

PESCA BUCO INCAVATO, BUS INCAVÉ

MASSA LOMBARDA

Presidio Slow Food

Condotta di Godo e Bassa Romagna APS



Progetto di trasformazione e di valorizzazione

Il Progetto in un tweet

Il progetto Pesca “Buco Incavato” persegue biodiversità e salvaguardia delle risorse genetiche locali, attraverso il recupero e la valorizzazione.

Principali campi in cui opera il progetto

Agricoltura, Ambiente e Territorio - Salvaguardia dei Genotipi Locali - Educazione e Formazione - Educazione al Gusto - Consumo Consapevole ed Ecosostenibile –Valorizzazione Territori e Culture

Progetto di sintesi

Con la Pesca Buco incavato, in dialetto “bus incavé”, coltivata già nei primi anni del '900 a Massa Lombarda, si apre il capitolo nel mondo della “frutticoltura industriale” in Romagna. Ma se a metà degli anni '30 questa varietà era la più importante in tutta l'Emilia Romagna, a metà degli anni '50, rappresentava già meno dell'1% per cento della produzione. Fino a pochi anni fa rimanevano solo poche piante di Buco Incavato conservate prevalentemente da alcuni amatori. Da qui nasce il progetto del “Buco incavato”, Presidio Slow Food dal 2020, che vede protagonisti il CRPV di Cesena e il Comune di Massa Lombarda, con l'obiettivo della sua diffusione nelle aziende agricole. Oggi nel territorio del Presidio diversi frutticoltori, nel ruolo di “Custodi” hanno inserito questa varietà nei loro piani colturali.

Essendo comunque un frutto delicato alla manipolazione e con una conservabilità non facile, nell'agosto del 2022, la Condotta Slow Food Godo e Bassa Romagna APS e Il Lavoro dei Contadini in Romagna - Comunità Slow Food, predispongono un piccolo piano di trasformazione della Buco Incavato in confetture, succhi e succhi concentrati, con l'obiettivo di presentarli, come è stato, a Terra Madre, ottenendo un grande interesse. Da ciò la “spinta” a sviluppare un nuovo e articolato progetto di trasformazione e valorizzazione della pesca Buco Incavato.

IL PROGETTO

I pensieri

Tradizione vs. innovazione

... contraddizione tra tradizione e innovazione: la vera innovazione molte volte è rappresentata dal rivitalizzare una tradizione, esattamente come abbiamo fatto noi valorizzando il patrimonio immenso sui territori fatto di prodotti, savoir faire, esperienze e identità. Se una tradizione non coltiva un po' di innovazione, è destinata a morire.

(Carlo Petrini all'VIII Congresso di Slow Food, Pollenzo, 16 e 17 luglio 2022)

Da queste parole del Fondatore di Slow Food, che rispecchiano appieno la filosofia adottata da sempre anche da Il Lavoro dei Contadini, l'idea di un progetto integrato per la valorizzazione della Pesca Buco Incavato anche attraverso la sua trasformazione.

I destinatari

Il progetto è destinato ad una platea allargata di persone sensibili (e da sensibilizzare...) ai temi della biodiversità e della sua salvaguardia, del rispetto dell'ambiente, di un consumo consapevole e dei valori e delle tradizioni di un territorio, la Romagna e che sappiano riconoscere ed apprezzare le caratteristiche organolettiche del frutto fresco e trasformato, anche quale elemento di valorizzazione e promozione territoriale, nel rispetto, anche economico, dei produttori.

Un po' di storia

Il nome di Massa Lombarda, Comune romagnolo oggi abitato da circa 10.500 abitanti, poco più di un secolo fa riecheggiava in mezza Europa: questo Comune, collocato al confine tra le province di Ravenna, Bologna e Ferrara, era l'epicentro della frutticoltura moderna italiana e da qui si esportavano decine di frutti destinati a tante città del Vecchio Continente.

Massa Lombarda si impose al mondo come realtà produttiva all'avanguardia del nuovo settore denominato "frutticoltura industriale". Il simbolo di questa rivoluzione fu senz'altro la Buco Incavato, in dialetto romagnolo "bus incavé", la varietà di pesco più diffusa e coltivata nei territori massesi già nella prima parte del '900, tant'è che fu commercializzata proprio con il nome di "Pesca di Massa Lombarda". A metà degli anni '30 questa varietà era la più importante in tutta l'Emilia Romagna, ma a metà degli anni '50, rappresentava già meno dell'1% per cento della produzione regionale.

La produzione di Massa Lombarda era rinomata al punto che il paese, nel 1927, venne scelto come sede della seconda Esposizione nazionale della frutticoltura. Il successo della pesca dal buco incavato trainò per almeno tre decenni l'economia della zona ma più in generale della Romagna.

Da lì a poco, però, sarebbe cominciato il declino: a causarlo, l'introduzione anche in questi territori di nuove cultivar provenienti anche dall'America, in grado di essere conservate più a lungo e meno delicate e pertanto di essere commercializzate e trasportate con maggiore facilità. Negli anni Sessanta la produzione era scesa allo 0,2%.

Da ormai alcuni anni, a Massa Lombarda, è partito un progetto di ricerca e di riscoperta di questa varietà di pesco grazie all'impegno del Comune di Massa Lombarda congiuntamente con il CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali di Cesena) e in particolare con il Dott. Claudio Buscaroli.

Due piante sono state rinvenute nel terreno di un agricoltore di Massa Lombarda e da lì è iniziato il grande e impegnativo lavoro di moltiplicazione genetica per poi distribuire ai frutticoltori le nuove piante dell'antica varietà.

Grazie anche l'impegno della Condotta di Godo e della Bassa Romagna, che ha lavorato al progetto per il riconoscimento della Buco Incavato quale Presidio di Slow Food, oggi diversi sono i produttori di Buco Incavato, non solo a Massa Lombarda e si stima che possano garantire, per annata agraria, salvo imprevisti meteo, 300/350 quintali di Buco Incavato precoce e tardivo.

E ciò conferma che l'attenzione su questa varietà di pesca è in continuo aumento, non solo fra i ricercatori e i produttori, ma anche da parte dei consumatori, sempre più attenti ai prodotti tipici del territorio, in un gioco di scoperta e riscoperta di antichi sapori. Questo grazie anche al Comune di Massa Lombarda che da diversi anni a fine agosto organizza nella Piazza centrale la Festa del Buco Incavato.

Le caratteristiche della Pesca Buco Incavato

Caratteristiche: la Pesca Buco Incavato, in dialetto "bus incavé", è una cultivar estremamente vigorosa e rustica. Buco Incavato presenta frutti dall'ottimo profumo, medio – grossi (peso medio 180/200 g) di forma rotondeggiante ma non sempre regolare, con la caratteristica, lungo la linea mediana, profonda sutura (da cui il nome!).

Colore di fondo verde/giallo con sovraccolore rosso intenso per il 50-60% della superficie del frutto, tomento (buccia) molto fine, vellutata. La polpa è spicca (nocciolo non aderente), bianca, soda, di ottime caratteristiche gustative, sapore squisito, dolce-acidulo (zuccheri :12-14° Brix, Acidità: 10-11 meq/ml), con profumi e aromi intensi sconosciuti nelle varietà oggi in commercio!

Si raccoglie in Romagna tra il 10 e il 20 agosto, si consuma fresco, ma nella storia venivano preparate confetture che spesso avevano un caratteristico colore rosa. E' una pesca delicata e occorre fare attenzione alla manipolazione in raccolta e alla gestione post raccolta. E' resistente alle malattie.

L'esperienza 2022 di Slow Food, Condotta di Godo e della Bassa Romagna, Il Lavoro dei Contadini APS e l'Istituto Superiore per le Industrie Artistiche (ISIA) di Faenza

Per valorizzare la Pesca Buco Incavato, date anche le sue specifiche caratteristiche di delicatezza alla manipolazione e alla limitata conservazione del fresco, nell'agosto del 2022, ha origine una prima esperienza che porta La Condotta di Slow Food e Il Lavoro dei Contadini alla trasformazione di 20/30 kg di Buco Incavato, per preparare confetture, succhi e succhi concentrati. Esperienza positiva grazie anche alla sinergia di diversi fattori. Il primo, in ordine cronologico: fra Il Lavoro dei Contadini e la Direttrice, Arch. Maria Concetta Cossa, dell'ISIA di Faenza, a fine del 2021, nasce una collaborazione con l'obiettivo di un progetto di packaging per la presentazione e la valorizzazione dei prodotti eno-gastronomici tipici e dell'artigianato artistico della Romagna, in particolare per le aziende agricole e gli artigiani che collaborano storicamente con l'associazione. A metà maggio 2022, il Prof. Maurizio Fiori e i suoi studenti del 2° anno del Biennio specialistico in "Design della Comunicazione", presentano due linee di packaging con il marchio "GustoDi" e con le relative proposte di etichette, box, ecc.

Una di queste linee, quella più "tradizionale", con disegni ispirati alle tele romagnole della tradizione, viene scelta e elaborata in maniera specifica per preparare le etichette e le parti descrittive da apporre ai vasetti di confettura e succhi preparati con la Buco Incavato.

La seconda sinergia è riconducibile al fatto che la Condotta di Godo e Bassa Romagna ha presentato a Terra Madre a Torino, durante l'edizione di ottobre 2022 di Terra Madre, i trasformati della Buco Incavato, organizzando degustazioni guidate per i visitatori e i colleghi delle altre condotte presenti, raccogliendo grandi soddisfazioni.

Gli obiettivi

Confermando gli obiettivi superiori della salvaguardia della biodiversità, del rispetto dei produttori e dell'ambiente, di un consumo consapevole e dei valori e delle tradizioni di un territorio, in virtù di questa prima piccola ma positiva e gratificante esperienza, verificato con i frutticoltori di Massa Lombarda, che confermano di avere, (nonostante le gelate tardive e la successiva inondazione di maggio), alcuni quintali di pesche, con questo progetto si intende procedere per proporre anche per l'agosto 2023 la trasformazione di 150 kg di Buco Incavato per produrre confetture e succhi concentrati.

Il progetto, per la fase di trasformazione, ha anche come obiettivo a quello dell'inclusione: la trasformazione sarà affidata ad di Abbraccio Verde di Modigliana (FC), Cooperativa Agricola Sociale per inserimento lavorativo per Persone con svantaggio. prevede il coinvolgimento di Abbraccio Verde

Trasformati che potranno essere presentati e valorizzati durante gli innumerevoli eventi di promozione dei prodotti tipici del territorio, ad iniziare dalla Festa del Buco Incavato di Massa Lombarda dell'agosto 2023, e in occasione degli eventi promossi dalla rete Slow Food e de Il lavoro dei Contadini, coinvolgendo ad esempio chef del territorio per la preparazione di piatti dedicati, giornalisti e scrittori del settore, organizzando degustazioni guidate, pensando ai prodotti trasformati anche come piccoli "cadeaux" da consegnare in occasione di eventi a ricordo e a promozione del territorio (ad esempio agli ospiti "importanti" del Comune di Massa Lombarda e non solo) .