

# Frutti antichi, antichi saperi e sapori per uno sviluppo eco-sostenibile



Consiglio Nazionale delle Ricerche



ISTITUTO DI SCIENZE DELLE  
PRODUZIONI ALIMENTARI



Slow Food®



Edeka, catena tedesca di supermercati, vende quella non bella esteticamente però saporita

# Frutta senza difetti, ma insapore

## L'alternativa offerta con lo slogan: «Nessuno è perfetto»

da Berlino

ROBERTO GIARDINA

**R**icordate la battuta finale di *A qualcuno piace caldo*? Il milionario si rivolge a Tony Curtis vestito da donna e gli dice: «Nessuno è perfetto». La catena di grande distribuzione Edeka l'ha trasformata nello slogan della sua campagna pubblicitaria «Keiner ist perfekt», per l'appunto. Non i loro commessi e commesse, ma la frutta e la verdura in vendita. Bruttarella alla prima occhiata. Ed è una assoluta novità per la Germania.

Se entrate in supermarket, o vi aggirate per un mercato, vi sembra di essere entrati in una natura morta fiamminga. Pere meravigliose, mele da Paradiso terrestre, uva dai chicchi enormi e lucidi, pomodori turgidi, melanzane dalle curve tentatrici, per non parlare delle insalate. Nonostante gli anni trascorsi da queste parti, prima o poi finisco per cadere in tentazione. Da

siciliano, ho nostalgia dei cocomeri del sud, in tedesco *Wassermelone*: il colore scarlatta è perfetto, e, a vedere la polpa, promette il gusto dell'infanzia. Qualcosa dovrebbe mettermi in guardia: non ci sono semi. Li hanno eliminati perché ai denti danno fastidio, come li hanno eliminati dall'uva. Ma è andato perduto anche il sapore. Sembra di mangiare della carta assorbente imbevuta d'acqua. Una volta, ho comprato un cocomero rotondo e verde cupo come si conviene, l'ho aperto e dentro ci ho trovato un ananas. Un ibrido. Mi chiedo a chi sia venuto in mente e perché. L'ho buttato senza assaggiarlo. Ho diritto anch'io ai miei pregiudizi.

**I pomodori, in gran parte anche loro fiamminghi**, maturati nelle serre olandesi, sono grandi e vuoti, e privi di gusto. Da quando la cucina italiana trionfa nelle lezioni culinarie alla tv, al supermarket vendono anche piantine di basilico, o di rosmarino, o di salvia, un piccolo orto mediterraneo, invi-



tante e ingannevole. Le foglie non hanno alcun profumo. Ho tentato al mercato dei turchi, quasi vicini di casa della Sicilia. Sono abili mercanti e vanno incontro al gusto dei consumatori teutonici: tutto bello e insapore anche sui banchetti dell'Anatolia. La bellezza ha il suo prezzo, il tutto è sempre molto caro.

**L'Edeka cambia rotta: offre mele piccole**, macchiate, e dalla forma approssimativa. **Brueghel** non le avrebbe mai

scelte come modello. I *Gurkel*, i cetrioli, di cui Bruxelles ha stabilito dimensioni e curvature (decreto abolito, ma osservato comunque dalla grande produzione), hanno invece proporzioni niente affatto estetiche, troppo lunghi o minuscoli, dritti o quasi circolari, come le carote. E le cipolle? Quasi irriconoscibili, ma mi ricordano quelle viste da bambino alla Vucciria, il mercato palermitano mio e di **Guttuso**, nel cuore di Palermo. «Lo sconto è dal 30 al 50% in confronto alle quotazioni nor-

mali», assicura **Gernot Kasel**, portavoce dell'Edeka.

«Per rispettare le norme vigenti o decadute d'Europa», ha spiegato, «una parte della produzione agricola finisce al macero, con un aumento dei costi, e con poco profitto per i contadini. Adesso questa frutta e verdura l'accettiamo noi». Lo spreco mondiale ogni anno si aggira sul 30% di quanto viene prodotto, per un valore di 750 miliardi di dollari. Quanto basterebbe per nutrire 2 miliardi di esseri umani.

**L'operazione «Nessuno è perfetto»** ha successo e viene imitata, in Germania e all'estero. In Austria, la **Rewe** offre carote e patate che mai vincerebbero un concorso di bellezza a metà prezzo. In Svizzera la **Coop** vende carote e cetrioli «non estetici» con il 60% di sconto. Io non avrei nulla in contrario a comprare cetrioli assolutamente diritti, però non sono la mia passione. Ma spero che l'iniziativa faccia riapparire i semi nei cocomeri.

—© Riproduzione autorizzata—



## Non c'è più la frutta di una volta

Le impressioni degli italiani sull'ortofrutta. Addio a azzerruolo, sorbo e pera volpina. Cosa ne pensate?

Era al centro di una gag di un noto trio di comici che ironizzava sull'uso dei luoghi comuni nelle conversazioni. Dopo "Non c'è niente di più dissetante di un bicchiere d'acqua fresca" e "Non ci sono più le mezze stagioni" ecco immancabile "La frutta non ha più il sapore di una volta". Ma la frase è sempre più drammaticamente vera.

Per 3 italiani su 4 (75 per cento) la frutta non è più buona come in passato:

- 1) perché i frutti sono raccolti acerbi per durare di più sugli scaffali dei supermercati (65 per cento)
- 2) vengono da troppo lontano (20 per cento)
- 3) sono scomparse le antiche varietà (10 per cento)
- 4) non sono genuini (5 per cento)

**Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015**





# Ricordi...

..... il sapore della frutta? Quella che, come si dice di tante altre cose, 'una volta' era diversa... ..

.....diversa senz'altro, perché ogni vallata del territorio aveva le sue varietà specifiche, spesso uniche, perché il tipo di terreno, la posizione, la selezione operata da generazioni di uomini e donne legati alla terra ed ai suoi ritmi, faceva sì che le varietà di meli, peri, ciliegi, fichi, fosse incredibilmente più vasta di ciò che oggi offre il mercato.

Frutta dimenticata o per i più giovani, mai incontrata, mai assaggiata. Centinaia di varietà sono ormai perdute, forse per sempre.





## FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo  
delle agricolture tradizionali italiane.

Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015



## FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA

Il germoplasma frutticolo e viticolo  
delle agricolture tradizionali italiane.  
Casi studio: Piemonte e Sardegna



## La biodiversità frutticola da rivalutare con una nuova ottica



Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015

Consiglio Nazionale delle Ricerche



ISTITUTO DI SCIENZE DELLE  
PRODUZIONI ALIMENTARI



Nel regno vegetale molti composti del metabolismo secondario, come gli aroma, hanno un ruolo di controllo e/o modulazione dei microorganism ed esercitano effetti salutistici.



L'elevata biodiversità frutticola presente in Sardegna consente di studiare gli effetti nutraceutici e funzionali all'interno della stessa specie e individuare potenziali candidati come '*Super Food*'



# La valorizzazione della biodiversità frutticola va strettamente legata al territorio



Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015

(Belvì 2015)



Il territorio vocato produce i frutti migliori a più basso input energetico e basso carbon food print

Riscoprire le stagioni,  
i lavori agricoli e la  
stagionalità delle  
produzioni.



(Belvì 2015)

Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015

Il concetto del territorio /qualità (*terroir*) è ben noto per i vitigni, ma è valido per tutta la frutta



Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015





Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015

# Valore paesaggistico e impatto sulla qualità degli eco-agroambienti

Consiglio Nazionale delle Ricerche



ISTITUTO DI SCIENZE DELLE  
PRODUZIONE ALIMENTARI



# Studi per valorizzare e diffondere la biodiversità frutticola



Verifica degli effetti di una alimentazione con pere endemiche (*Pyrus communis* L.) ad elevato contenuto di polifenoli e tannini, sul bioma del cavo orale.

Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015



Consiglio Nazionale delle Ricerche

**ISPA**  
ISTITUTO DI SCIENZE DELLE  
PRODUZIONE ALIMENTARI



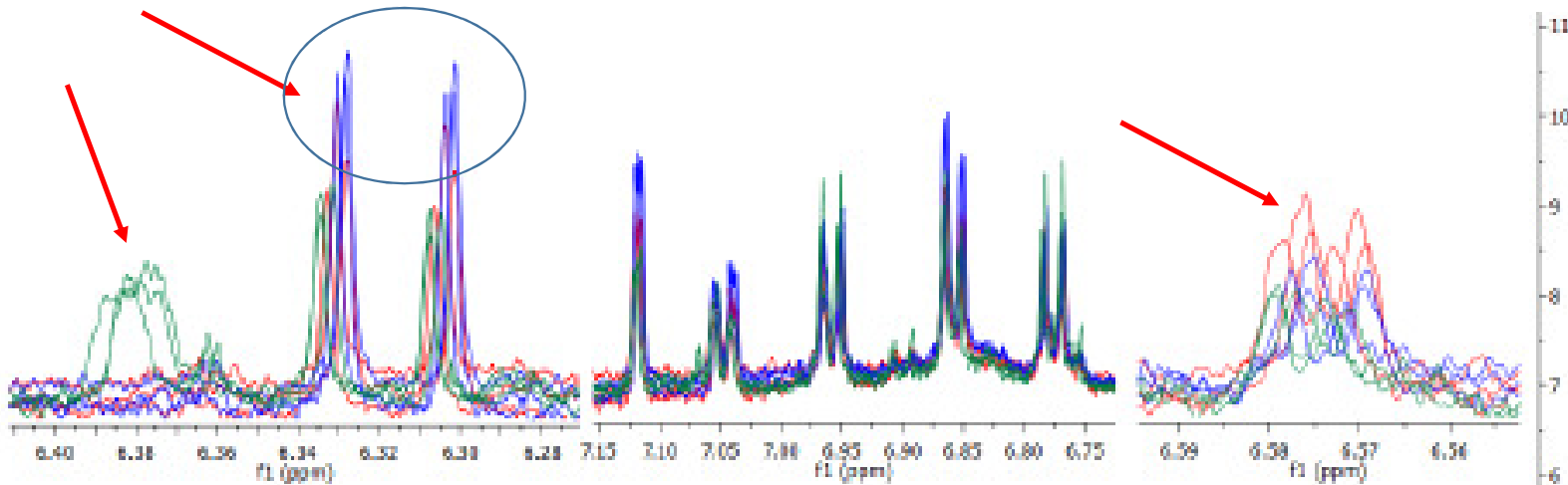
# Da problema a risorsa

L'ammezzimento delle pere (*Pyrus communis* L.).

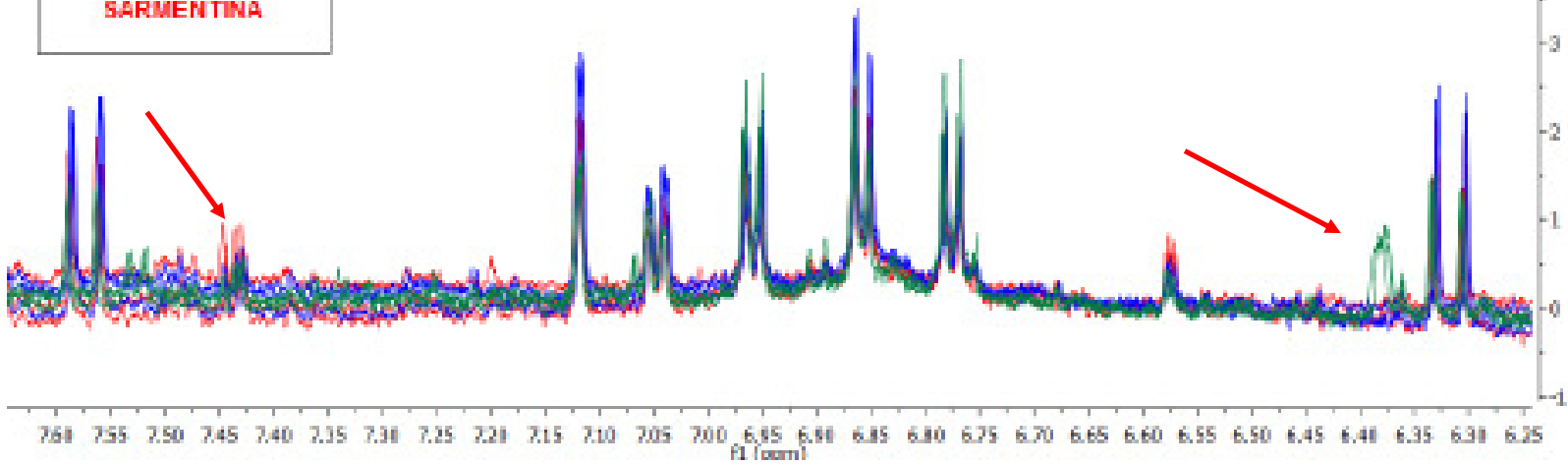


Alimento tradizionale di difficile commercializzazione ma valorizzato nei locali con cucina tipica come 'frutto degli ultracentenari'.

Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015



ABATE  
 VACCHESE  
 SARMENTINA



Le differenze  
 salutistiche  
 sono  
 comprovate da  
 differenze  
 analitiche





Obiettivo per il futuro:  
diffondere biodiversità  
frutticola endemica  
per una agricoltura  
sostenibilità di qualità  
e con elevate  
caratteristiche  
salutistiche

Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015

# Lavoro in corso e prospettive per valorizzare la 'Frutta dimenticata'

- Sono in corso studi per individuare le attitudini alla trasformazione dei 'frutti antichi' tenendo conto della sostenibilità ambientale ed energetica del processo e degli effetti salutistici del prodotto finito;
- per molti frutti sono stati individuati delle caratteristiche particolari che consentono di ottenere prodotti di elevata qualità organolettica e funzionale;
- si mira ad ottenere prodotti 'moderni' ma con una storia millenaria legati al territorio con elevate caratteristiche salutistiche e di facile consumo come i chips di frutta.





# collaboratori

**Gianni Bacchetta, Maria Manconi, Mariano ucchesu, Silvia Sau**



**Davide Musu, Francesca Muggironi, Germano Orrù**



**Martino Muntoni, Daniela Satta, Luciano Depau**



**Maria Ibba, Antonio Maccioni, Antonia Casu**

**Laore**

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricultura



**Antonio Casula, Antonio Addis, Barbara Denti, Marcello Corda, Marcello Porcu, Nicola Sanna**



ENTE FORESTE  
DELLA SARDEGNA

**Maria Giovanna Molinu, Gianfranca Ladu, Loredana Cubaiu, Gavina Serra,  
Antonio Petretto, Mario Agabbio**

*C.N.R. ISPA UOS, Traversa la Crucca 3, Loc. Baldinca, 07040- Sassari, Italy.*

[www.ispa.cnr.it](http://www.ispa.cnr.it)

Consiglio Nazionale delle Ricerche



ISTITUTO DI SCIENZE DELLE  
PRODUZIONI ALIMENTARI

Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015





Grazie per  
l'attenzione

Cagliari,  
Slow Food, 24 ottobre 2015



Guy D'hallewin

Consiglio Nazionale delle Ricerche



ISTITUTO DI SCIENZE DELLE  
PRODUZIONI ALIMENTARI