



I Frutti Dimenticati della Romagna

Lo sapevate che ogni anno nel mese di ottobre in un piccolo comune di Ravenna si celebra la “Festa dei Frutti Dimenticati”? Non solo, in centro a Pennabilli, grazie ad un’idea di Tonino Guerra c’è un bellissimo [“Orto dei frutti dimenticati”](#); si perchè nella nostra magnifica terra ci sono frutti antichi che oggi vengono snobbati, dimenticati o dei quali, addirittura, non si conosce l’esistenza. Frutti che un tempo erano di grande valore perchè crescevano in maniera spontanea nelle campagne e nei boschi regalando ai nostri antenati abbondanti raccolti. Questi frutti perduti rappresentano un grande patrimonio per la biodiversità peccato, però, che oggi non facciano parte delle nostre abitudini alimentari, anzi, molti sono scomparsi dai banchi ortofrutticoli e dai supermercati diventando così un prodotto “di nicchia”. Ecco alcuni frutti perduti della Romagna:

- Giuggiole: in Romagna sono uno dei frutti simbolo della zona. Gli alberi venivano piantati in passato nelle case coloniche proprio vicino all’uscio nella zona maggiormente esposta al sole proprio perchè la tradizione vuole che siano portatrici di fortuna. Ottime anche per preparare marmellate e liquori come il famoso “Brodo di Giuggiole”.
- Corniole: ciliege allungate diffuse nella zona di Forlì. Ottime per marmellate e salse. Nella campagna venivano utilizzate in passato per preparare aceti, liquori, gelatine ma erano anche un perfetto rimedio per curare le dermatiti.
- Pere volpine: frutto dimenticato piccolo e tondeggiante diffuso nella zona della Romagna e lungo l’Appennino. Da consumare solo cotte vista l’alta presenza di tannini nella polpa. Ottime cucinate con un buon vino rosso.
- Mele Cotogne: perfette per confetture; sono ricche di proprietà benefiche. Nelle campagne dell’Emilia Romagna è molto diffusa la cotognata ossia una confettura fatta con le mele cotogne.
- Nespole: hanno un sapore acidulo. Si raccolgono acerbe e si lasciano maturare. Curiosità: in passato le case di campagna avevano un nespolo nel cortile perchè si pensava che allontanasse la sfortuna. L’albero veniva utilizzato dai contadini per scandire il passaggio delle stagioni.
- Corbezzoli (vedi foto): hanno proprietà antisettiche e astringenti; sono ottimi da consumare assieme a zucchero e limone oppure perfetti per preparare conserve, gelatine, sciroppi, ecc..

[Read More](#)