

IVG

Tutti a Giusvalla per salvare il “Pero Buccun”

di **Giò Barbera**

22 Marzo 2015 - 14:34



Giusvalla. Il prossimo 29 marzo a Giusvalla si terrà la seconda edizione di “Salviamo il pero buccun”, la pera “made in italy” che verrà prodotta in a Giusvalla e Dego, e nei paesi limitrofi. Si chiama pero buccun. ed ha una lunghissima storia, un colore verde sul giallo a maturazione, polpa granulosa e tendenza ad assumere un colore scuro della polpa.

Non ha bisogno di trattamenti, le piante sono molto resistenti, la maturazione avviene a scalare tra il 20 agosto e il 20 settembre. Il pero buccun non è una fresca scoperta: a Dego e Giusvalla e in alcuni territori vicini era diffusissima fino a qualche decennio fa. Poi la coltivazione è stata via via abbandonata. Oggi si cerca di riportarla a nuova vita, attraverso un progetto nel quale tradizione, territorio, gusto e salvaguardia ambientale vanno a braccetto. A ideare il progetto, promosso dal Comune di Giusvalla, è stato da Corrado Ghione, appassionato di frutta antica.

Lo scopo è quello di far rinascere la coltura di questa pera, tipica della zona di Giusvalla e Dego e di alcune zone vicine, frutto del quale oggi sopravvivono pochissimi esemplari di alberi produttivi. «Ma non dobbiamo pensare a uno di quei

progetti puramente sperimentali e dimostrativi - spiega Ghione . Al contrario noi vogliamo sì salvare le vecchie piante, salvaguardando in questo modo anche il paesaggio, ma intendiamo anche fornire indicazioni tecniche a chi vorrà coltivare questi alberi da frutto».

Durante il pomeriggio (dalle 14 al tramonto) verranno distribuiti piantini appena innestati di questa antichissima varietà; inoltre verranno venduti anche piantini di eleagnus umbellata, arbusto da bacca commestibile ricco di omega 3 e omega 6.

La manifestazione non è a scopo di lucro, infatti l'incasso sarà devoluto al Gaslini di Genova.

Durante il pomeriggio passeggiata in carrozza gratis per la campagna giusvallina, giochi e musica, mercatino di prodotti tipici e specialità locali prodotte dalla croce rossa di Giusvalla; degustazione del liquore di pere e marmellata di pere prodotta con un'antichissima ricetta.