

Mirtillo nero selvatico dell'Alto Frignano nel Modenese, il cambiamento climatico spinge le piante sempre più in alto

2 Agosto 2026

di Redazione



FANANO – “Per il mirtillo nero selvatico questo è un anno buono: ci sono qualità e quantità, anche se non riusciremo a soddisfare tutte le richieste, che sono in costante crescita”. Sono le parole di **Stefano Baraldi**, in questi giorni impegnatissimo insieme alla sorella **Michela** nella lavorazione, presso l’azienda “I Rodi” di Fanano (Modena), del piccolo e inimitabile

frutto di montagna. Le piante crescono spontaneamente nell'Appennino dell'Alto Frignano, a un'altitudine compresa tra i 1.400 e i 1.500 metri.

C'è però un elemento di forte preoccupazione, legato agli effetti del cambiamento climatico, che si manifestano anche a queste altitudini.

“Ogni anno vediamo che le piante di mirtillo crescono un po' più in alto: si adattano per trovare il microclima più favorevole, perché la temperatura è aumentata anche da queste parti. Durante l'inverno, inoltre, le nevicate sempre più scarse, indispensabili per creare le condizioni ideali per la crescita, tolgono vigore alle piante”, prosegue Baraldi, che da oltre trent'anni frequenta le “praterie”, come vengono chiamate localmente le vaste distese in cui cresce il mirtillo selvatico.

Consapevole delle criticità emergenti e della necessità di intervenire per tutelare e, ove possibile, ripristinare il delicato equilibrio che regola i ritmi della natura è anche **Luciana Serri**, presidente dell'Ente per i Parchi e la Biodiversità Emilia Centrale. Serri illustra i diversi fronti sui quali l'Ente sta lavorando contemporaneamente.

“Da un lato siamo impegnati nel sostegno al territorio e, quindi, anche nella promozione del prodotto e dei suoi derivati. Un esempio è la partecipazione alle fiere. Dall'altro l'impegno diretto per tutelare l'ambiente e la biodiversità. Alla fine di ottobre saremo al Festival della Scienza di Genova: sarà un'occasione per far conoscere il mirtillo nero selvatico e approfondire le peculiarità dei terreni sui quali si sviluppano le praterie. Stiamo muovendo i primi passi, ma cominciano già a vedersi i risultati”.

La pressoché totale scomparsa della pastorizia, per esempio, ha favorito una maggiore diffusione di alcune piante infestanti che in passato costituivano il foraggio degli ovini. Per limitare la loro presenza e contenerne gli effetti, grazie all'intervento dell'Ente Parchi sono state avviate specifiche azioni volte a correggere, almeno in alcune aree, questo squilibrio estirpando appunto le piante infestanti.

Gli spunti per conoscere meglio il territorio e apprezzarlo sia dal punto di vista naturalistico sia sotto il profilo gastronomico sono dunque numerosi. La tradizionale Festa del Mirtillo, in programma sabato 8 e domenica 9 agosto a Fanano, offrirà in questo senso tante opportunità stimolanti e gustose. Il programma proporrà numerose iniziative: dal mercatino dell'artigianato alla “Via del Gusto”, fino ai laboratori dedicati ai bambini.

A confermare l'unicità del mirtillo nero selvatico è anche il suo inserimento tra le ventisei eccellenze agroalimentari modenesi riconosciute dal marchio “Tradizione e sapori di

Modena". Il prodotto è inoltre valorizzato dal marchio di tutela "Mirtillo nero dell'Appennino Modenese", promosso dalla Camera di Commercio di Modena in collaborazione con il Gal, il Parco dell'Alto Appennino Modenese e le Comunità Montane del territorio. Informazioni e aggiornamenti sul sito www.visitfanano.com e sui profili Facebook e Instagram.