

il progetto

LEPINI, I FRUTTI DIMENTICATI



FRUTTI dimenticati. Così sono definiti i corbezzoli, i gelsi, le sorbe, le nespole, l'uva spina, le more di gelso, le giuggiole, le melagrane, le corniole, le melacotogne e alcune varietà di pere, mele e fichi autoctoni. Dimenticati perché non hanno mai avuto uno sviluppo commerciale e rischiano di scomparire.

L'autunno è la loro stagione. E' vero che anche in piena estate e verso la sua fine, a settembre, si raccolgono, ma è questo il loro periodo di maggiore produzione. Tutti frutti che popolavano in passato il comprensorio dei Monti Lepini. Frutti che ora la Cooperativa

Utopia 2000 di Bassiano intende recuperare attraverso la realizzazione della «Cesa dei frutti lepini». La «cesa» era l'apezzamento di terreno che sui Monti Lepini le famiglie coltivavano per uso domestico. Si trattava di un terreno disboscato con taglio di alberi e bonificato con lavori agricoli di scasso e la costruzione di muri a secco (macere). Le piante di

Il punto

LE TRE FASI DELL'INTERVENTO

Per centrare gli obiettivi, la Cooperativa si avvarrà del contributo di un comitato scientifico composto da storici, giornalisti, ricercatori e agronomi, che sarà coordinato da Sergio Tresca, docente Isiss Sezze. Tre le fasi del progetto. La prima, quella organizzativa, prevede: il censimento delle specie «dimenticate» e di quelle autoctone del territorio lepino e relativo studio delle loro caratteristiche; una ricerca sul consumo, l'uso in cucina, trasformazione e conservazione di tali frutti (una volta alcune specie, come le sorbe, le prugne e le mele e le pere - tagliate a spicchi - venivano essiccate e consumate durante le feste natalizie). Con la seconda verrà identificato il sito dove realizzare il giardino (il Comune di Bassiano ha già dato la propria disponibilità a cedere in comodato d'uso un terreno di sua proprietà), verrà progettato lo stesso giardino e si cercheranno i finanziamenti. Infine si passerà alla fase operativa affidando la direzione della «Cesa» a un esperto del settore. Per quanto riguarda la sua gestione, i ragazzi della Cooperativa che se ne dovranno occupare, verranno appositamente qualificati.

questi frutti erano domestiche o spontanee e crescevano vicino alle case di campagna, nei campi o nei boschi; i frutti erano destinati quasi esclusivamente al consumo familiare o al piccolo

mercato locale facendo così un tutt'uno con la cultura, la mentalità e i modi di vita della popolazione contadina del passato. «Oggi mangiarli - si legge nel progetto presentato dalla Cooperativa

Tra quelli che rischiano di scomparire corbezzoli, gelsi, sorbe, nespole e giuggiole

pagina
a cura
di Roberto
Campagna

Utopia 2000 al Comune di Bassiano e all'Arsial (Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura del Lazio) - rappresenta un piacere del palato e un recupero del patrimonio culturale

e materiale del passato, a cominciare dalle abitudini alimentari che portavano a consumare quei frutti, conservati nei solai, nelle lunghe e fredde sere di veglia. Frutti che aiutavano anche a combattere meglio il freddo dell'inverno grazie al loro potere calorico. Recuperando i frutti di un tempo non si ritrovano solo i sapori del passato, ma si recupera anche un mondo fisico e culturale che ci riavvicina alla natura, a un modo di vivere e di alimentarsi più semplice e più sano e che permette anche di riallacciare i legami con la cultura popolare contadina lepina in tutte le sue espressioni così da poter ricordare e capire il passato. La loro scarsa reperibilità è spesso dovuta alle leggi di mercato che rispecchiano le odierne abitudini alimentari sempre più soggette all'offerta derivante dalle monoculture intensive; una sorta di circolo vizioso. Nei fatti si sta assistendo e favorendo alla scomparsa di specie autoctone dei nostri territori e alla perdita delle nostre tradizioni».