

# Il CRPV riscopre e rilancia i frutti perduti del passato

written by Marco Salvaterra | 21 maggio 2021

**22 MAGGIO, GIORNATA MONDIALE DELLA BIODIVERSITÀ**

**MELE DELL'ANTICA ROMA, PERE "ANGELICHE" E "ABBONDANZE ROSSE"**

*Dal progetto MERR per il rilancio della Mela Rosa Romana, che affonda le proprie origini in un lontanissimo passato, alle varietà antiche di pere e mele dalle caratteristiche nutrizionali uniche e resistenti ai cambiamenti climatici: l'impegno del CRPV - Centro Ricerche Produzioni Vegetali di Cesena per il recupero dei frutti perduti a tutela della biodiversità.*



Pera Angelica

(Cesena, 21 maggio 2021) Ha una forma schiacciata, un sapore intenso e un aroma di gran lunga superiore a quello delle mele moderne e **mordendola potremo provare la stessa esperienza di un antico legionario romano, o quasi: le origini della Mela Rosa Romana, infatti, si perdono nella notte dei tempi e raccontano una storia millenaria per arrivare fino ai giorni nostri. Quasi completamente scomparsa oltre mezzo secolo fa**, in tempi recenti è tornata ad apparire soprattutto nell'Appennino bolognese e oggi, **grazie al CRPV - Centro Ricerche Produzioni Vegetali, all'Università degli Studi di Bologna, al GAL dell'Appennino Bolognese e a due associazioni di produttori locali**, la Mela Rosa Romana è diventata protagonista del **progetto MERR per il recupero e rilancio** e oggetto di studio **per lo sviluppo di nuove varietà resistenti al cambiamento climatico.**

“La Mela Rosa Romana **ha origine antichissima** - afferma **il responsabile CRPV per il progetto, Claudio Buscaroli** - come confermato dalle indagini degli esperti di biologia molecolare dell’Università di Bologna, ed è stata **coltivata fino alla metà del 1900 in particolare nell’appennino bolognese**, prima di scomparire quasi del tutto con lo spostamento delle produzioni in pianura avvenuto a partire dal Secondo Dopoguerra. È un frutto diverso da quelli a cui siamo abituati: a differenza delle mele moderne **è meno croccante e succosa ma ha un sapore e un aroma che colpiscono fin dal primo morso**. Con il progetto MERR per il recupero e la valorizzazione di questo frutto antichissimo **vogliamo accompagnare gli agricoltori nella riscoperta di un know-how perduto** da oltre mezzo secolo e ridare vigore a una produzione di eccellenza, anche se di nicchia: **l’interesse per i frutti antichi non è mai stato alto come in questo momento**, complice la crescente attenzione alle produzioni sostenibili, alla stagionalità dei prodotti e a una territorialità fatta anche di tradizioni secolari”.

“Il recupero di un frutto storico come la Mela Rosa Romana - spiega il **prof. Luca Dondini, docente di biotecnologia vegetale e pomologia dell’Università di Bologna e responsabile scientifico del progetto MERR** - tocca aspetti di grande attualità: dalla **tutela della biodiversità disponibile all’utilizzo di varietà antiche per il miglioramento genetico per ottenere nuove varietà che siano resilienti come le varietà che sono sopravvissute per migliaia di anni, adattandosi a climi mutevoli e imprevedibili. Fino a un secolo fa, la Mela Rosa Romana era la varietà dominante nell’Appennino bolognese: oggi, grazie al progetto MERR, vogliamo riscoprirla, rilanciarla e fare tesoro delle potenzialità che può esprimere quando coltivata nell’areale che, nella sua lunga storia, le è stato sempre congeniale**”.

Protagonisti del progetto, insieme a CRPV e Università di Bologna, sono anche il GAL dell’Appennino Bolognese e due associazioni che raccolgono i produttori della zona di Vergato, di Sasso Marconi e di Marzabotto e aree limitrofe: “Grazie a **un progetto di filiera 100% biologica e tracciabile** - prosegue Buscaroli -, intendiamo affiancare i produttori lungo tutto il percorso produttivo: **da un vivaio certificato** che si accerterà della salute degli innesti, **alla disponibilità di tecnici e ricercatori per seguire le coltivazioni**, alle prove di trasformazione in succhi, distillati e marmellate, fino alla **commercializzazione, grazie agli operatori commerciali coinvolti nel progetto**. Le richieste, già in questa prima fase del progetto, sono di gran lunga maggiori del previsto”.

Fra gli obiettivi del progetto, nel lungo periodo, c’è anche quello di **rilanciare l’agricoltura nelle zone montane**: “In passato l’Appennino bolognese era ricco di coltivazioni non solo di mele ma anche di pere e di ciliegi - spiega Buscaroli -: confidiamo che il percorso di valorizzazione della Mela Rosa Romana sia solo il primo passo per il rilancio della frutticoltura di montagna”.

### **Pere “angeliche” e “Abbondanze rosse”**

Oltre al progetto MERR, **l’impegno di CRPV per la tutela della biodiversità in frutticoltura si concretizza in numerosi percorsi di ricerca**: “Insieme **all’Università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e all’Università degli Studi di Modena e Reggio UniMoRe** - prosegue Buscaroli - stiamo conducendo diversi progetti dedicati a preservare la biodiversità attraverso il recupero di frutti antichi come la **Pera Angelica**, caratterizzata da ottime qualità organolettiche, **la Pera-Limone del piacentino** dalla caratteristica croccantezza e dalla lunga conservabilità, la **mela Abbondanza Rossa** dall’elevatissimo valore nutrizionale. Tutte queste varietà del passato - conclude Buscaroli - garantiscono un grande apporto di polifenoli, utili non solo come antiossidanti ma anche in virtù della loro azione anti virale. Possiamo imparare molto da questi prodotti e costruire le varietà del futuro ergendoci sulle solide fondamenta di frutti secolari, quando non addirittura millenari”.



Mela Rosa Romana