

Mele e pere da museo

Archeologia arborea a Lerchi in Umbria, "inventata" dal professor Livio Dalla Ragione. Rivivono in un'esposizione all'aria aperta duecentotrentadue piante di frutta in via d'estinzione. Si può anche "salvare" un albero diventando soci dell'associazione.

• Mirella Acconciamesa

Un museo giovanissimo e una rara dolce collina dal bel nome di San Lorenzo lo è ancora di più. Eppure proprio questo il luogo che un Patriarca ha scelto per mettere a dimora e conservare ai posteri gli ultimi discendenti di altri patriarchi e matriarche. Il Patriarca con la maturo e il professor Livio Dalla Ragione, che accanto al suo eremo (una vecchia canonica del 1300) di Lerchi a pochi chilometri da Città di Castello sulla strada che conduce ad Arzozzo ha creato da solo con una ricerca durata dieci anni, il museo di Archeologia arborea. Sul fianco della collina, vocabolo San Lorenzo, ha raccolto 232 piante di frutta in via di estinzione. Sono i figli dei patriarchi e delle matriarche (le piante madri), con la lettera minuscola, ritrovate seguendo il filo della memoria e odori e sapori dell'infanzia. Ma soprattutto nutrendo un sapere e un passione profondi per questa terra, l'alta valle del Tevere, che ancora conserva qualcosa delle nostre origini.

Archeologia Arborea, il nome di museo e aggiunto per comodità, merita una visita pure se è scontato che chi giunge qui diventa facilmente amico e ritorna. Anche perché di Archeologia arborea si può diventare soci osservando alcune regole letate a un'antica tradizione. Ma rimaniamo al museo e a una sua propaggine assai particolare.

Il museo è piaciuto alla Comunità montana dell'Alto Tevere che ha impiantato poco distante, in località Molinello di Monte Santa Maria Tiberina, un vivaio dove è possibile acquistare e portarsi a casa esemplari di alcune piante del museo. Dovete naturalmente, avere un posto ove collocare la pianta, un orto o un giardino (anche un gran vaso sul terrazzo di casa, perché no?) e diventare così, anche voi, un protettore in proprio di una pianta in via di estinzione e fare da "salvagente" a un melo, o a un ciliegio e raccontare, agli amici la sua storia. Il vivaio è opera di una graziosa ed energica dottoressa in agronomia, Isabella Dalla Ragione, figlia di Livio, del quale condivide

amori e conoscenze. Ma torniamo a questo specialissimo museo. E alla sua origine. Racconta il professor Dalla Ragione. I padroni non vedevano di buon occhio gli alberi da frutto. Tolgono terreno alle coltivazioni più ricche - dicevano - e fanno ombra. In realtà pensavano che sotto l'albero il contadino stanco poteva cercare riposo. E allora via meli, peri, susini e ciliegi, nespole e sorbi. Il contadino, però, "risparmiava" l'albero

che viveva ai bordi della proprietà, magari abbarbicato su una scarpata. Così come si salvavano gli alberi da frutta vicino alla casa o nel giardino del curato. Il prete del paese era comunque, sicuramente,

un privilegiato. A lui le donne portavano cestini con i primi frutti di stagione. Tanto che una delle piante del museo è proprio la Pera del curato, la cui origine è forse addirittura francese (ci piace immaginare che questa Pera di Curée dia origine al famoso Calvados).

Ma andiamo un po' a spasso per il museo. Lasciammo in alto un mandorlo di duecento anni fatto piantare sicuramente da uno dei frati che abitavano la casa, e tre antichi olivi destinati al camino e che invece Dalla Ragione ha trasportato in loco, "riscaldando" le radici con vecchia lana da materassi e pellicce usate. Dopo sorbi e sorbastrelli c'è l'incontro con le mele e le pere. I nomi sono curiosi e fanno spesso riferimento al luogo d'origine, o a un particolare della forma o del colore. Così se è facile capire che mela o pera voglia vuol dire che ha la buccia ruggine, o che l'agostina si raccoglie d'agosto e quella dei Santi ai primi di novembre, più difficile sarà risalire all'origine della pera garofina della pera diacenta, della mela del cacciatore, dell'oliata e della conventina. Quest'ultimo nome non si traggia in ingan-

no. Ai vicini e famosi frati della Verna piaceva soprattutto la pera briata, venuta all'interno di rosso. Se ne facevano sempre lasciare un cestino che il frate cercatore raccoglieva insieme all'uva o al mosto durante il suo giro nelle fattorie. Una "tangente" che i contadini pagavano "per l'amor di Dio e per remissione dei loro peccati". L'ultimo tratto del museo si sta trasformando cecchianamente in un viale dei ciliegi. Ci sono qui quelle del sasso grosso, le coriole, le moscielle, le francesi, le visiole, le duracee.

Ma la ricerca del Dalla Ragione padre e figlia continua. Isabella che ha una vera e propria passione per i fichi e alla caccia del fico rondinino bianco e del susino porcino. Ogni speranza è invece perduta per il verdello, il verdolino, il verdeccio e il verdepasso. "Sarei disposta" dice a dare chissà che per sapere com'era questo fico. Non c'è che da augurarle un incontro fortunato in futuro.

Come ci si arriva. Da Roma con l'Autosole uscendo a Orte. Si imbocca la superstrada per Perugia-Cesena. Si esce a Città di Castello nord dove si prende la strada per Arzozzo. Dopo pochi chilometri si arriva a Lerchi e si chiede dove trovare il professor Livio Dalla Ragione il cui numero di telefono, da usare con discrezione, è 075-85.53.867. Per chi viene da Milano, l'uscita dall'Autosole è quella di Arzozzo e si prende la statale Sansepolcro-Città di Castello.

Sorbi
e sorbastrelli
olivi,
mandorli
e ciliegi

LA MOSTRA

Alla ricerca della tana del grande Alberto Burri

Cento opere del maestro presso la Fondazione Palazzo Albizzini e negli ex Seccatoi Tabacchi alla periferia di Città di Castello, dove l'artista lavora.

Sell'arte di madre natura preterite (o volete affiancare) quella creata dagli uomini, a Città di Castello si può fare una bella abbitata monometrica, consigliata solo agli estimatori di arte moderna. In città infatti sono visitabili due musei molto particolari, unici al mondo interamente dedicati alle opere di uno dei massimi artisti contemporanei al quale ha dato i natali Alberto Burri. Il breve itinerario inizia dal centro cittadino, in via Albizzini 1, nei pressi di piazza Garibaldi, dalla quale si dirama il sistema dei trasporti su ruote. Nel palazzo rinascimentale che dà il nome alla via, dal 1981 è aperta la Fondazione Palazzo Albizzini - Collezione Burri (telefono 075/85.54.649), che custodisce circa cento opere del maestro. Disposti sui tre piani di una costruzione che già di per sé meriterebbe di essere visitata, si possono ammirare i quadri creati da Alberto Burri tra il 1948 e la metà degli anni '80: dai cartami alle mutte, dai sacchi ai ferri, dal legno al collotex arretto, fino ad alcuni bozzetti teatrali e a una cartella di grafiche realizzate nel '91. Di più recente apertura è invece la seconda sede della fondazione, gli Ex Seccatoi

Tabacchi, per visitare la quale bisogna spostarsi dal centro alla prima periferia di Città di Castello. Si stagliano neri e alti dal prato verde sul quale sono appoggiate due grandi sculture in ferro, i due capannoni che Burri ha comprato dall'Azienda Autonoma Tabacchi e che un tempo servivano per seccare il tabacco. Ora contengono i grandi cicli e le sculture realizzati dall'artista umbro tra il 1975 e il 1990: opere molto estese che hanno bisogno di ampi spazi, e uno studio, dove Burri lavora nei giorni che passa a Città di Castello. Questi gli orari dei due musei. Palazzo Albizzini è aperto dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18 ma si entra ogni ora, la domenica e i festivi l'apertura è limitata alla mattina (9,30-12,30); il lunedì è chiuso. Il biglietto d'ingresso costa 5.000 lire, 2.500 per studenti e gruppi di oltre 50 persone. Per accedere agli Ex Seccatoi bisogna far riferimento a Palazzo Albizzini, ricordando che sono aperti solo il pomeriggio (15-18) dal martedì al sabato e che l'ingresso costa 5.000 lire.

Un tuffo indietro nel tempo per chi volesse calarsi nell'atmosfera rinascimentale che permea Città di Castello (siamo in Umbria ma qui

tutto sa di Cinquecento). Torniamo in centro per visitare la Pinacoteca Comunale, unico museo della regione a custodire numerose e importanti opere del Rinascimento (è uno stendardo dipinto da Raffaello, unica traccia rimasta del soggiorno fiorentino del maestro di Urbino). Se, dopo aver nutrito lo spirito con l'arte, vi è venuta fame, siete capitati nel posto giusto. Città di Castello soddisferà gli stomaci più esigenti con la cucina tipica, ruspante e appetitosa: a base di tagliatelle fatte in casa, arrostiti crostini di fegatelli e tritola, il pregiato tartufo bianco che cresce nei boschi della campagna circostante. Ecco alcuni indirizzi. La Carabiniere, via San Florido, tel. 85.59.035, chiuso il sabato, specialità: cucina casareccia, soprattutto la pasta tirata a mano. Il Bersaglio, via V. E. Orlando, tel. 85.55.534, chiuso il mercoledì, specialità: caccagione, porcini e tartufi. Ristorante Tifemo, piazza Raffaello Sanzio, tel. 85.21.356, chiuso il martedì. Adriano 2, piazza Che Guevara, tel. 85.56.909, anche pizzeria. Le tagliatelle fatte in casa si mangiano anche all'Enoteca (piazza Garibaldi, tel. 85.59.443). Prezzi bassi, menu fisso.

• S. S.

FATTI E LEGGENDE

Quei pomi al profumo di castagno

Il vegliardo di Mucignano, una frazione di Città di Castello, che racconta la storia, naturalmente vera, della mela del castagno forse non ha mai assaggiato un mango: il dolce frutto tropicale che ha il sapore della nostra pesca e il profumo della resina di pino. Ma sicuramente sa che quelle mele lasciano in bocca il sapore dolce della farina di castagne. È stato il suo trisavoio, 150 anni fa, a trovare un giorno una piantina di melo nata dentro il "bugnone" (la ceppaia) di un castagno. Il vecchio se la portò nel suo frutteto. Qui la innestò ritenendo trattarsi di una pianta selvatica. Ma l'innesto non attecchì. "Si vede che non lo vuole" si disse l'uomo e lasciò il melo al suo destino. Sei anni dopo, l'albero cresciuto dette invece i suoi frutti. Sono nate, così, le profumate mele del castagno, ora purtroppo in via di estinzione. Eppure hanno avuto il loro momento di gloria tra i consumatori del luogo, anche perché "raccolte con la luna calante di ottobre" e messe in



frutto (sulla paglia o sotto il letto, come si faceva una volta), si mantengono fino alla primavera successiva. Delle antiche piante madri ne sono reperibili in tutta la zona, sparse qua e là, solo una trentina. È molto difficile, proprio per l'età delle genitrici, riprodurle. Ma giovani esemplari si possono trovare sia al museo dell'Archeologia arborea sia al Vivaio Molinello dove è possibile prenotarne l'acquisto. Il frutto è medio-grande, cilindrico, buccia verde con sfumature rosa, tendente al giallo con la maturazione, polpa bianca e croccante, molto profumata.