



# LA PACE DEL MIRTILO

**L** mirtillo, il piccolo e prezioso frutto del sottobosco, fa sognare i golosi e discutere i raccoglitori. Negli scorsi anni infatti fra i raccoglitori professionisti, che da agosto a settembre “pettinano” palmo a palmo i vaccineti dell’alta montagna modenese, le settimane di fine luglio erano giornate di discussioni spesso accese, occorreva decidere quando iniziare la raccolta. Una raccolta precoce infatti è molto ambita, il prezzo della primizia è certamente più remunerativo, ma nello stesso tempo può danneggiare il raccolto.

“Raccogliere il primo mirtillo, ancora non ben maturo, significa mettere a rischio il frutto interno al cespuglio, al verde – sottolinea Gerardo Maretto, uno dei più noti raccoglitori professionisti della zona di Pievepelago-. Per guadagnare qualche decina di migliaia di lire nei primi giorni, si può compromettere il resto del raccolto, con i pettini infatti, se non si è esperti ed attenti, si rovinano le bacche in fase di maturazione”.

Quest’anno, a mettere d’accordo tutti ci ha provato il Parco del Frignano, assumendosi il compito di dichiarare il momento di inizio della raccolta. “L’uomo del Parco” ha detto sì e ha dato avvio al rilascio delle autorizzazioni per la raccolta: dal 30 luglio per i residenti e dal 6 agosto per i non residenti.

“Ci siamo assunti questa responsabilità, anche per rispondere alle sollecitazioni dei raccoglitori più attenti, e sono la gran parte – sot-

tolinea il presidente del Parco Roberto Logli -. Crediamo che la valorizzazione del mirtillo e dei prodotti del sottobosco sia un interesse di tutta la montagna e che l’Ente Parco possa svolgere un ruolo importante. Per questo chiediamo da tempo un aggiornamento della legge regionale n. 2 del 1977, che regola, fra l’altro, la raccolta dei prodotti del sottobosco, una legge ormai superata e che dovrebbe essere ripensata attribuendo maggiori responsabilità agli Enti Parco”. Attorno al mirtillo si è sviluppata una economia molto interessante. Nella montagna modenese sono oltre un centinaio i raccoglitori professionisti e il raccolto annuo è stimato in circa 4000 q.



È un lavoro duro quello del raccoglitore; la raccolta dura più di un mese e li vede impegnati dalle cinque di mattina fino a sera, chini sui vaccineti nei pianori in quota, sul crinale o sui costoni.

Trasportare gerle colme di bacche è una fatica che deve essere riconosciuta.

“Il prodotto delle nostre montagne – si accalora Maretto – è il migliore del mondo. Quello che cresce sul monte Nuda, nella zona del lago Santo è straordinario ed è giusto valorizzarlo. La certificazione del Parco del Frignano che attesta la raccolta in zona, che il prodotto è assolutamente naturale e di qualità è una iniziativa importante che ci favorisce come raccoglitori e che garantisce il consumatore.

Sarebbe bello che tutto il nostro mirtillo potesse rimanere nelle aziende di trasformazione della zona. Aziende come la Sorgente di Barigazzo (Lama), Capricci del Bosco di Tagliole (Pievepelago), la Pro-Mar di San Michele Pelago e Ladurini di Fiumalbo, l’Erboiaio e il Baggiolo di Abetone dovrebbero garantire una linea di prodotti con il mirtillo modenese, che non può essere paragonato a nessun altro”.

E nel prossimo futuro il mirtillo nero potrà essere ancor più essere valorizzato. Il ritorno ai prodotti naturali lo premierà non solamente come dolce alimento, ma anche negli aspetti curativi. Il ribes medicinale trova infatti un sempre più ampio uso.

C. D.

**L** uomo del Parco ha detto sì. Il Parco del Frignano regola la raccolta del mirtillo. Da agosto a settembre i raccoglitori sono al lavoro e pettinano i vaccineti

Per informazioni sulla raccolta del mirtillo e dei prodotti del sottobosco Parco del Frignano Tel. 0536.72134