



ARCHIVIO-ATLANTE DELLA BIODIVERSITÀ BIELLESE (ECO)MUSEO POMOLOGICO



EVENTI & PROGETTI EDITORE

**ARCHIVIO-ATLANTE
DELLA BIODIVERSITÀ BIELLESE
(ECO)MUSEO POMOLOGICO**

a Giuliana Pizzaguerra,
in memoria

©Maggio 2009
Eventi&ProgettiEditore
via Milano, 94 - 13900 Biella
www.e20progetti.it

Crediti:

le foto dei “frutti artificiali plastici” di Francesco Garnier Valletti e dei documenti dello stesso autore sono di proprietà dell’Accademia di Agricoltura di Torino. Le foto che corredano il progetto e l’attività di ricerca sono di Francesca Menegon e Fabio Porta. La foto di copertina raffigurante un particolare della Sala degli affreschi di Villa Berlanghino è di Damiano Andreotti

Direzione scientifica del progetto e coordinamento:
Luigi Spina

Coordinamento editoriale e progetto grafico:
Fabrizio Lava

Testi:
Accademia di Agricoltura di Torino, Museo della Frutta, Francesca Menegon, Fabio Porta e Luigi Spina

Impaginazione:
E20Progetti - Biella

Stampa:
TrueColor - Borgomanero

Indice

Sapori, luoghi, saperi e storie nel biellese <i>Ermanno Bianchetto Bucci e Giuseppe Graziola</i>	pag. 4
Ecomuseo del Biellese “Paesaggio rurale biellese e biodiversità” Progetto di sistema	pag. 6
Progetto Biodiversità Prima fase	pag. 9
Progetto Biodiversità Realazione sulla prima fase <i>Fabio Porta</i>	pag. 11
Dal museo all’(eco)museo pomologico biellese	pag. 17
Il Comizio Agrario biellese e Garnier Valletti <i>Luigi Spina</i>	pag. 18
Alessandro Ramello Orticoltore al Comizio Agrario, Biella	pag. 31
Francesco Garnier Valletti, nota biografica	pag. 33
L’Accademia di agricoltura di Torino	pag. 35
Il Museo della Frutta “Francesco Garnier Valletti”	pag. 37

Sapori, luoghi, saperi e storie nel biellese

In questi anni le nostre amministrazioni hanno fatto della tutela della biodiversità uno dei cardini delle proprie strategie di matrice ambientale, valorizzazione del patrimonio agroalimentare e rilancio di un'agricoltura innovativa e di alta qualità.

In questi ambiti e in quelli di sua più stretta competenza, il valore aggiunto proposto e percorso dall'Ecomuseo del Biellese è dato dalla partecipazione, che in genere anima la sua intera e variegata attività. È fondamentale infatti che i cittadini, i biellesi, siano protagonisti del lavoro di recupero di tradizioni, mestieri, saperi e pratiche antiche, ed è altrettanto fondamentale che ne diventino i primi testimonial quando si tratta di diffonderli e farli conoscere.

È in questo spirito che gli enti locali, grazie all'impulso della Provincia, hanno sviluppato le loro politiche di marketing territoriale, necessario per imparare a valorizzare il patrimonio storico e culturale di una comunità e renderlo un fattore di attrazione al proprio interno ma soprattutto verso l'esterno. Da una impostazione come questa possono trarre beneficio diversi settori: da quelli ricordati sopra fino all'economia e all'occupazione passando per il turismo.

Oggi il turista è sempre più alla ricerca di valori come la ruralità o la biodiversità, di prodotti e paesaggi nuovi ma radicati nell'identità del luogo che sceglie di visitare. Ci sono spazi e sapori, luoghi, saperi e storie che si possono trovare solo nel Biellese: questo dobbiamo imparare e questo è necessario comunicare. Un lavoro che vede l'Ecomuseo impegnato con tante iniziative e con un entusiasmo che le istituzioni, la Provincia per prima, appoggiano e condividono.

Nella connessione fra il recupero del passato e le iniziative di promozione del territorio crediamo stia la chiave per il rilancio della biodiversità biellese. Che, non dimentichiamolo, attraversa come una vena ricca di linfa il più vasto campo di pratiche e conoscenze di una comunità.

I progetti dell'Ecomuseo del Biellese sono destinati a crescere, a ramificarsi e ad assumere nuove tinte. Sempre sorretti dallo spirito racchiuso in parole d'ordine dalle quali oggi non possiamo prescindere: una di queste è certamente biodiversità, che preferiamo chiamare biovarietà, e poi quelle che il territorio, con

l'amministrazione provinciale come capofila, ha adottato per il suo lavoro sull'agroalimentare mutuandole dal credo del Salone del gusto e ancora più di Terra madre, a cui partecipiamo con successo dal 2006: buono, pulito, giusto. Ovvero qualità, tracciabilità, sostenibilità.

Aggettivi, ma ancora di più dichiarazioni d'intenti che devono guidare e guidano il lavoro di recupero della storia biellese, di comprensione del presente e di interpretazione del nostro futuro di cui anche questo progetto è parte importante.

La validità dei contenuti e la potenzialità del progetto sono stati gli elementi che hanno consentito al Comune di Cossato, all'Ecomuseo e alla Provincia di Biella di avviare un proficuo rapporto di collaborazione con due prestigiose istituzioni torinesi: l'Accademia di Agricoltura e il Museo della Frutta "Francesco Garnier Valletti". Non sarebbe stato possibile far conoscere l'importanza del tema biovarietà ad un pubblico vasto ed eterogeneo senza la collaudata professionalità e competenza di Paola Costanzo e Daniele Jalla del Settore Musei del Comune di Torino e senza l'apporto del Museo della Frutta di Torino che ha generosamente messo a disposizione i materiali in suo possesso. Un debito di riconoscenza è stato contratto con il dottor Orazio Sappa, Presidente dell'Accademia ed esperto di storia dell'agricoltura che si è adoperato affinché l'opera di Garnier Valletti venisse presentata anche al pubblico biellese. Un sentito apprezzamento, al termine di questo impegnativo percorso è rivolto alle decine di frutticoltori che hanno dedicato tempo prezioso e consegnati i loro saperi ai ricercatori, che si sono distinti per impegno e passione.

Ermanno Bianchetto Buccia
Sindaco di Cossato

Giuseppe Graziola
*Assessore al turismo
e agricoltura della Provincia di Biella*

Ecomuseo del Biellese "Paesaggio rurale biellese e biodiversità"

Progetto di sistema

Obiettivi principali:

- recupero patrimonio di saperi su frutticoltura/silvicoltura, raccolta e divulgazione patrimonio documentale sulla biodiversità locale e messa a disposizione di enti culturali e imprese;
- recupero cultivar storiche e loro sviluppo all'insegna della biodiversità;
- crescita sul territorio della cultura del consumo e dello sviluppo sostenibili. Il campo d'indagine sarà l'ecosistema "Biellese" e verranno coinvolte tutte le cellule della Rete Ecomuseale.

Risultati attesi:

- archivio-atlante della biodiversità biellese e archivio delle testimonianze dei depositari di saperi e tecniche sulle cultivar storiche;



- creazione e supporto rete locale di attori, istituzioni e imprese e adesione a reti regionali;
- attività didattiche e divulgative.

Le azioni del progetto

Azioni preliminari:

- individuazione delle fonti documentali esistenti e raccolta della documentazione esistente. Tale ricerca sarà svolta sui fondi documentali e bibliografici del Sistema Ecomuseale Biellese e presso le istituzioni culturali e di ricerca biellesi (DOCBI, Archivio di Stato, Biblioteche Civiche, Centro Documentazione della Camera del Lavoro) e regionali;
- redazione di un apparato biblio-

grafico a partire dalla catalogazione delle fonti individuate. Una volta istituito, tale apparato sarà soggetto a periodico aggiornamento e messo a disposizione degli enti culturali e di ricerca, così come delle imprese e delle istituzioni e attori interessati;

- costituzione di una documentazione cartografica di base sulla distribuzione delle cultivar storiche e sulle essenze arboree principali della silvicoltura biellese;
- individuazione, contatto e possibile coinvolgimento delle persone-risorsa (frutticoltori, esperti, etc.). Le persone-risorsa verranno indicate tra i contatti delle diverse cellule della rete ecomuseale biellese. Tramite questa prima rete di contatti si cercherà di allargare i contatti in modo da raggiungere la maggioranza dei depositari dei sa-

peri e delle tecniche legati alle cultivar storiche;

- prima campagna di raccolta delle testimonianze, interviste mirate, documentazione fotografica e audiovisiva (giugno - novembre 2006). Ogni testimonianza verrà audio/video registrata per poi essere catalogata in una apposita scheda comprendente:

- le informazioni biografiche
- la testimonianza (in formato audio-video e in testo) sulle cultivar storiche e sui saperi e sulle tecniche ad esse legate
- i documenti fotografici, video o di altra specie raccolti sul campo. Tali azioni preliminari rappresentano il primo passo verso la creazione di un sistema duraturo di raccolta, archiviazione, valorizzazione e sviluppo della cultura della biodiversità nel territorio



biellese. Le azioni seguenti saranno di accrescimento, sistematizzazione e consolidamento degli archivi e delle reti messi in atto nella fase iniziale.

Azioni di consolidamento:

- completamento dell'apparato bibliografico e documentale;
- eventuale seconda campagna di raccolta di testimonianze e di documenti video-fotografici sul campo;
- affinamento e verifica degli strumenti di ricerca e di analisi (modelli catalografici e schede delle testimonianze e delle colture);
- consolidamento delle reti tra i vari attori, imprese ed enti sviluppatasi nella prima fase;

- messa a disposizione e divulgazione del patrimonio raccolto e sistematizzato fino a questo punto. A seguito delle azioni di consolidamento, o se possibile già durante tale fase, saranno realizzati e completati gli strumenti di raccolta, consultazione e divulgazione che, a regime, rappresenteranno i mezzi per mantenere e sviluppare sul territorio la cultura della biodiversità.

Realizzazioni:

1. Archivio informatizzato delle schede di inventario e dei modelli catalografici del patrimonio di biodiversità dell'ecosistema biellese presso il Centro di Documentazione del Biellese



Progetto Biodiversità

Prima fase

Obiettivi

Recupero del patrimonio immateriale costituito dai saperi e dalle tecniche degli addetti alle attività della frutticoltura e della selvicoltura sul territorio biellese.

I protagonisti

Ente responsabile del progetto: Città di Cossato (Assessorato alla cultura, Ecomuseo del Cossatese e delle Baragge, Centro di documentazione del biellese rurale).

Coordinatore scientifico e referente dell'unità operativa: Luigi Spina

Addetti alle ricerche sul campo:
dott.ssa Francesca Menegon
dott. Fabio Porta

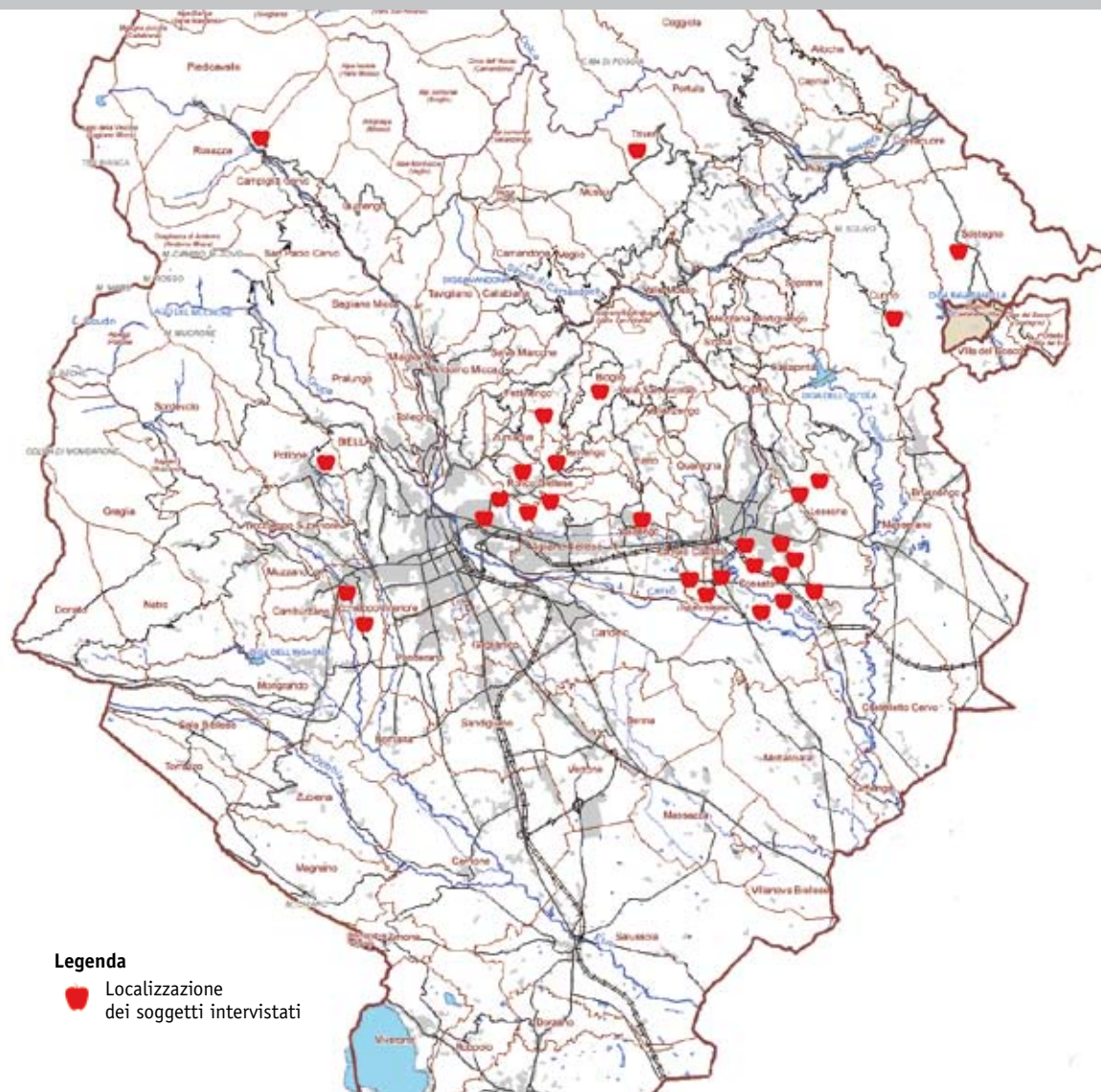


I numeri del progetto

Numero di interviste eseguite: 30
Ore di registrazione audio eseguite: 21
Ore di registrazione video eseguite: 3
Numero di fotografie eseguite: 200

Numero di paesi in cui si sono concentrate le interviste: 16 (vedi mappa)
Area con il maggior numero di interviste: cossatese
Numero di varietà storiche individuate: oltre 150

- Rurale (CDBR).
- Archivio fotografico del patrimonio di biodiversità.
- Mediateca.
- Pubblicazione di un Atlante delle cultivar storiche locali e delle essenze arboree principali della silvicoltura biellese.
- Thesaurus del patrimonio lessicale attinente i campi oggetto di ricerca.
- Creazione di una rete di persone interessate alla frutticoltura e alla silvicoltura.
- Attività didattiche e di divulgazione (laboratori presso gli ecomusei).
- Attività di promozione/adesione a reti regionali sulla biodiversità.



Progetto biodiversità

Relazione sulla prima fase

Vengono di seguito sintetizzati gli aspetti più interessanti e le considerazioni scaturite dalla rielaborazione delle interviste eseguite sul territorio provinciale, nell'ambito del "progetto biodiversità".

Il presente lavoro, ha permesso di recuperare un interessante patrimonio sia in termini biologici che culturali, comprendendo in questi ultimi anche tutti quegli aspetti legati ad un sapere tecnico-pratico di operare, riuscendo in tal modo a preservare le risorse territoriali ancora esistenti, sopravvissute al declino della cultura contadina biellese, una cultura fatta di saperi essenziali tramandati di generazione in generazione, fatta di sensibilità nel cogliere tutti quegli aspetti legati

alla natura, prerogativa prima al fine di vivere della natura nella natura, un mondo ormai eroso dal prepotente "progresso" non sempre tale, di cui restano ancora alcuni testimoni, non necessariamente da intendersi come fossili viventi ma in taluni casi come braci dormienti.

Oltre al recupero biologico e storico, che confermano il raggiungimento degli obiettivi primari preposti dal "progetto biodiversità", dalle interviste eseguite sul territorio provinciale, emergono inoltre alcuni aspetti socio-culturali molto interessanti, in riferimento alla "composizione" di quella che può essere definita come una popolazione rurale di nicchia, che si pone come obiettivo la creazione di un prodotto di qualità, dove la qualità assume differenti connotazioni e diffe-

renti presupposti per il proprio esistere.

In fine emergono sul territorio provinciale, alcune interessanti esperienze di innovazione agricola che sposano le esigenze produttive qualitative e quantitative, con il rispetto degli equilibri naturali, allineandosi con quanto teorizzato dalle metodologie agronomiche più innovative in termini di ecosostenibilità.

Vengono di seguito sviluppati i principali aspetti emersi dal lavoro svolto:

Recupero biologico

Per quanto riguarda il patrimonio biologico, abbiamo rilevato un elevato numero di varietà locali, alcune delle quali non ancora ben identificabili tra le varietà storiche conosciute, ovviamente affianco alle varietà locali troviamo anche

molte delle varietà “moderne”, che contribuiscono tuttavia a comporre un quadro esauriente della biodiversità varietale territoriale.

Sicuramente, guardando alle varietà “antiche”, dalle interviste svolte, emerge l’assoluta dominanza in termini di numero varietale delle mele, poi di pere, ciliege, prugne, uva, pesche, albicocche.

Purtroppo, gran parte del patrimonio biologico recuperato, si limita alle specie arboree, essendo queste le uniche in grado di vivere per molti anni anche dopo l’abbandono da parte del uomo, per questo sono infatti arrivate fino oggi a noi varietà molto antiche.

Un discorso diverso è invece quello che riguarda gli ortaggi, dove l’abbandono degli orti e della saggia usanza, nelle famiglie rurali di tramandarsi le sementi, ci rende oggi molto difficile il reperi-

mento di materiali utili in termini biologici (piante o semi fertili).

Recupero storico

Si riferisce in particolar modo a tutta una serie di usi e costumi legati al mondo agricolo passato, fatto di saperi e tecniche di coltivazione, innesto, conservazione e trasformazione dei prodotti della terra.

I dati raccolti devono comunque essere analizzati non solamente in chiave “museale”, ma bensì con spirito critico e nel contempo applicativo, poichè molte delle tecniche archiviate dall’agricoltura “industrializzata” possono e devono essere oggi rielaborate e riproposte con gli opportuni arrangiamenti, qualora si voglia realmente ritornare a produrre alimenti di qualità reale e non apparente, intendendo con qualità reale quella fatta di frutti e ortaggi

prodotti nel rispetto della natura, senza alcun intervento di natura chimica e da piante allevate senza alcuna artificiosa forzatura.

Rientrano ovviamente in questi aspetti anche le tecniche tradizionali di molitura dei cereali, la trasformazione di frutti e ortaggi ecc.

Aspetti socio culturali

Dalle interviste svolte, emergono interessanti storie, come quelle di famiglie agricole che giungevano da altre parti del Piemonte negli anni ‘60, poichè nel biellese vi era un fiorente mercato della “svendita” dei cascalini, quando in altre aree piemontesi vi era invece grossa difficoltà nel reperire edifici rurali.

Dal punto di vista più tecnico, emerge invece una situazione molto interessante, relativamente

a quelle che sono oggi le figure che operano in ambito agricolo sul territorio biellese, in particolare in quella sfera “di nicchia” che fa della qualità il proprio principale obiettivo.

Se escludiamo la popolazione rurale che opera magari anche da più generazioni, ma che oggi lavora esclusivamente con l’approccio dell’agricoltura industrializzata, vale a dire con l’obiettivo di avere grandi rese, impiegando tutti i mezzi messi a disposizione dall’industria chimica, ci restano allora le realtà di seguito sintetizzate:

- Soggetti che operano da più generazioni in ambito agricolo: hanno generalmente un approccio produttivo che cerca di conciliare gli aspetti della tradizione rurale ereditata, con quanto introdotto negli anni dall’agricoltura chimica,





vorrebbero evitare l'utilizzo di sostanze chimiche ma sono insicuri di quanto il cambiamento potrebbe incidere sul reddito oppure hanno tentato la strada dell'agricoltura biologica senza però perseverare poiché intimoriti dalle difficoltà.

- Soggetti che si sono avvicinati al settore agricolo pur non essendo di famiglie rurali e soggetti appartenenti a famiglie rurali che dopo esperienze in altri settori lavorativi si sono riavvicinati all'ambito rurale: sono queste le persone più predisposte a rifiutare con forza i principi dell'agricoltura industrializzata, avendo comunque ben chiara la necessità di dover ottenere dei prodotti adeguati sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo.

Sono persone che si avvicinano con grande serietà alle complesse leggi dell'agroecologia, approfondendo le teorie più innovative dell'agricoltura naturale, sperimentando nuovi approcci di coltivazione, teorizzando e applicando alla pratica odierna quanto ereditato dalla cultura agraria passata.

Dopo numerosi sacrifici riescono comunque entrare in sintonia con le complesse dinamiche che governano gli ecosistemi e riescono ottenere ottime produzioni quali-quantitative.

- Soggetti eredi di importanti tenute agricole: sono spesso persone che non provengono

dal mondo rurale, si trovano tuttavia oggi con importanti proprietà, che vogliono valorizzare con l'impianto di colture da reddito, cercando di ottenere dalle coltivazioni dei prodotti di qualità. Allo scopo di perseguire tale finalità si affidano quindi a tecnici specializzati al fine di far condurre nel migliore dei modi il lavoro di coltivazione e trasformazione dei prodotti, alcune volte gli stessi soggetti proprietari si adoperano in talune delle fasi di conduzione dell'"impresa".

Una realtà molto importante, pur se non sempre dal punto di vista produttivo ma sicuramente

per quanto riguarda la funzione di depositari di un patrimonio biologico e storico, sono invece i seguenti soggetti:

- Soggetti studiosi e collezionisti: sono persone che provengono o meno già dal mondo rurale, non fanno dell'agricoltura il loro lavoro ma la loro passione, studiano, collezionano e provano varietà antiche di frutta e verdura, con l'intento di riuscire a salvare e tramandare un patrimonio vecchio di secoli. Sono persone molto competenti che spesso collaborano con associazioni e istituti di ricerca e conservazione italiani ed esteri. In altri casi sono invece dei semplici hobbisti con invidiabili collezioni di varietà storiche di molteplici specie fruttifere, in certi casi anche molto interessanti.

Innovazione agricola:

Questo aspetto riguarda alcune realtà rilevate sul territorio che operano con elevati livelli di innovazione relativamente alle tecniche agronomiche impiegate, in particolare una azienda agricola che applica da circa 15 anni dei sistemi di gestione agronomica che permettono l'ottenimento di ottime produzioni quali-quantitative, in assenza di interventi chimici di concimazione, insetticidi, fungicidi o erbicidi oltre che la eliminazione delle operazioni di aratura e di concimazione organica.

L'azienda riesce infatti preservare in maniera pressoché totale gli equilibri ecologici fautori di una sana crescita delle piante, che permettono quindi alla pianta stessa la completa espressione delle proprie potenzialità produttive, il tutto nel completo rispet-

to dell'ambiente e della salute dei consumatori.

Sviluppi del progetto:

Il progetto ha ora raggiunto, (anche se restano sicuramente ancora alcune fonti importanti sul territorio da individuare) il primo obiettivo, vale a dire quello di recuperare e segnalare le emergenze territoriali sia intese come materiale biologico (varietà di frutta) sia in termini culturali (saperi tecnico pratici, usi, tradizioni) e ovviamente le persone stesse depositarie di questi tesori.

Il passo successivo, dovrebbe essere probabilmente a mio avviso il completamento dell'individuazione di eventuali fonti ancora presenti sul territorio ma in particolare uno sviluppo pratico del progetto, che potrebbe consistere nell'attuazione delle seguenti azioni:

- Individuazione di alcuni soggetti (tra quelli individuati nel corso delle interviste) adeguati all'instaurazione di una collaborazione professionale con il gruppo del "progetto biodiversità".
- Individuazione di un sito o siti (compresi quelli relativi a progetti già sviluppati, in tal senso rivolti) adibito/i a Banca varietale, relativamente a tutto il materiale biologico reperito durante la ricerca.
- Individuazione di un soggetto del "progetto biodiversità", da affiancare ai soggetti collaboratori sopra indicati, al fine di creare una passaggio di nozioni tecnico pratiche diretto, al fine di riprodurre, pur se in maniera artificiosa quello che comunemente in passato era la prassi tra nonni e nipoti, padri e figli. Le nozioni trasferite dovranno

essere quindi raccolte in una memoria scritta dal soggetto ecomuseale che affiancherà i soggetti collaboratori di cui sopra. L'intero lavoro, potrebbe quindi culminare, in una "banca varietale" e "banca nozionistica", con i seguenti possibili interessanti risvolti pratici:

- centro di riferimento per la produzione e la propagazione di varietà locali (si nota uno sbocco anche economico, rivolto a quegli agricoltori che stufi delle problematiche delle varietà moderne decidono di ricercare varietà più rustiche e con caratteristiche organolettiche particolari).
- centro di riferimento per la divulgazione tecnica e pratica dei saperi recuperati e depurati dalle eventuali incongruità con quanto comunque sviluppato dalla scienza agronomica mo-

derna (intendendo ben inteso quella non indirizzata all'industrializzazione agricola, ma forte di approfondimenti legati alla fisiologia vegetale, in grado di migliorare magari alcune tecniche impiegate in passato ma forse non sempre corrette in tutti gli aspetti). Inoltre centro di riferimento anche per tutti quegli aspetti legati alle trasformazioni e agli utilizzi alimentari tipici del territorio (mostarde dolci, piatti a base di varietà particolari, piatti vari...)

Sarebbe interessante confrontare gli esiti e condividere le prospettive con altre realtà territoriali in sintonia con gli obiettivi che il progetto cerca di perseguire.

DAL MUSEO ALL'(ECO)MUSEO POMOLOGICO BIELLESE



Il Comizio Agrario biellese e Garnier Valletti

“Il Comizio Agrario di Biella, degnamente presieduto dall’ottimo sig. Marchese T. Della Marmora, senza tema di smentita, si può oramai annoverare fra i primi d’Italia per le nobili sue iniziative e per il vivo interessamento nel promuovere il progresso razionale dell’agricoltura. Per sì umanitario e patriottico scopo nulla lascia di intentato la sua Direzione. - Pubblica ogni 15 giorni in elegante fascicolo il periodico “L’Agricoltura” che viene accolto con istima e gode reputazione nel modo agricolo, e che si spedisce gratuitamente a tutti i Soci del Comizio, ai Corpi morali (Municipi, n.d.r.) ed agli Insegnanti dei Comuni abbonati. - Tiene in affitto un ampio podere sperimentale con caseggiati annessi, serre e museo pomologico; e in quell’orto per opera dell’egregio prof. Cav. RAMELLO si fanno impor-

tati esperienze di coltura; si tengono pubbliche conferenze agrarie nei giorni festivi; inoltre a modici prezzi si distribuiscono pianticelle fruttifere ed ornamentali di tutte le migliori qualità. - Ogni anno poi, nella stagione autunnale, per cura ed a spese dello stesso Comizio, si fa in un Comune di diverso Mandamento del Circondario una solennità agraria. In quell’occasione da distinti agronomi si tengono pubbliche conferenze sulle colture locali e sulle migliori da introdursi. Nei suoi bilanci stanziava sempre una somma, relativamente importante, diretta ad incoraggiare con diplomi, con medaglie e premi in denaro e quei benemeriti insegnanti rurali del Circondario che (giusta un modesto programma approvato dalla Direzione) impartiscono nelle terze classi i primi elementi di agraria, e quegli agricoltori del Mandamen-

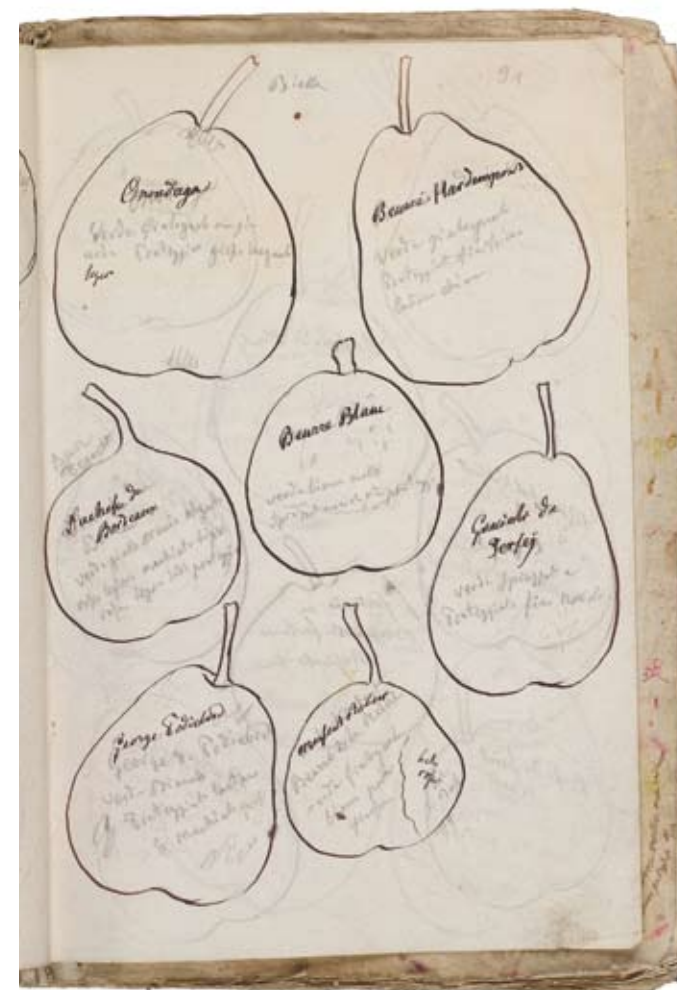
to in cui ha luogo l’annuale festa agraria, i quali si distinguono e sono di benefico esempio agli altri nelle loro colture razionali. I diplomi poi, le medaglie ed i premi si consegnano agli interessati colla massima importanza e solennità, dopo le pubbliche conferenze della festa agraria.”.

La lunga citazione, un brano dell’articolo intitolato L’Agraria nel Biellese a firma di Don Paolo Antoniotti, che fa da introduzione a “LA STRENNA DELL’AGRICOLTORE – ALMANACCO ILLUSTRATO PEL 1898”, si giustifica in forza del fatto che, risultando scomparse o distrutte le carte dell’archivio, mancano le fonti cui attingere per una ricostruzione delle vicende del Comizio Agrario Biellese.

Il testo del popolare parroco agronomo-frutticoltore che descrive con puntualità le finalità per-

seguite da questo istituto, le attività svolte e il patrimonio rivela, tra l’altro, anche l’esistenza di un museo pomologico di cui si erano perse le tracce.

Lo scritto di Don Antoniotti risulta di notevole interesse anche per l’eco degli avvenimenti economici e politici del tempo dominati soprattutto dall’impetuoso affermarsi del sistema industriale che aveva provocato un esodo massiccio dalle campagne e il progressivo abbandono delle tradizionali attività agricole. Il durissimo regime di fabbrica aveva d’altro canto favorito, nel ceto operaio, la penetrazione degli ideali anarchici e socialisti che non di rado sfociavano in manifestazioni anticlericali. “L’agricoltura fu sempre – scrive l’Antoniotti quasi in controcanto agli aedi delle “magnifiche sorti e progressive” dell’industrialesimo-





e sarà la vera nutrice del genere umano; essa in Italia è l'unica sorgente della pubblica ricchezza ed ovunque è l'arte di tutti, che può pacificare gli animi e rannodare i partiti. E' indubitato che nella storia dell'agricoltura vi è pur quella della civile società. Tutto fiorisce là ove fiorisce l'agricoltura."

Sull'agricoltura, dunque, nella visione di un parroco di campagna, sul finire del secolo decimono, ha le sue fondamenta la civiltà del Bel Paese.

Nell'agricoltura - così precisa il suo pensiero Don Antoniotti - vi è la soluzione dei conflitti sociali: con maggiori investimenti a favore delle campagne e dei coltivatori "si porterebbero più abbondanti messi sul mercato italiano" che farebbero da calmiera contro il carovita: "e più facilmente si porrebbe un argine potente alla fiumana del socia-

lismo che tutto invade e minaccia colle irrisorie sue promesse".

L'agricoltura elevata al rango di nutrice della Patria e protettrice dell'unità e della concordia dei suoi abitanti meritava di essere celebrata in quel luogo simbolo della sacralità della memoria e delle arti che è il museo.

La Pomona che in varie province italiane ebbe i suoi templi, fu celebrata anche in terra biellese con la fondazione del già ricordato museo pomologico per la cui realizzazione si fece ricorso alle alchimie stupefacenti di Francesco Garnier Valletti, artista scienziato di fama europea accolto nella corte imperiale di Vienna e dello Zar di Russia, capace di produrre "frutti modellati così vivamente dal vero da scambiarsi coi naturali".

Tra le carte dell'archivio di Garnier Valletti custodite dall'Accade-

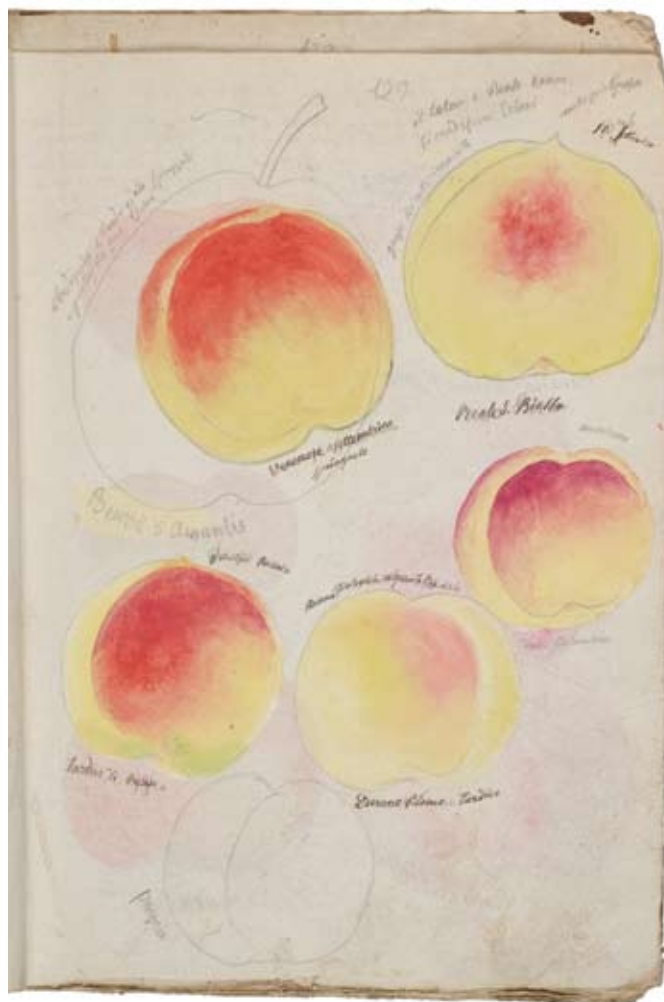


mia di agricoltura di Torino è emerso, tempo addietro, nel corso di una ricerca sulla frutticoltura biellese un documento che contiene, in dettaglio, la commessa, effettuata da Alessandro Ramello, orticoltore al Comizio Agrario, a nome e per conto del Consiglio di Amministrazione, in data 26 luglio 1883, di 94 frutti modellati (26 meli, 45 peri, 15 peschi, 8 susini) destinati al Museo pomologico biellese.

Poco meno di un anno prima, all'Esposizione generale dei prodotti del circondario di Biella (15 agosto- 10 settembre 1882) il Ramello si era aggiudicata la medaglia d'oro presentando nella classe XVIII, orticoltura e frutticoltura, una collezione di "75 varietà di frutta fresche come pere, mele, pesche, susine, tutte di buona scelta." Nella motivazione stilata dalla giuria si legge che "nessun

ramo di produzione (la frutticoltura) può essere più adatto di questo alla agricoltura del circondario", e si danno indicazioni circa le specie più pregiate e redditizie. Con ciò forse si spiega perché il Ramello, pur disponendo il Comizio di "20.000 piante fruttifere" comprendenti: "albicocchi, lazzeruoli, castagni, ciliegi, cotogni, giuggioli, mandorli, melagrani, nespoli, nocciuoli", punterà sulle quattro cultivar prima citate (meli, peri, peschi e susini) per comporre il nucleo portante della collezione del museo pomologico.

La "Pomona artificiale" di Garnier Valletti che vantava, val la pena di ricordarlo, ben "1800 modelli" era apprezzata, tra gli altri, come nel caso biellese, dai vivaisti che si servivano dei frutti artificiali per mostrare ai clienti i frutti prodotti dagli alberelli in vendita.



I "verosimigliantissimi" frutti artificiali del Garnier custodiscono non solo una ricca miniera di nozioni sulle alchimie tecniche che egli costantemente affinava e sperimentava, ma restituiscono immagini di grande interesse sui paesaggi della biovarietà frutticola, immagini composte a mosaico colle istantanee delle osservazioni a schizzo e coi frammenti di informazioni che l'artista diligentemente annotava in appositi quaderni durante i sopralluoghi che precedevano il lavoro in laboratorio.

Il Garnier - scrive Renata Allio che ha studiato a fondo la figura e l'opera di questo insuperato modellatore - nei suoi appunti "annotava la località, il giorno in cui aveva raccolto il frutto che poi avrebbe riprodotto, ne precisava le caratteristiche organolettiche".

tiche e l'epoca della maturazione, descriveva la conformazione e la produttività della pianta da cui il frutto derivava. Questi appunti sono oggi preziosi per gli studiosi del patrimonio genetico della frutticoltura, per chi cerca di recuperare, salvaguardare e valorizzare specie neglette in seguito alla omologazione del gusto conseguente alla standardizzazione della produzione."

Per quanto concerne il paesaggio frutticolo biellese sappiamo dai documenti che fu più volte meta delle escursioni professionali del Garnier Valletti tra l'aprile e il novembre del 1882.

Come si è già detto, dei frutti artificiali modellati dal Garnier Valletti espressamente per il museo pomologico del comizio agrario biellese, si è persa ogni traccia ma restano, fortunatamente, i disegni

preparatori e i modelli di cultivar, corrispondenti a quelli commissionati dal Ramello, nelle collezioni dell'Accademia di Agricoltura e del Museo della frutta di Torino.

Dal museo pomologico che non c'è più possiamo, oggi, con un procedimento di recupero dei valori culturali e documentari consegnatici dal Garnier Valletti, ricomporre un (eco) museo pomologico per il presente e per il futuro.

L'Ecomuseo del cossatese e delle baragge che con il Centro di Documentazione del Biellese Rurale sta conducendo il progetto di sistema dell'Ecomuseo biellese sulla biovarietà, ha tra i suoi obiettivi culturali e scientifici quello di coniugare tradizione e innovazione per uno sviluppo sostenibile e di qualità.

E non c'è modo migliore, a nostro avviso, di adempiere a questa

missione che quello di recuperare quanto di originale e di autentico si trova in certi patrimoni del passato che hanno titolo e buone ragioni per rivendicare un ruolo negli scenari di un futuro a misura d'uomo.

Nella collezione – inventario di Garnier Valletti l'Ecomuseo "vede" un frutteto vasto tanto da comprendere tutto il Biellese che è stato, è e vuole continuare ad essere anche un "verde giardino".

Nella collezione-inventario, ancora, c'è un paesaggio di campagna che le ciminiere carducciane (che oggi non fumano più) e i capannoni industriali non hanno cancellato e reso incolto e sterile.

Nei frutti del Garnier Valletti, artificiali, eppure così vivi, modellati "dal vero da scambiarli coi naturali" c'è l'abilità prodigiosa della mano dell'artefice umano



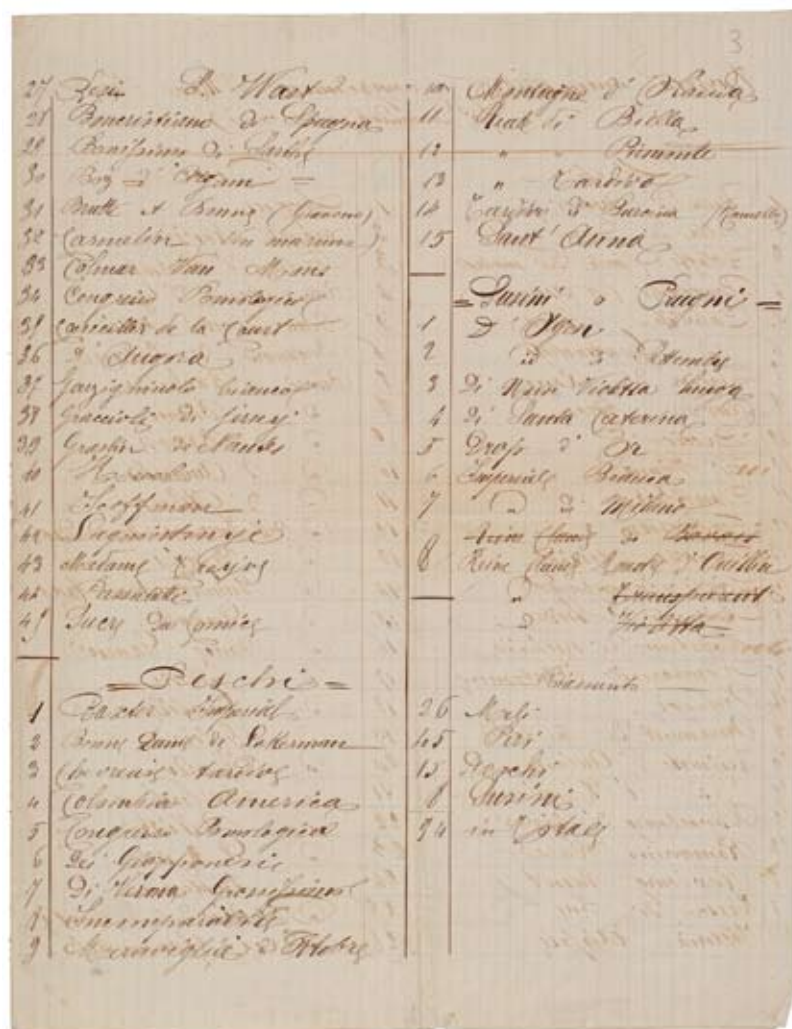


che cerca l'impronta del numen nella natura e, seguendone le piste, tenta di penetrare il mistero della bellezza armonica imitando il creato.

I frutti del Garnier Valletti comunicano ancora non solo l'arte sopraffina del loro autore ma un sistema di valori storici e sempre attuali; sono frutti che, con la loro poetica, raccontano le stagioni, il riverbero delle luci e delle ombre, il soffiare capriccioso dei venti, il caldo e il freddo, diffondono di ciascun frutto "i modi particolari di profumare". La "misura" dei frutti di Garnier Valletti sta in quella abilità che l'uomo del XXI secolo, soggiogato alla tecnica "snaturata", sembra aver smarrito: la immedesimazione nella natura quale condizione per comprendere la "ragione d'essere" di un frutto non ogm.







Alessandro Ramello Orticoltore al Comizio Agrario Biella

III. mo Sign Cav.re Garnier
Torino 26 luglio 1883
Varietà mancanti a compimento
del Museo Pomologico

Meli

1. Bella d'Angère
2. Bella di Doné
3. Bolaffe (mela dei malati)
4. Brovonski (d'Astracan)
5. Calvilla Rosa
6. Calvilla Gravenstein
7. Cerina di Roma
8. Coeur de Pigeon
9. Deccio
10. di Vienna
11. Donclair
12. Falesran - Fabevran?
13. Fenouillet Anisé
14. Leuri Incomparable
15. Mignononne de l'Hiver
16. Monstruoso (?) di Nichita
17. Nonpareille d'Automne
18. Orange

19. Ornement de la table
20. Reynette d'Automne
21. Reynette d'Ungheria
22. Rhambourg d'Hiver
23. Romarrino Rosso
24. Roxbourg Russet
25. Testa di Bue
26. Victoria Apple

Peri

1. Argus
2. Auguste Royer
3. Bella d'Oriente
4. Bella e Buona d'Ezeé
5. Beau Present d'Artois
6. Bergamotto di Pentecoste
7. Beurré Bachelier
8. Beurré Bianco
9. Beurré Brown
10. Beurré d'Amanlis
11. Beurré d'Albret
12. Beurré dell'Imperator Alessandro
13. Beurré Defays
14. Beurré Dumortier Van Moks

15. Beurré Duval
16. Beurré douce Saveur
17. Beurré Fidelin
18. Beurré Gentile
19. Beurré Gelin (Ghelin?)
20. Beurré Hardy
21. Beurré Nuremberg
22. Beurré Polliatti
23. Beurré S. Nicola
24. Beurré Wetteren
25. Besi de la Motta
26. Besi Chaumontel
27. Besi S. Waast
28. Boncristiano di Spagna
29. Bonissimo di Sarths
30. Boz d'Organ?
31. Brutte et bonne (Giaveno)
32. Carmelin (von Marum)
33. Colmar Van Mons
34. Congresso Pomologico
35. Conseiller de la court
36. d'Angora
37. Garzigninolo bianco
38. Graccioli di Jersey

39. Grasin de Nantes
40. Howel
41. Ichoffman (Hoffmann?)
42. Laquintinye
43. Madame Treyve
44. Passatutti
45. Sucre du Comice

Peschi

1. Baxter Imperiale
2. Bonne dame de Lakerman
3. Chevreux Tardive
4. Colombia America
5. Congresso Pomologico
6. dei Giapponesi
7. di Verona Grossissimo
8. Incomparabile
9. Meraviglia d'ottobre
10. Montagne d'Olanda
11. Reale di Biella
12. Reale di Piemonte
13. Reale tardivo
14. Tardivo di Burcina (ramello)
15. Sant'Anna

Susini o prugni

1. d'Argen
2. d'Argen di settembre
3. di Neive Violetta lunga
4. di Santa Caterina
5. Drap d'or
6. Imperiale bianca
7. Imperiale di Milano
8. Reine Claude Monstre d'Ouillin

Riassunto

- 26 Meli
- 45 Peri
- 15 Peschi
- 8 Susini
- 94 in Totale



Francesco Garnier Valletti

Non è facile inquadrare l'estrosa, solitaria, a suo modo geniale, figura di Francesco Garnier Valletti: un artigiano, un artista e, a suo modo, anche uno scienziato.

Nasce nel 1808 a Giaveno, dove frequenta il locale collegio, al cui termine si dedica all'arte del confettiere. Nel 1830 si trasferisce a Torino e sposa Giuseppa Grosso, da cui avrà quattro figli. Qui inizia una nuova attività: quella di modellatore di fiori ornamentali in cera. Nel 1840 si sposta a Milano, dove la sua abilità di «ceroplasta» è apprezzata a tal punto che viene introdotto alla Corte imperiale di Vienna e comincia a produrre anche frutti, sempre in cera. Il suo mestiere lo porta poi a San Pietroburgo, alla Corte dello Zar di Russia, ma nel 1848 la morte della moglie lo costringe a rientrare a Torino per occuparsi dei figli. Vi

resterà sino alla morte, dedicandosi a quella che è divenuta la sua attività esclusiva: la pomologia artificiale, di cui diventa l'ultimo e ineguagliato protagonista.

A Torino i suoi fiori e frutti in cera, presentati nel 1851 all'Esposizione dell'Accademia di Agricoltura di Torino, sono premiati con una medaglia d'argento. È l'inizio di un'assidua partecipazione alle principali Esposizioni di tutta Europa. È presente alle mostre ed esposizioni torinesi, in primo luogo, ma anche a quelle di Como, Firenze, Pallanza, Roma, Treviso, in Italia e a quelle di Amsterdam, Anversa, Londra, Parigi, Vienna, Budapest, ottenendo ovunque premi, medaglie, riconoscimenti, onorificenze. Entrato in contatto con il vivaista di origine savoirda Augusto Burdin, proprietario del Regio Stabilimento «Burdin Mag-



gior e C.ia» di Torino, nel 1853 gli propone di dar vita a una «Società del Museo Pomologico», di cui nel 1857, quando essa si costituirà formalmente, diviene il modellatore ufficiale, creando una numerosa collezione, utilizzando un nuovo e più efficace metodo per la fabbricazione dei frutti artificiali, (scoperta in sogno, come lui stesso racconta, il 5 marzo 1858) con cui li realizzerà d'ora in avanti.

La Società del Museo Pomologico, nei difficili anni della seconda guerra d'Indipendenza, ha però vita breve e viene sciolta nel 1860. Francesco Garnier Valletti si trova

nuovamente a dove ricercare un impiego stabile e remunerato, che giungerà tuttavia solo molti anni più tardi.

La sua attività, in ogni modo, è incessante: studia, disegna, riproduce 1200 varietà di frutti e 600 di uve, annotandone nomi, qualità, stagione di produzione, come testimoniano i suoi album di disegni (12.000 circa) e appunti, conservati dall'Accademia di Agricoltura di Torino.

In Garnier Valletti convivono armoniosamente la figura dell'artigiano, dell'artista e dello scienziato autodidatta, curioso di tutto, come dimostra la sua Raccolta di ogni sorta di segreti, un ponderoso manoscritto di 732 pagine fitto di appunti, ricette, formule utili nei più svariati contesti. Operoso al limite delle sue forze, quanto deluso che ai riconoscimenti non

corrisponda una pari remunerazione, prosegue intanto nella sua produzione di frutti artificiali, con sempre crescente maestria, ma senza raggiungere quei risultati economici che si attende.

Nel 1877, ottocentosettanta suoi frutti, presentati ad Amsterdam, sono acquistati da S.A.R. il Principe Enrico d'Orange. Venderà i suoi modelli anche al Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio italiano, al Museo di Agricoltura di Melbourne e all'Imperial Museo di Berlino, a diversi istituti scolastici, ad accademie e società botaniche. Nel 1878 Umberto I lo nomina Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia.

Nel 1886 Francesco Garnier Valletti accetta la proposta di tenere lezioni pratiche di preparazione di frutti artificiali presso il Comizio Agrario di Torino, ma il corso viene

interrotto per l'ostinato rifiuto che egli oppone a divulgare la «sua» formula di modellazione.

Ottiene infine, per diretto interessamento del Senatore Arnau don e del Ministro alla Pubblica Istruzione Boselli, una cattedra all'Istituto Sommeiller di Torino nel 1889, ma l'8 ottobre dello stesso anno muore di polmonite, all'età di 81 anni, nella sua abitazione di via Doragrossa 1 a Torino, lasciando in eredità alla figlia un'ingente quantità di frutti, che essa conserva in parte presso la propria abitazione, in parte presso lo Stabilimento Ciriò di via Nizza, con cui il padre aveva collaborato e da cui aveva avuto anche aiuto.

L'Accademia di agricoltura di Torino

L'Accademia di Agricoltura di Torino fu fondata nel 1785, due anni dopo l'Accademia delle Scienze, in un periodo di prevalente cultura illuminista.

Sorta come "Società Agraria", aveva lo scopo di promuovere e migliorare lo sviluppo delle tecniche agricole e tendeva a risolvere problemi economici, della produzione agricola e dell'occupazione, secondo concetti illuministici e fisiocratici di quel periodo.

L'attività venne mantenuta e potenziata in Epoca Napoleonica; nel periodo della Restaurazione la Società divenne organo ufficiale di consulenza in materia agraria del Governo piemontese. Nel 1843 venne riconosciuta come Reale Accademia di Agricoltura. Nel corso dell'Ottocento svolse anche un'importante attività didattica e di divulgazione scientifica a

favore degli agricoltori. La ricerca sperimentale venne condotta dapprima in un orto di proprietà sito in zona Crocetta e poi in altro terreno situato nella zona Valentino- San Salvario.

Nel 1927 l'Accademia entrò in possesso di un podere di 27 ettari, formato da terreni circostanti l'**Abbazia di Vezzolano** (Asti), azienda che è utilizzata attualmente per studi ed esperimenti in collaborazione con l'Istituto per la Meccanizzazione agricola del C.N.R.

Hanno fatto parte dell'Accademia numerose personalità scientifiche di grande rilievo tra cui Michele **Buniva**, Giovan Battista **Balbis**, Vincenzo **Virginio**, i chimici Amedeo **Avogadro** e Ascanio **Sobrero**, l'ingegner Galileo **Ferraris**, il medico Giulio **Bizzozzero**, i botanici Oreste **Mattiolo** e

Beniamino **Peyronel**, il veterinario Edoardo **Perroncito**, nonché Camillo **Benso di Cavour** e Luigi **Einaudi**.

L'Accademia conserva in sede il suo archivio storico accessibile on line con il sistema Guarini Archivi, e possiede un importante patrimonio librario specializzato di notevole rilevanza scientifica e storica, ricco soprattutto di testi del Settecento e dell'Ottocento.

La sede accademica è in Palazzo Corbetta Bellini di Lessolo. Le sue sale sono state recentemente restaurate e aperte al pubblico per visite guidate al percorso museale interno.

L'Accademia conserva infatti alcune collezioni storiche tra cui la raccolta di frutti artificiali di Francesco **Garnier Valletti**, disegni preparatori e note dello stesso autore; una storica collezione

di minerali e una significativa raccolta di microscopi bacologici e da dissezione.

Oggi l'Accademia continua nella sua attività di studio e di ricerca su problemi agronomici grazie a memorie presentate in sede o in collaborazione con l'Accademia delle Scienze e l'Accademia di Medicina di Torino; organizza Convegni su temi di attualità scientifica in collaborazione anche con l'Università di Torino, con gli Enti Locali e in special modo con la Regione Piemonte.



Il Museo della Frutta "Francesco Garnier Valletti"

Il Museo della Frutta presenta la collezione di più di mille «frutti artificiali plastici» modellati da Francesco Garnier Valletti (Gavino 1808 – Torino 1889) nella seconda metà dell'Ottocento e il patrimonio storico scientifico della «Regia Stazione di Chimica Agraria», costituita nel 1871 e divenuta nel 1967 «Sezione operativa di Torino dell'Istituto Sperimentale per la Nutrizione delle Piante».

Il trasferimento della Sezione – che dal 1895 si trovava nella palazzina appositamente costruita dalla Città di Torino in via Ormea 47, e che prima ancora aveva avuto sede presso il Regio Museo Industriale di via dell'Ospedale (nell'area di piazzale Valdo Fusi) – si era da tempo reso necessario per dotarla di moderni laboratori e di servizi adeguati. La decisione è stata infine accelerata dalla

scelta di destinare la palazzina di via Ormea a caserma dei Carabinieri di San Salvario, inaugurata a fine 2006.

La Città di Torino, d'intesa con l'Istituto Sperimentale per la Nutrizione delle Piante (ora C.R.A. – Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura), si è a questo punto assunta il compito di dare collocazione non solo alla collezione di frutti artificiali, ma anche alla biblioteca, ricca di più di 19.000 volumi, ai laboratori e agli altri beni storici conservati dalla Stazione, testimonianza preziosa di oltre un secolo di ricerca applicata all'agricoltura. Poiché non potevano essere accolti nella nuova sede dell'istituto di via Pianeza, si è così avuta l'opportunità di rendere finalmente accessibile un patrimonio storico scientifico tanto prezioso quanto

sconosciuto.

La collaborazione con l'Università degli Studi ha infatti consentito di trovare la sede nello stesso quartiere di San Salvario, in via Giuria 15, in un'ala, lasciata libera dalla Facoltà di Agraria, del Palazzo degli Istituti Anatomici, dove già si trovava lo storico *Museo di anatomia umana* «Luigi Rolando» e a fianco dei locali che presto ospiteranno il *Museo di antropologia criminale* «Cesare Lombroso» che tornerà così nella sua sede originaria.

I tre musei, a cui si affiancherà in futuro anche quello di Antropologia ed Etnografia, vengono così a formare un polo fortemente rappresentativo della ricerca scientifica all'epoca del positivismo, illustrando un periodo della vita e della cultura della città, a cavallo fra Otto e Novecento,



quando Torino era la «capitale del positivismo» italiano e aveva proprio in San Salvario il suo centro nella «Città della Scienza»: un insieme di imponenti edifici – tra cui il Palazzo degli Istituti Anatomici – costruiti lungo Corso Massimo D'Azeglio alla fine del secolo XIX per ospitare le Facoltà scientifiche, di fronte al grande Parco del Valentino in cui avevano sede, nel Castello, la Regia Scuola d'Applicazione per gli ingegneri e, al suo fianco, l'Orto Botanico, e dove avevano pure luogo le grandi Esposizioni universali.

San Salvario, tra ricerca botanica e sperimentazione agronomica

Il *Museo della Frutta* «*Francesco Garnier Valletti*» ricostruisce questa storia, ripercorrendo all'inizio del percorso museale le vicende del quartiere di San Salva-

rio, a partire da quando esso altro non era che un'area agricola extra urbana, nobilitata dalla presenza di una delle Residenze sabaude, il Castello del Valentino, che a partire dal Seicento la iscrive all'interno di quella «corona delle delizie» che da Moncalieri a Mirafiori, da Racconigi a Venaria circondavano la capitale del Ducato.

Agli inizi del Settecento, presso il Castello viene creato l'Orto Botanico, primo stanziamento scientifico naturalistico di un quartiere che, nel corso del secolo successivo, vedrà aggiungersi altri orti e giardini, legati alla sperimentazione, alla produzione vivaistica e allo svago. I primi a insediarsi in San Salvario furono i Vivai Burdin, a partire dal 1822, nei pressi della Chiesa e del Convento di San Solutore, in una zona allora boscosa e appartata, tanto che vi si erano

dati convegno i partecipanti ai moti del 1821.

Mentre il quartiere cresceva, tra la strada ferrata per Genova, costruita nel 1848, e il Po, a fianco del quale nasceva il grande parco pubblico del Valentino, all'originaria vocazione di zona residenziale, ma anche commerciale e industriale, se ne venivano ad aggiungere altre: nel Parco, con frequenza regolare, ma in maniera più significativa a partire dal 1884, vennero organizzate le grandi Esposizioni, occasione di ostentazione del progresso scientifico e tecnologico e di diffusione dei suoi valori. Nella parte più esterna dell'abitato furono collocate le nuove Facoltà scientifiche, espressione e strumento della volontà di rilancio della città, fondata sul binomio ricerca scientifica e industria, dopo lo spostamento della capitale a Firenze.





Fu in quegli anni che in San Salvario vennero anche trasferiti la Regia Stazione di Chimica Agraria e l'Accademia di Agricoltura con i suoi Orti sperimentali, che prima si trovavano alla Crocetta: la prima in via Ormea 47, la seconda in via Valperga Caluso 35, nello stesso isolato in cui erano state insediate nel 1884 le Serre municipali, determinando così una straordinaria concentrazione di orti e giardini, a vocazione scientifica e commerciale, la cui tradizione non si è del tutto persa. Non solo l'Orto Botanico ha mantenuto la sua originaria collocazione, ma ad esso si sono aggiunti, dal 1961, in occasione delle manifestazioni per il primo Centenario dell'Unità d'Italia, il Giardino roccioso del Valentino e, in tempi recentissimi, il Giardino delle delizie e l'Orto dei semplici del Borgo Medioevale, ol-

tre alla Scuola universitaria per le Biotecnologie di via Nizza, aperta nel 2006.

A fine Ottocento vengono così a trovarsi riunite in San Salvario le principali istituzioni della ricerca botanica e agronomica del tempo.

L'Orto Botanico, erede degli orti dei semplici di epoca medioevale, il cui stretto rapporto con la medicina e la farmacopea è insito nelle sue origini, ma la cui vocazione evolve progressivamente in rapporto a una ricerca tesa alla conoscenza e classificazione delle specie vegetali, testimoniata oltre che dalle colture, dagli erbari e dalle mirabili tavole della *Iconographia Taurinensis*.

Gli Orti sperimentali dell'Accademia, della Crocetta prima e di San Salvario poi, terreno di una ricerca direttamente legata

allo sviluppo dell'agricoltura, e dell'economia di conseguenza, che fiorisce nel secolo dei Lumi per transitare, evolvendo, verso quello delle scienze positive.

I Vivai Burdin, la cui ragione commerciale si salda motivatamente con lo sviluppo della ricerca, in una prospettiva in cui le ragioni economiche e quelle ideali si rafforzano reciprocamente, sollecitando una costante azione «educativa» di cui il Museo Pomologico, nato al loro interno dall'incontro tra Augusto Burdin e Francesco Garnier Valletti, non sarà che una delle molteplici manifestazioni.

La Regia Stazione di Chimica Agraria infine, in cui la ricerca si sposta progressivamente dall'orto al laboratorio, al servizio della scienza, ma anche degli agricoltori, che opera contro le frodi ali-

mentari, ma elabora pure la cartografia agrogeologica per un più razionale sfruttamento dei terreni, per estendere la sua attività al grande tema della conservazione per mezzo del freddo, attrezzando negli scantinati di via Ormea il primo frigorifero sperimentale del paese e partecipando agli studi per la costruzione dei Mercati Generali.

Accanto ad essi si trova il Parco del Valentino, tra i primi grandi parchi pubblici italiani, in una città che, nel progettare la sua crescita, accorda un peso rilevante al verde, che affida la direzione dei giardini a personalità di rilievo, come i fratelli Roda, nel solco di una tradizione di corte che aveva visto operare in Piemonte i migliori architetti dei giardini, e che crea una Scuola per giardinieri che manterrà a lungo alto il prestigio



di Torino e dei suoi parchi e alberate. Ne sono prova non solo il Giardino roccioso, forse la più viva tra le eredità di Italia '61, ma anche quel giardino e quell'orto che, all'interno del Borgo medioevale, sono frutto di una collaborazione tra il Museo e l'Orto Botanico e il frutteto storico che, nell'Orto Botanico stesso e al Parco delle Vallere consente di osservare dal vivo una selezione delle specie di frutti della collezione pomologica di Garnier Valletti. Ultima arrivata, infine, la Scuola universitaria interfacoltà per le Biotecnologie, collocata nella sede che dal 1934 aveva ospitato la Facoltà di Medicina veterinaria.

La Regia Stazione di Chimica Agraria di via Ormea 47

Ricostruite così le fila di una storia locale la cui latitudi-

ne europea, se non mondiale, è resa evidente dalla ricostruzione delle vicende del quartiere di San Salvario e dei Vivai Burdin, nell'orizzonte più vasto della storia dell'agricoltura, dalla preistoria ai nostri giorni, ha inizio il percorso museale vero e proprio che si snoda attraverso una serie di ambienti in cui sono stati idealmente ricostruiti gli spazi della Regia Stazione di Chimica Agraria di via Ormea 47: i laboratori, le sale della collezione Garnier Valletti, la biblioteca, l'ufficio del direttore.

Composte utilizzando arredi, strumenti, oggetti autentici, accuratamente recuperati, catalogati, restaurati, che l'Istituto Sperimentale per la Nutrizione delle Piante ha conferito in comodato gratuito alla Città di Torino, le sale propongono in sequenza cro-

nologica le principali fasi di sviluppo della Regia Stazione, le sue ragioni d'essere, le sue attività, le ricerche effettuate, il mutare degli indirizzi e degli interessi, in un arco di tempo che va dal 1871, data della sua costituzione, sino ai giorni nostri.

A far da teatro alle sue origini è un primo laboratorio d'analisi, i cui arredi risalgono prevalentemente agli anni Venti del Novecento, ma la cui atmosfera evoca la fase in cui la Stazione era ancora parte del Regio Museo Industriale, sino al suo trasferimento in via Ormea nel 1895 e il passaggio della direzione a Francesco Scurti che, dal 1914, la manterrà per oltre un quarantennio. Nel secondo locale, anch'esso allestito a laboratorio, è illustrata la riorganizzazione impressa da Scurti alla Regia Stazione, le cui Sezioni

– e conseguentemente le attività – vengono progressivamente aumentate di numero e ampiezza, portando alla fine degli anni Venti alla necessità di un ampliamento della sede.

Si entra a questo punto nelle due sale dedicate alla collezione pomologica, acquisita da Scurti tra il 1927 e il 1935, al cui interno il nucleo più consistente di frutti è rappresentato da quelli creati, nella seconda metà del secolo precedente, da Francesco Garnier Valletti. La prospettiva della loro acquisizione è solo in parte diversa da quella che aveva ispirato il suo autore, e si propone soprattutto di rendere omaggio alla sua maestria, riconoscendo ai suoi frutti artificiali il valore di documento di varietà ortofrutticole, la cui produzione era già allora in declino. Questa era stata

messa in luce, un decennio prima, dal recupero della seconda collezione torinese di frutti di Garnier Valletti, costituita dalle varietà del Museo pomologico del 1858, acquisita dal Municipio e conservata dall'Accademia di Agricoltura, dove tuttora si trova esposta.

Ne sono note altre quattro: due a Firenze, una a Todi e una infine a Milano, conservata dall'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi.

Museo nel museo, le due sale che presentano i mille e più frutti modellati da Garnier Valletti nei mobili appositamente costruiti nel 1928 per esporli, e una selezione dei più di trecento modelli acquistati dalla Stazione tra il 1932 e il 1935, e sono affiancate da spazi che illustrano la vita, l'opera, la tecnica di Garnier Valletti in un percorso a ritroso nel tempo che

riporta il visitatore alla seconda metà dell'Ottocento, lo stesso a cui si riferiva lo spazio dedicato ai Burdin, la cui vicenda si intreccia strettamente con le origini della collezione pomologica.

Il filo cronologico, parzialmente interrotto negli spazi dedicati alla collezione, riprende nella sala successiva in cui la ricostruzione di una parte della biblioteca fa da sfondo alle attività della Regia Stazione negli anni Trenta, forse i più ricchi e intensi della sua storia, impegnata com'è su più fronti di impegno e di ricerca, dalla conservazione attraverso il freddo alla sperimentazione agraria nel campo sperimentale della cascina Continetta a Lucento, dalla redazione della carta agrogeologica del Piemonte agli studi sui sistemi di concimazione chimica, senza tralasciare l'attività di re-

pressione delle frodi alimentari e l'introduzione in Italia degli esiti più avanzati della ricerca e sperimentazione in campo agroalimentare europea, oggetto di costanti missioni di studi da parte del suo Direttore. La sezione si chiude con gli anni della guerra, ricostruiti nell'ufficio del direttore, che provocarono un forzato arresto anche nella vita della Stazione stessa, pochi anni prima della collocazione a riposo di Francesco Scurti che tuttavia sarà ancora una volta protagonista del rilancio della Stazione.

Il completamento della storia – dalla ricostruzione postbellica sino al presente – si ha immettendosi nel lungo corridoio. Nel dopoguerra l'Istituto prosegue la sua attività, ma in un quadro diverso dal passato: dal 1936 esiste a Torino una Facoltà di Agraria,

che sviluppa una sua autonoma attività di ricerca e, soprattutto, il quadro complessivo dell'agricoltura è cambiato ed evolve rapidamente in un contesto ormai dominato dalla produzione industriale, rispetto a cui la Sezione Operativa dell'Istituto Nazionale per la nutrizione delle Piante, continua a sviluppare nuovi indirizzi di ricerca, tuttora in sviluppo.

Nel corridoio, che riconduce al punto di partenza, una serie di stazioni interattive consente di approfondire le conoscenze sulla collezione e la storia della Stazione da molteplici punti di vista, aprendosi ai temi e ai problemi del presente, lasciati volutamente aperti e oggetto di iniziative – seminari, incontri, convegni, corsi di formazione – che il Museo intende sviluppare nel quadro della sua attività ordinaria in

collaborazione con l'Università e i centri di ricerca attivi, a Torino e in Piemonte, nel campo della frutticoltura e della difesa e sviluppo della biodiversità.

Attraverso la ricostruzione delle vicende della Regia Stazione di Chimica Agraria, il Museo della Frutta propone così un percorso, specifico e localizzato nel tempo e nello spazio, seguendo l'evoluzione del rapporto fra scienza e agricoltura a Torino tra fine Ottocento e prima metà del Novecento in particolare. Al tempo stesso non costituisce soltanto un viaggio nel passato, ma offre anche l'opportunità di una riflessione più consapevole sul tema della biodiversità, sulle forme di sviluppo della produzione e del consumo dei prodotti agricoli, temi di grande attualità e rilevanza per il nostro futuro.

Finito di stampare nel mese di Maggio 2009
presso TrueColor - Borgomanero