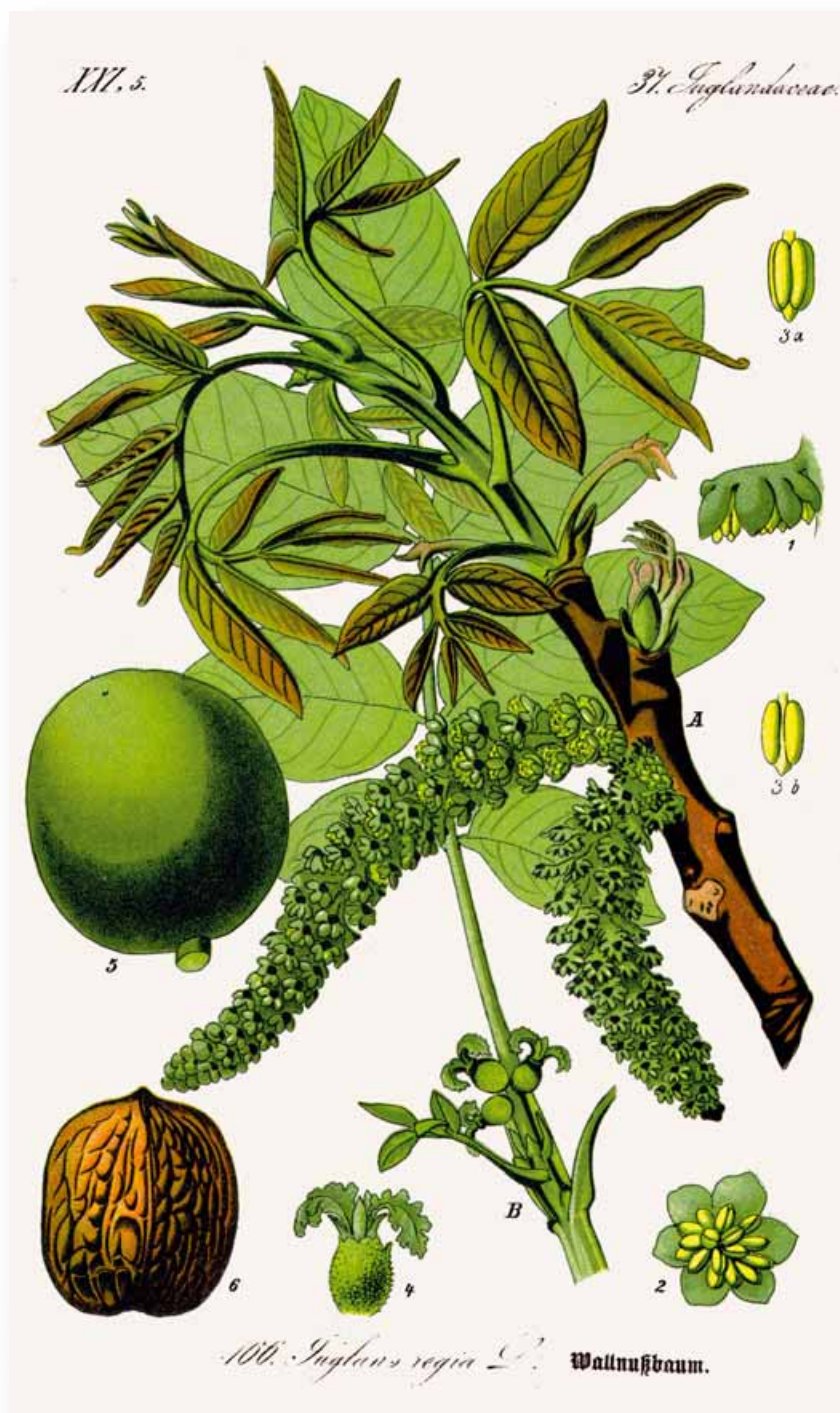


La noce, ghianda degli dei



Già presente nell'Europa centro-meridionale nella forma selvatica, la versione domestica venne introdotta nel Vicino Oriente dall'Asia centrale nel primo millennio avanti Cristo. In Italia arrivò nel I secolo a.C. con l'espansione a Est dei Romani che la battezzarono in onore di Giove

di OSVALDO FAILLA, GAETANO FORNI

Il noce e il castagno appartenevano originariamente alla nostra flora; poi, nel corso dell'ultima glaciazione, si sono conservati in alcune rare aree appartate dove il clima era particolarmente adatto. Così nel corso dell'era post-glaciale, iniziata intorno a 12.000 anni fa, nel nostro Paese e nell'Europa centro-meridionale le due specie erano presenti, ma solo in modo sporadico. Ciò nonostante, l'utilità del noce non era sfuggita alle popolazioni dei primi agricoltori che ne raccoglievano i frutti nei boschi e ne utilizzavano il pregiatissimo legno (vedi riquadro a pag. 11). Tuttavia la rarità del noce nelle foreste italiane e sud-europee non consentì alle popolazioni locali di innescare quel processo di domesticazione della pianta che invece avvenne nella vasta regione che andava dai Balcani al sud dell'Himalaya, comprendendo l'Anatolia, il Caucaso, la regione Sud-caspica e l'Asia centrale.

FORESTE DI NOCE DELL'ASIA CENTRALE

Il paesaggio forestale dell'Asia centrale, in particolare delle regioni appartenenti agli odierni Uzbekistan, Tagikistan, Turkmeni-

stan, Kirghizistan e Sud Kazakistan, è caratterizzato da vasti boschi di noce con presenti esemplari ultrasecolari, che in un passato anche recente erano ancora più estesi, e la raccolta dei frutti nelle foreste ha rappresentato, e rappresenta tuttora, un'importantissima risorsa economica per gli agricoltori locali.

Anche nella flora dell'Asia centrale, comunque, in epoca post-glaciale il noce, pur essendo ampiamente diffuso, non costituiva boschi puri, ma vegetava in individui isolati o in gruppi di poche piante. La specie, infatti, non ama la convivenza con i suoi consimili e nella propria evoluzione ha messo in atto un efficace metodo chimico (di cui diremo) per evitare la vicinanza di altre piante con cui dover competere.

CULLA DELLA DOMESTICAZIONE

Studi recenti di paleobotanica hanno dimostrato che la costituzione delle foreste di noce in Kirghizistan è stata innescata dall'attività dell'uomo solo a partire da 2.000 anni fa. Tuttavia la grande varietà di forme di noce presente in questa regione e nell'Asia centrale in generale fa ritenere che proprio in questa parte del pianeta si siano realizzati gli eventi che portarono alla selezione delle varietà domestiche.

In particolare le centinaia di cultivar di noce coltivate in Asia centrale si possono raggruppare in almeno 6 gruppi: a frutto grosso, a guscio sottile, a forma di mandorla, con frutti a grappolo, a fioritura tardiva e a guscio duro.

Si suppone che questa ampia variabilità sia stato il risultato dell'intensa attività di propagazione e selezione operata dalle popolazioni di agricoltori che, disboscando con il fuoco le foreste originarie, favorirono lo sviluppo di boschi puri di noce, inizialmente limitandosi a eliminare le specie concorrenti e successivamente seminando direttamente le noci più grosse e di maggiore qualità.

In questi estesi «laboratori di genetica forestale» nel corso dei secoli anonimi agricoltori-raccoglitori operarono perciò inconsapevolmente affinché la variabilità della specie si accrescesse a favore delle forme più pregiate per l'uomo. Gli scambi commerciali consentirono altresì di diffondere le forme migliori dalla zona di origine a quelle vicine.

VERSO IL VICINO ORIENTE E IL MEDITERRANEO

Come per il pesco e il melo, anche nel caso del noce domestico la Persia fu la via d'ingresso per il Vicino Oriente e il Mediterraneo. Ciò è anche testimoniato dall'appellativo attribuito dai Greci al noce domestico che chiamavano «noce persiana».

Iscrizioni caldee su tavolette di argilla, di provenienza assiro-babilonese, attestano inoltre l'esistenza della coltivazione del noce nei giardini pensili di Babilonia nella metà del I millennio avanti Cristo.

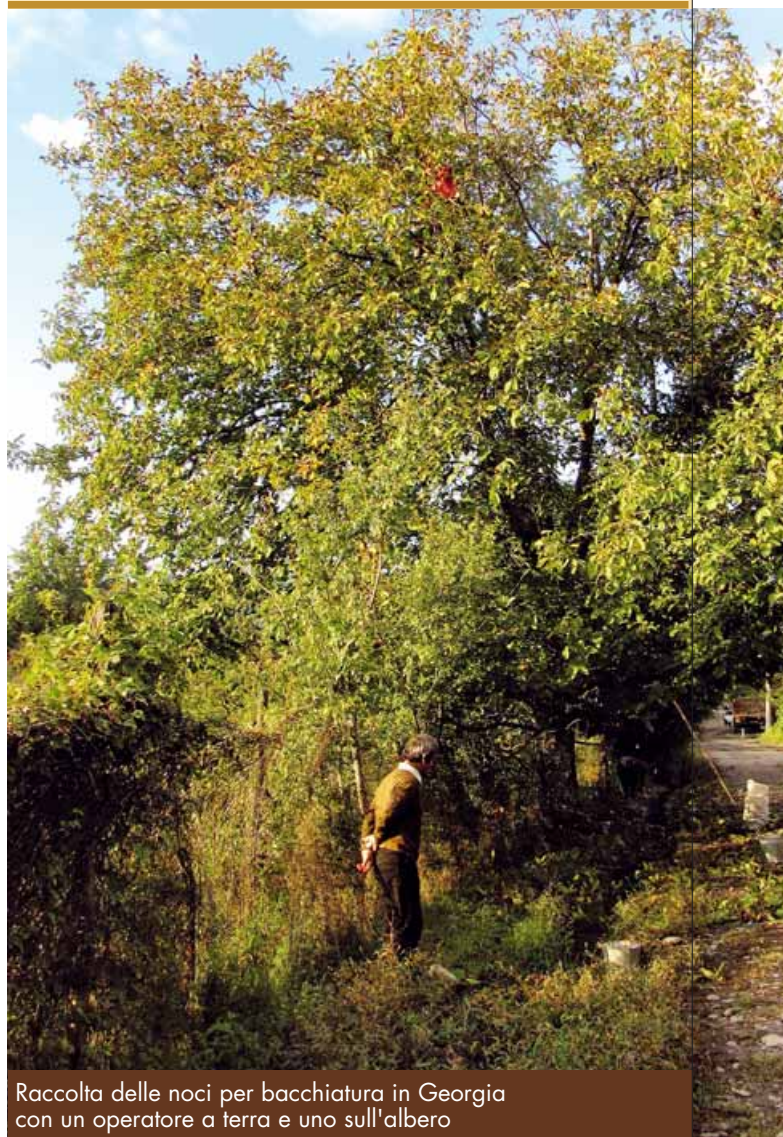
Il famoso giardino biblico di Salomone (che regnò dal 970 al 930 a.C. circa), ubicato a Etham a sei miglia da Gerusalemme, era definito dagli storici di Israele il «giardino dei noci» (allo stesso modo, nel nostro Meridione, l'agrumeto è chiamato «giardino degli aranci»). Come tale viene esaltato nel Cantico dei Cantici (6,11) che recita: «Son sceso nel giardino dei noci, fin giù nella

È IN LEGNO DI NOCE L'ARATRO PIÙ ANTICO

Nella pubblicazione del compianto archeologo Renato Perini «Archeologia del legno» (Trento, 1988) si parla degli strumenti lignei preistorici ritrovati nell'area del lago di Garda e in particolare del cosiddetto «**aratro di Lavagnone**» (dal nome della conca lacustre a sud di Desenzano in cui è stato ritrovato). Nel testo si parla dell'«immanicatura» di questo aratro che risulta essere di **legno di noce**. Lo si evince dal resoconto delle analisi effettuate dal laboratorio del Museo di antichità romano-germaniche di Magonza (Germania), firmato dalla direttrice, la paleobotanica Maria Hopf, in cui si legge: «Legno di latifolia a pori sparsi, con ampi vasi più o meno isolati, raggi midollari su 2-3-5 file, noce (*Juglans regia*)».

La stessa Hopf, ricordando come l'analisi del legno dell'aratro del Lavagnone sia stata un'operazione lunga e complessa, precisava di essere certa che il noce fosse presente nell'**area palafitticola del Garda** già nell'Età del bronzo (2000 a.C.).

Addirittura, secondo Perini, l'aratro reperito nell'acquitrino del Lavagnone risulta essere il più antico sinora venuto alla luce; inoltre, accanto allo strumento, sono stati rinvenuti dei **frammenti del giogo** al quale era agganciato l'aratro. ●



Raccolta delle noci per bacchiatura in Georgia con un operatore a terra e uno sull'albero

valle, per vedere se le viti germogliano e se i melograni sono in fiore».

Da questo brano si comprende come nell'antico Israele i «giardini» fossero in realtà dei frutteti polispecifici, con noci frammisti a mandorli, pistacchi, oltre a viti e melograni, fichi e fichi sicomori.

Tornando all'albero del noce (*egoz* in ebraico), lo storico ebreo di epoca romana Giuseppe Flavio (circa 37-100 d.C.) registra che alberi colossali e vecchissimi di noce erano molto numerosi nell'area attorno al lago di Genezaret in Palestina.

Le noci erano poi usate dai bambini ebrei per giocare, come da noi ci si diverte con le biglie, ed erano ricercate per la pasticceria casalinga, tanto che in Palestina, in epoca talmudica (III-IV sec. d.C.), se ne dovevano importare in grande quantità. Si consumavano fritte, tostate, come aperitivo, spuntino, dessert e si inserivano, come avviene anche oggi da noi, nel pane. Tritate, si impiegavano per insaporire le carni.

UNA RICETTA MEDIEVALE PER STIMOLARE L'APPETITO E AGEVOLARE LA DIGESTIONE

Per aiutare la digestione, scaldare i reni e potenziare le funzioni urinarie, gli **erboristi arabo-andalusi dell'XI secolo** suggerivano questa ricetta: prendere delle noci verdi dopo averle incise nel mallo e farle macerare immergendole per 3 giorni in acqua.

Dopo una leggera cottura, eliminare l'acqua e aggiungere del **miele**. Proseguire la cottura sino a ottenere la consistenza di una pasta.

Alla fine aromatizzare con un **pizzico di zenzero, chiodi di garofano e cannella**. Da consumare alla fine di pasto, ma anche un assaggio prima del pranzo può servire per stimolare l'appetito. ●

PIONIERI DELLA DIVULGAZIONE AGRICOLA

Arturo Marescalchi (1869-1955) fu un tecnico dell'agricoltura, ma anche un uomo politico. Si dedicò agli studi agrari e in particolare alla viticoltura e all'enologia e diresse vari periodici e l'Enciclopedia agraria UTET. Sua è anche una «Storia della vite e del vino» (3 volumi, 1931-37) e collaborò con *Il Corriere della Sera* per il settore agricolo. Pubblicò inoltre i testi «L'agricoltura italiana e l'autarchia» (1938) e «Il volto agricolo d'Italia» (2 volumi, 1940), oltre a **manuali di tecnica e di economia agraria**. Fu deputato del Regno dal 1919 al 1934 e quindi senatore e fu sottosegretario all'Agricoltura dal 1929 al 1935. Marescalchi apparteneva a una famiglia che, assieme a quella piemontese degli Ottavi, agli albori dell'Unità d'Italia fu tra i pionieri dell'**editoria divulgativa agricola**. Tra i periodici agricoli ai quali collaborò come giovane redattore ricordiamo «Il coltivatore» e «Il giornale vinicolo», diretti da Edoardo Ottavi. ●

RENDEVANO ACCETTABILI CIBI IMMANGIABILI

Il noce domestico fu introdotto in Italia dall'Asia minore nel corso del I secolo a.C. a opera dei Romani nel periodo della loro espansione in Oriente, ed è significativo come avrebbero poi chiamato il frutto del noce, cioè *juglans*, ovvero *Jovis glans*, «ghianda di Giove», nobilitandolo e apparentandolo alla quercia e da cui deriverà il nome botanico del noce da frutto o noce bianco, *Juglans regia* L., 1753.

In effetti la rusticità e la vigoria di alberi forestali quali il noce e il castagno fanno assimilare mentalmente queste piante alla quercia, e quindi alle ghiande, e anche al faggio; poi, in particolare per i loro frutti sono avvicinate anche quando si parla di regimi alimentari, specialmente quelli ai quali erano costrette le popolazioni nei periodi di carestia che spesso decimavano le comunità durante le guerre.

In queste tristi circostanze, le noci, con le ghiande e le faggiole (i frutti del faggio), entravano nell'alimentazione quotidiana (vedi anche articolo a pag. 28 sui castagneti dell'Insubria).

La noce, insomma, non mancava praticamente mai, anche perché con il suo piacevole gusto rendeva accettabili cibi altrimenti poco gradevoli. In questo senso una testimonianza preziosa ci è offerta da una «Storia dell'alimentazione umana», data alle stampe nel 1941 (edita da Garzanti), proprio durante la Seconda guerra mondiale, e scritta da Arturo Marescalchi (vedi riquadro a fianco).



COME IL CACIO SUI MACCHERONI

Marescalchi aveva iniziato la sua attività di divulgatore agricolo negli ultimi anni dell'Ottocento e, rifacendosi a pubblicazioni dell'Imperial Regio Governo austriaco e del Kaiser germanico risalenti alla Prima guerra mondiale, rendiconta come per soddisfare la fame si suggerisse di ricorrere alle noci, oltre che a ghiande, faggioline, vinaccioli, frutti di sambuco, semi di sorbo, pere, mele, noccioli di albicocche, semi o frutti di piantaggine, latiro, frutti di rosa selvatica, «getti di Typha e cannuce tenere di palude».

E le noci grattugiate erano consigliate per insaporire e rendere più gradevoli queste erbacce, così come si fa grattugiando il grana per insaporire minestre e maccheroni.

NELLA TERRA DEL MELO

In un piccolo frutteto familiare della Val di Non, già negli anni 30 del secolo scorso venivano collezionati meli e peri delle tradizionali varietà francesi e tedesche (dalla Olivier de Serres alla Soldat Travailleur, dalla Giuseppina di Malines alla Buona Luigia d'Avranche, fino alla Butirra Diel), senza trascurare quelle americane, a quel tempo all'avanguardia. Nello stesso frutteto, situato in quella terra che sarebbe diventata famosa per la melicoltura, fu anche piantata per la prima volta una Golden Delicious. Ma in quello spazio le pomacee trovarono delle difficoltà. Il frutteto era (ed è) ubicato ai confini di un bosco di conifere che si estendeva per chilometri e chilometri tra le province di Trento e Bolzano, ricco in selvaggina, per cui in inverno, e ancora di più in primavera, lepri, cervi, caprioli affamati attraversavano la recinzione con tutta facilità, attratti dalle giovani cortecce gonfie di linfa zuccherina e dalle ghiotte grosse gemme fruttifere per cibarsene. Fu in questo modo che nella preistoria gli antenati dei nostri erbivori domestici iniziarono ad avvicinarsi all'uomo. Quel frutteto della Val di Non, però, non attirava solo gli erbivori selvatici, ma anche scoiattoli, talpe, topi e altri roditori che in autunno immagazzinavano noccioline e soprattutto noci negli anfratti del suolo come scorta alimentare per l'inverno, ma che spesso dimenticavano lasciando il tempo agli alberelli di noce di germinare e di svilupparsi dappertutto. Però, man mano che i noci crescevano, ci si accorgeva che peri e meli circostanti si indebolivano e non producevano più nulla.

Ciò dipendeva dalla potenza straordinaria dell'apparato radicale del noce e dalla produzione di una sostanza, lo juglone, con attività allelopatica, capace cioè di inibire la crescita di numerose piante arboree ed erbacee vicine.

UNA GRANDE FORZA COMPETITIVA

Con il loro fitto intreccio, le radici del noce invadono tutto il suolo disponibile, assorbendo prepotentemente dal terre-



La biodiversità delle noci in Asia centrale

no acqua ed elementi nutritivi che tolgono alle altre piante, rilasciando contemporaneamente lo juglone, specialmente quando in profondità incontrano gli apparati radicali di vegetali concorrenti della stessa o di altre specie.

Anche l'ombra cupa della fronda del noce contribuisce all'effetto negativo generale della pianta nei confronti dei suoi consimili, tanto che sotto di essa stenta a crescere persino l'erba. Oltre che per la carenza di luce, il suolo sottostante viene infatti «diserbato naturalmente» dallo juglone rilasciato durante la loro decomposizione dalle foglie cadute. Ciò spiega l'affinità semantico/linguistica tra il nome «noce» con «nuocere» (dal latino *nocere*).

Ma, come è noto, dal timore nasce la venerazione. Così, la buona qualità del legno di noce, il gradevole sapore dei suoi frutti, le pregevoli qualità dell'olio da essi estratto hanno fatto amare questa bella e robusta pianta.

LEGGENDE, USANZE E PROVERBI

In certe località della Val d'Aosta i pastori, per allontanare lupi e altre avversità, attorcigliavano al collo delle loro pecore un ramoscello di noce a guisa di collana. Altrove si offrivano noci candite ai novelli sposi per assicurare loro eterna felicità e le mogli appiccicavano alla gamba del marito addormentato una foglia di noce per assicurarsene la fedeltà.

Più prosaicamente in Francia, nella storica provincia del Poitou, si ponevano nei materassi delle foglie di noce per allontanare le pulci e sempre in terra francese simpatica è la tradizione della Costa d'Oro di piantare un noce alla nascita del primo figlio maschio per assicurare forza e vigoria durevole alla futura famiglia.

È utile infine ricordare che il noce per i Romani era simbolo di fecondità, per i Greci era l'albero di Diana, la più forte ed energica delle dee, e ricordiamo anche il saggio proverbio russo secondo il quale per vivere felici è necessario avere «una moglie, un cane e presso la casa un noce».

Osvaldo Failla, Gaetano Forni

Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura

Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano