

E’ a Venturina, in provincia di Livorno, l’oasi delle albicocche dell’Università di Pisa, un fazzoletto di terra di sei ettari e mezzo, dove da oltre quarant’anni i ricercatori dell’Ateneo pisano lavorano per selezionare questo frutto cercando anche di recuperare le varietà più “antiche” e autoctone. Oggi sono circa cento le selezioni di albicocche allo studio, mentre una trentina sono già state selezionate e “battezzate” dai ricercatori sulla scia del lavoro avviato in passato dal professore Rolando Guerriero dell'Università di Pisa.

La capostipite si può considerare la ‘Pisana’, un genotipo classificato ormai come autoctono che si caratterizza per il frutto molto colorato, con la buccia rosso-arancio ricca di antiossidanti naturali, da cui sono nate, attraverso incroci con albicocchi europei ed extraeuropei, alcune varietà più recenti come ad esempio la ‘Claudia’, la ‘Bona’ o l’’Ammiraglia’.

“Uno dei nostri obiettivi è di recuperare il valore nutritivo e organolettico, quindi il sapore, delle varietà più “antiche” senza dimenticare però di migliorare i frutti dal punto di vista dell’aspetto esteriore, che è uno degli elementi fondamentali alla base della scelta dei consumatori”, spiega il professor Rossano Massai del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell’Università di Pisa che prosegue il lavoro di miglioramento genetico dell’albicocco in collaborazione con la dottoressassa Raffaella Viti e il dottore Calogero Iacona.

Le metodologie di miglioramento genetico che che applicano i ricercatori dell'Ateneo pisano sono del tutto naturali, nel senso che sono riconducibili a quello che normalmente avviene in natura attraverso la fecondazione incrociata, solo che in questo caso per indurre un miglioramento delle caratteristiche degli ibridi sono usate ad esempio tecniche di impollinazione controllata tra varietà con specifici tratti genetici.
"Questo genere di studi – conclude Rossano Massai – richiede però tempi molto lunghi: per valutare una generazione di centinaia di piante ottenute da seme ci vogliono almeno 15 anni dal momento in cui si effettua un incrocio e questo è un problema dato che ormai i finanziamenti sono concessi per periodi molto brevi, emarginando di fatto questo settore a tutto vantaggio degli altri paesi europei e non solo. Basti pensare che l’ultimo finanziamento del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali utile per questo genere di ricerche risale ormai al 2004”.

E intanto nel podere di Pantalla a Venturina fra poco inizierà la raccolta: tra giugno e luglio, nelle annate migliori, si pù arrivare a circa 100 quintali di albicocche. Da qualche anno, secondo una logica di filiera corta e di recupero degli aromi tipici , una piccola parte della produzione diventa dell’ottimo gelato artigianale venduto a Pisa: un gusto diverso a secondo delle varietà che si raccolgono lungo tutta l’estate.