

Università degli Studi di Parma
 Dipartimento di Scienze degli Alimenti

RELAZIONE SULLE ESSENZE ARBOREE PRESENTI E SCELTA DELLE SPECIE DA INSERIRE

*Prof. Andrea Fabbri, Prof.ssa Benedetta Chiancone, Dott. Tommaso Ganino, Dott.ssa Deborah Beghé,
 Dr.ssa Costanza Ferrarini, Dott.ssa Margherita Rodolfi*

Il principale obiettivo del presente progetto è il recupero degli spazi incolti o poco curati del Campus con la costituzione di aree verdi multifunzionali.

Con questo progetto si cercherà di dare un'identità verde al Campus, attraverso la selezione di diverse essenze vegetali e la costituzione di collezioni varietali di specie vegetali arboree e arbustive ad hoc per le diverse aree da recuperare. La scelta delle specie da utilizzare è fondamentale perché esse svolgono svariate funzioni: da quella semplicemente ornamentale, a quella di filtro e pulizia dell'aria, senza escludere quella educativa e di ricerca e quella di alimentazione per gli animali e per l'uomo.

Il progetto intende, inoltre, associare alla valenza ornamentale degli impianti quella della salvaguardia della biodiversità agroalimentare. La conservazione di tale biodiversità è infatti importante sia da un punto di vista scientifico che culturale in quanto permette una riscoperta delle radici storiche, alimentari e gastronomiche del territorio e di conseguenza favorisce un legame del mondo accademico con gli enti territoriali pubblici e privati. Un ulteriore risultato di quest'ultima azione sarà una migliore offerta didattica e scientifica per gli studenti e permetterà di agevolare e migliorare, inoltre, le attività di ricerca tra i diversi gruppi operanti nel settore agroalimentare.

L'architettura del paesaggio con piante che sono sia esteticamente valide che funzionali alla fruizione di spazi ricreativi, ed allo stesso tempo piante che producono alimenti (edible landscaping) sta guadagnando in interesse in tutto il mondo.

La scelta delle piante che rispondano a questi requisiti non è facilissima, in quanto queste, oltre a corrispondere ai requisiti suddetti, devono essere gestibili con ridotta cura, a causa dell'estrema varietà di esigenze che si vengono a creare; le piante scelte devono essere adatte al clima e al microclima, devono essere resistenti ai principali parassiti, devono richiedere ridotti interventi di difesa e di potatura; inoltre, mentre la produttività passa in secondo piano, assume un ruolo rilevante l'aspetto estetico e l'architettura della pianta. La fase di progettazione diviene quindi estremamente delicata e strategica.

Le piante coltivate non sono diverse dai loro omologhi ornamentali, e possono essere classificate in base alle dimensioni, alle caratteristiche estetiche (forma, colore del fogliame, presenza e persistenza dei frutti, capacità di ombreggiamento, altezza), e la potenziale funzione nel paesaggio. Piante da frutto disponibili variano nel formato, dai 60 cm dell'uva spina ai 18 m di altezza del noce. Le loro abitudini di crescita vanno dalla copertura del suolo al portamento rampicante, dal cespuglio, alla forma irregolare. Altri aspetti di cui tenere conto nella progettazione sono:

- Presenza di fruttificazione per tutta la stagione vegetativa, e parte dell'inverno. Le specie coltivate possono essere rappresentate da una serie di varietà a maturazione sfalsata, in alcuni casi sull'arco di molti mesi. Inoltre molte specie mantengono frutti pendenti dopo la caduta delle foglie, contribuendo a vivacizzare con colori e forme piante prive di fogliame. Ricordiamo il kaki e il melograno, alcuni arbusti, ecc.

- Adattabilità all'ambiente. Le piante scelte devono essere sufficientemente resistenti alle avversità biotiche, in modo da non richiedere troppe attenzioni per la loro protezione. Lo stesso vale per le avversità abiotiche, principalmente il freddo, che non deve costituire una minaccia.

Le specie scelte per i vari spazi assegnati possono dividersi in :

Alberi di alto e medio fusto: noce, carrubo, pecan; pero, melo, cotogno, pesco e tutte le drupacee, kaki, gelso;

Arbusti: giuggiolo, azzerruolo, nespolo europeo, corniolo, nocciolo, rosa canina, prugnolo, sorbo;

Cespugli di piccoli frutti: uvaspina, lampone, ribes, mora, mirtillo;

Piante sarmentose: vite da tavola, actinidia, passiflora;

Piante officinali: lavanda violetta e bianca.

