



Soda, allegra e di gentile aspetto.♦

di Donatella Marsaglia

Al centro di un'aperta conca della val Grue, nel cuore delle Colline Tortonesi, fra boschetti, prati, frutteti e bianchi calanchi argillosi, c'è un paese che con terminologia vetero-turistica si potrebbe definire un "borgo ameno".

Un borgo di settecento abitanti che abitano case colorate con tinte "genovesi". Ciò non è strano perché per storia e cultura questo lembo di Piemonte sud-orientale è molto legato a Genova e alla Liguria; non appartenne mai alla Repubblica di San Giorgio ma poco cambia, giacché questo paese di bassa collina che ha nome Garbagna fu un Feudo Imperiale retto da una fra le più importanti famiglie aristocratiche della Superba: lungo la provinciale che lo collega con Tortona c'è un cartello che segnala "l'antico confine che per secoli divise il Ducato di Milano dal Feudo Doria". Perché Garbagna, insieme ad altri piccoli centri vicini, fece parte dei "Sette feudi imperiali" che l'imperatore Carlo V concesse nel 1568 ad Andrea Doria dopo la fallita congiura dei Fieschi; rimase autonomo sotto il governo dei marchesi - dal 1760 principi - Doria Landi sino a che Napoleone abolì tutti i privilegi feudali nel 1797.

Ora l'Italia è una, senza feudi né ducati, ma in compenso fioriscono le associazioni e il Comune di Garbagna è tra i fondatori dell'Associazione Nazionale Città delle Ciliegie. Ciò non per caso, giacché in primavera le campagne intorno al paese si illuminano dei fiori bianchi dei ciliegi, tanti alberi, tanti fiori... Forse non dalla preistoria, ma è comunque da tempi antichi che a Garbagna si coltivano le ciliegie¹ nelle tre varietà locali: la Pistoiese, la Grisona e soprattutto la Bella. La Bella di Garbagna non è come la "bella di Torriglia"²: questa tutti coloro che la vogliono se la pigliano, perché è "soda, allegra e di gentile aspetto"³: è un durone di color rosso brillante, con un bel picciolo lungo, un frutto molto croccante e quindi particolarmente adatto a essere conservato sotto spirito. Fino a non molto tempo fa, tutta la vallata era ricoperta di ciliegi e in maggio si organizzava la pas-

seggiata sotto gli alberi in fiore; dai primi di giugno tutte le famiglie si dedicavano alla raccolta: prima tocca alla varietà Pistoiese (tra il primo e il dieci del mese), poi è la volta della Bella (nella seconda decade, dopo la sagra in paese che si tiene il 9 giugno), infine, tardiva, matura la Grisona (dal giorno venti a fine mese); sugli alberi salivano i più giovani mentre gli anziani rimanevano a terra e reggevano le lunghe scale a pioli alte sino a nove metri; perché i ciliegi della varietà Bella erano alberi grandi, vigorosi e alti sino a venti metri, e lassù la raccolta non poteva essere che manuale. Subito a terra si faceva una selezione dei frutti migliori e li si sistemava in cassette basse che dalla mattina alla sera raggiungevano i mercati del fresco, quelli di Genova soprattutto. Chi aveva più alberi faceva venire i raccoglitori anche da fuori, e sovente il compenso era in natura: metà del raccolto al proprietario dell'albero e l'altra metà al raccoglitore. La Bella è un'ottima *ciresa* da spirito, dolce e croccante, adatta alla trasformazione, che si conserva bene nell'alcol senza sfaldarsi, mantenendo consistenza e sapore; qui lo fanno da sempre, e infatti da sempre agli ospiti che salgono a Garbagna si offre il bicchierino con la ciliegia in grappa e zucchero. È ideale come ripieno per i Boeri e infatti un tempo era ricercatissima per questo scopo; è ottima anche sotto forma di confettura o come materia prima per la produzione di liquori; con cannella o chiodi di garofano diventa un accompagnamento molto insolito ma altrettanto interessante per le carni. L'ampia piazza Doria in paese era la sede del mercato locale, arrivavano acquirenti da Genova, Milano e Torino che apprezzavano molto questa varietà autoctona che si coltiva soltanto qui e ha qualità che dipendono molto dal *terroir*⁴; poi, con l'avvento dei grossi camion-frigo divenne meno conveniente per i commercianti acquistare le non enormi quantità di Belle che venivano raccolte qui. Lo spopolamento delle campagne ha

A fronte
La fioritura dei ciliegi a Garbagna.



fatto il resto, cosicché delle migliaia di quintali raccolti annualmente fino a pochi decenni fa (nel 1981 la produzione fu di 5 mila quintali) si è scesi sino a 40 quintali. In questa situazione fu giocoforza abbandonare la coltivazione della Bella, la cui croccantezza è sì la principale qualità ma può diventare anche un difetto, soprattutto durante l'invasatura⁵, quando da gialla diventa rossa: se in quella delicata fase prende un temporale si spacca facilmente e il *cracking* (la solita abitudine italiana di usare le parole inglesi...) rovina il frutto che non può più essere usato dai pasticceri, che richiedono ciliegie integre e senza difetti. Oggi l'industria della pasticceria e della cioccolateria utilizza per lo più ciliegie di Vignola, nel Modenese, dove si coltivano varietà più produttive. Volpedo, che non è lontano dalla Val Grue, è la sede dei grandi commercianti e confezionatori di frutta che nei loro magazzini all'ingrosso fanno confluire tutto il raccolto locale in modo indifferenziato, senza riconoscere un valore particolare alla Bella. Un vero peccato che questa varietà locale sia arrivata così vicino a rischiare l'estinzione.

Ma parecchi anni fa uno Zuccherò ancora magro e giovane cantava "adesso purtroppo scendo, ma dopo salgo e non scendo più"⁶ e alla Bella di Garbagna è successo proprio così: nel 2001 il Gal Giarolo Leader, nell'ambito della programmatio-

ne comunitaria Leader II ha promosso la costituzione del Consorzio di Tutela della Ciliegia di Garbagna, per valorizzare i prodotti tipici autoctoni, riuscendo a coinvolgere una cinquantina di produttori e artigiani trasformatori della valle. Poi, nel 2004 la ciliegia Bella di Garbagna è diventata Presidio Slow Food, con l'obiettivo di rinverdire i fasti del passato nell'ambito della "raccolta a maturazione", senza l'uso di sistemi di refrigerazione che ne permettano lo stoccaggio e il trasporto a distanza. Questa è una grossa limitazione dal punto di vista commerciale ma ha permesso la rivalutazione del frutto come prodotto di nicchia, senza la necessità della coltivazione intensiva a filari, che non sarebbe assolutamente possibile su queste colline. Oggi non ci sono più alberi alti venti metri, perché sarebbe davvero troppo complessa la raccolta dei frutti: per la Bella, che fiorisce dal 20 aprile in avanti, è stata introdotta la potatura, sconosciuta sino a dieci anni fa, per rendere più semplice la raccolta - che avviene comunque sempre a mano - anche se ciò cambia la pezzatura dei frutti (che aumenta) e la resa (che diminuisce): dai 3-5 quintali di frutti ad albero di un tempo si va ai 50 chili degli alberi bassi odierni. Essi raggiungono coi loro rami più alti i due e mezzo, massimo tre metri d'altezza e si allevano con la forma "a vaso", che dà luce anche ai frutti più interni; ciò porta ad avere ciliegie con un alto grado zuccherino, alta croccantezza, colore intenso. C'è però il problema che la Bella potata entra in produzione tardi (intorno ai cinque anni di età) perché su queste colline c'è poca acqua, d'estate possono passare molte settimane senza che piova, non c'è possibilità di irrigare e le brevi radici dei ciliegi non riescono ad andare molto in profondità a cercarsi l'acqua da sole (si dice che "tanto c'è di sopra quanto di sotto", ovvero piante alte con grandi chiome hanno radici profonde mentre gli alberi piccoli hanno apparati radicali ridotti). Per questa ragione non si possono usare portainnesti nanizzanti che rendereb-



ta ad avere ciliegie con un alto grado zuccherino, alta croccantezza, colore intenso. C'è però il problema che la Bella potata entra in produzione tardi (intorno ai cinque anni di età) perché su queste colline c'è poca acqua, d'estate possono passare molte settimane senza che piova, non c'è possibilità di irrigare e le brevi radici dei ciliegi non riescono ad andare molto in profondità a cercarsi l'acqua da sole (si dice che "tanto c'è di sopra quanto di sotto", ovvero piante alte con grandi chiome hanno radici profonde mentre gli alberi piccoli hanno apparati radicali ridotti). Per questa ragione non si possono usare portainnesti nanizzanti che rendereb-

bero la raccolta ancora più facile, perché richiederebbero molta acqua durante la fruttificazione e in estate. Come portainnesto quindi si usa spesso il franco⁷ (più vigoroso, si difende meglio dalla carenza d'acqua) che entra in produzione tardi ma è longevo, vive anche più di cinquant'anni; le piante "nanizzate" invece dopo dieci o quindici anni esauriscono la produzione. Per poter gestire al meglio l'acqua necessaria alla produzione delle ciliegie è in corso uno studio sulla cosiddetta "impronta idrica" della coltivazione⁸ in collaborazione col dottor Stefano Brighenti⁹ di cui citiamo le parole: "ogni prodotto ha alle sue spalle un lungo processo di produzione che comporta anche lo sfruttamento dell'acqua dolce. Tale sfruttamento può essere riassunto in un valore finale che rappresenta i volumi d'acqua che sono stati consumati e inquinati per la produzione del prodotto. Minore è l'inquinamento e lo sfruttamento dell'acqua, minore sarà l'impronta idrica di quel prodotto, ovvero l'impatto che la sua produzione ha sulle risorse di acqua dolce del pianeta". Gli alberi di Bella di Garbagna non vengono irrigati e la fertilizzazione avviene con il letame e non coi fertilizzanti, pertanto "ci si aspetta che l'impronta idrica delle ciliegie risulti minore rispetto a quella delle ciliegie industriali coltivate in maniera intensiva. A Garbagna si sta dunque sperimentando un metodo per valorizzare un prodotto "slow", custode di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e delle risorse idriche". La Bella oggi sopravvive grazie a Slow Food; si raccolgono tra i settanta e gli ottanta quintali di frutti all'anno: in gran parte si vendono freschi, in cassetine di legno da 2,5 chilogrammi; una parte va ad alcune industrie dolciarie che producono Boeri di alta qualità, una piccola parte viene venduta a una gelateria di Camogli che usa materie prime "non banali"; un'altra parte di Belle viene utilizzata per preparare confetture o essere messa sotto spirito. Siccome un tempo gli artigiani pasticceri la prediligevano, il Presidio intende valorizzare soprattutto l'attività di pasticceria artigianale di coloro che ancora lavorano secondo la tradizione. Il prossimo obiettivo del Presidio sarà quello di trovare nuovi coltivatori per aumentare la produzione di questa rara e pregiata varietà del più bel frutto rosso d'Italia. O forse anche del mondo...

Note

¹ In realtà gli scavi archeologici dei villaggi delle "terramare" del Nord Italia (Età del Bronzo medio-recente, 1600-1100 a.C.) hanno trovato semi del ciliegio selvatico *Prunus avium*, che insieme all'amareno - *Prunus cerasus* - è il genitore dei ciliegi domestici attuali. Si può quindi ipotizzare che le tribù protostoriche liguri che frequentavano la val Grue già si cibassero di ciliegie.

² "A bella de Torriggia: tutti a vêuan e nisciùn s'a piggia" - la bella di Torriggia: tutti la vogliono e nessuno se la prende. Figura popolare ben nota a Genova e nel Genovesato, indica qualcosa di molto ambito solo in apparenza.

³ www.paperator.com: 6° Festa Nazionale delle Ciliegie di Chiampo

⁴ Il termine francese *terroir* indica un'area dove le condizioni naturali, fisiche, chimiche, geografiche, geologiche, pedologiche e climatiche permettono la realizzazione di un prodotto ben caratterizzato e bene identificabile.



Questo termine si usa soprattutto riferito al vino ma può andar bene anche per le ciliegie.

⁵ In botanica e in agronomia si intende con "invaiaura" la fase precoce della maturazione dei frutti in cui avviene il cambiamento di colore della buccia (o più esattamente dell'epicarpo). Prima dell'invaiaura il colore della buccia è determinato dalla presenza della clorofilla, verde; con la maturazione la clorofilla scompare e si accumulano gli altri pigmenti che, a seconda delle specie, possono essere carotenoidi e/o antociani. Se prevalgono i carotenoidi i frutti avranno colorazioni tra il giallo e il rosso-arancio, dove dominano gli antociani i frutti hanno colori dal rosso al blu.

⁶ Adelmo "Zuccherò" Fornaciari: *Quasi quasi*, in "Zuccherò & The Randy Jackson Band", 1985.

⁷ La tecnica dell'innesto ha origini molto antiche, era praticata dai cinesi e dagli egizi diverse migliaia di anni prima di Cristo. Si usa per riprodurre una pianta mantenendone tutte le caratteristiche, cosa che la riproduzione per seme non permette giacché la pianta nata da seme raccoglie in sé i caratteri genetici del padre e della madre, mentre l'innesto è una forma di clonazione. L'innesto "su franco" avviene quando la pianta che funge da portainnesto è nata da seme e appartiene alla stessa specie e varietà della pianta innestata.

⁸ Il concetto di "impronta idrica" (in inglese *water footprint*) è stato introdotto dal professor Arjen Hoekstra, docente in *Water Management* all'Università di Twente nei Paesi Bassi. Essa consente di calcolare l'uso effettivo di acqua da parte del consumatore o del produttore, prendendone in considerazione sia l'utilizzo diretto che quello indiretto. L'impronta idrica di un individuo, di una comunità, di un'azienda è definita come il volume totale di acqua dolce utilizzata per produrre i beni e i servizi consumati da quell'individuo, comunità o azienda.

⁹ Dott. Stefano Brighenti, Pieve di Teco / Analisi e Gestione dell'Ambiente - Monitoraggio e Conservazione dei Beni Naturali

Ringraziamenti

A Massimo Pisacco per le informazioni, le fotografie e la passeggiata nel frutteto

A Stefano Brighenti per le informazioni sugli studi sull'impronta idrica della Bella

Informazioni

Area di produzione: comune di Garbagna e val Grue (AL)
Presidio Slow Food sostenuto da Comunità Montana Terre di Giarolo, Comune di Garbagna

Referente del Presidio

Massimo Pisacco, frazione Ca' dei Bianchi, Garbagna (AL)
tel. 0131 877 694, 338 439 2377, massimopisacco@tiscali.it

Responsabile Slow Food del Presidio

Marco Dell'Era, tel. 338 314 7625, mdellera@libero.it

Sitografia

www.fondazione Slow Food.it/pagine/ita/presidi_italia/dettaglio_presidi.lasso?id=3628

www.cilieggiagarbagna.com

www.cittadelleciliegie.it

<http://steinblue.wordpress.com/acqua/lacqua-virtuale>

www.impronta-idrica.org, www.waterfootprint.org

A fronte in alto I ciliegi con fiori e frutti.

In basso Una veduta del paese di Garbagna.

In alto Le famose ciliegie di Garbagna, pronte per essere confezionate.