

Presentazione del volume:

## Orticoltura mediterranea sostenibile

Firenze, 20 maggio 2010



Voglio, innanzitutto, esprimere all'Accademia dei Georgofili il mio più sentito ringraziamento per aver ospitato la presentazione del libro *Orticoltura mediterranea sostenibile* del collega Tesi e per avermi invitato a tenere questo breve intervento che mi dà l'opportunità di fare alcune riflessioni sull'orticoltura, materia per la quale nutro una profonda riconoscenza per le soddisfazioni che mi ha regalato sia come docente che ricercatore in questa lunga convivenza.

L'orticoltura è, per il nostro sistema produttivo agricolo, per dimensione, una piccola realtà; solo mezzo milione di ettari, ma per la sua attività polivalente, è uno dei settori più dinamici di tutto il comparto agricolo. Le sue competenze, oltre al settore alimentare che rimane l'attività prioritaria, interessa altre attività collaterali, con un ruolo educativo e/o terapeutico, a cui spesso si ricorre per la cura di alcune patologie in particolare mentali. Basta ricordare l'orticoltura sociale, terapeutica, urbana, ecc.

La stesura di un libro, per l'autore, è un impegno intellettuale e uno sforzo non indifferente. Una delle prime cose da fare è una ricognizione della letteratura presente focalizzando le eventuali carenze. Occorre poi individuare gli utenti finali dell'opera perché da questo dipende il linguaggio e la trattazione degli argomenti. Seguirà infine la ricerca e il vaglio del materiale bibliografico e quindi la sua organizzazione.

Nel nostro caso l'autore, come ben sappiamo, non è nuovo a questo genere di fatica, già diverse opere precedono quella di cui parliamo oggi e tutte coronate da successo e sono certo che anche questa avrà la stessa sorte.

Inserire un libro d'orticoltura nell'attuale panorama bibliografico non è stato cosa facile. La letteratura nel settore è vasta in particolare quella concern-

\* Università degli Studi di Pisa

ente opere monografiche sulle diverse specie (pomodoro, peperone, melone, ecc.) mentre poche sono le opere di più ampio respiro che affrontano la materia nel complesso, se escludiamo il volume di Bianco Pimpini che da alcuni anni è un punto di riferimento per i cultori di questo settore.

L'Autore tuttavia, con l'abilità che lo caratterizza, è riuscito nell'intento e ha trovato un suo spazio.

Le ragioni di questa mia convinzione derivano da alcune considerazioni sulla storia della nostra orticoltura.

Per maggior chiarezza credo sia opportuno, in questa breve analisi, separare il settore produttivo da quello educativo e formativo perché i loro percorsi sono stati diversi. Per il primo aspetto si può senz'altro dire che la tradizione della nostra orticoltura si perde nel tempo. Essa nasce con l'uomo, e la vasta gamma dei suoi prodotti sta alla base del nostro patrimonio alimentare. Il consumo *pro-capite* annuo è sempre stato, nel nostro Paese, elevato e oggi si aggira sui 250 kg e quindi gli ortaggi sono stati e sono una parte essenziale della nostra dieta. L'utilizzo degli ortaggi, in particolare in alcuni momenti, è stato influenzato da situazioni contingenti, ma in generale possiamo dire che in tutto l'ambito del bacino Mediterraneo, l'ortaggio è sempre stato una fonte alimentare prevalente.

Gli aspetti educativi hanno un'origine più recente. Le lezioni di orticoltura impartite inizialmente in alcuni istituti tecnici sono approdate alla sede universitaria in epoca recente, e una delle prime sedi è stata la Facoltà d'agricoltura di Firenze per merito del prof. Morettini, che ha redatto anche delle dispense che sono state utilizzate per molto tempo dagli studenti. Il prof. Morettini, infatti, all'inizio della sua carriera, da uomo d'ampie vedute, ha considerato l'orticoltura e la frutticoltura materie affini, in particolare per la loro origine. Ambedue le attività erano condotte, in epoca romana, nell'*hortus*, luogo dove si coltivavano quei prodotti più deperibili che avevano un utilizzo più immediato nell'alimentazione della famiglia. Per questo il prof. Morettini si apre anche a questo settore e alcuni dei suoi assistenti hanno trattato, all'inizio della loro carriera, specie prettamente orticole. La difficoltà oggettiva di mantenere aperto un fronte così ampio, ben presto, ha portato il gruppo ad abbandonare quel filone per concentrarsi sulla frutticoltura.

La nostra orticoltura, a questo punto, ha proseguito il suo percorso con maggior difficoltà e a macchia di leopardo; è mancato chiaramente in questa fase, da parte dei pochi docenti, una precisa volontà di consolidare la materia nei percorsi universitari istituzionali. L'orticoltura è stata considerata per qualche tempo una materia di "parcheggio" più che un settore da sviluppare. Solo in seguito, con la realizzazione di istituzioni specifiche, prima a Torino

poi a Pisa e quindi a Catania, la materia ha iniziato a rafforzarsi e ha assunto una fisionomia più precisa.

Se consideriamo le caratteristiche del sistema produttivo, dobbiamo dire che ha sempre avuto una connotazione “chiusa”: è stato un tipico *Hortus conclusus* come si evince dall’enorme patrimonio varietale esistente. Le aree produttive dislocate nelle varie regioni hanno sempre coltivato varietà proprie che sono state tramandate nel tempo formando così un patrimonio genetico inestimabile, che sarà utilizzato in seguito nel lavoro di miglioramento genetico.

Le varietà locali costituivano la materia prima per le ricette culinarie tradizionali e che sono state tramandate nell’usanza popolare. È, infatti, ancora possibile degustare, in varie aree, piatti tradizionali, a base di ortaggi, che nella loro semplicità sono di una squisitezza assoluta.

Dobbiamo ricordare che gli ortaggi, per molto tempo hanno rappresentato, per le classi meno abbienti, una importante fonte alimentare. L’ortaggio ha sempre aiutato a “sbarcare il lunario” e questo spiega la diffusione degli orti familiari, usanza tramandata fino ai nostri tempi, dove ciascuna famiglia ha coltivato e continua a coltivare quei prodotti essenziali che hanno aiutato in passato a sopravvivere, mentre oggi sono prevalentemente fonte di primizie o prodotti particolari. L’orticoltura familiare è circa il 20% della totale. In questa categoria si possono considerare gli orti periurbani e sociali.

Questa attività in passato – spesso povera dal punto di vista tecnologico e di tecnica colturale in particolare per le forme di lotta utilizzate – è stato il mezzo che ha consentito di tramandare fino ai nostri tempi un ricco patrimonio genetico preservandolo dall’estinzione, e ha facilitato una successiva azione di recupero.

Un merito basilare, in questo senso l’hanno avuto le comunità religiose dato che nei loro conventi e monasteri, dove la coltivazione di ortaggi era una pratica imposta dallo stesso ordine per il sostentamento della comunità, la coltivazione era spesso associata a una azione di selezione e miglioramento varietale.

Questa varietà di prodotti ha costituito e costituisce la ricchezza della nostra orticoltura. Il patrimonio è stato tramandato con una certa facilità fintanto che la nostra orticoltura ha conservato le caratteristiche di *coltivazione chiusa*: la scarsa possibilità di scambio che questa forma assicurava non consentiva alcun inquinamento varietale e così è andata fino a tempi non lontani da noi. Il mercato era stagionale, l’unica primizia che poteva apparire sul mercato proveniva da aree favorite da speciali condizioni microclimatiche che consentivano qualche giorno di anticipo sulla produzione stagionale. Eravamo alla presenza di una filiera produzione-consumo corta.

Con la metà del secolo scorso iniziano le profonde trasformazioni, stimolate da scoperte che hanno portato innovazioni nei vari processi produttivi. Per citarne una che ci riguarda più da vicino basta pensare all'uso della plastica in agricoltura che, con le colture protette, ha rivoluzionato completamente il processo produttivo. La stagionalità dei prodotti si perde; il periodo di commercializzazione diviene sempre più lungo. Gli ortaggi sono sempre più presenti sui mercati e la domanda diviene sempre più pressante fino ad arrivare a un'esigenza di disponibilità continua. È una vittoria?

Il nostro mondo operativo ha avuto un momento di disorientamento, ma poi si è adeguato e si è inserito in questo processo di globalizzazione. I nuovi processi produttivi, insieme all'esigenza di competere sul mercato globale, richiedono nuove varietà, ben definite nella forma, dimensione e colore mentre la produzione doveva essere standardizzata per adattarsi al gusto universale imposto dalla globalizzazione. Il gusto, si appiattisce; mentre, per le nostre vecchie varietà, inizia un periodo di declino. La novità affascina. L'orticoltura si espande, le nostre aree del Sud, con l'avvento della plastica, guadagnano anche nella competizione internazionale. I consumi interni, pro capite tuttavia non crescono molto e questo perché c'è una ragione sociologica.

Gli ortaggi hanno sempre costituito un bene alla portata di tutti, a prezzi modici e quindi sono stati il cibo più utilizzato; con il miglioramento dello standard di vita sono aumentati altri consumi e i più gettonati sono quelli da cui il consumatore era stato tenuto lontano per lungo tempo: l'ortaggio è il contorno e non più la pietanza principale!

Con il tempo si cominciano a vedere gli aspetti negativi di tutto ciò e si comincia a rimpiangere le vecchie tradizioni alimentari che per i giovani sono solo un lontano ricordo, mentre le persone anziane avevano vissuto il distacco da esse con nostalgia.

Il cambiamento dello stile di vita ha favorito il distacco dalle tradizioni alimentari, ma ha favorito con il tempo alcuni problemi connessi a queste nuove abitudini. La sedentarietà ha agevolato l'insorgere di alcune patologie che invece potevano essere se non debellate, almeno limitate con una alimentazione in cui i vegetali fossero contenuti in misura maggiore.

Ed è così che la dieta mediterranea pian piano è tornata a conquistare il consumatore e oggi le vecchie varietà stanno riapparendo sul mercato.

Il loro elevato contenuto in fibre, la presenza di particolari sostanze – antiossidanti, vitamine, amminoacidi, ecc. – hanno fatto sì che il consumatore rivalutasse questi prodotti. Allo stesso tempo è stata acquisita una maggior sensibilità verso i problemi ambientali e viene considerato criticamente il processo produttivo.

Il solo obiettivo della produttività ha favorito uno sfruttamento squilibrato delle risorse naturali e, anche se ha facilitato una maggior produzione di massa, essa è, per certi aspetti, qualitativamente inferiore.

Il libro *Orticoltura mediterranea sostenibile*, secondo me, si inserisce perfettamente in questo nuovo scenario e risponde alla tendenza del consumatore per un ritorno alla tradizione. L'uomo guarda con entusiasmo alle vecchie varietà e alla cucina tradizionale, da tempo abbandonata, e se ne vuole riappropriare utilizzando anche quelle specie ora dimenticate.

Il libro consta di due parti, la prima di carattere generale e una seconda più corposa, speciale. Nella prima parte si danno informazioni indispensabili in particolare per il lettore non perfettamente addentro alla materia. La classificazione degli ortaggi, i mezzi di protezione, aspetti di tecnica colturale: concimazione e irrigazione che costituiscono elementi di estrema importanza, non solo sotto il profilo del successo produttivo, ma anche per quanto riguarda l'aspetto ambientale. Concimazioni errate possono provocare l'inquinamento della falda freatica oppure possono aumentare il contenuto di certi elementi nei tessuti vegetali, mi riferisco in particolare alla concimazione azotata. L'acqua oggi è un elemento essenziale per ogni attività umana e anche per quella orticola: è impensabile coltivare ortaggi senza acqua. Oggi ci troviamo alla presenza di una forte carenza idrica e in molti casi si hanno acque con un contenuto salino elevato da comprometterne l'utilizzazione. Gli aspetti sementieri sono accennati nella loro essenzialità, ma in maniera sufficiente a far capire al lettore la dinamica che interessa questo settore. Le nuove varietà oggi sono prodotte a ritmo frenetico e sono commercializzate a prezzi molto elevati.

La seconda parte del libro, che è la più interessante, riporta un numeroso elenco, in ordine alfabetico, di varietà tipiche dell'orticoltura mediterranea.

Ciascuna specie è affrontata in modo sintetico senza perdersi in disquisizioni che comprometterebbero la chiarezza, e anche per le specie "maggiori" si utilizzano le stesse regole. Si danno le indicazioni botaniche, l'origine, la diffusione, e com'è utilizzata.

Tre piante mi sono giunte nuove e a titolo di curiosità le riporto. La Minutina, la Pimpinella e lo Stridolo (strigolo, bubbolino, crepaterra, ortaggio da foglia che si mangia in insalata ed è spesso unito nei prodotti di IV gamma).

Il libro, come afferma l'autore nella prefazione, vuole essere di stimolo per un rilancio della collaborazione fra i diversi poli mediterranei che si trovano a vivere in un particolare ambiente dove molte specie si sono originate e sono state valorizzate a scopo alimentare od ornamentale. I popoli che si affacciano su questo mare sono i più forti consumatori. Altro elemento a cui l'autore si

ispira è la dieta mediterranea tanto reclamizzata e quindi una migliore conoscenza delle diverse varietà non fa che apportare un contributo in questa direzione.

Il libro scritto in modo chiaro e conciso e adeguatamente illustrato è diretto a una vasta gamma di pubblico. Il ricercatore vi può trovare indicazioni utili per il suo lavoro di ricerca, lo studente lo può utilizzare per la sua formazione culturale mentre il coltivatore vi troverà utili indicazioni per gli aspetti produttivi.

Nel concludere questo breve intervento mi è gradito esprimere al collega Tesi le mie più sincere congratulazioni per lo sforzo intellettuale fatto nella stesura del libro, a cui auguro un pieno successo.

#### RIASSUNTO

Gli ortaggi hanno una tradizione che si perde nel tempo, possiamo dire che nascono con l'uomo. Molte delle vecchie varietà che sono state il vanto della nostra orticoltura ci sono state tramandate e molte di queste possono essere ancora oggi coltivate.

Con l'introduzione delle colture protette, il processo produttivo è stato rivoluzionato: si è persa la stagionalità!

Le vecchie varietà vengono sostituite con nuove, ben definite nella forma e colore, per adattarsi al nuovo mercato. Questo scenario che affascina il consumatore, tanto da far cambiare il suo stile di vita, con il tempo, ha dimostrato però le sue lacune ed ha fatto rimpiangere le vecchie abitudini. La dieta mediterranea, oggi molto sostenuta, è accettata anche dai Paesi non mediterranei. Il libro *Orticoltura mediterranea sostenibile* si inserisce perfettamente in questa nuova tendenza. Le vecchie varietà, ed anche specie di più raro utilizzo, sono riproposte per un loro consumo quotidiano. L'autore, con il suo stile asciutto e chiaro, riporta per un centinaio di specie, la classificazione botanica, la tecnica di coltivazione ed anche il loro uso. Il libro per la sua impostazione e trattazione potrà essere di aiuto all'operatore, allo studente ed anche al professionista.

#### ABSTRACT

Vegetable crops are products largely utilized in our diet since the beginning. They have been cultivated in the past in a typical closed system (*hortus conclusus*) where each area, for a lack of any communication system, was completely isolated from the other. Therefore these varieties have been kept pristine throughout history thanks to this closed system. Monastery has played a huge role on their improvement and maintaining.

Globalization that took place during the last century inspired deep changing such as open markets and new varieties to come across the demand of all the consumers. The new varieties have standard size, colour and test, so they can be commercialized everywhere.



By the time the consumer rediscovers the old tradition and varieties and the Mediterranean diet becomes greater than before. The book, *Orticoltura mediterranea sostenibile*, is an answer to this appeal. It reports more than hundred species suitable for our diets. It gives scientific and technical information and outlines how to prepare it. I am sure that this is a helpful book for horticulture workers, as well as for students and people involved in research.

La presentazione all'Accademia dei Georgofili del nuovo volume *Orticoltura mediterranea sostenibile* di Romano Tesi, edito dalla Patron di Bologna, oltre a portare in evidenza un settore della nostra agricoltura che si è affermato a livello produttivo e di disciplina di studio, ha consentito di fare il punto sulla evoluzione dei sistemi produttivi dell'Orticoltura.

L'attività agricola provoca sempre un'alterazione più o meno consistente, del dinamico equilibrio ecologico caratteristico dell'ecosistema terrestre. L'agricoltore, infatti, deve rispondere alle richieste di alimenti da parte di consumatori che esercitano pressioni diversificate in relazione alle esigenze che si manifestano in determinati momenti. Si sono verificati tempi nei quali l'esigenza primaria era quella di soddisfare la fame e pertanto l'agricoltore doveva ottenere il "massimo possibile dall'unità di superficie". Successivamente i tempi sono cambiati, la fame è stata soddisfatta e, a quel "massimo possibile dall'unità di superficie", venivano e vengono richiesti, con sempre maggiore insistenza, anche altri requisiti. In particolare quello riguardante la qualità della produzione, che deve essere realizzata nel rispetto dell'ambiente.

Merito dell'Autore dell'opera fresca di stampa è stato quello di aver saputo cogliere le esigenze dei tempi e riassumere gli orientamenti dell'orticoltura, che rappresenta indubbiamente uno tra i più importanti comparti del settore agrario che in alcuni momenti, come del resto si è verificato per gli altri settori, non è riuscito a coniugare al meglio l'impiego dei mezzi produttivi, l'economia e la sicurezza.

Il filo conduttore dell'opera è rappresentato dall'importanza che l'Autore ha dato alla sostenibilità della produzione come, del resto, appare già dal tito-

\* Prof. Ordinario di "Orticoltura" all'Università di Padova

lo. Per tale motivo, nella parte generale, in maniera semplice e concisa, sono stati richiamati i principi della sostenibilità e delle pratiche virtuose ed eco-compatibili che riguardano i sistemi colturali, la gestione del suolo, dell'acqua e dei fertilizzanti. Nella parte speciale viene affrontata la difesa dai parassiti animali e vegetali, considerando anche i metodi ammessi nella produzione biologica e integrata.

Sempre a proposito della sostenibilità è inoltre da tenere presente che gli orientamenti della UE in tema di politica agricola, spingono verso questa direzione e favoriscono la riduzione dei prodotti di sintesi (concimi e agro-farmaci) o comunque ne disciplinano l'impiego. Nel testo in esame sono poi presenti le informazioni relative alle direttive per i diversi sistemi colturali e, per le principali colture, i relativi disciplinari tecnici per la concimazione e la difesa. In ogni caso si dovrà sempre tenere in considerazione che la sostenibilità e i mezzi e le tecniche per poterla realizzare non sono generalizzabili, ma devono fare riferimento alle diverse realtà orticole nelle quali vengono calate, anche in relazione ai canali di vendita dei prodotti ottenuti.

Tra i sistemi colturali utilizzati in Orticoltura sono stati esaminati quello convenzionale, integrato e biologico. Se ne sintetizzano le caratteristiche e le normative che rendono possibile la certificazione della produzione. Per dare ordine alla materia vengono trattati i principi fondamentali per la conservazione della fertilità del terreno, richiamando alla necessità di seguire semplici piani colturali e adatte rotazioni basate sulle esigenze agronomiche delle diverse specie e sull'impiego di cultivar resistenti. Le esemplificazioni riportate forniscono un chiaro quadro di riferimento.

La restituzione azotata da parte dei sovesci è uno degli aspetti che l'autore tratta con particolare attenzione, sottolineando l'utilità e la convenienza di questa tecnica anche nell'Orticoltura. Dalle sperimentazioni più recenti svolte nell'Italia centrale risulta che i quantitativi complessivi di N compatibili con le necessità delle colture primaverili forniti dalle colture sovesciate dipendono dalla specie: *Fabaceae* 150-250 kg/ha, *Brassicaceae* 100-200 kg/ha, *Poaceae* 50-100 kg/ha. Si tratta di quantitativi interessanti che svolgono un'utile integrazione alla fertilizzazione azotata e contribuiscono alla sua razionalizzazione, tenendo però presente che solo il 30-50 % dei valori indicati sono disponibili nella prima stagione successiva al sovescio, il resto negli anni successivi. Si ricorda, inoltre, che, la pratica del sovescio è l'unico metodo per conservare la sostanza organica del terreno quando non si può ricorrere alla concimazione organica.

Nella parte riguardante le singole colture, la trattazione è chiara e lineare, comprende gli aspetti più significativi a livello biologico e colturale di un

centinaio di specie e mette in evidenza le tecniche previste (disciplinari) nei sistemi produttivi biologici ed integrati.

Nel complesso un'opera equilibrata ed organica che fornirà un utile testo di riferimento per studenti, tecnici e per le future generazioni di orticoltori, professionisti ed hobbisti. Mi auguro quindi che il volume *Orticoltura mediterranea sostenibile* che l'Accademia dei Georgofili ha ritenuto di presentare al pubblico con questa seduta abbia il meritato successo.



Fig. 1 *Residui di PE impiegati nella pacciamatura del pomodoro da industria. L'impiego di film biodegradabili risolve questo problema*



Fig. 2 *Coltivazione biologica del pomodoro da industria*



Fig. 3 *Esempio di lotta biologica con trappola a feromone contro larve di lepidottero su pomodoro*