

Dalla cantina del nonno al campo per coltivare la tradizione delle Pesche di Monate

Pubblicato: Martedì 13 Dicembre 2022



Riprendere a coltivare i campi abbandonati, trasformare la vecchia cantina del nonno in un laboratorio e ripercorrere la filiera che c'è dietro un barattolo di pesche sciroppate. Una cosa non banale, ancora di più se l'impresa viene fatta a **Travedona Monate**, comune famoso proprio per le sue varietà di pesche, uniche sul territorio prealpino.

Ad affrontare questa sfida è **un gruppo di cinque amici**, tutti di *Travedona Munàa*, come si dice in dialetto, che nel 2020 ha deciso di rilevare i campi lasciati incolti dagli anziani ed è tornato a prendersi cura di quelle piante oramai trascurate da anni. Sono Stefano Baranzini, Paolo Verti, Stefano Binda, Stefano Corti e Riccardo Franzetti.

«**Volevamo portare avanti la tradizione**», raccontano quando incontriamo alcuni di loro nel laboratorio che usano per lavorare le pesche, a mano, una per una. «Siamo cresciuti vedendo gli anziani coltivare i campi di pesco. Da ragazzini era normale trovarsi a sbucciare e pulire le pesche, prepararle per l'inscatolamento. Era il nostro lavoretto estivo».

Quando si rendono conto che molte delle vecchie generazioni abbandonano i campi, iniziano ad immaginare di prendere quel posto. E così, dopo qualche ragionamento, si uniscono e iniziano a lavorare la terra, letteralmente. Poi, i primi frutti, la prima estate di raccolta e pulitura, l'inscatolamento in acqua e zucchero.



«Abbiamo iniziato un po' per gioco, era un tentativo ma abbiamo capito che potevamo farcela. **Nella vita di tutti i giorni facciamo tutt'altro**», raccontano questi travedonesi che hanno dai 24 ai 47 anni. Raccontano che dalle scrivanie si sono trovati in campagna, sotto il sole, con le forbici per la potatura e i secchi per raccogliere i frutti. «L'estate è il momento in cui si lavora di più. Abbiamo iniziato con 350 piante, vorremmo piantarne altre 150. Abbiamo rilevato due campi in disuso, tra cui uno degli storici *Perzicat*. Ad insegnarci questo mestiere sono proprio alcuni degli anziani che per anni lo hanno fatto».



L'idea è quella della filiera corta: tutto si produce e si lavora a pochi chilometri di distanza, a mano. Il laboratorio ha pochissimi macchinari: «Lavorare le pesche richiede tempo e fatica, non si può pensare di fare un lavoro più veloce o fatto in modo diverso. Oggi produciamo pesche bianche e gialle, ma vorremo ampliare la produzione anche con altri tipi». Inoltre, dagli scarti delle pesche *de Munà*, questo il nome che hanno scelto i cinque travedonesi per marchiare il loro prodotto, **vengono fatti un liquore e un gin**, grazie alla collaborazione con la Rossi D'Angera. Prodotti che, come le pesche, si trovano in alcuni dei negozi e dei ristoranti della zona. E così la tradizione si rinnova.



Il più giovane dei soci, Stefano, dopo averci spiegato tutto il lavoro che c'è dietro la pulitura delle pesche, racconta: «**Una tradizione che nasce nel secolo scorso**, quando un giovane chef ricevette dal Visconte di Modrone un incarico: fare in modo che le pesche del lago potessero durare per tutto l'inverno. Ad aiutarlo ci pensò Luigi Colombo che mise le pesche in un barattolo di latta». E da quel momento, come dicono i travedonesi: «Non c'è stato Natale senza pesche sciroppate in tavola».

[Adelia Brigo](#)

adelia.brigo@varesenews.it