



**Sant'Anna**  
Scuola Universitaria Superiore Pisa



### Varietà elbane iscritte nei Repertori Regionali

Pisa, 9 gennaio 2018 - Altre sei specie di frutti antichi sono state ufficialmente inserite nei repertori regionali dalla Commissione tecnico-scientifica delle specie legnose da frutto della Regione Toscana, per essere tutelati dal concreto rischio di estinguersi.

Si tratta di un riconoscimento ufficiale per il lavoro svolto da Agostino Stefani, Fabiano Camangi, Luca Sebastiani (direttore dell'Istituto di Scienze della Vita) del gruppo di ricerca dei BioLabs dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, che si occupano da anni di agrobiodiversità.

Il risultato è legato a due progetti territoriali finanziati dalla Regione Toscana e dal Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, svolti dal 2011 a oggi e coordinati dai BioLabs dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna, in collaborazione con numerosi enti pubblici e privati.

Questi progetti hanno permesso di censire e di caratterizzare 73 varietà di fruttiferi, che costituiscono un ampio patrimonio varietale legato all'attività agricola del passato che potrà essere utilizzato, in chiave moderna, per contribuire al miglioramento genetico, per individuare nuove cultivar di alto profilo nutrizionale e salutistico, nonché per valorizzare il territorio dell'Isola d'Elba e più in generale dell'Arcipelago Toscano, attraverso la secolare cultura gastronomica locale.

Le antiche varietà inserite nei repertori regionali toscani sono: pera 'Angelica dell'Elba'; fico 'neruccio o neruccio dell'Elba'; fico 'popone o striato dell'Elba'; pesca 'sanguigno settembrino dell'Elba'; pesca 'sanguigno ottobrino dell'Elba'; pesca 'Spiccaiolo dell'Elba'.

Per valutare l'autoctonia delle specie individuate “è stata necessaria - spiegano i tre ricercatori dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna - un'accurata ricerca archivistica e documentale, attraverso la consultazione di lavori settoriali sul germoplasma frutticolo e pubblicazioni specialistiche”.

L'autoctonia delle sei specie è confermata ad esempio dalla relazione del medico austriaco Koestlin che fece in visita all'Elba nel 1780, il quale riferì di [...] “aver visto una grande distesa di fichi d'india lungo la strada da Portoferraio a Rio, numerosi melograni e sorbi, sempre a Rio, fragole selvatiche a Marciana e, ovunque, fichi di molte qualità – tra cui il brugiotto, il sardese, il nerucciolo, il bianco, il dattero, il popone e il corso – e poi noci, mandorli, pesche – gialle, sanguigne, spicciaiole – marasche, susini, albicocchi, peri, gelsi bianchi e neri e molti agrumi. Agli inizi dell'Ottocento (1808), la principessa Elisa Bonaparte Baciocchi, sorella di Napoleone e governatrice del Principato di Lucca e Piombino, ricevette da Pisa a Piombino, molte piante da frutto e fra queste figura [...] la pera angelica. La presenza e la vetustà di queste varietà è documentata anche da diversi autori, come Pier Andrea Mattioli, nei suoi Discorsi (1568). Ulisse Aldrovandi (1668), Pier Antonio Micheli (1707-1736), Ottaviano Targioni Tozzetti (1858) e Giorgio Gallesio (1817-1839).

Oggi dove si trovano questi frutti? “Queste varietà - spiegano i tre ricercatori - sono state riprodotte per innesto e talee e sono conservate nel “Campo catalogo” dell'Orto dei Semplici Elbano, sito presso l'Eremo di Santa Caterina a Rio nell'Elba, ma anche privati e aziende le hanno reintrodotte nei loro terreni, orti e giardini. La pera 'angelica' è presente in pochi esemplari, matura alla fine di giugno, il frutto di buon sapore non si mantiene a lungo. Per i fichi, il “nerucciolo” è endemico dell'Elba e i frutti maturano alla fine di agosto e vengono consumati freschi e essiccati, la varietà è richiesta per la possibilità di essere coltivata in vaso. Il fico “popone” sussiste in pochi esemplari, il frutto è buono e matura a settembre ma, forse, non è coltivato per la sua poca produttività. Le tre varietà di pesche sono diffuse in pochi esemplari molto particolari le loro caratteristiche: presentano buon sapore, non hanno elevata conservabilità, sono varietà rustiche quindi resistenti alle malattie e si propagano anche tramite semi conservando i caratteri della pianta madre. La maturazione del frutto avviene a settembre per la ‘spicciaiola’ e la ‘sanguigna’ settembrina, mentre da metà ottobre in poi per la ‘sanguigna’ ottobrino perdurando fino a dicembre”.