

Giancarlo Bounous

Ribes e uvaspina sul balcone, in terrazzo, in giardino

1ª edizione: marzo 2018



5536

© Copyright 2018 by “Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media Srl.”,
via Eritrea, 21 - 20157 Milano

Redazione: p.zza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna
Vendite: tel. 051/6575833; fax: 051/6575999
e-mail: libri.edagricole@newbusinessmedia.it / www.edagricole.it

Proprietà letteraria riservata - Printed in Italy

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra).

Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore.

In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norme di legge.

Realizzazione grafica: Exegi snc, Via Pelagio Palagi, 3/2 - 40138 Bologna
Impianti e stampa: Casma Tipolito, via B. Provaglia, 3b/d - 40138 Bologna
Finito di stampare nel marzo 2018

ISBN 978-88-506-5536-6

Presentazione

Sono passati 30 anni da quando per la prima volta lessi gli atti del Convegno Internazionale di Frutticoltura Montana, organizzato a Saint Vincent dai Professori Paglietta e Bounous dell'Università degli Studi di Torino. Mi colpì già allora la più che evidente loro passione per i piccoli frutti. Un mondo fatto di ribes, lamponi, mirtilli, uvaspina oltre che, naturalmente, di castagne, ma c'era, e continua ad esserci, qualcosa in più. Non so da allora quante pubblicazioni e volumi mi sia capitato di leggere tra i tanti scritti dal Professor Bounous. In ciascuno di essi c'è un tratto comune: la sua straordinaria capacità, di più, il suo desiderio, la sua consapevolezza di voler comunicare, oggi si direbbe trasferire, i risultati dei suoi studi. Quest'ultima "fatica" di Bounous, che proprio tale non appare per la scioltezza con cui è scritta e si legge, arricchisce ancora una volta il lettore di novità tecniche e varietali, di consigli colturali. Proposte flessibili perché frutto di un'esperienza che nel ribes, come con altre specie, lo ha portato a conoscere le più importanti realtà produttive del mondo, da quelle familiari a quelle semi industriali; dalle sue valli agli Stati Uniti, al Nord ed Est Europa, passando anche per la Sicilia. Una nota particolare all'iconografia, davvero utile, di ottima qualità e capace di 'essere' testo, con la chiarezza di immagini di immediata comprensione. Davvero un elemento fondamentale nel lavoro dell'Autore e dell'Editore.





Il ribes, che vive un momento di nuovo fulgore grazie alle sue eccellenti proprietà nutraceutiche, oggi finalmente valorizzate, è sempre più presente sulle tavole italiane ed europee, al di là dei consumatori abituali dell'Europa continentale. E così l'uvaspina, amata da pochi e sconosciuta a troppi.

Un grazie quindi al Professore Bounous, da amico e da lettore appassionato, consapevole che ancora una volta ha colto nel segno.

Al lettore suggerisco ogni parte di questo volume, perché nulla è lasciato al caso e davvero è possibile tradurre l'esperienza di chi scrive nella propria attività.

Paolo Inglese



Indice



Presentazione (III)

Un po' di storia (1)

Ribes	(1)
Uvaspina	(3)

Piccoli spazi, grandi soddisfazioni (5)

Di quanto spazio abbiamo bisogno	(6)
È possibile realizzare qualcosa di bello?	(8)
Dove vanno piantati e come si coltivano	(13)

Quali specie scegliere (17)

Ribes e uvaspina	(18)
------------------	------

Coltura di ribes e uvaspina (57)

Dove piantare: terreno e clima	(58)
Piantagione	(62)
Come si allevano le piante: pali e fili	(65)
L'arte di potare	(71)
Concimare dopo l'impianto	(74)
Occorre irrigare	(75)
Cura e pulizia del terreno	(76)
Propagare le piante	(78)

Produzione, raccolta e destinazione (81)

Produzione	(82)
Raccolta	(82)
Destinazione	(84)

Difesa (87)

Buone pratiche per mantenere le piante sane e produttive	(88)
Malattie fungine	(88)
Batteri	(91)
Insetti	(91)
Acari	(94)

Utilizzare al meglio (97)

Un po' di geografia gastronomica	(98)
Gelatine, confetture, composte	(98)
Liquori, sciroppi, tisane, bevande	(100)
Sotto spirito e sciroppati	(102)
Sorbetti e gelati	(103)





Un po' di storia

(di Anna Luisa De Guarda)

I ribes rosso e nero e l'uvaspina sono arbusti tipici dei paesi del Nord Europa o delle regioni montagnose fredde. Non sono presenti nelle grandi opere degli antichi scrittori greci e romani probabilmente perché di scarsa importanza per la gente di quelle aree. Da sempre tenuti in altissima considerazione in Francia, Germania, Gran Bretagna, Scandinavia e nei paesi dell'Est Europa, restano ancora poco diffusi ed apprezzati in Italia.

Ribes

In **Russia** la coltivazione del ribes nei giardini, nelle città e nei terreni dei monasteri sembra risalire all'XI secolo.

Coltivato nei giardini francesi dal Medioevo, attestato nel XII secolo in Lorena, citato come pianta ornamentale e per i frutti dal botanico francese Jean Ruel (1474-1537), è presente nei giardini e sulla tavola dei re di **Francia** dal XVI secolo.

Una minuziosa e accurata raffigurazione del ribes si trova nell'erbario *Mainz Herbarius*, pubblicato in **Germania** nel 1484 da Peter Schöffer, che ne illustra e descrive 150 piante.





I ribes sono frutti tradizionali in molti paesi dell'Est e Nord Europa dove sono largamente utilizzati in cucina (foto G. Bounous).

Nel **Regno Unito** le prime citazioni riguardanti il ribes risalgono al XVI secolo: il naturalista William Turner in *A New Herball*, pubblicato nel 1568, indica i ribes come *Saint John's berries* e il botanico John Gerard in *The Herball* o "Storia generale delle Erbe" del 1597 ricorda che sono parecchie le cultivar presenti nei giardini.

La popolarità del frutto nei **Paesi Bassi** si evince dal nome di diverse cultivar largamente diffuse come *Great Red Duch* o *Great White Duch*.

Le prime piante di ribes dall'Europa giunsero in **USA** nel 1629 nella colonia della Massachusetts Bay e la popolarità crebbe sia in Europa sia nel Nord America durante il XIX secolo. Il pomologo Charles Downing nel suo trattato *Fruits and Fruit Trees of America*, pubblicato nel 1857, descrive ben 25 differenti cultivar. Nel XX secolo il numero di cultivar aumentò ed oggi in Europa questi piccoli frutti continuano ad essere assai popolari. In USA invece sono poco conosciuti a causa delle restrizioni governative che dal 1912 portarono all'estirpazione dei ribes, responsabili della diffusione della ruggine dei pini a 5 aghi.

Uvaspina

La conoscenza dell'uvaspina ha una lunga storia. Nelle località di mare era tradizione accompagnare il pesce, soprattutto lo sgombro (*maquereau*), con frutti non troppo maturi. Di qui il nome *groseilles à maquereaux* per distinguere l'uvaspina da altre specie di ribes. Nelle regioni lontane dal mare i frutti, raccolti ben maturi, offrivano la possibilità di preparare deliziose confetture e torte.

Nel **Regno Unito** le prime notizie della coltura di uvaspina sono attestate nel XIII secolo dalle note di spesa per l'acquisto di piante provenienti dalla Francia per i giardini del re d'Inghilterra Edoardo I. Nel 1548 il naturalista William Turner in *Names of Herbs* cita diverse varietà di uvaspina comuni nei giardini ed il loro uso in farmacopea. La popolarità della coltura aumenta vertiginosamente nel XVIII secolo quando si organizzano nei club e nelle locande mostre annuali, con musica, rinfreschi e competizioni per il peso dei frutti delle migliori varietà. Il *Gooseberry Grower's Register*, pubblicato per la prima volta nel 1786, riporta che nel 1845 ebbero luogo almeno 171 mostre tematiche sull'uvaspina. L'interesse dei coltivatori e l'evoluzione delle tecniche colturali portano al miglioramento della qualità dei raccolti.

Lo stesso Charles Darwin annota che grazie alla selezione i frutti di uvaspina, in un periodo relativamente breve, sono passati dalla dimensione di un pisello a quello di una piccola mela! Pur non con il ritmo conosciuto fino alla fine del XIX secolo, questo frutto continua tuttora ad essere molto popolare nel Regno Unito.



Uvaspina selvatica. Charles Darwin annotò che con la selezione questi frutti erano passati dalla dimensione di un pisello a quelli di una piccola mela (foto G. Bounous).





Piccoli spazi, grandi soddisfazioni

Il ribes rosso, il ribes nero e l'uvaspina sono arbusti tipici delle regioni fredde del Nord e dell'Est Europa dove sono popolarissimi e coltivati da secoli per le loro eccellenti proprietà fitoterapiche, oltreché per il sapore, l'aroma e il valore nutrizionale delle bacche. La loro presenza nei monasteri in Russia e in Francia pare risalga al Medioevo.

Poco conosciuti e diffusi in Italia, meritano un posto di riguardo in giardino, anche in piccoli spazi dove possono dare grandi soddisfazioni e benefici a tutto tondo: si adattano bene in diversi ambienti, vegetano e fruttificano copiosamente anche su superfici limitate ed in contenitore. Perché non considerare l'eventualità di preparare un angolo ben esposto di orto, di frutteto, di terrazzo o un semplice balcone per queste piante? I ribes si prestano anche come piante da siepe o per formare graziose airole, abbinate alle classiche piante da fiore.

