

La coltura del melo in Val Belluna

Barbara De Luca

Presentazione

In questo articolo vengono analizzati alcuni aspetti di interesse antropologico riguardanti la coltivazione delle mele nel bellunese. L'articolo è strutturato in due parti, una prima nella quale si espone una possibile chiave di lettura che spiega il progressivo aumento delle varietà coltivate, grazie all'affiancamento di sempre nuove varietà a quelle locali e tradizionali; e una seconda più descrittiva in cui vengono esposti i dati etnografici relativi alla tecnica dell'innesto.

Per la costruzione di questo testo sono partita da alcune domande alle quali le diverse argomentazioni cercano di rispondere.

Gli interrogativi di partenza schematicamente sono i seguenti

1. Qualè stato il ruolo dell'azione umana nella creazione e conservazione della biodiversità del melo in questa area della Val Belluna?
2. Cosa ha significato per questi contadini e contadine avere a disposizione una più vasta gamma di mele?
3. Qual' è stato il ruolo della dinamica tra locale ed esterno nella creazione di questa varietà colturale? Per lo sviluppo di questo punto è stato utile un parallelo con quanto descritto per la Carnia in Peraris Melaris. In particolare ho cercato di analizzare i processi di progressivo accrescimento delle varietà colturali grazie a:
 - acquisizioni di specie diverse e "*foreste*" , alle quali poi spesso viene dato un nome locale
 - controllo della varietà specifica con la riproduzione delle piante attraverso l'innesto
 - processi di ibridazione (esempio piante nate da seme spontaneamente e non innestate che diventano nuove varietà)
4. Qual è stato il ruolo avuto in questo tipo di processo per il caso specifico delle mele dai grandi proprietari e dalle cattedre vaganti di agronomia (cfr; caso del Balzolle)
5. Che effetti ha comportato il processo di industrializzazione della campagna in aree agricole periferiche, e il progressivo prevalere degli scopi commerciali su tutti gli altri..

SOMMARIO

PRIMA PARTE	3
Il progetto "Antropizzazione di un territorio: la biodiversità coltivata"	3
Diversità colturale delle piante da frutto	3
Biodiversità come processo continuo	5
Locale e straniero	6
Il ruolo delle Associazioni Agrarie e delle cattedre ambulanti	7
Gerarchia di rappresentazioni	8
Biodiversità come ricchezza	10
SECONDA PARTE: L'INNESTO	10
Saper fare	10
La "passione"	11
La necessità: <i>dal selvàrego al mèstego</i>	12
La forza della pianta selvatica	13
I frutti tristi: la debolezza della pianta selvatica	13
Complementarietà	15
Le fasi operative	15
Scelta dell'innesto e indicazioni sul periodo ideale per prelevarlo:	15
Preparazione del portainnesto	16
Innestare:	17
Strumenti e materiale utilizzato	17
Tipologia di innesti	18
Prima che la pianta la móve	19
La forza	19
Il calore che fonde	20
Bibliografia	21

PRIMA PARTE

Il progetto "Antropizzazione di un territorio: la biodiversità coltivata"

La constatazione della presenza, tuttora viva, nel territorio del bellunese di alcune specie locali dell'agricoltura minore ha consentito l'avvio di studi¹ e ricerche su questo tema².

E' in questo contesto che si inserisce il progetto denominato "Antropizzazione di un territorio: la biodiversità coltivata" avviato dal Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi e il Museo etnografico della Provincia di Belluno nel biennio 1999-2000³. L'originalità di questo progetto di ricerca è la sua impostazione interdisciplinare⁴, fondata sulla necessità di studiare non solo le piante, ma anche la cultura che le ha prodotte.

La raccolta dei dati antropologici è stata effettuata con una campagna di ricerca sul campo svolta da me e dalla dottoressa Nadia Breda nei comuni di Feltre, Cesiomaggiore, Santa Giustina, Sospirolo, in provincia di Belluno, sotto la supervisione della dottoressa Daniela Perco, direttrice del Museo etnografico della provincia di Belluno.

Questa prima fase del progetto ha riguardato quattro specie vegetali: il melo, nella varietà ferro cesio, il corniolo, il fagiolo nella varietà *gialin* e il luppolo

La presenza sul territorio di contadini e contadine, che ancora coltivano e quindi preservano queste varietà vegetali, ci ha permesso di realizzare una ricerca anche sul presente, e non solo, come spesso accade, sulla "memoria", abbiamo infatti avuto modo di vedere concretamente molte delle fasi tecniche e degli oggetti del discorso che si andava intessendo con i nostri interlocutori.

Le testimonianze raccolte sono state trascritte integralmente; il materiale documentario così ottenuto è stato depositato presso le due istituzioni promotrici del progetto. Uno dei risultati della ricerca antropologica è stata l'elaborazione e la sperimentazione di una scheda per il rilevamento dei dati etnobotanici.

Gli obiettivi che ci eravamo proposte con questa ricerca erano: testimoniare e descrivere alcuni processi di domesticazione delle piante; individuare figure di contadini e contadine depositari di questi saperi e custodi di questa biodiversità; documentare la presenza di saperi naturalistici (sia di tipo linguistico cognitivo, che legati alla cultura materiale) tra i contadini e le contadine della zona studiata attraverso lo studio dei saperi tecnici e delle modalità di classificazione e denominazione delle piante, cercando di evidenziarne i processi tassonomici, le reti di conoscenze e le logiche cognitive sottostanti.

Il presente saggio vuole essere un ulteriore contributo all'analisi del materiale raccolto.

Diversità culturale delle piante da frutto

L'attenzione per lo studio e il recupero delle varietà antiche di piante da frutto è testimoniata dai numerosi studi portati avanti in questi ultimi anni da diversi istituti di ricerca, istituti tecnici per

¹ Cfr. Comunità Montana Val Belluna, 2001

² "L'agricoltura è nata in modo indipendente nelle diverse parti del mondo; le specie selvatiche locali col tempo vennero incrociate e selezionate per aumentare l'adattamento all'ambiente e la produttività fino ad arrivare a migliaia di razze autoctone: per esempio, in India esistono 30mila varietà di riso. Nei paesi industrializzati il compito di selezionare e conservare i semi è stato di fatto demandato a grandi aziende specializzate, e gli agricoltori sono costretti a riacquistare le sementi ogni anno." ...

³ In questa prima parte di ricerca si è focalizzata l'attenzione attorno a 4 specie campione: il melo ferro cesio, il corniolo, il fagiolo *gialin*, il luppolo.

⁴ Il progetto prevedeva infatti la presenza di alcuni agronomi, due antropologhe e una disegnatrice naturalista.

l'agricoltura, Comunità Montane, parchi⁵. Alcuni dati sono sufficienti a rendere l'idea della perdita di diversità in campo frutticolo. "Nel 1901 Molon descrive 150 varietà di mele molte delle quali di origine italiana. Già nel 1911 il Tamaro raccomanda la coltivazione di 20 varietà italiane di melo tralasciando le decine di varietà locali che pur nomina e le varietà straniere. Attualmente la produzione è per il 72 % basata su tre gruppi varietali: Golden Delicious che rappresenta il 44,8% dell'intera produzione, seguono Red Delicious (14,6%) e Rome Beauty (11,8)"⁶.

I dati pubblicati dall'International Plant Genetic Resources Institute di Fiumicino (IPGRI), riguardo alla coltura delle mele, attestano che oggi, ad esempio negli Stati Uniti, cresce solo il 14 per cento delle varietà di mele presenti 100 anni fa.

Entriamo ora nello specifico del nostro contesto.

Nell'opuscolo pubblicato dalla Comunità Montana della Val Belluna riguardo alle colture frutticole e in particolare sul melo si legge: "*La frutticoltura, nei comuni oggetto d'indagine, è rappresentata soprattutto dalla pomacee, vale a dire melo e pero. (...) La coltivazione di frutta interessa tutta la Val Belluna dall'Alpago al Feltrino, ed i fondovalle dei Comuni di Rivamonte e La Valle Agordina. Nel passato non c'era prato o campo che a lato non avesse alberi da frutto e vigneti che non avessero qualche melo e talora pero come tutore. Successivamente la frutticoltura vede le piante di melo e pero in appezzamenti specializzati. Le varietà di mele presenti nei vari frutteti si possono distinguere in tre tipi:*

- *Varietà standard, in frutteti specializzati, che comprendono: Golden Delicious, Gala, Fuji, Golden e Imperatore. Altri cloni sono ricercati dai vivaisti in tutto il mondo, in particolare in Nuova Zelanda, terra d'origine delle varietà Gala, Braeburn, Pink Lady.*
- *Varietà resistenti, in frutteti specializzati, distinte in: a buccia gialla (Golden Lasa, Primera, Rush, Orange) e a buccia rossa (Florina).*
- *Varietà locali, in vecchi frutteti consociati, che comprendono vari gruppi: Rosetta, renette e altre varietà minori. La descrizione di queste spesso è resa difficile per l'effetto di incroci e selezioni casuali in cui però si riconoscono alcuni caratteri predominanti.*⁷

Riguardo alle varietà locali di melo il testo in oggetto cita: il gruppo della rosette nel quale vengono fatti rientrare: *Rosetta bellunese, pon dela rosetta, Rosetta*; il gruppo delle Renette, che comprende *renetta del Canada e Renetta, poi pón rùden, Carla Napoleone, Permana o permene dorata, Pón del'acqua, Pón de l'oio, Gravestein, Pón champagne, Vaniglia, Caliman, Fero cèsio, Pón del fer, Ferro rosso, Abbondanza, Pón prussiano, Valle.*

Attraverso la ricerca sul campo abbiamo raccolto 31 denominazioni di varietà di mele, alcune delle quali scomparse, ma molte ancora coltivate.

La situazione locale si presenta molto composita e diversificata. Non essendosi nella zona sviluppata capillarmente una coltura intensiva del melo, come è successo ad esempio nelle vallate del vicino Trentino Alto Adige, in Val Belluna è ancora riscontrabile e quindi "salvabile" una certa diversità colturale.

L'attenzione del Parco e degli estensori del progetto di ricerca si è focalizzata su una varietà locale particolare di mele, il Melo Ferro Cesio, la cui importanza tradizionale è legata alla sua resistenza, sia come pianta che come frutto, serbabile integro fino a primavera inoltrata.

I botanici e gli agronomi, per le caratteristiche delle loro discipline, hanno potuto concentrare l'attenzione solo sugli esemplari di questa varietà, il nostro discorso con gli interlocutori per le peculiarità della ricerca etnografica ha invece riguardato in modo più ampio tutta le varietà di mele coltivate nel passato e ancor oggi.

⁵ Cfr. progetto pomologia friulana; progetto Parsifal & Parsifal della Provincia e del Provveditorato agli studi di Reggio Emilia, ecc.

⁶ Dati 1997 C.O.O Ferrara.

⁷ Comunità Montana Val Belluna, "Valorizzazione di specialità locali dell'agricoltura minore", programma regionale LEADER II - G.A.L. II "Prealpi e Dolomiti Bellunesi e Feltrine", pag. 17

Lo sguardo d'insieme ha permesso di disegnare un quadro composito della situazione, che ci ha indotto a porci alcuni quesiti.

Questa ricchezza culturale, ancor oggi rilevabile, a cosa è attribuibile?

L'ipotesi, che cercherò di portare avanti, è che essa sia il frutto di una stratificazione di varietà che si sono affiancate e sviluppate nel corso dei secoli, sia attraverso processi di adattamento climatico ambientale, che attraverso la continua introduzione di varietà dall'esterno. Nuove varietà che non si sono sostituite, se non in parte, a quelle più antiche, ma gli si sono affiancate, ritagliandosi degli spazi rispondenti a precise necessità.

Nelle società tradizionali la ricchezza biologica è legata a particolari esigenze.

"I primi contadini ridussero il numero delle specie coltivate, ma le pratiche agricole tradizionali aumentarono la diversità all'interno di quelle specie. Il ricambio varietale permetteva infatti la sopravvivenza di numerosissime varietà locali che erano le più adatte a quel tipo di luogo, clima e situazione. La produttività poteva non essere elevata, ma la diversità genetica insita nelle specie, dava una grande stabilità produttiva, come si conferiva ad una agricoltura locale di sussistenza. La stabilità produttiva si doveva alla coesistenza in una stessa coltivazione, di piante resistenti alle diverse malattie, e in grado di sopportare le une il caldo le altre il freddo, le une l'umidità le altre la siccità (...). Questo faceva sì che, sebbene la produzione individuale variasse con le condizioni climatiche e si avesse la comparsa di malattie durante l'annata agraria, il rendimento medio si manteneva anno dopo anno. Le varietà di piante erano un tempo così numerose quanti erano i fazzoletti di terra coltivati. Ogni zona aveva le proprie piante, ogni stagione i propri frutti. Tutte le specie coltivate erano quindi caratterizzate da una grande ricchezza genetica, un enorme mosaico di varietà ed ecotipi locali, determinato non solo dall'evoluzione biologica, ma anche da una serie di interazioni come le tecniche colturali in relazione al suolo e al clima o le caratteristiche culturali dell'ambiente antropico interessato. (...)⁸

Biodiversità come processo continuo

La biodiversità, intesa nel nostro contesto come diversità colturale, è leggibile non come un fenomeno statico, ma come un processo continuo, fatto di perdite e di conquiste, di aperture e di chiusure. Come testimonia l'articolo di Nadia Breda sulla coltura dei fagioli, al tentativo di omogeneizzare una varietà locale attraverso la protezione verso possibili contaminazioni esterne, si contrappongono dei momenti di rottura di questa omogeneità, di salti, rappresentati dall'introduzione di varietà provenienti dall'esterno, più appetibili, più commercializzabili, scelte dai contadini e dalle contadine o imposti dai padroni. Per le mele, a differenza che per i fagioli, questo processo di apertura non porta alla soppressione, alla scomparsa, delle varietà locali, quanto al progressivo aumento delle varietà coltivate, in un processo di continuo aumento della diversità colturale coltivata che vede il nuovo affiancarsi al vecchio, lo straniero al locale.

Questo è possibile perché a differenza che per i seminativi, dove è sempre forte il rischio di ibridazione, di "*imbastardimento*", per le specie arboree la trasmissione della razza è assicurata dall'innesto che garantisce la totale omogeneità dei caratteri della specie.

Per questo nelle colture frutticole come il melo e il pero si sono affiancate nei secoli varietà a varietà, che i contadini hanno saputo dosare a seconda delle esigenze. C'erano le mele da consumare fresche, quelle che si conservavano fino a primavera, quelle adatte alla produzione di vino o distillati, altre ideali per le conserve o per l'essiccazione, altre ancora coltivate per il piacere di gustare sapori e aromi diversi.

⁸ Sito del MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI, articolo "Sopravvissute 3 mele su 150"

Locale e straniero

Uno dei fattori che ha maggiormente contribuito ad accrescere la diversità colturale è stato senz'altro l'apporto di varietà esterne, avvenuto attraverso diversi canali.

Un primo canale è rappresentato dalle sperimentazioni colturali promosse dai grandi proprietari terrieri.

Da alcuni testi raccolti durante la ricerca sul campo e dalla bibliografia, comprendiamo come generalmente veicoli di questo processo di innovazione e quindi di cambiamento genetico furono i nobili, i ricchi possidenti, che a partire circa dalla seconda metà dell'Ottocento, destinarono ampie aree alla frutticoltura e in particolare alla coltivazione di mele e pere. Come testimonia il testo del Balzolle, alcuni di questi grandi proprietari erano portati alla sperimentazione, frequentavano i vivai anche della pianura e cercavano di introdurre delle varietà nuove a discapito spesso di quelle più tradizionali, per seguire "le mode del gusto". C'è quindi in questo settore un'apertura all'esterno, alle varietà "de fòra".

- Al fero rosso no l'esistia na volta l'era fero de Césio, calvide, la rosetta; calvide i era tant quei pomèr i egnéa grandi, Maria quanti pón che se tiréa do, quando che se era a Menin se eva un stanhón grant i era tuti Rosetta e al ferro de Césio e tanti canadà tanti, ma des i é tuti che pianta, .. fero ros l'é svilupà dopo in seguito, l'era na qualità che l'éa tólt Cesa, particolare e al li éa impiantadi, vedendo sti pón bèi, sta piante bele fresche che se presentéa lora i à scomithià a incalmàr sto fèro rosso parché pón ghen gnéa tant e al se salvéa anca discretamente (ha sostituito le altre qualità). (Luciano Maoret, 07-03-2000)⁹

Apertura alla sperimentazione di nuove varietà, condivisa anche dai contadini e dalle contadine.

- I nostri vèci i véa l'ambithión de vér tuti sti fruti, dopo i cambiéa sempre i ndéa avanti, prima era le qualità pì vèce e dopo i cambiéa sempre, o che bèi i pón del fèr rós scritti, o che bèi quei dala Rosetta, che bèi i prodigio, lóra incalméa sempre, i à passión par cambiàr.(Ettore De Bastian, 18-05-2000)¹⁰

Passione per il cambiamento, l'immagine che ci viene offerta da questo testo è fortemente dinamica. I vecchi, si dice, avevano l'ambizione di coltivare molte varietà di frutta, erano aperti al cambiamento e influenzati dalle mode. La cosa interessante è che il più delle volte, nel caso delle piccole proprietà, questa apertura all'esterno, alle specie *forèste*, non ha portato ad una perdita delle varietà locali, ma ad una convivenza, ad una moltiplicazione, che ha permesso di corrispondere alle diverse esigenze sopra descritte, e inoltre ha garantito una certa stabilità produttiva.

La ricchezza di varietà che si riscontra per la produzione frutticola, testimoniata nel nostro contesto dalle 31 denominazioni rilevate, e in altri contesti da elenchi che raggiungono e superano il centinaio, potrebbe essere spiegata proprio attraverso questi processi di accoglienza delle specie esterne, che non si sovrappongono a quelle locali, ma le affiancano e le ravvivano.

⁹ trad.: Una volta il ferro rosso non esisteva, c'era il ferro di Cesio, calvide, rosetta, calvide erano dei meli che venivano molto grandi e facevano molte mele, Maria quante mele si raccoglievano, quando eravamo a Menin avevamo uno stanzone grande, c'erano tutti rosetta e ferro Cesio e tanti tanti canadà, ma adesso tutti piantano ferro rosso. Il ferro rosso è una qualità che si è sviluppata dopo in seguito, era una qualità che aveva preso Cesa, li aveva piantati e vedendo queste belle mele, queste piante che si presentavano belle fresche allora hanno iniziato ha innestare questo ferro rosso, perché faceva molte mele e si conservavano abbastanza bene.

¹⁰ Trad.: I nostri vecchi avevano l'ambizione di avere tutti questi frutti, dopo cambiavano sempre e andavano avanti, prima c'erano le qualità più vecchie e dopo cambiavano, oh che belle le mele ferro rosso che sono rigate, o che belle quelle della Rosetta, che belli i prodigio, allora innestavano sempre, avevano passione per variare.

Un secondo veicolo di arricchimento varietale furono senz'altro gli emigranti, che dai loro viaggi nei diversi paesi d'Europa tornavano spesso a casa con qualche rametto di melo, pero o altri frutti da innestare. Nell'elenco stilato dalla comunità montana il *pon prussian* è classificato come varietà locale. In realtà questa varietà è stata introdotta a metà Ottocento da alcuni operai emigrati nei territori dell'impero prussiano, che, invaghiti di questo frutto, non tanto per il suo gusto gradevole, quanto per le sue elevate dimensioni, hanno provato a portarne a casa delle marze e a innestarle sulle piante locali, ottenendo in alcune zone dei buoni risultati. A livello di percezioni si evidenzia una discrepanza tra la classificazione ufficiale, della Comunità Montana, che pone questo frutto tra le varietà locali, e quella popolare, che sottolinea invece l'estraneità di questa mela, il cui areale di diffusione è molto limitato. Di questa origine straniera rimane inoltre chiara traccia nel nome.

La prassi di importare varietà di frutta da parte degli emigranti è attestata anche per la Carnia.

"Altre vecchie varietà, meno altolocate, ma tuttora presenti come le mele tedesche o *todescus*, indicano chiaramente i luoghi di provenienza portate qua da chissà quale *cramar*, che dalle lunghe e faticose migrazioni commerciali ritornava, con qualche pianta da coltivare poi nell'orto, nel brolo di famiglia".¹¹

"Era consuetudine che gli emigranti friulani, e carnici in particolare, portassero con sé nei periodici ritorni a casa, semi e marze delle migliori varietà osservate durante le frequentazioni di diversi Paesi europei."¹²

Anche grazie a questi emigranti temporanei, quindi, le vallate venete e friulane possiedono un ingente patrimonio varietale di fruttiferi.

Questo processo dinamico, tra interno ed esterno, ha portato ad un arricchimento della biodiversità più che a un suo impoverimento. Fin tanto che la produzione ha avuto sbocchi differenziati, ed è stata fatta su scala limitata, è stato possibile, anzi indicato, mantenere una diversità colturale. In seguito i processi di globalizzazione del mercato, la progressiva industrializzazione e l'abbandono dell'agricoltura tradizionale, con il conseguente spopolamento di molte aree marginali, hanno imposto un processo di uniformizzazione e quindi una perdita di diversità.

Il ruolo delle Associazioni Agrarie e delle cattedre ambulanti

Questo tema verrà qui solo abbozzato (una trattazione più approfondita necessiterebbe ulteriori ricerche e approfondimenti), in quanto ci permette di fare in seguito delle riflessioni sul sistema di rappresentazioni culturali dei contadini e delle contadine della zona indagata.

Già a partire dalla metà dell'Ottocento si assiste a tentativi di promuovere la frutticoltura da parte delle associazioni Agrarie, attraverso la creazione di cattedre ambulanti, di commissioni per il miglioramento, di mostre e concorsi.

Accanto a rari casi di frutticoltori innovativi, che privilegiano varietà più redditizie a discapito di quelle più tradizionali e adottano tecniche colturali particolari, la stragrande maggioranza dei contadini continua a coltivare le piante da frutto senza investire molte energie, quasi come elementi accessori, come un sovrappiù. In Friuli ad esempio le mostre periodiche avevano lo scopo non tanto di *"favorire il dilettante, che altro scopo non ha se non quello di aumentare sempre più il numero delle sue varietà, bisognerà cercare di indirizzare la frutticoltura a produrre per il commercio e l'esportazione varietà di frutta di provata convenienza, così per le loro qualità intrinseche di bontà, produttività, epoca di maturazione ecc., come per quelle estrinseche riguardanti l'adattamento al clima, al terreno: poche varietà di frutta, quindi, ma che diano prodotti costanti e ricercati."* (estratto dalla delibera della Commissione per il miglioramento dei mercati del Comune di Udine)

¹¹ Perarias Melarias, Frutticoltura in Carnia, C. Violino, p. 8

¹² Ibidem, Pietro Zandigiacomo, p. 14.

C'è quindi da parte ufficiale la tendenza alla riduzione varietale a vantaggio della qualità e produttività. Nel 1924 il professor Girolamo Molon, illustre pomologo, in una relazione su "La varietà di piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia" sostiene che *"La frutticoltura ha un suo scopo principalissimo: quello di dare un rendimento che si traduca in denaro sonante; tutto quanto non conduce a quest'ultima meta è poesia, divertimento, passatempo."*

Contro la tendenza alla "plurivarietà" cercano quindi di intervenire le " Società Agrarie", le quali se da un lato sono interessate a censire le diverse varietà coltivate, risalgono alla metà dell'Ottocento le varie Pomologie, dall'altro cercano di favorire e promuovere la coltivazione di poche varietà con tecniche più specializzate e moderne.

Nonostante queste azioni di incentivazione alla specializzazione siano abbastanza capillari, c'è una resistenza da parte dei contadini e delle contadine, i quali iniziano anche a coltivare le varietà proposte, magari copiando in questo dai frutteti padronali, ma non rinunciano a quelle tradizionali.

Esempio tipo nel nostro caso è il "*Pon dal fêr de Cèsio*", il quale seppur non particolarmente apprezzato per il gusto o per la forma, continua ad essere coltivato per la sua resistenza e adattabilità ai terreni più poveri e alle quote più elevate.

Questa resistenza all'innovazione è evidente anche riguardo alle tecniche colturali. La spinta verso una cultura specializzata, che prevede la messa in atto di una serie di operazioni precise: come la potatura, la concimazione, il diradamento dei frutti ecc. non ottiene l'effetto desiderato, i contadini e le contadine del bellunese, così come quelli della Carnia o di molte altre zone, continuano a dedicare poco tempo ai frutteti, l'unico periodo in cui c'è un certa frenesia, intorno alle piante da frutto, è all'inizio della primavera, al momento degli innesti.

Gerarchia di rappresentazioni

A questo punto è utile aprire una parentesi sul sistema delle rappresentazioni e dei valori culturali. La frutticoltura a livello di rappresentazioni occupa un posto debole, secondario. Attenzione e cura costante vengono riservate in primis alla stalla e poi ai campi, in questa visione l'albero da frutto con i suoi prodotti è un accessorio, un extra. L'importanza della produzione di frutta, sia per l'autoconsumo, che come fonte di reddito monetario, non è ugualmente riconosciuta a livello di rappresentazioni e quindi di scelte. La scelta concerta, il cosa curare, come occupare il proprio tempo, non è proporzionale al peso reale delle cose, ma è condizionato dalle rappresentazioni e dai processi di attribuzione di valore culturale.

Una serie di indizi ci porta a delineare a livello di rappresentazioni la seguente relazione gerarchica tra i diversi settori economici:

1. stalla
2. campi
3. frutteto / vigneto
4. orto

Secondo questa gerarchia l'interesse della stalla prevale su quello di frutteti e vigneti, così come l'interesse per la campagna, i campi, prevale sull'orto.

Facciamo un esempio.

Le piante da frutto vengono fatte sviluppare in altezza, anche se questo rende più difficoltosa la raccolta dei frutti, per non interferire con la produzione di foraggio, queste piante sono disseminate nei prati e non devono intralciare la produzione di fieno, che gerarchicamente è più importante, la stalla prevale sul frutteto.

- Parché na òlta era tute piante alte, piante vèce, ma anca i le aséa ndàr alte parché sot i véa da taiàr l'erba, no i féa come des che pì bassi che i é meio l'é, na òlta i véa da far al raccolto sòt e nello stesso tempo quel altro al véa da egnér in più sóra (Giuseppe Rossa, 12-10-2000)¹³

La necessità di usare razionalmente le risorse fa sì che tra i filari di viti si piantino verdure, legumi, patate, che in mezzo al granoturco e alle patate si piantino fagioli. Questa sorta di "razionalizzazione" si realizza a un doppio livello: di spazio, e di tempo cioè di forza lavoro.

- Ma anca sule vit metéli fasoi?

- Sule vit fresche sì eh, i primi ani dopo le se impradéa, ma sete oto ani bisognéa saporle le vit parché le vegnésse avanti, e lora i metéa fasoi, patate qualcosa atorno lungo

- Quandì l'era tute ròbe consociade insieme

- Parché assar la tera par la vit sol ghe paréa un spreco e cussì i metéa al fasol o al ravo ol radicio, parché al ort na òlta i vardéa de farlo picol senò i ruinéa la campagna no. (Giuseppe Rossa, 12-10-2000)¹⁴

L'introduzione dei macchinari ha sconvolto gli equilibri precedenti e ha modificato profondamente la struttura delle aziende agricole. Il passaggio dalla falce alla falciatrice ha comportato l'esigenza di eliminare tutti gli ostacoli e quindi anche parecchi alberi da frutto all'interno dei campi, mentre con la falce a mano era possibile girare attorno alle piante senza aumentare eccessivamente il tempo di lavoro, con la falciatrice questo non è più possibile, per cui, coerentemente con la gerarchia su esposta, le piante da frutto sono state sacrificate al foraggio, la stalla ha divorato il frutteto.

- Na òlta ghen véli tuti frutteti, pón pér?

- Sì, na òlta ghe n'era partut e vit ghe n'era partut anca su, sebén che era su a metà montagna me noni i véa frutèr i véa vit e tut, na òlta era tut, adess anca mi ò levà tut parché se va có le machine i tratori, i à bisògn de spazio..(Silvana Vigne, 11-04-2000)¹⁵

La collocazione delle piante da frutto in fondo alla scala gerarchica ha avuto, a mio avviso, un duplice effetto. Da un lato ha causato negli ultimi decenni l'abbandono o comunque la marginalizzazione di queste colture, ma dall'altro è stata per molto tempo un fattore che ha facilitato la diversità colturale. Credo che se, a livello di valore culturale, le piante da frutto avessero superato l'allevamento o le altre forme di agricoltura, si sarebbero avviati dei processi di specializzazione della produzione, sul genere di quelli promossi dalle istituzioni, con la conseguente drastica riduzione delle varietà coltivate. Come ho cercato di dimostrare fin qui infatti la diversità colturale in campo frutticolo, in particolare per le mele e potremo aggiungere per le pere, è stata favorita da questa sua accessorietà. Il fatto di non essere la fonte principale di reddito e di non essere investita di grande valore culturale, ha fatto sì che in questo campo fosse possibile conciliare conservazione e sperimentazione, anche attraverso un uso sapiente della tecnica dell'innesto, come cercherò di dimostrare nella seconda parte dell'articolo.

¹³ Trad.: Perché una volta c'erano tutte piante alte, piante vecchie, ma le lasciavano anche crescere in altezza perché sotto si doveva tagliare l'erba, non facevano come adesso che più bassi sono meglio è, una volta dovevano fare il raccolto sotto e nello stesso tempo quell'altra roba doveva venire in più sopra.

¹⁴ Trad.: - ma anche sulle viti mettevano fagioli?

- sulle viti fresche sì eh, i primi anni poi dopo si lasciava il prato, ma per sette otto anni bisognava zapparle le viti perché venissero avanti e allora mettevano fagioli, patate qualcosa lungo i filari.

- quindi c'erano tutte cose consociate insieme?

- perché lasciare la terra per le viti solo gli sembrava uno spreco e così mettevano i fagioli le rape il radicchio, perché l'orto una volta guardavano di farlo piccolo altrimenti rovinavano la campagna no.

¹⁵ Trad.: - una volta tutti avevano frutteti, meli, peri?

- sì, una volta ce n'erano dappertutto e viti ce n'erano dappertutto anche in su, sebben che erano su a metà montagna i miei nonni avevano frutteti, viti e tutto, una volta c'era tutto, adesso anch'io ho tolto tutto perché si va con le macchine e i trattori hanno bisogno di spazio.

Biodiversità come ricchezza

L'introduzione del concetto di biodiversità come ricchezza da preservare ha avuto la sua consacrazione con il vertice di Rio del 1992. Nel documento conclusivo del vertice (la convenzione sulla conservazione della diversità biologica) si assumeva integralmente la consapevolezza che il continuo degradarsi degli habitat naturali e la progressiva estinzione di specie animali e vegetali avrebbe degradato e compromesso la stessa evoluzione della specie umana e i paesi del mondo si impegnavano ad una decisa azione di salvaguardia e valorizzazione dei beni naturali e degli organismi viventi¹⁶. Proprio in questi giorni, a dieci anni di distanza, è in corso a Johannesburg un nuovo vertice sull'ambiente che dovrà prendere importanti e drastiche decisioni per cercare di garantire un futuro al nostro pianeta.

Esiste quindi un problema oggettivo, riconosciuto anche ai più alti vertici politici internazionali, di tutela e conservazione del patrimonio di germoplasma delle varietà tradizionali in via di marginalizzazione, problema che ha una dimensione globale e richiede risposte politiche di respiro mondiale, ma trova una sua concreta possibilità di soluzione solo a partire dal livello locale.

Navigando in internet, mi sono imbattuta in numerosi siti che propongono attività di resistenza all'omologazione genetica, e in particolare i siti legati al circuito dei "seedsavers", i salvatori di semi, organizzazioni spontanee e non profit, che in varie parti del mondo, a partire dalla metà degli anni 70 (in Italia molto dopo), hanno avviato delle campagne per la salvaguardia delle landraces¹⁷. Il fatto che anche presso gli enti locali si sia sviluppata la consapevolezza dell'importanza di valorizzare il patrimonio della biodiversità coltivata, che grazie al sapiente lavoro di generazioni di contadini e contadine si è potuto produrre nelle nostre vallate e campagne, fa sperare nella possibilità di una, seppur parziale, opera di salvaguardia di questa ricchezza. E' mia convinzione infatti, che una problematica globale, come la difesa della biodiversità, debba partire dal livello micro, dal locale, e non debba essere una pura opera di conservazione museografica, ma una progressiva riscoperta, rivalutazione e riappropriazione di valori, gusti, sapori, colori, culture¹⁸.

SECONDA PARTE: L'INNESTO

Saper fare

¹⁶ Oggi a dieci anni di distanza si sta preparando il vertice di Johannesburg, dove si dovranno tirare le somme delle azioni svolte in questo decennio e progettare iniziative future.

¹⁷ Segnalo alcuni siti internet sul tema www.civiltacontadina.it (Associazione nazionale per la valorizzazione del mondo rurale, dei salvatori di semi italiani); www.worldwatch.org (Lo stato delle risorse naturali del mondo, con approfondimenti anche sulla biodiversità vegetale) www.seedsavers.net (Per chi è interessato a saperne di più sul progetto "Parsifal"); www.biobank.it (Mondo biologico ed ecologico, e in più notizie fresche sui cacciatori di semi italiani.)

¹⁸ "Una grande varietà di piante diverse consente invece una estrema diversificazione di colori, sapori, resistenze e contenuti nutrizionali, con immenso vantaggio per la comunità e per ogni singolo individuo. La presenza sul mercato di una gamma limitatissima di varietà di frutta (ma questo vale anche per ortaggi e cereali), comporta un rischio biologico molto elevato. Se infatti si perde quel patrimonio genetico naturale di caratteristiche di ogni pianta diversa (come la resistenza a certi terreni o climi, la resistenza a certe malattie, la ricchezza e varietà di sapori, colori ed elementi nutritivi), si indeboliscono sempre più le poche razze presenti, consentendo a pochi parassiti di danneggiare interi raccolti, o obbligando gli agricoltori a trattamenti antiparassitari sempre più intensi. E si impoveriscono i valori nutritivi delle mense nostre e dei nostri figli." (sito del Progetto Parsifal & Parsifal)

Dopo essermi soffermata nella parte iniziale del testo sul concetto di biodiversità e in particolare sulla specifica situazione della coltura del melo in Val Belluna, questa seconda parte sarà dedicata alla descrizione di un particolare sapere tecnico: l'innesto.

L'innesto, secondo la chiave di lettura proposta, è un sapere specializzato, generalmente di competenza maschile, attraverso il quale è possibile plasmare, manipolare la pianta, addomesticarla, determinarne la varietà dei frutti, e quindi intervenire a livello di biodiversità.

L'ipotesi che cercherò di sviluppare è che l'intervento dell'uomo per la determinazione della varietà delle piante da frutto si concentra nella fase dell'innesto.

L'innesto sempre secondo questa ipotesi ha una duplice valenza: conservativa e innovativa.

Si innestano le piante di melo selvatiche per ottenere varietà omogenee. A questo riguardo le conclusioni alle quali è giunta la scienza sono equiparabili a quelle della cultura popolare. I contadini da me intervistati sostengono che per avere meli della stessa varietà è necessario innestarli, perché piantando i semi non si ottiene lo stesso risultato, anche se non riescono ad argomentare questa loro teoria si avvalgono per dimostrarla della pratica, degli esempi concreti. Gli agronomi confermano e spiegano scientificamente questa affermazione, con il fatto che nel seme durante le fasi di sviluppo, e in particolare durante la meiosi, avvengono delle variazioni genetiche, mentre l'innesto garantisce la trasmissione della totalità dei caratteri specifici.

Ma i meli si innestano anche per cambiare totalmente la tipologia del prodotto, per adeguarsi alle esigenze del mercato, alle mode, o anche solo per ampliare la gamma di frutti prodotta. L'innesto permette di sfruttare le potenzialità della pianta già matura e per questo è una pratica colturale molto usata, non solo nelle fasi iniziali della coltivazione, per determinare il tipo di frutto da produrre, ma durante tutto l'arco della vita della pianta.

A differenza quindi di quanto notato per altre colture come il fagiolo¹⁹ o la patata, per le quali si è osservata una tendenza alla conservazione della microspecificità attraverso un'attenta selezione e conservazione della semente, per quanto riguarda la frutticoltura, come illustrato nei paragrafi precedenti, i dati rilevano una certa apertura alla novità, potremmo quasi dire una predisposizione alla sperimentazione.

La "passione"

Le conoscenze locali, i saperi, non sono qualcosa di astratto, ma elementi vivi di una cultura, e rimangono tali fino a quando sono praticati da concrete persone, sono perciò strettamente legati alle persone, alla loro storia personale e familiare. E per lo più sono saperi incorporati, che si esplicitano nella pratica, che si sono sedimentati nei gesti, nelle azioni. Sono saperi legati ad un particolare contesto storico e ambientale. Il saper manipolare le piante attraverso l'innesto rientra tra i saperi specialistici, che in quanto tali non sono condivisi dall'intera comunità, ma sono appannaggio di pochi, richiedono passione e pratica, e coloro che li posseggono prestano la loro opera per se stessi e per gli altri.

Durante questa ricerca il possesso di questo sapere è risultato evidente soprattutto in due testimoni: Ettore De Bastiani e Battista Caldart.

¹⁹ "Le tecniche e le pratiche locali di manipolazione, selezione e conservazione delle sementi locali (di fagioli, in questo caso) sono chiaramente tecniche di domesticazione delle piante. Lo scopo è quello della conservazione, fin dove possibile, della purezza della varietà locale, identificata come *razza*¹⁹. La purezza della varietà locale, della "razza" locale, è rappresentata localmente dalla purezza del colore del fagiolo, che non deve essere "scritto", striato." Nadia Breda, Il fagiolo iscritto pag. ...

Ettore fin dal nostro primo incontro ha indirizzato il discorso sugli innesti, guidandomi alla scoperta di questa attività che lui pratica da sempre, per sé e per gli altri, e nella quale è un vero professionista. Infatti innesta praticamente tutto: meli, peri, ciliegi, castagni, cachi, nespole, susini, viti. La seconda volta che ci siamo incontrati, rendendosi conto che le parole non bastavano a farmi capire le diverse fasi dell'innesto, Ettore me ne ha dato una dimostrazione pratica. Non essendo la stagione adatta la dimostrazione è stata un po' falsata, perché è stata fatta su un ramo secco di pesco che poi Ettore mi ha regalato, ma il procedimento è stato seguito in tutti i dettagli. Per me è stata un'esperienza molto interessante, la cosa che mi è rimasta più impressa nella memoria è stato il silenzio e la concentrazione che ha caratterizzato tutta l'operazione, silenzio interrotto solo dalle poche parole che Ettore mi rivolgeva per ordinarmi di passargli i diversi strumenti. Le sue mani sapienti, che con gesti rapidi ed efficaci tagliavano, innestavano, coprivano, legavano, non avevano bisogno di commenti.

La stessa passione per l'innesto l'ho ritrovata in Battista. Nel suo frutteto dove coltiva meli, peri, susini, ciliegi, nespole, pesche, ha compiuto una serie di esperimenti: ci sono meli innestati sui cotogni, susini su biancospini, meli e peri che producono fino a quattro varietà diverse, quasi una per ogni ramo. E se un esperimento non funziona, non attecchisce, oppure non corrisponde alle aspettative, l'anno dopo cambia.

Il signor Cardart dopo essere stato lontano da casa per lavoro, una volta ritornato, ha iniziato un'attività di recupero delle vecchie varietà. Nel suo campo c'è un luogo accanto all'orto dove colloca le piantine da innestare, i selvatici, gli innesti invece se li procura da conoscenti, amici o su piante abbandonate.

Attualmente produce ancora circa una quindicina di varietà di mele. Spontaneamente quindi ha avviato già da alcuni anni un processo di recupero di vecchie varietà, simile a quello che il Parco si propone come uno dei fini di questo progetto.

La necessità: dal selvàrego al mèstego

Per me è stato interessante vedere e documentare le diverse fasi di questo sapere tecnico, gli strumenti e i materiali usati, ma anche cercare di capire il suo valore culturale, ideologico.

La descrizione del processo dell'innesto ruota attorno a due parole chiave "mèstego" e selvatico "selvàrego", che ho sottoposto ad analisi, per cercare di comprendere il significato che i testimoni gli attribuiscono.

La pianta selvatica è:

- la pianta non innestata,
- la pianta nata da sola,
- la pianta nata da seme,
- sono piante selvatiche anche i polloni che spuntano dalla radice (vengono estirpati e messi a dimora da un'altra parte e poi dopo due anni innestati);

- Quel che se véa là l'é state messe do, le mele l'era tute innestate sul selvatico quele che se compréa, tute innestate sul selvatico, na òlta non credo che ghe fusse quei ibridi che i usa dèss par innestare, tanto è vero che mi dale piante vecchie tire via quele piante che nasse soto e dopo le inneste e dopo le vién, quei che vie su atorno i ase vegnér alti cusì (circa mezzo metro) dopo i tire via anca senza radice, basta tirarli via dala parte che vien sóte tera, dopo i méte dó i ase là due anni, i fa la radice e dopo i trapiante e i inneste .(Battista Caldart, 26-10-2000)²⁰

²⁰ Quelle che avevamo sono state tutte piantate, le mele erano tutte innestate sul selvatico quelle che si comperavano, tutte innestate sul selvatico, una volta non credo che ci fossero quegli ibridi che si usano adesso per innestare, tanto è vero che io dalle piante vecchie tolgo i polloni che nascono sotto e poi li innesto e vengono, quelli che crescono attorno

il selvatico si riconosce perché:

- fa le foglioline più piccole
- dalla forma delle foglie
- viene chiamato anche “*arsepól*”, termine con il quale ci si riferisce al melastro,²¹

è una pianta che:

- fa frutti piccoli, amari, asprigni ,
- fa frutti acidi, piccoli , “*tristi*”
- i suoi frutti non si possono mangiare perché troppo acidi

La forza della pianta selvatica

Da questi dati risulta che i tratti che caratterizzano il "selvatico" sono sostanzialmente due: l'essere una pianta nata da sola, spontaneamente, e produrre frutti piccoli, aspri, magari ad anni alterni, quindi la produttività non controllata.

Di questi due tratti il primo è connotato positivamente perché diventa simbolo di forza, di vigore, c'è la convinzione che la pianta nata da sola, spontanea sia più resistente, abbia radici più sviluppate.

- Par ér na pianta forte, sicura, ghe vól trovàr in giro quela salvàrega

- Ma qual'èla quela selvàrega

- L'era i vèci de na òlta i ndéa su par de là a pomèr selvàrego, ónde che i li catéa, i li cognós dala fóia, distingue la pianta, picinina groséta, adesso la pól dir che la conós la pianta, dopo l'é da cavarle sempre in autunno, prima che gèle, parché éla fasèndole in autunno l'anticipa de un anno, durante l'inverno le se pòsta có le radis e la parte, se éla la le mét dó a marzo la perde un ano..(Ettore De Bastian, 15-05-2000)²²

Come ci ha spiegato un altro testimone la pianta che nasce da seme di mela coltivata è sempre selvatica, anche se il vero selvatico è quello che fa gli spini che cresce nel bosco, quelle nate da semi di mele sono un po' meno selvatiche, “*un selvatico pì mèio*”, ma vanno sempre innestate per ottenere la qualità desiderata.

Per questo invece che produrre le piante attraverso la semina si va a cercare quelle nate spontaneamente nelle zone incolte, nei boschi, nelle siepi, oppure si prendono i polloni emessi dalle radici o ancora si usano i melastri. La selvaticità quindi è positiva per la pianta piccola, giovane, non ancora produttiva. Diventa negativo però rimanere selvatica.

I frutti tristi: la debolezza della pianta selvatica

alla radice, li lascio crescere fino a circa mezzo metro poi li estirpo anche senza radice, basta togliere la parte che spunta da sotto terra, dopo li reimpianto, li lascio lì due anni fanno la radice e poi li trapianto e li innesto.

²¹ L' “*arsepól*” viene identificato dal Soravia con il Cotonastro.

²² Trad.: - per avere una pianta forte, sicura, bisogna trovare quella selvatica

- ma qual è quella selvatica?

- i vecchi una volta andavano su di là a cercare meli selvatici, dove li trovavano, li riconoscevano dalla foglia, distinguevano la pianta, piccola un po' grossa, adesso - nel senso di in questa stagione - può dire di riconoscere la pianta, dopo vanno prese sempre in autunno prima delle gelate, perché trapiantandole in autunno si anticipa di un anno, durante l'inverno si posizionano con le radici e partono, se la pianta a marzo perde un anno.

- *Un al l' à impintà do un pomèr qua éntro, che l'era selvàreggh, al féa anca bèi pón cusita colorati, bianchi cusita, ma i era acidi, tristi, parché l'era selvàreggh, dopo l'ò fat incalmàr e gnén fòra pón grosi cusì (Albina Lise)²³*

Anche la pianta non innestata produce mele, ma piccole, acide, e non abbondanti. Per questo diventa centrale l'innesto, perché permette di sfruttare le caratteristiche positive delle piante selvatiche, concentrate spazialmente nella parte bassa, nelle radici e nella prima parte del fusto, e nello stesso tempo permette di migliorare e controllare la produttività, determinando la varietà dei frutti prodotti.

- *Le piante selvàreghe, sucedéa che su par la montagna, me mama o me nona có i ndéa su i se cioléa su dó tre pón elora i magnéa sti pón e dopo i butéa là sòt i buscàt e egnéa su tutte ste piantine cusì salvareghe, (dalla semente) e l'era da quele cióte lasù te la montagna i le portéa quadò e quando che le véa ciapà i le incalméa*

- *Nó i stéa manco se i semenéa le semènthe quadó?*

- *Eh, ma nó le ciapéa quadó le semènthe, là abandonadhe le egnéa su de pì de quadó, pararie na ròba impossibile e l'era cusì. Lóra i ndéa su la primavera i vedéa sti cosi egnésti su magari in tél boscàt de noselèr o cussì, lóra me nòna la diséa féghe an ségn có una còsa de fién o de erba che co l'è sta primavera egnón su a cavarli su, cussì se féa (Silvana Vigne, 11-04-2000)²⁴*

Come dimostra questa testimonianza non viene esplicitato, spiegato razionalmente, il perché le piante nate spontaneamente, magari dal seme di un frutto coltivato, siano più forti, più resistenti di quelle seminate in semenzaio. E' Silvana stessa a dirci "sembrerebbe una cosa impossibile eppure è così". L'esperienza insegna che è così per cui non vale la pena di seminare i meli, è comunque sempre preferibile cercare quelli spontanei "selvàregghi". E' l'esperienza, la pratica, il veicolo dell'apprendimento.

Nel testo del Bazolle, "Il Possidente Bellunese", scritto tra il 1868 e il 1890, l'autore spiega che chi vuole dedicarsi alla frutticoltura deve predisporre dei semenzali dove coltivare le piantine da innestare, e lui stesso afferma di aver avviato delle coltivazioni sperimentali. Questa indicazione metodologica è spiegabile con il fatto che il Bazolle, così come gli altri grandi proprietari, aveva come scopo la frutticoltura intensiva e su larga scala, che richiedeva apporti costanti e continui di portainnesti, mentre i piccoli proprietari che coltivano piante da frutto per lo più per l'autoconsumo o come integrazione del reddito, potevano rifornirsi per il loro bisogno direttamente in natura. Teniamo anche presente che, mediamente, una pianta da frutto era produttiva per decenni, per cui le necessità di rinnovamento erano abbastanza ridotte. Tra le due posizioni, comunque, non c'è contraddizione di fondo, in quanto anche il Bazolle sostiene che per la determinazione della varietà è necessario l'innesto.

²³ Trad.: - uno ha piantato un melo qui che era selvatico, faceva anche delle belle mele colorate, bianche così, ma erano acidi, cattivi, perché era selvatico, dopo l'ho fatto innestare e ora fa delle mele grosse così.

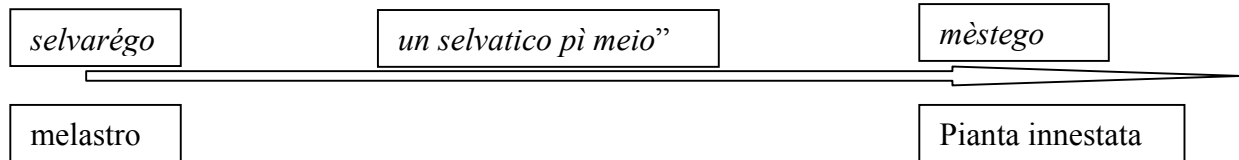
²⁴ - le piante selvatiche succedeva che su per la montagna mia madre o mia nonna quando andavano su si portavano due o tre mele, e poi mangiavano queste mele e buttavano via i torsoli e da questi venivano su tutte queste piantine selvatiche, e erano quelle prese lassù in montagna che venivano poi portate quaggiù e quando prendevano si innestavano.

- non ci mettevano meno a seminarle direttamente quaggiù?

- ma non attecchivano, li abbandonate vegetavano di più che quaggiù, sembrerebbe una cosa impossibile ma era così. Allora andavano su la primavera vedevano queste piantine cresciute magari in un boschetto di noccioli, allora mia mamma diceva segnatele con un anello di fieno o di erba, e questa primavera veniamo su a prenderla, si faceva così.

Complementarietà

La categoria del selvatico è sfumata. Tra varietà selvatiche e coltivate si stabilisce una specie di continuum, ai due estremi si collocano da un lato il melastro e all'altro la pianta innestata, nel mezzo tutte le altre varietà, più o meno selvatiche e più o meno domestiche.



Nella costruzione di questa categoria entrano in gioco anche altri criteri di valutazione, più economicistici potremmo dire, la pianta matura è infatti considerata e valutata per la sua produttività, e i frutti che essa produce devono rispondere a determinate caratteristiche, organolettiche, ma anche estetiche. Il frutto deve essere buono, dolce e inoltre deve raggiungere una certa dimensione, grossezza, mentre i frutti della pianta selvatica sono piccoli e aspri, "tristi".

Il melo "buono", culturalmente parlando, è quindi quello che riunisce il sé la parti positive, che gli derivano sia dalla natura che dall'intervento dell'uomo. E l'intervento dell'uomo consiste appunto nell'innesto, pratica che assume un elevato valore ideologico e culturale.

L'intervento dell'uomo in questo caso, come ricordavamo sopra, non avviene nella fase della semina, con la selezione delle sementi, come per le specie erbacee, ma avviene in un secondo momento, e lo scopo è quello di determinarne in modo preciso la varietà, e questo intervento non è fatto una volta per tutte, ma può esser compiuto più volte nel corso della vita di una pianta, tanto da arrivare all'assurdo di piante che producono su ogni ramo frutti diversi, con effetti anche estetici molto particolari.

Ritorna qui l'ambivalenza di questa pratica, ma anche la sua potenzialità in merito alla conservazione della biodiversità, L'innesto, a seconda di come viene interpretato, può diventare strumento indispensabile per salvaguardare e riprodurre alcune antiche varietà di mele, o mezzo per cancellare la biodiversità e uniformare la produzione frutticola.

Le fasi operative

In questo paragrafo e in quelli successivi descriverò le diverse fasi tecniche dell'innesto.

L'innesto, essendo un'operazione molto delicata, richiede una serie di competenze specifiche, che spaziano dalle conoscenze naturalistiche a quelle più strettamente tecniche; bisogna, infatti, saper riconoscere i portainnesti più adatti, le zone dove cercarli, come trapiantarli, è importante poi saper scegliere l'innesto, in modo da aumentare le possibilità di riuscita dell'operazione e da accelerare i tempi di fruttificazione della pianta ottenuta.

Il sapere tecnico specifico, l'insieme di azioni che costituiscono l'operazione dell'innesto, si intreccia con le conoscenze su menzionate e ne presuppone anche altre, che riguardano i materiali utili a favorire ad esempio la cicatrizzazione dell'innesto, o l'isolamento della parte innestata, in modo da preservarla dai danni derivati dal contatto con agenti esterni come acqua e aria.

Scelta dell'innesto e indicazioni sul periodo ideale per prelevarlo:

- E sceglier quèi par innesti come se fa?

- Bisogna tórle a metà pianta verso Nord, quando che se pól, quando che nó se pól se ciól quel che l'é, (l'ideale= rametti a metà pianta verso nord), se tira via rame e dopo .. che l'abbie due gemme, una o due, la prima sempre verso l'esterno (nell'innesto a corona che fa lui) la seconda verso l'interno. (Battista Caldart 11-04-2000)²⁵

Ecco i criteri in base ai quali avviene la scelta dell'innesto:

bisogna prendere un 'incalmèla (ramo da innesto):

- che abbia delle gemme da frutto, "bròch da fiór" e sia posto preferibilmente nel lato a nord, più o meno a metà della chioma
- dai rami più belli, più promettenti
- presto, prima che "la pianta la móve", cioè prima che inizi la fase vegetativa,
- che non abbia troppi germogli, bastano due, uno che va messo verso l'interno e uno verso l'esterno, altrimenti la pianta madre si sforza troppo e l'innesto potrebbe seccare
- tenendo presente che le piante vecchie non producono buone "incalmèle" (innesti).

- E i germogliét che l'à dita che se i véde dov'èlo che se i véde, quando che l'à ciapà l'incalmo

- Là pó, védela al primo tronco .. la vé messa fin là l'incalmèla có do òci, dó germogli, parché nó l'é gnanca al caso de méterla lónca lónca parché dopo l'à da sforthàr su tant, lóra forse no l'é interese parché có due, uno o due, ela l'à forza là, la sviluppa là, se l'à da sviluppar tanti forse la se séca. (Ettore De Bastian, 19-09-2000)²⁶

Per conservare gli innesti, che vanno tagliati prima dell'avvio della fase vegetativa, e innestati quando la pianta comincia realmente a vegetare, si usano vari sistemi:

- si seppelliscono sotto uno strato di terra asciutta,
- si infilano sulla sabbia al buio,
- qualcuno li infila nella bocca della damigiane.

Dal punto di vista antropologico è interessante notare anche l'aspetto linguistico di queste descrizioni, ritornano anche qui le metafore corporee, le gemme diventano occhi, e le personificazioni, la pianta ha una forza interiore che gli permette di assorbire l'innesto, di inglobarselo, ma l'uomo deve saper usare e calcolare questa forza in modo da non sovraccaricare la pianta e farla morire. È una questione di giusta misura, come poi vedremo per il calore, agente di questa fusione.

Preparazione del portainnesto

Il portainnesto, il selvatico, va ricercato in estate o primavera nei boschi o nei luoghi incolti, va segnato, in modo da renderlo riconoscibile anche nel periodo invernale e va prelevato in autunno o all'inizio della primavera, prima che inizi a germogliare. La piantina va messa a dimora e lasciata attecchire almeno un anno, e poi innestata. Gli interlocutori consigliano il trapianto autunnale perché permette di guadagnare tempo, in quanto la pianta trapiantata in autunno ha tutto il tempo per ambientarsi prima di dover sopportare la fatica della fase vegetativa primaverile. Questo

²⁵Trad. :- e come si fa a scegliere gli innesti?

- bisogna prenderli circa a metà della pianta verso nord, quando si può, quando non si può si prende quello che c'è, si tolgono dei rametti che abbiano almeno due gemme, una o due, la prima sempre verso l'esterno la seconda verso l'interno.

²⁶ Trad.: - e i germoglietti dove ha detto che si vedono quando l'innesto ha attecchito ?

- lì, vede il primo tronco , là avevo messo l'innesto con due occhi, due germogli, perché non è il caso di mettere l'innesto troppo lungo perché dopo la pianta deve sforzare troppo, allora non c'è l'interesse perché con due, uno due lei ha abbastanza forza, e riesce a svilupparli, se deve svilupparne tanti forse si secca.

permette in alcuni casi di innestarla direttamente la primavera successiva al trapianto, guadagnando praticamente un anno di tempo.

Innestare:

Il periodo più indicato per fare gli innesti è attorno a San Giuseppe (19 marzo), ed è preferibile eseguirli con la luna crescente. Si fa l'innesto prima che la pianta "*la mòle la scòrtha*", "*prima che la móve*".

Al momento di compiere l'innesto si decide il numero di innesti da utilizzare che varia a seconda di:

- diametro del portainnesto
- qualità dell'innesto
- numero di gemme che ha l'innesto

- *Com'èlo che scegliesi l'incalmèla?*

- *Da un pomèr, a incalmàr ghe ól un grosét che l'abbie la forza che quando che la struca, parché se metéa do la biéta par tegnér vèrt có se metéa do l'incalmèla, dopo se cavéa la biéta, che la servia par céner vèrt al taio, có se cavéa la biéta al taio se torna strénder, lóra al taio se torna strénder, lóra se nó l'à resistenza che ghe n'é légn al se rómpe tut.*

- *dopo lighesi atorno co qualcosa?*

- *ghe meteón muschio, fughe de sórch par fermarghe l'aria e dopo strénder còl sacolét e dopo restéa stó gnochét. (Luciano Maoret 7-03-2000)²⁷*

Si procede quindi alla preparazione dell'*incalmèla* e del portainnesto, con modalità che variano a seconda del tipo di innesto da compiere.

Strumenti e materiale utilizzato

- **coltellino da innesti**, indispensabile per la preparazione della marza²⁸ e del portainnesto.
- **seghetto o forbice**, serve per tagliare il portainnesto all'altezza desiderata
- **cunei di legno duro**, corniolo o acacia (nel caso si faccia un innesto a *spaco*), che generalmente vengono preparati al momento o poco prima, partendo, nel caso del corniolo, spesso da denti di rastrello non ancora torniti, oppure da rametti di acacia prelevati direttamente.
- **mastice**, per isolare la parte innestata da aria e acqua e impedire la penetrazione di insetti dannosi. Una volta si produceva in casa con materiali naturali come la cera d'api: il favo, si faceva bollire insieme a resina di abete e olio, si mescolava fino ad ottenere una pasta sufficientemente densa che, spalmata sulle parti ferite dalla pianta, fungeva da mastice, oggi si usano generalmente prodotti commerciali.
- **sabbia argillosa**; serve anche questa per isolare la parte innestata

²⁷ Trad.: Com'è che sceglievate l'innesto ?

da un melo, per innestare ci vuole uno abbastanza grosso che abbia forza che quando preme; perché si metteva giù il cuneo per tenere aperto il taglio quando si metteva giù l'innesto dopo si toglieva il cuneo che serviva per tenere aperto il taglio si restringeva, allora se non è resistente, che non ha legno si rompe tutto.

- dopo legavate attorno qualche cosa?

- gli mettevamo il muschio, foglie di mais per fermare l'aria e dopo stringere con un rametto di salice e poi rimaneva questo accrescimento.

²⁸ Il termine marza viene usato in agronomia per indicare il rametto usato come innesto, deriverebbe da marzo, in quanto gli innesti solitamente erano praticati in marzo.

- **fughe del sórch** (involucro vegetale che ricopre la pannocchia di granturco), per avvolgere l'innesto e isolarlo da aria e acqua; oggi si usa anche la plastica.
- **raffia**, serve per legare l'innesto e tenerlo fermo, la raffia ha il pregio che, essendo un prodotto naturale, si consuma da sola e non serve passare dopo l'attecchimento dell'innesto a eliminarla, oggi si usano in sostituzione anche materiali sintetici,
- **sacolét**, tralci generalmente di salice, usati per la legatura finale del bossolo protettivo che protegge la parte innestata

- e par innestarli lighélo có qualcosa?

- raffia, po se uséa, na volta se éa al mastice qua noi, adès se compra anca quel; l'é pi economico

- al fési có cosa?

- se uséa, quando che i togliea al miele, .. al favo delle api, quando che i à tolto al miele e dopo se usava resina de abete e olio, se féa bóier se féa sta pasta e se usava così insoma .. come che se usa adèss. (Battista Caldart, 11-04-2000)²⁹

Tipologia di innesti

Ci sono diverse modalità per praticare gli innesti, le più comuni sono:

1. *a spaco* (Santa Giustina) detto anche *a 'sbréga* (Cesiomaggiore): si sega il portainnesto poco sopra al colletto della pianta, ad un'altezza da terra direttamente proporzionale alla grandezza del portainnesto stesso, quindi con un coltello ben affilato si liscia il taglio fatto con la sega. Si applica quindi il coltello tagliente sul piano del colletto reciso e mediante colpi brevi e misurati se ne provoca l'intromissione nel piantino, creando una fenditura di circa 5 centimetri. A questo punto si fa penetrare un cuneo ligneo nel taglio, per tenerlo aperto, e si estrae dalla fenditura il coltello adoperato per farla. Si inseriscono poi, ai bordi del taglio, una o due marze con movimento sicuro, senza sfregarle, e poi pian piano si sfilia il cuneo. Infine si chiude il taglio con della creta e si copre il tutto con le foglie delle pannocchia, tenute ferme con tralci di salice in modo da evitare l'infiltrazione di acqua.

- mi ò un **cortèl** l'ò fora a casa, có quèla laméta fina intercambiabile, l'é quel che doperé in filatura del Vaiont, dopo me tóe la **rónca** me méte là le bréghe, dopo al **cugnét** che l'ò questo picinìn, de cassia (o di corniolo) dopo se fa picinìn, (ci fa vedere) sto diametro qua, quando che éla l'ài taià via ghe sta su bene dó inesti uno de qua e uno de là, lora quando che l'é sbregà dó in metà la ghe mét al famoso cugnét, dopo la ciapa l'incalmèla la taia fòra, taia fòra giust e adatada precisa, ma no bisogna tiràr su e dó, la ghe vól precisa dopo legermente la smóve al cugnét e la ló tira su ... dopo mi ò dela tèra, preempio créda, che l'é fòra sóra Culogne, da ónde che l'é partì la moglie, impastarla un pochetìn, l'é un mastice speciale, ma star atenti no móverle pi le incalmèle, prima méte la créda, có le fughe l'é un pochetìn pi complicà parché l'é difithile trovarle bòne .. dopo al posto dela fuga del sórch mi ò metést al nailón, se lo incrósa ala dovuta maniera e dopo se lo tira in dó in modo che se vién anca pióva nó ghe vae dentro l'acqua, e dopo la ciapa al sacolét sé l liga e dopo star tenti sempre, i famosi germogli qua l'é sempre da tórgheli via, pal motivo che la forza dela pianta al posto de vegnér qua su sti

²⁹ Trad.: - e per innestare legava con qualche cosa?

- raffia, poi si usava, una volta facevamo noi un mastice, adesso si compera anche quello, è più economico

- con cosa lo facevate,

- si usava, quando toglievano il miele, si prendeva il favo delle api quando estraevano il miele si usava poi resina di abete e olio, si faceva bollire, si faceva questa pasta e si usava così, come si usa adesso.

germogli che nó serve a gnént l'à da ndàr su (vanno tolti tutti i germogli che nascono lungo in tronco prima dell'innesto)(Ettore De Bastian 18-05-2000)³⁰

2. *a corona* : la preparazione del portainnesto consiste nel praticare un taglio longitudinale a forma triangolare nella corteccia e nel primo strato sottostante, della lunghezze pari a circa cinque centimetri, la marza viene infatti inserita appena sotto la corteccia del portainnesto, nella corona appunto. In questo taglio va fatta aderire l'*incalmèla* precedentemente preparata, poi si ricopre tutto con il mastice. Alla fine si lega l'involucro così ottenuto con della *raffia*, con tralci di salice, o oggi giorno con prodotti commerciali spesso sintetici.
3. *A océt* si innesta sulla gemma, si mette una marza molto piccola, si dice anche a "*scòrtha*", ma è un sistema considerato poco resistente, e non praticato a livello popolare, ma piuttosto dagli agronomi.

La tecnica di innesto più usata dai vecchi contadini era quella *a spaco*. Tra i nostri testimoni Ettore e Luciano preferiscono il sistema tradizionale a spacco, mentre Battista quello a corona. Ciascuno si è specializzato in un sistema e prosegue secondo quella modalità. I più giovani, maggiormente influenzati dalle tecniche agronomiche innovative, sperimentano anche nuove modalità come l'innesto a gemma, ma, almeno per quanto ho potuto vedere, le tecniche tradizionali sono ritenute ancora le più efficaci.

Prima che la pianta la móve

A conclusione di questi paragrafi descrittivi è utile soffermarci a spiegare meglio il significato di alcune espressioni, che sono per noi degli indizi delle modalità con le quali la cultura popolare legge e interpreta il mondo.

Nel paragrafo relativo all'innesto abbiamo precisato che questa operazione andava compiuta prima che la pianta "*la mòle la scòrtha*", "*prima che la móve*". Queste sono due espressioni figurative per indicare l'inizio delle fase vegetativa delle pianta, che coincide appunto con la ripresa primaverile di una vigorosa circolazione linfatica. Ripresa che viene rappresentata come movimento, la *pianta la móve*, si richiama infatti allo scorrere della linfa che è effettivamente un movimento, movimento che ha come conseguenza una maggior facilità nel distacco della corteccia proprio perché la linfa che scorre copiosa lo permette, da qui l'espressione prima che la *mòle la scòrtha*, letteralmente che consenta il facile distacco della corteccia.

La lettura del mondo vegetale e delle sue manifestazioni è costruita in questo caso attorno alla contrapposizione movimento -staticità.

La forza

Un'altra modalità tipica della cultura popolare già evidenziata nei paragrafi precedenti è quella che utilizza il procedimento della personificazione e le metafore corporee. Nel caso specifico alla pianta

³⁰Trad.: - io ho un coltello ce l'ho fuori a casa , con quella lametta fine intercambiabile, è quello che adoperavo in filatura del Vaiont, dopo mi prendo la ronca me preparo le tavolette, dopo il cuneo che ho questo piccolo di acacia dopo lo modello piccolo, (lo fa al momento del bisogno) in questo diametro che lei taglia ci stanno bene due innesti uno di qua e uno di là, allora quando taglia giù a metà ci mette il famoso cuneo , e poi prende l'innesto lo taglia di misura giusta lo modella in modo che aderisca perfettamente, una volta inserito non bisogna più muoverlo, deve essere precisa, dopo muove leggermente il cuneo e lo toglie .. dopo io ho della terra per esempio creta che c'è dalle parti di Culogne, da dove è partita mia moglie, si impasta un pochino, è un mastice speciale, ma si deve stare attenti a non muovere più gli innesti, prima metto la creta con le bucce del granturco è un po' più complicato, perché è difficile trovarle buone .. poi al posto dell'involucro delle pannocchie io ho messo il nailon, va incrociato in modo opportuno e poi tirato in giù in modo che anche se piove non penetra dentro acqua, poi prende un rametto e lega, e stare sempre attenti a togliere sempre i famosi germogli perché la forza della pianta al posto di avere qui su questi germogli che non servono a nulla deve andare su

da innestare viene attribuita una forza, che l'uomo deve saper cogliere e sfruttare al meglio. La pianta innestata infatti deve usare questa sua forza intrinseca per inglobare, fare proprio l'innesto, ma non deve sforzarsi eccessivamente altrimenti rischia di morire.

- *E quando che al fa l'anèl?*

- *Quando che al fa l'anèl l'é che la pianta sòt l'à tanta fòrtha e la se guarisse e la va come sóra de quel'altra, qua da questa parte fra do ani la vede che l'é tut un corpo la fra quel sòt e sóra*

- *Lóra va bén che al fae l'anèl intorno?*

- *Va ben parché quel cerchio che la vét nero l'é al legame che ghe ò fat par tégnerlo unito, noi se ghe dis par tégnerlo strét, e có la créda parché no ghe sie la possibilità de pasàr aria, no ghe vol aria (Ettore de Bastian, 19-09-2000)³¹*

Come dicevamo prima è questione di giusta misura, di sforzo misurato e calibrato; su un portainnesto piccolo e debole è inutile e dannoso inserire un innesto troppo grande o troppo ricco di gemme. L'innesto è un processo delicato che per riuscire deve tener conto di vari fattori che devono essere misurati correttamente e armonizzati.

L'avvenuta fusione è descritta attraverso un'altra metafora: la fa l'anèl, fa l'anello, la pianta fa l'anello, si avvolge attorno alla parte che è stata inserita e la ingloba la chiude in sé, la circonda. E questo anello rimane visibile per sempre, segno tangibile e testimone perpetuo del processo di manipolazione subito dalla pianta.

Il calore che fonde

In questo ultimo paragrafo ci soffermiamo invece a riflettere sull'agente di questo processo: il calore.

- *E l'incalmo va messo giù giù fino in fondo senò no l'a la possibilità de bóier, noialtri se ghe **dis bóier**, quando per esempio la linfa dala corteccia la tira che al se guarisse elora scomithia a ndàr avanti e védela che là su quel punto là l'a bóist e lóra al sé taca, e lóra sóra dove che la bóie éla la vede dei mini mini germogli che va avanti, a l'à ciapà se dis. (Ettore de Bastian, 19-09-2000)³²*

Per cicatrizzare l'innesto la linfa deve salire attraverso la corteccia dalla pianta all'innesto e pian piano secondo la visione di Ettore il calore, che si sviluppa grazie alla forza della pianta innestata fa sì che la ferita si rimargini e si chiuda, appena sopra il livello del calore "dé dove che bóie" spuntano dei piccolissimi germogli, quello è il segno che l'innesto ha funzionato.

E' il calore quindi l'agente che fonde, che unisce le due parti, che cicatrizza, calore moderato però, calore sviluppato dalla forza della pianta, calore che non deve essere alimentato dall'esterno, dall'aria, ma deve autoalimentarsi. E' un calore legato allo scorrimento della linfa, del liquido vitale che dalla pianta madre passa all'innesto e lo fonde in un tutto unico. L'anello che si forma nel punto di contatto, abbiamo visto sopra, rimane visibile, testimone dell'intervento dell'uomo, dell'avvenuta manipolazione della pianta.

³¹ trad.: - e quando che fa l'anello

- quando che fa l'anello che ha la pianta sotto ha tanta forza e la si guarisce e va come sopra l'altra, qua da questa parte fra due anni vede che è tutto un corpo fra quello sotto e quello sopra

- allora va bene che faccia l'anello attorno?

- va bene perché quel cerchio che vede nero è il legame che gli ho fatto per tenerlo unito, noi diciamo per tenerlo stretto e con la creta perché non possa passare l'aria, non ci vuole l'aria.

³² Trad.: - e l'innesto va messo giù giù fino in fondo altrimenti non ha la possibilità di bollire, noi gli diciamo bollire, quando per esempio la linfa dalla corteccia tira fuori che si guarisce allora inizia ad andare avanti e vede che su quel punto là ha bollito e allora si attacca e allora sopra dove bolle lei vede dei piccolissimi germogli che vanno avanti, ha preso si dice.

In questo riferimento al calore possiamo leggere un richiamo alle teorie popolari sulla salute e malattia. Sulla base di queste teorie il calore è un elemento positivo necessario quando è moderato, giusto, diventa causa di malattia quando eccessivo.

BIBLIOGRAFIA

Bazolle Maresio, *Il possidente bellunese*, Feltre 1987

Brush, Stephen, 1991, *A Farmer-Based Approach to Conserving Crop Germplasm* in *Economic Botany*, 45(2), New York.

Clemente P., Breda N., Lapicciarella-Zingari V., 2000, *Between Nature and Culture: the Contribution of Anthropology to environmental study*, in M. Agnoletti and S. Anderson (eds), 2000, *Methods and Approches in Forest History*, CAB International Ed., Wallingford, pp. 183-194

Comunità Montana Val Belluna, Provincia di Belluno, Regione Veneto, 2001, *Valorizzazione di specialità locali dell'agricoltura minore, Programma Regionale Leader II, G.A.L. II "Prealpi e Dolomii Bellunesi e Feltrine"*, Grafiche Antiga.

Ellen, R. F., Fukuj K. (eds), 1996, *Redefining Nature: Ecology, Culture and Domestication*, Oxford, Berg.

Harris D. R., 1996, *Domesticatory Relationships of People, Plants and Animals*, in Ellen Roy F. and Fukuj K. (eds), 1996, *Redefining Nature: Ecology, Culture and Domestication*, Berg, Oxford.

Orlove, B. S. , Brush S., 1996, *Anthropology and the conservation of biodiversity*, in *Annual Review of Anthropology* , n° 25, p. 329-52.

Perarias Melarias. Frutticoltura in Carnia, Coordinamento circoli culturali della Carnia, Lithostampa, Pasian di Udine, 1998

Pomologia friulana, supplemento al notiziario ERSA n. 5, 2000

Sanga G. (a cura), 1997, *Saperi naturalistici- Nature knowledge*, Preprints del Convegno Internazionale *Saperi naturalistici- Nature knowledge*, 1997, Istituto Veneto di Scienze, Lettere e Arti, Venezia 4-6 dicembre 1997.

Shiva, V., 1995 [1993], *Monocolture della mente. Biodiversità, biotecnologia e agricoltura "scientifica"*, Milano, Bollati Boringhieri.

Warren D. M., Slikkerveer L. Jan, Brokensha D., (eds), 1995, *The Cultural Dimension of Development. Indigenous Knowledge Systems*, London, Intermediate Technology Publications.