

# La pesca buco incavato, un nuovo Presidio Slow Food in Romagna

scritto da Amanda Arena | 18/07/2020



**È originaria dell'area di Massa Lombarda, "il paese della frutta". Rossa, profumatissima e ideale anche per le confetture, può innescare il rilancio di un settore in crisi**

La **pesca buco incavato** è entrata a far parte della mappa dei **Presidi Slow Food**. Si tratta di una varietà di **pesca con polpa bianco-verde e sfumature rosso intenso**, di media pezzatura. È bella da ammirare, ma soprattutto da gustare! Ha un aroma unico, dato dalla tessitura fine e dal naturale equilibrio tra acidi e zuccheri.

## **La pesca buco incavato a Massa Lombarda: una storia antica**

La sua coltivazione, nel Novecento, avviò la rivoluzione della frutticoltura romagnola portando agli altari della cronaca il comune di Massa Lombarda, al confine tra le province di Ravenna, Bologna e

Ferrara.

Un secolo fa in questo borgo di origine medievale, epicentro del settore frutticolo, alcuni pionieri sperimentarono i primi impianti per la coltivazione degli alberi da frutto, in particolare dei peschi. Noto fu l'impulso alle prime esportazioni di tante varietà verso l'Europa, tanto che nel 1927 la città fu sede della Seconda **Esposizione Nazionale di Frutticoltura**.

Tra le coltivazioni si distingueva il pesco - il cosiddetto "*bus incavé*" - per la caratteristica sutura del suo frutto, profonda e incavata. Oggi questa tipologia di pesca può fungere da volano della ripresa economica per fronteggiare la crisi profonda che stiamo vivendo.

## **Dall'Esposizione nazionale del 1927 al declino**

Dopo aver trainato per circa 30 anni l'economia della zona, incominciò il declino della **pesca buco incavato**. Le cause vanno ricercate nell'introduzione di nuove cultivar originarie dell'America, di maggiore conservabilità, facile commercializzazione e trasporto.

«La produzione di Massa Lombarda era rinomata al punto che il paese, nel 1927, venne scelto come sede della seconda Esposizione nazionale della frutticoltura» chiarisce Guido Zanoni, della [Condotta Slow Food Godo e Bassa Romagna](#).

Se nel 1936 il **buco incavato** rappresentava il 20% della produzione romagnola - a cui va aggiunto il 7% della tipologia tardiva - **gli anni Sessanta segnarono quasi la fine di questa pesca**, confermata da un brusco calo del dato allo 0,2%.

## **Il progetto di riscoperta della pesca buco incavato**

Da alcuni anni, a Massa Lombarda (RA), lo stesso pesco che, un secolo fa, segnò l'inizio della fioritura economica diventa il protagonista di un interessante **progetto di recupero della cultivar originaria**.

L'amministrazione comunale e il Centro Ricerche Produzioni Vegetali di Cesena (CRPV) hanno profuso notevole impegno per il ritrovamento della varietà, rinvenuta nel terreno di un contadino massese. Da quel momento, come chiarisce Zanoni, è iniziata la replica e la successiva distribuzione agli agricoltori.

«Sapevamo tutti di questa varietà, ma non riuscivamo a individuarla», prosegue Zanoni.

La comunità del luogo ha accolto con entusiasmo il progetto volto a recuperare la pesca dal buco incavato. Con l'ingresso nel **Presidio Slow Food**, l'idea è di rilanciare l'economia locale, accarezzando le tradizioni e provando a innovare.

«Da alcuni anni - spiega Zanoni - per motivi climatici, per la concorrenza dall'estero e per la crisi dei prezzi, la coltivazione delle pesche in questa zona non è più conveniente come in passato, e sta perciò lentamente sparendo. Speriamo di ripartire recuperando un prodotto tipico e di grande valore».

## **Buco incavato: zona di produzione e valorizzazione**

La pesca buco incavato è prodotta nei comuni di Massa Lombarda, Bagnacavallo, Conselice, Lugo, Faenza Russi e Ravenna. Il Presidio Slow Food è sostenuto dal Comune di Massa Lombarda e attualmente la **produzione si aggira intorno ai 200-300 quintali l'anno**.

**Lara Malavolti**, la referente dei cinque produttori che attualmente assicurano l'arrivo sulle tavole di questa varietà di pesca, spiega che il primo passo per il rilancio è far conoscere la buco incavato sia fresca che trasformata in confettura o frutta secca.

«Chi ha l'occasione di conoscerla non la dimentica», assicura. «Con il lancio del Presidio Slow Food stiamo cercando di salvarla e valorizzarla, ma non puntiamo a venderla troppo lontano da dove nasce. Ci piacerebbe che venisse apprezzata e consumata sul territorio, perché crediamo nella cultura di prossimità, cioè nel mangiare e nel vivere con ciò che ci regala la terra», conclude Malavolti.

E sembrerebbe proprio vero, Zanoni aggiunge che:

«Da una decina d'anni, a Massa Lombarda, ogni estate si organizza la festa che celebra la buco incavato, è bello vedere gli anziani del paese arrivare in piazza e sentirli esclamare, sentendone il profumo, che è davvero qualcosa di diverso dalle altre pesche».

La pesca è un [frutto dell'estate ricco di virtù nutrizionali](#) quindi riscoprire e rilanciare un'antica varietà, gustosa e avvolgente, non può che rendere orgoglioso l'intero territorio romagnolo.