

Tortona, sin dal 1500 la città delle fragole

*La città delle fragole...
... così era chiamata Tortona,
in provincia di Alessandria,
negli anni trenta, quando nel mese
di maggio chi arrivava in città
era accolto da un dolce profumo
di moscato che proveniva dalle fragole
mature negli orti. Coltivata
già dal 1500, la «Fragola Profumata
di Tortona» ha rischiato purtroppo
di scomparire. Ma grazie all'impegno
di alcuni agricoltori la sua
coltivazione continua,
con successo, ancora oggi*

Patrizia Lodi



Fragole di Tortona, presso il mercato quotidiano delle fragole, in una foto storica del 1932. A sinistra il logo del «Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Fragola Profumata di Tortona»



La vita dell'ortolano era assai dura e occupava praticamente l'intera famiglia per tutto l'anno

Il «Registrum» della pieve di Garbagna (Alessandria) del 1411 nel quale vengono nominate le «odorifere magiostre o fravole», e il manoscritto originario del Cinquecento di Tomeno Berutti «Cronaca di Tortona» sono le prime testimonianze della diffusione sul territorio tortonese (Alessandria) della pregiata «Fragola Profumata di Tortona» (1).

Agli inizi del 1900 erano presenti a Tortona circa 120 famiglie di ortolani che producevano questa caratteristica fragola anche per i mercati vicini di Novi Ligure e Alessandria; in quegli anni la superficie coltivata a fragola «Profumata» era di circa 18-20 ettari, e negli anni trenta la «Fragola Profumata di Tortona» raggiunse il massimo della sua importanza e diffusione.

Assai dura era la vita dell'ortolano

«Era una vita dura quella dell'ortolano. La cura e la raccolta della verdura occupavano praticamente l'intera famiglia tutto l'anno; ma i momenti più impegnativi erano i giorni della raccolta delle fragole. Il lungo periodo che precedeva la loro maturazione era carico di attesa e di tensione. Il vento poteva danneggiare l'impollinazione, mentre una brinata improvvisa o una pioggia eccessiva rischiavano di compromettere il raccolto. L'attesa aumentava al momento della fioritura. Il fragoleto diventava un lenzuolo bianco di fiori, ma se dopo una settimana rimaneva ancora tale, allora significava che la pianta non avrebbe fruttificato, perché l'impollinazione non era avvenuta. Occorreva infatti che la pianta femmina venisse impollinata dallo stolone maschio, che doveva essere piantato secondo precisi criteri e rispettando le dovute proporzioni» (testimonianza di Pietro Demattei, classe 1915, ortolano).

Il periodo della raccolta richiedeva il lavoro di tutta la famiglia

Di centrale importanza era il periodo della raccolta che richiedeva le braccia di tutta la famiglia ortolana, dai nonni ai bambini, e spesso addirittura l'aiuto di donne che, per una ventina di giorni, spendevano il proprio lavoro in fabbrica.

Le fragole raccolte erano tenute al fresco e trasportate col calesse, durante la notte stessa, ai mercati di Novi e Alessandria dove erano molto richieste.

Intorno agli anni trenta l'espansione della produzione della «Fragola Profumata di Tortona» raggiunse il punto massimo e il podestà, Avv. Antonio Boragno, ritenne conveniente l'apertura del mercato quotidiano delle fragole, che fu

inaugurato giovedì 28 maggio 1931.

La prima edizione si rivelò un successo che andò ben oltre le aspettative: furono trattati complessivamente 578 quintali di fragole, vendute in cestini di legno della capacità di 1, 2 o 3 chilogrammi a prezzi che oscillavano tra le due e le sette lire al chilogrammo.

Negli anni successivi, sino agli inizi della seconda guerra mondiale, le produzioni si mantennero molto stabili, influenzate solo dagli andamenti meteorologici; in media si producevano 60-80 quintali al giorno con qualche punta di 100 quintali.

L'intenso profumo che si diffondeva sia dai fragoleti che dal mercato inebriava l'aria dell'intera città di Tortona e tale eccezionale peculiarità di questa fragola riusciva ad attirare clienti, non solo dalle zone limitrofe, ma anche dalle province di Cuneo, Milano e addirittura dalla Svizzera.

Dal declino del dopoguerra alla rinascita di questi ultimi anni

Lo scoppio della seconda guerra mondiale e la difficile ripresa ad essa successiva mandò in crisi il mercato della «Fragola Profumata di Tortona». La situazione fu ulteriormente aggravata dallo sviluppo della coltivazione della fragola di Volpedo, sempre in provincia di Alessandria, che risultava meno deperibile e di più facile commercializzazione. Il colpo di grazia fu dato nel 1964 quando l'amministrazione comunale deliberò l'esproprio dei campi della Fitteria (zona vocata alla coltivazione della fragola posta a nord di Porta Voghera) per destinarli all'edilizia popolare. Per gli ortolani fu la fine. I loro campi furono coperti da asfalto e cemento e i giovani abbandonarono in massa la terra dei loro padri.

Negli anni '90 rimaneva solo qualche piccolo fazzoletto di terra coltivato a fragole dagli ultimi vecchi ortolani sopravvissuti. Ma con la nascita nel 2003 del «Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Fragola Profumata di Tortona» (2) il mito della fragola tortonese rivive. Lo scopo del consorzio è quello di rilanciare la coltivazione e il consumo di questa fragola, salvaguardando anche un patrimonio culturale del nostro Paese. □

(1) A pag. 25 è pubblicato un articolo sulla coltivazione della «Fragola Profumata di Tortona». All'interno dei «Prossimi appuntamenti», a pag. 89, troverete inoltre la notizia sulla manifestazione «Assaggia Tortona», Mostra mercato enogastronomica tortonese.

(2) «Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Fragola Profumata di Tortona» - Via A. Mirabello, 1 - 15057 Tortona (Alessandria) - Tel. e fax 0131 817254.