

# Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese

Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-24**  
**MAGGIO**  
**2024**

[www.settimanabiodiversitapugliese.it](http://www.settimanabiodiversitapugliese.it)

# I GIARDINI DI POMONA



Conservatorio Botanico in Valle d'Itria in  
Puglia - Italia



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-24**  
**MAGGIO**  
**2024**



Paolo Belloni





30 anni fa ho fondato Pomona -  
*associazione nazionale per la  
valorizzazione della biodiversità.*

Si è sempre occupata del  
recupero delle varietà tradizionali  
di frutta.





Pomona era la dea latina  
che proteggeva gli orti e  
i frutteti.



20 anni fa mi sono trasferito a Cisternino in Puglia dove ho fondato “I Giardini di Pomona”, una struttura privata che si sostiene con l’ospitalità turistica, le visite guidate alle collezioni e la vendita dei prodotti trasformati in azienda.

«I Giardini di Pomona» si estendono su circa 10 ha.





# Pomona APS

(Associazione di Promozione Sociale)  
ha tre obiettivi prioritari:

- trasmettere alle generazioni future questo enorme patrimonio di piante coltivate selezionate nel corso dei millenni da centinaia di generazioni di agricoltori
- l'uso parsimonioso dell'acqua con il restauro di tutto il sistema delle cisterne presenti nei vari campi
- rinaturalizzare i suoli che vanno verso la desertificazione

Qui si conservano oltre 1000 varietà di frutta antica. Varietà tendenzialmente costituite prima del 1950 tra cui:

150 Melograni

96 Peri

58 Meli

57 Kaki

56 Mandorli

52 Susini



45 Agrumi storici

33 Viti

25 Noci

22 Albicocchi

18 Ciliegi



10 Feijoa  
10 Gelsi

9 Cotogni  
7 Azzeruoli

7 Giuggioli  
5 Nespoli germanici

3 Nespoli del Giappone  
3 Amelanchier canadensis



I giardini di Pomona collaborano con la rete dei permacultori pugliesi.  
Le nostre foreste alimentari in aridocoltura integrano la  
conservazione della biodiversità ai principi dell'uso parsimonioso  
dell'acqua.





L'associazione Pomona APS ha collaborato con i progetti di educazione alimentare scolastica della Regione Lombardia.

Un'attenzione costante è riservata all'educazione ambientale mediante visite guidate, progetti Erasmus e laboratori per i più piccoli.



L'associazione Pomona APS è famosa per le mostre pomologiche sulla frutta antica, nate per mostrare la ricchezza del patrimonio botanico italiano e i rischi connessi alla sua scomparsa.





Per 20 anni (dal 1993 al 2013) l'associazione Pomona APS presenta la frutta italiana proveniente da tutta la penisola al convegno internazionale organizzati dai "croqueurs de pommes" in Francia che si tiene ogni 5 anni.



Stand italiano a Limoges

I «Giardini di Pomona» sono famosi per la loro collezione di 600 cv. di fichi e la collezione di una cinquantina di melograni a cui ultimamente si è aggiunta la collezione Cossio di 100 cv.



## Ma, perché il fico?



I suoi frutti squisiti, sani, altamente energetici, facili da essiccare e da conservare e con una grande versatilità in cucina.



La buona adattabilità ai cambiamenti climatici e la discreta resistenza al caldo (+45°/50°) e al freddo: da -14° a -20° a seconda delle cultivar.



La collezione di fichi privata di Federico II a Postdam, Berlino

L'adattabilità alla coltivazione in aridocoltura e la resistenza alla salsedine e all'aria salmastra.

Tutto questo rende coltivabili molte aree immediatamente prospicienti al mare non fruibili con altre coltivazioni di fruttifere arboree.



La capacità, nelle cultivar bifere di produrre due frutti diversi, in tempi diversi sullo stesso albero. Caratteristica unica tra le fruttifere arboree.





È una pianta facile sia da coltivare che da riprodurre, anche da persone sprovviste di competenze agronomiche.



Mostra una straordinaria variabilità dei frutti per colore della buccia e della polpa, per forma e dimensione dei fichi e permette di godere della estesissima e diversificata gamma dei sapori di ciascuna varietà.



Siamo interessati a partecipare a tutti i progetti di valorizzazione della specie *Ficus carica* e abbiamo creato due linee di prodotti dedicati alla salute e alla bellezza.



Intendiamo valorizzare tutte le parti della pianta: gemme, foglie, lattice, radici.

Ad esempio, realizziamo un estratto alcool-glicerico dalle gemme e dalle radichette di un anno per produrre un integratore alimentare gemmoderivato per la protezione naturale dello stomaco e dell'intestino.



# Grazie per l'attenzione! Io e il mio gatto vi aspettiamo a “I Giardini di Pomona”



[www.igiardinidipomona.it](http://www.igiardinidipomona.it)



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-24**  
**MAGGIO**  
**2024**

