

Parco Naturale Paneveggio - Pale di San Martino

I PÉR DE SAGRON

progetto di recupero
e valorizzazione

PÉR DE SAGRON

delle antiche varietà di pero
dell'alta Valle del Mis

LEGENDA

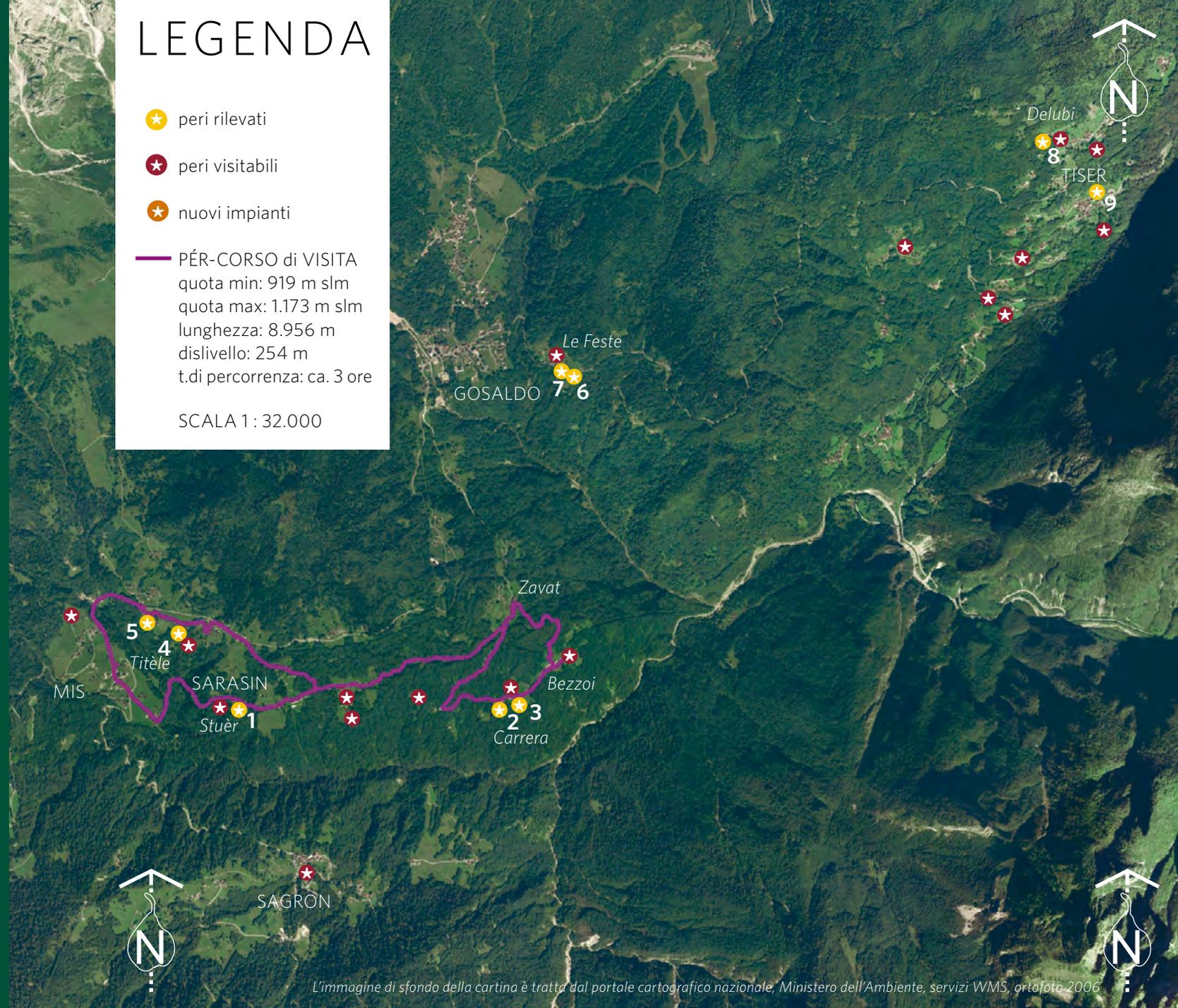
★ peri rilevati

★ peri visitabili

★ nuovi impianti

— PÉR-CORSO di VISITA
quota min: 919 m slm
quota max: 1.173 m slm
lunghezza: 8.956 m
dislivello: 254 m
t.di percorrenza: ca. 3 ore

SCALA 1 : 32.000





I Pér de Sagron
progetto di recupero e valorizzazione
delle antiche varietà di pero dell'alta Valle del Mis

Il Progetto

Referenti: Prof. Alessandro Gallon
per l'Istituto di Istruzione Superiore Antonio Della Lucia
di Vellai, Feltre (BL)

Maurizio Salvadori
per l'Ente Parco Naturale Paneveggio - Pale di San Martino
Tonadico (TN)

Partner: Associazione "Laboratorio Sagron Mis"
Sagron Mis (TN)

Questo libretto

Grafica e impaginazione: Cristina Zorzi
Testi: Maurizio Salvadori, Vittorio Ducoli, Alessandro Gallon
Foto: Francesco Boscardin, Alessandro Gallon, Giuseppe Majerild, Bruno
Salvadori, Leopoldina Salvadori, Maurizio Salvadori, Carlo Albino Turra

Prima edizione: marzo 2015
Edizione: Parco Naturale Paneveggio-Pale di San Martino
Stampa: Publistampa Arti Grafiche snc - Pergine Valsugana (TN)
Carta: riciclata 100% - Cyclus Offset

progetto di recupero e
valorizzazione

PÉR DE

delle antiche varietà di pero
dell'alta Valle del Mis

SAGRON

INDICE

PRESENTAZIONE	6
Frutti antichi. Non solo una questione di moda	7
IL PROGETTO GENERALE	10
La Val Canali: "Una valle biodiversa"	11
IL PROGETTO SPECIFICO	12
I <i>Pér de Sagron</i> . Antiche pere dell'alta Valle del Mis	13
Riguardo la pera (<i>Pyrus communis L.</i>)	14
FRUTTI ANTICHI	16
Frutti antichi?	17
L'importanza dei frutti antichi	18
IL CASO DI STUDIO	20
L'alta Valle del Mis	21
Un territorio poco adatto alla coltivazione	21
Il pretesto: la Sagra delle pere	22
ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO	26
Le pere nella storia e nella memoria locale	27
Individuazione e catalogazione	28
La conservazione. L'arboreto come custode	34
SCHEDE BOTANICHE E AGRONOMICHE	36
INNESTI E POTATURA. ACCENNI DI TECNICA COLTURALE	58
Una prerogativa tutta vegetale. L'innesto	59
L'innesto: strumento per la conservazione	59
Prendersi cura dei vecchi peri	60
RINGRAZIAMENTI	62
BIBLIOGRAFIA	62

PRESENTAZIONE



FRUTTI ANTICHI. NON SOLO UNA QUESTIONE DI MODA

In un mondo globalizzato come il nostro, occuparsi della riscoperta e conservazione dei frutti anticamente coltivati può sembrare una attività nostalgica, intrapresa da chi non sa rassegnarsi alla modernità e vagheggia il ritorno ad epoche in cui si stava meglio perché si stava peggio.

Questo è perlomeno quanto ci dicono implicitamente i banconi della grande distribuzione, dove pochissime varietà di frutta e verdura, con esemplari il più possibile simili gli uni agli altri, indicano la standardizzazione delle produzioni e del gusto come unica strada di un'economia agricola di carattere industriale.

Al contrario, la ricerca delle vecchie varietà e la riproposizione della loro conservazione è operazione di assoluta modernità, che potenzialmente coinvolge diversi aspetti del rapporto tra l'uomo, il territorio e l'ambiente, e che va ben al di là dei semplici connotati di carattere botanico ed agronomico.

Ricerca i frutti antichi significa infatti andare innanzitutto alle radici della cultura materiale di un territorio, comprendere alcune delle cause della sua evoluzione, spesso del suo abbandono, a volte del suo degrado. Significa riportare alla ribalta i saperi che hanno costituito per secoli l'identità fondante le comunità che quei territori hanno abitato, facendone un fattore di una possibile rinascita.

Per questo le ricerche sulle antiche varietà, che molti soggetti - con in prima fila le aree protette - hanno in questi anni intrapreso, devono essere intese soprattutto come operazioni culturali, al pari delle ricerche svolte - ad esempio - in ambito archeologico od etnografico. Come queste, hanno il compito primario di capire quali siano state le origini di una comunità, su cosa si sia fondato nel tempo lo stare insieme in maniera organizzata. Ed è solo dalla comprensione di questi elementi fondanti che potremo trovare, in territori difficili e





culturalmente facilmente colonizzabili, le nuove basi dello stare insieme, le forze per evitare la disgregazione finale.

Per un parco naturale, poi, altrettanto importanti sono le conoscenze che una ricerca di questo tipo può fornire riguardo all'assetto storico del territorio e dell'ambiente, alla loro organizzazione in funzione delle necessità produttive, in un'ottica di recupero e ripristino di equilibri ambientali che non può prescindere dalla storia dei luoghi.

Vi è poi, ma solo in ultima istanza, la possibilità che da ricerche come questa scaturiscano anche effetti di tipo economico, legati alla ripresa di coltivazioni da tempo abbandonate. E' sicuramente una possibilità da perseguire, anche se di difficile realizzazione in quanto legata alle logiche del mercato che - per quanto gli esempi virtuosi non manchino - a livello complessivo stanno andando in tutt'altra direzione. Ciò non toglie che, soprattutto se i risultati di ricerche come queste vengono collegati allo sviluppo di attività turistiche di nicchia e di scoperta, qualche risultato significativo in termini di rivitalizzazione economica di aree oggi marginali si può ottenere.

Per tutti questi motivi le ricerche e le attività descritte in questo piccolo volume sono importanti.

Nel caso specifico se ne aggiunge un'altra: il fatto che esse siano state condotte da un'associazione locale, e che quindi sia stato il territorio stesso di Sagron Mis che abbia deciso di riappropriarsi del proprio passato per riproporlo all'attenzione del presente: è questa la migliore garanzia che i risultati prodotti non siano effimeri.

*Vittorio Ducoli
Direttore del Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino*



IL PROGETTO GENERALE



LA VAL CANALI, "UNA VALLE BIODIVERSA"

La Val Canali è una valle di indubbia bellezza. Ampi ripiani prativi fanno da supporto a ripidi versanti che si esauriscono su crinali di splendide vette dolomitiche. Cima Canali, Sass Maor, Cima del Coro, Sass d'Ortiga sono alcune delle più rilevanti e famose. E poi boschi, acque correnti e un laghetto, prati ben conservati, un castello e Villa Welsperg la sede del Parco. Storia locale e natura si compenetrano in un quadro complessivo ad alto valore simbolico ed emozionale.

In questo contesto, il Parco Naturale Paneveggio - Pale di San Martino ha avviato un progetto di valorizzazione dove il concetto di Biodiversità diviene il filo conduttore. Biodiversità che si esprime nelle più diverse manifestazioni, siano esse naturali o colturali.

Un preciso protocollo gestionale determina le modalità di gestione dei prati adiacenti Villa Welsperg, ambienti importanti per la diversità delle specie erbacee e per la presenza del Re di quaglie, uccello tutelato dalle normative europee perché in forte regresso.

Specifici progetti sono stati studiati per la salvaguardia di specie allevate a rischio di estinzione: la pecora di Lamon e il cavallo Norico, mentre nel Campo custode vengono coltivate e conservate le sementi delle colture tradizionali locali.

All'interno di questa visione complessiva si inserisce il progetto di recupero e salvaguardia delle antiche varietà di pero dell'Alta Valle del Mis, come esempio di coltivazione arborea tradizionale, come esempio di salvaguardia di frutti e saperi che sono stati dimenticati e rapidamente stanno scomparendo.

Sono partners del progetto l'Associazione di promozione sociale "Laboratorio Sagron Mis" per i dati storiografici e l'Istituto di Istruzione Superiore "Antonio Della Lucia" di Feltre per la parte dei rilievi morfologici ed agronomici.



IL PROGETTO SPECIFICO



I PÉR DE SAGRON. ANTICHE PERE DELL'ALTA VALLE DEL MIS

Sono poco più di vent'anni che la parola *biodiversità* viene utilizzata per descrivere la molteplicità delle specie viventi, degli ecosistemi in cui si trovano, del loro patrimonio genetico e delle interazioni esistenti fra queste forme viventi ed il loro ambiente (*Rio de Janeiro, giugno del 1992 Conferenza delle Nazioni Unite sull'ambiente e lo sviluppo*).

È una parola importante, che nel tempo è divenuta uno slogan significativo che sintetizza e riassume principi che non potrebbero essere comunicati diversamente.

È termine che amalgamando tra loro discipline scientifiche differenti restituisce un'idea nuova del rapporto tra l'uomo e l'ambiente e diviene pilastro di concetti intramontabili. Sostenibilità nell'uso delle risorse ed interazione tra habitat sono due dei presupposti fondamentali.

Sia quel che sia, l'importante è che da questo fiorisca una diversa sensibilità che metta d'accordo gli ambienti naturali con quelli seminaturali, questi ultimi ritenuti giustamente parte integrante del mondo in cui viviamo, giusto spazio creato dall'uomo per l'uomo, dove trovano il loro posto molteplici esseri viventi.

Per l'Alta Valle del Mis, come in gran parte delle valli alpine, gli anni Cinquanta sono stati anni di grande cambiamento, una sorta di accelerazione temporale che ha scardinato le vecchie regole in favore della modernità, fatta di abbandono dalle tradizionali attività produttive legate alla montagna verso nuove opportunità, fatte di fabbriche e di cantieri.

Inizia così la dimenticanza nei confronti del territorio, delle attività economiche che fino a quel momento lo reggevano, in equilibrio con le comunità. Inizia così l'inesorabile involuzione di quei paesaggi semi-naturali curati dall'uomo, che allo stesso tempo erano motivo di sussistenza per il conduttore, gestione territoriale e capacità di plasmarlo secondo i canoni di bellezza che oggi andiamo ricercando.



Alle diverse latitudini, si assiste da qualche tempo al tentativo di dare nuovi significati a quel mondo sfuggente, dove convergono memorie storiche e conoscenze, elementi identitari e nostalgie, potenzialità economiche e convinzioni esistenziali; concetti che spesso si cristallizzano attorno ad elementi altamente simbolici come gli alberi da frutto, in quanto prodotti della terra che stanno scomparendo.

La Sagra delle Pere di Sagron, otto di settembre, appartiene a quella costellazione di ricorrenze legate ai frutti della terra, e col venir meno di questi frutti è come si spegnesse lentamente l'anima stessa della festività. Le sagre paesane sono un momento unico dove una comunità si ritrova, un evento che alle volte per centinaia di anni si ripete, preciso come un metronomo, a scandire una esistenza spesso in bilico, precaria nei numeri che non tornano di una demografia sofferente.

Il recupero di questo frutto parte proprio da questa ricorrenza e dal nome che porta, dalla volontà locale, da una forma di romanticismo senza la quale certe connessioni non si attivano e certe visioni di sviluppo locale non sono traguadabili.

RIGUARDO LA PERA (*PYRUS COMMUNIS L.*)

Il pero è una pianta antichissima le cui forme selvatiche si rinven-
gono in Europa centro-meridionale e nel Caucaso.

Pianta longeva, che raggiunge dimensioni veramente considerevoli e spesso diviene punto di riferimento sul territorio, come le grandi querce e i grandi faggi che diventano segnavia lungo i sentieri.

Coltivata ovunque sia per i frutti che per i fiori ha un legno pregiato per il colore e la consistenza ed è impiegato nella costruzione di mobili, nella fabbricazione degli strumenti musicali dove con l'acero è il legno maggiormente impiegato nei flauti dolci. Buono per l'intaglio, le sculture e la tornitura.

L'Italia è stata fino a poco tempo fa la seconda produttrice di pere

al mondo. La sua ricchezza ambientale trasversale dai monti al mare, era la condizione ideale per il differenziarsi di varietà infinite di questo frutto.

Ma cosa arriva adesso sul mercato di quella sconfinata diversità? praticamente nulla. L'80% della produzione è oggi rappresentata dal sole 5 varietà: Kaiser, Conference, William, Abate Fetel e Passa Crassana.

Processi legati alla semplificazione funzionale della coltivazione e alla distribuzione su grande scala, hanno interrotto il principio che ripartiva le pere tra una vastità di impieghi diversi. Dai poderi più organizzati alle valli più isolate, la coltivazione teneva conto dell'utilizzo finale: precoci da mangiare subito, da farne sidro ed aceto o da essiccare al sole, tardive da cuocere al forno, da farne composte oppure sciroppo.

Nel 1300 Piero de Crescenzi (Scrittore e agronomo. Bologna, 1233-1320) scriveva: *Le sue diversità sono infinite ed in ciascuna città sono diverse le pere una dall'altra.* E nel 1500 Costanzo Felici (Naturalista botanico, Pesaro 1525-1585) parlava delle pere dicendo: *Sono frutti notissimi a tutti gli paesi e tutte le tavole e cotte e crude, e con esse se ne fanno molte varietà di vivande e torte* (Isabella Dalla Regione. Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire. Ed. Mondadori arte 2010).



FRUTTI ANTICHI



FRUTTI ANTICHI?

Non è facile dare un limite temporale certo al termine antico, parlando di frutta. Ce ne siamo resi conto indagando l'area di studio: per antico, vecchio, tradizionale si può intendere tutto ciò che è collocato al di là della linea dell'abbandono del territorio, tutto ciò che è ai confini della memoria del territorio, della sua storia.

Prendiamo per convenzione la fine degli anni Cinquanta come limite temporale di riferimento: tutto ciò che viene prima si può considerare appartenente alla macro categoria di frutti dimenticati, segue una fase intermedia di passaggio alla modernità dove penetrano le varietà commerciali.

I frutti antichi, sono tutto quello che sta fuori dalle poche *cultivar* commerciali in bella vista sul banco del supermercato. Sono tutto quello che non è conforme ad una perfetta sagoma standard, ma che molto si avvicina; che non è conforme alla perfezione esteriore, ma che spesso in essa si ritrova; che non è conforme alle caratteristiche organolettiche cui siamo abituati, ma quasi sempre le supera.

Le varietà antiche sono vigorose, spesso di dimensioni monumentali che arrivano a 20 m d'altezza perché innestate su portainnesto franco, cioè selvatico, lento nella crescita ma resistente alle intemperie ed alle malattie.

I frutti antichi, sono in fondo quelli che si portano appresso una storia, che sia essa familiare o dispersa nella comunità e rappresentano il plusvalore di un bene sociale.

Sono piante sempre pronte a ritornare fra noi se vorremo e sapremo avvicinarci ad una agricoltura che sappia essere modernamente rispettosa delle risorse locali.



L'IMPORTANZA DEI FRUTTI ANTICHI

Gli alberi di frutta antica sono testimoni di una quarta dimensione paesaggistica, dove il tempo sommato allo spazio descrive il territorio nel suo succedersi, lo seziona in epoche, come documenti scritti lo racconta, lo rappresenta anche attraverso gli esemplari morti o morenti.

Come relitti del tempo diventano simboli corrotti dalla negligenza umana, presenze totemiche, esempi di un mondo perduto dai quali potrebbe scaturire una terza via per ripensare l'agronomia.

La primavera soprattutto, è la stagione in cui dagli strati più o meno profondi dell'abbandono affiora l'antico assetto del paesaggio. I vecchi alberi da frutto, spesso inglobati in boschi di neoformazione, svelano in fioritura la loro presenza e descrivono un mondo diverso, dilatato ben oltre quello oggi utilizzato. Una sorta di radiografia che delinea inaspettati muri a secco, sentieri, ruderi di edifici produttivi ed abitativi, siepi, fontane, cigli di antiche colture.

Le vecchie piante da frutto sono un *marker* che mette in evidenza un tessuto invisibile, un paesaggio dimenticato.

Altrove il paesaggio tradizionale è stato soppiantato da attività agricole intensive, le monocolture a vite e melo delle valli trentine ne sono l'esempio più evidente.

Qui invece, gli anni passati a censire i frutti antichi di questo progetto sono stati un rincorrere strade e sentieri dimenticati, districarsi fra grovigli di rovi e scansare qualche volta serpi tra le erbe incolte. Anni divenuti l'occasione per incontri con un popolo affezionato alla propria terra, capace di raccontarla trasformando l'incontro in una avventura a cavallo del tempo, dove passato e presente ancora si sovrappongono. L'esperienza diviene in questo modo rigenerante e gratificante, sprigionando energia in forma d'umanità.

Anche questa è una importante funzione dei frutti antichi e va oltre le aspettative di possibili risvolti economici.

Ma è proprio così importante salvaguardare questi lembi di terri-

torio mentre attorno tutto cambia?

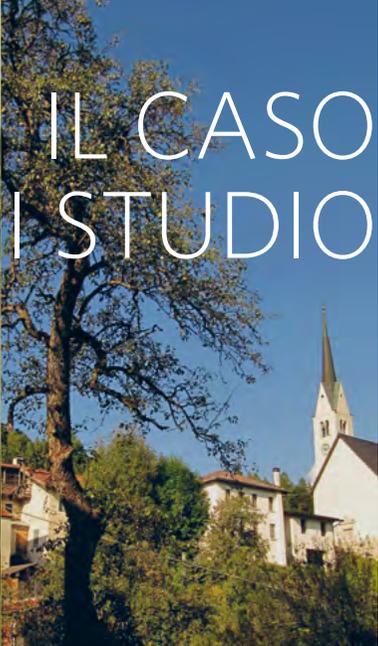
Forse lo è perché all'evoluzione spesso segue l'involuzione e ciò che sembrava anacronistico diventa attuale, anzi alle volte necessario, soprattutto in un'epoca come la nostra, soggetta alle bizzarrie dell'economia globale che in un attimo scombina le carte. Lo è perché ogni albero antico si porta appresso una presenza, un fantasma, l'immagine di una contadina o di un contadino che tramite quella pianta hanno voluto trasmetterci storie e conoscenze.

“Perché la biodiversità si crea nel corso di secoli ma spesso si perde in un attimo, con qualche colpo di scure o con la motosega, per ignoranza, per superficialità, per fretta, perché chi possiede questi alberi non è consapevole di custodire un tesoro.” (Patrizia Sarcletti. Camminalberi 2008. Comune di Sarnonico).





IL CASO DI STUDIO



L'ALTA VALLE DEL MIS

Il torrente Mis nasce dal versante meridionale delle Pale di San Martino e confluisce nel Cordevole nei pressi di Sospirolo in Provincia di Belluno.

Corso d'acqua che da sempre è confine geografico, alle volte fra Stati, altre volte tra amministrazioni più affini, ma inteso dalle popolazioni confinanti più come luogo d'incontro e di scambi che come barriera.

L'Alta Valle del Mis si identifica nell'area geografica che si apre uscendo dal Canal de Mis, la stretta gola che segue l'omonimo lago, e che si esaurisce sui promontori di Gosaldo, sulle creste delle Pale e su quelle del gruppo del Cimónega.

Gosaldo, sul versante bellunese, e Sagron Mis su quello trentino, sono i due comuni di riferimento all'interno dei quali sono distribuiti una costellazione di piccoli villaggi in gran parte abbandonati.

UN TERRITORIO POCO ADATTO ALLA COLTIVAZIONE

L'alta Valle del Mis, date le sue condizioni morfologiche ed altitudinali, ha da sempre portato con sé le problematiche che condizionano e limitano un proficuo sviluppo dell'agricoltura. Pendenze accentuate, suoli instabili, esposizioni non sempre ottimali hanno concesso un'agricoltura di esclusiva sussistenza legata all'allevamento ed alla coltivazione. Attività continuamente in bilico tra successi e fallimenti, soggette alla inclemenza delle condizioni ambientali.

Gli ultimi anni dell'Ottocento furono caratterizzati da un clima particolarmente difficile che mise a dura prova la capacità di coltivare a queste quote. Per questo motivo, nel 1887 erano già partite per



l'America 107 persone da Sagron Mis (l'intera popolazione contava all'ora circa 500 residenti), 101 stabilitesi in America del Sud e 6 in quella del Nord, facendo dell'emigrazione a breve e lungo raggio, uno dei modelli principali per la sopravvivenza.

Le più recenti trasformazioni economiche degli anni Cinquanta hanno ulteriormente aggravato gli effetti di questa scarsa predisposizione all'agricoltura ed all'allevamento, portando il territorio ad un progressivo abbandono.

Alcuni prodotti, valicando il generale oblio, sono riusciti ad aggrapparsi alla memoria collettiva e sopravvivere fino ad oggi. Gli alberi ad esempio, più resistenti ai mutamenti ambientali rispetto alle erbe, ci concedono ancora una *chance* per valutare se realmente vogliamo o possiamo fare senza di loro. Nel frattempo rilasciano al terreno la voglia di vivere e come demoralizzate si lasciano andare ad una chioma trascurata. Relegate ai bordi della società vegetale assomigliano sempre più a *clochards* del bosco e l'*espediente* diviene necessità per la sopravvivenza.

IL PRETESTO: LA SAGRA DELLE PERE

La prima chiesa venne realizzata a Sagron di Sotto, in località Marcoi nel 1630 con dedicazione alla Madonna di Loreto.

La prima testimonianza documentale rispetto la sagra di Sagron è riportata nel volume *Visite pastorali a Primiero*, custodito presso la Biblioteca di Fiera di Primiero, datato 26 ottobre 1635. Questo documento si colloca all'origine dei primi insediamenti, avvenuti molto probabilmente ad opera dei carbonai che si spostavano al seguito delle compagnie minerarie già dal Quattrocento.

Simone figlio di Faustino "de Marconi" abitante di Sagron, a nome di tutta la popolazione del luogo, presenta una supplica al vescovo Paolo

Savio, concernente i seguenti punti.

1) data la distanza di Sagron da Primiero e il cattivo stato della strade e le difficoltà specialmente in inverno causate dalle nevi, chiedono di potersi rivolgere all'occorrenza al curato più vicino della diocesi di Belluno o ad un suo sostituto;

2) che il giorno della sagra, 8 settembre, non potendo venire il pievano di Primiero, possano trovare altri che amministrino loro i sacramenti;

...

Il vescovo concede agli uomini di Sagron, Pieve di Primiero

1) di poter ascoltare la messa domenicale e ricevere i sacramenti della penitenza eucarestia ed estrema unzione dal sacerdote più vicino, poiché questi possa esercitare regolarmente la cura d'anime. Per battesimo e matrimonio, invece, dovranno avere una licenza motivata scritta dal pievano di Primiero per potersi avvalere di altro sacerdote.

2) che il giorno della sagra, qualora il pievano non possa o non voglia recarsi a Sagron, possano dietro licenza dello stesso chiamare un altro sacerdote

...

Altra importante testimonianza ci viene fornita da Angelo Michele Negrelli nelle sue Memorie:

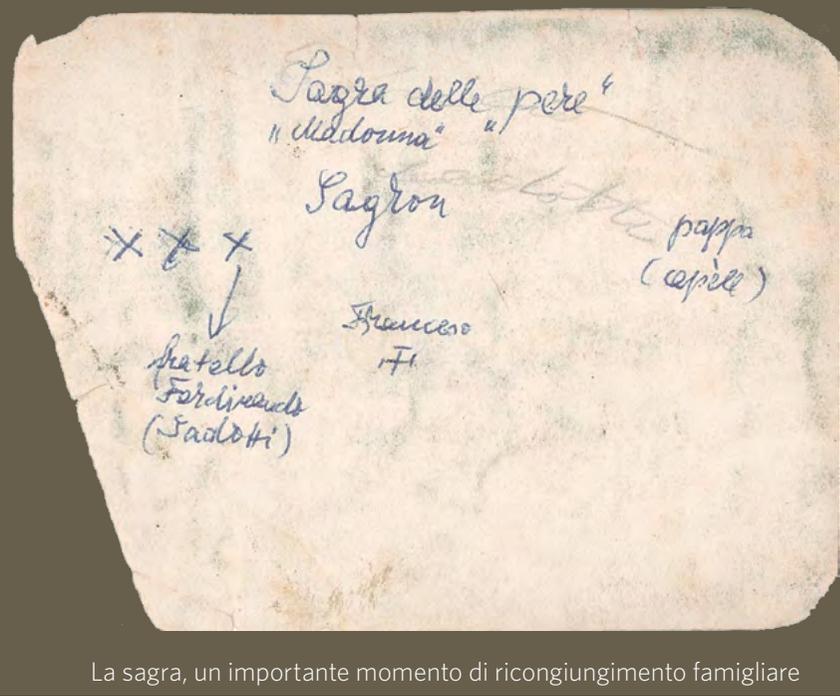
Fino dall'Agosto di quell'anno 1777 io priegava mia Madre a volermi concedere di andare alla Madonna di Sagron, dove agli otto di settembre si fà una Sagra, ed il nostro Arciprete và a predicare, ed a fare il Patrocínio ma, oltre il permesso di andarvi io voleva, che mia Madre mi avesse allestito alcune libbre di buon tabacco in polvere, poiché in quel giorno a Sagron per il concorso degli Agordini, Gosaltini, e di altri Veneti confinanti se ne faceva molto smercio.

...

col mio stesso Compagno Michele Gaz...giunsi al Sagron, dove la Sagra stavasi già a cominciare, ed' il concorso della gente aumentavasi.

...

Il mio Compagno intanto faceva la vendita del tabacco, e quando sul far della sera l'ebbe tutto smerciato, congedatomi dal Signor Curato, salutata la Lucia, che mi regalò di quelle Pere, partimmo, e giunsi a casa contenti sul far della notte. Anche mia Madre rimase soddisfatta nel conoscere, ch'io aveva esitata la mia mercanzia, e che ne aveva ricavato il



La sagra, un importante momento di ricongiungimento familiare

prezzo di tante belle monete Veneziane, che in'allora erano qui molto ricercate.

Questo brano, oltre al dato che la sagra era divenuta un momento importante per la comunità locale, aggiunge il riferimento diretto alla presenza delle pere, identificandole come "di quelle pere", a dire che già erano l'elemento caratterizzante della ricorrenza.

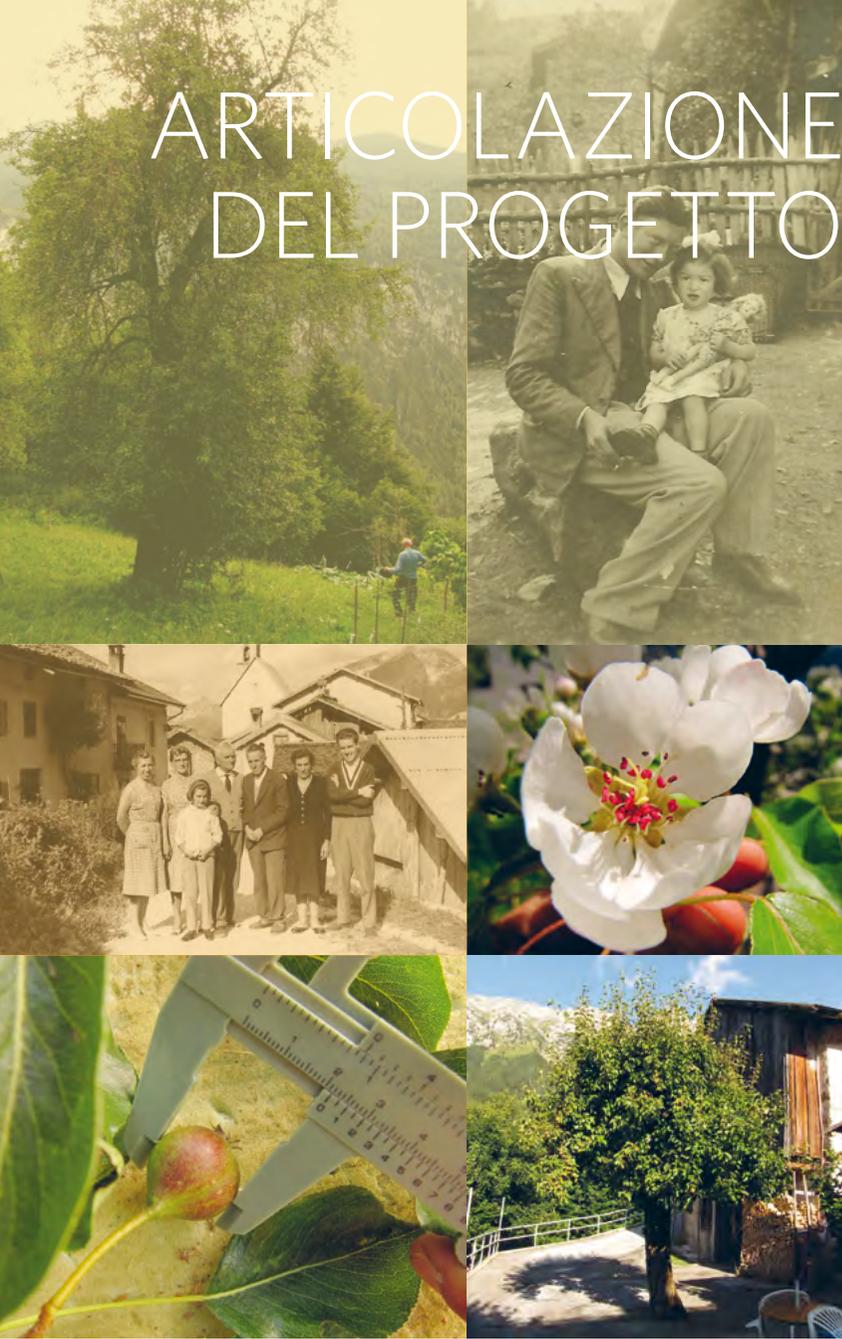
Altre testimonianze storiche definiscono la centralità di questa festività:

... nella canonica di Sagron, l'8 settembre 1807 viene approvato il conto dell'uscente massaro (ndr amministratore dei beni curaziali), Giovanni di Giovanni Broch dal Mis, alla presenza del nuovo massaro Battista fu Giovanni Broch, di don Pasquale Conedera, curato del luogo, dell'arciprete Braitto e del delegato Giudicale Antonio Sartori cancelliere. Al termine della vicinia viene nominato il massaro incaricato per l'anno 1808/09 (dal settembre al settembre): Pietro fu Giuseppe Groff.

Da questo e da altri resoconti, sembra di capire che il rendiconto della curazia (all'epoca si parla ancora di curazia e non ancora di parrocchia, lo diventerà successivamente, nei primi del Novecento) ed il rinnovo delle cariche degli amministratori avvenisse in occasione della sagra l'8 settembre, momento simbolico ma anche funzionale alla presenza delle massime cariche ecclesiastiche.

Le cronache più recenti, fatte anche di testimonianze orali, raccontano che fino al termine degli anni Cinquanta, l'8 di settembre era ancora un momento di grande festa, dove confluivano dalle confinanti frazioni di Gosaldo occasionali venditori per mettere sulla piazza la frutta che si produceva abbondantemente su quel versante più soleggiato della Valle del Mis. Pere soprattutto, Pér botiri, Pér mažùch, Teste de regùž, Pér de la regina, Pér piombin e molte altre varietà ancora che componevano quella diversità cromatica, morfologica ed organolettica che ci sta ora sfuggendo.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO



LE PERE NELLA STORIA E NELLA MEMORIA LOCALE

È parte sostanziale di questo progetto, il patrimonio di informazioni derivate dalle numerose interviste che sono state effettuate nell'ambito di una ricerca storica a Sagron Mis. All'interno della variegata categoria riferita all'agricoltura, il racconto degli intervistati descrive spesso con precisione e lucidità il paesaggio agricolo riuscendo a ri-collocare nei dettagli le singole colture. Questo ha permesso di ricostruire con una certa affidabilità il territorio agrario che nel caso degli arboreti era collocato in specifiche aree situate sotto i 1000 m di quota, come i Vori: *"ai Vori l'era en giardino botanico, l'era de tut ai Vori, sórch, fasuoi, frutti, žaresère"* (Marcon Raimondo 1925).

Lo stesso intervistato racconta degli alberi di pero: uno era a ridosso della sua casa di Sagron, sotto l'ala del tetto, riparato dalle forti nevicate invernali che di frequente danneggiavano le piante. Produceva *"bei peròti che no i vegnia bòni subito, bisognèa lasarli là"*. Un altro pero lo ricorda nella casa a fianco, erano *Pér botiri*, buoni che quando cadevano maturi si sfracellavano al suolo e li andavano a rubare di notte, da ragazzi. La pianta venne tagliata quando l'abitazione cambiò proprietà.

All'interno del nucleo abitato di Sagron erano frequenti le piante di pero addossate alle pareti delle case. Questo permetteva una maggiore protezione dalle intemperie ed un più ottimale utilizzo dell'energia termica solare a garanzia di una più redditizia produttività. Ma dagli anni Cinquanta, con l'avanzare del benessere e di un nuovo concetto di estetica urbana, vennero man mano tagliati a favore dell'intonacatura delle facciate e di quello che per l'epoca era un abbellimento delle abitazioni, un segno di modernità. È il primo passo verso la perdita di una particolare forma di allevamento e delle conoscenze che ad essa si legavano.

A Mis, per la differente orografia e per la diversa collocazione spaziale delle aree prative, la presenza di alberi da frutto era invece distribuita nelle adiacenze degli edifici costituenti i distinti nuclei urbani che lo caratterizzano.

Nonostante la loro diffusa presenza, gli alberi da frutto non hanno mai raggiunto quantitativi tali da poter soddisfare le esigenze locali. Per questo motivo gli scambi di frutta con il vicino territorio bellunese furono da sempre lo strumento principale per accedere al suo consumo e veniva importata seguendo non sempre le procedure necessarie.

L'archivio storico del Comune di Sagron Mis ci restituisce una precisa cronaca datata 23 agosto 1887 che vede protagonista Elisabetta moglie di Valentino Salvadori di Sagron, che *tornando dalla casa di un suo parente, Stefano Bressan di Gosaldo, posta sulla sponda sinistra del torrente Mis che segna il confine Austro - Italiano, verso le 6 di sera, dopo aver attraversato il confine e trovandosi da circa venti metri in territorio austriaco, fu rincorsa da una guardia di Finanza italiana. Scappò per circa mezzo chilometro inseguita, abbandonando nella fuga una piccola sportola di paglia gialla e viola, contenente un paio di calze turchine usate, un fazzoletto bianco pure usato e poche frutta, pere e susine che le erano state date dai parenti in Gosaldo. Tornando sul luogo per riprendere la sua borsa, ritrovò solo la guardia, che tuttavia non volle restituire gli oggetti alla proprietaria, indicandole di recarsi alla Dogana di Mis.*

Sono storie ordinarie che si spalmano nei secoli descrivendo il rapporto tra l'uomo e territorio, fra il territorio e le sue risorse.

INDIVIDUAZIONE E CATALOGAZIONE DELLE ANTICHE VARIETÀ

Attraverso un processo involontario ed inconsapevole, strettamente connesso alla dimenticanza ed alla rimozione programmata delle tradizionali pratiche agronomiche, la pera in quanto frutto, venne completamente rimossa dagli elementi che costruivano l'architettura fondamentale della sagra di Sagron.

Ne rimaneva il nome, Sagra delle pere, a ricordo di un trascorso simbolico del quale s'era perso il legame.

Sulla base di queste riflessioni, nel 2009, l'associazione "Laboratorio Sagron Mis" intraprese una rilevazione sul territorio delle piante di pera, con lo scopo di censire le varietà presenti e la reale consistenza numerica.

Venne da subito accertata la pressoché scomparsa del pera dal territorio comunale, fatte eccezione per poche piante, e quindi la ricerca si concentrò oltre il confine provinciale, in comune di Gosaldo dove dinamiche d'abbandono di diversa natura avevano preservato parte del patrimonio frutticolo. Patrimonio che risulta però anch'esso destinato ad un rapido e definitivo declino per l'avanzare dell'abbandono del territorio ed il conseguente inselvaticimento delle piante.

Da questa indagine di base, il Parco Naturale Paneveggio - Pale di San Martino avviò uno specifico progetto che nel 2011 permise di effettuare i primi rilievi morfologici e fenologici su tre varietà di pera situati nel comune di Gosaldo.

I rilievi vennero effettuati con il supporto dell'Istituto di Istruzione Superiore "Antonio Della Lucia" di Feltre e si protrassero per tre anni, fino a descrivere complessivamente nove varietà distinte.

Pér Stuèr

Stuèr è una località a pochi passi oltre il confine trentino. A bordo strada c'è un albero di pera senza nome.

Un pera dalla produzione altalenante, alle volte carico a dismisura, altre volte spoglio di frutti come fosse già morto.

Potrebbe avere cinquant'anni, la chioma molto in disordine e apparentemente nessun legame affettivo con le abitazioni adiacenti. Forse per questo è stato scelto per essere catalogato, oltre che per il fatto di produrre delle pere molto buone, succose e dolci che maturano verso la metà di settembre.

Per il suo essere (apparentemente) di nessuno, e senza un nome, è stato battezzato con il nome di *Pér Stuèr* in onore alla località.



Pér de la Regina

Tra le varietà a maturazione tardiva, il *Pér de la regina* è quello più noto. Il suo nome viene ancora facilmente associato alla varietà, sicuramente perché l'aspetto del frutto è caratteristico nella sua forma rotondeggiante, nel colore di un verde particolare e soprattutto nella consistenza molto compatta.

Si mangia solamente cotto, come pera sciropata ed in passato addirittura condito in insalata.

La pianta rilevata rappresenta nell'aspetto la quintessenza del pero per quanto è perfetta. L'età è di circa 120 anni, il portamento eretto e la distribuzione dei palchi ne fanno un capolavoro di estetica vegetale.

Pér Mažuch

Il *Pér Mažuch* è di certo la pera più rappresentativa. La pera più citata nei racconti orali, quella di cui si ricorda con più precisione l'aspetto, il gusto, la localizzazione degli alberi. Pero altamente simbolico la cui simbologia è supportata anche da esemplari secolari, notevoli nelle dimensioni.

In particolare si ricorda l'esemplare oggetto del rilievo, ciclopico, situato in località *Bezzo*. Era l'agosto del 2012 e si erano appena concluse le operazioni di indagine quando una folata di vento ben assestata lo fece precipitare. Danni alla base del fusto avevano minato il suo assetto statico e non ci fu nulla da fare.

Il suo legno è stato in parte trasformato in tavole da impiego ed una rondella basale è conservata a sua testimonianza ed epitaffio.

Pér Temporivo

Questa è una pera che trova ancora spazio nella memoria popolare. Nell'area di Gosaldo viene identificata con il nome di *Pér Temporivo* ed in quella di *Tisèr* come *Pér de San Bartolomeo*. A San Bartolomeo è dedicata la Parrocchiale di *Tisèr*, edificata nel 1300.

Il Santo si ricorda il 24 agosto e la maturazione precoce di questa pera coincide perfettamente con questo periodo.

La pianta individuata per il rilievo ha una età di circa sessant'anni e rientra come la precedente fra le piante che la sorte ha voluto preservare grazie alla sensibilità dei proprietari. Anch'essa situata su un piazzale, sporca ed infastidisce, ma è parte dell'immaginario di coloro che l'hanno risparmiata, della loro storia e dei loro ricordi. I frutti sono piccoli, dolci, ottimi. Nel corso dell'indagine sono stati identificati più esemplari di questa varietà, alcune delle quali di dimensioni piuttosto considerevoli.

Pér Botìro de invern

Questo pero è davvero sorprendente. Chiunque, vista la sua posizione lo avrebbe abbattuto da tempo, ma Cesare no. L'ha lasciato proprio lì in mezzo al piazzale asfaltato, ad intralciare le manovre e a sporcare di foglie e di frutti caduti. Una specie di miracolo prodotto da una persona sensibile.

L'albero ha circa settant'anni, un bel po' in meno di Cesare, e il suo tronco dalle fibre attorcigliate sembra quasi vantarsi d'essere sopravvissuto alla modernità e trasmette riconoscenza verso il suo proprietario.

Il nome della varietà ci viene fornito dallo stesso Cesare e deriva dal fatto che è una di quelle pere a maturazione molto tardiva che si compie durante l'inverno, dopo che il frutto è stato raccolto e conservato.

Pér Botìro

La pianta rilevata ha oltre 60 anni. Interessante il contesto antropico in cui si trova, a ridosso di un recinto dove sono allevate faraone, anatre indiane, galline. I monconi dei rami tagliati offrono supporto ad oggetti vari così come gli incavi nel tronco marcescente offrono appoggio agli strumenti più disparati. Una pianta che vive in simbiosi con il proprietario e lo assiste nella gestione della ruralità quotidiana.

Nonostante le profonde ferite del tronco, la pianta è vigorosa ed emette una quantità sterminata di nuovi rami, forse un tentativo

estremo per rivendicare uno spazio e reagire alle numerose ferite che tormentano il tronco. Questa pera è una delle più diffuse ed apprezzate. Il nome risponde alle caratteristiche organolettiche del frutto, dolce, burroso a maturità, molto buono ed il fatto che si trovi in località *Le Feste* sembra di buon auspicio per una sua vita a lungo rigogliosa.

Pér Moscato

Pianta che sembra lasciata apposta all'interno di un giardino recintato a guardia della proprietà. Un fusto basale piuttosto grosso presenta molto evidente il punto di innesto, bello da vedere come testimonianza degli antichi saperi, delle conoscenze legate ai principi di conservazione dei caratteri genetici, della loro perpetuazione.

Albero di età sicuramente superiore ai 60 anni, sopravvissuto alla ristrutturazione dell'abitazione adiacente e dalle ricerche effettuate sembra l'unico rappresentante di questa varietà, forse l'ultimo sopravvissuto.

Produce delle pere molto buone, di medie dimensioni a maturazione precoce ed anche lui trova dimora nella benaugurante località *Le Feste*.

Il nome di questa pera, come quello di molte altre, si è perso nel tempo, ora è stata catalogata con il nome di *Moscato* su suggerimento dell'attuale proprietario che ha acquisito l'immobile solo in tempi recenti, arrivando da Padova.

Pér Žucherin

Il nome suggerisce da subito la caratteristica organolettica di questa pera. Piccola dolce e colorata, è stata rilevata su un albero di circa 40 anni alla quota piuttosto elevata di 1154 m, nella frazione di *Delubi*, nei pressi di *Renon* sopra *Tisèr*.

Pera precoce che matura già a fine agosto, quando la buccia assume i colori del rosso intenso e del giallo.

Se ne prende cura Daniele, che accudisce anche altri peri ed in particolare una secolare pianta di *Pér de San Bartolomio*.

Pér Botìro de Santa Ana

Quest'albero si trova a *Tisèr*. Siamo arrivati a questo albero su indicazione di Mario Renon il nostro primo informatore, figura fondamentale nell'individuazione delle piante più interessanti e per la loro denominazione.

Si tratta di una pianta di circa ottant'anni, posta sola soletta in mezzo ad un prato per anni pascolato da cavalli. Vittima degli equini, ha subito nel corso del tempo danni piuttosto importanti alla corteccia del tronco che gli animali erano soliti incidere con la dentatura. Nonostante tutto è ancora vigorosa.

Da subito è stata sottoposta ad un intervento di potatura, per liberare la chioma dai rami secchi, arieggiarla e migliorare le sue condizioni di salute.

Non è chiaro il legame con Santa Anna, la ricorrenza di questa Santa, 26 luglio, è troppo anticipata rispetto l'epoca di maturazione del frutto che avviene verso i primi di settembre. L'origine del nome sembra quindi persa nel tempo oppure si porta appresso il nome di provenienza di questa varietà partita chissà dove e chissà quando.

Il frutto a maturazione diventa verde e giallo, di buona pezzatura e gustoso.

Molte altre sono le varietà presenti nell'area di studio, quelle rilevate rappresentano comunque la diversità biologica di questo frutto, quanto mai eterogenea nella forma, dimensione, consistenza, colore, maturazione, sapore.

Alla fine di questo libretto viene proposto un percorso che accompagna nella ricerca e nella scoperta dei peri rilevati e di quelli che ancora resistono, ed arricchiscono quei luoghi in abbandono.

Un percorso che dall'abitato di Mis si sviluppa in parte sulla rete stradale ed in parte su vecchi sentieri tra fiabeschi boschi di faggio, muretti a secco, piccoli villaggi e ruderi, tanti ruderi di case abbandonate, sfatte o fatiscenti, sovrastate dalla vegetazione. Una occasione

per cercare nel territorio i dettagli che lo rendono diverso, attuale comunque oltre la fisionomia negativa delle trasformazioni.

Alcuni dei peri rilevati, la segnalazione di quelli meritevoli di una visita e le piante dell'arboreto diffuso sono il filo che raccorda le tappe del percorso, ch'è fatto non di soli peri, ma anche di meli, noci, castagni (notevole quello che si ritrova in località Carrera), qualche piccola pianta di vite e nel bosco bellissimi olmi.

Sullo sfondo di tutto questo il gruppo montuoso del Cimónega, con il Piz di Sagron, il Sasso Largo, il Sasso delle Undici e Cima Comedón a chiudere la valle verso sud.

La sagra, a seguito di questo progetto, rappresenta il momento in cui le varietà vengono esposte e le operazioni di raccolta diventano l'occasione per la stesura di un catasto delle piante. Localizzazione tramite GPS e immagini fotografiche sono gli strumenti che compongono il dato territoriale e definiscono i limiti distributivi e qualitativi.

LA CONSERVAZIONE. L'ARBORETO COME CUSTODE

Lo studio delle varietà diviene significativo dal momento in cui vengono attivate iniziative di conservazione che permettano la diffusione e la trasmissione dei loro caratteri ereditari. In pochi anni andrebbero altrimenti dispersi secoli di adattamento alle condizioni stagionali, di incroci e selezioni, ma anche di patrimonio storico e culturale.

È importante sottolineare come l'indagine abbia portato alla luce quanto la dimenticanza abbia inciso sulle più elementari conoscenze agronomiche. Isolati sono i casi di chi padroneggia ancora l'arte dell'innesto, esclusivamente appassionati che si reinventano agricoltori e rispolverano concetti base dai manuali, o frequentando corsi di formazione. L'innesto è la forma unica di propagazione che garantisce la conservazione dei caratteri ereditari e che li trasferisce intatti

da una pianta ad un'altra. Ci sono poi le cure colturali, ma alla base di tutto vi è l'innesto, come caposaldo della conservazione.

La conservazione passa obbligatoriamente per questa pratica, attraverso le piante che una volta innestate entrano a far parte di un circuito di diffusione. La creazione di impianti dove preservare la diversità di questi frutti diviene quindi l'atto culminante dell'attività di rilievo.

Nel caso specifico, è stata perseguita l'idea di creare un arboreto localizzato ed un arboreto diffuso. Il primo è collocato in località Cesurette, alla base del Castel Pietra all'ingresso della Val Canali, e rappresenta il classico impianto dove vengono raggruppate le diverse varietà. La sua funzione è di carattere didattico e di stimolo per l'approfondimento.

Il principio del secondo impianto è invece basato sull'idea di diffondere il più capillarmente possibile le diverse varietà nell'area di studio, come contrappeso all'erosione ed alla scomparsa. A singoli appassionati sono state affidate una o più piante innestate, collocate a diverse quote ed esposizioni, su entrambi i versanti della valle del Mis ma anche a Primiero. La partecipazione diviene quindi l'elemento portante l'intera operazione e costituisce una rete solidale per la conservazione. Il metodo assume inoltre il carattere di prova sperimentale, testando i risultati vegetativi in differenti situazioni ambientali, nella prospettiva di possibili implicazioni economiche per la coltivazione di queste antiche varietà.



SCHEDE BOTANICHE E AGRONOMICHE



a cura di:
Alessandro Galloni
e Maurizio Salvadori

INTRODUZIONE

Le schede botaniche ed agronomiche descrivono i caratteri morfologici delle nove varietà rilevate.

Di seguito si presenta un estratto dei dati complessivi, che nel lavoro completo sono piuttosto dettagliati e difficilmente riportabili nella loro interezza in questo volume.

VARIETÀ DESCRITTE

n°	VARIETÀ	LOCALITÀ
1	<i>Pér Stuèr</i>	Loc. <i>Stuèr</i> - GOSALDO
2	<i>Pér de la Regina</i>	Loc. <i>Carrera</i> - GOSALDO
3	<i>Pér Mažuch</i>	Loc. <i>Bezzoì</i> - GOSALDO
4	<i>Pér Temporivo</i>	Loc. <i>Titèle</i> - GOSALDO
5	<i>Pér Botìro de invern</i>	Loc. <i>Titèle</i> - GOSALDO
6	<i>Pér Botìro</i>	Loc. <i>Le Feste</i> - GOSALDO
7	<i>Pér Moscato</i>	Loc. <i>Le Feste</i> - GOSALDO
8	<i>Pér Žucherin</i>	Loc. <i>Delubi</i> - GOSALDO
9	<i>Pér Botìro de Santa Ana</i>	Loc. <i>Tisèr</i> - GOSALDO

PERIODO DI FIORITURA

n°	VARIETÀ	APRILE	MAGGIO
1	<i>Pér Stuèr</i>		
2	<i>Pér de la Regina</i>		
3	<i>Pér Mažuch</i>		
4	<i>Pér Temporivo</i>		
5	<i>Pér Botìro de invern</i>		
6	<i>Pér Botìro</i>		
7	<i>Pér Moscato</i>		
8	<i>Pér Žucherin</i>		
9	<i>Pér Botìro de Santa Ana</i>		

PERIODO DI RACCOLTA

n°	VARIETÀ	AGOSTO	SETTEMBRE
1	<i>Pér Stuèr</i>		
2	<i>Pér de la Regina</i>		
3	<i>Pér Mažuch</i>		
4	<i>Pér Temporivo</i>		
5	<i>Pér Botìro de invern</i>		
6	<i>Pér Botìro</i>		
7	<i>Pér Moscato</i>		
8	<i>Pér Žucherin</i>		
9	<i>Pér Botìro de Santa Ana</i>		

PERIODO DI CONSERVAZIONE

n°	VARIETÀ	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO
1	<i>Pér Stuèr</i>							
2	<i>Pér de la Regina</i>							
3	<i>Pér Mažuch</i>							
4	<i>Pér Temporivo</i>							
5	<i>Pér Botìro de invern</i>							
6	<i>Pér Botìro</i>							
7	<i>Pér Moscato</i>							
8	<i>Pér Žucherin</i>							
9	<i>Pér Botìro de Santa Ana</i>							

PÉR STUÈR

COORDINATE GPS: 11.9381320°E - 46.2032220°N

COMUNE: Gosaldo - Loc. *Stuèr* - 1.040 m slm

ALBERO > ETÀ: 50 anni

VIGORE: vigoroso

TRONCO a 1,3 m: diametro 0,23 m

PRODUTTIVITÀ: 30 kg /pianta

FOGLIA > PAGINA SUPERIORE: ovata, picciolo lungo, apice acuminato o mucronato, base arrotondata (in alcune foglie cuneiforme), margine seghettato, glabra con tomento ai margini, verde scuro brillante



PAGINA INFERIORE: verde pisello opaco, glabra con tomento lungo la nervatura principale e ai margini
DIMENSIONE: lunga 6,5-8 cm, larga 3,5-5 cm

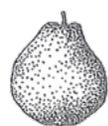
FIORE > FIORITURA: contemporanea all'emissione delle foglie



COLORE: corolla bianca, rosata inferiormente

PROFUMO: di miele e muschio

FRUTTO > PESO: 60 - 65 gr



DIMENSIONI: altezza 4,7 - 7 cm • diametro 4 - 4,7 cm

FORMA: tubiforme troncata

PROFILO EQUATORIALE: circolare

PEDUNCOLO: medio

COLORE di FONDO: giallo leggermente verde

SOVRACCOLORE: assente

GRADO di SOVRACCOLORE: 0%

RUGGINOSITÀ: 100%

POLPA: bianco avorio, consistente, compatta, grossolana, zuccherina e aromatica

EPOCA di FIORITURA: 2^a decade di maggio

EPOCA di RACCOLTA: 2^a settimana di settembre

PERIODO DI CONSERVAZIONE: 2 settimane

MODALITÀ di CONSUMO: fresco

PÉR STUÈR



SCALA 1:1

PÉR DE LA REGINA

COORDINATE GPS: 11.9582777°E - 46.2027500°N

COMUNE: Gosaldo - Loc. *Carrera* - 926 m slm

ALBERO > ETÀ: 120 anni

VIGORE: vigoroso

TRONCO a 1,3 m: diametro 0,52 m

PRODUTTIVITÀ: 100 kg /pianta

FOGLIA > PAGINA SUPERIORE: ovata, picciolo lungo, apice acuminato, base arrotondata, margine seghettato, glabra, verde scuro brillante



PAGINA INFERIORE: verde pisello opaco, glabra con tomento lungo le nervature

DIMENSIONE: lunga 6,5-9 cm, larga 4,5-5,5 cm

FIORE > FIORITURA: contemporanea all'emissione delle foglie



COLORE: corolla bianca

PROFUMO: di miele, muschio e fungo essicato

FRUTTO > PESO: 110 - 120 gr

DIMENSIONI: altezza 6,7 - 8 cm • diametro 5,8 - 6,2 cm

FORMA: tubiforme appiattita

PROFILO EQUATORIALE: irregolare circolare

PEDUNCOLO: lungo

COLORE di FONDO: verde

SOVRACCOLORE: rosso

GRADO di SOVRACCOLORE: 40%

RUGGINOSITÀ: 20%

POLPA: bianca verdastra, consistente, compatta, perennemente non matura, non zuccherina, non acidula, poco aromatica

EPOCA di FIORITURA: 2ª decade di maggio

EPOCA di RACCOLTA: ultima settimana di settembre

PERIODO DI CONSERVAZIONE: 5 mesi

MODALITÀ di CONSUMO: cotto

PÉR DE LA REGINA



SCALA 1:1

PÉR MAŽUCH

COORDINATE GPS: 11.9602999°E - 46.2030333°N

COMUNE: Gosaldo - Loc. *Bezzoi* - 950 m slm

ALBERO > ETÀ: 90 anni

VIGORE: vigoroso

TRONCO a 1,3 m: diametro 0,70 m

PRODUTTIVITÀ: 100 kg /pianta

FOGLIA > PAGINA SUPERIORE: ovata, picciolo lungo, apice acuminato variabile a volte poco evidente, base cuneiforme, margine crenato, glabra con tomento ai margini, verde brillante



PAGINA INFERIORE: verde pisello, tomentosa, vellutata

DIMENSIONE: lunga 4-9 cm, larga 2-4,5 cm

FIORE > FIORITURA: contemporanea all'emissione delle foglie



COLORE: corolla bianca

PROFUMO: di miele

FRUTTO > PESO: 60 - 70 gr

DIMENSIONI: altezza 6,2 - 10 cm • diametro 3,6 - 4 cm

FORMA: piriforme lunga

PROFILO EQUATORIALE: costoluto

PEDUNCOLO: medio

COLORE di FONDO: giallo

SOVRACCOLORE: assente

GRADO di SOVRACCOLORE: 0%

RUGGINOSITÀ: 10%

POLPA: bianco avorio con scurimento centrale, scarsa consistenza, compatta, tessitura grossolana, non aromatica, tannica, cellule pietrose

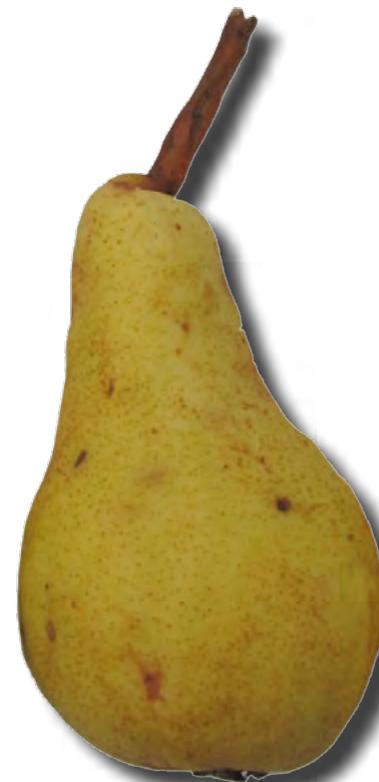
EPOCA di FIORITURA: 3^a decade di aprile

EPOCA di RACCOLTA: 1^a settimana di settembre

PERIODO DI CONSERVAZIONE: 2 settimane

MODALITÀ di CONSUMO: fresco

PÉR MAŽUCH



SCALA 1:1

PÉR TEMPORIVO

COORDINATE GPS: 11.9313999°E - 46.2078478°N

COMUNE: Gosaldo - Loc. *Titèle* - 1.243 m slm

ALBERO > ETÀ: 60 anni

VIGORE: vigoroso

TRONCO a 1,3 m: diametro 0,33 m

PRODUTTIVITÀ: 120-200 kg /pianta

FOGLIA > PAGINA SUPERIORE: ovata, picciolo lungo, apice acuminato a volte poco evidente, base arrotondata, margine seghettato, glabra con tomento ai margini, verde scuro e brillante



PAGINA INFERIORE: verde pisello, glabra con tomento lungo le nervature

DIMENSIONE: lunga 4-6 cm, larga 2,5-4 cm

FIORE > FIORITURA: contemporanea all'emissione delle foglie



COLORE: corolla bianca

PROFUMO: di miele tanninico

FRUTTO > PESO: 30 - 45 gr

DIMENSIONI: altezza 5,5 - 5,1 cm • diametro 4 - 4,2 cm

FORMA: steriforme

PROFILO EQUATORIALE: costoluto

PEDUNCOLO: lungo

COLORE di FONDO: verde - giallo

SOVRACCOLORE: rosso a bassa pigmentazione

GRADO di SOVRACCOLORE: < 20%

RUGGINOSITÀ: presente 20%

POLPA: bianca, croccante, fine



EPOCA di FIORITURA: 3ª decade di aprile

EPOCA di RACCOLTA: ultima settimana di agosto

PERIODO DI CONSERVAZIONE: da 1 a 2 settimane

MODALITÀ di CONSUMO: fresco

PÉR TEMPORIVO



SCALA 1:1

PÉR BOTÌRO DE INVERN

COORDINATE GPS: 11.9313999°E - 46.2080166°N

COMUNE: Gosaldo - Loc. *Titèle* - 1.243 m slm

ALBERO > ETÀ: 70 anni

VIGORE: vigoroso

TRONCO a 1,3 m: diametro 0,40 m

PRODUTTIVITÀ: 30 kg /pianta

FOGLIA > PAGINA SUPERIORE: ovata, picciolo lungo, apice acuminato, base arrotondata, margine seghettato, glabra, verde medio brillante



PAGINA INFERIORE: verde pisello

DIMENSIONE: lunga 5-8 cm, larga 3-6 cm

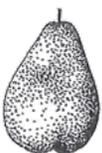
FIORE > FIORITURA: dopo l'emissione delle foglie



COLORE: corolla bianca

PROFUMO: di miele tanninico

FRUTTO > PESO: 60 - 90 gr



DIMENSIONI: altezza 6,8 - 7,6 cm • diametro 5 - 5,2 cm

FORMA: piriforme

PROFILO EQUATORIALE: costoluto

PEDUNCOLO: lungo

COLORE di FONDO: verde

SOVRACCOLORE: rosso scarso o assente

GRADO di SOVRACCOLORE: < 20%

RUGGINOSITÀ: presente 40%

POLPA: bianca, croccante, fine



EPOCA di FIORITURA: 2ª decade di aprile

EPOCA di RACCOLTA: ultima settimana di settembre

PERIODO DI CONSERVAZIONE: 4 mesi

MODALITÀ di CONSUMO: fresco dopo conservazione

PÉR BOTÌRO DE INVERN



SCALA 1:1

PÉR BOTÌRO

COORDINATE GPS: 11.9642666°E - 46.2203567°N

COMUNE: Gosaldo - Loc. *Le Feste* - 1.169 m slm

ALBERO > ETÀ: 60 anni

VIGORE: mediamente vigoroso

TRONCO a 1,3 m: diametro 0,25 m

PRODUTTIVITÀ: 60 kg /pianta

FOGLIA > PAGINA SUPERIORE: ovata, picciolo lungo, apice acuminato variabile e poco evidente, base cuneiforme, margine seghettato, glabra, verde scuro brillante



PAGINA INFERIORE: verde pisello chiaro opaco, glabra

DIMENSIONE: lunga 7-9 cm, larga 4-6 cm

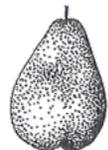
FIORE > FIORITURA: contemporanea all'emissione delle foglie



COLORE: corolla bianca, rosata inferiormente

PROFUMO: di miele e muschio

FRUTTO > PESO: 110 - 190 gr



DIMENSIONI: altezza 7 - 10 cm • diametro 5,4 - 6,5 cm

FORMA: piriforme

PROFILO EQUATORIALE: costoluto

PEDUNCOLO: medio

COLORE di FONDO: verde

SOVRACCOLORE: rosso

GRADO di SOVRACCOLORE: 20 - 50%

RUGGINOSITÀ: 40%

POLPA: bianco avorio, consistente, compatta

EPOCA di FIORITURA: 1ª decade di maggio

EPOCA di RACCOLTA: 1ª settimana di settembre

PERIODO DI CONSERVAZIONE: 2 settimane

MODALITÀ di CONSUMO: fresco

PÉR BOTÌRO



SCALA 1:1

PÉR MOSCATO

COORDINATE GPS: 11.9640166°E - 46.2205833°N

COMUNE: Gosaldo - Loc. Le Feste - 1.169 m slm

ALBERO > ETÀ: 60 anni

VIGORE: mediamente vigoroso

TRONCO a 1,3 m: diametro 0,41 m

PRODUTTIVITÀ: 30 kg /pianta

FOGLIA > PAGINA SUPERIORE: ovata, picciolo lungo, apice acuminato variabile a volte poco evidente, base arrotondata, margine seghettato, glabra, verde brillante



PAGINA INFERIORE: verde pisello, glabra con tomento lungo attaccatura foglia

DIMENSIONE: lunga 4,5-7,5 cm, larga 3-5 cm

FIORE > FIORITURA: contemporanea all'emissione delle foglie



COLORE: corolla bianca, rosata inferiormente

PROFUMO: di miele e frutta

FRUTTO > PESO: 60 gr



DIMENSIONI: altezza 4,5 - 5,5 cm • diametro 4,2 - 5,1 cm

FORMA: doliforme corta

PROFILO EQUATORIALE: circolare

PEDUNCOLO: medio

COLORE di FONDO: giallo leggermente verde

SOVRACCOLORE: rosso

GRADO di SOVRACCOLORE: > 50%

RUGGINOSITÀ: assente

POLPA: bianca avorio, consistente e compatta

EPOCA di FIORITURA: 3ª decade di aprile

EPOCA di RACCOLTA: ultima settimana di agosto

PERIODO DI CONSERVAZIONE: 2 settimane

MODALITÀ di CONSUMO: fresco

PÉR MOSCATO



SCALA 1:1

PÉR ŽUCHERIN

COORDINATE GPS: 12.0012165°E - 46.2317332°N

COMUNE: Gosaldo - Loc. *Delubi* - 1.154 m slm

ALBERO > ETÀ: 40 anni

VIGORE: mediamente vigoroso

TRONCO a 1,3 m: diametro 0,25 m

PRODUTTIVITÀ: 30 kg /pianta

FOGLIA > PAGINA SUPERIORE: ovata, picciolo lungo, apice acuminato variabile a volte poco evidente, base cuneiforme, margine seghettato, glabra con tomento ai margini, verde scuro e brillante



PAGINA INFERIORE: verde pisello, glabra con tomento lungo le nervature

DIMENSIONE: lunga 5-9 cm, larga 3-6 cm

FIORE > FIORITURA: contemporanea all'emissione delle foglie

COLORE: corolla bianca

PROFUMO: di miele e muschio



FRUTTO > PESO: 30 - 60 gr

DIMENSIONI: altezza 4,1 - 4,7 cm • diametro 4,2 - 4,7 cm

FORMA: steriforme

PROFILO EQUATORIALE: circolare

PEDUNCOLO: lungo

COLORE di FONDO: giallo leggermente verde

SOVRACCOLORE: rosso

GRADO di SOVRACCOLORE: > 50%

RUGGINOSITÀ: assente

POLPA: bianca, croccante, poco consistente, fine, marzizzata se sovrāmatura

EPOCA di FIORITURA: 3ª decade di aprile

EPOCA di RACCOLTA: ultima settimana di agosto

PERIODO DI CONSERVAZIONE: da 1 a 2 settimane

MODALITÀ di CONSUMO: fresco

PÉR ŽUCHERIN



SCALA 1:1

PÉR BOTÌRO DE SANTA ANA

COORDINATE GPS: 12.0048165°E - 46.2287999°N

COMUNE: Gosaldo - Loc. Tisèr - 983 m slm

ALBERO > ETÀ: 80 anni

VIGORE: vigoroso

TRONCO a 1,3 m: diametro 0,68 m

PRODUTTIVITÀ: 20 kg /pianta (variabile)

FOGLIA > PAGINA SUPERIORE: ovata, picciolo lungo, apice acuminato, base arrotondata, margine seghettato, glabra, verde medio brillante



PAGINA INFERIORE: glabra, verde pisello

DIMENSIONE: lunga 5-6 cm, larga 3,5 cm

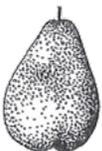
FIORE > FIORITURA: dopo l'emissione delle foglie



COLORE: corolla bianca

PROFUMO: di miele

FRUTTO > PESO: 100 - 200 gr



DIMENSIONI: altezza 7 - 10,1 cm • diametro 5,4 - 6,6 cm

FORMA: piriforme

PROFILO EQUATORIALE: circolare

PEDUNCOLO: medio

COLORE di FONDO: verde/giallo chiaro

SOVRACCOLORE: rosso a faccetta

GRADO di SOVRACCOLORE: < 20%

RUGGINOSITÀ: presente 20%

POLPA: bianca avorio, consistente, compatta

EPOCA di FIORITURA: 2^a decade di aprile

EPOCA di RACCOLTA: 1^a settimana di settembre

PERIODO DI CONSERVAZIONE: da 1 a 2 settimane

MODALITÀ di CONSUMO: fresco

PÉR BOTÌRO DE SANTA ANA



SCALA 1:1



INNESTI E POTATURA. ACCENNI DI TECNICA COLTURALE

a cura di:
Alessandro Gallon

UNA PREROGATIVA TUTTA VEGETALE. L'INNESTO

Le piante da frutto, ed in particolare di pero, sono state ottenute già dall'antichità attraverso la tecnica dell'innesto.

Con questa tecnica vengono "fuse" tra loro due parti di piante diverse: il *portinnesto* che costituisce la parte basale della pianta e il *nesto*, che rappresenta la parte aerea, quella che produrrà il frutto desiderato. Fino a 50 anni fa il portinnesto normale era il *pero franco* o selvatico, ottenuto da piantine nate da seme o prelevate in natura. È un pero vigoroso da cui si sviluppano alberi imponenti, alti fino a 20 metri, resistenti alla siccità ed ai suoli calcarei. Ha radici profonde ed estese. Le piante sono spesso tra loro difformi per la differenza genetica propria dei semi.

Successivamente si sono diffusi i portinnesti clonali, cotogni selezionati a partire da piante ornamentali, di minor vigore e bisognosi sempre di un tutore di sostegno. Sono caratterizzati da radici poco profonde pur se estese, altezze ridotte a 4-5 metri ma soprattutto hanno il vantaggio di una maggiore rapidità nel raggiungere la produttività.

L'INNESTO: STRUMENTO PER LA CONSERVAZIONE

Mediante l'innesto si ottiene quindi la moltiplicazione delle varietà desiderate. La prima fase è il reperimento durante il riposo vegetativo del materiale da innestare dalla "pianta madre" ossia rametti di 1 o 2 anni dotati di gemme valutate "vitali": questi possono essere conservati in frigo all'interno di contenitori che ne mantengano l'umidità.

Giunti alla ripresa vegetativa, i portinnesti, siano essi piante preesistenti o di nuovo impianto, sono pronti ad accogliere gli innesti. Gli innesti si eseguono a partire dalla metà di marzo, inizialmente a



innesto a gemma

a spacco



innesto a corona

a spacco inglese



innesto a gemma

raccolta innesti

spacco inglese, a sella, a spacco semplice o a triangolo. L'innesto a corona si utilizza dalla fine di marzo. In ogni caso la marza o "incalmela" deve trovarsi in riposo vegetativo (appena uscita dal frigo), mentre il portainnesto deve essere "in succhio", cioè in attività e quindi in grado di cicatrizzare il punto di innesto. Il concetto base dell'innesto primaverile è che i due legni vengano posizionati in modo che le rispettive cortecce e quindi il cambio siano in contatto tra loro, cosicché i tessuti diventino solidali. Dopo 15 giorni inizierà il germogliamento delle gemme del nesto.

Meno usato è l'innesto estivo *a occhio* detto anche *a gemma*, ottenuto inserendo da metà luglio a metà agosto una gemma (nesto) con una parte di corteccia sotto quella del portainnesto.

La gemma sarà dormiente fino alla primavera successiva.

PRENDERSI CURA DEI VECCHI PERI

Se si ha la fortuna di avere esemplari vecchi, su portainnesti franchi, occorre intervenire sulla pianta con potature di riequilibrio che riducano il carico delle branche (i rami inseriti sul tronco) troppo estese. I tagli dovranno tenere conto "dell'apporto" dell'albero e dovranno ripulire eventuali marciumi ed infiltrazioni di acqua lungo il fusto, intervenendo con spennellatura di mastice.

La potatura andrebbe eseguita ogni anno in modo da mantenere la forma dell'albero e un adeguato rinnovo delle branche fruttifere.

Vi sono però piante secolari, le cui dimensione ed armonia di sviluppo rappresentano un capolavoro di perfezione estetica. In questi casi, qualunque intervento di potatura è calorosamente sconsigliato, se non per la messa in sicurezza di eventuali rami disseccati o spaccati dalle intemperie.

Il pero necessita di una buona quantità di azoto che serve per lo sviluppo di rami e foglie. È buona pratica quindi intervenire ogni due anni con concimazioni a base di letame, in quantità di circa 20 kg per pianta.

RINGRAZIAMENTI

Un sincero ringraziamento va a tutti i proprietari dei peri, per la disponibilità dimostrata durante i rilievi, per l'attenzione e la cura rivolta alle piante che solo grazie a loro hanno potuto sopravvivere.

In particolare si ricordano Vittorio Bressan, Rita Carrera, Jury Chenet, Giocondo Dalle Feste, Mario Latti, Cesare Marcon, Emilio Marcon, Graziano Marcon, Maurizio Marcon, Mario Renon, Silvano Rossi, Daniele Schena.

Un riconoscimento va anche a tutti coloro che un pero lo hanno adottato e che prendendosene cura dimostrano passione e sensibilità verso un importante aspetto della storia e del territorio locale.

BIBLIOGRAFIA

AUTORI vari, *Biodiversità coltivata nel Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi - Indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell'agricoltura tradizionale*, Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi 2006.

AUTORI vari, *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi di studio: Calabria, Trentino Alto-Adige*, ISPRA - Quaderni Natura e biodiversità 3/2012

BARGIONI Giorgio, BASSI Gino, COMERLATI Giovanni, RIGO Giovanni, *Guida illustrata alla potatura delle piante da frutto: pomacee e drupacee*, Vita in Campagna - Guide illustrate num. 10, pag. 3 del 01/10/2011

BELLINI Elvio, GIANNELLI Giovanni, GIORDANI Edgardo, PICARDI Enzo, *Le specie legnose da frutto. Liste dei caratteri descrittivi*, ARSIA Regione Toscana 2007.

BISCOTTI Nello, GUIDI Sergio, FORCONI Vanna, PIOTTO Beti, *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane*, ISPRA - Quaderni Natura e biodiversità 1/2010

CAVAGNA Stefano, CIAN Sonia, *Val Canali una valle biodiversa. Cofanetto raccolto per la visita al Sentiero delle Muse fedaie*, Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino 2011.

DALLA RAGIONE Isabella, *Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire*, Mondadori arte 2010.

GUIDI Sergio, GULMINELLI Andrea, BATTAGLIA Domenico Plauto, *I patriarchi da frutto dell'Emilia Romagna. Itinerari per scoprire i capostipiti della frutticoltura dell'Emilia Romagna*, Servizio Valorizzazione delle Produzioni Assessorato Agricoltura dell'Emilia Romagna N° 2 2007, N° 4 2009

ODORIZZI Paolo, *Profumi e sapori perduti. Il fascino della frutta antica*, Associazione Spadona (Ronzone TN) 2005.

ROMANO Marco, SARCLETTI Patrizia, BATTISTI Bruno, COVI Sara, *Camminalberi. Percorsi, fiabe e storie alla scoperta di varietà tradizionali di mele e pere e non solo*, Comune di Sarnonico - Edizioni Alcione 2008

SCHIAVON Luigino, GIANNINI Michele, STOPPA Elisa, *Progetto di recupero e salvaguardia delle biodiversità frutticole del Veneto*, Veneto agricoltura - Azienda regionale per i settori agricolo forestale e agroalimentare 2010

SCHIAVON Michele, *Antiche varietà di mele e pere del Veneto*, Veneto Agricoltura 2010.

SITZIA Tommaso, *Ecologia e gestione dei boschi di neoformazione nel paesaggio del Trentino*, Provincia Autonoma di Trento - Servizio Foreste e Fauna 2009.

TESTO (Cooperativa), *Un luogo in cui resistere. Atlante dei paesaggi di Sagron Mis (secoli XVI - XXI)*, Comune di Sagron Mis 2013.

TIBILETTI BRUNO Mariagrazia, TIBILETTI Elena, *Frutti antichi. Riconoscere e coltivare le varietà tradizionali*, Edizioni Calderini 2007.

TIBILETTI BRUNO Mariagrazia, TIBILETTI Elena, *Atlante dei frutti antichi in Italia*, Edizioni Agricole del Sole 24 ore 2010.

YOUSSEF Jamil, STRAZZOLINI Enrico, TOFFOLUTTI Baldovino, PIAZZA Luigino, *Pomologia friulana: varietà locali di melo, pero, susino, ciliegio e castagno*, ERSA - Udine, Arti Grafiche Friulane 2000.

*Finito di stampare nel marzo 2015
dalla Publistampa Arti Grafiche di Pergine Valsugana (TN)*