

rara

IL PERIODICO INFORMATIVO DI PROSPECIERARA
EDIZIONE 3/2019

**SCRIVIAMO ASSIEME
LA STORIA DEL PESCO
DELLA VIGNA**

Pagine 5

**L'APE NERA SVIZZERA -
ADATTATA ED ECONOMICA,
MA MINACCIATA
D'ESTINZIONE**

Pagine 10

**INCONTRO INTERGENERAZIONALE
DEI NOSTRI SALVASEMI**

Pagine 12

**UNA DIVERSITÀ
DI POMODORI
INGANNEVOLE**

Pagine 16



Fondazione svizzera
per la diversità socio-
culturale e genetica dei
vegetali e degli animali

Questa pesca della vigna
dalla polpa color crema
è stata scovata nel 2009
in un giardino di Salavaux/VD
e da allora è custodita
da ProSpecieRara. Nelle
prossime pagine scoprirete
come partecipare alla
salvaguardia dell'ottantina
di varietà di pesche della
vigna.

GRAZIE!

Il vostro sostegno ci aiuta a fare il nostro lavoro:

Sostenitore/sostenitrice Plus CHF 120.-/anno

Sostenitore/sostenitrice CHF 70.-/anno

Sostenitore-coppia CHF 90.-/anno

Sostenitore junior (fino a 25 anni) CHF 35.-/anno

Padrinato per un animale CHF 150.- fino CHF 450.-/anno

Padrinato per un albero CHF 250.-/anno

Per donazioni:

PC 90-1480-3

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

BIC POFICHBEXXX

Donazioni online

Può effettuare la sua donazione con la carta di credito
o la carta Postfinance. È anche possibile installare un ordine
permanente online.

www.prospecierara.ch/it/donazioni





Philippe Ammann, Vice-Direttore

Un pollaio di galline appenzellesi a cuffia che si risveglia e di buon mattino reclama la granella e in cambio offre in dono uova fresche e setosi pulcini; la forte insalata cappuccio che di anno in anno cresce più rigogliosa, i cui semi provengono dalla fioritura delle teste più belle; oppure ancora le pesche di vigna succose e sanguigne: ecco le ricompense di chi s’impegna per le varietà e razze rare.

Chi mette a disposizione degli altri pulcini, semi d’insalata e noccioli di pesca, rende un servizio inestimabile alla loro sopravvivenza.

Il nostro ringraziamento più grande va ai salvasemi, alle allevatrici e agli allevatori – il nostro caloroso benvenuto a tutti coloro che vorranno impegnarsi per la biodiversità agricola.

Il 'pesco sanguigno di Allschwil'
c'è stata portato da un orto
privato di Allschwil/BL
e ci ha convinto per la sua
polpa rossa scura e succosa.



Scriviamo assieme la storia del pesco della vigna



Gertrud Burger, Responsabile piante

Da 10 anni ProSpecieRara s'impegna per la salvaguardia dei peschi della vigna. Ciò che ebbe inizio nel Sud della Svizzera e in Vallese con un appello per l'invio di noccioli di peschi della vigna, oggi ha un effetto fino nei Grigioni, dove si ricercano varietà per la coltivazione biologica. Andiamo alla scoperta di queste meravigliose prelibatezze!

Dalla fine del Medioevo i peschi della vigna avevano un posto consolidato nella nostra cultura. In primavera rendevano incantevoli i vigneti ancora spogli con i loro fiori color rosa salmone e in tarda estate erano un gradito ristoro per i viticoltori. Tuttavia, nel corso del XX secolo i peschi della vigna



Nei peschi della vigna i noccioli sono tanto apprezzati quanto la polpa: danno vita a nuove piante (qui la varietà 'Sierre').



sono stati vittime dell'arrivo di raffinate varietà commerciali di pesco e, assieme a tutta la rigogliosa flora dei vigneti, dell'intensificazione dell'agricoltura.

L'APPELLO APRE NUOVE PROSPETTIVE

Circa 10 anni fa ProSpecieRara Svizzera italiana riceveva le prime segnalazioni spontanee in merito al pesco della vigna. Nel 2010, nell'ambito di un progetto Interreg, è stato lanciato un appello di ricerca a cui hanno risposto una cinquantina di persone. Parallelamente in Svizzera tedesca, in collaborazione con la Fondazione Delinat di Avent/VS, ProSpecieRara ha lanciato un appello per l'invio di noccioli di pesco della vigna. Circa 100 persone hanno risposto, inviando con i noccioli delle preziose informazioni e delle foto delle varietà. Ha avuto così inizio un nuovo progetto di conservazione. Ancora oggi riceviamo delle segna-

lazioni, che accogliamo con piacere. Poiché più ampia è la base genetica dei nostri peschi della vigna, maggiore è anche la probabilità di trovare tra questa diversità delle varietà robuste, adatte per la coltivazione biologica, o di selezionarle mediante incroci.

PIANTARE E RICERCARE

Il portfolio delle varietà ProSpecieRara di pesco della vigna è cresciuto negli anni, fino alle attuali 80 varietà. Ogni invio inizialmente è trattato nella nostra banca dati come una varietà a parte, anche se i frutti a volte visivamente sono molto simili. A suscitare interesse non sono solo le differenze di forma, colore e dimensione dei frutti, ma soprattutto le loro proprietà organolettiche, così come la robustezza della pianta.

Stiamo lavorando per garantire che tutte le varietà di pesco della vigna sotto la nostra custodia siano coltivate in almeno tre diverse località geografiche. In questo modo le



Gli alberi di peschi della vigna arrivano attorno ai 15 anni d'età e per questo non raggiungono grandi dimensioni.

varietà sono al sicuro e, inoltre, possono essere osservate e descritte sotto condizioni di coltivazione diverse. Di particolare interesse è la suscettibilità delle varietà alla bolla del pesco¹, la cui manifestazione è molto influenzata dall'ambiente e dal tempo meteorologico.

FACCIA DELLE RICERCHE SUL SUO PESCO DELLA VIGNA!

Per ottenere ancora maggiori informazioni sulle caratteristiche delle diverse varietà, dipendiamo dal supporto di tutti. Ognuno può coltivare il proprio albero di pesco della

¹ La **bolla del pesco** è una malattia delle piante causata dal fungo *Taphrina deformans*. Colpisce peschi, nettarine e mandorli, deformandone le foglie con dei rigonfiamenti di colore tendente al rosso. La malattia indebolisce gli alberi e ne può accorciare la durata di vita.

RIPRODURRE I PESCHI DELLA VIGNA

A differenza della maggior parte delle specie frutticole, i peschi della vigna sono perlopiù autoimpollinanti. Questo permette di riprodurli attraverso i noccioli mantenendo comunque le caratteristiche della pianta madre. I noccioli vengono semplicemente messi in un vaso di terra posto all'esterno e germogliano nella primavera seguente alla raccolta, in parte anche solo più tardi. Si possono mettere anche più noccioli nello stesso vaso separandoli dopo che sono germogliati. Importante: necessitano di passare attraverso il freddo invernale, non tenerli in casa! Le giovani piante crescono in fretta e possono essere messe a dimora a un'altezza di ca. 30 cm. I primi frutti possono essere raccolti già dopo 3-4 anni. I peschi della vigna vivono fino attorno ai 15 anni.

COLTIVARE I PESCHI DELLA VIGNA

Le sostenitrici e i sostenitori di ProSpecieRara possono ordinare i noccioli di pesco della vigna attraverso il Catalogo delle varietà. Una piccola offerta è presente presso i vivai che collaborano con noi, ma l'assortimento è in fase di sviluppo. Stiamo lavorando ancora molto per assicurare la maggior quantità possibile di varietà in luoghi diversi. Per questo stiamo cercando delle persone che si occupino di coltivare e curare una varietà partendo da noccioli (10.- CHF/5 noccioli) o da piantine, mettendoci poi a disposizione le descrizioni e i noccioli.

www.prospecierara.ch/it/pesco-della-vigna

PESCO DELLA VIGNA: FIORITURA STUPENDA E FRUTTI DAI DIVERSI COLORI

Con il termine «pesco della vigna» si caratterizzano dei peschi dai frutti più piccoli rispetto a quelli delle varietà commerciali, molto profumati, che maturano con l'uva e che tradizionalmente si riproducevano da nocciolo. Il colore della polpa può essere bianco, giallo o addirittura rosso sanguineo. Questi ultimi sono anche chiamati «peschi sanguigni». Ecco alcuni esempi:



'PESCO DELLA VIGNA GIALLO DI GORDOLA TI' OB-36449

Questo pesco di vigna dal frutto giallo proviene probabilmente da vigneti ticinesi. Matura a fine agosto, è molto aromatico, dolce, sugoso e presenta un aroma di frutto esotico. La polpa è molto aderente al nocciolo.

Stato di conservazione: conservato in 4 luoghi (Gordola/TI, Bellinzona-Gudo/TI, Minusio/TI e Scharans/GR)



'PESCO DELLA VIGNA DI ROMONT FR' OB-36375

Questa tipologia di pesco di vigna, dalla polpa molto sugosa e di color crema, è originaria della Borgogna e si adatta come frutto da tavola o per la cottura. La buccia leggermente amara si stacca facilmente. Matura da fine agosto a metà settembre e dopo due settimane dalla raccolta ha il sapore migliore.

Stato di conservazione: conservato in 2 luoghi (Romont/FR e Unterlangenegg/BE)



'PESCO SANGUIGNO DI FREIENWIL AG' OB-35496

L'antociano colora la sua polpa di rosso, verso il nocciolo la colorazione è più chiara. Il frutto rosso è coperto di peluria e ha una profonda infossatura sul ventre. Matura da metà settembre e si adatta alla preparazione di composta che con la cottura diventa di un rosso intenso.

Stato di conservazione: conservato in 4 luoghi (Freienwil/AG, Fisibach/AG, Flawil/SG e Unterlangenegg/BE)

vigna (veda il riquadro a pag. 7) e farci avere informazioni su come prospera nelle condizioni presenti nel giardino e quale sapore hanno i suoi frutti. Assieme alla documentazione che produciamo in base agli standard internazionali, le osservazioni volontarie aiuteranno ad avere un quadro completo della varietà. Solo con una descrizione precisa è possibile fare raccomandazioni sulla varietà e allestire un'offerta nei vivai. Queste informazioni sono indispensabili anche per la selezione di nuove varietà.

VARIETÀ DI PESCO DELLA VIGNA PER LA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Di queste informazioni approfitta anche Andi Schmid (Realisation Schmid), che si è posto l'obiettivo di selezionare nuove varietà, idonee per la coltivazione biologica a Scharans/GR. Nella sua collezione crescono 160 varietà di pesco; accanto a varietà tolleranti al gelo tardivo provenienti da Finlandia, Cina e Armenia trovano posto anche 19 varietà del nostro inventario. A partire da questa diversità, mediante selezione e incroci mirati, possono essere create nuove varietà robuste. Peschi da tavola con grandi frutti, che possono essere commercializzati, sono l'obiettivo tanto quanto peschi della vigna con frutti di piccole dimensioni per il giardino di casa o il vigneto. Per questo lungo lavoro, che può funzionare solo congiuntamente ad un'accurata gestione della collezione di varietà, sostentiamo l'azienda Realisation Schmid. Anche l'Ufficio federale dell'agricoltura (nell'ambito del Piano d'azione nazionale per la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura) e la fondazione Delinat contribuiscono finanziariamente.

In un altro progetto dell'azienda Realisation Schmid perseguiamo l'obiettivo, assieme al Fondo svizzero per il paesaggio, di reintrodurre nei vigneti varietà scelte di peschi sanguigni. La maggior parte dei

giovani alberi necessari per la piantagione provengono dalla collezione madre del vivaio di Roland Wenger a Unterlangenegg/BE, dove nel 2014 e nel 2015 abbiamo creato un pescheto con 47 varietà.

Scrivete la storia dei peschi della vigna! Piantate un albero, condividete con noi le vostre osservazioni o sostenete finanziariamente il nostro progetto. Grazie di cuore!

www.prospecierara.ch/it/pesco-di-vigna

OGNI AIUTO CONTA!

IN QUESTO MODO DELLA IMPEGNIAMO PER IL PESCO DI VIGNA:

- Ricerca di varietà ancora esistenti
- Inserimento delle segnalazioni nella banca dati
- Ricerca di luoghi per la messa a dimora
- Descrizione e osservazione delle varietà durante più anni
- Raccolta ed elaborazione delle informazioni da fonti diverse (p. es. osservazioni di coltivatori privati)
- Elaborazione di consigli varietali per privati e vivaisti
- Messa a disposizione di noccioli e piante (p. es. presso i vivai)
- Sensibilizzazione della popolazione sul pesco della vigna
- Consulenza individuale per interessati
- Coordinazione dei differenti attori nella rete di conservazione

Le vostre donazioni concretizzano le nostre attività. Grazie di cuore!
IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3
Osservazioni «Pesco della vigna»

L'ape nera svizzera – adattata ed economica, ma minacciata d'estinzione



Erwin Kump, responsabile di progetto per animali

Sapeva che anche l'ape mellifera ha diverse razze e sottospecie? E che «l'ape nera», originaria delle nostre regioni, è in pericolo? Con lei rischiano di andare perse anche le sue preziose qualità.

ProSpecieRara s'impegna, con l'associazione mellifera.ch, per la sopravvivenza di questa razza.

Pesticidi, sostanze inquinanti, monoculture, parassiti e malattie – la lista dei fattori che mettono sotto pressione l'ape mellifera è notoriamente lunga. Per poter affrontare quante più cause possibili di stress, servono colonie resistenti e adattabili. Come quelle dell'ape nera, l'*Apis mellifera mellifera*. Dopo l'ultima era glaciale è stata l'unica ape mellifera al Nord delle Alpi ed è dunque perfettamente adattata alle condizioni locali.

Tuttavia, a partire dalla fine del XIX secolo, sono state introdotte le api carnica e Buckfast, selezionate principalmente per la produttività e la bassa aggressività e la nostra ape nera è stata quasi completamente soppiantata.

MULTI VANTAGGI

L'ape nera vola già a temperature relativamente basse e può quindi estendere la sua finestra temporale di attività. Sopravvive bene all'inverno e gestisce in modo economico le sue risorse. Ad esempio, risparmia energia riducendo fortemente l'attività di covata nei periodi con scarsa offerta di cibo (p. es. con il brutto tempo). In un anno con

STAZIONE DI FECONDAZIONE



Le stazioni di fecondazione sono luoghi lontani dalle altre colonie o poste in un'area protetta, dove le giovani regine e i fuchi (api maschio) di razza pura, appositamente selezionati, possono accoppiarsi. Dal momento che un'ape regina depone uova per un periodo fino a cinque anni dopo il volo nuziale senza mai lasciare la sua arnia, se si è accoppiata in queste condizioni può generare una colonia di api di razza pura in qualsiasi luogo.



L'ape nera con la caratteristica colorazione scura del dorso e le sottili strisce di setole.

condizioni mediane, l'ape nera può competere con le altre razze in termini di produttività, negli anni cattivi la sua produzione di miele in comparazione è addirittura più alta, perché ne consuma meno per se stessa. E, contrariamente all'opinione corrente, l'ape nera è descritta dai suoi apicoltori come molto mansueta. Non c'è dunque dubbio che quest'ape primordiale svizzera debba essere salvata.

AMORE LIBERO IN AREE PROTETTE

Per raggiungere questo scopo già nel 1993 fu fondata l'associazione svizzera degli amici dell'ape mellifera (oggi mellifera.ch). Poiché non si può prescrivere alle api regine con quale razza accoppiarsi durante i voli nuziali, è stato chiaro sin da subito che l'ape nera può sopravvivere solo in aree protette, dove tutti gli apicoltori lavorano con la stessa razza. Nel 2003 l'associazione mellifera.ch, assieme a ProSpecieRara, ha

ottenuto il riconoscimento dell'ape nera da parte della Confederazione come razza indigena minacciata e che, quindi, possano essere richiesti dei finanziamenti federali per i progetti di conservazione. Su queste basi ha avuto inizio una cooperazione di successo, che ha permesso la creazione di diverse aree protette e di stazioni di fecondazione (vedi riquadro). Attualmente ci sono due aree protette nelle quali per legge si può fare apicoltura solo con l'ape nera (tutto il Canton Glarona e la Melchtal/OW), oltre a due valli, la Val Müstair/GR e la Diemtigtal/BE, nelle quali la maggior parte degli apicoltori si sono accordati nell'allevare solo questa razza.

ProSpecieRara s'impegna per l'ape nera e per i suoi apicoltori, perché le aree protette e le stazioni di fecondazione sono delle misure che non hanno un riscontro economico immediato, ma che prosperano grazie alla grande passione di queste persone.

Incontro intergenerazionale dei nostri salvasemi



Nicole Egloff, redattrice «rara»

Una è in pensione da 25 anni, gli altri hanno appena terminato la scuola dell'obbligo – 71 anni separano Ruth Noack da Gabriel Hess e Dalilah Schmid. Ciò che li unisce è la passione per la conservazione di varietà rare. Abbiamo invitato ad un incontro i due più giovani e la più anziana tra i nostri 650 salvasemi.

La piacevole riunione in giardino è disturbata da una pioggia torrenziale, ma anche nella sala riunioni del nostro ufficio si può parlare tranquillamente. E così veniamo a sapere che sia la 16enne Dalilah sia l'87enne Ruth sono giunte alla moltiplicazione delle semen-

ze tramite i pomodori. «Basta sputare i semi, è così facile moltiplicare le varietà di pomodoro. Questo mi ha entusiasmato», racconta la docente di biologia in pensione. Dalilah ha scoperto la diversità dei pomodori nella serra didattica di Niederwil/AG, dove ha conosciuto anche Annafried e Martin Widmer-Kessler, due veterani della nostra rete di salvasemi. Questi presero sotto la loro ala l'allora studentessa 13enne e le insegnarono il mestiere di moltiplicatrice di semi.

«Per me sono state le barbabietole gialle, che cinque anni fa mio padre ha ordinato e seminato quale sostenitore ProSpecieRara. Ho trovato interessante che le barbabietole non fossero solo rosse», dice Gabriel descrivendo il suo ingresso nel mondo ProSpecieRara. «La cosa grandiosa delle varietà ProSpecieRara non è solo la loro enorme diversità, ma anche il fatto che da ciò può derivare ancora più diversità, perché a partire da queste varietà chiunque può continuare la selezione. In futuro vorrei selezionare le mie proprie varietà.»

DIVENTARE SALVASEME

Per la conservazione delle nostre oltre 4700 varietà dipendiamo dall'impegno volontario dei nostri salvasemi. Le sostenitrici e i sostenitori possono fare una prima esperienza nella moltiplicazione dei semi, senza pressione sulla riuscita, con il nostro set di prova gratuito. Un passo successivo è il corso di autoproduzione dei semi proposto al Centro ProSpecieRara di San Pietro ogni due anni, quest'anno sabato 14 settembre ci sarà il pomeriggio di pulizia dei semi aperto a tutti. Al salvaseme vengono infine affidate una o più delle nostre preziose varietà.

www.prospecierara.ch/it/coltivare-piante-rare

CAMBIO DI MENTALITÀ

Mentre Ruth descrive come, negli anni '80, veniva guardata in modo strano quando si coltivava le sue verdure – nei negozi si pote-



RUTH NOACK

87 anni

È un insegnante di biologia in pensione e dal 1994 responsabile del giardino di un museo nella Wiesental, in Germania meridionale. Lì riproduce principalmente varietà sulla lista rossa, ossia varietà delle quali sono disponibili ancora pochissimi semi.

Il suo consiglio: per non confondere le molte e diverse varietà di patate conservate durante l'inverno per la coltivazione dell'anno a venire, dispone i tuberi in cartoni delle uova, che poi etichetta con i nomi delle varietà.

In autunno inizierà i suoi studi in scienze agrarie, nel giardino dei suoi genitori a Häßglingen/AG moltiplica l'amaranto rosso e la zucca 'Canada Crookneck' per la sementoteca, così come alcune altre varietà per se stessa.

Il suo consiglio: per le specie che producono semi solo nel secondo anno (p. es. carote, pastinache, barbabietole) seleziona le piante in autunno e pianta le più tipiche per la varietà direttamente nel terreno, le copre con foglie e le lascia svernare all'esterno nell'aiuola, invece che nella cantina troppo calda, dove avvizziscono e germogliano troppo presto.



DALILAH SCHMID

16 anni

Nel 2018 ha completato il corso di autoproduzione dei semi quale partecipante più giovane e ha iniziato l'apprendistato come giardiniere e floricoltore. In due giardini a Oeschenbach e a Ursenbach/BE quest'anno moltiplica 50 varietà per la sementoteca e nel frattempo ha collezionato 250 varietà di pomodori che coltiva e moltiplica regolarmente.

Il suo consiglio: lasciare i semi di carota immersi nella sabbia umida per 2-4 giorni e in seguito seminare su di una linea. In questo modo germogliano in modo più affidabile.



GABRIEL HESS

16 anni



vano comperare ortaggi a buon mercato – Dalilah sottolinea come la sua generazione sia sensibilizzata verso un'alimentazione sana, la sostenibilità e la biodiversità e per questo molte delle sue amiche coltivano le proprie verdure. «Ma nessuno come me», aggiunge ridendo. Gabriel conferma: «porto spesso carote o pomodori colorati dagli amici, questo è illuminante e genera sempre un grande interesse.» Ma quando si tratta della produzione di semi, molte spiegazioni sono ancora necessarie. «Molte persone che passeggiano davanti al mio giardino si meravigliano che io non raccolga i cespi d'insalata più belli ma che, al contrario, li faccio fiorire. Spiego loro il motivo e spesso mi accorgo che in molti non hanno mai pensato all'origine delle sementi», chiarisce Dalilah.

IMPEGNATIVO, MA...

«Naturalmente la moltiplicazione delle varietà è impegnativa, soprattutto se si riproducono in contemporanea 50 varietà», ammette Gabriel. «Ma dà anche molta gioia. Le varietà che moltiplico da solo germogliano meglio e producono piantine più forti». Dalilah consiglia: «Abbiate coraggio, anche se la prima volta non funziona! Basta lasciar fiorire un bel cespo d'insalata, raccogliere i semi e, in primavera, anche le insalate che sono germogliate da sole dai semi caduti al suolo». «E godetevi l'esperienza di poter

«Oggi nessuno ha bisogno di 250 varietà di pomodori. Ma chissà cosa ci aspetta in futuro...?»

Ruth Noack, salvaseme

osservare le piante compiere il loro ciclo vitale», aggiunge Ruth.

Per moltiplicare varietà sane e in purezza, le conoscenze sono essenziali. «Naturalmente possiedo il «Manuale per salvare i semi dell'orto e la biodiversità», che è «vangelo» per i salvasemi. Tuttavia, ho anche approfittato largamente del corso di autoproduzione dei semi», dice Gabriel, «nel quale è stato insegnato molto di più di quanto si trova scritto nel libro.»

Ruth conclude: «Oggi nessuno ha bisogno di 250 varietà di pomodori. Ma chissà cosa ci aspetta in futuro...? Le varietà antiche sono adattate e danno una buona resa anche senza pesticidi e costosi fertilizzanti. Le singole persone non possono conservare tutta questa diversità. Per questo trovo estremamente importante che esista ProSpecieRara.»



LA DIVERSITÀ AI MERCATI AUTUNNALI

Per conoscere la diversità di ProSpecieRara anche nel resto della Svizzera vi segnaliamo i seguenti mercati:

1 settembre 2019
Tierpark Lange Erlen, 4058 Basilea

8 settembre 2019
Cantine Sauvabelin, 1018 Losanna

14 settembre 2019
Stadtgärtnerei, 8047 Zurigo

20 ottobre 2019
Heiternplatz, 4800 Zofingen/AG



MÄTZUFÄMM

Invito alla tradizionale festa del paesino Walser di Bosco Gurin per scoprirne la cultura e l'orto didattico.

21 settembre 2019
6685 Bosco Gurin
Informazioni: www.waiserhaus.ch

BARGAIORT

BargaiOrt si conferma un piccolo evento di grande richiamo, allestito con passione dai salvasemi Cécile e Fabio, a cui partecipano con entusiasmo produttori locali e tra loro anche Greta e Patrizio di Raetia biodiversità alpina, custodi di varietà antiche e di tante specialità. All'appuntamento di settembre potrete trovare: piantine per l'orto invernale, miele, verdura, frutta e fiori.

14 settembre 2019, ore 9–11.30
Casa Pontisella a Stampa



Foto: Sandia Sorretti

VALUTAZIONE DEI GALLI

Quest'autunno ProSpecieRara e Alessandro Palmieri visiteranno diversi allevatori della Svizzera italiana per migliorare la selezione delle caratteristiche tipiche delle tre razze svizzera, appenzelrese a cuffia e barbata, non solo sui galli ma anche sulle galline. Durante il corso del 12.10.2019 daremo informazioni su come portare avanti la selezione nel proprio pollaio e come partecipare alle esposizioni avicole.

12 ottobre 2019, ore 9–11
Centro ProSpecieRara
6854 S. Pietro
Informazioni: 091 630 98 57,
vocedelsud@prospecierara.ch



PULIZIA DEI SEMI

Un incontro per imparare e mettere in pratica la pulizia dei semi, un momento importante della chiusura della stagione del salvaseme. Si potranno portare o propri semi da pulire oppure si aiuterà nella pulizia dei semi prodotti nell'orto del Centro ProSpecieRara di San Pietro. Un'occasione d'incontro per scambiarsi conoscenze ed esperienze attorno all'antica pratica di riprodursi i propri semi. A seguire il 3° Cine-masseria con proiezione di film a tema.

14 settembre 2019, ore 14–17
Centro ProSpecieRara
6854 S. Pietro
Informazioni: 091 630 98 57,
masseria@prospecierara.ch

Informazioni dettagliate degli eventi e altri eventi ProSpecieRara su:
www.prospecierara.ch/it/eventi o
Telefono 091 630 98 57

Una diversità di pomodori ingannevole



Philipp Holzherr, responsabile delle piante per l'orto, per i campi e ornamentali

La diversità di pomodori in commercio sembra elevata come mai prima d'ora. Pomodori grandi, piccoli, allungati, gialli, verdi e viola ci invitano a godere di quest'ortaggio durante tutto l'anno.

Le varietà moderne apparentemente dominano anche nel campo della diversità. Perché quindi servono ancora le varietà ProSpecieRara?

I pomodori sono gli ortaggi più amati della Svizzera – lo dimostra chiaramente il consumo di circa 10 kg pro capite per anno. Tra le verdure commercializzate i pomodori presentano la maggior diversità, con circa 150 varietà attualmente raccomandate per il commercio, delle quali 120 sono ibridi¹. L'industria e i rivenditori al dettaglio hanno raccolto il desiderio di diversità da parte dei consumatori e hanno selezionato in questa direzione. Sono finiti anche i tempi delle «sfere rosse» prive di gusto, la selezione si concentra nuovamente sull'aroma. Tuttavia, l'aumento del contenuto in zuccheri pone

una sfida ai selezionatori, poiché la dimensione del frutto è geneticamente legata e inversamente proporzionale al contenuto in zuccheri. Il prezzo da pagare per frutti sempre più grossi è un minor contenuto in zuccheri. Uno studio² mostra inoltre che, oltre ai cinque sapori che possono essere identificati sulla lingua, sono soprattutto le sostanze volatili all'origine dell'aroma dei pomodori. E di queste sostanze le varietà antiche hanno proporzioni significativamente più elevate rispetto alle moderne varietà commerciali. La maggior parte dei consumatori è dunque privata di gran parte degli aromi del passato.

GLI AROMI DI UN TEMPO

È ovvio che, sulla base di queste conoscenze, le aziende selezionatrici, per attingere alla gamma di aromi andati persi, tengono conto delle varietà antiche nel loro lavoro di miglioramento genetico. Ma sono anche una buccia sottile e una polpa più morbida a fare la differenza nelle varietà antiche. E queste caratteristiche non sono compatibili con le esigenze odierne della vendita al dettaglio. Questo è anche il motivo per il quale ad esempio i pomodori ProSpecieRara sono disponibili in poche varietà presso Coop.

«La maggior parte dei consumatori è dunque privata di gran parte degli aromi del passato.»

Philipp Holzherr



I fortunati clienti di Thomas Urech riempiono i cestini di saporiti pomodori ProSpecieRara.

Un altro ostacolo alla commercializzazione è anche una proprietà che in realtà è utile per l'aroma, ossia che il frutto dopo la raccolta continua a maturare. Nella filiera di vendita questo porta spesso a frutti troppo maturi e poco appetitosi.

IL VANTAGGIO DELLA VENDITA DIRETTA E DEGLI ORTI DOMESTICI

Venditrici e venditori diretti invece si affidano volentieri alle varietà ProSpecieRara, incluso Thomas Urech di Hallwil/AG (gmueeser.ch). «All'inizio coltivavo quasi esclusivamente varietà ProSpecieRara», spiega, «e con il tempo ho scoperto cosa funziona nella coltivazione e dove ci possono invece essere delle complicazioni. Per avere un po' più di sicurezza nella produzione, nel frattempo coltivo anche alcune varietà ibride. Tuttavia, io non le mangio, non sono mai così buone come le varietà antiche», aggiunge ridendo.

Nel giardino di casa le varietà antiche portano con sé solo vantaggi. Nel caso ideale il trasporto corrisponde alla distanza di un braccio, i pomodori maturati al sole possono essere raccolti quando sono perfettamente maturi e devono avere una sola proprietà: essere buoni. Le orticoltrici e gli orticoltori avveduti raccolgono i semi dai pomodori migliori, li lasciano seccare e l'anno seguente coltivano nuove piantine. Questo funziona anche con i pomodori acquistati – purché si tratti una varietà moltiplicabile e non di un ibrido. Il marchio ProSpecieRara lo garantisce.

¹ www.prospecierara.ch/it/ibridi

² «A chemical genetic roadmap to improved tomato flavor», D. Tieman et al., Science 355 (6323), 391-394, 2017 Jan 27.

Il profumo

Claudio Niggli, Responsabile dei progetti sulle bacche



Già da lontano nella placida aria estiva si sente un odore ammagliante simile al muschio e agli aghi di conifera secchi, ma più caldo e legnoso, balsamico e un po' ferino. Si diffonde quando il sole irraggia le foglie ben sviluppate della fragola muschiata. Di questa coltura poco conosciuta sono nate delle seducenti selezioni in particolare tra Italia e Francia. Una varietà locale del Piemonte dal nome 'Profumata di Tortona' si distingue per l'odore caratterizzato dal muschio dei frutti freschi, completato da note intense di cannella, litchi e rosa e un tocco di noce moscata – una sinfonia di profumi, irriconoscibile presso le classiche fragole da giardino. La complessità degli aromi, eterico e con così tante sfumature per un fragile piccolo frutto rosso. Li raccolgo dal piccolo per non manipolarli ed inciderne la sottile pelle. Solo così si possono gustare, direttamente in giardino, le bacche grandi appena come falangi di una mano non sopportano il trasporto. I frutti si ottengono per incrocio con piante impollinatrici nelle vicinanze. A questo scopo si addice la varietà monoica 'Capron Royal' che pure ha un eccellente sapore.

È tempo di mettere a dimora le fragole!
Trovate giovani piante delle varietà citate presso:
www.reller-bio.ch

L'IMBALLAGGIO DI PLASTICA DELLA RIVISTA

L'utilizzo sostenibile delle risorse ci sta a cuore. La rivista «rara» è imballata in un foglio protettivo di polietilene, cosa che ha indisposto alcuni lettori. Se vi interessa conoscere le motivazioni della nostra decisione di continuare ad utilizzare questo tipo d'imballaggio, potete leggerle qui:

www.prospecierara.ch/it/imbballaggio

LIBRO DI APPROFONDIMENTO SULL'AUTO- PRODUZIONE DI SEMI



Alice Pasin, conservatrice di ortive locali e insegnante di tecniche di riproduzione, ha curato il libro

«Di seme in meglio – Manuale per riprodurre facilmente i propri semi», che nasce dal desiderio condiviso tra Pentàgora e Rete Semi Rurali di pubblicare un manuale, pratico e comprensibile, specificamente rivolto a chi si voglia dedicare a moltiplicare le proprie varietà attraverso l'autoproduzione delle sementi.

Ordinare in libreria

IMPRESSUM

Il periodico «rara» viene pubblicato quattro volte all'anno in lingua tedesca, francese e tre volte in italiano.

Editore: Fondazione ProSpecieRara, Basilea, Svizzera

Redazione: Lea Ferrari

Testi: Philippe Ammann, Gertrud Burger, Erwin Kump, Nicole Egloff, Philipp Holzherr, Claudio Niggli

Traduzione: Sofia Mangili, Lea Ferrari

Foto: ProSpecieRara, se non sono menzionati altri autori

Creazione: Reaktor AG, Kommunikationsagentur ASW, Aarau

Stampa: ZT Medien AG, 4800 Zofingen

Carta: Cocoon 100 % Recycling 90 g/ m²

Tiratura: 1300 copie in italiano, 28100 copie in tedesco, 5500 copie in francese

Femminile e maschile: per facilitare la lettura, evitiamo l'uso di forme maschili e femminili contemporaneamente. Usiamo la forma femminile o quella maschile, ovviamente sono sempre intesi entrambi i sessi.

Imballaggio: la protezione in polietilene presenta attualmente il miglior bilancio ecologico grazie all'esigua quantità di materiale di cui è composto.

AIUTATECI!

Come ringraziamento per il mio sostegno ProSpecieRara mi offre le seguenti possibilità:

- ✓ Ricevo tre volte l'anno il periodico «rara» che m'informa sul lavoro di salvaguardia della fondazione e le possibilità di partecipazione, i corsi e gli eventi.
- ✓ Posso ordinare semenza di varietà rare per il mio orto o balcone tramite la rete dei salvasemi – gran parte gratuitamente.
- ✓ Approfitto di un ribasso sul costo dei corsi, p.e. sul corso di autoproduzione dei semi.



Sostenitore Plus: CHF 120.-/anno, Sostenitrice: CHF 70.-/anno

Sostenitore-coppia: CHF 90.-/anno, Sostenitrice junior (fino a 25 anni): CHF 35.-/anno



Per donazioni:

PC 90-1480-3, IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3, BIC POFICHBEXX

FONDAZIONE PROSPECIERARA

Fondazione svizzera per la diversità socio-culturale e genetica dei vegetali e degli animali.

ProSpecieRara Svizzera italiana
Vicolo S.ta Lucia 2
6854 San Pietro
Svizzera
Telefono +41 91 630 98 57
voce@sud@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara
Sede centrale
Unter Brüglingen 6
4052 Basel
Schweiz
Telefon +41 61 545 99 11
Fax +41 61 545 99 12
info@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara Suisse romande
c/o Conservatoire et Jardin botaniques de Genève
Case postale 71
1292 Chambésy
Suisse
Téléphone +41 22 418 52 25
Fax +41 22 418 51 01
romandie@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch



Se è raro c'è più gusto.

La biodiversità in natura è vitale per l'uomo. Per questo Coop sostiene ProSpecieRara, proteggendo dall'estinzione varietà e razze autoctone. Per saperne di più sul nostro ampio assortimento ricco di varietà e sostenibile: www.coop.ch/prospecierara



Specie vecchie riscoperte.

coop

Per me e per te.