

Progetto "Risorse educazione allo sviluppo sostenibile" – grusTi, FES

Partner: Gruppo di educazione ambientale (EA), Esperti geografia SM
contatto: Fabio Guarneri– 079 750 72 78 – fabio-guarneri@bluewin.ch

SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEI PROGETTI PRESENTATI NEGLI ATELIER DELLA GIORNATA DI EDUCAZIONE ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE DEL 2 OTTOBRE 2010

Atelier:	"Alla ricerca della frutta perduta"
Organizzazione:	ProFrutteti (Capriasca Ambiente) Muriel Hendrichs

Informazioni generali:

Nome del progetto: ProFrutteti- Attività didattiche
Anno di realizzazione: 2009
Destinatari: scuole (dell'infanzia, elementari, medie e liceo) e gruppi d'interessati

Informazioni sul contenuto del progetto:

1. Tema del progetto:

Il progetto ProFrutteti s'inserisce nel discorso "*Alimentazione e biodiversità*", tema composto da due concetti di grande importanza e attualità. Molto spesso si parla di biodiversità riferita all'insieme del mondo vivente, più raramente si sente parlare dell'agrobiodiversità, della biodiversità in ambito rurale. Per quel che concerne il mondo vegetale, l'agricoltura e l'alimentazione umana dipendono da un grande numero di specie e varietà di piante coltivate, frutto di una stretta coevoluzione tra l'uomo e il mondo vegetale, iniziata più di 10'000 anni fa. Purtroppo di recente si è acceso un campanello d'allarme per quel che riguarda questa grande diversità, ci si è accorti che quest'ultima è severamente minacciata. Una delle cause maggiori risiede nell'impiego da parte dell'agricoltura moderna di poche specie e varietà coltivate a scapito di numerose specie e varietà locali e tradizionali. Senza un intervento mirato, una fetta importante della diversità agricola rischia di scomparire per sempre. Secondo il sito internet della FAO nel corso dell'ultimo secolo è già stato perso il 75 % della diversità genetica delle colture agricole. Per lottare contro questo fenomeno, conosciuto con il termine tecnico d'erosione genetica, da una ventina d'anni si sta lavorando sia sul piano internazionale sia su quello nazionale, regionale e locale. Nel 2001 la FAO ha elaborato un Piano d'azione mondiale ed ha approvato il "*Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura*". In Svizzera, una delle 150 Nazioni ad avere firmato il trattato, nel 2005 è entrato in vigore il Piano d'Azione Nazionale (PAN) per la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse fitogenetiche per l'agricoltura e l'alimentazione. I progetti PAN sono finanziati dall'ufficio federale dell'agricoltura (UFAG; www.blw.admin.ch) e gestiti dalla commissione svizzera per le piante coltivate (CPC; www.cpc-skek.ch), in collaborazione con la stazione di ricerca federale Agroscope Changins- Wädenswill ACW. Il progetto portato avanti da ProFrutteti s'inserisce in questo contesto e ha come obiettivo la conservazione e alla valorizzazione delle antiche varietà fruttifere un tempo coltivate sul territorio ticinese.

2. Obiettivi del progetto:

Gli obiettivi di ProFrutteti sono molteplici:

- a. Il primo obiettivo è di conservare le antiche varietà di piante da frutta presenti in Ticino e di recuperare, attraverso le interviste con la popolazione locale e grazie alla ricerca negli archivi storici, i saperi associati a questo importantissimo patrimonio.
- b. ProFrutteti, si occupa inoltre della valorizzazione del melo e dei suoi prodotti derivati. A questo scopo nel 2007, presso la fattoria la Fonte a Vaglio, è stato messo a dimora un nuovo torchio per dare la possibilità alla popolazione di trasformare piccole quantità di mele in un prodotto facile da conservare: il succo (pastorizzato, in *bag-in-box* da 5 litri). Questa installazione è stata accolta con grande entusiasmo. Durante i tre anni di attività sono stati mediamente prodotti 10'000 litri di succo ogni anno. Prima dell'installazione del nuovo torchio, i frutti di molti vecchi meli della regione non erano più raccolti ma lasciati marcire ai piedi dell'albero. Ora, grazie alla possibilità di trasformare questi frutti in un prodotto interessante e genuino, molte di queste piante sono state riconsiderate e le loro mele vengono raccolte annualmente. Per valorizzare ulteriormente questo interessantissimo frutto si sta pensando di rilanciare altri prodotti derivati dalla sua trasformazione, come ad esempio l'aceto di mele, le mele essiccate e il sidro.
- c. Un altro compito molto importante di ProFrutteti consiste nell'educazione e nella sensibilizzazione del pubblico ai vari temi legati alla conservazione delle antiche varietà. A questo scopo, oltre ad organizzare annualmente la "*Giornata della mela*", ProFrutteti partecipa a numerosi eventi locali, espone i risultati delle sue ricerche attraverso presentazioni pubbliche e pubblica articoli sul tema. Da due anni ProFrutteti organizza, inoltre, attività didattiche destinate a gruppi di bambini, ragazzi e adulti. Queste attività permettono di trattare temi di grande importanza e attualità: agrobiodiversità, alimentazione, erosione genetica, conservazione, sviluppo sostenibile, etc. Durante le attività i temi sono trattati sia dal punto di vista teorico sia da quello pratico, tenendo conto delle esigenze dei partecipanti (formazione, età, eccetera). Lo scopo di tali attività è di dar la possibilità di veder con i propri occhi e toccar con mano la grande diversità delle antiche varietà fruttifere del territorio ticinese. Inoltre, le attività proposte permettono di far conoscere l'interessante storia e i curiosi aneddoti che si celano dietro questo importante patrimonio locale.

3. Il progetto in concreto:

Il progetto ProFrutteti è nato nel 2006 all'interno di Capriasca Ambiente (www.capriascambiente.ch), associazione che da più di vent'anni si occupa della salvaguardia e della valorizzazione dell'ambiente e del paesaggio regionale. Uno degli elementi chiave di questo paesaggio è la numerosa presenza di vecchie piante da frutta, essenzialmente meli e peri. Patrimonio che per più ragioni si trova minacciato. Per contrarre questa minaccia, dal 2007 ProFrutteti porta avanti il progetto "*Meli della Capriasca: Conservazione e valorizzazione delle vecchie varietà di melo e del loro paesaggio*", inserito nel Piano d'Azione Nazionale (PAN). Grazie a questo importante progetto sono state censite più di 200 antiche varietà di mele. Tra di queste è stato scelto un campione di settanta varietà, considerate particolarmente degne di conservazione, per uno studio approfondito. Il campione conta cinquanta varietà locali e venti considerate

classiche. Le prime sono caratteristiche del territorio, mentre le altre pur essendo rare possiedono una distribuzione più ampia (nazionale o internazionale). Per ognuna delle varietà studiate è stata elaborata una scheda pomologica illustrata, costituita da una parte narrativa (storia; legame con il territorio; maturazione e raccolta; utilizzi) e da una descrittiva (vari parametri fisiomorfologici). L'insieme delle schede sarà presentato nel "*Catalogo delle antiche varietà del Ticino*". Al fine di preservare questa incredibile diversità, per ogni varietà studiata sono stati innestati due alberi ad alto fusto. In totale sono dunque stati prodotti 140 meli, destinati a far parte del frutteto di conservazione di Tesserete (collezione primaria). Per ora il frutteto ospita diciannove varietà, le restanti saranno messe a dimora nel corso della primavera 2011. Le varietà che non sono state studiate sono state moltiplicate in basso fusto e piantate nel frutteto di conservazione a Manno (collezione d'introduzione). Lo studio di queste varietà debutterà a gennaio 2011. Da poco, Pro Frutteti ha esteso il lavoro di recupero delle antiche varietà al resto del territorio ticinese, integrando anche lo studio delle antiche varietà di pere.

Dal 2009, in parallelo alle attività di ricerca, ProFrutteti organizza giornate didattiche per diffondere i saperi e le conoscenze raccolte. A questo scopo sono state proposte giornate informative di vario genere, numerose visite guidate e, su richiesta sono stati forniti altri servizi o attività specifiche. Alcune classi e gruppi di ragazzi sono state direttamente coinvolti nelle fasi del progetto PAN, come ad esempio nella piantagione dei meli del frutteto di conservazione a Tesserete e nella pulizia del bosco, dove avvera l'estensione di quest'ultimo (prevista per la primavera 2011).

Le attività didattiche proposte sono:

- A) *Percorso guidato: alla scoperta delle antiche varietà in Capriasca*
(periodo consigliato: da inizio settembre a fine ottobre; 1/2 giornata)

L'attività consiste in un percorso guidato in Capriasca, lungo il quale si trovano quattro luoghi d'interesse per quel che concerne la cultura del melo nella regione.

Il percorso parte dall'ex-caserma di Tesserete (*Meeting Point*), dove inizialmente sarà presentato, in modo conciso, il progetto portato avanti da ProFrutteti.

La prima tappa avviene alla *Piana* di Sala Capriasca, dove si trova il più grande frutteto tradizionale ad alto fusto del Canton Ticino. In questo luogo vengono presentati alcuni concetti riguardanti l'evoluzione dell'agricoltura in Ticino negli ultimi cinquant'anni e le conseguenze che quest'ultima ha avuto sul territorio e sul paesaggio regionale. Inoltre, la presenza di una grandissima diversità di mele sulla *Piana* permette di aprire il discorso sulla diversità delle piante coltivate e di parlare di alcune delle trenta antiche varietà tuttora presenti in questo antico frutteto.

La seconda tappa avviene nel nucleo di Sala Capriasca e consiste nella visita alle vestigi del vecchio torchio del paese, ancora in funzione all'inizio del XX secolo. Questo luogo permette d'introdurre la storia del succo di mele nella regione e consente di accennare gli altri metodi di trasformazione di questo interessante frutto.

In seguito, il cammino procede in direzione della fattoria *La Fonte*, passando dal frutteto di conservazione di ProFrutteti. Questo luogo, che corrisponde alla terza tappa del percorso, offre l'opportunità di esporre alcune considerazioni sulla nuova installazione, sui metodi e sui concetti di conservazione delle antiche varietà.

Il percorso termina con la visita al nuovo torchio installato presso la fattoria *La Fonte* di Vaglio, occasione per osservare il processo di torchiatura. Su domanda si può inoltre assistere anche al processo di pastorizzazione.

B) Percorso guidato : Alla scoperta del succo di mele in Capriasca
(periodo consigliato: da inizio settembre a fine ottobre circa; 1 giornata)

L'attività segue il percorso proposto nell'attività A, le tappe sono le medesime ma cambia l'ordine e alcuni temi trattati durante la visita. Si parte dall'ex- caserma di Tesserete, si raggiunge la *Piana*, si visitano le vestigi del torchio e si ritorna sulla *Piana*. Dove, a seconda della disponibilità dei frutti e degli accordi con i proprietari, si procede con la raccolta delle mele necessarie alla torchiatura dimostrativa. Una volta raccolte le mele, passando dal frutteto di conservazione di Pro Frutteti, si raggiunge la fattoria *La Fonte* a Vaglio dove si trova il nuovo torchio per la pausa pranzo.

Nel pomeriggio, si potranno osservare le diverse tappe della trasformazione delle mele in succo, dalla pulizia e scelta dei frutti alla loro frammentazione e torchiatura. Su domanda si può inoltre, osservare la fase successiva, costituita dalla pastorizzazione.

Conclusa la torchiatura dimostrativa, seguirà un piccolo laboratorio di degustazione del succo di mele.

C) Laboratorio del gusto: la mela e i 5 sensi
(periodo consigliato: da metà settembre a gennaio, 1/2 giornata)

L'attività inizia con una presentazione del progetto portato avanti da ProFrutteti. Alla presentazione seguirà una spiegazione concisa dei concetti di biodiversità e agrobiodiversità, e delle minacce a esse correlate.

Per l'occasione sarà allestita una piccola esposizione pomologica delle antiche varietà conservate da ProFrutteti. Lo scopo è di mostrare ai partecipanti la grande diversità di forme e colori di questo patrimonio singolare. L'esposizione permette inoltre di raccontare la storia e di presentare alcuni aneddoti concernenti le varietà esposte. Questo momento piuttosto teorico sarà seguito da un'attività pratica, il laboratorio del gusto. Per quest'attività saranno scelte alcune varietà e sarà data la possibilità ai partecipanti di apprendere a descrivere i diversi frutti (aspetto, buccia, polpa, eccetera) attraverso una scheda pomologica semplificata. La descrizione sarà effettuata utilizzando i vari sensi, principalmente: vista, tatto, olfatto e gusto. Al termine dell'attività si potranno fare dei confronti delle varietà assaggiate.

D) "Box della biodiversità"
(periodo consigliato: da metà ottobre a gennaio circa)

Il "Box della biodiversità" consiste in una scatola di antiche varietà di mele (una decina circa) che viene consegnata ai docenti che desiderano effettuare delle lezioni sul tema della diversità genetica in classe. Le diverse varietà sono consegnate con delle brevi schede esplicative che ne riassumono le principali caratteristiche.

Su domanda, ProFrutteti mette a disposizione un esperto del campo che si occupa di svolgere una lezione sul tema in classe. Questa lezione è costituita da una presentazione d'introduzione (PowerPoint) e dalla presentazione delle diverse varietà consegnate.

4. Materiali a disposizione:

A dipendenza dell'attività didattica richiesta.

5. Responsabile/i del progetto:

Muriel Hendrichs, etnobotanica. Ho svolto gli studi presso la facoltà di Scienze dell'Università di Neuchâtel, dove ho conseguito il Bachelor in "Biologia- etnologia" e il Master in "Ecologia ed etologia evolutiva", entrambi con specializzazione in Etnobotanica. Scienza d'origine recente, che studia le relazioni che intercorrono tra le società umane e il mondo vegetale che le circonda. Uno degli scopi della disciplina è il recupero delle conoscenze e degli utilizzi locali delle risorse vegetali. Da più di tre anni collaboro al progetto di conservazione delle antiche varietà fruttifere del Ticino portato avanti da ProFrutteti. Il mio compito è di studiare la diversità varietale delle antiche piante da frutta, e di recuperare le conoscenze e gli utilizzi locali ad esse correlate. Per la tesi di Master ho eseguito lavoro "Inventario etno-botanico delle antiche varietà di mele della Capriasca". Ora, sto ultimando il "Catalogo delle antiche varietà di mele del Ticino" e, in collaborazione con l'etnobotanica Giulia Lonzano Poretti, sto proseguendo l' "Inventario cantonale delle antiche varietà ticinesi".

Recapito:

MURIEL HENDRICHS

Nucleo

6958 Bidogno

muriel.hendrichs@unine.ch

079/412.73.84

6. Osservazioni/note:

Le date, le durate, i contenuti e lo svolgimento delle attività didattiche possono essere adattate a seconda dell'esigenze. Le diverse attività possono inoltre essere combinate. Per qualsiasi informazione supplementare prendere contatto con il recapito sopracitato.

Data: 30.11.2010

Compilato da: Hendrichs Muriel

L'organizzazione, associazione o ente compilando questo modulo si dichiara d'accordo con la pubblicazione dei dati (in forma elettronica e stampata) da parte di terzi per la promozione dell'attività proposta anche fuori dal progetto in questione.

© Progetto "Risorse educazione allo sviluppo sostenibile" - Lugano, il 20.09.2006