

IL FRUTTETO ANTICO

Il recupero delle varietà frutticole dei nostri nonni.

Prima della Seconda Guerra mondiale, in Italia esistevano moltissime varietà frutticole, in quanto i contadini erano soliti inserire nel loro frutteto varietà a **maturazione scalare**, per potersi garantire durante tutto l'anno frutta raccolta al giusto grado di maturazione, gustosa, genuina e a chilometro zero.

Nel dopoguerra, con l'avvio della “**frutticoltura industriale**” gran parte di esse scompaiono, lasciando il posto ad un ridotto numero di varietà, scelte e coltivate per soli motivi commerciali.

USCITA

Con il progetto “Il Frutteto antico”,

sono state ricercate le **varietà frutticole locali più in uso negli anni '30 - '40** del secolo scorso. Di queste, **ne sono state recuperate** e messe a dimora **ben 39**, **distribuite** lungo il percorso in **24 gruppi**, omogeni per genere, **ognuno composto da 5 esemplari**, per un totale di **120 piante**.

Tra esse, sono presenti alcune piante che producono frutti “**climaterici**” i quali, per diventare commestibili, necessitano di una ulteriore maturazione, che un tempo avveniva in casa. Gli esempi più comuni sono: **cachi, sorbole, nespole, mele cotogne**, ecc.

INGRESSO

Legenda

1. Peri limone | Peèr limunsi | *Pyrus communis* var. “limone”
2. Melograni | Póm granat | 3 *Punica granatum* var. “Grosso di Faenza”; 2 var. “Wonderfull”
3. Kaki | Cachi | 3 *Diospyros kaki* var. “Caco ragno”; 2 var. “Caco vaniglia”
4. Visciole (ciliegi acidi) | Ìssole | 5 *Prunus cerasus*
5. Peri di S. Piero | Peèr de S. Piero | *Pyrus communis* var. “di S. Piero”
6. Pesche | Pèrsech | 1 *Prunus persica* var. “bianca di Dolo”; 1 var. “Tardiva di Firenze”; 1 var. “Sanguinella”; 1 var. “Regina di Montalcino”; 1 var. “Lucchese tardiva”
7. Amarene | Marene | 5 *Prunus cerasus* var. “Amarene”
8. Giuggiole | Zöbie | 2 *Zizyphus vulgaris* var. “Giuggiolo Pera”; 3 var. “Giuggiolo”
9. Fichi | Fic | 3 *Ficus carica* var. “Fico della Goccia”; 2 var. “Brogiotto Nero”
10. Meli cotogni | Póm codògn | 5 *Cydonia oblonga*
11. Prugne meschine bianche | Brògne dei meschi | 5 *Prunus domestica* var. “Meschina bianca”
12. Corbezzoli | Corbèsol | 5 *Arbutus unedo*
13. Albicocche | Ambrognàghe | 1 *Prunus armeniaca* var. “Rubini Maria”; 1 var. “Carpentras”; 1 var. “Venostana”; 1 var. “Rosso tramonto”; 1 var. “Sabbatani”
14. Peri brutti e buoni | Peèr bröt e bù | 5 *Pyrus communis* var. “brutti e buoni”
15. Mela calamano | Póm calamar | 5 *Malus domestica* var. “calamano”
16. Pesche | Pèrsech | 2 *Prunus persica* var. “Sweet dreams”; 1 var. “Michellini”; 1 var. “dell’Orto Piacentino”; 1 var. “Moscato Maison”
17. Peri moscatello | Peèr moscadell | 5 *Pyrus communis* var. “moscatello”
18. Meli ferro | Póm fer | 5 *Malus domestica* var. “Ferro”
19. Peri gnocco | Peèr gnoc | 5 *Pyrus communis* var. “Gnocco”
20. Mele campanino | Póm campani | 5 *Malus domestica* var. “campanino”
21. Peri burro | Peèr boter | 5 *Pyrus communis* var. “burro”
22. Sorbole | Corbèl | 5 *Cormus domestica*
23. Peri di S. Germano | Peèr de S. Zerman | 5 *Pyrus communis* var. “di S. Germano”
24. Nespole | Nèspol | 5 *Mespilus germanica*

