



**Un'intervista a Fabiano Busdraghi, giovane imprenditore agrituristico nato in Brianza, che oggi produce in Toscana verdure antiche e dimenticate e ne propone la riscoperta.**

### Fotografie di **Fabiano Busdraghi**

Seguo da qualche tempo il [blog](#) di un amico che periodicamente mi sorprende e incuriosisce parlando di verdure antiche e dimenticate, delle quali fornisce meravigliose foto: patate dalla polpa violetta, pomodori dorati e variegati, polli buffi o elegantissimi, tutte cose che coltiva o alleva lui stesso nell'azienda di famiglia e a proposito delle quali propone letture interessantissime, che promettono la possibilità di un serio e ampio approfondimento sui temi della biodiversità, della sostenibilità alimentare, di un'agricoltura diversa da quella che rischia di non riuscire più a nutrire il pianeta.



*Alcune delle verdure antiche e dimenticate coltivate all'agriturismo Poggio Diavolino di Suvereto.*

Si chiama [Fabiano Busdraghi](#), l'autore di questo blog, è nato in Brianza, anche se oggi vive e lavora in Toscana, dopo aver studiato e soggiornato a lungo a Parigi. Fino a qualche anno fa, mille interessi e mille professioni gli hanno fatto girare il mondo: la ricerca in fisica oceanografica lo ha portato in molti mari e paesi fra cui l'Antartide (esperienza raccontata nel libro Antartide. Parole e immagini tratte da due viaggi in Antartide 2006-2007), lo studio del cinese a Taiwan, la passione per la fotografia lo ha accompagnato in tutte le sue avventure ma è diventata poi lavoro nella capitale francese. Fabiano è infine approdato a [Poggio Diavolino](#), l'agriturismo avviato una ventina d'anni fa a Suvereto, in provincia di Livorno, dai suoi genitori:

Sabato, 15 Novembre 2014 10:04 Di Carmela Tandurella

---

Franca, brianzola, e Silverio, toscano. È innanzitutto di questo ritorno a casa e di questo approdo all'agricoltura che gli chiedo:



*Ma sarà carne o verdura? La [patata Rossa delle Fiandre](#).*

**L'Antartide, la Cina, Parigi... cosa ti ha spinto a lasciare una vita dai così vasti orizzonti per venire a vivere e lavorare tra gli olivi e gli ortaggi di Poggio Diavolino, scegliendo, fra le tante vite possibili, quella dell'agricoltore?**

La mia vita era piuttosto ricca e soddisfacente: la fotografia, Parigi e tutte le sue mille opportunità culturali e umane, la cultura cinese di cui mi impregnavo quotidianamente, tantissimo sport e una grande passione per la gastronomia... tutte le esperienze di cui mi ero nutrito e i traguardi raggiunti mi appagavano su molti livelli. Ma c'era il richiamo di questi luoghi, che sono stati quelli della mia formazione: ci sono arrivato adolescente, ho fatto qui in Toscana il liceo e iniziato l'Università, ho imparato qui ad amare la campagna, la vita all'aria aperta. Fra l'altro l'agricoltura, e in particolare il mio orto antico, è una dimensione appassionante, nella quale puoi continuare a sperimentare e creare e che ti ripaga pienamente della cura che dedichi ai tuoi prodotti.



La [tuberina](#) è un ortaggio molto raro originario dal nord est della Cina che una volta veniva servito alla tavola degli imperatori.

Questo richiamo poi è divenuto pressante quando ho avvertito la difficoltà dei miei genitori nel continuare a condurre un'azienda che aveva già fatto molta strada, ma che aveva bisogno di nuove energie. È anche per questo che il mio posto adesso è qui con loro. Naturalmente, a modo mio. La mia esperienza precedente fa sì che il mio approccio sia quello di chi esplora, sotto molti punti di vista. Non mi considero solamente un agricoltore o un imprenditore agricolo: coltivare ortaggi è solo una sfaccettatura della mia esperienza di vita. Nel dedicarmi ai prodotti della terra continuo una ricerca che è insieme estetica e scientifica, la stessa ricerca che si trova nelle pagine che ho scritto in passato o nelle foto che ho scattato. A cui si aggiunge il puro piacere della conoscenza, non smettere mai di imparare qualche cosa di nuovo, spaziando in tutti i campi, anche i più diversi. Questo sicuramente è un approccio che mi ha sempre accompagnato.



[Zucchini gialla](#) o *zucchini banana*.

**Perché interessarsi alle “verdure antiche e dimenticate”? Una moda per venire incontro alle sempre più diffuse curiosità gastronomiche? Un recupero della tradizione? O un modo per recuperare e difendere la biodiversità?**

Certo i frutti e i grani antichi sono da qualche anno piuttosto alla moda, ed effettivamente le verdure dimenticate hanno lo stesso potenziale. Prima di tutto in quanto sono obbiettivamente belle e diverse, due elementi che non possono non rappresentare una grande attrattiva. Anche se può sembrare una motivazione un po' “frivola”, la molla estetica mi appartiene e muove molte mie scelte. La curiosità per l'inusuale, il piacere dei colori, le forme e le dimensioni così diverse si riflettono inoltre in gusti nuovi e sorprendenti.



*Il pomodoro [Chocolate Stripes](#), oltre all'aspetto incredibile, ha un sapore particolarissimo che ricorda quello della senape e dei cetriolini sotto aceto.*

La gastronomia è da sempre una delle mie più grandi passioni, una sorta di leitmotiv che ha accompagnato tutte le altre mie esperienze, nei campi più diversi. Le verdure antiche

soddisfano da questo punto di vista un'esigenza di migliore qualità, hanno spesso più sapore, gusti e profumi più intensi. Giusto per fare un esempio, quest'anno ho coltivato nell'orto di Poggio Diavolino più di 70 varietà di pomodoro, la maggior parte delle quali antiche. Molte di queste sono infinitamente migliori delle varietà moderne, non certo per l'aspetto inusuale dei frutti, ma proprio per ricchezza e complessità di sapori. Se già i pomodori autoprodotti sono decisamente più saporiti dei quelli del supermercato, con i pomodori antichi si compie un passo altrettanto ampio verso la qualità assoluta. Coltivare e consumare verdure antiche significa quindi avere accesso ai sapori migliori che si possa immaginare, purtroppo quasi totalmente dimenticati dall'agricoltura moderna, per non parlare poi della grande distribuzione.



*Il pomodoro [Gold Medal](#), attorno agli anni '20 del secolo scorso, negli Stati Uniti, era considerato da molti come la miglior varietà in assoluto di pomodoro.*

La motivazione forse più seria è però l'amore per la **biodiversità** e la convinzione che sia necessario salvaguardarla. L'assenza di varietà genetica rappresenta un vero problema su scala mondiale: tanto per citare un esempio eclatante, è il caso della banana, di cui esistono pochissime varietà, sensibili a varie malattie e questo mette a rischio la sopravvivenza stessa di questo frutto. La banana infatti si riproduce per via vegetativa e non tramite sementi, con la conseguenza di avere una bassissima variabilità genetica. Il risultato è una capacità decisamente limitata di adattarsi ad un ambiente che cambia, di far fronte a nuove malattie o diverse condizioni climatiche. Visti gli interessi economici in gioco, la ricerca ha investito molto nel tentativo di risolvere il problema, per il momento senza riuscirci. Si immagina sempre che le specie a rischio di estinzione siano quelle che si trovano solo in luoghi sperduti, invece secondo certi studi le banane, che si trovano ovunque e che consumiamo quotidianamente, potrebbero estinguersi nel giro di qualche decennio. Se smettiamo di coltivare tutte le varietà di patate, cipolle, zucche... che coltivavano i nostri antenati, riducendoci solo ad una manciata di queste, un giorno anche tutti questi ortaggi potrebbero rischiare di sparire dalla faccia della terra, proprio come sta succedendo alle banane.



*Biodiversità: alcune varietà di [zucche](#) coltivate all'agriturismo Poggio Diavolino di Suvereto.*

Fino a grosso modo gli anni '50, di tutti gli ortaggi, come del resto di tutte le specie animali e vegetali, esistevano spesso centinaia o addirittura migliaia di varietà. Questo permetteva di salvare una risorsa, alimentare o meno, in caso di calamità naturale, siccità, batteri, funghi o altro, che ne distruggessero alcune varietà: qualcuna fra le tante si dimostrava (quasi) sempre capace di sopravvivere. Ma nel tentativo di aumentare la produttività delle piante alimentari, con l'avvio di quella che negli anni '60 venne chiamata "rivoluzione verde", si iniziò a selezionare le specie capaci di maggiori rendimenti. Eliminando, ad esempio, la produzione di grani dai fusti molto alti, che si "allettavano" facilmente danneggiando le spighe, e incrementando quella dei grani a basso fusto, più produttivi. L'idea in sé era buona, questa scelta, però, anche se come tante altre fu fatta in buona fede, comportò – oltre alla diminuzione della biodiversità e ai pericoli che ne conseguono – tutta una serie di conseguenze impreviste, guarda caso sempre a danno dei piccoli coltivatori o dei contadini dei paesi poveri. Ad esempio, dai grani moderni si ricava meno paglia che non può quindi essere sfruttata per tutti gli usi tradizionali: il piccolo o grande artigianato, dalle sedie ai cappelli ai tetti delle case, ma anche la lettiera per gli animali o semplicemente il ritorno alla terra con la concimazione organica. I grani antichi poi, essendo più alti, competono meglio con le erbacce. Questo si riflette nella distruzione di un tessuto sociale, di tutta un'economia accessoria a quella del frumento, nella perdita di saperi ancestrali e in uso più intensivo di pesticidi e concimi chimici. Insomma, tutto sommato i grani moderni producono di più, ma a che prezzo? Per dirne un'altra, i fagioli più produttivi sono anche quelli che maturano tutti insieme, in modo da poter meccanizzare la raccolta. Questo nelle comunità povere, dove non si ha accesso a costosi macchinari e la produzione serve al consumo immediato, rappresenta un grande problema. In questo contesto, non erano forse meglio le varietà tradizionali, che permettevano un raccolto scalare, più a misura d'uomo?

Coltivare verdure antiche e dimenticate – o comunque piante alimentari poco diffuse – è un modo per rispondere almeno in parte ad alcuni di questi problemi.



*Il [mais fragola](#) è un'antichissima varietà di mais coltivata dagli indiani d'America.*

**Verdure antiche, tradizionali, dimenticate: sono denominazioni equivalenti? Cosa si intende esattamente con ciascuna di queste?**

Difficile dare una definizione univoca: per approfondire consiglio la lettura dell'articolo [Le verdure antiche, un universo dai confini sfumati](#), che ho scritto qualche mese fa sul mio blog. In prima approssimazione possiamo dire che si tratta proprio di ortaggi la cui coltivazione è stata abbandonata dal secondo dopoguerra in poi. Si parla anche di verdure “dimenticate”, nel senso che sono trascurate dall'agricoltura moderna, che è un'altra ottima definizione. A queste si aggiungono le varietà locali e tradizionali, come la zuccina [trombetta di Albenga](#) o la [zucca Marina di Chioggia](#), tanto per citare qualcuna delle più note.



*Le carote anticamente erano bianche, gialle, nere, porpora ma non arancioni. Il colore arancione è apparso solo durante il rinascimento.*

In altri paesi sono molto di moda, ma spesso, proprio per questo, vengono spacciate per verdure antiche delle varietà che sono invece recentissime. Un esempio eclatante è il pomodoro Green Zebra, che è semplicemente diverso, curioso, inusuale... un buon pomodoro che però di antico ha ben poco. Occhio anche ai così detti grani antichi, di cui negli ultimi anni si fa un gran parlare. È un bene che i contadini ricomincino a coltivare queste buonissime e per molti versi più sane varietà di grano, attenzione però a chi li spaccia per grani che la madre terra ci ha regalato in epoche remote, senza nessun intervento umano. Qualunque grano, così come ortaggio o frutto coltivato che mettiamo nei nostri piatti, non è un dono della natura, ma piuttosto un prodotto umano, frutto di secoli di sapienza contadina. Il frumento Senator Cappelli, tanto per citare uno dei grani antichi oggi più diffusi, è stato ottenuto all'inizio del novecento in un centro di ricerca genetica, non certo trovato per caso nelle pianure fertili della Mesopotamia.

Comunque, è **diversità** la parola chiave.





La [pastinaca](#) era apprezzatissima dagli antichi romani, ma è praticamente sparita dalle nostre tavole.

### **E tu come le hai scoperte?**

A Parigi, oltre a lavorare nel mondo della fotografia artistica, spesso fotografavo o comunque lavoravo sui set di fotografia d'alta cucina per l'editoria specializzata in questo settore. Il primo contatto con le verdure antiche è avvenuto quindi tramite la macchina fotografica. Le ho assaggiate per la prima volta in assoluto a Toulouse nel corso di un festival di fotografia. Ricordo che la **rutabaga**, cucinata non benissimo, non mi aveva fatto impazzire, al contrario mi aveva subito affascinato il gusto della **pastinaca**. Si tratta una parente trascurata della carota, una volta diffusissima tanto da essere la base dell'alimentazione degli antichi romani, che la chiamavano addirittura *pastum*, il che è tutto dire! Oggi la pastinaca è ingiustamente dimenticata perché meno produttiva delle carote o delle patate. Un vero peccato, perché il sapore è interessantissimo e si presta a una moltitudine di preparazioni. Ho cercato ricette antiche e moderne che mi permettessero di sfruttare al meglio il gusto caratteristico e speciale di tutte queste verdure.



*Crema di pastinaca, cialdine di patata [vitelotte nera](#) e granella di pistacchio.*

Quando sono tornato in Italia sapevo benissimo che non avrei trovato facilmente questi prodotti, che avrei dovuto coltivarli io stesso. Certo in ogni regione italiana esiste qualche nicchia di produzione di verdure tradizionali e magari qualche decina di appassionati che coltivano o allevano specie rare e dimenticate, con i quali capita di fare scambi per ampliare o rinnovare il patrimonio genetico dei miei ortaggi o dei miei animali, ma per il momento, non mi è facile trovare altrove in Italia il tipo di prodotti che produciamo nel nostro agriturismo.



*Il [ravanello pompelmo](#), originario della Cina dove viene anche chiamato “ravanello della bellezza interiore”.*

**In che modo esperienze come la tua possono indicare una strada? Quale futuro vedi per l'agricoltura su vasta scala?**

Per quanto già da tempo i ricercatori abbiano compreso la necessità di un'agricoltura sostenibile – le possibili derive della rivoluzione verde sono state evidenziate fin dagli anni '90 – sono abbastanza pessimista rispetto alla possibilità di resistere alle pressioni delle grandi lobby,

Sabato, 15 Novembre 2014 10:04 Di Carmela Tandurella

---

almeno nell'immediato e nell'agricoltura su grande scala. Credo di più alle iniziative che consentano l'autosufficienza, come gli orti urbani, i gruppi su internet, gli incontri per scambiarsi sementi... in genere credo che tutto ciò che è **open source**, in tutti i campi, sia da sostenere. Per esempio, sul blog dell'agriturismo pubblico tantissime informazioni e anche ricette, senza nessun segreto, giusto per condividere conoscenza.



La [zucca gallosa Giraumont D'Eysines](#), un'antica varietà francese, coniuga l'aspetto originale a un sapore eccezionale.

Su vasta scala, sarà possibile essere produttivi solo ripensando l'agricoltura proprio come agricoltura e non come agri-usura. In un mondo sempre più povero di risorse e sempre più affollato, l'agricoltura deve poter costruire un sistema che si mantenga da solo permettendo un ciclo continuo attraverso l'utilizzo oculato di sistemi integrati. Allevamento, uso razionale delle risorse idriche, concimazione naturale, prevenzione o lotta integrata alle malattie, tutto coordinato attraverso una programmazione attenta del sistema: è questa una delle idee alla base della **permacultura**, inventata in Australia e applicata, soprattutto nei paesi anglosassoni, anche in aziende di grandissime dimensioni, addirittura su scala di intere città. La permacultura è anche un sistema di architettura del paesaggio, una ricerca di integrazione dell'economia con gli aspetti estetici ed ambientali, un recupero di saggezza antica volta verso il futuro. Senza essere un ritorno indietro, anzi, si tratta di un approccio modernissimo, sarei tentato di dire addirittura post moderno.



*Uova di galline di razza Livorno, Marans, Tosca, [Araucana](#) e i ibrido Marans Araucana. La colorazione è naturale e dipende unicamente dal patrimonio genetico degli animali.*

**La tua biblioteca specializzata comprende molti titoli su queste tematiche. Puoi, per finire, suggerircene qualcuno fra i più interessanti?**

A mia conoscenza, non esistono in lingua italiana libri dedicati espressamente alle verdure antiche. Un'ottima introduzione, con delle splendide foto che permettono di goderne anche per chi non parla il francese, è sicuramente rappresentata da *Légumes Oubliés d'Hier et d'Aujourd'hui* di Kathleen e Yves Paccalet.

Un libro appassionante, scritto da un ricercatore italiano ma purtroppo pubblicato solo in francese, è *À la recherche des plantes oubliées* di Stefano Padulosi. Vi si parla con estrema chiarezza di biodiversità vegetale, di varietà ad alto rendimento o tradizionali, di banche genetiche in pericolo, della rivoluzione verde, del sapore dei pomodori e di incredibili viaggi di esplorazione alla ricerca appunto delle piante dimenticate.



*Il [cetriolo limone](#) è un'antica varietà originaria delle Russia.*

Tornando in Italia, leggo e rileggo sempre volentieri *Minima Ruralia*, di Massimo Angelini. Vi vengono approfonditi la maggior parte dei temi toccati in quest'intervista, più una miriade di altri importantissimi, talmente tanti che non possono esser citati in questa sede. Una lettura deliziosa sulla storia della coltivazione degli orti, ovvero le varie dimensioni mistiche, religiose o spirituali che hanno assunto gli orti nel corso dei secoli, è *L'orto e l'anima* di Paola Violani.

Un libretto molto interessante è senz'altro *Produrre i propri semi*, di Salvatore Ceccarelli. Chi vuole riappropriarsi della sovranità sulle sementi, ovvero poter ripiantare ogni anno le piante che coltiva, dovrebbe leggere anche *Salvare i semi dell'orto e la biodiversità*, di Michel e Jude Fanton.



*Fettine di [patata Blu della Manica](#). Il colore permane con le cotture secche.*

Un libro che ho apprezzato moltissimo è *Tuttifrutti*, di Giuseppe Barbera. Sfido chiunque viva in campagna a finirne la lettura e a non aver voglia di impiantare un frutteto! Leggete anche *Verde*

Sabato, 15 Novembre 2014 10:04 Di Carmela Tandurella

---

*brillante* di Stefano Mancuso e Alessandra Viola, vi prometto che non guarderete mai più una pianta come facevate prima!

Un classico, per un primo approccio – comunque molto completo – alla permacultura, è *Introduzione alla permacultura* di Bill Mollison. Per avere un'idea di cosa si possa ottenere con la permacultura conviene leggere anche *Permacultura* di Sepp Holzer.

Infine, il [blog](#) e la pagina [facebook](#) dell'agriturismo Poggio Diavolino sono una buona fonte di informazioni e articoli sulle verdure antiche e dimenticate, sull'agricoltura sostenibile e tanti altri temi legati alla vita in campagna. Buona lettura!



La patata [Vitelotte Nera](#) era la preferita di Alexandre Dumas.