

Oltre a ripercorrere questo percorso pieno di storia e tradizione, questo convegno vuole anzitutto focalizzarsi sulle più recenti innovazioni tecniche sperimentate oltreoceano nella coltivazione delle amarene e sull'importante progetto che coinvolge l'Università di Bologna insieme all'azienda formiginese dell'imprenditore Ivo Piombini che punta a replicare, sulle amarene, il successo di modelli di impianto industriali già collaudati in Italia ed in Europa nella viti-frutticoltura meccanizzata super intensiva, vedi la vite, l'olivo e il mandorlo. Non da ultimo, in questa giornata parleremo anche delle proprietà dell'amarena, perché come dimostrano numerose ricerche condotte in tutto il mondo, siamo di fronte a un prezioso alleato per la salute, un vero e proprio toccasana, un alimento funzionale dalle interessanti capacità nutrizionali ed in grado di apportare all'organismo molteplici benefici.

Decisamente mica male per questo piccolo grande frutto. Così una domanda che vuole essere un invito a tutti voi a seguire il convegno, sorge spontanea: chissà dove possono arrivare le amarene, e dove possiamo arrivare noi se le sapremo valorizzare e coltivare con tecniche sempre all'avanguardia? Arrivederci a Formigine.

**Stefano Lugli**  
Convener

Con il patrocinio di



Provincia di Modena

In collaborazione con



**Domenica 4 giugno 2017**

**CONVEGNO**  
**Le amarene, piccoli frutti**  
**dalle grandi potenzialità**  
**Tradizione, Innovazione,**  
**Benessere**

**Festa delle amarene,**  
**della campagna**  
**e delle famiglie**

**Info**

Iscrizioni al convegno Comune di Formigine  
T. 059 416333 • [urp@comune.formigine.mo.it](mailto:urp@comune.formigine.mo.it)

[Comune di Formigine](#)

Pro Loco • T. 339 2543483 • [plformigine@gmail.com](mailto:plformigine@gmail.com)

[Pro Loco Formigine: Oltre il castello](#)

**Domenica 4 giugno 2017**

Castello di Formigine - Sala consiliare

**Le amarene, piccoli frutti dalle grandi potenzialità**

**Tradizione, Innovazione, Benessere**

Moderatore: **Prof. Cesare Intriери**

*Emerito dell'Università di Bologna*

*Accademia Nazionale di Agricoltura*

**10.00 | Indirizzi di salute**

**Maria Costi**, *Sindaco di Formigine*

**Simona Caselli**, *Assessore all'Agricoltura Regione E-R*

**Gian Domenico Tomei**, *Consigliere Provincia di Modena*

**Lisa Bellocchi**, *ENAJ (Rete europea dei giornalisti agricoli)*

**Pietro Ghinelli**, *Presidente Proloco Formigine*

**10.15 | Cinque secoli di storia: dai broli rinascimentali agli impianti industriali**

**Prof. Rino Ghelfi**

*Dipartimento Scienze Agrarie, Università di Bologna*

**10.45 | Innovazioni nella coltivazione specializzata e meccanizzata delle amarene**

**Prof. Ronald Perry**

*Emerito della Michigan State University, USA*

**11.45 | I cibi della salute: proprietà e benefici delle amarene**

**Prof. Maria Plessi**

*Dipartimento Scienze della Vita*

*Università di Modena e Reggio Emilia*

**12.15 | Discussione**

**12.30 | Conclusioni**

**Dr. Stefano Lugli**

*Dipartimento Scienze Agrarie, Università di Bologna*

**Consegna del Premio 'AMARENA D'ORO'**

**dalle 15 alle 20**

presso la tenuta "Ca' del Rio", via Bassa Paolucci, 55  
Casinalbo di Formigine (MO)

**AMARENANDO** 

**Passeggiata tra i filari**

**Giochi di una volta per bambini e genitori**

**Danze contadine**

**Visita ai somarelli**

**Ricca merenda per tutti!**



**N**on c'è ombra di dubbio: quella delle amarene è una delle colture frutticole più tradizionali del modenese. Numerose testimonianze storiche ci parlano di questa pianta in angoli soleggiati dei broli di case rurali o, persino, nei giardini delle abitazioni di periferia. Quelle stesse testimonianze ci ricordano come non fosse difficile trovare un albero di amarene accanto a un'altra pianta altrettanto importante per il territorio: quella di prugne. A ben pensarci ogni modenese ha in casa una di queste testimonianze, tramandata di decennio in decennio, di rezdora in rezdora, in ricette per preparare in casa gustose confetture e prelibati dolci partendo dalle amarene raccolte mature dall'albero di casa. Praticamente il km 0 quando ancora non esisteva.

Insomma: le amarene sono parte della storia modenese, ma come la storia cambia, così è accaduto per le amarene e per le saghe contadine, arriviamo agli anni '70 quando c'è un primo tentativo di specializzazione di questa coltura. In aree collinari e marginali si realizzano i primi impianti più professionali. Certo parliamo di impianti di piccole dimensioni, ma per quanto piccoli erano comunque in grado di creare un certo interesse verso questa coltura e, certo non meno importante, generare un indotto per il sistema agro-industriale del territorio. Bisognerà aspettare ancora qualche decennio perché la coltivazione di amarene faccia quel passo per entrare nel mondo della frutticoltura industriale specializzata e meccanizzata, sia sul versante della produzione, che su quello della trasformazione. Questo passo lo si deve soprattutto alla lungimiranza di Alberto Maria Levi e ai suoi importanti investimenti effettuati nella pianura modenese. Il passo successivo fu il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta, l'Igp, alla Confettura di amarene brusca di Modena. Un riconoscimento non da poco se consideriamo che è stato il primo caso in Europa di una tutela geografica a un prodotto trasformato. Ma questa è storia recente.