

*Adriana Balzi e Roberto Rizzonelli, una storia di cultura, passione ed una mano alla biodiversità*

## Salvati gli antichi frutti bresciani

**S**ono 140 le specie di frutti bresciani che nessuno coltiva più, ma che pure sono sopravvissuti in qualche angolo delle nostre valli e che ora sono al sicuro in un brolo di Ciliverghe. È il clamoroso risultato di una avventura cominciata nel 2003 e che continua (registrando successi e qualche sconfitta) con il contributo di centinaia di bresciani. Anche i lettori di *Brescia e Futuro* vi possono contribuire ed anzi per certo qualcuno lo ha già fatto. Grazie. Adriana Balzi e Roberto Rizzonelli

**di Gianmichele Portieri**

(marito e moglie con tre figli) si sono gettati nel 2003 in una avventura che neppure loro sapevano dove avrebbe portato: salvare le antiche specie di frutti bresciani. A distanza di otto anni la missione che si sono scelti, che forse non sarà mai finita, è ad un ottimo punto: Per vert lonc, Per boter, Piruli del Sampietro, insieme

a Pom de fer, Brogne del Meschi, Fic de la gossa, Fic Negher e Sarese Negre sono al sicuro sotto forma di altrettanti alberelli posti in vivaio a Ciliverghe di Mazzano. Occorre dire, per i non bresciani, che il Per in vernacolo è la pera, il Pom la mela, la Brogna la prugna e il Fic il fico. L'avventura, cominciata sui libri e alimentata da centinaia di telefonate, è anche di quelle in cui si rischia l'osso del collo come

quando in Valle Sabbia, nella zona delle Pertiche, Roberto Rizzonelli si è arrampicato su un dirupo praticamente verticale per strappare un ramo giovane ad un Pero Sanguini che là era sopravvissuto, probabilmente l'ultimo della provincia bresciana. Missione fallita. L'antico pero, ad occhio e croce centenario, era morto prima dell'arrivo dei soccorritori. Una perolina che piaceva tanto alle nostre nonne (piccola con la polpa rosa intenso) forse non si ria-



*Fic Negher  
e 'Mbrunesca bianca  
negli acquerelli di Adriana Balzi*



Sareza Negra



Piruli da San Piero



Mbrunesca bianca



Per de spina



Fic de la marca

## **I salvataggi riusciti**

*Il bollettino aggiornato al settembre scorso indica la straordinaria cifra di 140.*

*Sono 140 le specie di frutti antichi salvati e riprodotti nel brolo di Ciliverghe e quindi sottratti all'oblio e all'estinzione. Dal 2003 ad oggi sono state salvate 21 qualità di fico (ad esempio di Fic Barati o il Fic de la Gosa), 21 anche le qualità di melo (tra le quali il Campanino o il Pom de Fer), ben 41 i diversi peri (Per Boter, Per de Spina, Per Toerc per citarne alcuni), 18 rare specie di vite (la più famosa è l'Invernenga), sette le varietà di ciliegie (abbiamo detto della Sareza Negra), 19 qualità di prugne (tra le quali la Brogna del Meschi), 9 tipi di pesche e tre di albicocche. La ricerca ovviamente continua. Se si ha una pianta che sembra interessante la si può segnalare all'azienda Rose Riflorentissime (tel. 030 2122728). A questo punto verrà effettuato un sopralluogo ed avviato un monitoraggio (che va fatto anche in fase di fioritura e maturazione dei frutti). Nella stagione adatta viene prelevato poi il materiale per l'innesto. Solo quando l'innesto è riuscito si può dire che la varietà è salva.*

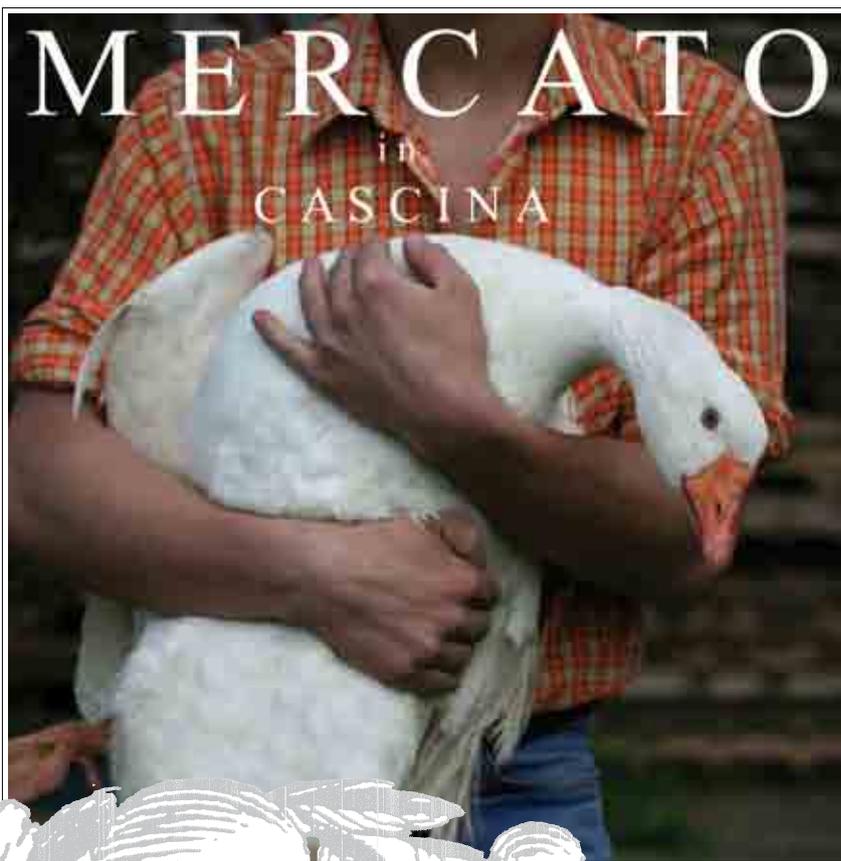
vrà più. Ma 140 volte è andata bene, molto bene. Come quando è arrivata una telefonata da via Montebello, ormai in piena città, dal signor Pezzolla. Voleva mostrare un pero alto come il secondo piano, dalle fronde imponenti (mai potato), età presunta sui cento anni e vigore e sanità invidiabili (come del resto il suo anziano proprietario) senza alcun aiuto della chimica. Frutti grandi, dolcissimi, buoni dall'autunno fino a Pasqua. È

stato facile staccare un ramo giovane e riprodurre il pero in vivaio. Oggi è un bell'alberello che d'estate è stracarico di grosse pere succose. In attesa di classificazione botanica ce lo troviamo davanti con il cartellino che recita "pero Pezzolla". Un modo come un altro per passare alla storia. Le nostre valli si sono rivelate la riserva botanica più ricca: mentre l'Ua uzilina viene da Montichiari l'uva Invernenga e la Lugliera (matura in

luglio) sono state salvate a Darfo come molte varietà di prugne.

In questa stagione, bisogna dire, gli alberelli salvati non fanno una gran figura senza foglie e senza frutti, ma abbiamo assaggiato i frutti l'estate scorsa, perfettamente maturi, saporiti, profumati e soprattutto di una varietà da perdersi, abituati come siamo a pensare che le mele sono mele, i fichi fichi e l'uva è uva.

Sono sapori veri che credevamo ormai perduti e soprattutto piante da frutto di incredibile longevità e resistenza alle malattie. Una brescianità riscoperta che questa volta non si ammira attraverso un vetro o si legge nella copia anastatica di un libro antico, ma letteralmente si mangia. Non si tratta, come forse finora vi sarà sembrato, di una inutilità (magari colta). Il salvataggio delle an-



### ***A Ciliverghe c'è anche il mercato contadino***

*Se andate alla ricerca di frutti antichi, potete fare anche scorta di prelibatezze moderne, ma assolutamente di stagione e tutte assolutamente della nostra zona. Se non sono a Chilometri Zero poco ci manca.*

*Rose Rifiorentissime ha aperto nella primavera del 2009 il primo mercato dei contadini in sede fissa e, novità, assolutamente al coperto. La sede è a Ciliverghe di Mazzano in via Portesi, ma è più facile trovarla prendendo a riferimento il cimitero (è di fronte). Il Farmers Market nasce nell'ambito delle aziende associate alla Coldiretti (che si impegna molto sulla spesa dal produttore al consumatore) e raccoglie 20 aziende agricole della zona. Si trovano carni bovine e suine, salumi, formaggi di vacca e di capra, gelato, yogurt, vino, olio e pesce. Tutti prodotti genuini per definizione e talvolta anche biologici. In ogni caso il produttore stesso è lì il sabato seguente per risponderne. Il mercato è aperto tutti i sabati dalle 9 alle 18 ed è ospitato in un nuovo fabbricato (ecocompatibile anche quello) e quindi si svolgerà con qualsiasi tempo.*

tiche qualità di frutta ha un preciso senso per salvare la biodiversità. Piante che sono campate nei millenni ci possono dare una bella mano a salvare la nostra frutta che nasce su piante, è vero, assai produttive, ma tanto bisognose di concimazioni, di antiparassitari, di essere difese e coccolate. Loro delle bizze del clima non hanno proprio paura visto che ne hanno viste tante.

L'idea di Adriana Balzi, l'inquietamente dell'iniziativa (ma sulle piante a rischiare l'osso del collo ci va il marito Roberto) è quella di far rivivere il brolo, cioè quella porzione di terra che stava tradizionalmente dietro la casa ed era destinata alla coltivazione domestica di un po' di verdura, erbe per la cucina, piante da frutto e magari all'allevamento di qualche pollo ruspante. L'architettura del benessere ha creato la villetta, dice Adriana che è architetto, con la poca terra sperperata attorno alla casa. Sarebbe meglio tornare indietro, tornare al brolo.

I tempi non lieti per l'economia sembrano dare ragione alla coppia di Cilliverghe, anche se l'idea dell'«orto di guerra» che avrà fatto, a questo punto, capolino nella mente dei più anziani è troppo triste. Meglio vivere la rinascita con gioia facendo due cose: riprodurre gli antichi frutti innestando le piante che si hanno già (un pero moderno va benissimo) o segnalare la sopravvivenza dei frutti della nonna perché Roberto (verrà lui) si precipiti a salvarli. Il tempo per la riproduzione con le marze è la fine dell'inverno (febbraio o marzo), ad agosto si può provare con le gemme. Se non si hanno piante, si possono acquistare piantine in vaso. Ce n'è un migliaio già innestate su un robusto portainnesto e pronte ad essere piantate.

Cosa aspettarsi: piante poco produttive, ma robuste e con nessun bisogno di cure, frutti talvolta dolcissimi, talvolta commestibili solo dopo

### ***Innesto, semplici istruzioni a prova di professionista***

*Ogni tanto rimpiangiamo la manualità perduta, poi facciamo poco per recuperarla. Se però siamo colpiti dalla passione per il giardino verremo travolti dalla voglia di imparare. Anche a fare un innesto per salvare una varietà rara. Così quando ve ne è l'occasione è folla attorno al "docente". Ne sa qualcosa Roberto Rizzonelli che deve ripetere e poi ripetere perché la gente è troppa perché possa vedere come si muovono le sue mani. Già, ma come si fa l'innesto? Abbiamo chiesto spiegazioni a prova di professionista.*

*L'innesto è un metodo di moltiplicazione dei vegetali che consiste nell'unire due porzioni di piante diverse in modo tale da renderle un'unica pianta. La parte sottostante che ha l'apparato radicale è detta portainnesto, mentre la parte sovrastante si chiama innesto o marza.*

*L'innesto, così come la talea, la margotta, la propaggine sono metodi di moltiplicazione vegetativa, che permettono di riprodurre piante figlie esattamente identiche alla pianta madre.*

*Il metodo dell'innesto è assai usato nella propagazione degli alberi da frutto e può essere eseguito in modi diversi a seconda della stagione in cui viene effettuato. L'innesto a marza è quello che si esegue a fine dell'inverno, tra qualche mese.*

*Parliamo allora della marza. La marza è una porzione di ramo di un anno lignificato, con due-tre belle gemme che si preleva dalla pianta che si vuole riprodurre.*

*I portainnesti sono piante generalmente ottenute da seme, quindi con forte apparato radicale. Ma si possono anche innestare rami di alberi adulti già in produzione, con lo scopo di cambiare varietà, oppure per avere diverse varietà a maturazione scalare, su uno stesso albero. Si può raccogliere così da giugno ad ottobre inoltrato.*

*Il metodo più comunemente utilizzato è l'innesto a triangolo o corona. Come si esegue? Si deve tagliare il portainnesto orizzontalmente all'altezza voluta; asportare due triangoli legnosi dalla corteccia, come se si togliesse uno spicchio; sagomare la marza in modo tale che si incastrino perfettamente nel portainnesto, in modo che le due cortecce siano continue; legare con raffia; sigillare tutto con il mastice. E poi pazienza per aspettare i frutti. Le piante antiche attecchiscono con maggiore facilità.*



Roberto Rizzonelli - Lezione di innesto

## ***I fondamentali testi di riferimento***

*La natura è piena di sorprese e, anche se abbiamo cercato in tutti i modi di ingabbiarla negli schemi che ci fanno più comodo, propone infinite variante della stessa specie botanica. Ma prima di dire che un albero ritrovato fa parte dei frutti della nostra storia, occorre una seria documentazione scientifica. Una documentazione difficile da reperire e soprattutto di complessa interpretazione perché si affida a descrizioni verbali o a qualche disegno. Una fotografia spazzerebbe ogni dubbio, peccato che non fosse ancora stata inventata.*

*Il recupero dei frutti antichi di Adriana Balzi e Roberto Rizzonelli nasce anzitutto sui libri. Il più antico testo disponibile è di Agostino Gallo, il celebre agronomo bresciano che viene considerato l'iniziatore dell'agricoltura moderna con "Le venti giornate dell'agricoltura e i piaceri della villa", ha scritto nel 1568 l'opera "il territorio bresciano et i suoi confini" nel quale descrive molti frutti presenti nelle campagne bresciane tra i quali il delizioso "perfico" che resta un rompicapo botanico.*

*Più utile è il testo di Giorgio Galesio. Il personaggio, un diplomatico con il pallino della botanica, ha percorso tra il 1772 e il 1839 tutti i mercati ortofrutticoli italiani della sua epoca con il proposito di descrivere puntigliosamente tutti i frutti italiani. Il trattato si chiama "La pomona" ed è uscito a fascicoli tra il 1817 e il 1839. Il vero tesoro è comunque racchiuso in un libro bresciano edito dalla Tipografia Apollonio nel 1871. Si chiama: "Prospetto delle piante vascolari spontanee o comunemente coltivate nella provincia di Brescia". Il testo è stato trovato a Brescia al Museo di Storia Naturale.*

molto tempo perché ai nostri vecchi interessava che durassero fino alla nuova stagione.

L'idea, che seguiamo da anni, ha fatto molta strada. Sono centinaia i bresciani che hanno riscoperto il piacere di avere un brolo vario, di piante nostrane, dove cogliere frutta di stagione buonissima e soprattutto esente da trattamenti chimici. A fare da volano all'iniziativa è in parte la gola, ma molto viene dalla crescente sensibilità ambientale.

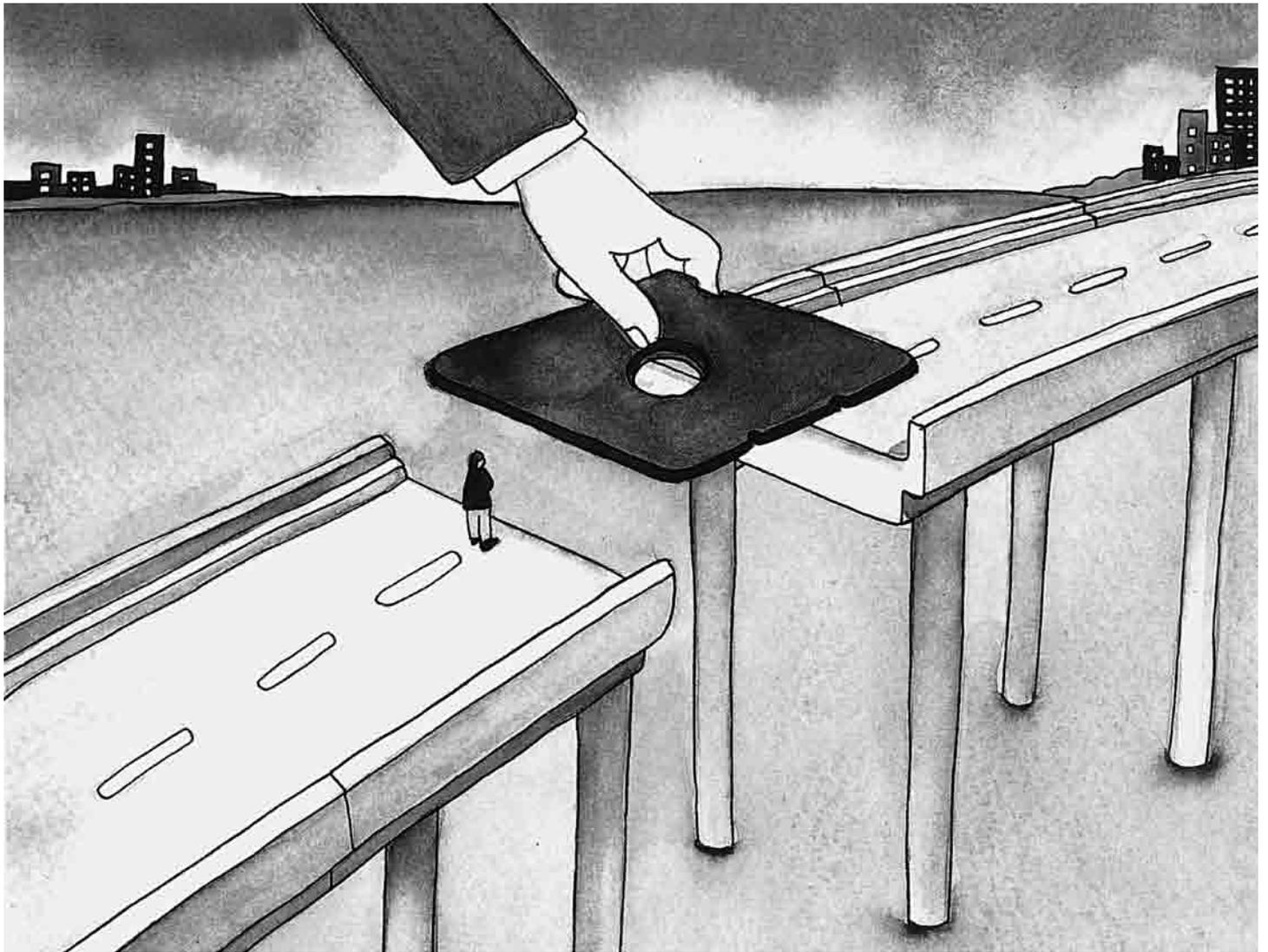
Partecipare all'iniziativa è facile perché presso il vivaio Rose Rifioritissime (dove troverete rarissime rose che vengono dal lavoro degli ibridatori di tutto il mondo, soprattutto dall'Inghilterra ma anche dalla Nuova Zelanda) a fine inverno vengono distribuite le marze (ramoscelli) di alberi salvati. Potete però anche acquistare piantine già innestate e pronte ad essere sistemate in giardino. Operazione che si può fare in ogni stagione. Trovate tutte le informazioni utili nel sito [roserifioritissime.it](http://roserifioritissime.it).

Poi arriverà l'estate e da giugno ad ottobre avrete sorprese a raffica. Noi



*Pomassa verda*

# UN PROGETTO PER COLMARE MOLTI VUOTI



software idee diverse dagli altri perché abbiamo un software diverso dagli altri. Caro commercialista dedicaci cinque minuti e te ne regaleremo un milione. Abbiamo sul software idee diverse dagli altri perché abbiamo un software diverso dagli altri. Caro commercialista dedicaci cinque minuti e te ne regaleremo un milione. Abbiamo sul

**e-mail: [info@studio5.it](mailto:info@studio5.it) - [www.studio5.it](http://www.studio5.it)**



25126 BRESCIA - via Cassala, 38 - Complesso Bresciano - Tel.030 8840111 - Fax 030 3753398

***Una passione diffusa per l'Italia. La biodiversità è in buone mani, quelle di centinaia di appassionati***

La passione è contagiosa. L'iniziativa di Adriana Balzi e Roberto Rizzonelli non è, per fortuna, isolata. Qualche vivaista ne ha fatto un vero business, altri sono mossi da passione pura. Poco importa, significa che la biodiversità si salva ed è nelle mani non di una multinazionale o di un ente pubblico, ma in quelle, molto più sicure, di centinaia di appassionati. Non ne sappiamo molto, vero, e qualche dato ci aiuterà a capire. Alla fine dell'800 le varietà di frutta coltivate erano 8.000, oggi sono meno di duemila. C'è di più: delle centinaia di varietà di mele che si sono salvate il 75% degli italiani ne conosce solo cinque. Oltre il 63% non sa che in ogni stagione si trovano diverse varietà dello stesso frutto. In dettaglio risulta che solo il 17% degli italiani conosce la sorba, il 27% il corbezzolo, il 32% il corniolo, il 38% la pera volpina e solo il 40% la giuggiola.

Ma ce la faremo. Ecco qualche storia raccolta a Guastalla (Reggio Emilia) dove a settembre si tiene la fiera "Frutta e animali perduti". Storie che infondono speranza.

*La mela limone.* La pianta sembrava morta, la "mela limone" che pure era comune sulla collina emiliana era perduta, ma Mario Maioli non si è arreso ed ha tagliato due rametti ancora verdi all'albero quasi secco. Ce l'ha fatta e la mela dal netto profumo di limone c'è ancora e c'è chi se la coltiva in giardino. Del resto il vivaio Maioli del Reggiano propone 700 varietà di piante salvate ed il fatto che ce l'abbia raccontato la giovanissima Erica Maioli, fa pensare che un futuro c'è.

Se la gente compra le mele e se le mangia è molto, ma se compera una pianta fa cultura, ci è venuto da riflettere. La voglia di genuinità, di nuovo, di non omologato, di autentico, ha indotto molti (assai più di quanto si pensi) a pescare nel pozzo senza fondo dei prodotti tradizionali, quelli che il benessere, il produttivismo, l'industrializzazione dell'agricoltura aveva messo all'angolo.

*Si vende merda d'asino.* Dal collezionismo di alcuni si passa ad un mercato, piccolo, ma un mercato. Tanto avido di novità che il vivaio Antichi Poderi di Novellara, insieme alla rarissima "Mela gelata" o alla tipica "Capel del pret" della collina Parmense, vende anche (con successo) la "merda d'asino" (proprio così in etichetta) accuratamente inscatolata.

*La valle delle mele rare.* La somma dei frutti antichi salvati è imponente. Sentendo tre soli vivai (dalla Padania al Piemonte) si arriva ad oltre mille, anche se forse alcune varietà sono le medesime ed hanno assunto nomi locali diversi. Così nel Melo Ferro della Bassa Reggiana, che dura senza problemi da un anno con l'altro, ci è parso di rivedere il bresciano Pom de Fer. Fa effetto pensare che anche una sola valle può essere una tavolozza di sapori. "Il vecchio melo" della provincia di Novara ha trovato 200 varietà solo in Valsesia che ha classificato con precisione scientifica. Niente, ci fa notare Enrico Covolo, rispetto alla vicina Francia dove due associazioni di appassionati raccolgono 25 mila iscritti.

*Si salvano anche gli animali.* È incredibile la varietà dei polli (la collezione in questo campo è un classico consolidato) con qualche sorpresa: un minuscolo gallo combattente inglese è prezioso per creare incroci che forniscano ampi petti di pollo. Anche qui non c'è quindi solo lo sport, ma ci sono le bio mutazioni che la natura ha prodotto nei secoli che restano preziose anche in tempi di ingegneria genetica. Ancora. A Guastalla abbiamo visto un esemplare di vacca Cabannina che a vederla sembra proprio un esemplare bruttino di Bruna. Invece è una rarità salvata nella montagna ligure da cui nasce un formaggio che si chiama U Cabanin che è tra le rarità ricercate. La produttività non brilla. Del resto il maiale Nero di Parma, che è diventato di moda perché dà dei salumi superbi, ha il vizio di essere pronto in 24 mesi contro i nove dei maiali di oggi e il suo prosciutto deve stagionare fino a tre anni per essere gradevole. Una vacca di razza Reggiana produce al meglio 50 quintali di latte l'anno contro i cento di una Frisona. Ma il Parmigiano Vacche Rosse ha ben altri prezzi. E i veri golosi lo sanno e il soprapprezzo lo pagano anche volentieri.



Vivaio Rose Riflorentissime



*Per Toerc*

abbiamo fatto un giro nel brolo di Ciliverghe ai primi di settembre a vedere i frutti ormai maturi. Per non farci mancare niente, dopo averli fotografati, ce ne siamo deliziati. Non dovete aspettarvi molto, si tratta di piante che ricordavamo ancora piccole e cominciano a crescere come le loro piante madri, quelle avventurosamente salvate in questi anni. In quel periodo occhieggiavano dai rami, dolcissimi e abbondanti, i Fic de la Marca, grossi dalla buccia viola, molti anche i Fic de la Gosa, piccoli e verdi, ma ancora più dolci. Più rari tra le fronde i Fic Negher. È questa la loro stagione, ma c'è una varietà antica denominata Fic le zie che altro non è che una variante del Fic della Gosa (cui assomiglia) ma matura fino ad autunno inoltrato.



*Per verde lungo. Frutto Ceresoli Nave*

Sono già maturate (accade a giungo) tre varietà di Pirulù del San Piero. Mature e quasi finite le selvatiche Brogne del Meschi che sono grandi come un chicco d'uva da tavola nera. Sono state segnalate a Darfo. Il nome è una contrazione di Damasco (e non di "meschino") da dove pare le abbiano importate i romani. Ma quel che ci ha impressionato di più è un minuscolo albero stracarico di pere. È figlio del pero di via Montebello del signor Pezzola che è stato uno dei primi a mobilitarsi e di cui vi abbiamo parlato. Quella di chiamarsi con un cognome bresciano è sorte piuttosto comune delle essenze salvate, perché i vecchi testi non contengono fotografie (non erano ancora state inventate), ma solo una descrizione. La corri-



*Brogne del Meschi*



*Pero Pezzola*

spondenza tra la descrizione dei testi antichi e i reperti naturali è attorno al 50%, ma la ricerca continua. Così sono citate nei testi storici di frutticoltura bresciana il fic della marca (Collebeato), fic nègher, ficverd e della Madonna (Brescia), fic baritù (Botticino), fic baritù e fic della gotta (Nuvolera), fico zucchetto e verdù (Puegnago). Altre varietà molto interessanti, sono state ritrovate e «battezzate» con il nome del proprietario dell'albero. Tra queste per bontà spiccano il fico verde viola della nonna e il fico tardivo che matura fino all'inizio di novembre a Ciliverghe, il fico Valbona a Brescia. Non mancheranno poi il pèrmursù di Sabbio Chiese, le mandorle secarèle dei Ronchi, le pesche nostrane di Pavone Mella risalenti ai primi del Novecento. Nel brolo di Ciliverghe, non ancora



*Fic de la gosa*

maturi, serrati al ramo e quasi scon-  
troso, maturano anche i Pom de Fer,  
una vecchissima varietà di mele. Sarà  
anche vero, come suggerisce il nome,  
di un pomo che, morsicato, rischia di  
romperti un dente, ma i nostri vec-  
chi lo amavano perché durava senza  
frigorifero fino a primavera ed era  
una risorsa. Si diceva che la ricerca  
continua. Il ritrovamento recente più  
interessante è quello del Per Toerc  
trovato a Collebeato (c'è un pianto-  
ne alto 14 metri) che è esattamente  
quello descritto nel 1500 da Agostino  
Gallo. Nuovi Pirulì del San Piero sono  
arrivati da Malpaga di Calvisano, Nu-  
volento e Puegnago e il problema è  
distinguerli dai Pirulì di San Giovanni  
che maturano qualche giorno prima  
(il 22 giugno). La caccia più curiosa  
è servita per correre dietro al Perfico.  
Lo descrive Agostino Gallo in modo  
poco decifrabile. Un fruttivendolo di  
Darfo ha telefonato per dire che ce ne  
aveva una pianta. E' una pera che ha  
la parte alta stretta e quella bassa ben  
rotonda. Può ricordare un fico. In ogni  
caso ce n'è una piantina a Ciliverghe.  
A Botticino si è trovata una vigna di  
Marzemino dalla buccia dura come  
quella dell'uva Invernesca. Forse  
è il vecchio Barzemino bresciano,  
soppiantato nei secoli dalla più pro-  
duttiva variante trentina.

La storia comincia con Rose Rifi-  
orentissime la giovane azienda fondata  
nel 2001 da Adriana Balzi e Roberto  
Rizzonelli a Ciliverghe di Mazzano.  
L'azienda è specializzata nella ricer-  
ca e introduzione in Italia di ibridi di  
rose riflorenti scelti dalle produzioni  
dei maggiori creatori europei (Austin,  
Harkness, Poulsen, Lens, Kordes,  
Meilland, Tantau). Alcune rose sono  
rarissime. La sede dell'azienda è ispi-  
rata all'orto botanico settecentesco ed  
il visitatore può accedere alla docu-  
mentazione scientifica su ogni rosa.  
Una cosa per appassionati veri.

Su questo ceppo è nata la ricerca e  
la rimessa in coltivazione di vecchie  
varietà di alberi da frutto bresciani,

molto resistenti alle malattie, di fa-  
cile coltivazione, produttivi e quindi  
ideali per il frutteto domestico.

L'idea, va detto, nuova per Brescia  
non è isolata. Adriana Balzi am-  
mette di averla sempre avuta in un  
bastoncino del suo Dna. Il nonno  
aveva la cascina San Francesco a  
Castenedolo ed aveva costruito (c'è  
ancora) Villa delle rose. Il primo  
nucleo di frutti antichi è venuto da  
lì come la Rosa Mantovana o l'Ab-  
bondanza rosa (che sono mele). Ma  
c'era anche l'uva Luglienga che si  
mangiava in estate, mentre l'Inver-  
nenga, dalla buccia spessa, si teneva  
da parte per l'inverno. Poi Adriana  
ha conosciuto Pomona, l'associa-  
zione nata a Milano nel 1998 per  
salvare i frutti antichi. Quindi si  
è documentata ed ha scoperto un  
mondo sterminato di varietà di cui si  
è perso anche il ricordo.

La ricerca è iniziata timidamente nel  
2003 e si è fatta sistematica dal 2005.  
Grazie al passaparola sono state sal-  
vate 140 specie antiche (due anni fa  
erano solo 70). Poi l'iniziativa dei  
due è sbocciata con la distribuzione  
gratuita a marzo delle marze recupe-  
rate in provincia per consentire l'in-  
nesto. La scorsa primavera in due  
domeniche (una infatti non è basta-  
ta) sono state distribuite 400 marze.  
In 200 hanno prenotato piante già  
innestate in vivaio. L'iniziativa ha  
aumentato la notorietà della cosa e  
moltiplicato le segnalazioni.

Dove sono finiti i rametti di frut-  
ti antichi? "Persino in Argentina",  
racconta Adriana Balzi. Un brescia-  
no che vive in Argentina ha voluto  
portarsi a casa l'intera serie dei fichi  
storici bresciani.

Gianmichele Portieri  
Giornalista



È TEMPO DI PENSARE AL FUTURO.

OGGI I PIÙ BELLI FRUTTI  
SEMPRE PIÙ SCELTI  
E L'AMERICA CONTEMPORANEA  
CHI SI PIACONO I FRUTTATI  
REGOLE DEI TEMPI PIÙ  
IL TEMPO SI POCO PER  
ANCORA CAMBIARE  
C'È UN BUCCELO E' C'È  
C'È UN TEMPO  
I BAMBINI PIÙ  
I BAMBINI PIÙ

ITALIA  
I COMMERCIALISTI  
ITALIA