

Ha trascorso l'infanzia nel cavo di un castagno. Agronoma tra Vietnam e Usa. Il padre è sepolto nel suo eden in Umbria

di Stefano Lorenzetto



Santa Veronica Giuliani patì molto a causa delle stimmate sanguinanti che per 30 anni, fino alla morte, le piagarono non solo le mani e i piedi ma persino

il costato, così accertarono nel luglio 1727 i medici Giovanni Francesco Bordiga e Giovanni Francesco Gentili durante l'autopsia, quando scoprirono con enorme sorpresa che il cuore era «trafitto da parte a parte». Manon minori sofferenze le furono procurate da un pero, al quale, come lei stessa narra in una delle 21.000 pagine del suo diario spirituale, si faceva legare per espiazione nelle notti d'inverno o nelle giornate di pioggia e vento. Di quell'albero oggi resta solo il tronco custodito nel reliquiario del monastero delle clarisse cappuccine di Città di Castello, dove la mistica fu badessa. Eppure nei giorni scorsi l'ho visto con i miei occhi rivestito di foglie verdi e pronto a regalare i frutti che saranno maturi a ottobre. Miracolo? In un certo senso sì. A propiziare è stata Isabella Dalla Ragione, 55 anni, agronoma umbra originaria di Sansepolcro. Anni fa, prima che il pero di Santa Veronica si seccasse per sempre, la studiosa ha ottenuto dal vescovo locale il permesso di entrare nel monastero di clausura e ne è uscita con le marze che le hanno permesso di conservare e riprodurre la varietà vegetale legata al ricordo della veneranda suora.

Non stupisce che questa specie di Indiana Jones alla ricerca della pianta perduta operi all'interno di una chiesa del 1300, San Lorenzo, che dà il nome alla collina di Lerchi, frazione di Città di Castello, fra ostensori, crocifissi e candelieri impolverati, guarda a vista da lapidi che ricordano la nobile Rosa Mancini «putrido morbo correpta», falcata dalla peste nel 1799, e Nazzareno Laurenzi, «muratore specchio di bontà da tutti amato, rassegnatissimo e religioso, mancato ai viventi di anni 23», nel 1869, qui sepolto «non senza lacrime» dai genitori. È come se morte e vita si fossero incontrate, abbracciandosi, nel tempio semidiroccato, dismesso nel 1600 dai frati («non mi chieda di quale congregazione, non sono mai riuscita ad appurar-



#### VARIETÀ CURIOSI

La mela sona produce un rumore singolare e la pera ghiacciola disseta più dell'acqua

lo) epperò mai sconsacrato, tanto che visono ancora due tabernacoli, un confessionale e un paio di teleraffiguranti la Madonna col Bambino. La chiesa fa tutt'uno con una casa colonica in cui il calendario sembra essersi fermato ai primi dell'Ottocento. Sull'aia zampettano otto gatti, il cane Dido «misto lana» e una mezza dozzina di galline di una razza mai vista, «la mia

unica compagna nei periodi in cui resto qui da sola, visto che le mie due figlie abitano a Perugia». È merito della botanica dei miracoli se oggi, in questi 7 ettari di terra suddivisi tra frutteto, vigneto, bosco e vivaio, sopravvivono 440 esemplari e 150 varietà di alberi da frutto altrimenti destinati all'estinzione: dalla ciliegia bella d'Arezzo al fico permaloso, dalla mela culo d'asino alla pera briaca d'inverno, dalla susina scosciamonaca alla pesca di Pappigno, dall'uva delle vecchie al sorbo domestico, e altri preistorici tipi di mandorli, noci, nespole, giuggioli, azzerruoli, melicogni, cornioli, dei quali spesso rimaneva una traccia soltanto in dipinti e affreschi rinascimentali, come Isabella



## tipi italiani

### ISABELLA DALLA RAGIONE



ALTARE Isabella Dalla Ragione mostra le pere volpine. Nel suo frutteto c'è anche una chiesa del 1300 diventata laboratorio [Maurizio Doni]

## La Indiana Jones degli alberi alla ricerca del frutto perduto

Ne salva 440 ormai estinti: dal pero di Santa Veronica Giuliani al fico permaloso. Si vedevano solo nei dipinti rinascimentali. Li hanno adottati attori e giornalisti

Dalla Ragione ha documentato nei suoi libri e nella rubrica che tiene sul mensile *Gardenia*.

Fu suo padre Livio, docente di disegno e intarsi su legno ed esperto in antropologia rurale al cui nome è intitolato il Museo delle tradizioni popolari di Città di Castello, ad acquistare nel 1961 il podere di San Lorenzo e a trasformarlo in un eden. «La terra è bassa e a quel tempo i contadini la abbandonavano, vendendo tutto, per trasferirsi nelle città a inseguire il sogno del boom economico». Da lì nacque l'idea di Archeologia arborea, associazione senza scopo di lucro per il recupero, la difesa e la conservazione delle piante di antica origine.

Il padre è morto nel 2007. Aveva 85 anni. Le sue ceneri riposano nel frutteto, vegliate da una grande quercia («perché questo era lui: una grande quercia») e da un macigno che la figlia ha fatto rotolare con le sue sole forze fin lì per incidervi sopra il nome e cognome del babbo. Così che oggi l'onere della salvaguardia di questo patrimonio genetico di inestimabile valore grava tutto sulle spalle di Isabella Dalla Ragione. Spalle larghe, comunque. Dopo la laurea all'Università di Perugia con una tesi sul noc-

ciolo («peccato che qui non lo possa coltivare: vuole terra tufacea»), è stata dapprima agronoma per due anni in Vietnam, dove ha lavorato al recupero delle vecchie varietà di mango, caco e annona per conto dell'Istituto nazionale di ricerca, e poi negli Stati Uniti, nel Maine. Attualmente sta salvando i meli di Kolomna, vicino a Mosca, che un tempo fiorivano nei giardini delle chiese distrutte dai bolscevichi («i frutti sono utilizzati nell'industria pasticceria, tanto che in città vi è il Pastilamuseum, che offre visite guidate con degustazione di dolci»). È anche consulente delle Regioni Lazio, Marche ed Emilia Romagna e sta curando il reimpianto della mela cabellotta in Alta Valle Sciviana per conto del Comune

di Valbrenna (Genova).

**Il suo primo incontro con gli alberi?**  
«Ho trascorso l'infanzia nel cavo di un castagno. Era la mia casetta. Avevo 5 anni quando mio padre avviò il suo progetto».

**Non le pesa la solitudine di questo luogo isolato?**

«Non sono sola. Nel corso degli anni almeno 500 persone hanno adottato a rotazione uno degli alberi. Ora, con 150 euro, si può dare il proprio nome alla pianta per tutta la vita. Per esempio il giornalista John Seabrook, che mi ha dedicato un ritratto sul *New Yorker*, ha scelto la mela roggia e suo figlio Henry la mela pagliaccia. Nella stagione dei frutti vengono a raccoglierci. Devono lasciarci solo tre: uno alla terra, uno al sole e uno alla pianta, secondo la tradizione locale. L'attore Bill Pullman, che interpretava il presidente Whitmore nel film *Independence Day*, è stato qui a lavorare tre giorni».

**Come l'ha conosciuto?**

«Abbiamo interpretato insieme *The Fruit Hunters*, i cacciatori di frutta. Con la piccola differenza che lui nel film fa il mio mestiere a Hollywood e io a San Lorenzo... Pullman ha adottato la pera fiorentina. È fra le più antiche del frutteto, documentata fin dal 1500 nei pranzi dei nobili. Si mangiava arrostita in teglia con poco vino rosso, senza zucchero. Adesso in tutta l'Umbria ve ne sono solo quattro esemplari».

**Che altro ha riprodotto di quasi preistorico?**

«La mela muso di bue, che deve il suo nome alla forma allungata, con caratteristiche restringimento a metà dell'asse verticale. Figura in alcuni dipinti del veneziano Carlo Crivelli, che lavorò molto nelle Marche dal 1468 fino alla morte».

**Il frutto più curioso che ha salvato?**

«La mela sona. A maturità i semi si staccano dall'ovario e producono un suono singolare che si percepisce scuotendo il frutto. Non è dunque vero che fa più rumore un albero che cade di una foresta che cresce. Anche una sola pianta sa farsi ascoltare».

**Il frutto più buono?**

«La pera moscatella. Il nome non abbisogna di spiegazioni. Me la mangio tutto io. Ela pera ghiacciola, che disseta come un bicchiere d'acqua».

**Il frutto che matura per primo nel suo paradiso terrestre?**

«La ciliegia maggiola a maggio, seguita dalla pera giugnina a giugno».

**Il frutto che matura per ultimo?**

«La pera marzola. Fiorisce a giugno, si raccoglie a dicembre e si mangia a marzo. Così tardiva che quando, dopo averla inseguita per anni, ne trovai un solo esemplare in un campo isolato a Prodo, fra Todi e Orvieto, pensavo che la pianta fosse secca. Un tempo si mangiava cotta. Donde il vocabolo peracottaio, che era un venditore ambulante di pere paragonabile al gelataio di oggi».

**Dov'è trovata l'albera in via d'estinzione?**

«Nei poderi abbandonati. E nei monasteri di clausura: nella sola Città di Castello ve ne sono quattro. La pianta madre del fico gigante dei frati zoccolanti l'ho rintracciato nel convento di Gualdo Tadino di quest'ordine minore francescano. Quando il priore mi disse che il frutto arrivava a pesare mezzo chilo, e anche di più, credevo che fosse briaco. Invece aveva ragione. Dall'albero si ricava un legno molto leggero con il quale si fabbricavano gli zoccoli per i bambini».

**Però per trovare bisogna sapere che cosa si vuole cercare.**

«Qui mi sono venuti in soccorso gli erbari, gli archivi ecclesiastici, i quaderni di campagna custoditi nelle dimore patrizie e la cultura orale tramandata dai vecchi contadini. Dio solo sa quanti ne ho avvicinati. Tenga presente che fino agli anni Venti del secolo scorso vi erano in Italia le cattedre ambulanti d'agricoltura, che giravano nei paesi a spiegare che cosa coltivare e come coltivare. Per istruire gli analfabeti venivano usate lastre fotografiche. Mio padre le recuperò nella spazzatura quando furono

smantellati gli ispettorati agrari».

**Riceve anche segnalazioni?**

«A volte, ma quasi sempre sono inattendibili. Quella che doveva essere una «pera banana», s'è rivelata una comunissima pera dell'abate Fétel. «Ma guardi che questa pianta è antichissima», insisteva il proprietario. Ho dovuto spiegarli che il suo albero aveva sì e no 40 anni, mentre un pero, che è in assoluto la specie da frutto più longeva, arriva ai 300».

**Ma quante sono le varietà vegetali perdute?**

«Se parliamo solo di alberi da frutto, nell'ordine delle decine di migliaia».

**Che cosa ne ha determinato la fine?**

«La modernità. E la trasformazione dell'agricoltura da contadina a industriale: si sono tagliati milioni di piante solo perché impedivano l'utilizzo dei macchinari. Un frutteto, oltre a segnare i confini delle proprietà agricole, forniva nutrimento, foglie per l'allevamento degli animali, rimedi sanitari, legname da ardere e da falegnameria. Le madie per il pane erano fatte con il pero, un legno compatto, meraviglioso. Tutte esigenze ora scomparse. Chi mai userebbe il *Mespilus germanica*, un espolo comune, come antidiarroico al posto del Dissenter? Eppure è un astringente fortissimo, originario del Caucaso, che i Romani piantarono ovunque perché rappresentava una cura di pronto utilizzo per i soldati in marcia vittime di ricorrenti infezioni intestinali».

**E perché abbiamo impastato l'Italia di kiwi e mele gala, due frutti provenienti dalla Nuova Zelanda?**

«Mode. Oggi è in auge la mela pink lady. Dietro vi sono business micidiali, perché si tratta di varietà registrate. Inoltre la grande distribuzione chiede frutti che si possano raccogliere precocemente e stivare nei frigoriferi. La pera moscatella dura un giorno. I fichi si possono staccare dalla pianta solo se maturi, sono in trasportabili e non si possono refrigerare».

**Arriva un momento in cui le vecchie piante smettono di produrre?**

«Mai. Sono di una generosità ineguagliabile. Un pero regala frutti anche dopo due secoli. Magari ad anni alterni, ma continua a darli».

**Chi è il loro nemico peggiore?**

«L'uomo. E la siccità, ma solo nei primi anni di vita. Poi gli insetti e i funghi».

**Perché nessuno vuol più mangiare la mela un po' ticchiolata?**

«Perché mangiamo con gli occhi anziché con la bocca. Un autoinganno».

**C'è un modo per rendere esteticamente appetibili i frutti antichi?**

«Se coltivati bene con la lotta biologica, sono bellissimi. Prenda la carpocapsa, il famoso baco che li rovina. Per combatterla basta utilizzare il granulovirus che uccide questa larva. Si comprano nei negozi di fitosanitari. Una boccetta da 48 euro basta per tutta la stagione».

**Il suo può essere un lavoro per i disoccupati?**

«Sì, se non si vuole la luna».

**Quanti alberi da frutto servono per mantenere una famiglia?**

«Un frutteto di 3 ettari basta. Ma c'è da sgobbare».

**Paolo Pejrone, architetto del verde di Gianni Agnelli, mi ha detto che un giardiniere ha a che fare con delle personalità: «Ogni pianta, ogni fiore, ogni ortag-**

**gio ha un'identità che si porta appresso bisogni, modi, capricci».**

«E storie. Devi sapere vita, morte e miracoli di ogni albero. La potatura me la faccio tutta da sola. Non mi fido delle cesoie altrui. Quanto ai capricci, altroché se li fanno! Un ramo dà frutti, un altro no. Perché? Non c'è spiegazione scientifica».

**Ma lei parla con i suoi alberi?**

«Ahimè, sì».

**Ahimè?**

«Mi limito a farlo quando mi trovo da sola con loro, perché a volte sono parolacce. So che mi rispondono. Ma io non ho ancora imparato il loro linguaggio».

(667. Continua)

stefano.lorenzetto@ilgiornale.it