

## Frutta da “Presidio”

Dino Borri (September 29, 2014)



Nomi stranissimi: il Ramasin, la Bella di Garbana , la Pompia, Il Porceddu, la Valeggia, il Misso, la Cocomerina... sapete cosa sono? Sono tutte varietà di frutta che crescono da nord a sud del bel paese e che Slow Food ha salvato, inserendole nel Progetto dei “Presidi”.

**Il progetto** dei “Presidi” di Slow Food è un lavoro durato 10 anni che ha affermato con forza **valori fondamentali**: la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, che oggi si uniscono all'impegno a stimolare nei produttori l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, e a sviluppare anche un approccio etico (giusto) al mercato. Li potrete scoprire quest'anno dal 23 al 27 ottobre al [Salone del Gusto e Terra Madre](#). [2] la grande fiera internazionale dei piccoli produttori di cibo che Slow Food organizza a Torino ogni due anni.

Eccovi qui di seguito in una breve carrellata di prodotti, che sono stagionali ma vengono trasformati per poter essere conservati e consumati tutto l'anno soprattutto in dolci, crostate, torte, e come marmellate, canditi, sciroppi, gelati e gelatine.

La bella di Garbana (piccolo paese in Piemonte) e' una varietà di durone (ciliegia) di colore rosso brillante, con il picciolo medio lungo, molto croccante e quindi particolarmente adatta alla conservazione sotto spirito. È ottima anche sotto forma di confettura, oppure come materia prima per la produzione di liquori. Con cannella oppure con chiodi di garofano, diventa un accompagnamento inusuale ma estremamente interessante per le carni.

Sempre in piemonte si coltiva il Ramassin, una piccola susina blu-violetta. Il termine è dialettale e traduce il nome della varietà cosiddetta damaschina, che si rifà a sua volta alla città siriana di Damasco, località originaria di coltivazione. Questa susina è buona fresca, ma è ottima anche essiccata, trasformata in confettura, oppure cotta e conservata per l'inverno in barattoli di vetro.

Pera Cocomerina: un nomignolo quasi affettuoso, da fiaba per i bimbi, definisce questa piccola pera coltivata sull'Appennino Cesenate in Emilia Romagna. Data la particolare aromaticità e la fragilità del frutto, che ne rende difficile la commercializzazione, la pera Cocomerina si presta molto bene alla trasformazione in marmellate o alla conservazione in sciroppo.

Albicocca Valleggia è inconfondibile: la si riconosce grazie alla buccia sottile, di un delicato colore arancio, picchiettato da puntini color mattone. Valleggia è anche il nome della località di massima produzione, sita nel comune di Quiliano, in provincia di Savona in Liguria. E' di piccola dimensione ma il suo aroma e il suo sapore sono molto più intensi delle altre varietà sul mercato.

Nessuna casa di Carmignano in Toscana (paese detto non a caso "Carmignan da' fichi") era sprovvista di almeno una pianta di fico, accanto al portico o nell'orto. E ancora oggi sopravvivono molte varietà. La migliore per produrre i fichi secchi è il Dottato (una varietà dal frutto bianco che rappresenta circa il 90% dei fichi coltivati a Carmignano). Dopo un'essiccazione di quattro o cinque giorni al sole, i fichi secchi sono riposti in un locale fresco e asciutto, dove rimangono per 35, 40 giorni fino a che si forma un velo di zucchero in superficie (la cosiddetta gruma).

Sulla costa adriatica dell'Italia non ci sono agrumi, con un'unica eccezione: il Gargano in Puglia. Gli agrumi qui maturano tutto l'anno: Il Melangolo, un'arancia di pezzatura medio-piccola, e dal gusto agrodolce. Il Biondo del Gargano, che matura tra aprile e maggio, conservandosi dolce e succoso sull'albero fino a settembre. La Duretta del Gargano, praticamente priva di semi con una polpa dura e croccante, e il Femminello del Gargano, che è la varietà di limone più antica d'Italia. Con gli agrumi del Gargano si preparano ottime marmellate, canditi e limoncelli, oltre naturalmente ad essere consumati freschi nella stagione giusta.

Frutto stranissimo, grande come e più di un pompelmo - puo' pesare anche 700 grammi - la Pompia esiste da oltre due secoli e cresce solo in Sardegna, spontanea nelle macchie e negli agrumeti. Della Pompia si usa solo la scorza per fare liquori, oppure la parte bianca sotto la scorza per fare le i canditi: la polpa e il succo sono troppo acidi, molto di più del limone.

Il purceddu d'Alcamo è una varietà a rustica di melone siciliano e si chiama così perchè la sua forma ricorda un maialino (purceddu in dialetto Siciliano). I meloni sono uno dei prodotti più importanti e antichi dell'agricoltura trapanese e qui le confetture di melone si possono trovare tutto l'anno.

Sempre in Sicilia la fragolina di bosco cresce spontanea nelle macchie del massiccio delle Madonie, sui Monti Nebrodi e sull'Etna, ma esistono anche coltivazioni nelle zone vallive di Ribera e Sciacca. Pare che queste piccole fragole derivino da piantine portate in Sicilia dai reduci di ritorno dalla Grande Guerra, che le avrebbero raccolte in qualche località sconosciuta delle Alpi - in Friuli o forse in Trentino, reimpiantandole nei vigorosi terreni siciliani dove le fragoline resistettero e si acclimatarono piuttosto bene. Marmellate, sciroppi, gelati e gelatine sono alcune delle preparazioni che esaltano le caratteristiche di questo frutto e permettono al contempo di prolungarne la vita. La farmacopea tradizionale poi, ne impiega le foglie e le radici essiccate per la preparazione di tisane dall'effetto depurante e antidiuretico.



**Source URL:** <http://iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/frutta-da-presidio>

**Links**

[1] <http://iitaly.org/files/38646frutta1411094150jpg>

[2] <http://www.salonedelgusto.com/>