



Perché diventare Ortolani Custodi? Perché ogni **varietà autoctona** che scompare è un pezzo della **nostra storia** che si perde per sempre. Perché le zucche, i meloni, i pomodori, le pere, le mele, i cereali... **non sono tutti uguali**. Perché anche nell'orto, nei campi e a tavola, ci piace **che la vita sia varia**. Perché gli scaffali dei supermercati con i prodotti tutti uguali **ci mettono tristezza**. Perché le varietà autoctone sono **più buone**, e se le coltiviamo nel nostro orto lo sono ancora di più. Perché le varietà autoctone sono **figlie della nostra terra**, che le riconosce e le protegge. Perché ci piace poter **scegliere**. Perché i profumi delle varietà antiche ci ricordano i **nostri nonni**. Perché ogni pianta che coltiviamo arricchisce noi, la nostra terra, la nostra **cultura**. Perché gli orti sono colorati, profumano e portano **allegria**. Perché ogni pezzo di terra incolta è un'**occasione persa**.



Riparte l'iniziativa **Ortolani Custodi**, a qualche anno di distanza dal suo primo "lancio", più bella e più forte di prima. Ortolani Custodi nasce da un'idea della **Condotta Slow Food di Reggio Emilia**, con lo scopo di salvare dall'oblio le vecchie varietà di frutti e ortaggi del nostro territorio: la **zucca cappello da prete**, i meloni tradizionali come il **ramparino** e il **roso**, la cocomera **Ardita di Novellara**, il **pom campanenin**, il **pero nobile**, la **prugna zucchella di Lentigione**.

Vi vogliamo togliere subito un paio di dubbi: **come mai queste varietà sono state progressivamente abbandonate? Non erano buone e facili da coltivare?**

La risposta è no. Si tratta di varietà presenti da secoli sul nostro territorio e quindi ben adattate; il loro gusto è diverso da quello delle varietà moderne, ma non per questo meno interessante. Il problema è che sono poco adatte al sistema odierno di grande distribuzione, mentre erano ottime per i mercati locali e gli orti domestici. I meloni sono da raccogliere maturi e si conservano poco; il loro gusto è sapido e deciso, non molto dolce. La zucca cappello da prete è grande e non così facile da pulire, ma il suo sapore è insuperabile. mele e pere sono un pò meno dolci e un pò più sode di quelle odierne, ma offrono sapori da riscoprire.

per la difesa della biodiversità agraria

Chi sono gli Ortolani Custodi e cosa fanno?

Possono diventare Ortolani Custodi i soci Slow Food della Condotta di Reggio Emilia che hanno un orto e vogliono adottare alcune di queste antiche varietà reggiane, contribuendo così alla difesa dell'agrobiodiversità.

Come si fa a diventare Ortolani Custodi?

Le piantine e i semi saranno venduti il **2 maggio a Vezzano**, nell'ambito della **Festa dell'asparago selvatico**, dove saremo presenti insieme agli studenti dell'Istituto Agrario Zanelli, che ha coltivato le piantine e da anni contribuisce alla conservazione e diffusione delle antiche varietà autoctone. Le piantine saranno vendute a prezzo scontato agli Ortolani Custodi.

 Slow Food® Reggio Emilia

Tel. 340.5530549 - 345.9211657

info@slowfoodreggio.it - www.slowfoodreggio.it