

AGRICOLTURA | Il campo-giardino, in via Lunga Inferiore 74, del fusignanese Giuseppe Minguzzi

Lorenza Pirazzoli

La passione per la terra, per il lavoro nei campi, è qualcosa di atavico, di innato, che se non viene sfogato e coltivato «rischia» di presentarsi a bussare alla porta dei bisogni primari anche sulla soglia della cinquantina.

Così è stato per Giuseppe Minguzzi, fusignanese, oggi 55enne, da 22 anni costruttore edile ma ora: «la cazzuola scotta e non vedo l'ora di lasciarla per correre qui nel campo».

Il «Podere Terre Dure», sito in via Lunga Inferiore 74, così chiamato per via della tipologia della terra, argillosa e quindi dura, è composto da due appezzamenti di terra divisi da un fosso, acquistati da Minguzzi fra il 2007 e il 2010.

La coltura principale è la mela, ma non manca un piccolo vigneto sia per la produzione di vino che per l'uva da tavola.

«Qui coltiviamo e vendiamo mele - spiega Giuseppe Minguzzi -, voglio che il consumatore sappia quello che sta comprando e mangiando, lo porto a fare un giro fra i filari (ordinatissimi n.d.r) delle piante e gli offro un buon bicchiere di vino. Mi piace il contatto diretto con le persone e mi piace mostrare le mie colture. La parte più gratificante è quando vengono altri contadini che fanno questo mestiere da molti anni e mi fanno i complimenti per le mie mele».

I 32 filari di mele, lunghi 100 metri, sono numerati e sembra di stare dentro a una battaglia navale: «in questo modo è più semplice orientarsi fra i filari e trovare il punto e la pianta esatta che si sta cercando»: afferma Minguzzi.

In questo campo - giardino la varietà di mele prodotte sono diverse: «nella prima fila ci sono le mele dimenticate, qualità di una volta oggi poco conosciute ma sempre buone, poi abbiamo la Sayman - spiega Minguzzi -, una mela invernale che si mantiene fino a marzo e nel caso di un ambiente buio e leggermente ventila-

Il podere «Terre Dure», tra mele, vino e ospitalità

to anche fino ad aprile. Quando c'è molta acqua questa varietà di mela si spacca ma fortunatamente quest'anno siamo stati fortunati. Abbiamo poi la Golden B., una varietà rustica con una caratteristica ragnatela color ruggine sopra la buccia, a causa di questa ragnatela il consumatore a volte storce un po' il naso ma è una mela molto buona e saporita che si mantiene per mesi. C'è poi la Fuji Aztek, succosa, croccante e zuccherina, con una pigmentazione rossa e anche questa si mantiene fino ad aprile. La Fuji Red, con un colore più spento e striata di verde e la Granny Smith, varietà impollinatrice e ottima per i diabetici perché priva di zuccheri. Oltre alle mele qui si produce vino; Pignoletto e Incrocio Manzoni dal quale poi si realizza lo spumante. «Mi piacerebbe ampliare ancora un po' il podere e penso continuerei a coltivare mele - spiega Minguzzi -, la monocultura è più semplice per chi come me ha un altro lavoro e purtroppo può dedicare solo i ritagli di tempo all'agricoltura».

Il prossimo 4 settembre si terrà la consueta pedalata della festa, con partenza alle ore 9 da piazza Corelli e la meta sarà proprio il podere «Terre Dure»: «abbiamo già sperimentato questo tipo di evento, il primo maggio scorso e lo riproponiamo durante la settimana fusignanese - conclude Giuseppe Minguzzi - farò compiere ai miei ospiti un giro fra i meli nel quale spiegherò loro le varie qualità di mele. Dopodiché verrà offerta una piccola merenda e regaleremo alcune mele ai nostri visitatori. Prossimamente vorremmo rendere questo luogo un punto di ritrovo nel quale offrire ristoro con ciambelle e focacce prodotte nel nostro forno a legna». Per info su visite al campo - giardino e per l'acquisto di mele www.terredure.com oppure telefonare al 3355718982.



MELE GRANNY SMITH



GIUSEPPE MINGUZZI



TRA I FILARI



MELE FUJI



LA PIANTA DEL PEPE



MELE GRANNY SMITH



LE «MELIEGIE»



CONAD

FUSIGNANO

**Via Garibaldi 22
FUSIGNANO - RA
Tel 0545.53435**

**SERVIZIO PESCHERIA
APERTO TUTTI I GIORNI
ORARIO CONTINUATO
MARTEDI' POMERIGGIO CHIUSO**