

PARTE IV

VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE GENETICHE

ATTIVITÀ DI VALORIZZAZIONE

*Luciano Concezzi, Mauro Gramaccia, Marco Caffarelli,
Francesca Moretti, Ferdinando De Santis, Livia Polegri*

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

SENTIERO DIDATTICO

ANALISI DELLA DOMANDA POTENZIALE

FRUTTETI SPERIMENTALI

Tutto quanto è stato fin qui esposto potrebbe alla fine apparire come un semplice esercizio di stile, di interesse e di valore, ma appunto un esercizio fine a se stesso se ad esso non avesse fatto seguito un approccio pratico nella direzione della valorizzazione di quel patrimonio genetico che si vuole tutelare e proteggere dalla sua definitiva scomparsa.

Sotto questo profilo pertanto la strada da intraprendere è per fortuna non una sola poiché molte sono quelle possibili, ciascuna capace di portare via via più vicini all'obiettivo finale, che resta quello di restituire e far riscoprire alla collettività il tesoro che di generazione in generazione si è andato accumulando.

Le strade che qui si sono tentate ruotano intorno a tre cardini: 1) acquisire informazioni, 2) veicolare l'informazione raccolta, 3) intraprendere attività che trasformino tutta questa informazione in azioni concrete.

Al primo punto si ascrive l'intero lavoro fin qui descritto e al quale si vuole qui aggiungere un ulteriore elemento dato dalla analisi della domanda potenziale, vale a dire una piccola indagine condotta allo scopo di avere un'idea della risposta che può venire quando a dei potenziali acquirenti sono sottoposti dei prodotti particolari come i frutti di varietà locali.

Al secondo appartiene invece l'idea di sviluppare, all'interno di uno dei campi collezione già realizzati, un percorso studiato per svolgere attività di didattica ambientale che abbia come tema portante proprio la biodiversità di interesse agrario, l'importanza

della sua conservazione ed aspetti di più ampio respiro come il paesaggio, il suolo, le siepi campestri.

Infine al terzo punto si riferisce l'iniziativa di realizzare, a partire da quest'anno, non più e non solo dei "semplici" campi collezione, ma dei veri e propri frutteti sperimentali dove poter testare l'attitudine alla messa in produzione di alcune tra le varietà più promettenti e/o di un certo valore tra quelli oggi in collezione. In questo caso, riprendendo la metafora sopra proposta dell'informazione che si fa azione concreta, palpabile, è doveroso affermare che questa informazione non è solo quella prodotta in questa sede. Molte sono state infatti le idee e gli stimoli che sono venuti dal confronto con il lavoro svolto da altri ricercatori e studiosi in altre regioni. Se non altro, ma in realtà è molto più di questo, sono serviti a dare un sostegno concreto lungo la strada che si era iniziata a percorrere molti anni fa.

SENTIERO DIDATTICO

All'interno del campo collezione realizzato nei terreni di pertinenza della 3A PTA, è stato individuato ed allestito un percorso finalizzato allo svolgimento di attività di educazione ambientale.

Il percorso (Figura 1), che è stato pensato in primo luogo per svolgere attività rivolte agli studenti delle scuole primarie e secondarie, ma che sarà accessibile anche a tutti gli altri potenziali fruitori proprio per dare una maggiore possibilità di diffusione della tematica oggetto del percorso, consta di 7 pannelli esplicativi che hanno come oggetto i seguenti argomenti:

1. La biodiversità vegetale di interesse agrario;
2. Il paesaggio agrario;
3. Il campo collezione (finalità e obiettivi);
4. Il melo (origine, diffusione storica ed importanza, come caso di studio paradigmatico);
5. La civiltà contadina;
6. Il suolo (funzione, ruolo, importanza);
7. Le siepi campestri (funzione, ruolo, importanza);

I pannelli sono disposti, nello stesso ordine dell'elenco, in punti prefissati dell'area (Figura 2), in modo da individuare un percorso organico e logico capace di trasmettere al visitatore, anche senza la guida di un accompagnatore, le nozioni basilari, le motivazioni ed i principi che hanno spinto alla realizzazione del progetto sulla biodiversità vegetale, offrendo anche degli spunti generali di collegamento a tematiche di carattere più generale, quali il paesaggio ed il suolo ed alle problematiche ad essi attinenti.

Si prevede inoltre di realizzare, in prossimità del punto in cui sarà collocato il pannello n. 7 (Le siepi campestri), una piccola fascia arbustiva dove si trova già un filare di pioppi: a tale scopo si utilizzeranno piante da mettere a dimora, per una lunghezza di circa 30 metri, in parte già disponibili perché riprodotte da seme presso la 3A PTA, appartenenti alle seguenti specie: Alloro, Biancospino, Ciliegio selvatico, Corbezzolo, Ligustro, Melo selvatico, Prugno selvatico.

Percorso didattico nel Campo Collezione

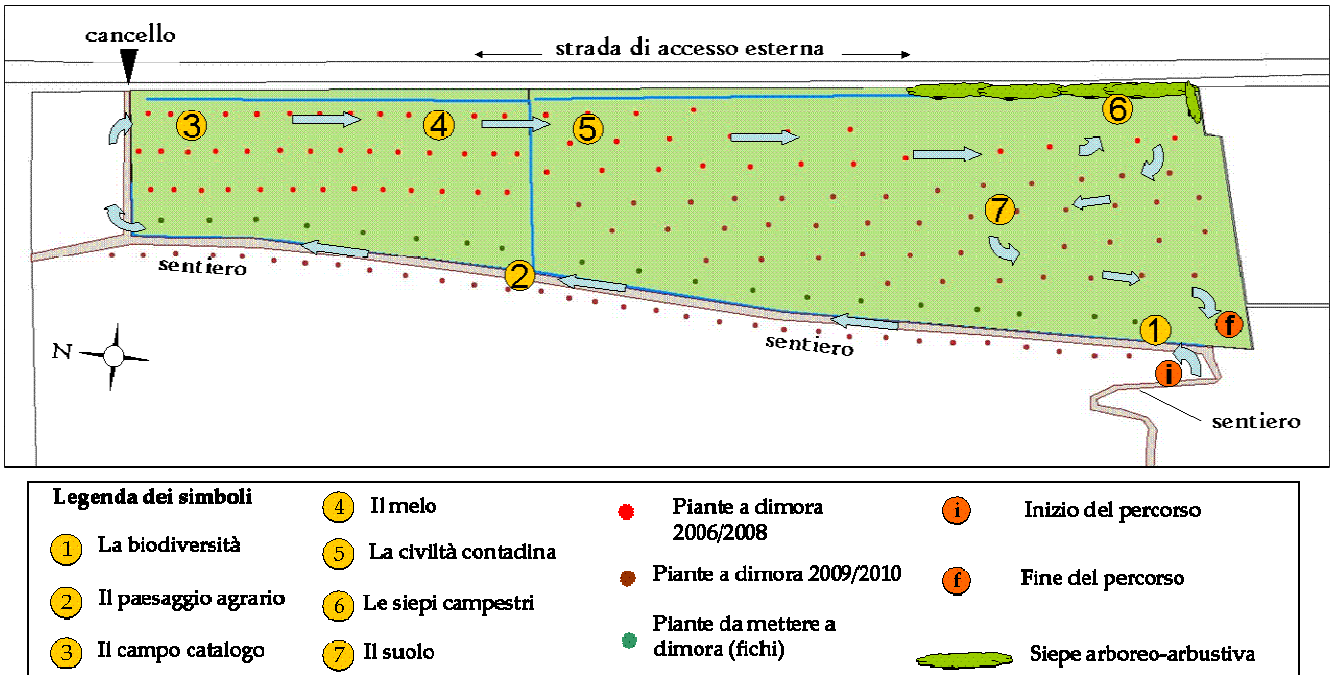


Figura 1. Schema del Percorso didattico.



Figura 2. Alcuni pannelli del Percorso didattico: a sinistra il pannello introduttivo; al centro il pannello sulla Civiltà contadina; a destra il pannello dedicato alle siepi campestri.

RINGRAZIAMENTI

Un sentito ringraziamento ad Andrea Scimmi, Alessia Dorillo, Andrea Massoli per la preziosa collaborazione nella fase di realizzazione della cartellonistica e della sua posa in opera.

ANALISI DELLA DOMANDA POTENZIALE

I dati che sono qui discussi si riferiscono ad un “sondaggio” sottoposto in forma di questionario, il cui obiettivo era quello di avere una idea delle aspettative e della disponibilità all’acquisto che le persone comuni hanno riguardo alla frutta di varietà locali.

Il questionario si compone di tre parti. La prima serve a inquadrare il campione sotto il profilo socio-demografico: età, grado di istruzione, professione. La seconda mira a delineare le abitudini alimentari del campione ed i parametri presi in considerazione al momento dell’acquisto in relazione alla frutta: frequenza e modalità di consumo, luoghi di acquisto e parametri di scelta. La terza serve a stimare il grado di conoscenza del campione nei confronti della tipologia frutta antica: conoscenza della categoria frutta antica, aspettative in confronto alle varietà commerciali, propensione all’acquisto.

I questionari somministrati sono stati 40, dei quali 37 quelli integralmente compilati e quindi presi in considerazione in fase di elaborazione dei dati. Le caratteristiche del campione sono indicate nella tabella 1. Il campione è composto in modo quasi identico da maschi e femmine, mentre la classe d’età più rappresentata è quella compresa tra i 36 ed i 45 anni. Il campione è inoltre caratterizzato da un grado di istruzione elevato, dal momento che il 67% circa degli intervistati dichiara di avere una laurea. Più variegato è il panorama delle professioni³⁸ svolte, sebbene quelle intellettuali siano la maggioranza.

Relativamente alle abitudini alimentari legate al consumo di frutta, la maggior parte del campione dichiara di consumare frutta quotidianamente. All’interno di questa fetta del campione il 64% afferma di consumare frutta almeno due volte al giorno. Il consumo di frutta avviene generalmente ai pasti, solo il 30% circa dichiara di consumare frutta esclusivamente fuori pasto, mentre il 27% degli intervistati afferma di non essere legata a particolari schemi, mangiando frutta sia ai pasti che al di fuori di questi. Relativamente al mangiare frutta fresca o cotta, la quasi totalità del

³⁸ Per la classificazione delle professioni si è fatto riferimento a “Classificazione delle professioni”, a cura di C. Scarnera, Metodi e Norme 12/2001, ISTAT.

campione ha l'abitudine di consumarla fresca (95%) e solo il 5% sia fresca che cotta.

Interessante risulta essere l'abitudine al consumo di frutta con o senza buccia e in misura maggiore le motivazioni connesse. Il 68% circa dichiara di consumare frutta senza buccia. All'interno di questo sub campione i motivi addotti a giustificazione di questa abitudine sono, nell'ordine di frequenza: sicurezza alimentare (32%), ragioni igieniche (16%), gusto (16%), digeribilità (12%). Se ne può trarre la conclusione che quasi la metà del campione preferisce prendere delle precauzioni nei confronti di quanto acquistato. Sul fronte di coloro che affermano di consumare la frutta con la buccia, il 37% lo fa per il maggior contenuto di sostanze preziose in esse contenute, mentre il 12% per un semplice fatto di gusto.

VARIABILE	CLASSE DI RIFERIMENTO	FREQUENZA %
Sesso	Maschile	51,35
	Femminile	48,65
Età	<25	5,41
	26-35	18,92
	36-45	29,73
	46-55	21,62
	>56	24,32
Grado d'istruzione	Medie inferiori	8,11
	Medie superiori	24,32
	Laurea	67,57
Professioni	Operai	2,70
	Impiegati	16,22
	Imprenditori	5,41
	Professioni tecniche	8,11
	Professioni nelle attività commerciali e nei servizi	5,41
	Professioni intellettuali	45,95
	Pensionati/Casalinghe	16,22

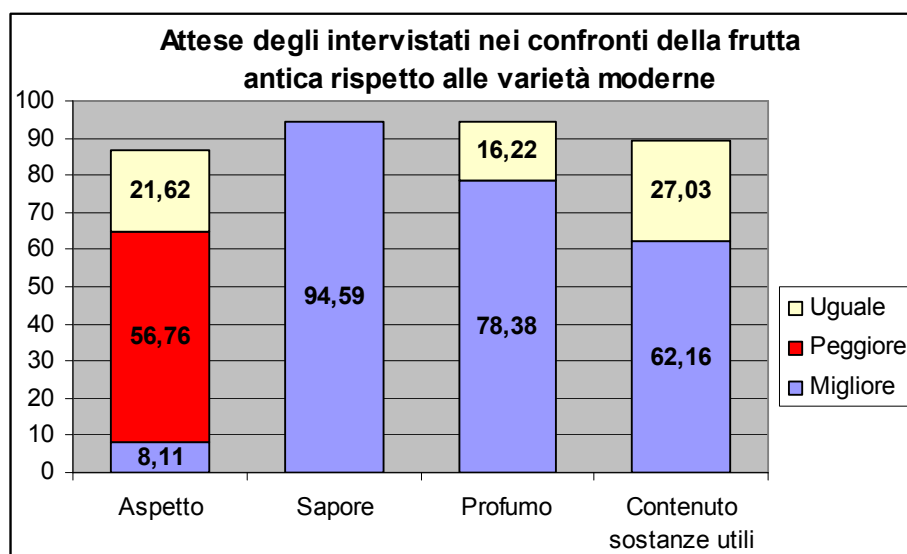
Tabella 1. Caratteristiche del campione formato dalle interviste correttamente compilate e restituite.

In merito ai luoghi dove si effettua l'acquisto³⁹ il 73% del campione afferma di farlo presso i punti vendita della grande distribuzione. Il 27% lo fa presso le stesse aziende agricole (canali della vendita diretta); il 22% nei mercati ed un 10% anche presso i gruppi di acquisto solidale (GAS).

Riguardo i parametri presi in considerazione nello scegliere la frutta da acquistare, le preferenze sono, in ordine decrescente: frutta di stagione (78%), provenienza (54%), aspetto (46%), prezzo (38%), metodo di coltivazione (24%). Ciò sembra indicare che il prezzo non è al primo posto come metro di valutazione da parte degli intervistati, superato per così dire dalla stagionalità e dalla provenienza. Si può cominciare a delineare un quadro senz'altro interessante del campione saggiato, il quale mostra di essere attento ad aspetti che lo avvicinano alla tipologia di prodotti locali e di stagione. Sono questi elementi che caratterizzano fortemente i frutti delle varietà locali ed è confortante sapere che esiste un mercato potenziale.

Questo è ulteriormente confermato dai dati desunti dalla terza parte del questionario, che aveva l'intento di mettere in luce proprio l'atteggiamento dei potenziali consumatori rispetto alla tipologia della frutta di varietà locali.

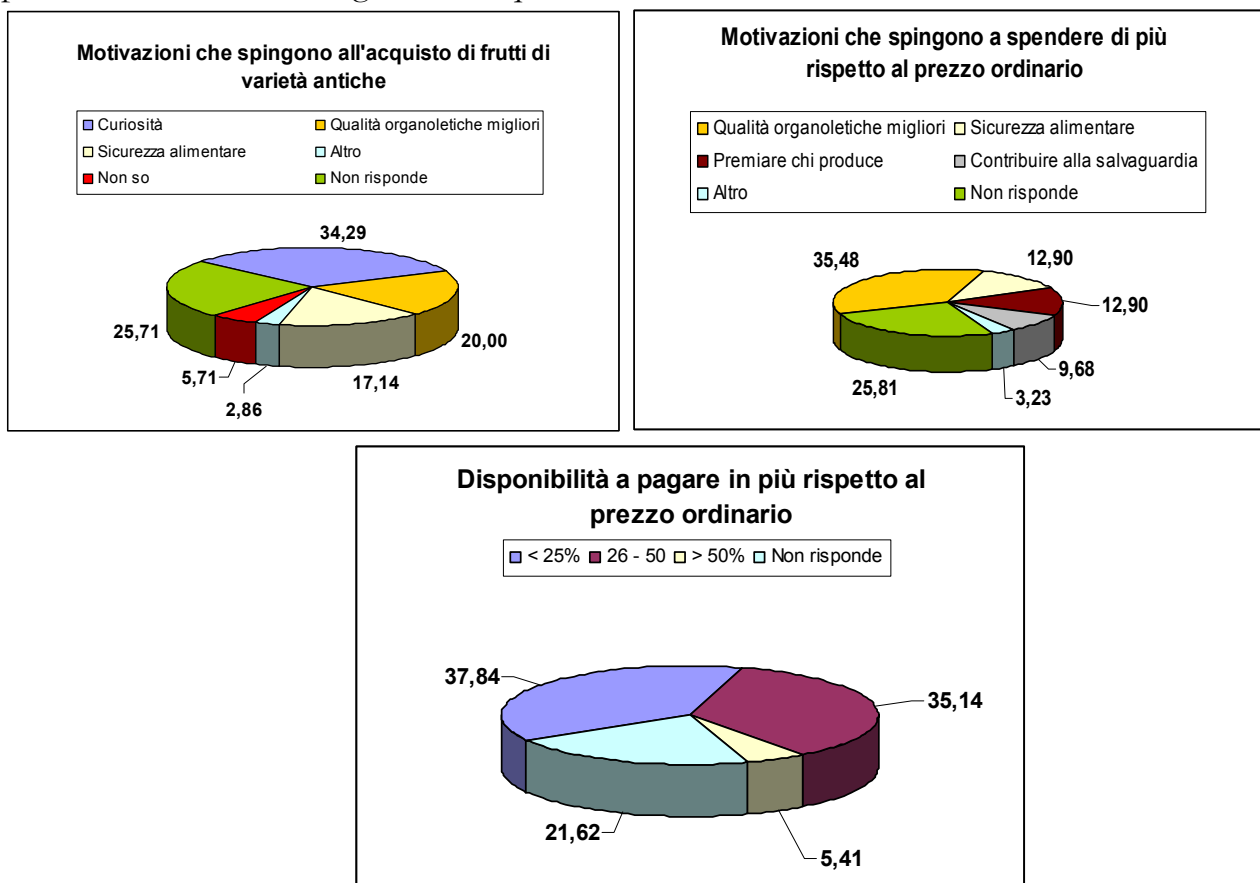
Analizzando le risposte date in riferimento alle aspettative nei confronti della frutta di varietà antiche rispetto quelle moderne, emerge un quadro abbastanza nella media di quanto anche altrove evidenziato⁴⁰. La frutta di varietà antiche viene percepita generalmente come di aspetto peggiore (56%), ma migliore sapore (95%), profumo (78%) e contenuto in sostanze utili (62%), rispetto alle varietà moderne.



³⁹ Rispetto a questa domanda erano possibili più opzioni.

⁴⁰ Recupero e valorizzazione di varietà locali di "frutta antica" - Programma leader II - Regione Emilia Romagna - Piano di Azione Locale dell'Appennino Parmense Piacentino.

Sebbene solo il 51% dichiarò di essere a conoscenza della categoria frutta antica (il 21% sa anche indicare il nome di alcune varietà⁴¹) e solo il 35% abbia avuto almeno una occasione di consumarne, ben il 96% degli intervistati si dichiara disposto ad acquistarle. Tra le motivazioni che spingono in tal senso ci sono la curiosità (34%), le presunte migliori qualità organolettiche (20%) e la sicurezza alimentare che ispirano (17%). Inoltre l'86% del campione si dichiara disposto anche a spendere qualcosa in più del prezzo ordinario per acquistarle. All'interno di questo sub campione, il 38% si dichiara disposto a spendere fino al 25% in più del prezzo ordinario, il 35% tra il 26 ed 50% in più. In questo caso le motivazioni addotte vedono al primo posto le presunte migliori qualità organolettiche (35%), seguite a pari merito dalla sicurezza alimentare e dal riconoscimento che i costi di produzione possano essere maggiori e che vadano pertanto premiati gli agricoltori (13%). Infine il 10% dichiara di essere disposto a spendere di più per contribuire alla salvaguardia di queste varietà.



⁴¹ Gli intervistati hanno nel complesso indicato le seguenti varietà, intese come antiche: Pera Cocomerina, Fico Dottato, Mela Florina, mela Rosa, Mela Limoncella, Mela Imperatore, Mela Annurca, Mela Renetta, Susina Verdacchia, Merangola, Albicocco Moscatello, Pesca Giallona, Pera Paradiso, Prugne Montagnole, Pesca Piatta, Azzeruolo, Visciola.

Nel complesso pertanto il campione degli intervistati risulta essere costituito per la maggior parte da individui certamente attenti ad aspetti non banali e semplicistici legati sia al consumo che all'acquisto del prodotto frutta. Dimostra quindi di avere tutte le caratteristiche di un potenziale acquirente e consumatore del prodotto frutta antica.

SCHEDA DEL QUESTIONARIO UTILIZZATO PER L'ANALISI DELLA DOMANDA POTENZIALE.

ETA' SESSO [M] [F] GRADO DI ISTRUZIONE

PROFESSIONE E' LEI CHE SI OCCUPA DELLA SPESA? [SI] [NO]

1. **Quante volte consuma frutta?**
 [Giornalmente] [Settimanalmente] [Raramente (poche volte al mese)]
2. **Se ha risposto "giornalmente" alla domanda precedente può specificare quante volte al giorno consuma frutta?**
 [1] [2] [3] Altro (specificare)
3. **Quando è solito consumare frutta? (possibili più opzioni)**
 [Ai pasti] [Fuori pasto] Altro (specificare)
4. **Riguardo a frutti come pere, mele, pesche, di solito le consuma con o senza buccia?**
 [Con buccia] [Senza buccia] Può specificarne le motivazioni?

5. **Come consuma abitualmente la frutta? (possibili più opzioni)**
 [Fresca] [Cotta] Altro (specificare)
6. **Dove di solito acquista frutta? (possibili più opzioni)**
 [Supermercato-Grande distribuzione] [Mercato] [Aziende Agricole (vendita diretta)]
 [GAS (Gruppi di Acquisto)] Altro (specificare)
7. **Quali parametri prende in considerazione nello scegliere la frutta da acquistare? (possibili più opzioni)**
 [Prezzo] [Aspetto] [Provenienza] [Metodo di coltivazione] [Che sia di stagione]
8. **La preghiamo di dare una Sua valutazione rispetto a ciascuna delle affermazioni indicate di seguito.**

Parametro	Affermazione	Importante	Poco importante	Non importante
PREZZO	Che sia conveniente			
	Legato a promozioni			
ASPETTO	Forma			
	Dimensioni			
	Assenza di imperfezioni			
PROVENIENZA	Estera (mondiale)			
	Italiana			
	Locale (nel territorio di residenza)			

Parametro	Affermazione	Importante	Poco importante	Non importante
METODO DI COLTIVAZIONE	Convenzionale			
	Biologico			
	Biodinamico			
EPOCA	Frutta di stagione			

9. E' a conoscenza della esistenza della tipologia di frutti di antiche varietà locali?
[SI] [NO]
10. Le è mai capitato di consumare/acquistare i frutti di qualcuna di queste varietà?
[SI] [NO]
11. E' in grado di elencare i nomi di alcune varietà che a Suo dire rientrano nella categoria frutta antica?
.....
12. Che cosa pensa o si aspetta che abbiano i frutti di antiche varietà rispetto alle varietà moderne?

Parametro	Migliore	Uguale	Peggior
ASPETTO			
SAPORE			
PROFUMO			
CONTENUTO IN SOSTANZE UTILI ALL'ORGANISMO			

13. Se trovasse in commercio frutti di antiche varietà ne acquisterebbe?
[SI] [NO] Perché?
14. Ritiene che sarebbe disposto a pagare un prezzo più elevato per i frutti di varietà antiche rispetto a quelli commerciali?
[SI] [NO] Perché?
15. Nel caso abbia risposto "si" alla precedente domanda può indicare la % di prezzo in più che sarebbe disposto a pagare?
[fino al 25%] [dal 26 al 50%] [più del 50%]

FRUTTETI SPERIMENTALI

Obiettivo di questa iniziativa è la creazione di alcuni campi sperimentali dove testare la coltivazione e la messa in produzione di varietà locali di melo con tecniche moderne. Per la scelta delle varietà oggetto della sperimentazione è stata effettuata una cernita individuando, tra quelle disponibili, le varietà (tabella 2) che avessero delle particolari caratteristiche di pregio dei frutti e diversi tempi di maturazione e raccolta.

VARIETÀ	EPOCA DI MATURAZIONE DEI FRUTTI
Mela San Giovanni	Luglio
Mela a Sonagli	Metà Settembre
Mela Oleosa	Fine Settembre
Mela Spoletina	Metà Ottobre
Mela Coccianese	Fine Ottobre
Mela Panaia	Fine Ottobre
Mela Conventina	Novembre/Dicembre

Tabella 2. Elenco delle varietà oggetto della sperimentazione nei due frutteti ed epoca approssimativa di maturazione dei frutti.

I frutteti realizzati, pur ospitando le medesime varietà, rispondono invece a due diverse tipologie di allevamento e produzione delle stesse, riconducibili in un caso ad un Frutteto tradizionale e nell'altro ad un Frutteto specializzato. Nel primo si è cercato di ricreare le condizioni di un frutteto secondo i canoni dell'agricoltura tradizionale nella forma di un tipico campo arborato; nel secondo invece allevamento e sistemazione sono quelle proprie della frutticoltura moderna ad elevata specializzazione. Le aziende contattate e presso le quali sono stati realizzati i frutteti rispondono in pieno, come si dirà più avanti, alle esigenze dettate dalla sperimentazione in campo.

REALIZZAZIONE DEGLI INNESTI

Per la realizzazione dell'iniziativa prima di tutto è stata fatta una scelta ponderata circa la tipologia dei portainnesti da usare in funzione delle loro caratteristiche ed influenze su tempi e modi di entrata in produzione (tabella 3). Quindi, nel periodo gennaio-febbraio, si è proceduto al recupero del materiale di propagazione prelevandolo dai campi collezione e/o, dove necessario, dalle stesse piante madri.

TIPOLOGIA PORTAINNESTO	CARATTERISTICHE RISPETTO AL FRANCO
M9	Vigoria notevolmente ridotta (forme con sviluppo contenuto entro i 2,5-3 metri). Rapida messa a frutto, costanza di produzione, pezzature elevate ed uniformi. Apparato radicale di modesto sviluppo e superficiale (necessita di irrigazione e tutore)
M26	Vigoria leggermente maggiore rispetto ad M9. Apparato radicale più sviluppato e meglio approfondito. Richiede irrigazione e tutore.
MM111	Vigore da medio a medio alto. Messa a frutto abbastanza precoce. Apparato radicale ben sviluppato ed approfondito. Meno dipendente dalla irrigazione e dalla necessità di tutore.

Tabella 3. Riepilogo dei portainnesti utilizzati e delle loro caratteristiche.

Gli innesti sono stati eseguiti presso le serre della 3A PTA nel mese di febbraio. La tecnica utilizzata è quella dell'innesto a spacco (Figura 2), che consiste nel realizzare un taglio cosiddetto a becco di clarino sulla marza da innestare, mentre il piede viene prima troncato con un taglio trasversale e poi spaccato con un taglio centrale nel quale è inserita la marza, facendo attenzione a far combaciare tra di loro il cambio dei due soggetti. Nesto e portainnesto sono poi saldati con film plastico e rivestiti con della cera liquida allo scopo di evitare la disidratazione della marza fino alla ripresa vegetativa del portainnesto (figura 2). Per i primi 30 giorni dall'esecuzione dell'innesto, al fine di ottimizzare l'attecchimento, la serra è stata climatizzata tramite riscaldamento basale con temperatura intorno ai 18°C. In questo modo è stato possibile raggiungere delle buone percentuali di attecchimento, intorno all'85-90%.



Foto 2. Realizzazione degli innesti tramite la tecnica a spacco (a sinistra); successivo rivestimento con cera liquida (al centro); panoramica degli innesti realizzati posti in serra calda (a destra)

FRUTTETO TRADIZIONALE

Questo frutteto è stato messo a dimora presso i terreni della Azienda Agricola “Torre Colombaia” a San Biagio della Valle (PG). L’Azienda adotta il metodo di coltivazione biologico, ha esperienza nelle attività di didattica in fattoria, svolge anche attività di agriturismo e vendita diretta dei propri prodotti. Inoltre ha il pregio di essere inclusa in un Sito di Importanza Comunitaria (SIC, IT5210033, Boschi Sereni e Torricella) della Rete Natura 2000.

Il frutteto, che occupa una superficie di circa 1.600 m², ospita le 7 varietà oggetto della sperimentazione in numero di 8 piante ciascuna, per un totale di 56 piante. Questo piccolo frutteto, pur avendo caratteri di modernità, come l’uso del portainnesto clonale MM111, risponde a criteri di impianto e gestione della tradizionale tipologia dei campi arborati o piantate (Figura 3), che vedeva alberi da frutto allevati a vaso libero, consociati con altre colture erbacee (cerealicole/foraggere/ortive). Il sesto di impianto, di metri 5x5, permetterà se possibile in futuro di sviluppare proprio forme di policoltura. L’uso del portainnesto MM111 risponde a criteri legati alla produttività e ai tempi di entrata in produzione del frutteto, che la minor vigoria del MM111 rispetto al franco dovrebbe garantire.



Figura 3. Esempio di campo arborato nei pressi di Guardea (TR).

Questa tipologia di frutteto (Figura 4) potrà essere di riferimento ad esempio per le aziende agrituristiche interessate a piccole produzioni di frutti locali da proporre ai propri ospiti come tipicità del territorio, ma anche per piccole aziende agricole che volessero diversificare con prodotti di nicchia le loro produzioni ortofrutticole, magari

da collocare sui mercati locali o con forme di vendita alternative (vendita diretta, gruppi di acquisto).



Figura 4. Frutteto sperimentale realizzato presso l’Azienda Agricola biologica “Torre Colombaia” di San Biagio della Valle (PG).

FRUTTETO SPECIALIZZATO

Obiettivo sotteso da questa tipologia di frutteto è la possibilità di valutare la resa in chiave economico-produttiva di varietà locali allevate con tecniche e metodi moderni (portainnesti clonali, forme di allevamento a parete), confortati in ciò anche da analoghe iniziative messe in atto in altre regioni.

Si è cercato pertanto di trovare una azienda che possedesse i requisiti per poter sostenere tecnicamente ed operativamente l’idea proposta, vale a dire un’azienda del settore con esperienza nella produzione e commercializzazione di frutta. L’Azienda Ortofrutticola “Sett’Olmì”, di Ponte Pattoli (PG), si è resa disponibile ad ospitare presso i propri terreni il frutteto sperimentale.

Il frutteto occupa una estensione di circa 1.300 m², ospita 316 piante innestate su tre diversi portainnesti clonali (M9, M26, MM111; tabella 3) disposte su quattro filari secondo lo schema riportato (Figura 5). Le distanze tra le file sono di 4 metri, mentre la distanza sulla fila in funzione del portainnesto è di 1 metro per M9, 1,30 metri per M26 e di 1,70 metri per MM111.

Come già ricordato, queste tipologie di portainnesto consentono di anticipare, rispetto al tradizionale franco, il tempo di entrata in produzione delle cultivar permettendo un più rapido ritorno dell’investimento. Inoltre essi consentono sesti di impianto più densi e la possibilità, attraverso il contenimento della vigoria, di stabilire forme di allevamento a parete idonee alla meccanizzazione e alla gestione delle varie fasi colturali da terra.

Varietà	M9	M26	MM111	Totale per varietà
Mela San Giovanni	18	17	15	50
Mela Spoletina	15	15	15	45
Mela a Sonagli	19	15	15	49
Mela Oleosa	18	18	15	51
Mela Coccianese	16	15	15	46
Mela Conventina	15	15	15	45
Mela Panaia	15	15	0	30
Totale per portainnesto	116	110	90	316

Tabella 3. Elenco delle varietà e del numero di piante (per varietà e per portainnesto) messe a dimora nel frutteto sperimentale.

L'idea che accompagna questa iniziativa è quella di valutare nel tempo il grado di affinità delle varietà locali nei confronti di questi metodi di coltivazione e produzione, nettamente differenti rispetto a quelli tradizionali tipicamente diffusi anche nel nostro territorio fino a non molti decenni fa. L'obiettivo è quello di raccogliere informazioni da trasferire alle aziende agricole aumentando il ventaglio di possibilità nelle scelte di indirizzo colturale e gestionale delle produzioni.

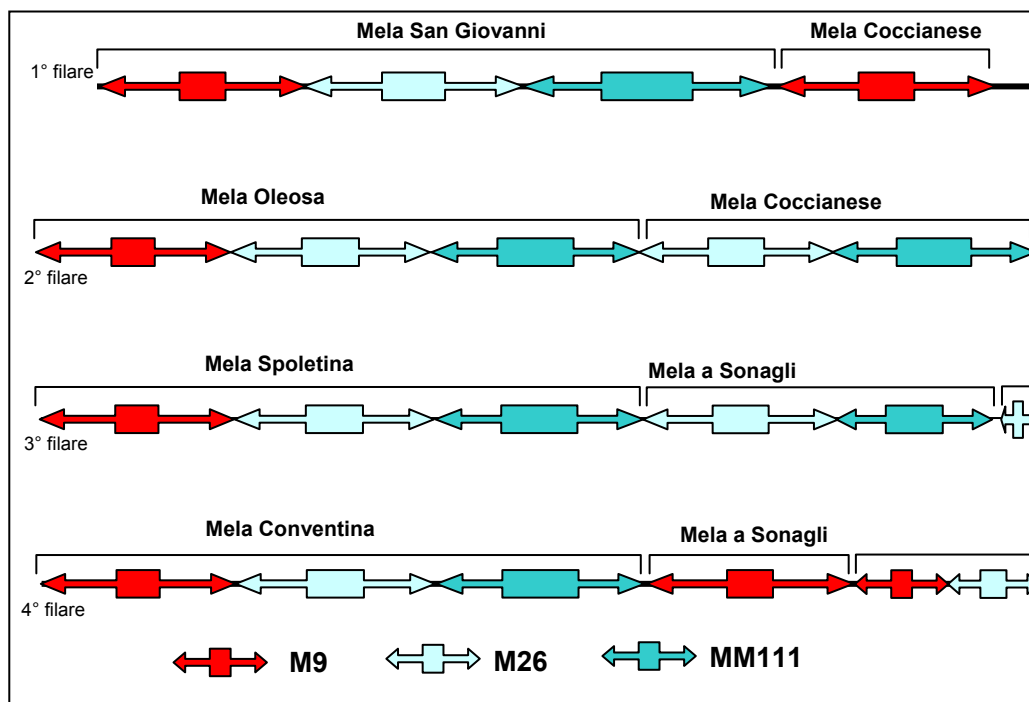


Figura 5. Schema sperimentale del frutteto realizzato presso l'Azienda Ortofrutticola "Sett'Olmi" di Ponte Pattoli (PG).

Si ringrazia il Sig. Aldo Adanti per l'indispensabile aiuto nella realizzazione degli innesti. Si ringraziano inoltre le Aziende Agricole "Torre Colombaia" di San Biagio della Valle (PG) e "Sett'Olmi" di Ponte Pattoli (PG) per aver condiviso lo spirito dell'iniziativa di sperimentazione in campo ed aver fattivamente collaborato alla sua felice riuscita.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV. s. d. Recupero e valorizzazione di varietà locali di "frutta antica" - Programma leader II - Regione Emilia Romagna - Piano di Azione Locale dell'Appennino Parmense Piacentino

Branzanti C. E., Ricci A., 2001. Manuale di Frutticoltura. A cura di Bargioni G. Edizioni Edagricole, Bologna

Scarnera C. (a cura di). Classificazione delle professioni. Metodi e Norme 12/2001, ISTAT, Roma

Virgili S., Neri D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche". Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile. ASSAM Marche

CONCLUSIONI E PROSPETTIVE PER IL FUTURO

I risultati del presente lavoro rappresentano un importante passo in avanti verso la realizzazione di un vero e proprio Servizio finalizzato alla restituzione del patrimonio genetico di interesse agrario alle comunità ed ai territori che ne hanno permesso e garantito la sopravvivenza fino ad oggi. Le attività di ricerca, collezione e studio rappresentano un momento imprescindibile di conoscenza il cui onere appartiene agli enti pubblici, non solo per l'impegno che richiede in termini economici, ma anche perché capace di farsi garante della equa e imparziale redistribuzione e diffusione di quanto prodotto, si tratti di semplici informazioni o di veri e propri beni materiali. Come del resto stabilito dallo stesso Trattato Internazionale sulle Risorse Fitogenetiche per l'Alimentazione e l'Agricoltura che riconosce il diritto degli agricoltori «*di partecipare equamente alla ripartizione dei vantaggi derivanti dall'utilizzazione delle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura*» (art. 9.2); oltre a porre come obiettivo «*la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse fitogenetiche [...] e la **ripartizione giusta ed equa** dei vantaggi derivanti dalla loro utilizzazione al fine di perseguire un'agricoltura sostenibile e la **sicurezza alimentare** in conformità alla Convenzione sulla diversità biologica*» (art. 1).

Le attività qui descritte (ricerca sul territorio, collezione e salvaguardia; caratterizzazione morfologica e genetica; valorizzazione e sperimentazione) rientrano anch'esse in questo ragionamento, in quanto rappresentano, come detto, uno dei possibili percorsi attraverso i quali veicolare l'informazione e al tempo stesso acquisirne di nuova. In più il coinvolgimento diretto delle aziende può costituire un importante incentivo perché altri possano seguire la strada tracciata.

In tutto ciò resta di fondamentale importanza che a livello regionale si completi innanzitutto il percorso normativo iniziato quasi dieci anni fa con l'emanazione della legge 25/2001 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario". La concreta attuazione di questa norma permetterebbe di dare continuità alle attività fin qui portate avanti sul fronte delle ricerche, ma soprattutto costituirebbe il fondamento solido ed organico di un vero e proprio Servizio Biodiversità, che al pari di altri servizi resi nei diversi settori di intervento pubblico, sia un sostegno concreto per gli agricoltori ed in generale per il settore agroalimentare regionale.

RINGRAZIAMENTI

Gli autori desiderano esprimere tutto il loro riconoscimento e gratitudine

Alla Regione 'Umbria per aver finanziato le attività del Servizio di Conservazione ed Ampliamento delle Banche regionali della Biodiversità mediante i fondi del P.S.R. 2007-2013,

Al personale tecnico ed amministrativo delle strutture di riferimento dei singoli gruppi di lavoro, 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria e Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia,

Agli agricoltori che hanno con il loro lavoro conservato fino ad oggi semi e piante e li hanno messi a nostra disposizione,

A tutte le persone che attraverso le loro segnalazioni, domande e richieste ci hanno stimolati nel fare e nel cercare di dare loro risposte concrete.

IL GRUPPO DI LAVORO

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Luciano Concezzi
Mauro Gramaccia
Ferdinando Desantis
Silvia Spedicato
Marco Caffarelli
Francesca Moretti
Livia Polegri
Isabella Dalla Ragione

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA – FACOLTÀ DI AGRARIA
DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA APPLICATA

Mario Falcinelli
Egizia Falistocco
Renzo Torricelli
Emidio Alberini
Lorenzo Raggi

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA – FACOLTÀ DI AGRARIA
DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA APPLICATA - SEZ. DI MICROBIOLOGIA

Pietro Buzzini
Benedetta Turchetti
Eva Branda
Marta Goretti

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA – FACOLTÀ DI AGRARIA
DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA APPLICATA - SEZ. DI SCIENZE ZOOTECHNICHE

Francesco Panella
Francesca Maria Sarti
Emiliano Lasagna
Matteo Bianchi
Simone Ceccobelli

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA – FACOLTÀ DI AGRARIA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRONOMICHE ED AMBIENTALI

Alvaro Standardi
Tiziano Gardi
Maurizio Micheli

Stampato su supporto digitale nel mese di Novembre 2010
da
D.P. Digital Point S.r.l.
Strada Tiberina Nord snc - 06134 Ponte Felcino (PG)
per conto di
Edizioni 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Frazione Pantalla - 06059 Todi (PG) - Tel. 075.89571 - Fax 075.8957257



ISBN 88-88417-09-5