

L'Emilia-Romagna dal campo alla tavola

Se è vero che l'Emilia Romagna rappresenta la culla della produzione ortofrutticola italiana ed europea, è altrettanto vero che testimonianze e raccolte ne raccontano anche la storia antica, quelle origini che hanno consentito lo sviluppo odierno, per qualità ed entità.

Tra i diciannove musei del gusto regionali, che ci consentono di mangiare boccone dopo boccone l'Emilia-Romagna dal campo alla tavola, frutti ed ortaggi trovano il loro angolo di celebrità. Si comincia con la patata: non per nulla la storia comincia nell'orto botanico dell'Università di Bologna, a metà del '600 quando il tubero era solo una pianta curativa. Oggi Bologna celebra la sua patata DOP, e ne ripercorre la storia in una delle aree più vocate, Budrio, dove è nato dalla passione dei produttori locali un vero e proprio museo con attrezzi e macchinari che ripercorrono le epoche di coltivazione.

Se la patata è Bologna, Massa Lombarda è la frutticoltura moderna: qui furono inventati e realizzati potature innovative, ma soprattutto un'idea di filiera, con prodotti lavati, selezionati, confezionati e inviati nel mondo. Per questo la cittadina ravennate celebra la storia della frutticoltura nei tanti passaggi con l'esposizione accurata del Museo della frutticoltura "A. Bonvicini" in cui c'è anche un gran pezzo della storia agricola italiana, dalle lotte bracciantili al passaggio alla mezzadria.

Anche il pomodoro avrà il suo museo, in una regione culla dell'oro "rosso". Ad ospitarlo l'antica Corte di Giarola (Collecchio, Parma), per raccontare l'enorme impulso dato dal pomodoro e dall'industria delle conserve a tutto il settore agroalimentare emiliano alla fine dell'800.

Il marrone (ed è ormai stagione) risollevo l'economia di un paese a rischio di abbandono: Castel del Rio all'apice della Vallata del santerno. Recupere le selve castanili (diffuse secondo la leggenda da Matilde di Canossa), oggi il marrone che si fregia di IGP comunitaria rappresenta ricchezza e un indotto da non sottovalutare. E così tra feste ed eventi, ecco il museo del Castagno.

Piante ed erbe officinali trovano il loro Museo vivo a cielo aperto nel Giardino delle erbe di Casola Valsenio: quattro ettari con oltre 450 varietà di piante utili alla medicina, alla salute, alla cosmesi, alla cucina. E a Brisighella recita al meglio il Museo dell'olio, drupa succosa da cui nasce l'extravergine Dop, favorito da microclima, natura del suolo, e cultivar autoctone. Di sicuro il marketing dei prodotti passerà sempre di più attraverso itinerari e musei: potrà starci l'aglio di voghiera Dop, l'asparago di Altedo o l'albicocca di Imola, le ciliegie di Vignola o il porcino di Borgotaro, la fragola di Lagosanto, la pera di Renazzo e perché no il tartufo di Savigno. Per ora le relative sagre sono in fondo un museo all'aperto che si rinnova di stagione in stagione.