

Appendice

L'Oasi Apistica Le Buche

(di G. Bennati e G. Gestri)

L'associazione Oasi Apistica Le Buche - ODV ha sede a Poggio a Caiano nel Podere omonimo, situato proprio fra il Bargo a SW e le Cascine a NE. Qui i soci svolgono la loro attività di volontariato, volta soprattutto alla salvaguardia della biodiversità ambientale e agrobiologica attraverso la coltivazione e la conservazione sia di specie naturali (giardino delle rose selvatiche della Toscana, alberi e arbusti dei nostri boschi ecc.) che coltivate (in particolare antiche varietà di alberi da frutto e orticole divenute rare o addirittura a rischio di estinzione nella nostra Regione). Alla finalità di conservazione ambientale si aggiunge un'interessante valenza culturale: fra le varietà frutticole che vi vengono coltivate alcune sono rappresentate nei magnifici dipinti del Bimbi¹, presenti nella quadreria della Villa Medicea di P. a Caiano, quasi a costituire un continuum fra arte e realtà, fra natura morta e natura viva.

In questa appendice presenteremo soprattutto alcune delle varietà frutticole più interessanti presenti.

Ciliegio Marchiana di Pistoia

La varietà, tipica del Pistoiese, è particolarmente apprezzata per la bontà e la maturazione precoce dei frutti. La ciliegia Marchiana è una cultivar presente in Toscana da molti secoli e ricordata con questo nome dai più autorevoli agronomi e botanici del passato. Nel dipinto in cui vengono rappresentate le varietà toscane di ciliegie, Bartolomeo Bimbi ne raffigura alcune col nome di "duracine"; queste possono essere identificate con le nostre, in base alla sinonimia che ne fa Giorgio Gallesio² nel suo fondamentale scritto "Pomona Italiana": parlando di "Duracine" si riferisce ad esse anche con l'epiteto toscano di "Marchiana".

Da quanto ci risulta, negli ultimi decenni, la presenza di questa varietà nella nostra regione si è andata rarefacendo, forse mettendone a rischio la sopravvivenza stessa.



-
- 1 Bartolomeo Bimbi (Settignano, 1648-Firenze, 1729) è un pittore che fu a lungo a servizio di Cosimo III de' Medici. Il genere a cui si dedicò con maggiore impegno fu la natura morta. Molti dei suoi dipinti conservati nel Museo della Natura Morta della Villa Medicea di P. a Caiano ritraggono le numerose varietà di frutti coltivate all'epoca in Toscana; oltre alla rappresentazione pittorica ne riporta nome volgare e periodo di maturazione dei frutti, contribuendo a rivelarci la ricchezza in biodiversità alimentare dell'epoca.
 - 2 Giorgio Gallesio (1772 -1839) fu un insigne botanico, ma soprattutto un agronomo fra i più illustri del suo secolo: con i suoi studi ed i suoi scritti fu il fondatore della Pomologia in Italia.

Fico Perticone

Antica varietà coltivata un tempo nel Carmignanese, sia per il consumo del frutto fresco che essiccato. Veniva anche chiamato *fico dallo spino*, perché, per l'essiccazione, veniva infilzato negli aculei dei rami di alcuni alberi. L'abbandono del nostro cultivar in favore dei fichi dottati, più adatti a produrre i "famosi fichi secchi di Carmignano", ha portato ad una grave rarefazione della nostra varietà, tanto da farne temere l'estinzione. Il portamento dell'albero è espanso e sviluppa delle lunghe branche primarie erette (da cui forse il nome); produce sia fioroni che forniti.



Fico neruccio

La pianta originaria, annosa e contorta, si trovava presso una casa semi diroccata in località Bottegone (PT), e non è riuscita a superare i lavori di ristrutturazione dell'edificio a cui era annessa. Da una talea, prelevata nel 2004, abbiamo ottenuto un albero che produce frutti da diversi anni. Nel tempo è stato ulteriormente moltiplicata e oggi si trovano nella nostra struttura diverse piante. Il portamento è espanso, con chioma che si presenta fittamente ramificata. Produce fioroni e forniti dai primi di luglio fino a settembre, quasi senza soluzione di continuità. Le dimensioni dei fichi sono piccole, si va dai 22 g dei fioroni ai circa 18 dei forniti; i frutti si presentano piriformi (più allungati i fioroni), simmetrici, con il colore nero-violaceo dell'epidermide e rosa della polpa, che risulta un po' asciutta ma di sapore gradevole, delicatamente dolce (quasi 20 °Brix). La buccia consistente ed elastica la rende una varietà particolarmente adatta alla coltivazione in pianura e in ambienti umidi, dove gli altri fichi vanno facilmente soggetti a spaccature, marciumi e attacco da parte della mosca *Ceratitis capitata*.



Fico albo (Fico bianco)

Si tratta di un fico dottato dal colore molto chiaro della buccia, soprattutto nei forniti (nei fioroni tende un po' al giallo). Coltivato in Toscana e conosciuto già dal '600 era stimato un albero da frutto ottimo per la produzione dei fichi secchi (si consigliava l'essiccazione al sole lasciandoli appassire sull'albero). In realtà questo fico, dal particolare e dolce sapore, è adattissimo anche al consumo fresco. Nella tela del 1696 di B. Bimbi, conservata nella quadreria della Villa Medicea di P. a Caiano, sono rappresentate due distinte qualità di fichi, i primaticci ed i settembrini. In ambedue compaiono frutti denominati "albi" e "dottati": è ipotizzabile supporre che il nostro rientri in almeno una delle due rappresentazioni.

NB: nella foto a destra è mostrato un fico bianco aperto: in essa risulta evidente la forma particolare e curiosa dei piccoli fiori femminili longistili!



Pero Giugnolino di Montorio

La varietà si caratterizza per il frutto di piccole dimensioni (lungo 35-40 mm), il colore di fondo della buccia, verde con evidenti sfumature rosse, e la polpa bianca. Oltre al bell'aspetto il frutto è particolarmente dolce e soprattutto matura precocemente per una pera: nel mese di giugno. La nostra varietà presenta una singolare somiglianza con la Giugnolina rappresentata da Bartolomeo Bimbi in un quadro custodito presso il Museo della Natura Morta della Villa Medicea di Poggio a Caiano, tanto da far sospettare che molto probabilmente si tratta della stessa varietà di pera.



Pero invernino Gino Gori

Il nome è legato alla persona che lo impiantò molti anni fa (inizi del '900) nel suo podere a P. a Caiano. I pregi di questa varietà sono legati alla ragguardevoli dimensioni dei frutti e che essi giungono a maturità perfettamente sani senza nessun trattamento particolare. Non possono essere consumati "crudi" senza un precedente lungo (mesi) periodo di conservazione in luogo fresco e ombroso. L'epoca di raccolta si colloca fra fine settembre e gli inizi ottobre. Le pere appena colte risultano invece molto gradevoli dopo un'appropriata cottura. Una ricetta ci è stata segnalata da Sergio Gori (nipote di Gino) ricavata dal ricordo della preparazione che ne faceva sua nonna: cotte in forno immerse nel vino e successivamente glassate con zucchero e acqua di rose.



Pero volpino

Si tratta di una varietà di origine sconosciuta presente da tempo sia in Toscana che in Emilia-Romagna (in particolare nelle zone collinari e di bassa montagna); spesso la pianta era utilizzata in passato come sostegno della vite. La pera volpina è caratterizzata dal lungo peduncolo, dall'aspetto maliforme (un po' schiacciata in senso verticale) e dalla piccola pezzatura (peso medio 40 gr); la buccia, piuttosto ruvida, giallo-verdastra inizialmente diviene poi brunastra a maturità, con aspetto tipicamente rugginoso. La polpa, chiara, ha consistenza piuttosto dura (elevata presenza di fibra e di sclereidi). Il frutto quindi si non si presta al consumo fresco, ma solo dopo cottura. La raccolta cade a inizio ottobre. Il nome della varietà è forse dovuta al fatto che le volpi si nutrono volentieri dei suoi frutti, oppure, in alternativa, al colore e aspetto della buccia che ricordano la pelliccia di questi animali.



Pesca platicarpa bianca

Si tratta di una pesca a precoce maturazione, il cui nome deriva dalla forma appiattita del frutto (dal greco: *platis*: piatto e *carpos*: frutto) a tabacchiera; la pesca ha una pezzatura discreta (peso medio 130 gr), forma simmetrica incavata regolarmente in alto, buccia e carne chiara (spesso macchiata o striata di rosso), spicca e il sapore è ottimo, con la sua polpa succosa e dolce. La raccolta cade nella seconda metà di giugno.



Melo di Lucciano

Nel 2012, su segnalazione di un amico, abbiamo ritrovato a Lucciano nel comune di Quarrata (PT), due meli dall'apparente età di 30-40 anni. Era la fine di novembre e a terra erano presenti numerosi frutti, in buona parte ancora sani, di medie dimensioni (70-80 g), gialli o appena rosati su un lato, dal profumo delicato e gradevole. La polpa era croccante e succosa. Sia i due meli che l'oliveta, presso cui si trovavano, non venivano curati da anni.

Continuando ad osservarli anche successivamente abbiamo rilevato che la produzione era incostante, ma la qualità organolettica dei frutti era ragguardevole, inoltre si mantenevano a lungo ed apparivano resistenti alle più comuni fitopatologie.

Nel 2016 abbiamo tentato la riproduzione della pianta attraverso tre metodiche: innesto, polloni radicali e semina. Ad oggi abbiamo una decina di alberelli in accrescimento, risultato dei vari metodi di propagazione. La pianta non ha un nome, la vecchia proprietaria non sapeva quando e da dove fossero arrivati i due alberi nel suo terreno: potrebbero rappresentare dei semenzali la cui origine ci rimane sconosciuta. Il nome che abbiamo attribuito loro, anche per legarlo al luogo geografico del ritrovamento, è semplicemente 'melo di Lucciano'.



Melo Rossa di Bacchereto

Dallo stesso Montalbano, proviene un altro melo con un nome sempre legato al territorio: “Rossa di Bacchereto”. Bacchereto si trova nel comune di Carmignano (PO) e la pianta madre era posta a ridosso di una vecchia colonica della zona. L’albero produceva frutti sani pur senza nessun trattamento. Le mele sono di piccola taglia (circa 70 g), leggermente rastremate alla base, con cavità calicina ampia, polpa bianco-giallastra, soda, succosa e croccante, buccia giallo-verdastra che a maturità si riveste di un bel colore rosso intenso praticamente su tutta la superficie del frutto. Le caratteristiche organolettiche sono particolarmente piacevoli.

Il primo innesto lo abbiamo eseguito su un melo selvatico nato all’Oasi; la nuova pianta ha avuto uno sviluppo vigoroso ed ha anche fruttificato per due o tre anni, poi all’inizio della primavera del IV° anno, dopo una bella fioritura, le foglie si sono ingiallite e la pianta è seccata.

Nel frattempo, sempre tramite innesto, avevamo riprodotto altre piantine che hanno iniziato a fruttificare. La pianta madre originaria è stata abbattuta durante i lavori di restauro della casa presso la quale si trovava.



Melo Rossa fiorentina

Con il nome di “Rossa Fiorentina” si identifica un varietà di mela legata da lungo tempo al capoluogo Toscano. Il frutto si presenta con caratteri, soprattutto di dimensione, alquanto variabili, rimanendo costante, come ci dice il nome, la colorazione rosso brillante dell’epidermide, che ricopre quasi completamente il frutto maturo. Le nostre piante provengono da un vecchio albero presente in un fondo a Seano di Carmignano (PO). La mela ha dimensioni contenute (50-60 g), è schiacciato ai poli, la polpa, profumata, è croccante, bianca, succosa e frizzante. Le cavità peduncolare e calicina sono ampie e abbastanza profonde. La fioritura dell’albero è abbondante con fiori riuniti in densi corimbi a cui fanno seguito ricchi grappoli di frutti. La produzione non è costante negli anni: ad anni molto ricchi, ne succedono altri poveri o poverissimi. Attualmente all’Oasi sono presenti alcuni alberelli che stanno fruttificando.



Albicocche Luizet

L'albero è caratterizzato da un'elevata vigoria e rusticità; il frutto presenta una rilevante pezzatura ed il colore della buccia da giallo diviene aranciato, soprattutto nelle parti più esposte al sole. Il sapore è fra i più gradevoli della specie; inoltre l'albero normalmente è in grado di fornire un'elevata produzione e di resistere abbastanza bene alla più comuni fitopatologie. La raccolta inizia dalla seconda decade di luglio.



Susino Ubaldo Gavazzi

La pianta madre di questa deliziosa e graziosa susina, attualmente in completo abbandono ed in precarie condizioni di sopravvivenza, si trova sulla montagna pistoiese e precisamente a Casamarconi. Abbiamo avuto la possibilità di propagarla all'Oasi una quindicina di anni fa e alcuni alberelli sono già da tempo in produzione. La messa a dimora della pianta madre, effettuata da Ubaldo Gavazzi, va molto in là nel tempo, intorno a un secolo: Ubaldo infatti morì nel 1928. L'albero, ancora qualche anno fa, si presentava vigoroso, con la chioma espansa, le foglie di forma ellittica e appuntite all'apice; la fioritura, che precede l'emissione delle foglie, si presentava spettacolare, ricoprendo completamente i rami della pianta; l'allegagione era ottima e, al completo sviluppo delle drupe, i rami si piegavano sotto il loro peso. Senza nessuna pratica colturale, i frutti arrivavano a pesare fino a 30 g, ma se veniva effettuato un opportuno diradamento al momento giusto (come abbiamo verificato in seguito), arrivavano a superare abbondantemente i 50 g. A maturazione (verso la fine di luglio) da gialla l'epidermide assume un colore porpora intenso. La polpa è succosa, di sapore dolce-acidulo, liquescente e aderente al nocciolo. Al di fuori della pianta di Casamarconi e di quelle da noi propagate, non conosciamo altre presenze sul nostro territorio, ma l'aspetto dei frutti, le loro caratteristiche organolettiche, l'alta produttività e la longevità delle piante insieme alla resistenza alle più comuni fitopatologie, ne fanno una varietà importante da conservare e diffondere.



Susine moscatello

Il termine moscatello o moscadello è riferito a frutti che spiglionano un intenso aroma muschiato. In un dipinto del Bimbi del 1699, conservato nella quadreria della Villa Medicea di P. a Caiano, è rappresentata la “Susina Moscadella Francese”, che potrebbe avere analogie con la nostra varietà.



Susine verdacchia

Una susina con questo nome è rappresentata in un dipinto del Bimbi del 1699, conservato nella quadreria della Villa Medicea di P. a Caiano. Con questo termine è pure denominata una susina riportata sulle tavole della Pomona di Gallesio. Sembra però che non si tratti nei due casi della stessa varietà; la seconda, per le sue caratteristiche, sembrerebbe più simile all'attuale Regina Claudia verde.

La susina coltivata all'Oasi è caratterizzata dalla forma allungata del frutto, dalla buccia caratteristicamente verdastra, dalla polpa semispicca, succosa e gialla, e da una pezzatura medio-piccola. Un tempo era ritenuta assai idonea alla essiccazione.



Oltre ai vari cultivar di alberi da frutto antichi così detti maggiori, perché più noti e diffusi - e di cui abbiamo detto sopra - all'Oasi vengono coltivate anche molte altre varietà di specie così dette minori, perché poco conosciute, ma che sarebbe opportuno riproporre all'attenzione di un più vasto pubblico per le loro peculiari "proprietà nutritive" e qualità organolettiche. Ci riferiamo in particolare al cotogno, al mirabolano, al giuggiolo, al melograno, al sorbo, al corniolo e al nespolo, per non parlare del noce, del nocciolo e del mandorlo, che potrebbero rientrare a pieno titolo nella prima categoria. Seguono alcuni esempi.

Cotogna di Tavola (foto App. 18)

La denominazione deriva dal luogo del ritrovamento della pianta madre. L'albero, molto vetusto, è seccato alcuni anni fa. Fortunatamente dalla radice, ancora vitale, si sono originati successivamente diversi polloni che hanno reso possibile la sua riproduzione e coltivazione all'Oasi. La pianta ha portamento espanso ed è dotata di alta produttività. I frutti maturi vengono raccolti nel mese di ottobre: hanno forma globosa e asimmetrica, e raggiungono discrete dimensioni (in media ~ 300 gr). L'epidermide presenta un colore giallo-verdastro, la tomentosità, rilevante nel frutto immaturo, si riduce con la maturazione. La polpa è succosa, profumata e dolce: si presta alla preparazione di eccellenti confetture e gelatine. In più le cotogne possono essere utilizzate (essendo tutte le varietà ricche di peptina) come addensanti naturali per la preparazione di confetture di altri frutti magari troppo "acquosi".



Cotogna dell'Oasi

Così chiamata perché già presente all'Oasi al momento in cui iniziò la nostra attuale gestione. Si differenzia dalla varietà precedente per l'accentuata tomentosità della buccia, che assume, con la maturità del frutto, un bel colore giallo luminoso, la pezzatura lievemente superiore (~ 320 gr), la forma più globosa e la presenza di un cerchio rilevato intorno al peduncolo (vedi foto). Anche questa varietà è adatta alla preparazione di confetture e gelatine; presenta fra l'altro una più alta presenza di zuccheri.



Melograno (*Punica granatum* L.)

Di questa specie all'Oasi vengono coltivate almeno due varietà: una riprodotta tramite pollone da una vecchia pianta coltivata a Galcetello di Prato ed un'altra proveniente da Seano (PO). I frutti, pur non essendo di pezzatura particolarmente importante, hanno un sapore dolce, assai gradevole e la produzione è discreta. Oltre che per il consumo fresco e diretto del frutto (molti evitano di usufruirne per la complessità di "spippolarla") con le melagrane si può preparare un succo dissetante e utile a prevenire le infezioni delle vie urinarie; inoltre con i suoi chicchi si possono arricchire insalate e radicchi.

Giuggiolo (*Ziziphus jujuba* Mill.)

Anche di questa specie all'Oasi vengono coltivate almeno due varietà, riprodotte tramite polloni radicali, e provenienti, una da un vecchio albero coltivato a Filettole di Prato, e l'altra da uno coltivato da tantissimi anni a Seano. Le giuggiole si possono consumare fresche oppure si possono utilizzare per la preparazione di confetture e liquori; alcuni le usano al posto delle mele per la preparazione di dolci come crostate, strudel ecc.

Questa specie, pur non essendo originaria dei nostri climi, si incontra non raramente sul nostro territorio (anche sul Montalbano) come retaggio di antiche coltivazioni o naturalizzata; ciò fa supporre in passato una sua presenza e utilizzo assai superiore all'attuale.

Corniolo (*Cornus mas* L.)

Si tratta di una specie spontanea nel nostro territorio. Un grande e annoso corniolo situato allo sbocco della Val di Bisenzio sembra abbia rappresentato il motivo dell'antica denominazione della città di Prato: Borgo al Cornio.

Attualmente, la pianta è utilizzata soprattutto per fini ornamentali, ma un tempo l'uomo preistorico sembra consumasse il suo frutto comunemente, almeno a giudicare dai rilevanti quantitativi di noccioli trovati in molti siti archeologici dell'età del bronzo nell'Italia settentrionale.

Le corniole a piena maturità hanno un sapore acidulo del tutto particolare: sono dissetanti mangiate da crude, possono essere utilizzate per la preparazione di confetture, gelatine e per insaporire i liquori.

In passato le sono state attribuite proprietà fitoterapiche astringenti e antidiarroiche.



Mirabolano (*Prunus cerasifera* Ehrh.)

Attualmente in Italia la sua coltivazione ha raramente fini agroalimentari (a parte l'utilizzo come portainnesto di altre *Rosaceae*).

La varietà a foglie rosse (*pissardii*) è utilizzata comunemente per ornamento nei giardini pubblici e privati.

In Toscana la pianta è molto diffusa sul territorio e, presumibilmente, in passato il consumo del suo frutto era sicuramente molto più diffuso e comune di adesso.

La mirabella (nome del frutto ad aspetto intermedio fra una susina e una ciliegia) può essere consumata fresca o in confetture e gelatine.



Sorbo (*Sorbus domestica* L.)

L' albero è spontaneo in Italia dove è rintracciabile soprattutto nei boschi submediterranei.

Le sorbe si raccolgono ad ottobre e prima di essere consumate devono essere conservate in un luogo fresco (meglio se nella paglia) per circa un mese per permettere l'*ammezzimento*: ammorbidimento e perfetta maturazione del frutto altrimenti immangiabile!

Nespolo europeo (*Mespilus germanica* L.)

I frutti si raccolgono nel mese di ottobre, e, prima di essere consumati devono essere sottoposti alla procedura di ammezzimento, già descritta sopra.

E' albero assai resistente al freddo e quindi si adatta soprattutto al Nord Italia. Da noi, in Toscana, si può incontrare, naturalizzato, soprattutto in zone collinari e di bassa montagna.



All'Oasi vengono coltivati anche alberi che producono frutti secchi (noci, mandorli e noccioli) che rivestono un interesse alimentare sempre più valutato dai nutrizionisti. Inoltre, sono presenti, specie orticole coltivate da secoli, di cui alcune rivestono anche un certo interesse "storico". Segnaliamo le seguenti.

Cocomero moscatello.

Questa varietà era diffusamente coltivata nel pistoiese dalla seconda metà del '900, poi quasi scomparsa per l'abbandono generalizzato delle terre, per la più facile reperibilità di sementi commerciali e per l'affermarsi di varietà proposte dal mercato che liberavano il coltivatore dalla fatica di raccogliere i semi al momento giusto e di conservarli. La sua coltivazione divenne retaggio esclusivo di pochi appassionati, rischiando seriamente la completa scomparsa.

Da noi fu ritrovata presso un agricoltore di Ponte alla Pergola, nella periferia di Pistoia, agli inizi degli anni '90. Da allora ne abbiamo iniziato la coltivazione annuale, cercando anche di diffonderla presso altri agricoltori interessati.

I frutti sono di media dimensione, possono raggiungere al massimo il peso di 4-5 Kg, la forma è quasi sferica, la buccia verde chiara con striature longitudinali più scure. La polpa è di colore giallo chiaro, è dolce e molto liquescente, con profumo delicato di uva moscata. La foglia è lobata e profondamente divisa. I semi sono piccoli e di colore marroncino.

Melone zatta.

All'interno del grande quantitativo di materiali destinati alla sua fattoria di Charlottesville che Filippo Mazzei³ inviò in Virginia, vi erano presenti anche alcuni semi di melone Zatta, dimostrando con questo il suo gradimento per questa particolare varietà orticola. Verso la fine del settecento, il famoso ceroplasta fiorentino Clemente Susini (1754-1814) realizzò un modello in cera di "Cucurbita pepo verrucosa", forma di melone dalla morfologia decisamente peculiare che ricorda fortemente quella del melone Zatta.

Si tratta di una varietà di melone estivo, un po' schiacciato ai poli, con frutti dalla buccia spessa, liscia o molto verrucosa, ma sempre profondamente solcati in senso longitudinale. Il nostro melone si caratterizza inoltre per il profumo intenso, il colore giallo arancio della polpa che al gusto presenta una delicatissima dolcezza. Si può utilizzare egregiamente nella preparazione di macedonie, alle quali apporta colore e profumo, e di confetture. In Toscana la coltura risulta ormai estremamente rara: continuare a coltivarlo all'Oasi può rappresentare un mezzo importante per cercare di evitarne l'estinzione e magari diffonderne il consumo.

Pomodoro borsa di Montone della Val di Bisenzio

Si tratta di una delle ultime varietà locali che abbiamo cominciato a coltivare all'Oasi. Solo pochi anni fa rischiava l'estinzione, coltivata in Val di Bisenzio ormai solo da pochissimi ed anziani agricoltori appassionati. Grazie all'impegno di molti il rischio è stato scongiurato. E' un pomodoro facilmente riconoscibile dagli altri per il suo aspetto irregolare, un po' piriforme, e soprattutto per le strie longitudinali ($\pm$ allungate) giallo-verdastre o biancastre disegnate sul fondo rosso dell'epidermide del frutto maturo. Il suo pregio principale è costituito dal sapore intenso e piacevole, il difetto dalla molto breve possibilità di conservazione del pomodoro a completo sviluppo (forse a causa della buccia molto sottile?).



³ Filippo Mazzei, noto medico, saggista e filosofo italiano, nato a Poggio a Caiano nel 1730 e morto a Pisa nel 1816, ha trascorso alcuni anni della sua vita in Virginia, negli Stati Uniti: ha partecipato alla guerra di indipendenza e fu addirittura reputato uno dei padri della Dichiarazione di Indipendenza americana stessa.