

Fragolinando al bosco e òrapi a rischio.

di Pietro Ficarra

Gli spunti per una riflessione sul tema sono sempre più frequenti e torno quindi brevemente sulla questione della raccolta dei vegetali spontanei a scopo alimentare e delle sue limitazioni.

È noto ai (pochi credo) navigatori della Rete che ci seguono da tempo, soffermandosi a leggere sul nostro sito gli articoli della home page, che su certe questioni il nostro approccio è molto laico e così la nostra visione della natura. Pur concordando sulle configurazioni generali di un sistema di protezione e tutela che sembra condiviso dai più, pensiamo che certe limitazioni nella raccolta siano qualche volta eccessive ma più spesso opportune.

È in questo sistema condiviso che può farsi rientrare la nostra attenzione sui rischi della raccolta selvaggia del selvatico - se mi è permessa la cacofonia - e sulla quale credo sia sempre utile qualche considerazione, anche se non troppo originale dato che si aggiunge alle molte altre che si possono leggere di questi tempi. La questione è ancora una volta quella degli effetti che possono avere le raccolte senza freni e senza limiti di specie che sono sempre state ampiamente disponibili ma che, per la loro sopravvivenza, non hanno mai dovuto affrontare le conseguenze, che per taluni sono perverse e a me sembrano molto umane, di certi modi di provvedere a soddisfare esigenze e "mode" del momento.

Gli spunti non mancano e ne prendo un paio a caso, che sono serviti anche a dare un titolo un po' intrigante a questo intervento, avvisando che avrei potuto allo stesso tempo usarne altri, più o meno dello stesso tenore, considerato quanto ci capita di osservare qui e là per l'Italia, anche semplicemente navigando di tanto in tanto in quello che sta diventando il gran mare dello spontaneo.

Fragolinando al bosco è il titolo-sintesi di una iniziativa di fine primavera, dalle mie parti, Brianza nell'accezione più o meno larga che ognuno ritaglia a suo modo nel triangolo tra Milano, Lecco e Como. Una iniziativa che nell'intenzione dei promotori, che possiamo lasciare anonimi tanto si ripeterà anche altrove, vale l'idea di mettere insieme salutare passeggiata nei boschi collinari, vista lago, un po' di attività divulgativa su temi floricoli e la raccolta delle gustose fragoline di bosco, là dove si sa che ci sono.

L'allarme per gli òrapi (*Chenopodium bonus-Henricus*) lo si trova invece in un articolo comparso su "Il Centro" de L'Aquila, on line, il 16 giugno scorso, che poneva il tema della cospicua raccolta che si effettua in estate per rifornire i ristoranti dell'area, che li utilizzano nei piatti tipici da proporre ai turisti ("Il sindaco di Barrea, Andrea Scarnecchia, vuole regolamentare l'accesso con un'ordinanza per scongiurare l'estinzione della pregiata verdura spontanea"). Aggiungo di mio che tra fine luglio e agosto si celebrano nell'area della montagna abruzzese anche specifiche sagre dedicate a quest'erba spontanea, in crescita per estimatori e località che le promuovono (lo stesso si fa in alcune aree alpine, dove alla pianta vengono dati altri nomi locali).

Fra i (molteplici) altri spunti possibili mi limito alle preoccupazioni che da qualche parte filtrano legittimamente per la tenuta degli asparagi selvatici. Limitando questo termine alle specie più comuni del genere *Asparagus*, serve ricordare che sono l'alimento spontaneo più celebrato nelle sagre del nostro Paese, dal Veneto alla Sicilia, dalla Sardegna all'Umbria, organizzate in ragione alla loro diversità stagionale da marzo a maggio, con diverse decine di appuntamenti annuali loro dedicati e che negli ultimi anni hanno toccato in alcuni casi la quarantesima e perfino la cinquantesima edizione. Nell'ultimo decennio le sagre con gli asparagi selvatici in alcune regioni si sono moltiplicate, in particolare in Campania e nell'Alto Lazio. Diverse manifestazioni, ma soprattutto quelle "storiche", iniziate nel secolo scorso, presentano interessanti programmi collaterali e sono caratterizzate da una varietà di preparazioni gastronomiche che ne amplia l'utilizzo e la richiesta ai fornitori. Alcune sono perfino accompagnate da vere e proprie passeggiate-spedizioni per la raccolta, gratis o a pagamento. Per il tema che qui ci riguarda preoccupa il fatto che la raccolta organizzata in qualche caso diventa perfino gara a chi raccoglie di più in un dato tempo, lasciando immaginare le conseguenze che ne derivano.

Ora, è noto, come dicevo, che non siamo per tesserini di raccolta, o peggio, per il rilascio della patente di raccoglitori, e abbiamo più volte spiegato il perchè e nonostante le buone ragioni dell'opposta opinione, ma non siamo neppure per fare finta di niente e poi scoprire che di asparagi selvatici non ce ne sono più. Posto che la raccolta senza freni e senza limiti di una specie costituisce un fattore di rischio molto alto per la sopravvivenza della specie stessa - e non siamo fra coloro che compilerebbero liste rosse infinite - esistono strade diverse e percorribili per ridurre i principali rischi di estinzione.

Per quanto possa pensare che la natura avrà sempre il sopravvento sulla nostra illusione di dominarla e sia contrario alle normative di dettaglio, pure mi sembra opportuno che vada posto un qualche limite condivisibile ai comportamenti più rischiosi e allo stesso tempo vengano proposte strade diverse per soddisfare esigenze commerciali o di altro genere, legittime anch'esse. Gli spunti da cui sono partito - insieme alla citazione degli asparagi - mi sembrano emblematici di quei problemi per i quali esistono soluzioni già pronte all'uso, utilizzabili in tempi più o meno rapidi secondo il caso e senza la necessità di dover inventare strade nuove, almeno per una prima azione di prevenzione del rischio.

La raccolta senza limiti non è certo l'unico rischio che corrono le specie più appetibili, perché diversi sono i fattori che possono indurre la loro sparizione o la loro forte rarefazione. Pure la diffusione della conoscenza delle piante selvatiche alimentari rappresenta un fattore di rischio, e qualche volta ci poniamo anche come sito qualche problema di natura etica, ma le misure di prevenzione non hanno tutte la stessa efficacia o urgenza. In Italia certo non mancano norme ed esperienze in tema di tutela della flora spontanea, che mi pare possa essere la prima e principale strada da percorrere. Dagli anni Settanta le Regioni hanno regolamentato questa forma di tutela, spesso con più di un intervento legislativo, allo scopo di adeguare le norme a diverse e nuove sensibilità. Talvolta con qualche eccesso, ultimamente nella logica della corsa a chi tutela di più, quasi tutti gli articolati normativi hanno comunque previsto un elenco di specie di cui è vietata la raccolta, anche di un solo esemplare o di una parte di esso, e un elenco di specie per le quali è ammessa una raccolta limitata, per quantità giornaliera, a persona, per gruppi, ecc..

Nel nostro caso delle fragoline di bosco, per la normativa regionale lombarda vale una limitazione quantitativa alla raccolta collettiva giornaliera, anche se, come capita talvolta di fronte a forme nuove dei comportamenti umani, o in qualche caso per la scarsa previdenza del legislatore, una qualche autorità che volesse verificare il rispetto letterale della norma si troverebbe in questo caso di fronte a qualche dubbio sulla raccolta cumulativa. Non tocca a noi operare come controllori, e comprendo la difficoltà a dare attuazione a normative disegnate più spesso sul pianto deontologico o su alti livelli di appropriatezza che sulla concreta capacità di farle rispettare, però non sarebbe male qualche convegno e qualche mostra in meno in giro per l'Italia su certi temi e qualche "antennina", come si dice, in più su certi generi di iniziative in cui si effettuano raccolte collettive di vegetali. O quanto meno l'ampliamento dell'elenco di quelle specie per le quali la raccolta viene limitata a un quantitativo massimo giornaliero, utile a un consumo familiare: gli anni Settanta e l'attenzione ai soli frutti di bosco mostrano i segni del tempo, data l'attenzione attuale per il selvatico in cucina.

Ma la strada della tutela e dei divieti non è l'unica possibile nella direzione della riduzione del rischio, soprattutto se si tratta di vegetali spontanei come *òrapi* e asparagi selvatici, da lungo tempo alimenti di un consumo tradizionale e che oggigiorno non potevano non transitare facilmente nell'ambito della gastronomia tipica, con tanto di contorno di promozione del territorio, eredità della cultura immateriale, ecc.. Abbiamo incontrato da tempo, e ci capita di incontrarlo ancora in qualche manifestazione, chi il buon-Enrico ha deciso di coltivarlo come altri ortaggi - segnaliamo da tempo la sua azienda sul nostro sito, nella pagina dei "produttori" - e anche commercializzarlo in forma di pesti e salse. Lo fa nelle montagne di Lombardia - dove la pianta è nota con il termine locale di *paruch* - e non si vede perché non si possa fare in quelle abruzzesi.

Un discorso non diverso dovrebbe farsi per gli asparagi selvatici, di cui si consumano davvero i turioni a quintali lungo la Penisola. Qualcuno ha già cominciato a provare a coltivarli e ricordo qualche iniziativa, almeno in termini di promozione da convegno, in area cilentana. E d'altronde le iniziative gastronomiche con protagonisti i raperonzoli (*Campanula rapunculus*), in Romagna e nel Vicentino, contano sui produttori delle pregiate "radicine", altrimenti certi menù non sarebbero neppure immaginabili!

Alcuni enti regionali di sviluppo agricolo - un esempio per tutti quello friulano - o altre organizzazioni deputate allo sviluppo rurale in aree periferiche, hanno del resto avviato da tempo, o già concluso, sperimentazioni in merito alla coltivazione (senza snaturarne le caratteristiche organolettiche) di alcune erbe spontanee, consumate abitualmente nella scomparsa società contadina o, seppure in forma residuale, utilizzate ancora oggi nella cucina casalinga locale. Gli scopi principali sono di aiutare in aree periferiche la ristorazione tradizionale e favorire la commercializzazione di certi prodotti locali. Queste esperienze, condotte ovviamente secondo metodi e regole agronomiche attuali, sono un esempio e una ricchezza a disposizione di altre realtà. Oltre che un esempio e un'altra delle strade possibili per la prevenzione del rischio che la raccolta selvaggia di erbe e frutti spontanei danneggia il patrimonio di tutti.