti ancora misteriosi, a cui non giova un aspetto talvolta poco invitante: si può provare a dissolvere la sensazione di diffidenza da parte del consumatore proponendo per esempio l'assaggio di un singolo frutto. Se piace, la ritrosia iniziale sarà vinta e l'acquisto si potrà concludere.

Tuttavia l'evoluzione della società moderna porta sempre più lontano dai prodotti di I o II gamma, spingendo in direzione dei prodotti lavorati e trasformati. Questo significa che, accanto al prodotto fresco, è bene prevedere un buon assortimento di proposte nel campo dei trasformati che, fra l'altro, permettono al produttore di ricavare un maggior valore aggiunto rispetto al fresco.

Confetture, gelatine, succhi, sciroppi, grappe e liquori, oltre alla frutta secca sotto miele e a torte e dolci vari da approntare in una confezione gradevolmente campagnola (per es. con il sovracoperchio in stoffa a fiori) e con un'etichetta artigianale (almeno nella grafica) che riporti, oltre alle diciture di legge, qualche succinta notizia sulla pianta dai cui frutti deriva il prodotto. Se queste ultime informazioni sono effettivamente già presenti, non è indispensabile allegare una scheda-prodotto, ma può rivelarsi interessante per il consumatore il libretto o depliant che presenti altre specie di frutti minori.

### **L'ORTO DEI FRUTTI DIMENTICATI**

È scaturito da un'idea di Tonino Guerra, che ha voluto un "museo dei sapori utile a farci toccare il passato". L'Orto dei frutti dimenticati è stato realizzato a Pennabilli (Rn) nel 1990 con la consulenza del vivaista Carlo Pagani. Si trova nel centro storico, su un terreno già orto del convento dei Frati missionari del preziosissimo sangue.

Fulcro dell'Orto è la "raccolta" di alberi da frutto delle campagne appenniniche, pazientemente recuperati nei vecchi orti delle case rurali non più coltivati, nei quali andavano incontro alla progressiva scomparsa. Oltre ai frutti minori, come azzuolo, cotogno, giuggiolo, corniolo ecc., sono state salvate dalla sparizione anche numerose varietà locali di mele, pere, albicocche, susine, pesche, ciliegie, uva, annoverabili tra i frutti antichi. Nel tempo l'Orto si è arricchito di nuove piante, oggi più di 100, nonché di insolite installazioni ideate da Guerra e realizzate da artisti e artigiani diversi.

**INFO tel. 0541/928846 [www.museialtavalmarecchia.it](http://www.museialtavalmarecchia.it)**

### **APPUNTAMENTI D'AUTUNNO**

*In autunno le feste e le sagre ove reperire i frutti minori sono numerose, da quelle incentrate sul giardinaggio (dove è possibile acquistare anche le piante) a quelle più prettamente enogastronomiche. Ecco un breve elenco delle principali manifestazioni che si tengono nel Nord e Centro Italia, tutte di elevato livello e qualità comprovata.*

#### **MURABILIA**

Lucca, primo week-end di settembre. Mostra-mercato dedicata al giardinaggio amatoriale, con vivaisti altamente specializzati in collezioni botaniche di piante poco note, rare, insolite, curiose. Fra gli eventi collaterali, campionato italiano delle zucche più grosse.

Info: Opera delle Mura di Lucca, tel. 0583/583086, [www.murabilia.com](http://www.murabilia.com), [operamura@comune.lucca.it](mailto:operamura@comune.lucca.it)

#### **POMARIUM**

Lastra a Signa (Fi), seconda decade di settembre. Mostra pomologica e vendita di piante organizzata nel vivaio Belfiore, specializzato in varietà antiche e fruttiferi minori, tra cui oltre 100 varietà di fichi.

Info: tel. 347/5900869, [www.pomarium.net](http://www.pomarium.net)

#### **FLOREALFEST**

Villa Manin, Passariano (Ud), secondo week-end di settembre. Mostra-mercato di giardinaggio con piante ornamentali e da frutto, sementi, prodotti tipici.

Info: Verderame, tel. 0432/821210, [www.verderame-giardini.com](http://www.verderame-giardini.com)

#### **TRA POMI E FIORI**

Calvi dell'Umbria (Tr), secondo week-end di settembre. Mostra-mercato di florovivaismo con espositori selezionati di giardinaggio, produzioni artigianali e specialità enogastronomiche. Degustazioni di cibi tipici e menù floreali.

Info: Segreteria organizzativa, tel. 333/6841760; Comune, tel. 0744/710119.

#### **VANZO FLOREALE**

Villa Giustiniani, San Pietro Viminario (Pd), terzo week-end di settembre. Mostra-mercato con vivaisti italiani di piante speciali, collezione di antiche varietà di piante da frutto e da decorazione, percorso del gusto per scoprire i sapori dei frutti ritrovati; dispensa d'inverno. Presenza dell'Associazione dell'Antica civiltà contadina con antiche varietà di semi di ortaggi e di piante da frutto.

Info: tel. 0429/719202, cell. 335/6049183, [info@villavanzo.com](mailto:info@villavanzo.com)

#### **PIANTE E ANIMALI PERDUTI**

Guastalla (Re), ultimo week-end di settembre. Mostra-mercato della biodiversità, con varietà e specie antiche o dimenticate del mondo vegetale e animale: piante da frutto, ortaggi e sementi. Mostre pomologiche, esposizione e vendita di prodotti tipici, degustazioni guidate, laboratori di cucina.

Info: Ut Informazione e accoglienza turistica, Guastalla (Re), tel. 0522/219812, [iatguast@libero.it](mailto:iatguast@libero.it)

#### **FRUTTI ANTICHI**

Paderna (Pc), primo week-end di ottobre. Mostra-mercato della qualità e della tradizione, a carattere gastronomico, con frutta antica (fra cui i Patriarchi vegetali d'Italia e i loro frutti), vivaisti, prodotti tipici e degustazioni.

Info: Ass. Castelli del Ducato di Parma e Piacenza, tel. 0521/829055-823221, [www.castellidelducato.it](http://www.castellidelducato.it), [www.castellodipaderna.it](http://www.castellodipaderna.it), [info@castellodipaderna.it](mailto:info@castellodipaderna.it).

#### **AUTUNNO ALLA LANDRIANA**

Tor San Lorenzo Ardea (Rm), primo o secondo week-end di ottobre. Mostra di giardinaggio con vivaisti che ricercano piante rare.

Info: Giardini della Landriana, fax 030/725008, [info@landriana.com](mailto:info@landriana.com), [www.landriana.com](http://www.landriana.com)

#### **POMARIA**

Casez, Val di Non (Tn), secondo week-end di ottobre. Festa, a carattere gastronomico, della mela e dei prodotti tipici, antichi mestieri, mercatino, mostra pomologica, degustazioni di prelibatezze locali. Raccolta delle mele nel frutteto, laboratorio dello strudel.

Info: tel. 0463/830133, [www.visitvaldinon.it](http://www.visitvaldinon.it)

#### **DUE GIORNI PER L'AUTUNNO**

Caravino (To), terzo week-end di ottobre. Mostra-mercato piante insolite e speciali con oltre 120 tra i migliori vivaisti italiani ed europei: piante con bacche, da frutta e da orto, prodotti tipici dell'orto e del frutteto d'autunno, molti dei quali presidi Slow Food.

Info: Fai - Castello di Masino, tel. 0125/778100, [faimasino@fondoambiente.it](mailto:faimasino@fondoambiente.it)

#### **IN AUTUNNO: FRUTTI, ACQUE E CASTELLI**

Strassoldo (Ud), terzo week-end di ottobre. Espositori provenienti da tutta l'Italia e dall'estero, angoli enogastronomici. Info: tel. 0431/93217, [info@castellodistrassoldo.it](mailto:info@castellodistrassoldo.it), [www.castellodistrassoldo.it](http://www.castellodistrassoldo.it)